

**Zuordnung
fleischhygienerechtlicher
Tatbestände
zur
VO (EG) Nr. 1069/2009
Rind**

Thomas Müther
(2014)

Gliederung

1. Kat. 1 → BSE/SRM
2. Lebensmittel – Kat. 2- Kat. 3
3. Einstufung von Nebenprodukten der Schlachtung an Beispielen und anhand der Entsprechungstabelle AFFL
4. Besonderheit: Kopffleisch
5. Besonderheit: Häute
6. Nebenprodukt oder tierisches Nebenprodukt?

Kategorie 1 SRM

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1. r) VO (EG) Nr. 854/2004:

Fleisch → genussuntauglich, wenn es spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist

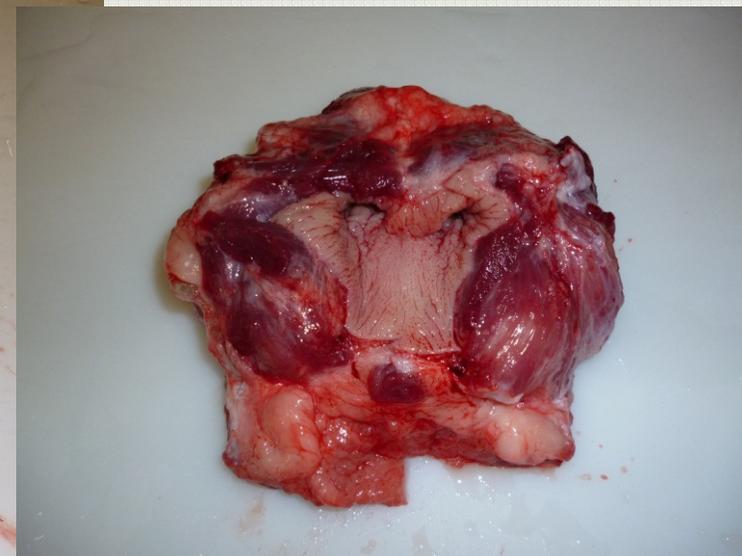
- Begriffsbestimmung gem. Art. 3 VO (EG) Nr. 999/2001:

„spezifizierte Risikomaterialien“ die in Anhang V genannten Gewebe; sofern nichts anderes angegeben ist, fallen Erzeugnisse, die solche Gewebe enthalten oder aus ihnen gewonnen wurden, nicht unter diese Definition

spezifizierte Risikomaterialien gem. Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (1)

- › 12 Monate:
 - Oberschädel incl. Gehirn mit Augen
 - Rückenmark
- › 30 Monate:
 - die Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, die Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien
- alle Altersklassen:
 - die Tonsillen, die Eingeweide von Duodenum bis Rektum und das Gekröse

spezifizierte Risikomaterialien gem. Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (2)



- Foto Wirbelsäule – Etikett
- Foto
- Oberschädel,
- Rückenmark
- Tonsillen





Kategorie 1 SRM

- Bewertung gem. Art. 8 b) VO (EG) Nr. 1069/2009:
 - **Kat. 1**
 - b) folgendes Material
 - i) spezifiziertes Risikomaterial;
 - ii) ganze Tierkörper oder Teile toter Tiere, die zum Zeit-punkt der Beseitigung spezifiziertes Risikomaterial enthalten

Kategorie 1

BSE

► Feststellung bei Schlachttieruntersuchung (klinische Symptome):

• Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. III Nrn. 4. und 5. VO (EG) Nr. 854/2004

• **4. Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, der durch Kontakt oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann**, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) aufweisen, **dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet** werden. Diese Tiere müssen getrennt getötet werden, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.

• 5. bei Verdacht → Schlachtung unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen

Kategorie 1

BSE

- ▶ Feststellung nach Fleischuntersuchung (BSE-Test):
- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 u) VO (EG) Nr. 854/2004

Fleisch → genussuntauglich, wenn es laut Urteil des amtlichen Tierarztes nach Prüfung aller zweckdienlichen Informationen ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist

