

1973

Ausgegeben zu Bonn am 27. Juli 1973

Nr. 61

Tag	Inhalt	Seite
24. 7. 73	Verordnung über die hygienischen Mindestanforderungen an Geflügelfleisch (Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung — GFIMindV)	873
24. 7. 73	Verordnung über die amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches (Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung — GFUV)	882
24. 7. 73	Verordnung über die Gebühren für Amtshandlungen bei der Durchführung des Geflügelfleischhygienegesetzes (Gebührenverordnung-Geflügelfleischhygiene — GFIGebV)	897
24. 7. 73	Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure — GFIKV —	899
24. 7. 73	Verordnung über die Gewährung einer Prämie für Tabakblätter	901

Verordnung über die hygienischen Mindestanforderungen an Geflügelfleisch (Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung — GFIMindV)

Vom 24. Juli 1973

Auf Grund des § 3 Abs. 2, § 5 Abs. 3, § 10 Abs. 2, § 18 Abs. 3, § 19 Abs. 3, § 21 Abs. 3 und § 22 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung findet Anwendung auf die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von Geflügelfleisch, das im Geltungsbereich der Verordnung gewonnen oder in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, mit Ausnahme der Zerlegung, Verpackung, Behandlung von frischem Geflügelfleisch beim Feilhalten in Einzelhandelsgeschäften oder bei der Zubereitung in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 2

Anforderungen an innerstaatliche und innergemeinschaftliche Betriebe

(1) Schlachtbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühlhäuser dürfen nur betrieben werden, wenn sie den in der Anlage 1 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechen.

(2) Bei der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von frischem Geflügelfleisch sind die in der Anlage 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen einzuhalten.

§ 3

Überwachung

Bei der Überwachung zugelassener Betriebe ist nach Maßgabe der Anlage 3 zu verfahren.

§ 4

Anforderungen an Betriebe in Drittländern

(1) Für Exportschlachtbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühlhäuser in Drittländern sowie für die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung des in diesen Ländern zum Export in den Geltungsbereich der Verordnung bestimmten frischen Geflügelfleisches gelten die in Anlage 1 und 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend.

(2) Für Exportverarbeitungsbetriebe in Drittländern sowie für die Verpackung und Beförderung zubereiteten Geflügelfleisches gelten die in Anlage 4 Abschnitt I und II festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen. Für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte gelten die in Anlage 2 Abschnitt I festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend. Für die Behandlungsverfahren nach § 18 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes gelten die Vorschriften der Anlage 4 Abschnitt III.

(3) Exportschlachtbetriebe, außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühlhäuser und Exportverarbeitungsbetriebe in Drittländern werden für den Export von Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung nur anerkannt und bekanntgegeben,

wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes

1. bestätigt, daß die in den Absätzen 1 und 2 genannten Voraussetzungen erfüllt sind und
2. zusichert, daß sie laufend durch amtliche Tierärzte überwacht und Überprüfungen nach § 19 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes geduldet werden.

(4) Wird Geflügelfleisch zusammen mit dem Fleisch anderer Tiere zu Erzeugnissen verarbeitet, so gelten die Vorschriften der Anlage 4 für das Fleisch dieser Tiere entsprechend, sofern nicht das Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1711), oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassene Vorschriften anzuwenden sind.

§ 5

Anforderungen an Betriebe in der Deutschen Demokratischen Republik

(1) Für Schlachtbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühllhäuser in der Deutschen Demokratischen Republik sowie für die Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verpackung, Beförderung und Behandlung von zum Versand in den Geltungsbereich der Verordnung bestimmten frischen Geflügelfleisches gelten die in Anlage 1 und 2 festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend.

(2) Für die Verarbeitungsbetriebe in der Deutschen Demokratischen Republik sowie für die Verpackung und Beförderung zubereiteten Geflügelfleisches gelten die in Anlage 4 Abschnitt I und II, für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte die in Anlage 2 Abschnitt I festgesetzten hygienischen Mindestanforderungen entsprechend. Für die Behandlungsverfahren nach § 21 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes gelten die Vorschriften der Anlage 4 Abschnitt III entsprechend.

(3) Schlachtbetriebe, außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühllhäuser und Verarbeitungsbetriebe in der Deutschen Demokratischen Republik werden für das Verbringen von Geflügelfleisch in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur anerkannt und bekanntgegeben, wenn die oberste Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik

1. bestätigt, daß die in den Absätzen 1 und 2 genannten Voraussetzungen erfüllt sind und

2. zusichert, daß sie laufend durch amtliche Tierärzte überwacht und Überprüfungen nach § 22 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes geduldet werden.

(4) Wird Geflügelfleisch zusammen mit dem Fleisch anderer Tiere zu Erzeugnissen verarbeitet, so gelten die Vorschriften der Anlage 4 für das Fleisch dieser Tiere entsprechend, sofern nicht das Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1711), oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassene Vorschriften anzuwenden sind.

§ 6

Bußgeldvorschriften

Ordnungswidrig im Sinne des § 40 Abs. 2 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Schlachtbetriebe oder Gefrier- oder Kühllhäuser betreibt, die nicht den festgesetzten Mindestanforderungen entsprechen oder
2. entgegen § 2 Abs. 2 frisches Geflügelfleisch gewinnt, zerlegt, lagert, verpackt, befördert oder behandelt, ohne die festgesetzten Mindestanforderungen einzuhalten.

§ 7

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

§ 8

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr am 2. September 1973, für den Handelsverkehr mit Drittländern und der Deutschen Demokratischen Republik am 1. April 1974 und für den innerstaatlichen Handelsverkehr am 1. März 1976 in Kraft.

(2) Anlage 2 Abschnitt II Nr. 8 Satz 2 tritt am 1. Januar 1977 in Kraft.

Bonn, den 24. Juli 1973

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1
(zu § 2 Abs. 1)

Abschnitt I

Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe

Schlachtbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder einen ebenso beschaffenen überdachten Platz für die Schlacht tieruntersuchung des Geflügels;
2. einen leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden besonderen Raum für die Unterbringung von kranken und krankheitsverdächtigen Schlachtieren;
3. einen Schlachtraum von solcher Größe, daß das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Brühen andererseits jeweils an einem besonderen Arbeitsplatz durchgeführt werden können. Alle Verbindungen zwischen dem Schlachtraum und dem unter Nummer 1 genannten Raum oder Platz müssen mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die zu schlachtenden Tiere mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
4. einen Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels von solcher Größe, daß das Ausweiden an einem Arbeitsplatz durchgeführt werden kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung weit genug von den anderen Arbeitsplätzen entfernt oder durch eine Zwischenwand von diesen abgetrennt ist. Alle Verbindungen zwischen dem Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken und dem Schlachtraum müssen mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die geschlachteten Tiere mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
5. erforderlichenfalls einen Versandraum;
6. einen oder mehrere ausreichend große Kühl- oder Gefrierräume;
7. einen Raum oder eine Einrichtung zum Sammeln von Federn, soweit diese nicht als Abfälle behandelt werden;
8. einen verschließbaren Raum oder ein verschließbares Behältnis für die getrennte Aufbewahrung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch;
9. einen verschließbaren Raum oder ein verschließbares Behältnis für die Lagerung von untauglichem und vom Genuß für Menschen ausgeschlossenem Geflügelfleisch sowie von Abfällen, sofern dieses Geflügelfleisch und diese Abfälle nicht täglich aus dem Schlachtbetrieb entfernt werden;
10. eine räumlich getrennte besondere Einrichtung für die Unbrauchbarmachung oder anderweitige Verwertung von untauglichem frischem Geflügelfleisch oder zum Genuß für Menschen nicht geeigneter Teile des Schlachtgeflügels, wenn dies im Schlachtbetrieb erfolgt;
11. Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
12. einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, soweit der Dung nicht unverzüglich hygienisch einwandfrei entfernt wird;
13. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Käfige und Fahrzeuge;
14. einen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum, der dem tierärztlichen Dienst für die Dauer seiner Tätigkeit ausschließlich zur Verfügung steht;
15. in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82° C aufweisen;
16. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
17. eine ausreichende Umfassungsmauer oder andere Einfriedung;
18. unbeschadet der Nummern 1 bis 4 eine ausreichende Trennung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil des Schlachtbetriebes;
19. in den in Nummern 1 bis 9 genannten Räumen über
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht in abgedeckte, geruchsichere und rückstausichere Abflüsse ablaufen kann;
 - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
20. Vorrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;
21. eine ausreichende Beleuchtung in Räumen, in denen sich lebendes oder geschlachtetes Geflügel befindet; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern;

22. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf darf jedoch auch Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, verwendet werden, wenn durch gesonderte Leitungen gewährleistet ist, daß dieses Wasser nicht zu anderen Zwecken verwendet wird; ferner darf ausnahmsweise Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen verwendet werden.

Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Geflügelfleisch befindet;

23. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
24. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
25. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere;
26. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
27. für die Aufnahme untauglichen Geflügelfleisches wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts unmöglich ist.

Abschnitt II

Hygienevorschriften für Gefrier- und Kühlhäuser, die außerhalb der Schlachtbetriebe liegen

1. Kühlhäuser, die außerhalb der Schlachtbetriebe liegen und in denen frisches, nicht gefrorenes Geflügelfleisch gelagert wird, müssen mindestens über folgendes verfügen:
- a) ausreichend große, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Kühlräume;
- b) sofern vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch eingelagert wird, einen verschließbaren Raum für die Lagerung dieses Fleisches;
- c) in den unter Buchstaben a und b genannten Räumen:
- aa) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß das Wasser leicht ablaufen kann;
- bb) glatte Wände, die bis zur Stapelhöhe, mindestens bis zu einer Höhe von zwei Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
- cc) Türen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material mit stoßfesten und fugenfreien Oberflächen, die so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;

- d) eine Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung einer Temperatur von höchstens + 4° C;
- e) in den Kühlräumen über korrosionsfeste Vorrichtungen, die verhindern, daß das Fleisch bei der Beförderung oder Lagerung mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;
- f) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf darf jedoch auch Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, verwendet werden, wenn durch gesonderte Leitungen gewährleistet ist, daß dieses Wasser nicht zu anderen Zwecken verwendet wird; ferner darf ausnahmsweise Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Geflügelfleisch befindet;
- g) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
- h) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere;
- i) eine ausreichende Beleuchtung, die Farben nicht verändern darf;
- j) Vorrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung;
- k) ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Lagerräumen liegen. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
- l) Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
- m) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfermenthermometer in den Kühlräumen.

2. Für Gefrierhäuser, die außerhalb der Schlachtbetriebe liegen und in denen frisches, gefrorenes Geflügelfleisch gelagert wird, gelten die in Nummer 1 Buchstaben a bis c, f bis j sowie l und m festgesetzten Mindestanforderungen entsprechend. Die Gefrierräume müssen insbesondere über eine Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung folgender Temperaturen verfügen:
- a) für gefrorenes Geflügelfleisch von mindestens — 12° C,
- b) für tiefgefrorenes Geflügelfleisch von mindestens — 18° C.

