



## Rundschreiben über die Entsorgung von spezifizierten Risikomaterialien (SRM) in Schlachthöfen, Zerlegebetrieben, Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen, und Fleischverkaufsstellen

Referenz	PCCB/S3/1340075	Datum	19.10.2022
Aktuelle Version	1.11	Gilt ab dem	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	SRM - Entsorgung - Schlachthöfe, Zerlegebetriebe, Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen, und Fleischverkaufsstellen		

Verfasst von	Gebilligt von
Wits Julie, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

### 1. Zielsetzung

Das vorliegende Rundschreiben hat zum Ziel, die Anforderungen bezüglich der Entfernung von spezifizierten Risikomaterialien, welche in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (Anhang V) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien und der 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 festgehalten sind, zu erläutern.

### 2. Anwendungsbereich

Das vorliegende Rundschreiben betrifft Schlachttiere der Tierarten, die für transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE) anfällig sind:

- Rinder, einschließlich Bisons (spongiforme Rinderenzephalopathie oder BSE);
- Schafe und Ziegen (Traberkrankheit oder *Scrapie*).

#### Werden als spezifizierte Risikomaterialien angesehen:

- bei Rindern, die in einem Mitgliedstaat mit vernachlässigbarem BSE-Risiko geboren und aufgezogen wurden (Liste im Anhang):
  - der Schädel ohne Unterkiefer, aber einschließlich des Gehirns und der Augen, sowie das Rückenmark von über 12 Monate alten Tieren.
- bei Rindern, die in einem Mitgliedstaat oder Drittland mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko geboren und/oder aufgezogen wurden (Liste im Anhang):
  - der Schädel ohne Unterkiefer, aber einschließlich des Gehirns und der Augen, sowie das Rückenmark von über 12 Monate alten Tieren;

- die Wirbelsäule von über 30 Monate alten Tieren, mit Ausnahme der Schwanzwirbel, der Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, der Crista sacralis mediana sowie der Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien;
- die Tonsillen, die vier letzten Meter des Dünndarms, der Blinddarm und das Mesenterium von Tieren jeden Alters.
- bei Schafen und Ziegen (jeder Herkunft):
  - der Schädel, einschließlich des Gehirns und der Augen, und das Rückenmark von Tieren, die älter als 12 Monate sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat oder deren Alter auf mehr als 12 Monate geschätzt wird.

In den Schlachthöfen wird das Alter der Tiere unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes bestimmt:

- Bei Rindern: mittels des Geburtsdatums, welches auf dem Pass oder dem Begleitdokument „SANITEL“ vermerkt ist; der Sachverständige überprüft allerdings, ob das so ermittelte Alter dem entspricht, auf das das äußere Erscheinungsbild des Tieres schließen lässt; im Zweifelsfall wird eine Gebissuntersuchung vorgenommen;
- Bei Schafen und Ziegen: durch eine Gebissuntersuchung, die Begutachtung des äußeren Erscheinungsbildes oder jedes andere Mittel, das als hilfreich erachtet wird.

In den anderen zugelassenen Niederlassungen (sowie Fleischverkaufsstellen, die zur Entfernung der Wirbelsäule befugt sind) wird das Alter der Rinder, von denen das Fleisch gewonnen wird, anhand der Informationen, welche gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 auf der obligatorischen Etikettierung des Fleisches und den beigefügten Handelspapieren angeführt sind, ermittelt.

Um die Liste der Gewebe, welche als SRM gelten, festzulegen, muss das Geburtsland des Rindes (ISO-Code des auf der Ohrmarke angeführten Landes) überprüft werden.

**Werden ebenfalls in ihrer Gesamtheit wie SRM behandelt:**

- Kadaver und Schlachtkörper, Schlachtnebenerzeugnisse sowie Häute, Läufe, Hörner und Blut von Rindern, Schafen und Ziegen:
  - welche von transmissiblen spongiformen Enzephalopathien oder einer ähnlichen Krankheit befallen sind oder im Verdacht stehen, befallen zu sein;
  - welche keinem BSE-Schnelltest unterzogen wurden, obwohl dieser vorgeschrieben war;
  - welche einem TSE-Schnelltest unterzogen wurden, welcher ein ungünstiges oder zweifelhaftes Ergebnis ergab;
  - bei denen die SRM nicht entfernt wurden.
- Bei Rindern: Die Schlachtkörper, die von dem Sachverständigen als „daneben liegende Schlachtkörper“ beschlagnahmt wurden, d.h. der Schlachtkörper, der dem Schlachtkörper, dessen Ergebnis beim Schnelltest schlecht ausfiel, in der Schlachtlinie unmittelbar vorausging und die zwei Schlachtkörper, die diesem unmittelbar folgten.