Kategorie 1

BSE/SRM

- Bewertung gem. Art. 8 a i) VO (EG) Nr. 1069/2009:
Material der Kategorie 1 umfasst folgende tierische Nebenprodukte:
 - a) ganze Tierkörper und alle Körperteile, einschließlich Häute und Felle, folgender Tiere:
 - i) **TSE-verdächtige Tiere im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 oder Tiere, bei denen das Vorliegen einer TSE amtlich bestätigt wurde;**
- Artikel 3 h) VO (EG) Nr. 999/2001 (Begriffsbestimmungen):
„TSE-seuchenverdächtiges Tier“ die lebenden, **geschlachteten** oder verendeten Tiere, bei denen ... anhand einer klinischen Untersuchung, ... oder Laboranalyse ... keine andere Diagnose gestellt werden kann. Als BSE-verdächtig gelten Rinder, bei denen ein spezifischer BSE-Schnelltest positiv war /Art 13 TSE festgestellt

weitere Tatbestände, die zur Einstufung in Kategorie 1 führen (1)

	VO (EG) Nr. 1069/2009
Gemische mit SRM z.B. Container versehentlich mit Kat. 1 befüllt	→ Kat. 1 gem. Art. 8 g) Gemische von Material der Kategorie 1
Ganze Tierkörper oder Tierkörperteile mit SRM z.B. Rind → tot angeliefert, auf Anweisung getötet	→ Kat. 1 gem. Art. 8 b ii) ganze Tierkörper oder Teile toter Tiere, die zum Zeitpunkt der Beseitigung spezifiziertes Risikomaterial enthalten

weitere Tatbestände, die zur Einstufung in Kategorie 1 führen (2)

VO (EG) 854/2004	VO (EG) Nr. 1069/2009
<p>Nichtvorlage der LKI [Anh. I Abschn. I Kap. II Nrn. 1-3 VO (EG) 854/2004]</p> <p>Variante A: ...Schlachtverbot, Tötung auf Anweisung</p> <p>Variante B: Schlachterlaubnis,ATA kann jedoch gestatten, dass Tiere im Schlachthof ge-schlachtet werden, dann LKI binnen 24 h, <u>Schlachtkörper u.</u> <u>Nebenprodukte getrennt lagern</u></p> <p>Variante C: Schlachtaufschub, Wurde das Tier noch nicht geschlachtet, so ist es gesondert von anderen Tieren zu töten.</p>	<p>→ Kat. 1 gem. Art. 8 b ii) ...ganze Tierkörper oder Teile toter Tiere, die zum Zeitpunkt der Beseitigung spezifiziertes Risikomaterial enthalten</p> <p><u>Variante B → SRM ist entfernt:</u></p> <p>Schlachtung in diesem Fall: Beseitigung?!</p>

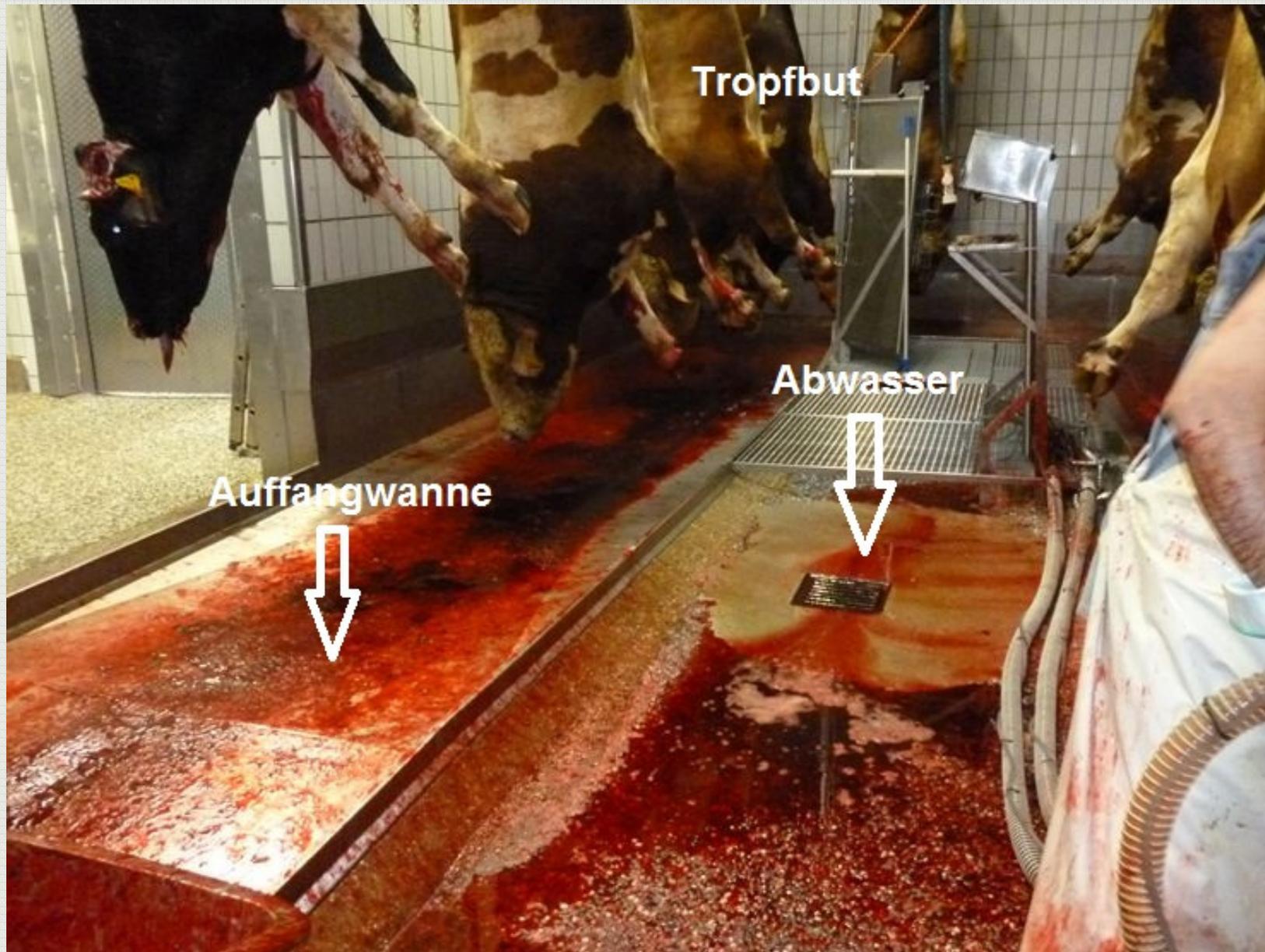
weitere Tatbestände, die zur Einstufung in Kategorie 1 führen (3)