Anlage 2
(zu § 2 Abs. 2)

Abschnitt I

**Hygienevorschriften für Personal, Räume,
Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in
Schlachtbetrieben und außerhalb dieser
liegenden Gefrier- und Kühlhäuser**

1. Das Personal, das mit Geflügelfleisch in Berührung kommt oder in Berührung kommen kann, hat sich ständig äußerst reinlich zu halten; Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen stets peinlich sauber sein.
 - a) Das Personal, ausgenommen das Personal, das in Gefrierräumen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 2 tätig ist, hat insbesondere eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die Tiere schlachten oder sonst mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.
 - b) Hunde, Katzen und andere Tiere, mit Ausnahme des zur Schlachtung im Schlachtbetrieb bestimmten Schlachtgeflügels und der im Schlachtbetrieb verwendeten Zugtiere, sind von den Schlachtbetrieben fernzuhalten. Dies gilt nicht für Kaninchen sowie für Vögel, die nicht Schlachtgeflügel im Sinne des Gesetzes sind, sofern diese Tiere zur sofortigen Schlachtung bestimmt sind. In diesen Fällen dürfen die Schlachttiere in denselben Räumen wie für Schlachtgeflügel untergebracht oder geschlachtet werden. Das von ihnen stammende Fleisch darf nicht mit frischem Geflügelfleisch in denselben Räumen zerlegt, gelagert, verpackt, befördert oder behandelt werden. In Mitgliedstaaten, in denen Tauben nach Maßgabe der Richtlinien geschlachtet werden müssen, darf frisches Taubenfleisch gleichzeitig mit Geflügelfleisch in denselben Räumen gelagert werden. Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen.
 - c) Die in Anlage 1 Abschnitt I unter Nummern 1 bis 5 und 8 genannten Räume sind nach Bedarf, zumindest aber täglich nach Beendigung der Arbeit, die in Anlage 1 Abschnitt II Nr. 1 Buchstabe a genannten Räume nach Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren.
 - d) Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und mit einem undurchlässigen Boden versehen sein. Sie sind nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
 - e) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Schlachten, Be- und Verarbeiten verwendet werden und die mit Fleisch in Berührung kommen oder in Berührung kommen können, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
 - f) Die Räume oder Behältnisse für untaugliches und vom Genuß für Menschen ausgeschlossenes Geflügelfleisch sowie für Abfälle sind nach Bedarf zu entleeren und nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte für das Gewinnen und das Behandeln des Geflügelfleisches im Schlachtbetrieb dürfen nur zu diesen Zwecken benutzt werden.
3. Geflügelfleisch und die mit ihm in Berührung kommenden Stoffe sowie die zugehörigen Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.
4. Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind so zu verwenden, daß sie mit Geflügelfleisch nicht in Berührung kommen.
6. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden der in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 3 bis 6 und 8 sowie Abschnitt II Nr. 1 Buchstaben a und b genannten Räume aufgetragen werden.
7. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf darf jedoch auch Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, verwendet werden, wenn durch besondere Leitungen gewährleistet ist, daß dieses Wasser nicht zu anderen Zwecken verwendet wird; ferner darf ausnahmsweise Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Geflügelfleisch befindet.
8. Personen, die das Geflügelfleisch mit Krankheitserregern infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln des Geflügelfleisches nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die

- a) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Fleisch übertragen werden können;
- b) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Verletzung.

Die Einhaltung von § 17 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten beim Menschen (Bundes-Seuchengesetz vom 18. Juli 1961 — Bundesgesetzbl. I S. 1012) in der jeweils geltenden Fassung muß gewährleistet sein.

9. Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, sind bei der Einstellung zu untersuchen. Als Einstellungsuntersuchung gilt die Untersuchung nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes. Das Zeugnis des Gesundheitsamtes ist jedes Jahr und jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen. Die zuständige Behörde kann zulassen, daß der Nachweis einer Einstellungsuntersuchung auch von einem Arzt ausgestellt wird, der über die für die Untersuchung notwendigen Einrichtungen verfügt.

Abschnitt II

Hygienevorschriften für das Schlachten, Ausweiden und Kühlen

1. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden.
2. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; hierbei ist darauf zu achten, daß das Blut nicht über den Schlachtplatz hinaus verspritzt wird.
3. Die geschlachteten Tiere müssen unverzüglich vollständig gerupft werden.
4. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muß so geöffnet werden, daß die Leibeshöhle und ihre Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, daß dieser nicht verschmutzt wird und die natürliche Verbindung mit den Eingeweiden bis zur Untersuchung bestehen bleibt.
5. Nach der Geflügelfleischuntersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die vom Genuß für Menschen ausgeschlossenen Teile sofort beseitigt werden. Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden — mit Ausnahme der Nieren — sind anschließend unter hygienischen Bedingungen möglichst vollständig zu entfernen.
6. Das Aufblasen des Geflügelfleisches, das Einspritzen von Flüssigkeit, das Reinigen des Geflügelfleisches mittels Tüchern sowie das Füllen der Tierkörper mit Ausnahme einer Füllung aus ge-

nießbaren Nebenprodukten der Schlachtung von Schlachttieren des betreffenden Schlachtbetriebes, sind verboten.

7. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch und Geflügelfleisch, das als untauglich für den Genuß für Menschen befunden oder vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, sowie Federn und Abfälle sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behältnisse zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Keimverschleppung soweit wie möglich eingeschränkt wird.
8. Nach Beendigung der Untersuchung und nach Entfernung der Eingeweide muß das Geflügelfleisch sofort hygienisch einwandfrei gereinigt und gekühlt werden. Die Kühlung des Geflügelfleisches durch Tauchen mehrerer Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung in einem gemeinsamen Wasserbad ist verboten, ausgenommen Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung, die mit einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser umgeben sind.
9. Nach der in Nummer 8 vorgeschriebenen Kühlung ist das frische Geflügelfleisch ständig bei einer Temperatur von höchstens + 4° C zu halten.

Abschnitt III

Umhüllung, Verpackung und Beförderung

1. Schutzhüllen, wie Kunststoffolien und Verpackungen wie Kisten, Kartons und ähnliche Behälter müssen hygienisch einwandfrei sein, insbesondere dürfen sie weder die organoleptischen Eigenschaften des frischen Geflügelfleisches beeinträchtigen noch für den Menschen schädliche Stoffe auf das Fleisch übertragen. Das Material muß so widerstandsfähig sein, daß ein wirksamer Schutz des frischen Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung gewährleistet ist; dieses Material darf zur Umhüllung und Verpackung von frischem Geflügelfleisch nicht wiederverwendet werden mit Ausnahme von korrosionsfesten, leicht zu reinigenden Verpackungen, die vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden sind. Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein.
2. Tierkörperteile sowie vom Tierkörper getrennte Nebenprodukte der Schlachtung sind in jedem Falle mit fest verschlossenen Schutzhüllen zu umgeben.
3. Zur Umhüllung dürfen nur völlig saubere Schutzhüllen verwendet werden. Um eine Verunreinigung des frischen Geflügelfleisches während dieses Arbeitsganges durch Personal, Einrichtungsgegenstände oder Arbeitsgeräte auszuschließen, sind Schutzhüllen unverzüglich nach dem Umhüllen des frischen Geflügelfleisches zu verschließen.

- | | |
|---|---|
| <p>4. Frisches nicht gefrorenes Geflügelfleisch ist in Transportmitteln zu befördern, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die Temperatur von + 4° C nicht überschritten wird.</p> <p>5. Die zur Beförderung von frischem Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel dürfen nicht benutzt werden zur Beförderung von</p> <p>a) lebenden Tieren;</p> <p>b) Stoffen, die das frische Geflügelfleisch beeinträchtigen oder infizieren können; dies gilt nicht, wenn die Transportmittel nach dem Entladen solcher Stoffe wirksam gereinigt und</p> | <p>desinfiziert sowie gegebenenfalls desodoriert worden sind.</p> <p>6. Frisches Geflügelfleisch darf nicht gleichzeitig mit anderen Stoffen, die es beeinträchtigen, insbesondere die einen Geruch übertragen können, in demselben Transportmittel befördert werden; eine gleichzeitige Beförderung ist dann statthaft, wenn durch ausreichende Vorsichtsmaßnahmen eine Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches nicht zu befürchten ist.</p> <p>7. Unverpacktes frisches Geflügelfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.</p> |
|---|---|

Anlage 3

(zu § 3)

Überwachung

- | | |
|--|--|
| <p>1. Die bei der Überwachung festgestellten Mängel sind, sofern sie nicht kurzfristig behoben werden, der für die Erteilung der Zulassung nach § 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes zuständigen Behörde mitzuteilen.</p> <p>2. Die für die Erteilung der Zulassung zuständigen Behörden haben die zugelassenen Betriebe durch amtliche Tierärzte mindestens jährlich viermal und außerdem bei Feststellung eines Mangels überprüfen zu lassen. Die Überprüfungen sind</p> | <p>möglichst gleichmäßig über das Kalenderjahr zu verteilen und sind unangemeldet durchzuführen.</p> <p>3. Über die Durchführung der Überprüfung nach Nummer 2, ihre Ergebnisse und über angeordnete Maßnahmen, sind Aufzeichnungen anzufertigen und von der zuständigen Behörde mindestens drei Jahre aufzubewahren.</p> <p>4. Der zuständige amtliche Tierarzt hat sich vor jedem Versand frischen Geflügelfleisches in einen anderen Mitgliedstaat davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in Anlage 2 Abschnitt III Nr. 5 bis 7 vorgeschriebenen Anforderungen entsprechen.</p> |
|--|--|

Anlage 4

(zu § 4 Abs. 2)

Abschnitt I**Hygienevorschriften für Verarbeitungsbetriebe**

Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von frischem, nicht haltbar gemachtem Geflügelfleisch;
2. einen geeigneten und ausreichend großen Raum, in dem Geflügelfleisch zubereitet oder behandelt wird;
3. soweit die entsprechenden Arbeiten verrichtet werden,
 - a) einen Raum für das Zerlegen frischen Geflügelfleisches, der mit einer Kühlanlage ausgestattet ist, die gewährleistet, daß die in Anlage 2 Abschnitt II Nr. 9 vorgeschriebene Temperatur eingehalten werden kann;
 - b) einen Raum für die Erhitzung des Geflügelfleisches; Erhitzungsanlagen müssen mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermometer ausgestattet sein;
 - c) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Räuchern;
 - d) einen Raum oder eine Vorrichtung zum Reinigen, Wässern, Einweichen oder sonstigen Behandeln von Därmen;
 - e) einen Raum zum Pökeln;
4. in den unter Nummern 1 bis 3 genannten Räumen über
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material; sofern Fußböden mit Abflüssen versehen sind, müssen diese abgedeckt und geruchsicher sein;
 - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind; im übrigen müssen die Wände hellfarbig sein;
 - c) hellfarbige und glatte Decken;
 - d) Türen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material mit stoßfesten und fugfreien Oberflächen, die so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;
5. einen Raum für die Verpackung und Absendung;
6. einen Raum für die Aufbewahrung von Gewürzen oder sonstigen Zutaten; Behälter hierfür sind entsprechend ihrem Inhalt zu beschriften;
7. einen ausreichend ausgestatteten in der Nähe der Arbeitsräume gelegenen, verschließbaren Raum, der dem tierärztlichen Dienst für die Dauer seiner Tätigkeit ausschließlich zur Verfügung steht;
8. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der amtlichen Untersuchungen und der Überwachung gestatten;
9. Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
10. den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtungen für
 - a) den Transport von Geflügelfleisch,
 - b) das Abstellen der zur Aufnahme von Geflügelfleisch verwendeten Behälter,
 die gewährleisten, daß Geflügelfleisch und die Behälter nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen;
11. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
12. eine ausreichende Beleuchtung in Räumen, in denen Geflügelfleisch zubereitet oder behandelt wird; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern;
13. Vorrichtungen, die eine ausreichende Be- und Entlüftung in allen Räumen, in denen Fleisch zubereitet oder behandelt wird, gewährleisten und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;
14. in den Räumen, in denen Fleisch zubereitet oder behandelt wird, über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82° C aufweisen;
15. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf darf jedoch auch Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, verwendet werden, wenn durch gesonderte Leitungen gewährleistet ist, daß dieses Wasser nicht zu anderen Zwecken verwendet wird; ferner darf ausnahmsweise Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt,

müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Geflügelfleisch befindet;

16. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
17. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
18. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer, insbesondere Insekten und Nagetieren;
19. besondere wasserdichte, korrosionsfeste, leicht zu reinigende und zu desinfizierende, gekennzeichnete Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von Geflügelfleisch oder Geflügelfleischabfällen, die bei der Zubereitung oder beim Behandeln anfallen und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind. Sofern dieses Geflügelfleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Verarbeitungsbetrieb entfernt werden, muß ein verschließbarer, kühlbarer Raum vorhanden sein.