Im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 sind die spezifizierten Risikomaterialien Materialien der Kategorie 1.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien.

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. 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 (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren.

Entscheidung der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (2007/453/EG).

Arrêté ministériel du 9 juillet 2003 déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene.

### 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

**Private Schlachtung:** Schlachtung eines Tieres, wobei dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seines Haushalts verwendet wird.

**Schädel:** Knochen, die den knöchernen Schädel formen

**Mesenterium:** Gesamtheit der mesenterialen Gewebe, an denen die für die Verdauung wichtigen Eingeweide aufgehängt sind, einschließlich des Fettes, die es umschließt, allerdings mit Ausnahme des Omentum minus und des Omentum majus.

## 5. Entfernung der SRM

Die SRM dürfen oder müssen je nach Fall in den folgenden Niederlassungen entfernt werden, sofern diese die festgelegten Bedingungen erfüllen:

- Schlachthöfe:
  - Tonsillen, die vier letzten Meter des Dünndarms, der Blinddarm und das Mesenterium von Rindern jeden Alters, welche aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko stammen (obligatorisch);
  - Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen (obligatorisch);
  - gesamter Kopf von über 12 Monate alten Schafen und Ziegen (obligatorisch);
  - Schädel von über 12 Monate alten Rindern (keine Genehmigung erforderlich);
  - knochige SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern, welche aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko kommen (keine spezielle Genehmigung erforderlich).
- Zerlegebetriebe: Schädel von über 12 Monate alten Rindern (mit einer Zulassung für die Köpfe von über 12 Monate alten Rindern, welche spezifizierte Risikomaterialien enthalten) und knochige SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern, die aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko stammen (keine Genehmigung erforderlich).
- Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen: knochige SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern, die aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko kommen (keine Genehmigung erforderlich).
- Fleischverkaufsstellen (Metzgereien): knochige SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko (mit einer Genehmigung für die Entfernung der Wirbelsäule im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien).

### 5.1. Entfernung der Zunge, des Wangenfleischs und der spezifizierten Risikomaterialien vom Kopf

Bei über 12 Monate alten Rindern sind weder die Zunge, die Kopf- und Kiefermuskulatur noch der Unterkiefer als spezifizierte Risikomaterialien eingestuft. Allerdings muss der Kopf der über 12 Monate alten Rinder, mit Ausnahme der Zunge, in seiner Gesamtheit wie spezifiziertes Risikomaterial behandelt werden, wenn nicht von den folgenden Möglichkeiten Gebrauch gemacht wird:

- entweder die Kiefermuskeln im Schlachthof gewinnen, ohne dabei die Rinderköpfe von dem Förderband oder den Hacken zu nehmen, oder die Kopfmuskeln in einem diesem Zweck vorbehaltenen Bereich gewinnen, welcher gemäß den unter Punkt 5.6.3. festgelegten Bedingungen des vorliegenden Rundschreibens räumlich von den anderen Teilen der Schlachtlinie getrennt ist;
- oder das Kopffleisch in einem Zerlegebetrieb, welcher speziell für diesen Zweck zugelassen wurde, gewinnen.

Um jegliche Kontaminierung durch die Tonsillen (Tonsilla lingualis) zu verhüten, muss die Zunge von Rindern jeden Alters in Schlachthöfen durch einen Querschnitt vor dem Processus lingualis des Os hyoideum entnommen werden, mit Ausnahme von Rindern aus Mitgliedstaaten mit vernachlässigbarem BSE-Risiko. Es muss darauf geachtet werden, dass das gesamte Tonsillengewebe von der so abgetrennten Zunge entfernt wird.

In den Schlachthöfen muss das Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern so gewonnen werden, dass die Kontaminierung des Fleisches durch Gewebe des Zentralnervensystems verhindert wird.

Es ist verboten, in Schlachthöfen für Rinder, Schafe und Ziegen sowie in speziell für die Entbeinung von Rinderköpfen zugelassenen Zerlegebetrieben das Gehirn und die Augen von den Schädelknochen zu trennen.

Die Gewinnung von Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern darf auch gemäß dem unter Punkt 5.6.4 beschriebenen Verfahren in speziell für diesen Zweck zugelassenen Zerlegebetrieben erfolgen, mit Ausnahme von Rinderköpfen aus einer privaten Schlachtung.

Es ist nicht zulässig, Köpfe von über 12 Monate alten Schafen und Ziegen in einer anderen Niederlassung als einem Schlachthof aufzubewahren.

## **5.2. Entfernung der spezifizierten Risikomaterialien der Wirbelsäule**

### **5.2.1. Rückenmark**

Das Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen muss in einem Schlachthof entfernt werden (Achtung: Die Dura mater gehört nicht zu den spezifizierten Risikomaterialien). Daher dürfen keine Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen den Schlachthof verlassen, wenn sie noch das Rückenmark enthalten.

### **5.2.2. Knochige SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko**

Zur Entfernung der Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel muss die Säge weit genug von dem Wirbelkörper angesetzt werden, um jeglichen Einschnitt in die Spinalganglien zu vermeiden.

Die Entbeinung/Zerlegung ist in einem Schlachthof im Prinzip nicht gestattet. Die Entfernung von knöchigen SRM der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko kann jedoch in einem Schlachthof erfolgen, sofern die Niederlassung eine spezielle Technik anwendet, sodass die Anforderungen bezüglich des Spaltens des Schlachtkörpers sowie des hygienischen Umgangs mit Fleisch eingehalten werden.

Der Betreiber einer Fleischverkaufsstelle darf auch die Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern (außer aus privaten Schlachtungen) entfernen, vorausgesetzt, dass die folgenden Bestimmungen eingehalten werden:

- der Betreiber verfügt über eine Genehmigung für die Entfernung der Wirbelsäule im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien;
- er verzeichnet frisches Rindfleisch, an dem noch Teile der Wirbelsäule festsitzen, unter Angabe der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule entfernt

werden muss, und der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss;

- er gewährleistet eine hygienische Arbeitsweise, um eine Kontamination von Fleisch, Geräten, Zubehör, Räumen und Personen durch spezifiziertes Risikomaterial so weit wie möglich zu begrenzen; zu diesem Zweck stützt er sich auf die Empfehlungen des Hohen Rates für Hygiene für den Schutz des Personals, das spezifiziertes Risikomaterial behandelt, von denen ein Exemplar in der Fleischverkaufsstelle vorhanden ist;
- die Wirbelsäule wird vor der Auslage im Hinblick auf den Verkauf entfernt;
- er sammelt, denaturiert und bewahrt die in der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 angeführten tierischen Nebenprodukte in ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen Behältnissen auf; die Gesamtheit der so gesammelten tierischen Nebenprodukte wird wie tierische Nebenprodukte der Kategorie 1 behandelt.

Schlachtkörper oder große Schlachtkörperstücke von über 30 Monate alten Rindern, die aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko stammen und in denen die Wirbelsäule enthalten ist, müssen mittels eines roten Bandes gekennzeichnet werden, welches am Etikett über die Rückverfolgbarkeit gut sichtbar ist.

### **5.3. Spezifizierte Risikomaterialien des Verdauungstraktes**

Die spezifizierten Risikomaterialien des Verdauungstraktes dürfen nur im Schlachthof unter Berücksichtigung der unter Punkt 5.5 festgelegten Bedingungen entfernt werden.

### **5.4. Tonsillen**

Die Tonsillen von Rindern jeden Alters aus Ländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko müssen und dürfen nur im Schlachthof unter Berücksichtigung der unter Punkt 5.5 festgelegten Bedingungen entfernt werden.