VO (EG) 854/2004	VO (EG) Nr. 1069/2009
Identität nicht ordnungsgemäß nachweisbar (= i.d.R.: Fehlen von OM) [Anh. I Abschn. II Kap. III Nr. 1 Satz 2]	→ Kat. 1 gem. Art. 8 b ii) ganze Tierkörper oder Teile toter Tiere, die zum Zeitpunkt der Beseitigung spezifiziertes Risikomaterial enthalten

Nebenprodukte/Stichstelle

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 d VO (EG) Nr. 854/2004:
genussuntauglich, wenn es
d) sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt
- Bewertung nach Art. 10 Buchst. b i) VO (EG) Nr. 1069/2009:
→ Kategorie 3
... folgende Teile, die...von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachttieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr **schlachttauglich** eingestuft wurden ...
...Teile von Tieren, die ... **als genussuntauglich zurückgewiesen** wurden, **jedoch keine Anzei-chen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen**

Nebenprodukte/Blut



Nebenprodukte/Blut Lebensmittel

- Anforderungen an „Lebensmittelblut“
gem. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004:
 - Entbluten ohne ungerechtfertigte Verzögerung so, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird
 - Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden
 - = Hautschnitt, Hohlmesser,

Nebenprodukte/Blut Maßregelung

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 t VO (EG) Nr. 854/2004:

Genussuntauglich, wenn es

sich um Blut handelt, das aufgrund des Gesundheitsstatus eines Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontaminierung während des Schlachtvorgangs, ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann

→ Tier gemäßregelt bei FU

→ Kontamination

Nebenprodukte/Blut

Kat. 3

- Bewertung nach Art. 10 Buchst. d) VO (EG) Nr. 1069/2009:

→ **Kat. 3**

Blut von Tieren, **die keine Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit** aufwiesen, von den folgenden Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden nachdem sie nach einer Schlachttieruntersuchung gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr **schlachtauglich** eingestuft wurden:

- i) anderen Tieren als Wiederkäuern, die auf TSE getestet werden müssen sowie
- ii) Wiederkäuern, die gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 mit negativem Ergebnis getestet wurden

- = Tropfblut in Auffangrinne (kontaminiert)
- Blut von beschlagnahmten Tieren soweit keine Anzeichen.....

Nebenprodukte/Blut

Kat. 2

- Bewertung nach Art. 9 Buchst. h) VO (EG) Nr. 1069/2009:

→ **Kat. 2**

andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3.