Abschnitt II

Verpackung und Beförderung

1. Zubereitetes Geflügelfleisch darf nur verpackt versendet werden.
2. Die Verpackung muß hygienisch einwandfrei sein, insbesondere darf sie weder die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches beeinträchtigen noch für den Menschen schädliche Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen. Sie muß weiterhin so widerstandsfähig sein, daß ein wirksamer Schutz des Geflügelfleisches beim Versand in den Geltungsbereich der Verordnung gewährleistet ist.
3. Zubereitetes Geflügelfleisch ist so zu versenden, daß es während der Beförderung vor Einflüssen geschützt ist, die das Geflügelfleisch beeinträchtigen oder infizieren können.
4. Die Transportmittel müssen, sofern es für die Haltbarkeit des Geflügelfleisches erforderlich ist,

so ausgestattet sein, daß während der Beförderung eine ausreichende Kühlung des Geflügelfleisches gewährleistet ist.

Abschnitt III

Behandlungsverfahren nach § 18 Abs. 3 und § 21 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes

1. Als Behandlungsverfahren für Geflügelfleisch, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen die für den internationalen Handel erforderliche Haltbarkeit gewährleisten, sind anzusehen:
 - a) das Erhitzen, insbesondere Kochen, Brühen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen oder Rösten,
 - b) das Pökeln und
 - c) das Auslassen von Fett.
2. Erhitzen ist die Behandlung des Geflügelfleisches mit trockener oder feuchter Hitze, sofern in allen Teilen des Fleisches eine Temperatur von mindestens $+ 65^{\circ} \text{C}$ erreicht wird.
3. Pökeln ist die Behandlung des Geflügelfleisches mit Speisesalz allein oder in Verbindung mit Pökelfstoffen, sofern das Fleisch in allen Teilen mindestens vier vom Hundert Speisesalz enthält; die Voraussetzung dieses Salzgehaltes gilt nicht für Fett-, Knochen- und Knorpelgewebe sowie für straffes Bindegewebe, sofern diese Gewebe in dem Muskel- oder Organgewebe eingelagert oder diesem angelagert sind. Bei geräucherten Erzeugnissen, die anderes Fleisch als Geflügelfleisch nicht enthalten, muß der Salzgehalt mindestens zwei vom Hundert betragen. Die in Satz 1 und 2 genannten Mindestgehalte an Speisesalz dürfen unterschritten werden, wenn durch eine ausreichende Kühlung sichergestellt ist, daß eine Haltbarkeit von mindestens drei Monaten gewährleistet ist. In diesem Falle sind auf den Packungen oder Behältnissen die erforderliche Lagertemperatur und die Haltbarkeit anzugeben.
4. Auslassen von Fett ist die Behandlung des Fettgewebes, bei der Fett aus dem Gewebe austritt. Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchs- und Geschmacksstoffen, Farbstoffen oder freien Fettsäuren dienen, dürfen nicht angewendet werden.

**Verordnung
über die amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches
(Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung — GFIUV)**

Vom 24. Juli 1973

Auf Grund des § 7 Abs. 5, § 9 Abs. 5, § 11 Abs. 4, § 12 Abs. 2, § 16 Abs. 2, § 19 Abs. 3, § 22 Abs. 3 und § 24 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung findet Anwendung auf
1. die amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches, das im Geltungsbereich der Verordnung gewonnen oder in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird,
 2. die Beurteilung des untersuchten Geflügelfleisches,
 3. die auf Grund der Beurteilung zu treffenden Maßnahmen,
 4. die Kennzeichnung des Geflügelfleisches und
 5. Inhalt, Form und Ausstellung von Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigungen.

(2) Die Vorschriften der Verordnung gelten beim innerstaatlichen und innergemeinschaftlichen Handelsverkehr für frisches Geflügelfleisch, beim Handelsverkehr mit Drittländern und der Deutschen Demokratischen Republik für frisches und zubereitetes Geflügelfleisch.

§ 2

Amtliche Untersuchungen

(1) Schlachtgeflügel ist vor der Erteilung der Schlachterlaubnis nach Maßgabe der Anlage 1 Abschnitt I zu untersuchen und zu beurteilen.

(2) Geschlachtetes Geflügel ist sofort nach der Schlachtung nach Maßgabe der Anlage 1 Abschnitt II zu untersuchen, zu beurteilen und zu kennzeichnen.

(3) Bei Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, gelten für die Untersuchung und Beurteilung des Schlachtgeflügels und des frischen Geflügelfleisches in den Versandländern Absatz 1 und 2 entsprechend. Die Kennzeichnung ist in den Versandländern nach Anlage 1 Abschnitt III vorzunehmen.

§ 3

**Schlachtverbot und Sonderschlachtung nach § 9
Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes**

(1) Verboten ist der amtliche Tierarzt die Schlachtung von Schlachtgeflügel, das sich bereits in einem Schlachtbetrieb befindet, so ist es unverzüglich so abzusondern, daß eine Keimverbreitung sowie eine Ansteckung anderen Schlachtgeflügels vermieden

wird. Kommt der Verfügungsberechtigte einer Anforderung des amtlichen Tierarztes, das Schlachtgeflügel binnen einer angemessenen Frist zurückzunehmen, nicht nach, so ist es nach Ablauf der Frist sofort nach Maßgabe der Anlage 2 Abschnitt I zu töten.

(2) Anlage 2 Abschnitt I gilt entsprechend, wenn der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen erteilt (Sonderschlachtung). In diesem Falle sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung bis zur Beurteilung von anderem Geflügelfleisch getrennt aufzubewahren.

§ 4

**Unbrauchbarmachung und anderweitige
Verwertung**

(1) Wird untaugliches frisches Geflügelfleisch, das nach § 11 Abs. 3 Satz 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes nicht in Tierkörperbeseitigungsanstalten unschädlich zu beseitigen ist, zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht, so sind die Vorschriften der Anlage 2 Abschnitt II einzuhalten.

(2) Nicht unbrauchbar gemachtes untaugliches frisches Geflügelfleisch darf nur unter Einhaltung der Vorschriften der Anlage 2 Abschnitt III in den Verkehr gebracht oder verwendet werden.

§ 5

Bescheinigungen

(1) Die nach § 7 Abs. 2 Satz 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebene Gesundheitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form der Anlage 3 Muster 1 entsprechen und in Urschrift die Sendung begleiten. Sie ist von dem amtlichen Tierarzt auszustellen, der die Untersuchung des Schlachtgeflügels im Herkunftsbetrieb durchgeführt hat; sie muß alle nach dem Muster erforderlichen Angaben enthalten. Für das Verbringen von Schlachtgeflügel aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich der Verordnung gelten Satz 1 und 2 entsprechend.

(2) Die nach § 16 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form der Anlage 3 Muster 2 entsprechen und in Urschrift die Sendung begleiten. Sie ist von einem amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen und muß alle nach dem Muster erforderlichen Angaben enthalten.

(3) Für das Verbringen von Schlachtgeflügel oder frischem Geflügelfleisch in einen anderen Mitgliedstaat gelten Absatz 1 und 2 mit der Maßgabe, daß die dort genannten Bescheinigungen zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein müssen.

(4) Die nach § 18 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 2 Nr. 3 sowie nach § 21 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vorgeschriebenen amtstierärztlichen Genußtauglichkeitsbescheinigungen müssen nach Inhalt und Form

1. im Falle des § 18 Abs. 1 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 3 und im Falle des § 21 Abs. 1 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 4,
2. im Falle des § 18 Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 5 und im Falle des § 21 Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes der Anlage 3 Muster 6

entsprechen und in Urschrift jede Sendung begleiten. Sie sind von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie müssen alle nach den Mustern erforderlichen Angaben enthalten und in deutscher Sprache abgefaßt sein.

(5) Eine Sendung ist bei Schlachtgeflügel die Zahl der Tiere, auf die sich eine Gesundheitsbescheinigung, bei frischem oder zubereitetem Geflügelfleisch die Menge, auf die sich eine Genußtauglichkeitsbescheinigung bezieht.

§ 6

Eingangsuntersuchung

(1) Frisches Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, ist nach Anlage 4 Abschnitt I zu untersuchen, zu beurteilen und zu kennzeichnen.

(2) Für das Verbringen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung kann der Verfügungsberechtigte unter den bekanntgegebenen Eingangsstellen wählen. Die Eingangsstelle kann die Menge frischen Geflügelfleisches festsetzen, die an einem Tag höchstens zu untersuchen ist.

(3) Für das Verbringen von zubereitetem Geflügelfleisch aus Drittländern oder der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der

Verordnung gelten Absatz 1 und 2 entsprechend. Die Untersuchung ist nach Anlage 4 Abschnitt II vorzunehmen, sofern nicht eine Sendung auf Grund des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1711), oder auf Grund des Fleischbeschaugesetzes erlassener Vorschriften einer Eingangsuntersuchung unterliegt.

§ 7

Bußgeldvorschriften

Ordnungswidrig im Sinne des § 40 Abs. 2 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 Abs. 1 untaugliches frisches Geflügelfleisch zum Genuß für Menschen unbrauchbar macht, ohne die vorgeschriebenen Verfahren einzuhalten oder
2. entgegen § 4 Abs. 2 nicht unbrauchbar gemachtes untaugliches frisches Geflügelfleisch unter Verstoß gegen die dort bezeichneten Vorschriften in den Verkehr bringt oder verwendet.

§ 8

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

§ 9

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr am 2. September 1973, den Handelsverkehr mit Drittländern und der Deutschen Demokratischen Republik am 1. April 1974 und für den innerstaatlichen Handelsverkehr am 1. März 1976 in Kraft.

