

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

(Oder: wie das Pferd von hinten aufgezäumt wird ???)

Dieter Meermeier
Paderborn

Gliederung

- Einführung, Übersicht
- Begriffsdefinitionen, Anwendungsbereich
- Auszug aus der Entsprechungstabelle LeMi Hygienepaket auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009
- Darstellung der anfallenden Produkte und deren Verwendungsmöglichkeiten
- Materialfluss, Kennzeichnung
- Zusammenfassung

Früher Schlachtkörper - Nebenprodukte (FLHVO):

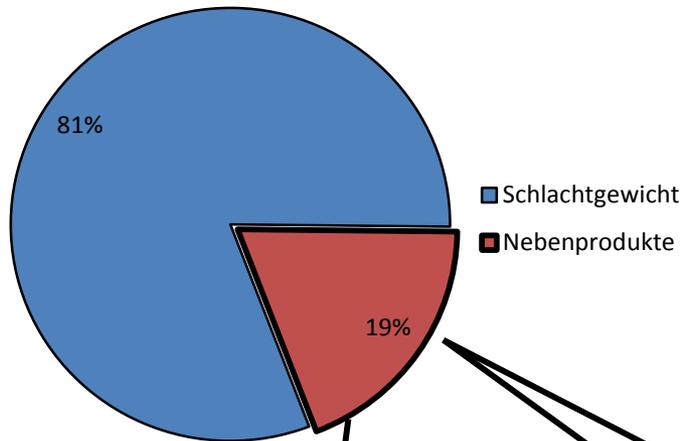
Beurteilungen :

- **Untauglich**
 - Konfiskate > Tierkörperbeseitigung
- (bedingt tauglich)
- Nicht **geeignet** zum Genuss für Menschen
 - Tiernahrung (z.B. Leber /Lungen/Stichfleisch)
 - Pharmazie (z.B. Mägen/Pancreas)
 - Spezialprodukte z.B. Borsten