= Blut beschlagnahmter Tiere mit Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit,
= entsprechend: aufgefangenes Tropfblut solcher Tiere

- .Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 15 VO (EG) Nr. 853/2004:

Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde

- Pendant in 1069: Gemenge von Materialien

Nebenprodukte/Blutkoagula

Kat. 1

- Bewertung nach Art. 8 Buchst. h) VO (EG) Nr. 1069/2009:
→ **Kat. 1**
Tropfblut, nicht separat aufgefangen → Abwasserstrom
tierische Nebenprodukte, die bei der in den Vorschriften zur Umsetzung gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe c vorgeschriebenen Behandlung von Abwasser eingesammelt werden
 - i) von Anlagen oder Betrieben, die Material der Kategorie 1 verarbeiten oder
 - ii) von anderen Anlagen oder Betrieben in denen spezifi-ziertes Risikomaterial entfernt wird;
- Abwasserbehandlung [VO (EU) Nr. 142/2011]:
....Betriebe, in denen spezifiziertes Risikomaterial entfernt wird, Schlachthöfe ... müssen einen Vorbehandlung-sprozess zur Rückhaltung und Sammlung tierischen Materials als erste Stufe der Abwasserbehandlung vorsehe → **Ablauföffnungen oder Siebe**

Nebenprodukte

Kehlkopf/Luftröhre (Strosse)/Lunge/ Speiseröhre:

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 VO (EG) Nr. 854/2004: → spezifischer Tatbestand fehlt (ggf. Verunreinigung)
- Anforderung nach Anh. III Abschn. VI Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 853/2004

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:

Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien

- Verwendung → ??? i.d.R. Kat. 3 – Lm. = möglich
- Bewertung nach Art. 10 a) VO (EG) Nr. 1069/2009]:
... Teile von geschlachteten Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften genusstauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht dafür bestimmt sind

Nebenprodukte/Lunge mit pathophysiologischen Veränderungen: Maßregelung

- Beurteilung Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 p VO (EG) Nr. 854/2004 :
→ **genussuntauglich, wenn,**
es sich um Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen,
Anomalien der Konsistenz, unzureichender Ausblutung (außer bei
frei lebendem Wild) oder organoleptischen Anomalien,
insbesondere ausgeprägtem Geschlechtsgeruch, **handelt**

Nebenprodukte/Lunge mit pathophysiologischen Veränderungen: Bewertung Kat. 3 – Kat. 2

- Bewertung nach Art 10 b i VO (EG) Nr. 1069/2009: → Kat. III
Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachttieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden:
Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als genuss-untauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen
- **alternativ:**
- Bewertung nach Art. 9 h VO (EG) Nr. 1069/2009: → Kat. II
andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3.

Tatbestände, die zur Einstufung in Kategorie 2 oder 3 führen (nach AFFL)

VO (EG) 854/2004	VO (EG) Nr. 1069/2009
<p>Fleisch, wenn es sich um Fleisch mit <u>pathophysiologischen Veränderungen, Anomalien der Konsistenz, unzureichender Ausblutung oder organoleptischen Anomalien</u>, ..., handelt [Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 p]</p> <p>Fleisch, wenn es von <u>abgemagerten Tieren</u> stammt [Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 q]</p> <p>Fleisch, wenn es <u>Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination</u> aufweist [Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 s]</p>	<p>Variante A: <u>ohne übertragbare Krankheiten</u> → Kat. 3 gem. Art 10 b i) Schlachtkörper und folgende Teile, ... als . schlachttauglich eingestuft: i) Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, als genussuntauglich zurückgewiesen, <u>jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufweisen</u></p> <p>Variante B: <u>mit übertragbaren Krankheiten</u> → Kat. 2 gem. Art 9 h Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3</p>

Nebenprodukte/Leber Parasitenleber (Leberegel)

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 h VO (EG) Nr. 854/2004]:

Fleisch **genussuntauglich**, wenn es

Parasitenbefall aufweist, sofern in Abschnitt IV (Kältebehandlung bei Cysticercose-infiziertem Fleisch) nicht anderweitig geregelt

- Bewertung gem. Art. 9 h) VO (EG) Nr. 1069/2009]: → **Kat. 2**
andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3 (siehe Entsprechungstabelle AFFL)

- (Anmerkung: für starkfönniges Fleisch und bei Sarcosporidienbefall gelten dieselben Regeln)