Bonn, den 24. Juli 1973

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1
(zu § 2)

Abschnitt I

Schlachtgeflügel-Untersuchung

1. Die Untersuchung des Schlachtgeflügels ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
2. Schlachtgeflügel ist darauf zu untersuchen, ob
 - a) es von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) Erscheinungen einer Krankheit oder eine Störung des Allgemeinbefindens erkennbar sind, wodurch das Geflügelfleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
 - c) Anzeichen vorhanden sind, die darauf hinweisen, daß den Tieren Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind oder daß sie andere Stoffe, die in Lebensmittel übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, aufgenommen haben. Tiere, bei denen begründeter Verdacht auf Rückstände oder Gehalte solcher Stoffe besteht, sind weitergehend zu untersuchen (Rückstandsuntersuchung).
3. a) Bei Schlachtgeflügel, das nach § 7 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes im Herkunftsbetrieb untersucht worden ist, ist nach Eintreffen im Schlachtbetrieb die Nämlichkeit festzustellen. Sofern die Nämlichkeit nicht sicher festgestellt werden kann, ist die Schlachtgeflügeluntersuchung nach Nummer 4 durchzuführen.
 - b) Bei der anschließenden Überprüfung auf Transportschäden ist insbesondere auf Atemnot, Überhitzung oder Anzeichen von Verletzungen zu achten; dabei ist nochmals auf Anzeichen zu achten, ob ein in Nummer 2 genannter Fall vorliegt.
 - c) In dem Fall des § 7 Abs. 2 Satz 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist außerdem zu überprüfen, ob die Sendung den Angaben in der Gesundheitsbescheinigung entspricht.
4. Schlachtgeflügel, das nach § 7 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes lediglich im Schlachtbetrieb der Schlachtgeflügeluntersuchung unterzogen wird, sowie in den Geltungsbereich der Verordnung verbrachtes Schlachtgeflügel ist nach Nummer 1, 2 und 3 Buchstabe b Käfig für Käfig zu untersuchen.
5. Bei jeder nach § 9 Abs. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes erforderlichen Wiederholungsuntersuchung ist das Schlachtgeflügel nochmals nach Nummer 2 und 3 oder 4 zu untersuchen.
6. Rückstandsuntersuchungen und andere weitergehende Untersuchungen sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde vorzunehmen.
7. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn festgestellt worden sind
 - a) Geflügelcholera,
 - b) Geflügelpest,
 - c) Newcastle-Krankheit,
 - d) Ornithose,
 - e) Salmonellose oder
 - f) Tollwut.
8. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachtung zu verbieten, wenn
 - a) Schlachtgeflügel sich gleichzeitig mit Tieren in demselben Schlachtbetrieb befunden hat, die von einer der in Nummer 7 genannten Krankheiten befallen sind oder befallen waren und dort mit diesen in Berührung gekommen ist;
 - b) auf Grund zuverlässiger Angaben feststeht, daß das Schlachtgeflügel sonst mit Tieren, die von einer der in Nummer 7 genannten Krankheiten befallen sind oder befallen waren, so in Berührung gekommen ist, daß diese Krankheiten auf das Schlachtgeflügel übertragen worden sein könnten;
 - c) sonstige Anhaltspunkte vorliegen, daß das von diesen Tieren stammende Geflügelfleisch nicht als tauglich beurteilt werden wird.

Der amtliche Tierarzt kann in den Fällen des Satzes 1, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Erlaubnis zur Sonderschlachtung erteilen.
9. Schlachtgeflügel, dessen Schlachtung verboten worden ist, kann auf Antrag des Verfügungsberechtigten im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde getötet werden. Die Tötung ist nach Maßgabe der Anlage 2 Abschnitt I durchzuführen. Sämtliche von diesem Schlachtgeflügel stammenden Teile sind wie untaugliches Geflügelfleisch zu behandeln.
10. Erteilt der amtliche Tierarzt nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes die Erlaubnis zur Sonderschlachtung, so ist das Schlachtgeflügel nach Maßgabe der Anlage 2 Abschnitt I zu schlachten.
11. Der amtliche Tierarzt hat ein Schlachtverbot der zuständigen Behörde unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen. Der Verfügungsberechtigte ist verpflichtet, der zuständigen Behörde jederzeit auf Verlangen Auskunft über den Verbleib des Schlachtgeflügels zu erteilen.

Abschnitt II**Untersuchung, Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch**

1. Die Untersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
 2. Die zu untersuchenden Teile sind zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden; dabei ist auch auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu achten. Reichen die Ergebnisse der Untersuchung nach Satz 1 für eine Beurteilung nicht aus, so ist eine weitergehende Untersuchung durchzuführen.
 3. Rückstandsuntersuchungen und andere weitergehende Untersuchungen sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Eine Rückstandsuntersuchung, insbesondere eine Untersuchung auf Stoffe mit antimikrobieller Wirkung (Hemmstoffe) ist stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Sofern Geflügelfleisch bakteriologisch untersucht wird, ist außerdem auf Hemmstoffe zu untersuchen.
 4. Wird eine Rückstandsuntersuchung auf Grund begründeten Verdachts durchgeführt, so kann die zuständige Behörde die Sendung vorläufig beschlagnahmen und anordnen, daß die Beurteilung aller Tiere dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die Rückstandsuntersuchung abgeschlossen ist.
 5. Eine Untersuchung auf den Fremdwassergehalt ist nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde vorzunehmen.
 6. Als untauglich sind der ganze Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn festgestellt worden sind
 - a) Geflügelcholera, Geflügelpest, Listeriose, Newcastle-Krankheit, Ornithose, Salmonellose, Tollwut,
 - b) Aspergillose, Blackhead, Colibazillose-Mykoplasmosen, Gänseinfluenza, Entenhepatitis, Leukose, Pocken, Pseudotuberkulose, Toxoplasmose, Tuberkulose, Rotlauf,
 - c) Bakteriämien oder Viraämien, soweit sie nicht bereits unter Buchstaben a und b genannt sind,
 - d) Bauchwassersucht,
 - e) Gelbsucht,
 - f) bösartige oder multiple Geschwülste, multiple Abszesse,
 - g) ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur,
 - h) Rückstände oder Gehalte von Stoffen im Sinne des Abschnitts I Nr. 2 Buchstabe c,
 - i) Vergiftung,
 - j) natürlicher Tod, Schlachtung in der Agonie, unvollkommenes Ausbluten,
 - k) umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wässrige Durchtränkungen,
 - l) Zersetzungs Vorgänge,
 - m) erhebliche Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack,
 - n) erhebliche Abweichungen in der Konsistenz, insbesondere Wässerigkeit oder hochgradige Abmagerung,
 - o) Verschmutzung, die auch durch gründliche Reinigung nicht beseitigt werden kann.
7. Wird bei einer Sendung ein in Nummer 6 Buchstabe h oder i genannter Mangel festgestellt, so sind die Tierkörper der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Haltung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß sie die gleichen Mängel aufweisen, ebenfalls als untauglich zu beurteilen.
 8. Wird bei einer Sendung eine in Nummer 6 Buchstabe a oder c genannte Krankheit festgestellt, so können die nicht als untauglich zu beurteilenden Tierkörper der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß eine Übertragung der Krankheit stattgefunden hat, unter der Voraussetzung als tauglich beurteilt werden, daß sie nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde erhitzt worden sind.
 9. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder die veränderten Organe zu beurteilen, wenn örtlich begrenzte Veränderungen, die die Beschaffenheit der übrigen Teile nicht beeinträchtigen, festgestellt werden, insbesondere
 - a) Parasitenbefall,
 - b) örtlich begrenzte Geschwülste,
 - c) örtlich begrenzte Verletzungen oder Entzündungen oder abgekapselte Abszesse,
 - d) Mißbildungen, Schwund einzelner Muskeln oder Organe,
 - e) vereinzelte fremdartige Ablagerungen wie Kalk- oder Farbablagerungen.
 10. Wie untaugliches frisches Geflügelfleisch sind zu behandeln:
 - a) Luftröhre,
 - b) vom Tierkörper getrennte Lunge,
 - c) Speiseröhre,
 - d) Kropf,
 - e) Darm,
 - f) Gallenblase,
 - g) Geschlechtsorgane und
 - h) vor der Untersuchung vom Tierkörper abgetrennte Köpfe oder Beine.
 11. Die Kennzeichnung ist wie folgt vorzunehmen:
 - a) bei nicht umhüllten Tierkörpern durch Anbringen einer Plombe an jedem einzelnen Tierkörper; die Plombe muß so beschaffen sein, daß sie nicht wieder verwendet werden kann; sie muß aus widerstandsfähigem, hygienisch einwandfreiem Material bestehen;

sie muß so groß sein, daß die vorgeschriebenen Angaben leicht lesbar sind;

- b) bei umhüllten Tierkörpern, Tierkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung, sofern sie vom Tierkörper abgetrennt sind, durch Stempelabdruck oder durch Aufdruck auf einer zu verschließenden Umhüllung oder auf einem leicht sichtbaren, mit der Umhüllung unlösbar verbundenen Etikett. Die Umhüllung muß so beschaffen sein, daß sie nach Öffnung des Verschlusses nicht wieder verwendet werden kann.

12. Plombe, Aufdruck und Stempel müssen folgende Angaben enthalten:
im oberen Teil die Großbuchstaben DE,
in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes,
im unteren Teil die Abkürzung EWG.
13. Die Buchstaben und Ziffern müssen bei Plombe und Aufdruck 0,2 cm hoch sein. Der Farbstempel muß eine ovale Form von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe haben; die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
14. Der amtliche Tierarzt hat die für die Kennzeichnung erforderlichen Geräte, wie Stempel, Plomben und die mit Aufdruck oder Stempelabdruck bereits versehenen Etiketten und Umhüllungen, zu verwahren.

Abschnitt III

Kennzeichnung von Geflügelfleisch, das in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll

1. Für die Kennzeichnung des frischen Geflügelfleisches, das in den Geltungsbereich der Verordnung

verbracht werden soll, gilt Abschnitt II Nr. 11 und 13 entsprechend.

2. Plombe, Aufdruck und Stempel müssen enthalten
- a) bei Mitgliedstaaten
im oberen Teil in Großbuchstaben die beiden Anfangsbuchstaben des Versandlandes,
im mittleren Teil die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes,
im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEC, EEG, EØF oder EWG,
- b) bei Drittländern
im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftsbezeichnung für dieses Land,
im unteren Teil die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes.
3. Für die Kennzeichnung des frischen Geflügelfleisches, das aus der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll, gilt Nummer 2 Buchstabe b entsprechend.
4. Bei zubereitetem Geflügelfleisch, das aus Drittländern in den Geltungsbereich der Verordnung eingeführt wird, ist das Behältnis mit einem Etikett zu kennzeichnen, das einen leicht lesbaren Stempelabdruck, Aufdruck oder eine entsprechende Einprägung tragen muß. Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 0,2 cm hoch sein. Die Angaben müssen Nummer 2 Buchstabe b entsprechen.
5. Für zubereitetes Geflügelfleisch, das aus der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht werden soll, gelten Nummer 1, 3 und 4 entsprechend.

Anlage 2
(zu §§ 3 und 4)

Abschnitt I

Verfahren bei Schlachtverboten

Wird das Schlachtgeflügel im Schlachtbetrieb getötet und steht für die Tötung kein besonderer Raum zur Verfügung, so darf diese in dem in der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung Anlage 1 Abschnitt I Nr. 3 genannten Schlachtraum erfolgen, wenn alle Maßnahmen getroffen sind, um eine Keimverbreitung zu vermeiden. Die Tötung darf erst beginnen, wenn das aus Normalschlachtungen stammende Geflügelfleisch aus dem Schlachtraum und dem Raum für das Ausweiden, Zurichten und Sortieren entfernt worden ist. Transportmittel, Käfige und Räume, in denen sich das zur Tötung bestimmte Schlachtgeflügel und alle von ihm stammenden Teile befunden haben, sowie die darin vorhandenen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind sofort nach der Tötung nach näherer Anweisung des amtlichen Tierarztes zu reinigen und zu desinfizieren.