### **5.5. Allgemeine Bedingungen für die Entfernung von SRM**

Während der Entfernung von spezifizierten Risikomaterialien gelten die folgenden Anforderungen in allen Niederlassungen:

- die spezifizierten Risikomaterialien während des Herstellungsprozesses nach und nach in wasserdichten, korrosionsbeständigen und verschleißbaren Behältnissen sammeln, welche speziell für diesen Zweck vorgesehen sind und mit einem Farbcode (Schwarz ist im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handels vorgeschrieben), welcher spezifisch für den jeweiligen Verwendungszweck ist, sowie dem Hinweis „Kategorie 1 - Nur zur Entsorgung“ versehen sind;
- die spezifizierten Risikomaterialien mittels einer Methylenblaulösung (0,5 %) denaturieren <sup>1</sup>;
- für die Wegschaffung dieser spezifizierten Risikomaterialien durch einen Abholer oder Transporteur müssen die Felder, die die Herstellungsniederlassung dieser spezifizierten Risikomaterialien betreffen, auf dem Handelspapier über die Rückverfolgbarkeit ausgefüllt werden.

---

<sup>1</sup> Diese Anforderung betrifft auch die Fleischverkaufsstellen, allerdings nur die Metzger, die dazu befugt sind, die Wirbelsäule im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien zu entfernen.

Es muss insbesondere auf die Hygiene und die Qualität der Sammlung der spezifizierten Risikomaterialien geachtet werden, denn die Gesamtheit der Materialien muss entfernt werden. Die nötigen Vorsichtsmaßnahmen müssen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkte, die Ausrüstungsgegenstände und die Räume beschmutzt oder kontaminiert werden.

Die Betreiber der Niederlassungen sind dazu angehalten, die „Empfehlungen des Hohen Rates für Hygiene für das Personal der Schlachthäuser, Zerlegungsbetriebe und Metzgereien im Rahmen der transmissiblen spongiformen Enzephalopathie“ zu beachten (auf der Website des FÖD für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt verfügbar: <https://www.health.belgium.be/fr/avis-779513-recommandations-pour-le-personnel-des-abattoirs-ateliers-de-decoupe-et-boucheries-dans>).

Gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 müssen Siebreste, welche in den Abflusskanälen von Räumen, in denen SRM entfernt werden, zusammenkommen, gesammelt und wie Materialien der Kategorie 1 entsorgt werden.

## **5.6. Spezielle Bedingungen für die Entfernung von SRM**

### 5.6.1. Spezielle Bedingungen für die Entfernung von SRM in Schlachthöfen

Abgesehen von den oben beschriebenen allgemeinen Bedingungen gelten die folgenden Bedingungen für die Entfernung von SRM in Schlachthöfen:

- Unmittelbar nach der Schlachtung und vor der Fleischuntersuchung muss das Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen entfernt werden.  
Zu diesem Zweck muss eine der folgenden Techniken angewandt werden:
  - Entfernung des Rückenmarks nach dem Spalten des Schlachtkörpers: Es wird ausdrücklich empfohlen, einen Schaber zusammen mit einer Absauganlage zu verwenden;
  - Entfernung des gesamten Rückenmarks zusammen mit den Wirbeln, ohne dabei den Wirbelkanal einzuschneiden, indem beispielsweise eine Säge mit zwei parallelen Sägeblättern oder eine Zylindersäge verwendet wird;
  - Entfernung des Rückenmarks durch Absaugen vor dem Spalten des Schlachtkörpers.
- Die Geräte, die zur Spaltung des Schlachtkörpers und Entfernung des Rückenmarks verwendet werden, müssen nach jedem Tier gereinigt und desinfiziert werden. Es müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein, um zu vermeiden, dass SRM durch Wasserstrahlen, Spritzwasser oder auf eine andere Weise verteilt werden.

Die Rinderschlachtkörper, deren Rückenmark als SRM gilt, werden immer gespalten; Schaf- und Ziegenschlachtkörper, deren Rückenmark als SRM angesehen wird, werden nicht zwangsläufig gespalten.

Wird das Rückenmark durch die Absaugtechnik entfernt, ohne die Schlachtkörper der über 12 Monate alten Schafe und Ziegen zu spalten, führt der Sachverständige regelmäßig eine Stichprobenkontrolle durch, um die Effizienz des Verfahrens zu überprüfen, und ordnet dabei die Spaltung einer repräsentativen Anzahl von Schlachtkörpern an, um sich davon zu überzeugen, dass das Rückenmark wirklich entfernt wurde.