Nebenprodukte/Mägen 1

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 s) VO (EG) Nr. 854/2004]:
 - Fleisch **genussuntauglich**, wenn es Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist
- *Nicht entleerte Mägen:* →
- Bewertung Art. 9 Buchst. a) i.V.m. g) VO (EG) Nr. 1069/2009]: →
Kat. 2
 - Gülle, nicht mineralisierter Guano sowie Magen- und Darminhalt;
 - Gemische von Material der Kategorie 2 mit Material der Kategorie 3;

Nebenprodukte/Mägen 2

- *Entleerte Mägen (z.B. grüner Pansen) →*
- Bewertung Art. 10 Buchst. b Ziff. i VO (EG) Nr. 1069/2009: →

Kat. 3

umfasst folgende tierische Nebenprodukte:

... folgende Teile, die ...von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachttieruntersuchung als zum menschlichen Ver-zehr schlachttauglich eingestuft wurden

....:

Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als genuss-untauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzei-chen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen

Nebenprodukte/Mägen 3

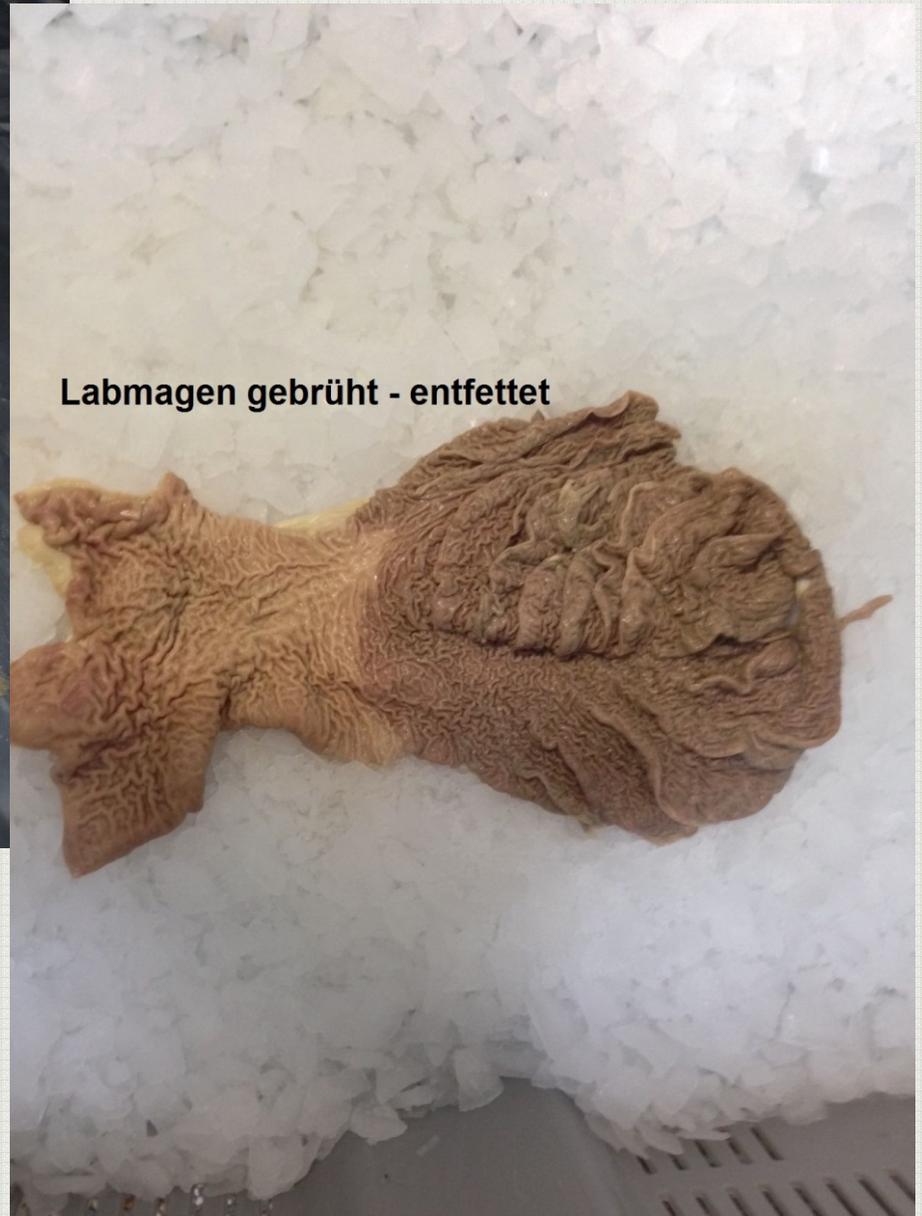
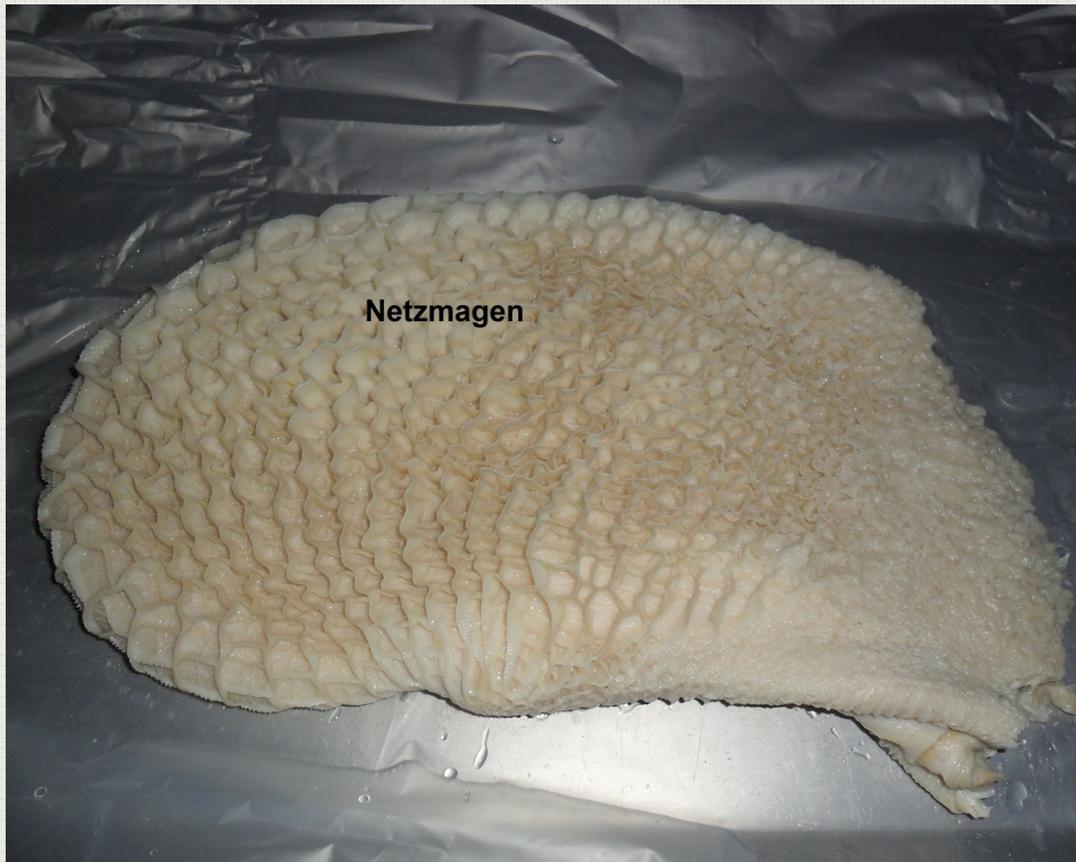
Lebensmittel