Abschnitt II

Unbrauchbarmachung und anderweitige Verwertung

Untaugliches frisches Geflügelfleisch ist zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht:

- a) zu technischen Zwecken
durch fabrikationsmäßige Behandlung bis zum vollständigen Verlust der Eigenschaften von Fleisch oder durch Versetzen mit Kampfer, Naphthalin oder ähnlich wirkenden Stoffen;
- b) zur Verwendung als Tiernahrung
 - aa) durch Zerkleinern in höchstens Walnußgröße und gleichmäßiger Vermengung mit Knochenschrot. Das Knochenschrot muß in einer Menge zugesetzt werden, daß bei der Untersuchung mittels des Sedimentierverfahrens mindestens 1,2 % Knochenschrot nachweisbar sind, wobei etwa die Hälfte der Knochenteilchen eine Korngröße von mindestens 4 mm aufweisen muß. Das Sedimentierverfahren ist nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen; der Zusatz von Knochenschrot kann entfallen, wenn ganze Tierkörper oder Teile mit eingewachsenen Knochen auf höchstens Walnußgröße, jedoch nicht unter eine Korngröße von 4 mm zerkleinert werden;
 - bb) durch Vermengen mit Fischmehl oder durch Färben; der Fischmehlzusatz oder die Färbung müssen im Fertigerzeugnis eindeutig wahrnehmbar sein;

das nach Buchstaben aa oder bb behandelte Geflügelfleisch ist in luftdicht verschlossenen Behältnissen so zu erhitzen, daß etwa vorhandene Keime abgetötet werden. Zum Nachweis der Abtötung vorhandener Keime hat der Verfügungsberechtigte monatlich mindestens zwei Behältnis-

se von verschiedenen Kochungen bei + 37° C für die Dauer von sieben Tagen bebrüten und danach bakteriologisch untersuchen zu lassen. Das luftdicht verschlossene Behältnis darf ein Nettogewicht von höchstens 450 g aufweisen;

- cc) durch fabrikationsmäßige Behandlung bis zum vollständigen Verlust der Eigenschaften von Fleisch und bis zur Abtötung etwa vorhandener Keime, zur Herstellung von Fleischmehl.

Die Kenntlichmachung von Behältnissen, in denen Tiernahrung abgegeben wird, ist durch die Angabe „Tiernahrung“ in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift in Verbindung mit der Angabe des Inhalts in gleicher Buchstabenhöhe vorzunehmen. Werden Angaben über die Art des Inhalts nicht dauerhaft angebracht, muß die Angabe „Tiernahrung“ zusätzlich mindestens einmal eingebrannt, eingepreßt oder sonst dauerhaft angebracht sein.

Abschnitt III

Inverkehrbringen von frischem, nicht unbrauchbar gemachtem, untauglichem Geflügelfleisch

1. Untaugliches frisches Geflügelfleisch darf, soweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, mit Genehmigung der zuständigen Behörde zur Verwendung als Tiernahrung, jedoch nicht für Schweine oder Geflügel, an zuverlässige Personen, die im Besitz einer Erlaubnis der für den Ort der Tierhaltung zuständigen Behörde sind, auch dann abgegeben werden, wenn dieses Fleisch zum Genuß für Menschen nicht unbrauchbar gemacht ist.
2. Ausgeschlossen ist Geflügelfleisch, das mit Infektionserregern oder tierischen Schmarotzern behaftet ist.
3. Das Geflügelfleisch ist in verschlossenen Behältern verpackt oder auf dicht schließenden, verschlossenen Fahrzeugen dem Verwendungsort unmittelbar zuzuführen.
4. Zum Nachweis, daß das Geflügelfleisch nicht zum Genuß für Menschen verwendet wird, hat der Bezahler des Geflügelfleisches ein Kontrollbuch zu führen, aus dem Menge, Herkunft und Verbleib des Geflügelfleisches hervorgehen.
5. Das Kontrollbuch ist der zuständigen Behörde oder dem amtlichen Tierarzt auf Wunsch zur Einsichtnahme vorzulegen. Die Pflicht zur Führung des Kontrollbuches entfällt, wenn das Geflügelfleisch vor Verlassen des Schlachtbetriebes in dem nach der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung Anlage 1 Abschnitt I Nr. 9 vorgeschriebenen Raum unmittelbar als ganze Tierkörper oder als Teile einschließlich der Knochen auf höchstens Walnußgröße, jedoch nicht unter eine Korngröße von 4 mm zerkleinert wird.

Anlage 3
(zu § 5)

Muster 1

**Gesundheitsbescheinigung
für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb
zum Schlachtbetrieb befördert wird**

Ausstellende Behörde Nr. 1)

I. Identifizierung der Schlachttiere:

Tierart
Zahl der Tiere
Nämlichkeitsmittel

II. Herkunft der Schlachttiere:

Anschrift des Herkunftsbetriebs
.....

III. Bestimmung der Schlachttiere:

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel
.....
zu folgendem Schlachtbetrieb
befördert.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß die oben bezeichneten Schlachttiere
am um Uhr einer Schlachttieruntersuchung in
dem obengenannten Herkunftsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in, am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Fakultativ.

Muster 2

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch ¹⁾, das für einen Mitgliedstaat
der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist**

Versandland Nr. ²⁾

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tierart)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)
.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ³⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch ⁴⁾,
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches ⁴⁾,
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Geflügelfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;
- b) das Geflügelfleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in, am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Geflügelfleisch: Frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Geflügelfleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
2) Fakultativ.
3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.
4) Nichtzutreffendes streichen.

Muster 3**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch, das aus Drittländern eingeführt wird**

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:Fleisch von
(Tierart)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe)

III. Bestimmung des Fleisches:Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten frischen Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel sowie die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen.

.....
(Ort und Datum).....
(Dienstsiegel).....
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 4

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch aus der Deutschen Demokratischen Republik**

Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
(Tierart)
 Art der Teile
 Art der Verpackung
 Zahl der Packstücke
 Nettogewicht
 Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe)

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
 nach
(Bestimmungsort)
 mit folgendem Transportmittel
 Name und Anschrift des Absenders
 Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten frischen Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Schlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel sowie die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen.

.....
(Ort und Datum)
(Dienstsiegel)
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 5

**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für zubereitetes Geflügelfleisch, das aus Drittländern eingeführt wird**

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches

Hergestellt aus Fleisch von

(Tierart)

Art der auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Verarbeitungsbetriebes
(-betriebe)**III. Bestimmung des Fleisches:**

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel sowie die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. das Geflügelfleisch in einem Verarbeitungsbetrieb des oben bezeichneten Versandlandes zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und laufend überwacht wird;
5. zu seiner Herstellung Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen sowie von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme, nicht mitverwendet worden ist;
6. das Geflügelfleisch nach den Vorschriften der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung gewonnen oder behandelt worden ist;
7. das Geflügelfleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art der Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....
(Ort und Datum).....
(Dienstsiegel).....
(Amtlicher Tierarzt)

Muster 6**Amtstierärztliche Genußtauglichkeitsbescheinigung
für zubereitetes Geflügelfleisch aus der Deutschen Demokratischen Republik**

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches

Hergestellt aus Fleisch von
(Tierart)

Art der auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung

Art der Verpackung

Zahl der Packstücke

Nettogewicht

Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches:Anschritt(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Verarbeitungsbetriebes
(-betriebe)**III. Bestimmung des Fleisches:**Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)nach
(Bestimmungsort)**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Geflügelfleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Schlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel sowie die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. das Geflügelfleisch in einem Verarbeitungsbetrieb der Deutschen Demokratischen Republik zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Verbringen in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und laufend überwacht wird;
5. zu seiner Herstellung Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen sowie von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme, nicht mitverwendet worden ist;
6. das Geflügelfleisch nach den Vorschriften der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung gewonnen oder behandelt worden ist;
7. das Geflügelfleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art der Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....
(Ort und Datum).....
(Dienstsiegel).....
(Amtlicher Tierarzt)

Anlage 4
(zu § 6)

Abschnitt I

Eingangsuntersuchung von frischem Geflügelfleisch

1. Der amtliche Tierarzt der Untersuchungsstelle hat vor Beginn der Untersuchung nach Nummer 4 zu prüfen, ob
 - a) eine Genußtauglichkeitsbescheinigung nach § 5 Abs. 4 in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die zur Untersuchung gestellte Sendung den Angaben in der vorgelegten Genußtauglichkeitsbescheinigung und den von der Zollstelle beigefügten Begleitpapieren entspricht,
 - b) die Kennzeichnung nach Anlage 1 Abschnitt III angebracht ist,
 - c) Anzeichen vorhanden sind, die auf eine Fälschung oder sonstige Unrichtigkeit der Genußtauglichkeitsbescheinigung schließen lassen und
 - d) es sich um Geflügelfleisch handelt, dessen Einfuhr aus anderen Gründen verboten ist.

Ergeben sich Beanstandungen aus der Prüfung nach den Buchstaben a bis d, so ist die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen. Die vorläufige Beschlagnahme ist auf der Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung zu vermerken. Die Untersuchungsstelle hat ein Tagebuch zu führen, aus dem alle Untersuchungen, deren Ergebnisse, die Entscheidungen der zuständigen Behörde sowie der untersuchende Tierarzt hervorgehen.

2. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung ist in Urschrift einzubehalten, mit der Tagebuchnummer zu versehen und mindestens drei Jahre aufzubewahren. Dies gilt auch, wenn die Sendung wieder aus dem Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird.
3. Der amtliche Tierarzt soll erst dann mit der Untersuchung beginnen, wenn der Verfügungsberechtigte oder sein Bevollmächtigter die nach § 32 des Geflügelfleischhygienegesetzes erforderlichen Vorkehrungen zur Durchführung der Untersuchung getroffen hat.
4. Für die Untersuchung und Beurteilung von frischem Geflügelfleisch gilt Anlage 1 Abschnitt II entsprechend. Der amtliche Tierarzt hat darauf zu achten, ob die Vorschriften des Geflügelfleischhygienegesetzes und die auf Grund des Geflügelfleischhygienegesetzes erlassenen Vorschriften, insbesondere der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung eingehalten sind. Das Geflügelfleisch ist auch darauf zu untersuchen, ob es frisch im Sinne des Geflügelfleischhygienegesetzes ist und ob die Temperatur von höchstens + 4° C eingehalten ist.

5. Bei einem Gewicht der Sendung sind

bis 4 000 kg	36 kg, jedoch mindestens 6 Packstücke,
von über 4 000 kg bis 12 000 kg	72 kg, jedoch mindestens 12 Packstücke,
von über 12 000 kg bis 30 000 kg	180 kg, jedoch mindestens 30 Packstücke,
und für jede weiteren 12 000 kg	24 kg, jedoch mindestens 4 Packstücke

gleichmäßig verteilt über die gesamte Sendung zu entnehmen.

Die Packstücke sind zu öffnen und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen. Im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ist jeweils die Hälfte der in Satz 1 genannten Probenmenge, jedoch mindestens 36 kg oder 6 Packstücke, zu entnehmen und zu besichtigen.

6. Von je 36 kg oder je 6 Packstücken, die nach Nummer 5 zu besichtigen sind, ist jeweils eine Einzelpackung oder ein Teilstück von etwa 1 kg zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden und dabei auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu achten. Gefrorenes Geflügelfleisch ist in wasserdichter Schutzhülle in ständig gleichmäßig bewegtem Wasser mit einer Temperatur von etwa + 40° C bis + 45° C aufzutauen.