- Das Führen eines speziellen Registers ist für den Versand von ganzen zu entbeinenden, für den menschlichen Verzehr geeigneten Köpfen an zugelassene Zerlegebetriebe sowie von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften, -vierteln oder -teilen an zugelassene Niederlassungen oder Fleischverkaufsstellen verpflichtend.
- Die Abgabe der SRM an einen Abholer oder Transporteur im Hinblick auf deren Behandlung wird gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 registriert.

Die Köpfe, die dazu bestimmt sind, an die Zerlegebetriebe, welche speziell für die Gewinnung von Kopffleisch zugelassen sind, geliefert zu werden, entsprechen den folgenden Bedingungen:

- Sowohl während der Aufbewahrung als auch des Transports von dem Schlachthof zu dem speziell zugelassenen Zerlegebetrieb werden die Köpfe in einem Regal gelagert.
- Der frontale Einschusskanal und das Foramen magnum sind angemessen mit einem dicht sitzenden und dauerhaften Verschluss zu versiegeln, bevor die Köpfe vom Förderband oder Haken genommen werden, um sie in die Regale zu legen. Wird der Hirnstamm als Stichprobe für eine Laboruntersuchung auf BSE entnommen, so ist das Foramen magnum unmittelbar nach dieser Stichprobenahme zu versiegeln.
- Köpfe, die nicht ordnungsgemäß versiegelt wurden, deren Augen unmittelbar vor oder nach der Schlachtung beschädigt oder zerstört wurden oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche das Kopffleisch mit Gewebe des Zentralnervensystems kontaminieren könnte, sind vom Transport zu den speziell zugelassenen Zerlegungsbetrieben auszuschließen.
- Eine Genusstauglichkeitskennzeichnung wird auf den Köpfen angebracht, um zu belegen, dass diese für den menschlichen Verzehr geeignet sind.
- In dem Register über die Warenausgänge und dem beigefügten Handelspapier des Schlachthofs muss die Anzahl der ganzen Köpfe, welche zu entbeinen und zu zerlegen sind, aufgeführt sein.

#### 5.6.2. Spezielle Bedingungen für die Entfernung der SRM der Wirbelsäule in Zerlegebetrieben, Verarbeitungsbetrieben und Fleischverkaufsstellen

Abgesehen von den oben beschriebenen allgemeinen Bedingungen gelten die folgenden Bedingungen für die Entfernung der knöchigen SRM der Wirbelsäule von Schlachtkörpern und Schlachtkörperteilen von über 30 Monate alten Rindern in den Zerlegebetrieben, in zur Entbeinung und Zerlegung von frischem Fleisch vorgesehenen Räumlichkeiten innerhalb von Betrieben, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen, und in Fleischverkaufsstellen:

- Wirbeln und Spinalganglien aus dem Arbeitsschritt der Entbeinung müssen denaturiert und einem Abholer oder Transporteur zur Entsorgung mitgegeben werden;
- Die Abgabe der SRM an einen Abholer oder einen Transporteur im Hinblick auf deren Entsorgung wird gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 registriert.
- Sowohl das Register über die Wareneingänge als auch das Register über die Warenausgänge der Niederlassung müssen die Anzahl und das Gewicht der Schlachtkörperteile von über 30 Monate alten Rindern, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule vorgeschrieben ist, sowie die



Referenz des entsprechenden beigefügten Handelspapiers, welches von dem Schlachthof oder dem Zerlegebetrieb der Herkunft ausgestellt wurde, enthalten.

- Abgesehen von der Zulassung für einen Zerlegebetrieb oder einen Herstellungsbetrieb ist keine spezifische Zulassung oder Genehmigung erforderlich, um SRM der Wirbelsäule in einem Zerlegebetrieb oder einem Verarbeitungsbetrieb zu entfernen. Die Fleischverkaufsstellen müssen hingegen über eine Genehmigung für die Entfernung der Wirbelsäule im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien verfügen.