- Anforderungen VO (EG) Nr. 853/2004 :
 - Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nr.18.
Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen
 - a) Mägen **gebrüht oder gereinigt**,
 - b) Därme geleert und gereinigt (Rd. → SRM) ... werden.
 - Anhang III Abschnitt XIII
Lebensmittelunternehmer, die Mägen, Blasen und Därme bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:
 - 1. Tierdärme, -blasen und -mägen dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn
 - a) sie von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der **Schlacht tieruntersuchung** unterzogen wurden und die nach der **Fleischuntersuchung** für **genusstauglich** befunden wurden,
 - b) sie **gesalzen, erhitzt oder getrocknet** wurden und

Nebenprodukte/Mägen/Fotos (1)



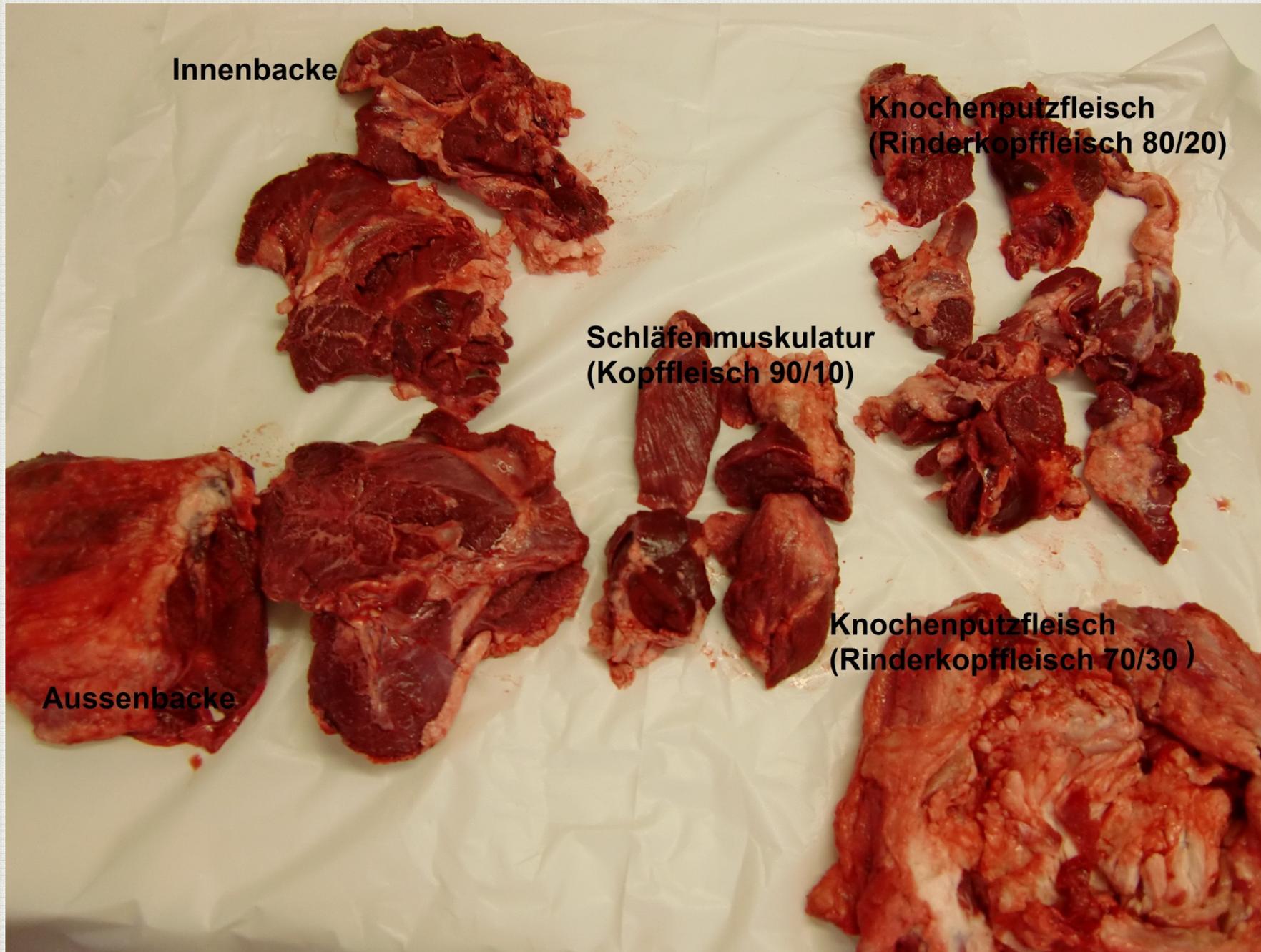
Nebenprodukte/Mägen/Fotos (2)



Nebenprodukte/Kopffleisch Lebensmittel

- Anforderungen gem. Anh. V Nr. 8. VO (EG) Nr. 999/2001
 8. Gewinnung von Rinderkopffleisch
 - 8.1. Das Kopffleisch **von über 12 Monate alten Rindern** ist in Schlachthöfen → Kontrollsystem
 - a) räumlich getrennt von Schlachtstrasse
 - b) Verschluss der frontalen Einschusskanäle und das Foramen magnum (nicht erforderlich, wenn Zerlegung an Förderkette).
 - c) Augen beschädigt oder entfernt, Kopf so beschädigt, dass ZNS austreten kann → es darf kein Kopffleisch gewonnen werden.
 - d) Von Köpfen, die nicht gemäß Buchstabe b ordnungsgemäß versiegelt wurden, darf kein Kopffleisch gewonnen werden.
 - e) → spezifische Arbeitsanweisungen
 - f) → Stichprobenplan - geeignete Laboruntersuchungen zum Nachweis von Gewebe des ZNS