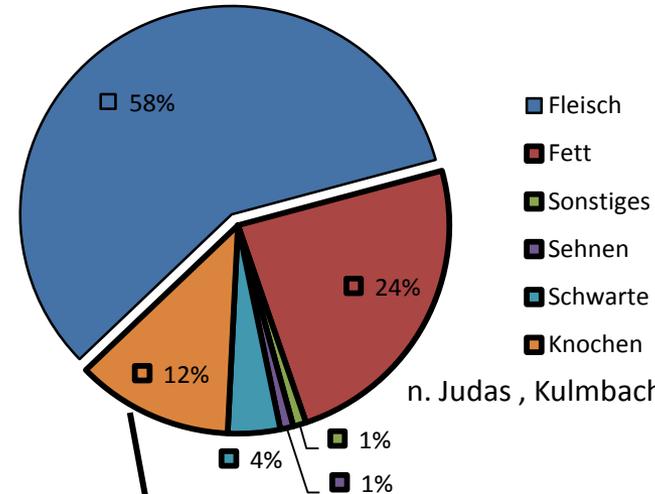
Übersicht/Schweineschlachtung

Ausschlachtquote



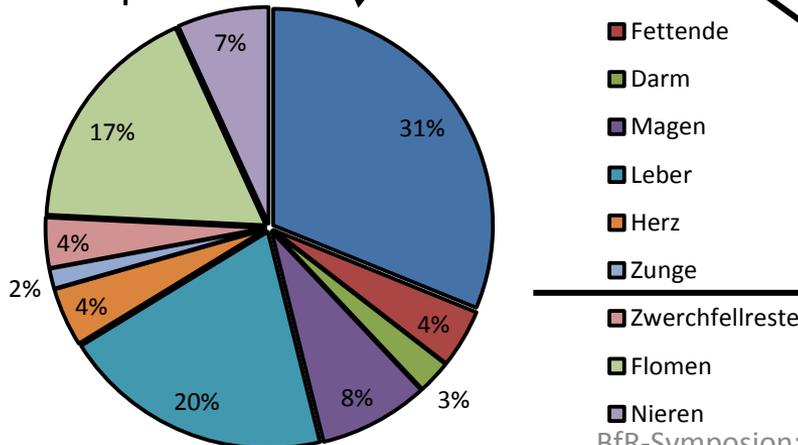
Schlachtkörper

Zerlegeanteile

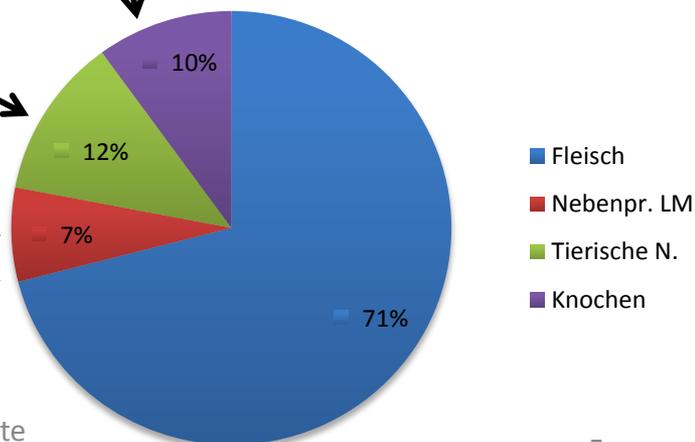


n. Judas, Kulmbach 2012

Nebenprodukte Lebensmittel



Gesamt



BfR-Symposium: Tierische Nebenprodukte bei der Schlachtung, Berlin 27.06.2014

Definitionen : Schlachtkörper – Nebenprodukte

VO (EG) 853 - 854/2004

- Anh. I VO (EG) 853/2004
- 1.1. „**Fleisch**“ alle **genießbaren** Teile der in den Nummern 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut;
- 1.9. „Schlachtkörper“ Körper eines Tieres nach dem Schlachten und Zurichten („dressing“);
- 1.11. „Nebenprodukte der Schlachtung“ anderes frisches Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, einschließlich Eingeweide und Blut; (**also > genießbar**)
- Kap. I Art.2, Abs. 2 b der VO (EG) 854/2004 :
- b) die Begriffsbestimmungen für „**tierische Nebenprodukte**“, „TSE“ (transmissible spongiforme Enzephalopathien) und „spezifiziertes Risikomaterial“ der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für **nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte** (1);

Anwendungsbereich:

VO (EG) Nr. 1069/2009 Artikel 2

Diese Verordnung gilt für:

- a) tierische Nebenprodukte und ihre Folgeprodukte, die gemäß dem **Gemeinschaftsrecht** vom Verzehr **ausgeschlossen** sind, sowie
- b) die folgenden Produkte, die **aufgrund einer Entscheidung eines Unternehmers**, die unwiderruflich ist, von der Lebensmittelkette **ausgeschlossen** sind und für andere Zwecke als zum menschlichem Verzehr bestimmt sind:
 - i) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die **gemäß dem Gemeinschaftsrecht verzehrt werden dürfen**;
 - ii) Rohstoffe für die Erzeugung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES
RATES

vom 21. Oktober 2009

mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische
Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung
über tierische Nebenprodukte

Art. 3 der VO (EG) 1069/2009 :

- **tierische Nebenprodukte“** ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß den Artikeln 4, 5 und 6, die **nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt** sind, einschließlich Eizellen, Embryonen und Samen;
- Kategorisierung des Materials in:
- Kategorie 1
- Kategorie 2
- Kategorie 3

Kategorisierung von genussuntauglichen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Organen am Schlachthof auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009

Beurteilung nach VO (EG) Nr. 854/2004		Kat 1	Kat 2	Kat 3	Vorgeschlagene Beurteilung nach VO (EG) Nr. 1069/2009	Fundstelle
Fundstelle	genussuntauglich					
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1a	Fleisch, wenn es von Tieren stammt, die keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden, mit Ausnahme von erlegtem Wild		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1b	Fleisch, wenn es von Tieren stammt, bei denen die Nebenprodukte der Schlachtung nicht einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden, sofern in dieser Verordnung oder in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht anderweitig geregelt		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9h
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1c	Fleisch, wenn es von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren stammt		X ohne SRM		Andere Tierkörper und Teile von Tieren als die in Art 8 oder 10 genannten, i) die auf anderem Wege zu Tode kamen als durch Schlachtung oder Tötung zum menschlichen Verzehr, einschließlich Tieren, die zum Zweck der Seuchenbekämpfung getötet werden; ii) Föten;	9 f i) und ii)
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1d	Fleisch, wenn es sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt			X	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: i) 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 aufweisen	10 b i)

Kategorisierung von genussuntauglichen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Organen am Schlachthof auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009