#### 5.6.3. Spezielle Bedingungen für die Gewinnung von Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern in Schlachthöfen

Abgesehen von den allgemeinen Bedingungen wird das Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern gemäß den folgenden Anforderungen in Schlachthöfen gewonnen:

- Gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 erfolgt die Gewinnung in einem diesem Zweck vorbehaltenen Bereich, welcher räumlich von den anderen Teilen der Schlachtlinie getrennt ist.
- Der frontale Einschusskanal und das Foramen magnum müssen mittels eines dicht sitzenden und dauerhaften Verschlusses versiegelt werden. Wird der Hirnstamm als Stichprobe für eine Laboruntersuchung auf BSE entnommen, so ist das Foramen magnum unmittelbar nach dieser Stichprobenahme zu versiegeln.
- Von Köpfen, deren Augen unmittelbar vor oder nach der Schlachtung beschädigt oder zerstört wurden oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche das Kopffleisch mit Gewebe des Zentralnervensystems kontaminieren könnte, darf kein Kopffleisch gewonnen werden.
- Von Köpfen, bei denen der frontale Einschusskanal und das Foramen magnum nicht angemessen versiegelt wurden, wird kein Kopffleisch gewonnen.
- Der Betreiber stellt spezifische Arbeitsanweisungen auf, um die Kontaminierung des Kopffleisches während der Gewinnung zu verhindern, insbesondere wenn der Verschluss des frontalen Einschusskanals und des Foramen magnum kaputt ist oder verloren geht oder wenn die Augen während des Verfahrens beschädigt werden.
- Unter der Aufsicht des Sachverständigen führt der Betreiber einen Stichprobenplan ein, der eine geeignete Laboruntersuchung zum Nachweis von Gewebe des zentralen Nervensystems vorsieht, um zu überprüfen, ob die Maßnahmen zur Verringerung der Kontaminierung ordnungsgemäß durchgeführt werden. Dies gilt weder für die Gewinnung der Zunge noch die der Kiefermuskeln, wenn dieser Arbeitsschritt im Schlachthof durchgeführt wird, ohne dabei den Kopf vom Förderband oder den Haken zu nehmen.

#### 5.6.4. Spezielle Bedingungen für die Gewinnung von Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern in speziell für diesen Zweck zugelassenen Zerlegebetrieben

Abgesehen von den allgemeinen Bestimmungen gelten die folgenden Bedingungen, wenn Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern in speziell für diesen Zweck zugelassenen Zerlegebetrieben gewonnen wird.

Um eine mögliche Kontaminierung zu verhindern, erfolgt die Gewinnung von Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern in speziell für diesen Zweck zugelassenen Zerlegebetrieben gemäß den folgenden Anforderungen:

- Bevor die Gewinnung des Kopffleisches beginnt, sind alle Köpfe im Zerlegebetrieb einer Beschau zur Feststellung von Anzeichen der Kontaminierung oder Beschädigung und zur Kontrolle der ordnungsgemäßen Versiegelung des frontalen Einschusskanals und des Foramen magnum zu unterziehen.
- Von Köpfen, deren frontaler Einschusskanal und Foramen magnum nicht ordnungsgemäß versiegelt wurden, deren Augen beschädigt wurden oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche das Kopffleisch mit Gewebe des zentralen Nervensystems kontaminieren könnte, wird kein Kopffleisch gewonnen. Darüber hinaus wird von keinem Kopf desselben Regals Fleisch gewonnen, wenn der Verdacht besteht, dass Köpfe mit diesen Anzeichen vorhanden sind.
- Der Betreiber des Zerlegebetriebs stellt spezifische Arbeitsanweisungen auf, um die Kontaminierung des Fleisches während der Gewinnung und des Transports zu verhüten, insbesondere wenn der Verschluss des frontalen Einschusskanals und des Foramen magnum kaputt ist oder verloren geht oder wenn die Augen während der Verfahren beschädigt werden.
- Unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes führt der Betreiber des Zerlegebetriebs einen Stichprobenplan ein, der eine geeignete Laboruntersuchung zum Nachweis von Gewebe des zentralen Nervensystems vorsieht, um zu überprüfen, ob die Maßnahmen zur Verringerung der Kontaminierung ordnungsgemäß durchgeführt werden.
- Schädel, einschließlich des Gehirns und der Augen, die bei der Entbeinung angefallen sind, müssen denaturiert und einem Abholer oder einem Transporteur im Hinblick auf deren Entsorgung mitgegeben werden.
- Die Abgabe der SRM an einen Abholer oder einen Transporteur im Hinblick auf deren Entsorgung wird gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 registriert.
- In dem Register über die Wareneingänge des Zerlegebetriebs müssen die Anzahl der ganzen Köpfe, welche zu entbeinen und zu zerlegen sind, sowie die Referenz des entsprechenden beigefügten Handelspapiers, welches von dem Herkunftsschlachthof ausgestellt wurde, vermerkt sein.

Die Liste der Zerlegebetriebe, welche speziell für die Gewinnung von Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern zugelassen sind, kann auf der Website der Agentur eingesehen werden.

#### 5.6.5. Spezielle Bedingungen für Gefrierlagerräume

In dem Register über die Wareneingänge und in dem Register über die Warenausgänge müssen die Anzahl und das Gewicht der Schlachtkörper und Schlachtkörperteile von über 30 Monate alten Rindern, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule vorgeschrieben ist, sowie die Referenz des entsprechenden beigefügten Handelspapiers, welches von der der Herkunftsniederlassung ausgestellt wurde, vermerkt werden.

#### **5.7. Lagerung der SRM**

Bis sie einem Abholer oder einem Transporteur mitgegeben werden, müssen die spezifizierten Risikomaterialien unter der Verantwortung des Betreibers der Niederlassung, in der sie hergestellt wurden, in speziellen Behältnissen aufbewahrt werden. Diese Behältnisse müssen wasserdicht und hermetisch verschlossen sein sowie aus korrosionsbeständigem Material bestehen und mit einem Deckel und einem Verschluss versehen sein, sodass unbefugte Person nicht an die Materialien gelangen können, und den Hinweis „Kategorie 1 - Nur zur Entsorgung“ in gut lesbaren Schriftzeichen tragen. Die Behältnisse müssen mit einem Farbcode, welcher spezifisch für den vorgesehen Verwendungszweck ist, gekennzeichnet sein (Schwarz ist im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handels vorgeschrieben).

Diese Behältnisse werden vorzugweise an den folgenden Orten gelagert:

- in Schlachthöfen: in einem gekühlten, abschließbaren Raum, welcher zur Lagerung von Erzeugnissen, welche als für den menschlichen Verzehr nicht geeignet oder schädlich erklärt wurden, oder in geschlossenen Behältern außerhalb der Niederlassung (Silos, geschlossene Container);
- in Zerlegebetrieben und Verarbeitungsbetrieben: wenn es aufgrund ihrer hohen Anzahl nötig ist oder sie nicht am Ende jedes Arbeitstages eingesammelt werden, in einem abschließbaren Raum.

Der Betreiber trägt die Verantwortung für die Kontrolle des Zugangs zu diesen Behältern oder Räumen, wobei jener auch die regionalen gesetzlichen Bestimmungen oder anderen Abfallvorschriften beachten muss.

## **6. Anlagen**

Liste der Länder mit vernachlässigbarem, kontrolliertem und unbestimmtem BSE-Risiko.

## 7. Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Tragweite der Überarbeitung:
1.0	12.01.2016	Originalversion
1.1	30.05.2016	Abänderung der Liste der Länder oder Regionen im Anhang
1.2	28.07.2016	Abänderung der Liste der Länder oder Regionen im Anhang
1.3	10.01.2017	Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2016/1396
1.4	03.10.2017	Abänderung der Liste der Länder oder Regionen im Anhang
1.5	14.11.2018	Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2018/969
1.6	17.12.2018	Streichung der Milz, des Ileums und der Tonsillen bei Schafen und Ziegen, welche nicht mehr als SRM zu betrachten sind
1.7	15.10.2019	Keine spezielle Genehmigung für die Entfernung der Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern in Schlachthöfen nötig
1.8	12.11.2020	Änderung der beigefügten Liste der Länder beziehungsweise Gebiete
1.9	06.01.2021	Änderung der beigefügten Liste der Länder beziehungsweise Gebiete - Brexit
1.10	26.10.2021	Änderung der beigefügten Liste der Länder beziehungsweise Gebiete
1.11	Veröffentlichungsdatum	Änderung der beigefügten Liste der Länder beziehungsweise Gebiete