Nebenprodukte/Kopffleisch



Innenbacke

**Knochenputzfleisch
(Rinderkopffleisch 80/20)**

**Schläfenmuskulatur
(Kopffleisch 90/10)**

Aussenbacke

**Knochenputzfleisch
(Rinderkopffleisch 70/30)**

Nebenprodukte/Rinderhäute 1

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 s) VO (EG) Nr. 854/2004
 - Fleisch genussuntauglich, wenn es Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist
- Definition Fleisch:
 - gem. Anhang I Nr. 1.1 VO (EG) Nr. 853/2004:
alle genießbaren Teile der ... genannten Tiere, einschließlich Blut
- Fell: genießbar?
- aber: Gelatine, Kollagen, Rinderunterfüße, Kopfhaut v. Kälbern
- → Sonderregelungen

Nebenprodukte/Rinderhäute 2

Gelatine/Kollagen

- Anforderungen gem. Anhang III Abschnitt XIV und XV VO (EG) Nr. 853/2004 u.a.:
 - an Rohstoffe u.a.
 -von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttier-untersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleisch-untersuchung für **genusstauglich** befunden wurden
 - an Begleitdokumente (anstelle von Identitätskennzeichen) inhaltlich nach Anlage zu Anhang III
 - an Behandlungsverfahren (z.B. Säure, Lauge, Erhitzung)

Nebenprodukte/Rinderhäute 3

Unterfüße

- Anforderungen gem. Anhang III Abschnitt I Kapitel IV VO (EG) Nr. 853/2004:
- 8. Der Schlachtkörper und zum menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme ...der Füße von Rindern .. vollständig enthäutet werden.
- 18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen ... Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.
- Analog dazu: Köpfe von Kälbern

Nebenprodukte/Rinderhäute 4

- Bewertung nach Art. 10 b) iii VO (EG) Nr. 1069/2009]: → **Kat. 3**
- Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachttieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr **schlachttauglich** eingestuft wurden oder ganze Körper und die folgenden Tierteile, die von Wild stammen, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zum menschlichen Verzehr getötet wurde:
 - Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als genussuntauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;
 - Häute und Felle, einschließlich Zuputzabschnitte und Spalt; Hörner und Füße, einschließlich Zehenknochen sowie Carpus und Metacarpusknochen, Tarsus und Metatarsusknochen von

Geschlechtsorgane (Penis/Hoden/Gebärmutter/Eierstöcke)

- Beurteilung gem. VO (EG) Nr. 854/2004:
kein spezifischer Tatbestand
- Anforderungen Anhang III Abschnitt VI Nr. 1. a) VO (EG) Nr. 853/2004:
 - Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile **nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen** verwendet werden:
 - a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, **ausgenommen Hoden**,
 - b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase, ...
- Bewertung [VO (EG) Nr. 1069/2009]:
 - **i.d.R. aus kommerziellen Gründen: Kategorie 3**
 - Export (z.B. Gebärmutter), soweit sie den Anforderungen des LFGB i.V.m der VO (EG) Nr. 178/2002 entsprechen = ohne Verunreinigungen

Lebensmittelfett

- Beurteilung [VO (EG) Nr. 854/2004]:
 - keine spezifischer Tatbestand
- Anforderungen gem. Anh. III Abschn. XII VO (EG) Nr. 853/2004:
 - Ausgeschmolzene Fette und Grieben
 - u.a.: Anforderungen an Rohmaterialien

Die Rohmaterialien müssen

- a) von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und die nach der **Fleischuntersuchung für genusstauglich** befunden wurden,
- b) aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind,

Tierische Fette Kat. 3 (Technische Fette)

- Beurteilung gem. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 s) VO (EG) Nr. 854/2004
 - Fleisch genussuntauglich, wenn es Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist
- Bewertung Art. 10 o) VO (EG) Nr. 1069/2009:
 - Kat. 3
 - Fettgewebe von Tieren, die **keine Anzeichen einer durch dieses Material auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit** aufwiesen, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden und die nach einer Schlachttieruntersuchung gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr **schlachtauglich** eingestuft wurden

Nebenprodukt (Lebensmittel)? Tierisches Nebenprodukt, Kategorie?

Ochsenmaul, gebrüht



Rd. - Ohren
gebrüht, enthaart
?



Nasenknorpel Rd.
älter 12 Monate,
jünger 12 Monate

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !