



Rundschreiben über das Inverkehrbringen von Reptilienfleisch

Referenz	PCCB/S3/1535520	Datum	04.11.2021
Aktuelle Version	3.1	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Reptilienfleisch - Einfuhr - Inverkehrbringen		

Verfasst von	Gebilligt von
Vanderschot Karolien, Attaché	Heymans Jean-François, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Die Einfuhr von Fleisch, das von Zuchtreptilien gewonnen wurde und für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, ist durch die europäischen Vorschriften abgedeckt. Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Regeln bezüglich der Einfuhr und Vermarktung von Reptilienfleisch zu erläutern.

2. Anwendungsbereich

In diesem Rundschreiben werden die Bedingungen, die für die Einfuhr von Reptilienfleisch aus Drittstaaten gelten, und die Bedingungen, die die Niederlassungen erfüllen müssen, die diese Erzeugnisse in Verkehr bringen, erörtert.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 338/97 des Rates vom 9. Dezember 1996 über den Schutz von Exemplaren wildlebender Tier- und Pflanzenarten durch Überwachung des Handels.
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie

90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.
- Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission.
- Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen).
- Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission vom 2. Februar 2017 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates.
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union.
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG.
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/405 der Kommission vom 24. März 2021 zur Festlegung der Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union zulässig ist.
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/632 der Kommission vom 13. April 2021 zur Festlegung von Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Liste der Tiere, der Erzeugnisse tierischen Ursprungs, des Zuchtmaterials, der tierischen Nebenprodukte und Folgeprodukte, der zusammengesetzten Erzeugnisse sowie des Heus und des Strohs, die an Grenzkontrollstellen amtlich zu kontrollieren sind, und zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2007 der Kommission und der Entscheidung 2007/275/EG der Kommission.

- Königlicher Erlass vom 11. Oktober 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten.
- Königlicher Erlass vom 22. Februar 2001 zur Organisation der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durchgeführten Kontrollen und zur Abänderung verschiedener Gesetzesbestimmungen.
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.
- Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene.
- Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

3.2. Andere

- Scientific opinion of the Panel on Biological Hazards: public health risks involved in the human consumption of reptile meat. The EFSA Journal (2007) 578, 1-55: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/biohaz_op_ej578_reptile_en.3.pdf
- Website der FASNK: <http://www.favv-afsca.fgov.be/importationpaystiers/animauxvivants/#e>

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

4.1. Abkürzungen

- CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora): internationale Übereinkunft zwischen Ländern, in der Absprachen betreffend den internationalen Handel mit gefährdeten Tier- und Pflanzenarten festgehalten sind.
- CITES-Verordnung: Verordnung (EG) Nr. 338/97 des Rates vom 9. Dezember 1996 über den Schutz von Exemplaren wildlebender Tier- und Pflanzenarten durch Überwachung des Handels.
- FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.
- GKS: Grenzkontrollstelle.
- K.E.: Königlicher Erlass.
- LKE: Lokale Kontrolleinheit.
- MS: Mitgliedstaat der Europäischen Union.
- Verordnung 2020/2235: Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG.
- Verordnung 2021/405: Durchführungsverordnung (EU) 2021/405 der Kommission vom 24. März 2021 zur Festlegung der Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates der

Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union zulässig ist.

4.2. Begriffsbestimmungen

- Inverkehrbringen: der Besitz von Lebensmitteln im Hinblick auf deren Verkauf, einschließlich des Feilbietens oder jeder anderen Form der Abgabe, gegen Geld oder unentgeltlich sowie der eigentliche Verkauf, der Vertrieb und andere Formen der Abgabe.
- Reptilien: Tiere, die zu den Arten *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* oder *Pelodiscus sinensis* gehören.
- Reptilienfleisch: die verarbeiteten oder unverarbeiteten genießbaren Teile von Zucht reptilien, die soweit erforderlich gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 zugelassen und in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission aufgelistet sind. Im Rahmen dieses Rundschreibens verweist der Begriff „Reptilienfleisch“ auf frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen, die aus Reptilienfleisch gewonnen wurden.

5. Bedingungen für die Einfuhr und den Vertrieb von Reptilienfleisch auf dem nationalen Markt

Sofern in diesem Rundschreiben nichts Gegenteiliges angeführt ist, finden die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und des Königlichen Erlasses vom 30. November 2015, die für Farmwild gelten, auch bei Reptilienfleisch Anwendung.

Reptilienfleisch darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn es mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2015/2283 im Einklang steht. Daher kann es sich ausschließlich um Reptilienfleisch von Arten handeln, die in der Europäischen Union vor dem 15. Mai 1997 in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden oder für die eine besondere Zulassung im Rahmen der „novel food“ ausgestellt wurde.