Beurteilung nach VO (EG) Nr. 854/2004		Kat 1	Kat 2	Kat 3	Vorgeschlagene Beurteilung nach VO (EG) Nr. 1069/2009	Fundstelle
Fundstelle	genussuntauglich					
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1e	Fleisch, wenn es von Tieren stammt, die von einer Tierseuche der OIE-Liste (A oder gegebenenfalls B) betroffen sind		X ohne SRM		Andere Tierkörper und Teile von Tieren als die in Art 8 oder 10 genannten, i) die auf anderem Wege zu Tode kamen als durch Schlachtung oder Tötung zum menschlichen Verzehr, einschließlich Tieren, die zum Zweck der Seuchenbekämpfung getötet werden; ii) Föten;	9 f i) und ii)
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1f	Fleisch, wenn es von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1g	Fleisch, wenn es den im Gemeinschaftsrecht festgelegten einschlägigen mikrobiologischen Kriterien zur Feststellung, ob Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, nicht entspricht			X ohne übertragbare KH und ohne SRM	Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung 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: i) 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 aufweisen	10 b i)
			X mit übertragbarer KH und ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1h	Fleisch, wenn es Parasitenbefall aufweist, sofern in Abschnitt IV nicht anderweitig geregelt		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h

**Leberegel,
Lungenwürmer,
Ascaridenlarven ??**

Abschn. IV Kap. IV
=Trichinose
Cysticerkose

Kategorisierung von genussuntauglichen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Organen am Schlachthof auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009

Beurteilung nach VO (EG) Nr. 854/2004		Kat 1	Kat 2	Kat 3	Vorgeschlagene Beurteilung nach VO (EG) Nr. 1069/2009	Fundstelle
Fundstelle	genussuntauglich					
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1p	Fleisch, 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			X ohne übertragbare KH und ohne SRM	Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden oder ganze Körper und die folgenden Tierteile, die von Wild stammen, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zum menschlichen Verzehr getötet wurde: i) 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 aufweisen	10 b i)
				X mit übertragbarer KH und ohne SRM	Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 q	Fleisch, wenn es von abgemagerten Tieren stammt			X ohne übertragbare KH und ohne SRM	Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden oder ganze Körper und die folgenden Tierteile, die von Wild stammen, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zum menschlichen Verzehr getötet wurde: i) 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 aufweisen	10 b i)
				X mit übertragbarer KH und ohne SRM	Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Nr. 1r	Fleisch, wenn es spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist	X			Material der Kategorie 1 umfasst folgende tierische Nebenprodukte: a) folgendes Material... b) folgendes Material... ii) ganze Tierkörper oder Teile toter Tiere, die zum Zeitpunkt der Beseitigung spezifisches Risikomaterial enthalten;	8 b ii)

**Abszesse,
Entzündungen ??**

?

Kategorisierung von genussuntauglichen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Organen am Schlachthof auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009

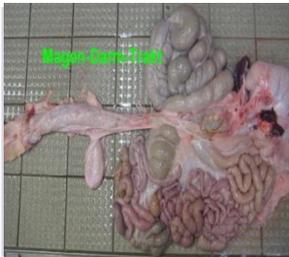
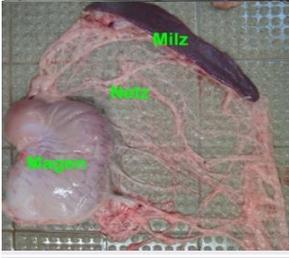
Beurteilung nach VO (EG) Nr. 854/2004		Kat 1	Kat 2	Kat 3	Vorgeschlagene Beurteilung nach VO (EG) Nr. 1069/2009	
Fundstelle	genussuntauglich					Fundstelle
Nr 1s	Fleisch, wenn es Verunreinigungen, Verschmutzungen durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist ¹			X ohne übertragbare KH und ohne SRM	Schlachtkörper und folgende Teile, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden oder ganze Körper und die folgenden Tier Teile, die von Wild stammen, das gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zum menschlichen Verzehr getötet wurde: i) 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 aufweisen	10 b i)
			X mit übertragbarer KH und ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Nr. 1t	Blut, das aufgrund des Gesundheitsstatus eines Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs, kein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann			X	Gesundheitsstatus unbedenklich, kontaminiertes Nicht-Wiederkäuerblut Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte: d) 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 Schlachtieruntersuchung gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden: i) anderen Tieren, als Wiederkäuern, die auf TSE getestet werden müssen sowie...	10 d i)

Kategorisierung von genussuntauglichen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Organen am Schlachthof auf Grundlage der VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 1069/2009