7. Reichen die Ergebnisse dieser Untersuchung nicht aus, so sind weitergehende Untersuchungen nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Weitergehende Untersuchungen, insbesondere Rückstandsuntersuchungen, sind stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht vorzunehmen. Ein Verdachtsfall liegt insbesondere vor, wenn
- a) bei der Prüfung nach Nummer 1 oder 5 festgestellt wird, daß bei früheren Sendungen, die während der letzten sechs Monate aus demselben Schlachtbetrieb gewonnen und zur Untersuchung gestellt wurden, eine Rückstandsuntersuchung ein positives Ergebnis gezeigt hat, oder eine Behandlung nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes festgestellt wurde, oder
 - b) dem amtlichen Tierarzt oder der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die darauf schließen lassen, daß Geflügelfleisch aus einem bestimmten Versandland oder einem bestimmten Schlachtbetrieb solche Stoffe enthalten oder nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes behandelt sein könnte.
8. Wird eine weitergehende Untersuchung auf Grund eines begründeten Verdachts nach Nummer 7 durchgeführt, so hat die zuständige Behörde die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen und anzuordnen, daß die Beurteilung dieser Sendung solange zurückgestellt wird, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist. Bezieht sich der Verdacht nur auf einen Teil der Sendung, so gilt Satz 1 nur für diesen Teil.
9. a) Sind Proben auf Grund der Untersuchung nach Nummer 6 wegen Vorliegens der in Anlage 1 Abschnitt II Nr. 6 oder 9 oder nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes genannten Mängel zu beanstanden, oder liegt ein begründeter Verdacht auf das Vorliegen solcher Mängel vor und handelt es sich um nicht mehr als einen Mangel je 36 kg oder je 6 Packstücke, so ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 6 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen.
- b) Wenn Vorschriften der Anlage 1 Abschnitt III oder der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung Anlage 2 Abschnitt III in Einzelfällen nicht beachtet worden sind, so ist erneut nach Nummer 5 zu verfahren. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen.
10. In den Fällen der Nummer 9 Buchstabe b kann dem Verfügungsberechtigten oder seinem Beauftragten auf Antrag gestattet werden, die Sendung unter amtlicher Aufsicht Stück für Stück zu überprüfen und die zu beanstandenden Teile zu entfernen. Danach ist die vorläufige Beschlagnahme des nicht zu beanstandenden Teils aufzuheben.
11. Packstücke, von denen Proben entnommen worden sind, und deren Inhalt nicht zu beanstanden ist, sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ unter Angabe der Untersuchungsstelle und einem Identifizierungszeichen des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen.

Abschnitt II

Einganguntersuchung von zubereitetem Geflügelfleisch

1. Die Vorschriften des Abschnittes I gelten bei der Untersuchung von zubereitetem Geflügelfleisch entsprechend.
2. Bei Sendungen von Geflügelfleisch, das nur durch Pökeln behandelt ist, ist je angefangene 100 kg einer Sendung eine Probe von etwa 100 g zu entnehmen. In Verdachtsfällen ist die doppelte Anzahl der Proben zu entnehmen und weitergehend zu untersuchen.
3. a) Bei Sendungen von Geflügelfleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 100 g wie folgt zu entnehmen:

bei	1 bis	100 Behältnissen	ein Behältnis
bei	101 bis	5 000 Behältnissen	drei Behältnisse
bei	5 001 bis	10 000 Behältnissen	fünf Behältnisse
bei	10 001 bis	100 000 Behältnissen	sieben Behältnisse;

darüber hinaus sind für je angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung vier Behältnisse zusätzlich zu entnehmen.

b) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung weitere Proben wie folgt zu entnehmen:

bei 1 bis 1 000 Behältnissen	drei Behältnisse
bei 1 001 bis 10 000 Behältnissen	sechs Behältnisse
bei 10 001 bis 100 000 Behältnissen	zwölf Behältnisse.

Für je weitere angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung sind sechs Proben zusätzlich zu entnehmen.

4. Bei Sendungen von anderen als in Nummer 2 bis 3 genannten Geflügelfleischerzeugnissen sind von jeder Sendung je angefangene 500 kg eine Probe im Gewicht von etwa 100 g zu entnehmen. In Verdachtsfällen ist die doppelte Anzahl Proben zu entnehmen.
 5. Das Geflügelfleisch ist auch darauf zu untersuchen, ob es nach den in Anlage 4 Abschnitt III der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung genannten Verfahren zubereitet ist.
 6. Wird auch nur bei einer Probe festgestellt, daß sie untauglich nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 6 oder nicht verkehrsfähig nach § 13 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist, so ist die gesamte Sendung vorläufig zu beschlagnahmen.
-

**Verordnung
über die Gebühren für Amtshandlungen
bei der Durchführung des Geflügelfleischhygienegesetzes
(Gebührenverordnung — Geflügelfleischhygiene — GFIGebV)**

Vom 24. Juli 1973

Auf Grund des § 33 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Die Gebührenpflichtigen (§ 33 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes) haben Gebühren unbeschadet § 33 Abs. 2 Nr. 13 und Satz 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes nach Maßgabe dieser Verordnung und ihrer Anlage zu entrichten.

(2) Die Gebühren werden von der zuständigen Behörde festgesetzt.

§ 2

(1) Als Schlachtgewicht ist das Gewicht des Tierkörpers ohne Kopf und ohne Beine unterhalb des Tarsalgelenks sowie der Leber, des Herzens und des Muskelmagens anzusehen.

(2) Als Gewicht des in den Geltungsbereich des Geflügelfleischhygienegesetzes eingehenden frischen Geflügelfleisches ist das Gewicht der Tierkörper, der Tierkörperteile oder der Nebenprodukte der Schlachtung einer Sendung anzusehen, die nach Anlage 4 Abschnitt I der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung untersucht wird. Vorhandene Schutzhüllen rechnen zum Gewicht.

(3) Als Gewicht des in den Geltungsbereich des Geflügelfleischhygienegesetzes eingehenden zubereiteten Geflügelfleisches ist das Nettogewicht einer

Sendung anzusehen, die nach Anlage 4 Abschnitt II der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung untersucht wird. Lake rechnet nicht zum Nettogewicht.

§ 3

(1) Der Gewichtsermittlung ist zugrunde zu legen

1. das in den Zollpapieren angegebene Gewicht,
2. das in der Genußtauglichkeitsbescheinigung angegebene Gewicht,
3. das unter amtlicher Aufsicht durch Verwiegen ermittelte Gewicht oder
4. das vom Gebührenpflichtigen aufgezeichnete Gewicht.

Sofern Zweifel an der Richtigkeit von Angaben entstehen, ist die Sendung unter amtlicher Aufsicht zu verwiegen. Das Gewicht oder Nettogewicht einer Sendung kann aus den Gewichten von Stichproben ermittelt werden.

(2) Bei der Endsumme der Gebühren sind Pfennigbeträge auf eine durch fünf teilbare Zahl aufzurunden.

§ 4

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

§ 5

Diese Verordnung tritt am 2. September 1973 in Kraft.

Bonn, den 24. Juli 1973

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage

Gebührenpflichtige Tatbestände

- | | |
|--|---|
| <p>1. Überprüfung eines Schlachtbetriebes oder Verarbeitungsbetriebes zum Zwecke der Zulassung bei einer jährlichen Schlacht- oder Verarbeitungskapazität</p> <p>a) bis 20 000 kg 30,— DM</p> <p>b) bis 500 000 kg 100,— DM</p> <p>c) über 500 000 kg 150,— DM</p> | <p>bei einer Untersuchungsmenge in einem Schlachtbetrieb je Schlachttag</p> <p>bis 5 000 kg 0,04 DM je kg Schlachtgewicht,</p> <p>über 5 000 kg 0,03 DM je kg Schlachtgewicht,</p> <p>Mindestgebühr 10,— DM</p> |
| <p>2. Zulassung eines Schlachtbetriebes oder Verarbeitungsbetriebes</p> <p>bei einer jährlichen Schlacht- oder Verarbeitungskapazität</p> <p>a) bis 20 000 kg 10,— DM</p> <p>b) bis 500 000 kg 20,— DM</p> <p>c) über 500 000 kg 30,— DM</p> | <p>8. Untersuchung des in den Geltungsbereich des Geflügelfleischhygienegesetzes eingehenden frischen Geflügelfleisches nach § 24 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes</p> <p>je Kilogramm 0,02 DM</p> <p>Mindestgebühr 10,— DM</p> <p>Bei Sendungen über 4 000 kg aus Mitgliedstaaten ermäßigt sich die Gebühr je Kilogramm auf 0,015 DM</p> |
| <p>3. Überprüfung eines Gefrier- oder Kühlhauses zum Zwecke der Zulassung nach § 4 des Gesetzes</p> <p>bei einer Lagerkapazität</p> <p>a) bis 10 000 kg 20,— DM</p> <p>b) bis 250 000 kg 50,— DM</p> <p>c) über 250 000 kg 80,— DM</p> | <p>9. Untersuchung nach § 24 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes des in den Geltungsbereich des Geflügelfleischhygienegesetzes eingehenden zubereiteten Geflügelfleisches</p> <p>je Kilogramm 0,04 DM</p> <p>Mindestgebühr 10,— DM</p> |
| <p>4. Zulassung eines Gefrier- oder Kühlhauses</p> <p>bei einer Lagerkapazität</p> <p>a) bis 10 000 kg 10,— DM</p> <p>b) bis 250 000 kg 20,— DM</p> <p>c) über 250 000 kg 25,— DM</p> | <p>10. Untersuchung einer Probe im Rahmen der Überwachung nach § 5, der amtlichen Untersuchung nach § 7 oder der Eingangsuntersuchung nach § 24 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes</p> <p>a) Bakteriologische Untersuchung 20,— DM</p> <p>b) Untersuchung auf Rückstände und unzulässige Zusätze</p> <p>aa) Hemmstofftest 2,— DM</p> <p>bb) Untersuchung auf östrogen wirkende Stoffe 15,— DM</p> <p>cc) Untersuchung auf sonstige Rückstände oder Zusätze 40,— DM</p> |
| <p>5. Überwachung eines Gefrier- oder Kühlhauses nach § 5 des Gesetzes</p> <p>bei einer Lagerkapazität</p> <p>a) bis 10 000 kg 10,— DM</p> <p>b) bis 250 000 kg 20,— DM</p> <p>c) über 250 000 kg 30,— DM</p> | <p>Gebühren nach Satz 1 sind nur zu entrichten für Untersuchungen, die ein positives Ergebnis gezeigt haben oder die in Verdachtsfällen nach Anlage 4 der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung eingeleitet worden sind.</p> |
| <p>6. Untersuchung des Schlachtgeflügels nach § 7 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes</p> <p>je Sendung</p> <p>a) bis 100 Tiere 3,— DM</p> <p>b) bei 101 bis 300 Tieren 5,— DM</p> <p>c) bei 301 bis 1 000 Tieren 10,— DM</p> <p>darüber hinaus je angefangene 500 Tiere 2,— DM</p> | <p>11. Ausstellung einer amtstierärztlichen Genußtauglichkeitsbescheinigung bei Sendungen</p> <p>a) bis 10 000 kg 20,— DM</p> <p>b) über 10 000 kg 30,— DM</p> <p>Ausstellung sonstiger nach dem Geflügelfleischhygienegesetz oder nach den zur Durchführung des Geflügelfleischhygienegesetzes ergangenen Rechtsvorschriften geforderter amtlicher Bescheinigungen</p> <p>je Bescheinigung 5,— DM</p> |
| <p>7. Untersuchung des Schlachtgeflügels auf die Nämlichkeit und Transportschäden nach § 7 Abs. 2 Satz 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes und der Untersuchung der Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nach § 7 Abs. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes einschließlich der Überwachung des betreffenden Schlachtbetriebes nach § 5 des Geflügelfleischhygienegesetzes</p> | <p>12. Wartgebühr nach § 33 Abs. 2 Nr. 12 des Geflügelfleischhygienegesetzes</p> <p>je angefangene halbe Stunde 15,— DM.</p> |

Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure — GFIKV —

Vom 24. Juli 1973

Auf Grund des § 29 Abs. 6 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Tätigkeitsbereich

(1) Geflügelfleischkontrolleure sind Hilfskräfte, die den amtlichen Tierarzt unter seiner Aufsicht und Verantwortung bei den amtlichen Untersuchungen des Schlachtgeflügels und Geflügelfleisches, bei der Eingangsuntersuchung sowie bei der Überwachung der hygienischen Anforderungen nach dem Geflügelfleischhygienegesetz unterstützen.