In Bezug auf die in diesem Rundschreiben erwähnten Reptilienarten konnte nur für die Art *Crocodylus niloticus* eine Verwendung in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr in der Europäischen Union vor dem 15. Mai 1997 nachgewiesen werden. Im Hinblick auf die anderen betroffenen Arten obliegt es dem Anbieter, diese Verwendung in nennenswertem Umfang nachzuweisen oder im Zweifelsfall ein Konsultationsersuchen bei der zuständigen Behörde gemäß Artikel 4 der Verordnung 2015/2283 „novel food“ vorzulegen. Weitere Informationen zu diesem Ersuchen zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel („novel food“) finden Sie unter nachstehendem Link: <https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/securite-alimentaire/nouveaux-aliments/quest-ce-quun-nouvel-aliment>.

Mit Ausnahme von *Timon lepidus* und *Pelodiscus sinensis* sind alle in den Begriffsbestimmungen unter Punkt 4.2 aufgelisteten Arten durch das Übereinkommen CITES geschützt. Sowohl die Einfuhr als auch das Inverkehrbringen müssen gemäß den Bestimmungen der Verordnung Nr. 338/97 erfolgen. Sie können detailliertere Informationen auf der nachstehenden Website finden oder mittels der nachfolgenden E-Mail-Adresse erfragen: <https://www.health.belgium.be/de/tiere-und-pflanzen/pflanzen/was-ist-das-cites> oder cites@health.fgov.be.

Die Einfuhr von aus wild lebenden Reptilien gewonnenem Fleisch ist verboten.

5.1. Bedingungen für die Einfuhr von Reptilienfleisch

Die Einfuhr von Reptilienfleisch ist nur dann möglich, wenn es aus Ländern stammt, die auf der Liste der EU über die zur Ausfuhr derartigen Reptilienfleischs in die EU berechtigten Länder geführt werden. Diese Liste befindet sich in Anhang XIV der Verordnung 2021/405.

Amtliche Bescheinigung für die Europäische Union

Voraussetzung für die Einfuhr von Reptilienfleisch in die Europäische Union ist die Vorlage einer ordnungsgemäß ausgefüllten amtlichen Bescheinigung - welche dem Muster in Anhang III Kapitel 47 der Verordnung 2020/2235 entspricht - an der Eingangsgrenzkontrollstelle, wo die Erzeugnisse einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden. Die Bescheinigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/628 kann noch bis einschließlich 15. März 2022 verwendet werden, sofern die Bescheinigung vor dem 22. Januar 2022 unterzeichnet worden ist.

Die Bescheinigung belegt unter anderem, dass das von Alligatoren oder Krokodilen gewonnene Reptilienfleisch im Ursprungsland im Rahmen einer Untersuchung, welche in Übereinstimmung mit den in Anhang I Kapitel I beschriebenen Methoden (Referenznachweismethoden) oder den in Kapitel II erläuterten Methoden (gleichwertige Methoden) der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 vorgenommen wurde, auf Trichinen geprüft wurde und dass das Ergebnis dieser Untersuchung negativ ausfiel (keine Trichinen).

Die Bescheinigung belegt auch, dass das Reptilienfleisch im Ursprungsland im Rahmen einer Probenahme und mithilfe einer Untersuchungsmethode, die beide den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (siehe auch die Tabelle 2 für das Kriterium, das das Reptilienfleisch in Bezug auf *Salmonella* erfüllen muss) entsprechen, auf *Salmonella* spp. geprüft wurde.

Tabelle 2: Kriterium für *Salmonella* spp. in Reptilienfleisch:

Mikro-organismus	Probenahmeplan		Eingriffsgrenzen	Untersuchungsmethode
	n	c	m = M	
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Nicht nachgewiesen/25g	Siehe Liste der anerkannten mikrobiologischen Methoden: http://www.afsca.be/labor/zugelasseneLabore/

Eine Kopie der amtlichen Bescheinigung und des Gemeinsamen Gesundheitseingangsdokuments (GGED) liegt der Sendung bis zum Bestimmungsort, der auf den Dokumenten aufgeführt ist, bei.

5.2. Bedingungen für das Inverkehrbringen von Reptilienfleisch

5.2.1. Eintragung der Tätigkeiten

Anbieter, die Reptilienfleisch lagern, befördern, zu gewerblichen Zwecken besitzen, aufbewahren, auslegen, verarbeiten, mit jenem umgehen oder es zum Verkauf anbieten, müssen sich zuvor bei der FASNK registrieren und Niederlassungen, in denen diese Arbeitsgänge erfolgen, müssen zuvor eine Zulassung oder Genehmigung vonseiten der FASNK erhalten haben.