Beurteilung nach VO (EG) Nr. 854/2004		Kat 1	Kat 2	Kat 3	Vorgeschlagene Beurteilung nach VO (EG) Nr. 1069/2009	Fundstelle
Fundstelle	genussuntauglich					Fundstelle
Nr. 1u ?	Fleisch, 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		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh I Abschn. IV Kap IX B2	Cysticercose-infiziertes Fleisch		X ohne SRM		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. IV Kap IX C2	Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren		X		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h
Anh. I Abschn. IV Kap IX D 2	Fleisch von Pferden, bei denen Rotz diagnostiziert wurde		X		Andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder Kategorie 3	9 h

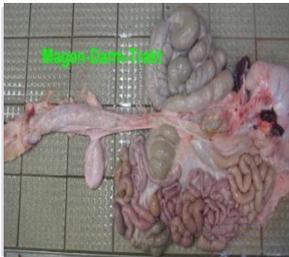
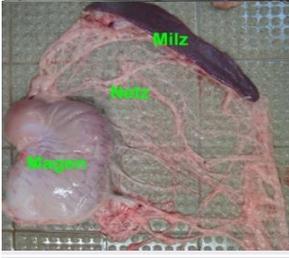
Produkte aus der Schweineschlachtung

Magen-Darm-Trakt

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
			Unbearbeitet		
	Milz Netz		Magen gefüllt	Milz	Milz als LM marktfähig ??
			Dickdarm gefüllt		

Produkte aus der Schweineschlachtung

Magen-Darm-Trakt

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
			Unbearbeitet		
	Milz Netz		Gemische von Material der Kategorie 2 mit Material der Kategorie 3	Milz	Milz als LM marktfähig ??
			Dickdarm gefüllt		

Magen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
			Magen gefüllt		
			Mageninhalt	Magen entleert, nicht gereinigt	
	Magen, Entleert, gebrüht oder gereinigt				Anh. III Abschn. 1 Kap. IV Nr. 18 VO (EG) Nr. 853/2004

Magen

Entleerte aber nicht gereinigte Mägen und Därme sind als Material der Kategorie 3 nach Art. 10 Buchst. b Ziffer i VO (EG) Nr. 1069/2009 zu kategorisieren, da sie untauglich sind.

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2		Bemerkungen
			Magen gefü		<p>Ausbringung auf Grünflächen b) Magen- und Darminhalt, Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis, aus Milch gewonnene Erzeugnisse, Kolostrum und Kolostrumerzeugnisse, bei denen die zuständige Behörde nicht davon ausgeht, dass sie ein Risiko für die Verbreitung schwerer Tierseuchen bergen. (OIE) 17</p>
			Magen- inhalt	Magen entleert, nicht gereinigt	
	Magen, Entleert, gebrüht oder gereinigt				

Magen/Darm - Teile

Neben- produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	Netz ohne Verschmutzung			Netz verschmutzt	Technische Fette
				Gekrösefett Mit Lnn	Technische Fette
				Pancreas	Pharmazie

Magen/Darm - Teile

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	<p>Netz ohne Verschmutzung</p>				
 <p>Gekrümmtes mit Lymphknoten</p>					
 <p>Pancreas</p>				<p>Pancreas</p>	<p>Pharmazie</p>

Artikel 10

Kat 3

o) 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 **Schlacht tieruntersuchung** gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr **schlachttauglich** eingestuft wurden;

Dünndarm

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
			Unbearbeitet	entleert, nicht gereinigt	
					LM-Darm: Anh. III Abschn. 1 Kap. IV Nr. 18 VO (EG) Nr. 853/2004 (entleert/gereinigt)
					Pharmazie

Dünndar

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2		Bemerkungen
			Unbearbe	Entleerte aber nicht gereinigte Mägen und Därme sind als Material der Kategorie 3 nach Art. 10 Buchst. b Ziffer i VO (EG) Nr. 1069/2009 zu kategorisieren, da sie untauglich sind.	
				Entleerte, gereinigte Därme, die nicht mehr als Lebensmittel bestimmt sind, sind Material der Kategorie 3 gemäß Artikel 10 Buchst. a VO (EG) Nr. 1069/2009.	LM-Darm: Anh. III Abschn. 1 Kap. IV Nr. 18 VO (EG) Nr. 853/2004 (entleert/gereinigt)
					Pharmazie

Bearbeitung von Dünndärmen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
					Technische Fette
					Technische Fette

Bearbeitung von Dünndärmen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
--------------	----	-------	-------	-------	-------------



Artikel 10

Kat 3

o) 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 **Schlacht tieruntersuchung** gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr **schlachttauglich** eingestuft wurden;

Bearbeitung von Enddärmen

Neben- produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	<p>Fettende Nach Reinigung</p>			<p>Fettende entleert</p>	<p>Technische Fette</p>
					<p>Technische Fette</p>
					

