EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den XXX
SWD (2015) 79
[…](2015) XXX

ARBEITSUNTERLAGE DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

LEITFADEN ZU DEN BEDINGUNGEN FÜR DIE EINFUHR/DURCHFUHR UND ZU DEN KONTROLLEN BESTIMMTER ZUSAMMENGESETZTER ERZEUGNISSE, EINSCHLIESSLICH ERZEUGNISSEN, DIE IRRTÜMLICHERWEISE ALS ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE ANGESEHEN WERDEN KÖNNTEN, AUS DRITTLÄNDERN

Dieser Leitfaden dient lediglich Informationszwecken. Er wurde von der Europäischen Kommission weder angenommen noch in irgendeiner Weise genehmigt. Somit handeln Nutzer des Leitfadens in eigener Verantwortung und sollten daher entsprechende Vorkehrungen treffen.

ZWECK DES LEITFADENS

Dieser Leitfaden richtet sich vor allem an die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, insbesondere an die Grenzkontrollstellen, und zu Informationszwecken an die zuständigen Behörden von Drittländern. Er soll als Orientierung für die Bedingungen der Ein- und Durchfuhr sowie die Kontrollen von bestimmten zusammengesetzten Erzeugnissen dienen, die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs und pflanzliche Erzeugnisse enthalten, von Erzeugnissen, die verschiedene Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, und von Erzeugnissen, die unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs und pflanzliche Erzeugnisse enthalten.

HINWEIS

Bei diesem Leitfaden handelt es sich nicht um eine endgültige Fassung; er soll erforderlichenfalls aktualisiert werden, damit die Erfahrungen und Informationen der zuständigen Behörden, insbesondere der Grenzkontrollstellen, sowie des Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Kommission einbezogen werden können.

Der Gerichtshof der Europäischen Union ist die Justizbehörde der EU und dasjenige Organ, das das Recht der Europäischen Union letztinstanzlich auslegt.

IN DEM LEITFADEN VERWENDETE ABKÜRZUNGEN UND DEFINITIONEN

ABl.	Amtsblatt der Europäischen Union
GD SANTE GD SANCO	Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EU	Europäische Union
FVO	Lebensmittel- und Veterinäramt
GKS	Grenzkontrollstelle nach der Richtlinie 97/78/EG des Rates
GVDE	gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 der Kommission
HACCP	Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points)
HC	Alle zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnisse
RASFF-Meldung	Meldung im Rahmen des von der Europäischen Kommission verwalteten Schnellwarnsystems für Futter- und Lebensmittel
TRACES	TRAde Control and Expert System, das mit der Entscheidung 2004/292/EG der Kommission eingeführt wurde
VEtU	Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs
VO	Verordnung
zE	zusammengesetztes Erzeugnis

INHALTSVERZEICHNIS

1. ZWECK 6

2. EINFÜHRUNG 6

2.1. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs im Gegensatz zu zusammengesetzten Erzeugnissen 7

2.2. Erzeugnisse, die irrtümlicherweise als zusammengesetzte Erzeugnisse angesehen werden könnten 9

2.2.1. Erzeugnisse aus unverarbeiteten tierischen und pflanzlichen Erzeugnissen 9

2.2.2. Kombinationen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs 10

3. EINFUHRBEDINGUNGEN FÜR ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE 10

3.1. Tiergesundheitsbedingungen für die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse 10

3.2. Hygienebedingungen für die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse 11

3.2.1. Grundlegende Vorschriften über die Lebensmittelhygiene 11

3.2.2. Weitere Vorschriften über die Lebensmittelhygiene 12

3.3. Vorschriften über die Pflanzengesundheit 13

3.4. Weitere Gesundheitsvorschriften 13

3.5. Zusammenführung der Tiergesundheits- und der Hygienebedingungen für bestimmte zusammengesetzte Erzeugnisse 14

4. EINFUHRBEDINGUNGEN FÜR BESTIMMTE ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE 14

4.1. Ursprung der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung der zusammengesetzten Erzeugnisse verwendet werden 14

4.2. Ursprung zusammengesetzter Erzeugnisse 16

4.3. Dreieckshandel mit zusammengesetzten Erzeugnissen, die in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 aufgeführt sind 17

5. KONTROLLEN DER EIN- UND DURCHFUHR AN ZUGELASSENEN EU-GRENZKONTROLLSTELLEN 19

6. EINFUHRKONTROLLEN BESTIMMTER ZUSAMMENGESETZTER ERZEUGNISSE 19

7. BEISPIELE FÜR DIE ANWENDUNG DER BEDINGUNGEN UND KONTROLLEN 27

7.1. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die in Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG aufgeführt sind 27

7.2. Beispiele für zusammengesetzte Erzeugnisse 28

7.2.1. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die Fleischerzeugnisse enthalten 28

7.2.2. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die Molkereiprodukte enthalten 28

7.2.3. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die andere Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten 28