Es gibt kein Tätigkeitsblatt der FASNK, das speziell auf Reptilienfleisch zugeschnitten ist. In Anlehnung an das Farmwildfleisch gelten die Genehmigungs-/Zulassungsbedingungen und die Tätigkeitsblätter, die auf die Lagerung von Farmwildfleisch, den Umgang mit letzterem und den Einzel- sowie Großhandel mit jenem zutreffen, auch für Reptilienfleisch, bis eventuelle spezifische Bedingungen und Tätigkeitsblätter für Reptilienfleisch herausgegeben werden.

Von Niederlassungen, die die unter den folgenden Punkten e) oder f) genannten Tätigkeiten ausüben, kann das Reptilienfleisch in eine Niederlassung, die in einem anderen MS liegt, ausgeführt werden.

Je nachdem welche Tätigkeiten ausgeübt werden, gelten die Genehmigungen/Zulassungen mit den Codes „Ort-Tätigkeit-Produkt“ („lieu-activité-produit“) unter den Punkten a) bis f). Dies ist keine vollständige Liste, es werden lediglich die wichtigsten Tätigkeiten aufgeführt. Im Zweifelsfall muss auf den Tätigkeitenbaum der FASNK zurückgegriffen werden. Anbieter können sich auch an ihre LKE wenden, wenn sie mehr Informationen zu diesem Thema benötigen.

**a) Gruppe der EINZELHÄNDLER (Fleisch- und Fischverkaufsstellen) /
Genehmigung 2.1 oder 2.2**

Ort: PL9 Metzgerei (Boucherie)

Tätigkeit: AC96 nicht ambulanter Einzelhandel (Commerce de détail non ambulant)

Produkt: PR168 Fleisch (Viande) Ort: PL9 Metzgerei (Boucherie)

Tätigkeit: AC94 ambulanter Einzelhandel (Commerce de détail ambulant)

Produkt: PR168 Fleisch (Viande)

Ort: PL72 Fischgeschäft (Poissonnerie)

Tätigkeit: AC96 nicht ambulanter Einzelhandel (Commerce de détail non ambulant)

Produkt: PR134 Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants)

Ort: PL72 Fischgeschäft (Poissonnerie)

Tätigkeit: AC94 ambulanter Einzelhandel (Commerce de détail ambulant)

Produkt: PR134 Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants)

b) Gruppe des HORECA-Sektors / Genehmigung 1.1. Lebensmitteleinzelhandel

Ort: PL88 ambulantes Fahrzeug (Véhicule ambulant)

Tätigkeit: AC66 Herstellung und Vertrieb (Production et distribution)

Produkt: PR152 Mahlzeiten (Repas)

Ort: PL92 Restaurant (Restaurant)

Tätigkeit: AC66 Herstellung und Vertrieb (Production et distribution)

Produkt: PR152 Mahlzeiten (Repas)

Ort: PL83 Traiteur (Traiteur)

Tätigkeit: AC66 Herstellung und Vertrieb (Production et distribution)

Produkt: PR152 Mahlzeiten (Repas)

**c) Gruppe der EINZELHÄNDLER (Verkauf von allgemeinen Lebensmitteln ohne Zubereitung) /
Genehmigung 1.1. Lebensmitteleinzelhandel**

Ort: PL29 Einzelhändler (Détaillant)

Tätigkeit: AC94 ambulanter Einzelhandel (Vente au détail ambulante)

Produkt: PR52 Lebensmittel (Denrées alimentaires)

Ort: PL29 Einzelhändler (Détaillant)

Tätigkeit: AC96 nicht ambulanter Einzelhandel (Vente au détail non ambulante)

Produkt: PR52 Lebensmittel (Denrées alimentaires)

d) Gruppe der (Lebensmittel-)Großhändler / Genehmigung 1.1. Lebensmitteleinzelhandel

Ort: PL47 Großhändler (Grossiste)

Tätigkeit: AC97 Großhandel (Vente en gros)

Produkt: PR52 Lebensmittel (Denrées alimentaires)

e) Gruppe der KÜHLLAGER / Zulassung 6.1. Kühllager für Fleisch

Ort: PL31 Lager (Entrepôt)

Tätigkeit: AC84 gekühlte oder gefrorene oder tiefgekühlte Lagerung außerhalb des Einzelhandels (Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail)

Produkt: PR168 Fleisch (Viande)

f) Gruppe der PRODUKTIONSSTÄTTEN / Zulassung 1.1.2 Zerlegebetriebe – Zulassung 1.1.5 Niederlassungen für die Zubereitung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Ort: PL5 Zerlegebetrieb (Atelier de découpe)

Tätigkeit: AC24 Zerlegen, Entbeinen oder Verpacken (Umpacken) (Découpe, désossage ou (re)conditionnement)

Produkt: PR72 Wild (Gibier)

Ort: PL43 Hersteller (Fabricant)

Tätigkeit: AC40 Herstellung oder Verpacken (Umpacken) (Fabrication ou (re)conditionnement)

Produkt: PR196 Hackfleisch (Viandes hachées)

Ort: PL43 Hersteller (Fabricant)

Tätigkeit: AC40 Herstellung oder Verpacken (Umpacken) (Fabrication ou (re)conditionnement)

Produkt: PR125 Fleischzubereitungen (Préparations de viande)

5.2.2. Einzuhaltende Rechtsvorschriften in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit

Die allgemeinen Regeln des Lebensmittelrechts gelten, insbesondere die Anwendung der guten Hygienepraktiken, die Rückverfolgbarkeit, die Meldepflicht, die Etikettierung usw. sowie die Einrichtung eines auf die HACCP-Prinzipien gestütztes Eigenkontrollsystems.

1. Alle in der Nahrungsmittelkette tätigen Betreiber unterliegen der Verordnung „General Food Law“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002), in der die allgemeinen Bestimmungen des Lebensmittelrechts festgelegt sind. In Artikel 17 dieser Verordnung ist bestimmt, dass die Anbieter dazu verpflichtet sind, auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette, die ihrer Kontrolle unterstehen, zu überprüfen, ob die gesetzlichen Anforderungen erfüllt sind.
2. Betreiber, die mit Reptilienfleisch umgehen, dieses zubereiten, verarbeiten, lagern, auslegen und befördern, um es in Verkehr zu bringen, unterliegen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, die für Betreiber, die auf den Verarbeitungs- und Vertriebsstufen tätig sind, gelten. Die allgemeinen Hygienebestimmungen, die im Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 aufgeführt sind, gelten, und zwar insbesondere die Temperaturvorschriften für Lebensmittel während der Beförderung, der Lagerung und im Einzelhandel, welche in den Punkten 3, 4 und 5 der Anlage IV dieses Erlasses festgelegt sind.

Tabelle 3: Temperaturanforderungen:

Lebensmittelart	Aufbewahrungstemperatur
Gekühltes frisches Reptilienfleisch	≤ +4,0°C, sofern nicht anders bestimmt ¹
Reptilienfleischerzeugnisse	≤ + 7,0°C, sofern nicht anders bestimmt ¹
Reptilienfleischzubereitungen	≤ + 4,0°C, sofern nicht anders bestimmt ¹

3. Die in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 festgelegten Regeln finden im Falle von vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln Anwendung.

5.2.3 Spezifische Aspekte im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit, die bei für den menschlichen Verzehr bestimmtem Reptilienfleisch zu beachten sind

Für den Verzehr von Reptilienfleisch müssen spezifische Risiken berücksichtigt werden. Einem Gutachten der EFSA (European Food Safety Authority) zufolge stellen Bakterien wie *Salmonella* und Parasiten wie *Trichinella* die größten Risiken dar, die mit dem Verzehr von Reptilienfleisch einhergehen.

Folglich muss in Verkehr gebrachtes Reptilienfleisch den unter Punkt 5.1 genannten Anforderungen in Bezug auf Trichinen und Salmonellen gerecht werden. Des Weiteren muss das Reptilienfleisch vor Verzehr ausreichend im Kern erhitzt werden und diese Information muss dem Verbraucher mitgeteilt werden. Die Aufschrift „gut abkochen“ muss daher auf dem Etikett vermerkt sein. Vorsichtshalber darf kein Reptilienfleisch, das zum rohen Verzehr bestimmt ist (z.B.: Carpaccio usw.), in Verkehr gebracht werden.

6. Anhänge

/

7. Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Gründe und Tragweite der Überarbeitung
1.0	03.10.2018	Originalversion
2.0	07.12.2018	Genauere Darlegung zu den zugelassenen Tierarten Streichung des Paragraphen mit der Liste der Niederlassungen
3.0	19.08.2020	Anpassung an die Vorschriften infolge des Inkrafttretens der Verordnung (EU) 2017/625 und europäischer Anforderungen in Bezug auf die Einfuhr von Reptilienfleisch
3.1	Veröffentlichungsdatum	Anpassung an die Vorschriften

¹ Wird eine höhere Temperatur auf dem Etikett des Erzeugnisses angegeben, muss der Anbieter, der für diese Angabe verantwortlich ist, in der Lage sein, zur Zufriedenstellung der zuständigen Behörde nachzuweisen, dass mit der angeführten höheren Temperatur keine Risiken für die Gesundheit des Verbrauchers einhergehen.