Bearbeitung von Enddärmen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	Fettende Nach Reinigung				<p>Verwendungseinschränkung: Anh. III VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE 1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:</p> <p>a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden, b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,</p>

Bearbeitung von Dickdärmen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	Entleert, gereinigt		Dickdarm nicht entleert		
				Dickdarm entleert	
			Dickdarm Inhalt		Biogas

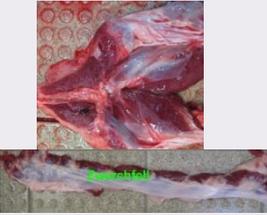
Bearbeitung von Dickdärmen

Nebenprodukt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	Entleert, gereinigt		Dickdarm nicht		
					
			Dickdarm In		

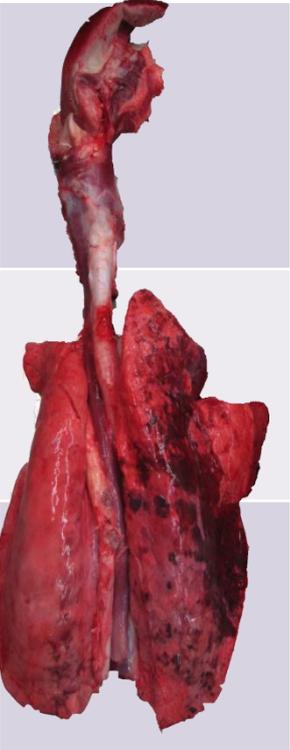
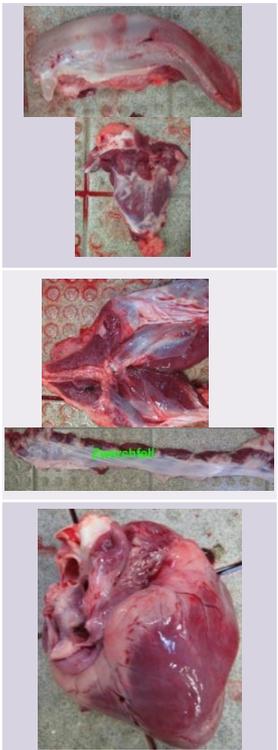
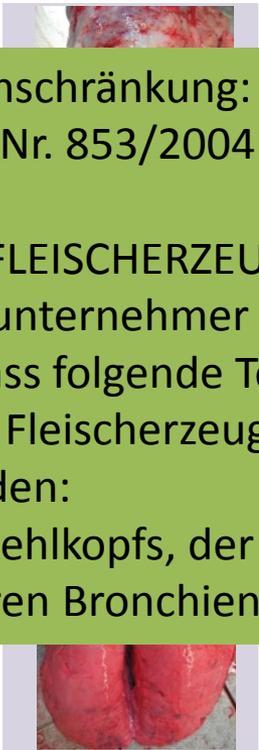
Entleerte aber nicht gereinigte Mägen und Därme sind als Material der Kategorie 3 nach Art. 10 Buchst. b Ziffer i VO (EG) Nr. 1069/2009 zu kategorisieren, da sie untauglich sind.

Art 13
 f) Ausbringung auf Grünflächen
 b) Magen- und Darminhalt, Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis, aus Milch gewonnene Erzeugnisse, Kolostrum und Kolostrumerzeugnisse, bei denen die zuständige Behörde nicht davon ausgeht, dass sie ein Risiko für die Verbreitung **schwerer Tierseuchen** bergen. (OIE)

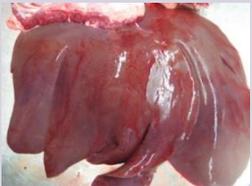
Bearbeitung Geschlinge

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
					<p>Petfood</p>
					<p>Petfood</p> 
					<p>Petfood</p> 

Bearbeitung Geschlinge

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
					<p>Verwendungseinschränkung: Anh. III VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE 1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:</p> <p>c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,</p>
					

Bearbeitung Geschlinge

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
					Petfood
					Pharmazie ?

Bearbeitung Geschlinge

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
					Petfood

Art. 10
 Kat. 3
 i) 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;

Tierkörper

Produkt Tierkörper	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	 <p>LM-Blut</p>   <p>„Flome“</p>		 <p>Abszesse Teilschäden Übertragbare Krankheiten??</p>  <p>Untauglich Übertragbare Krankheiten ???</p>	<p>Tropfblut</p>   	<p>Petfood Verarbeitung</p>  <p>Borsten/Klauen</p>

Tierkörper

Produkt Tierkörper	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
-----------------------	----	-------	-------	-------	-------------

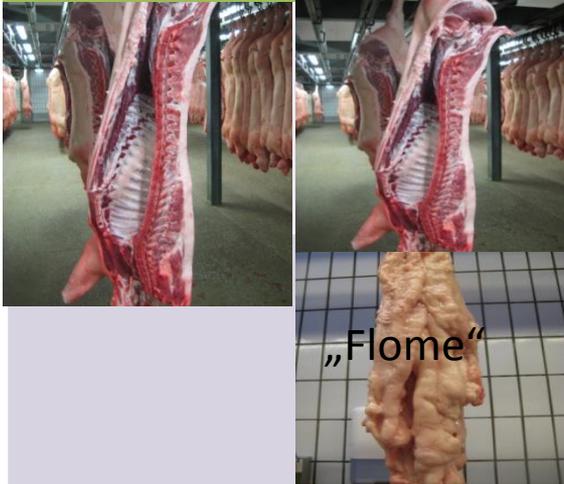
Kat 3

d) 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 Schlachtieruntersuchung** gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als zum menschlichen Verzehr **schlachtauglich** eingestuft wurden:

Tropfblut



Petfood
Verarbeitung

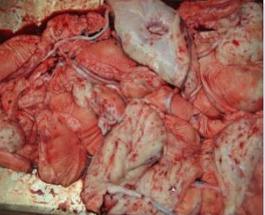


Art. 9
Kat 2:
h) andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3 oder Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen? auch Kat 3 möglich ?
Art. 10
Kat 3:
i) Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß den Gemeinschaftsvorschriften als **genussuntauglich** zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von **auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten** aufwiesen;

„Konfiskatrinne“ oder Wertstoffsammler?

Neben-Produkt	LM	Kat 1	Kat 2 Früher immer	Kat 3 Heute ?	Bemerkungen
			X	X	Verarbeitung
			X	X	Verarbeitung
			X	X	Verarbeitung
			X	X	Verarbeitung

„Konfiskatrinne“ oder Wertstoffsammler?

Neben-Produkt	LM	Kat 1	Kat 2 Früher immer	Kat 3 Heute ?	Bemerkungen
			X	X	Verarbeitung
					Verarbeitung
					Verarbeitung
			X	X	Verarbeitung

Art. 9
Kat 2:
h) andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3

Art. 10
Kat 3:
i) 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;

Reste

Neben-Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
Siebreste			X		Verarbeitung

Reste

Neben-Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
Siebreste			X		Verarbeitung
<p><i>Artikel 9 VO (EG) Nr. 1069/2009</i> Material der Kategorie 2 Material der Kategorie 2 umfasst folgende tierische Nebenprodukte: tierische Nebenprodukte, die bei der in den Vorschriften zur Umsetzung gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe c vorgeschriebenen Behandlung von Abwasser eingesammelt werden ii.) von Schlachthöfen, die nicht unter Artikel 8 Buchstabe e fallen;</p>					

Bearbeitung Tierkörper

Produkt Tierkörper	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
				 	Verarbeitung Petfood
				  	Verarbeitung
					Verarbeitung

Bearbeitung Tierkörper

Produkt Tierkörper	LM	Kat 1	<p>Verwendungseinschränkung: Anh. III VO (EG) Nr. 853/2004</p> <p>ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE</p> <p>1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden, b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase, c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien, d) Augen und Augenlider, e) äußere Gehörgänge, f) Hornhaut <p>Korrekturgewichte (MRI)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Augen / Augenlider bei Mastschweinen, + 50 g Sauen und Ebern jeweils - Ohrmuschelausschnitt bei Mastschweinen + 200 g - Ohrmuschelausschnitt bei Sauen und Ebern + 250 g jeweils - Gehirn bei Mastschweinen - 100 g - Gehirn bei Sauen und Ebern - 150 g
			
			
			

Havarien/ Retouren

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	X ???	X	X	X	
			Unfall		
Brand					

Havarien/ Retouren

Produkt	LM	Kat 1	Kat 2	Kat 3	Bemerkungen
	X ???	X	X	X	
					

Begleitschein

Nr: Datum:

Zur unmittelbaren Beförderung von Schweineköpfen aus einem Schlachtbetrieb in einem Schweinezerlegebetrieb

A. Absender:

B. Empfänger:

C. Angaben zum Fleisch:

Menge der Schweineköpfe

Art und Zahl der Packstücke Gitterboxen



D. Amtliches Kennzeichen / Transportmittel:

E. Erklärung:

Die Köpfe wurden in dem oben genannten Schlachtbetrieb gewonnen. Sie stammen von tauglichen Schlachtierkörpern. Die Schweineköpfe bleiben bis zum Entfernen der nicht für den menschlichen Genuss bestimmten Teile durch den in Pkt. B genannten Betrieb vorläufig beschlagnahmt. Diese zu entfernenden Produkte sind amtlich zu beschlagnahmen und nach den Vorschriften der Verordnung (EG) 1069 / 2009 zu beseitigen.

.....
Name und Unterschrift des amtl. Tierarztes des Schlachtbetriebes

F. Bestätigung des amtlichen Tierarztes im Zerlegebetrieb:

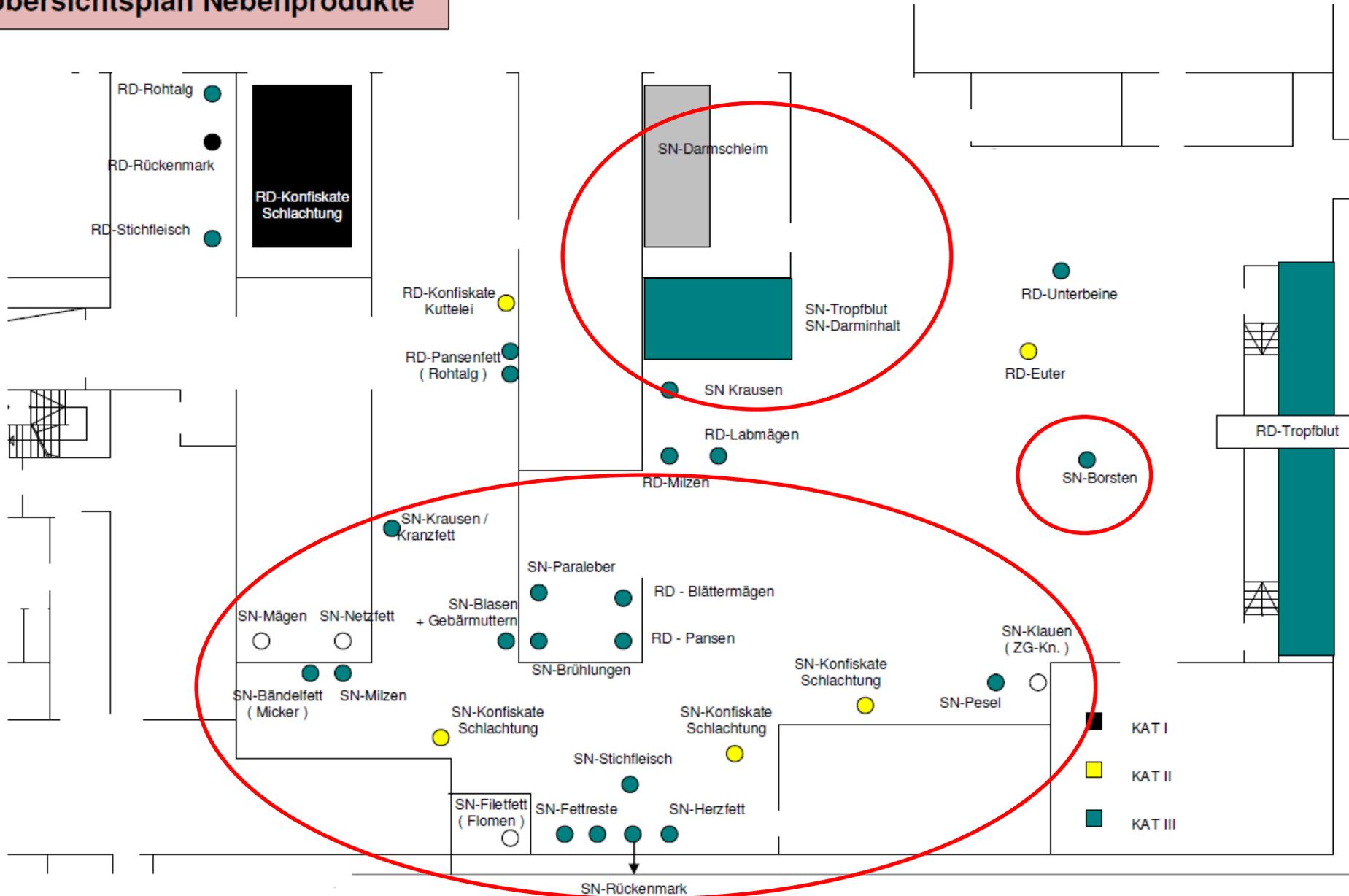
Die unter Pkt. C aufgeführte Sendung von Schweineköpfen ist hier am
mit dem o.g. Transportmittel angekommen.
Der Schädel einschließlich eventuell vorhandener entsorgungspflichtiger Teile werden
konform geltendem Recht beseitigt.

.....
Name und Unterschrift des amtl. Tierarztes des Zerlegebetriebes

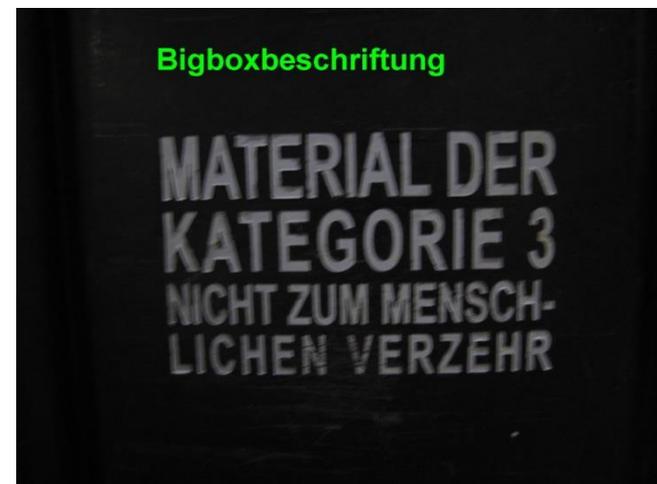


.....
Es wird gebeten, den Erhalt des unter C genannten Fleisches durch Rücksendung des ausgefüllten Begleitscheines dem FB 39/III
des Kreises Paderborn auf dem Faxwege zu bestätigen (FAX: 05251 703 15181)

Übersichtsplan Nebenprodukte



Kennzeichnung:



Listung der Produkte/Beteiligten

Artikel-Nr.	Kategorie III	Zuständiger MA	Transporteur	Abnehmer	Zulassungs - Nr.	Datum
Schwein:						
				... mbH	DE 2004 29	10.06.2009
					DE 2004 29	13.12.2005
	SN-Darmkrausen / KAT III - kein LM	Hr. ...	Containerdienst Zulassung: DE 2004 29 vom 04.12.2008			20.12.2010
	SN-Leber * / KAT III - kein LM	Hr. ...	Zulassung: DE 2004 29 v. 25.10.2007			23.08.2003
	SN-Herz * / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Niere * / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Milz * / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Stross mit Kehlkopf / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Bröhlungen / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Para- Leber / KAT III - kein LM	Hr. ...				
	SN-Borsten KAT III - kein LM	Hr. Transporte GmbH Zulassung: DE 2004 29 vom 06.12.2007			29.10.2004
	SN-Darminhalt / KAT III - kein LM	Hr. Biogas	... Biogas GmbH		16.03.2004
	SN-Tropfblut / KAT III - kein LM	Hr. Biogas	... Biogas GmbH		
	SN-Zerlegeknochen * / KAT III - kein LM	Hr. Tierprodukte	... Tierprodukte		01.12.2012
						09.12.2003
	SN-Micker / KAT III - kein LM (inkl. SN-Stichfleisch / 44900)	Hr. ...	Zulassung: DE 2004 29 v. 28.11.2007	... GmbH		08.10.2004
	SN-Darmschleim (pharmaz. Zwecke)	Hr. ...	Schierenberg, Minden	über Byproducts		
* sonstige Lebensmittel die aufgrund wirtschaftlicher Belange zu KAT III abgestuft werden				alle unter KAT III aufgeführten Betriebe		

Zusammenfassung:

- Die Entsprechungstabelle LeMi Hygienepaket lässt eine Präzisierung vermissen
- Es fehlen Detailregelungen zu einzelnen Nebenprodukten
- Es fehlen Definition der Begrifflichkeiten z.B. „übertragbare Erkrankung“
- Die Entsorgungswege und Verarbeitungsmöglichkeiten entsprechend der VO (EG) Nr. 1069/2009 sind komplexer und aufgrund verschiedener Verarbeitungsmöglichkeiten zunehmend unübersichtlicher
- Unterschiedliche Verwendungsmöglichkeiten bringen einen erheblichen Mehraufwand in der Überwachung (Handelspapiere, Bilanzierungen)

Resultierende Forderung:

Klare Zuordnung einzelner Produkte unter Berücksichtigung entsprechender Verarbeitungsmöglichkeiten

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