(2) Die Mitwirkung des Geflügelfleischkontrolleurs nach Absatz 1 ist auf folgende Tätigkeiten des amtlichen Tierarztes beschränkt:

1. im Rahmen der amtlichen Untersuchung des Schlachtgeflügels bei der Feststellung, daß
 - a) das Schlachtgeflügel von einer auf Menschen oder Tiere übertragbaren Krankheit nicht befallen ist oder Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Schlachtgeflügels den Ausbruch einer solchen Krankheit nicht befürchten lassen,
 - b) das Schlachtgeflügel Erscheinungen einer Krankheit oder eine Störung des Allgemeinbefindens nicht erkennen läßt, durch die das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
2. im Rahmen der amtlichen Untersuchung und der Eingangsuntersuchung des geschlachteten Geflügels bei der Feststellung, daß Mängel, die die Beurteilung als untauglich zur Folge haben, nicht vorliegen;
3. bei der Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Schlachten, Ausweiden und Kühlen sowie für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Werkzeuge in Schlachtbetrieben.

§ 2

Allgemeine Voraussetzungen für die Tätigkeit

(1) Als Geflügelfleischkontrolleure dürfen nur Personen tätig werden, die

1. an einem von der zuständigen Behörde veranstalteten Lehrgang für Geflügelfleischkontrolleure erfolgreich teilgenommen und die Eignungsprüfung für Geflügelfleischkontrolleure bestanden haben;

2. körperlich, gesundheitlich und geistig für eine solche Tätigkeit geeignet sind;

3. zuverlässig sind;

4. nicht gleichzeitig das Fleisergewerbe oder einen Geflügelschlachtbetrieb betreiben, in einem Geflügelschlachtbetrieb tätig sind, Geflügelhandel oder Handel mit Geflügelfutter, Beratung für Geflügelfütterung, gewerblich Geflügelhaltung oder Geflügelzucht betreiben oder, soweit die Gefahr der Befangenheit besteht, in landwirtschaftlichen Betrieben tätig sind.

(2) An dem Lehrgang für Geflügelfleischkontrolleure darf nur teilnehmen, wer mindestens den erfolgreichen Abschluß einer Hauptschule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluß nachweist.

(3) Gesundheitlich ungeeignet sind insbesondere Personen, die das Geflügelfleisch mit Krankheitskeimen infizieren können. Dies gilt insbesondere für Personen, die gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Geflügelfleisch übertragen werden können, die einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Verletzung, oder auf die Hinderungsgründe nach § 17 des Bundes-Seuchengesetzes vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1012) in der jeweils geltenden Fassung zutreffen.

§ 3

Amtliche Nachweise

(1) Zum Nachweis der körperlichen, gesundheitlichen und geistigen Eignung nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 ist ein amtsärztliches Zeugnis erforderlich, aus dem hervorgeht, daß keine Anhaltspunkte dafür vorliegen, daß die untersuchte Person wegen eines körperlichen Gebrechens, wegen Farbensehschwäche, Schwächung ihrer körperlichen oder geistigen Kräfte, einer Sucht oder wegen eines aus § 17 des Bundes-Seuchengesetzes sich ergebenden Hinderungsgrundes für eine Tätigkeit als Geflügelfleischkontrolleur ungeeignet ist. Das amtsärztliche Zeugnis muß spätestens zu Beginn des Lehrgangs vorliegen und ist während der Tätigkeit als Geflügelfleischkontrolleur jedes Jahr sowie außerdem auf Anforderung der zuständigen Behörde zu erneuern. Die zuständige Behörde kann zulassen, daß der Nachweis nach Satz 1 auch von einem Arzt ausgestellt wird, der über die für die Untersuchung notwendigen Einrichtungen verfügt.

(2) Zum Nachweis der Zuverlässigkeit nach § 2 Abs. 1 Nr. 3 ist ein amtliches Führungszeugnis erforderlich.

§ 4

Lehrgänge und Eignungsprüfung

(1) Der Lehrgang für Geflügelfleischkontrolleure besteht aus theoretischer und praktischer Unterweisung. Er dauert mindestens drei Monate und umfaßt mindestens je einen Monat

1. Einweisung in den Arbeitsablauf in einem Geflügelschlachtbetrieb oder in einer Eingangsstelle durch einen amtlichen Tierarzt;
2. theoretischen Unterricht zur Vermittlung der fach- und berufskundlichen Grundkenntnisse;
3. Einweisung in die Untersuchungstätigkeit in einem von der zuständigen Behörde bestimmten Geflügelschlachtbetrieb oder in einer Eingangsstelle unter Anleitung eines amtlichen Tierarztes.

(2) Der Lehrgang schließt mit der Eignungsprüfung ab. Durch die Eignungsprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling theoretisch und praktisch die Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, die er als Geflügelfleischkontrolleur benötigt. Nach Bestehen der Eignungsprüfung erhält der Prüfling einen Befähigungsnachweis für Geflügelfleischkontrolleure.

(3) Geflügelfleischkontrolleure haben mindestens alle drei Jahre an einem Wiederholungs- und Fortbildungslehrgang teilzunehmen. Über die erfolgreiche Teilnahme an dem Lehrgang erhält der Geflügelfleischkontrolleur eine Bescheinigung.

§ 5

Erlöschen und Wiedererwerb des Befähigungsnachweises

(1) Der Befähigungsnachweis erlischt, wenn der Geflügelfleischkontrolleur

1. länger als vier Jahre an einem Wiederholungs- und Fortbildungslehrgang nach § 4 Abs. 3 nicht teilgenommen hat;
2. zwei Jahre lang nicht als Geflügelfleischkontrolleur tätig gewesen ist;

3. eine von der zuständigen Behörde angeordnete Nachprüfung nicht bestanden hat.

(2) Der Befähigungsnachweis kann wiedererworben werden

1. im Falle des Absatzes 1 Nr. 1 durch Bestehen einer Nachprüfung; in der Nachprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten noch besitzt;
2. in den Fällen des Absatzes 1 Nr. 2 und 3 durch erneute Teilnahme an dem Lehrgang nach § 2 und durch Bestehen der Eignungsprüfung; die zuständige Behörde kann im Einzelfall auf Antrag die Dauer des Lehrgangs abkürzen.

§ 6

Vorschriften der Länder

Die Länder erlassen nach Maßgabe der Richtlinie die näheren Vorschriften, insbesondere über die einzelnen Kenntnisse und Fertigkeiten, die Gegenstand der Lehrgänge und der Eignungsprüfung nach § 4 sind. Sie regeln ferner insbesondere die Zulassung zu dem Lehrgang nach § 4 Abs. 1, das Verfahren für die Eignungsprüfung nach § 4 Abs. 2 sowie das Nähere über die Nachprüfung nach § 5 Abs. 2 Nr. 1.

§ 7

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

§ 8

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 2. September 1973 in Kraft.

Bonn, den 24. Juli 1973

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

**Verordnung
über die Gewährung einer Prämie für Tabakblätter**

Vom 24. Juli 1973

Auf Grund des § 6 Abs. 1 Nr. 5, der §§ 9 und 10 Abs. 1 und der §§ 12 und 26 Abs. 2 Nr. 1 des Gesetzes zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen vom 31. August 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1617) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und der Finanzen verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für die Durchführung der Rechtsakte des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften über die Gewährung einer Prämie für Tabakblätter im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Rohtabak.

(2) Die Prämie wird gewährt für Tabakblätter aus der Nummer 24.01 des Gemeinsamen Zolltarifs, die unter Überwachung nach § 22 des Tabaksteuergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. September 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1633) gestellt sind.

§ 2

Zuständigkeit

Zuständig für die Durchführung dieser Verordnung und der in § 1 Abs. 1 genannten Rechtsakte ist die Bundesfinanzverwaltung.

§ 3

Mitteilungspflicht

Wer Tabakblätter der ersten Bearbeitung und Aufbereitung (Aufbereitung) unterziehen will, hat in der nach den in § 1 Abs. 1 genannten Rechtsakten vorgeschriebenen Mitteilung über den Ort, an dem er die Überwachung durchführen lassen will, den Betrieb anzugeben, in dem die Tabakblätter aufbereitet werden sollen. Die Mitteilung ist an die Zollstelle zu richten, der dieser Betrieb nach § 32 der Durchführungsbestimmungen zum Tabaksteuergesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. September 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 1645) angemeldet worden ist. Der Mitteilung sind bereits abgeschlossene Anbau- und Kaufverträge beizufügen. In der Mitteilung ist auch anzugeben, ob in dem Betrieb gleichzeitig Tabakblätter aufbereitet werden sollen, die nicht prämienerberechtigt sind.

§ 4

**Prämienantrag und Anmeldung,
Übergang in den Prämien-Verwendungsverkehr**

(1) Die Prämie wird dem Käufer, Erzeuger oder Erzeugerzusammenschluß nach den in § 1 Abs. 1 genannten Rechtsakten (Prämienbeteiligter) auf Antrag gewährt.

(2) Der Antrag auf Gewährung einer Prämie ist nach vorgeschriebenem Muster in vier Stücken

1. für im Geltungsbereich dieser Verordnung erzeugte Tabakblätter bei der Zollstelle, in deren Bezirk die Tabakblätter nach § 24 Abs. 1 des Tabaksteuergesetzes gewogen werden,
2. für in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft erzeugte Tabakblätter bei der Zollstelle, die die Tabakblätter zum zollrechtlich freien Verkehr abfertigt,

zu stellen.

(3) Der Antrag ist im Falle des Absatzes 2 Nr. 1 beim Wiegen, im Falle des Absatzes 2 Nr. 2 mit dem Zollantrag auf Abfertigung zum freien Verkehr zu stellen.

(4) Der Prämienbeteiligte hat die Tabakblätter der Zollstelle (Absatz 2) anzumelden und an Amtsstelle oder an dem von der Zollstelle bestimmten Ort vorzuführen. Die Anmeldung ist nach vorgeschriebenem Muster in vier Stücken abzugeben.

(5) Auf Grund des Antrags und der Anmeldung werden die Tabakblätter unter amtliche Überwachung gestellt und dem Prämienbeteiligten zur zweckgerechten Verwendung überlassen. Sie gehen damit in den Prämien-Verwendungsverkehr über. Wird ein Prämienvorschuß (§ 10) beantragt, so setzt die Zollstelle für die zweckgerechte Verwendung der Tabakblätter eine den wirtschaftlichen Verhältnissen des Prämienbeteiligten entsprechende Frist fest.

§ 5

Aufbereitung im Betrieb eines Dritten

Läßt der Prämienbeteiligte die Aufbereitung der Tabakblätter auf seine Rechnung in dem Betrieb eines Dritten durchführen, so unterliegt auch dieser Betrieb der Überwachung für den Prämien-Verwendungsverkehr. Die §§ 6 und 8 Abs. 1 gelten entsprechend auch für den Inhaber dieses Betriebs.

§ 6

Pflichten des Prämienbeteiligten

(1) Der Prämienbeteiligte hat die unter Überwachung (§ 4 Abs. 5) gestellten Tabakblätter unverzüglich in den nach § 3 mitgeteilten Betrieb aufzunehmen.

(2) Der Prämienbeteiligte hat Aufzeichnungen zu führen über

1. den Zu- und Abgang oder sonstigen Verbleib sowie den Bestand der Tabakblätter, die unter Überwachung verwendet werden,
2. die gewonnenen Mengen an aufbereitetem Tabak,
3. die Ausbeuteverhältnisse bei der Aufbereitung der Tabakblätter,

soweit sich diese Angaben nicht bereits aus den nach § 35 der Durchführungsbestimmungen zum Tabaksteuergesetz zu führenden Büchern und Anschreibungen ergeben. Bei automatischer Buchführung ist der Prämienbeteiligte verpflichtet, auf Verlangen der Zollstellen auf seine Kosten Listen mit den erforderlichen Angaben auszudrucken.

(3) Zum Zwecke der Überwachung hat der Prämienbeteiligte den Zollstellen das Betreten der Geschäftsräume und Betriebsstätten und die Aufnahme der Bestände an Tabakblättern und aufbereitetem Tabak während der üblichen Geschäfts- oder Betriebszeit zu gestatten, auf Verlangen die in Betracht kommenden kaufmännischen Bücher, besonderen Aufzeichnungen, Belege und sonstige Schriftstücke zur Einsicht vorzulegen, Auskunft zu erteilen und die erforderliche Unterstützung zu gewähren.

(4) Der Prämienbeteiligte ist verpflichtet, die in Absatz 1 genannten Unterlagen und die sich hierauf beziehenden geschäftlichen Belege mindestens sieben Jahre aufzubewahren, soweit nicht längere Aufbewahrungsfristen nach anderen Vorschriften bestehen.

(5) Die für den Betrieb zuständige Zollstelle kann dem Prämienbeteiligten Auflagen erteilen, soweit es der Überwachungszweck erfordert.

(6) Für Bestandsaufnahmen bei Tabakblättern, die sich im Prämien-Verwendungsverkehr befinden, gilt § 37 der Durchführungsbestimmungen zum Tabaksteuergesetz sinngemäß.

(7) Der Prämienbeteiligte hat die Verpflichtungen, die ihm gegenüber den Zollstellen obliegen, selbst zu erfüllen oder hierfür einen oder mehrere geeignete Betriebsleiter zu bestellen. Die Bestellung ist der für den Betrieb zuständigen Zollstelle schriftlich in doppelter Ausfertigung anzuzeigen; die Betriebsleiter haben die Anzeige mit zu unterschreiben.

§ 7

Ende des Prämien-Verwendungsverkehrs

(1) Der Prämien-Verwendungsverkehr endet mit der Entfernung der zweckgerecht aufbereiteten Tabakblätter aus dem Betrieb (§ 6 Abs. 1). Der Entfernung aus dem Betrieb steht eine Umlagerung innerhalb des Betriebs unter der Voraussetzung

gleich, daß die aufbereiteten Tabakblätter gesondert gelagert werden.

(2) Ist ein Prämienvorschuß gezahlt worden, endet der Prämien-Verwendungsverkehr spätestens mit Ablauf der festgesetzten Frist (§ 4 Abs. 5 Satz 3).

(3) Der Prämienbeteiligte hat der für den Betrieb zuständigen Zollstelle das Ende des Prämien-Verwendungsverkehrs für die auf Grund eines Antrags unter Überwachung gestellten Tabakblätter nach vorgeschriebenem Muster in drei Stücken anzuzeigen und dabei das Eigengewicht und den Feuchtigkeitsgehalt des aufbereiteten Tabaks anzugeben. Gewichtsveränderungen sind zu erläutern.

§ 8

Entnahme aus dem Prämien-Verwendungsverkehr

(1) Werden Tabakblätter aus dem Prämien-Verwendungsverkehr entnommen, bevor dieser nach § 7 Abs. 1 oder 2 endet, so ist dies unter Angabe ihres Eigengewichts und ihres Feuchtigkeitsgehalts sowie des Zeitpunkts der Entnahme der für den Betrieb (§ 6 Abs. 1) zuständigen Zollstelle schriftlich in drei Stücken anzuzeigen.

(2) Tabakblätter, die zweckwidrig verwendet worden sind, gelten als aus dem Prämien-Verwendungsverkehr entnommen. Als entnommen gelten auch Fehlmengen an Tabakblättern, die bei der Aufbereitung entstanden und nicht auf technisch unvermeidbare Mengenverluste zurückzuführen sind. Als Zeitpunkt der Entnahme gilt der Zeitpunkt der Feststellung der Fehlmenge, sofern der tatsächliche Zeitpunkt nicht ermittelt werden kann.

§ 9

Gewährung der Prämie

(1) Ist der Anspruch auf die Prämie nach den in § 1 Abs. 1 genannten Rechtsakten entstanden, so erteilt die für die Gewährung der Prämie zuständige Zollstelle dem Prämienbeteiligten einen Prämienbescheid und veranlaßt die Auszahlung der Prämie.

(2) Der Prämienbescheid hat eine Belehrung über den zulässigen Rechtsbehelf, über die Stelle, bei der der Rechtsbehelf einzulegen ist und über die Fristen zu enthalten. § 237 der Reichsabgabenordnung gilt sinngemäß. Der Bescheid ist zuzustellen; § 17 des Verwaltungszustellungsgesetzes gilt sinngemäß. Fehlerhafte Prämienbescheide können geändert oder zurückgenommen werden.

(3) Prämienforderungen sind unverzinslich.

§ 10

Prämienvorschuß

(1) Auf Antrag wird ein Vorschuß in Höhe des Gesamtbetrages der Prämie gegen eine Sicherheitsleistung in Höhe von zwanzig vom Hundert dieses Betrages gezahlt. Der Antrag auf Zahlung des Vorschusses ist mit dem Antrag nach § 4 zu verbinden. Für die Sicherheitsleistung gelten die Vorschriften der §§ 132 bis 141 der Reichsabgabenordnung sinngemäß. Auf Grund der §§ 135 und 136 der Reichs-

abgabenordnung erlassene Vorschriften finden sinn- gemäß Anwendung. Für die Verwertung von Sicherheiten gilt § 381 der Reichsabgabenordnung sinngemäß.

(2) Die Sicherheit ist bei der zuständigen Zoll- stelle zu leisten.

§ 11

Beweislast, Rückforderung und Verzinsung

(1) Der Prämienbeteiligte trägt auch nach dem Empfang der Prämie in dem Verantwortungsbe- reich, der nicht zum Bereich der Bundesfinanzver- waltung gehört, die Beweislast für das Vorliegen der Voraussetzungen für die Gewährung der Prämie bis zum Ablauf des zweiten Jahres, das dem Kalenderjahr der Auszahlung folgt.

(2) Wird Tabak vor der weiteren Be- oder Ver- arbeitung vernichtet oder vergällt, so obliegt dem Prämienbeteiligten der Beweis dafür, daß der Tabak erst nach der Beendigung des Prämien-Verwen- dungsverkehrs zur Verarbeitung zu Tabakwaren oder zur Ausfuhr nach dritten Ländern unbrauchbar geworden ist. Dabei kommt es nicht darauf an, ob sich der Tabak im Zeitpunkt der Vernichtung oder Vergällung noch im Besitz des Prämienbeteiligten befindet oder befunden hat. Wird der Beweis nicht erbracht, so gilt der Tabak bereits im Zeitpunkt der Beendigung des Prämien-Verwendungsverkehrs als nicht geeignet zur Verarbeitung zu Tabakwaren oder zur Ausfuhr nach dritten Ländern.

(3) Zu Unrecht empfangene Prämienbeträge sind zurückzuzahlen. Zurückzuzahlende Beträge sind vom Zeitpunkt des Empfanges an mit zwei vom Hundert über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank, bei Verzug vom Tage des Verzugs an mit drei vom Hundert über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu verzinsen; der am Ersten eines Monats geltende Diskontsatz ist für jeden Zinstag dieses Monats zugrunde zu legen.

(4) Prämienbeträge gelten auch als zu Unrecht empfangen, wenn Tabakblätter, für die ein Prämien- vorschuß gezahlt worden ist, nicht fristgerecht auf- bereitet oder aus dem Prämien-Verwendungsver- kehr entnommen werden oder als entnommen gelten.

(5) Die für die Gewährung der Prämie zuständige Zollstelle setzt die zurückzuzahlenden Beträge durch Bescheid fest. § 9 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 12

Tabakblätter aus dritten Ländern

Als Überwachungspapier für Tabakblätter mit Ursprung in oder Herkunft aus dritten Ländern im Sinne der in § 1 Abs. 1 genannten Rechtsakte gilt die Zollanmeldung (§ 12 des Zollgesetzes), die mit den Angaben zu ergänzen ist, die nach diesen Rechtsakten erforderlich sind; wird der Zollantrag auf Abfertigung zum freien Verkehr (§ 9 Abs. 1 Nr. 1 und § 10 Abs. 1 des Zollgesetzes) gestellt, so ist ein zusätzliches Stück der Zollanmeldung abzu- geben.

§ 13

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundes- gesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 47 Satz 2 des Gesetzes zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisationen auch im Land Berlin.

§ 14

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1973 in Kraft. Sie findet erstmals auf Tabakblätter der Ernte 1973 Anwendung.

Bonn, den 24. Juli 1973

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Logemann

Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung

Die 269. Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung, abgeschlossen am 30. Juni 1973, ist im Bundesanzeiger Nr. 129 vom 14. Juli 1973 erschienen.

Diese Übersicht enthält bei den aufgeführten Gesetzesvorlagen
alle wichtigen Daten des Gesetzgebungsablaufs
sowie Hinweise auf die
Bundestags- und Bundesrats-Drucksachen
und
auf die sachlich zuständigen Ausschüsse des Bundestages.

Verkündete Gesetze sind nur noch in der der Verkündung folgenden Übersicht enthalten.

Der Bundesanzeiger Nr. 129 vom 14. Juli 1973 kann zum Preis von 0,55 DM (einschl. Versandgebühr) gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto „Bundesanzeiger“ Köln 834 00-502 bezogen werden.

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Tel. (0 22 21) 22 40 86 bis 88.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 31,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,85 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1972 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,95 DM (1,70 DM zuzüglich —,25 DM Versandkosten); bei Lieferung gegen Vorausrechnung 2,25 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.