8. ALLGEMEINE UND SPEZIFISCHE INFORMATIONEN ZU DEN EINFUHR- UND DURCHFUHRKONTROLLEN 29

Anhang I 30

Anhang II 33

Anhang III 35

1. ZWECK

Mit diesem Leitfaden wird bezweckt, in den Mitgliedstaaten ein gemeinsames Verständnis darüber herbeizuführen, wie die Verfahren zur Überwachung der Ein- und Durchfuhr von Sendungen zusammengesetzter Erzeugnisse aus Drittländern durchzuführen sind. In dem Leitfaden soll geklärt werden, welche Einfuhr- und Durchfuhrbedingungen für bestimmte zusammengesetzte Erzeugnisse gelten, die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs und pflanzliche Erzeugnisse enthalten, für Erzeugnisse, die verschiedene Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, sowie für Erzeugnisse, die unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs und pflanzliche Erzeugnisse enthalten.

Mit diesem Leitfaden werden die Informationen der folgenden Leitfäden ergänzt:

> „Key questions related to import requirements and the EU rules on food hygiene and official food controls“[1], veröffentlicht auf der Website
>
> http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf
>
> „Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“[2], veröffentlicht auf der Website
>
> http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

2. EINFÜHRUNG

Für die Zwecke der Lebensmittelhygiene werden Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, als „**zusammengesetzte Erzeugnisse“** bezeichnet, die von Artikel 1 Absatz 2 und Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004[3] erfasst werden. Diese sind in Artikel 2 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG[4] der Kommission wie folgt definiert:

„(…) für den menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel, die sowohl verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs als auch Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs enthalten, einschließlich derjenigen, bei denen die Verarbeitung des Primärprodukts integraler Bestandteil der Erzeugung des Endprodukts ist; (…)“.

Diese Begriffsbestimmung ist recht weit gefasst; daher ist es notwendig, zwischen zusammengesetzten Erzeugnissen, Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs und

---

1 SANCO/1446/2005 Rev. 2015.

2 SANCO/10098/2009 Rev. 2015.

3 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, berichtigt und wiederveröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

4 Entscheidung 2007/275/EG der Kommission vom 17. April 2007 mit Verzeichnissen von Tieren und Erzeugnissen, die gemäß den Richtlinien 91/496/EWG und 97/78/EG des Rates an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren sind, ABl. L 116 vom 4.5.2007, S. 9.

Erzeugnissen, die irrtümlicherweise als zusammengesetzte Erzeugnisse angesehen werden könnten, zu unterscheiden.

2.1. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs im Gegensatz zu zusammengesetzten Erzeugnissen

Anhang I zu diesem Leitfaden vermittelt einen Überblick über den Geltungsbereich der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004[5] und 853/2004. Dieser Überblick ist nicht erschöpfend und hat daher rein informativen Charakter. Sein Inhalt wird unter Umständen zu überprüfen sein, wenn entsprechende Erfahrungen mit den Vorschriften vorliegen.

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht für die Herstellung von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch **Verarbeitungs**erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Dieser Ausschluss vom Geltungsbereich der Verordnung ist darin begründet, dass das mit Zutaten tierischen Ursprungs einhergehende Risiko im Wege der Durchführung der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Kontrolle gebracht werden kann, ohne dass die Notwendigkeit spezifischerer Anforderungen besteht. Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt jedoch ausdrücklich vor, dass **Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs**, die zur Herstellung **zusammengesetzter Erzeugnisse** verwendet werden, im Einklang mit den Anforderungen dieser Verordnung gewonnen und gehandhabt werden müssen, wie etwa in folgenden Fällen:

- Milchpulver zur Herstellung von Eiskrem muss gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Eiskrem unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs wie etwa Fleischerzeugnisse, Molkereiprodukte und/oder Fischereierzeugnisse, die zur Herstellung von Pizza verwendet werden, müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Pizza unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Fleischerzeugnisse und/oder Molkereiprodukte, die zur Herstellung von Fertiggerichten aus solchen Verarbeitungserzeugnissen und Gemüse verwendet werden, müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung dieser Fertiggerichte unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Eiprodukte zur Herstellung von Mayonnaise müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Mayonnaise unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Diese zusammengesetzten Erzeugnisse werden in registrierten Betrieben zubereitet, jedoch müssen die Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Zubereitung der zusammengesetzten Erzeugnisse verwendet werden, aus zugelassenen Betrieben stammen.

---

[5] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1, berichtigt und wiederveröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

Wird einem Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs während der Verarbeitung im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs beigemengt, z. B. um ihm besondere Merkmale zu verleihen, oder ist zur Herstellung des Erzeugnisses tierischen Ursprungs (im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe o der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) ein Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs erforderlich, so bedeutet dies nicht automatisch, dass das so gewonnene Lebensmittel unter den Anwendungsbereich von Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt, wie etwa in folgenden Fällen:

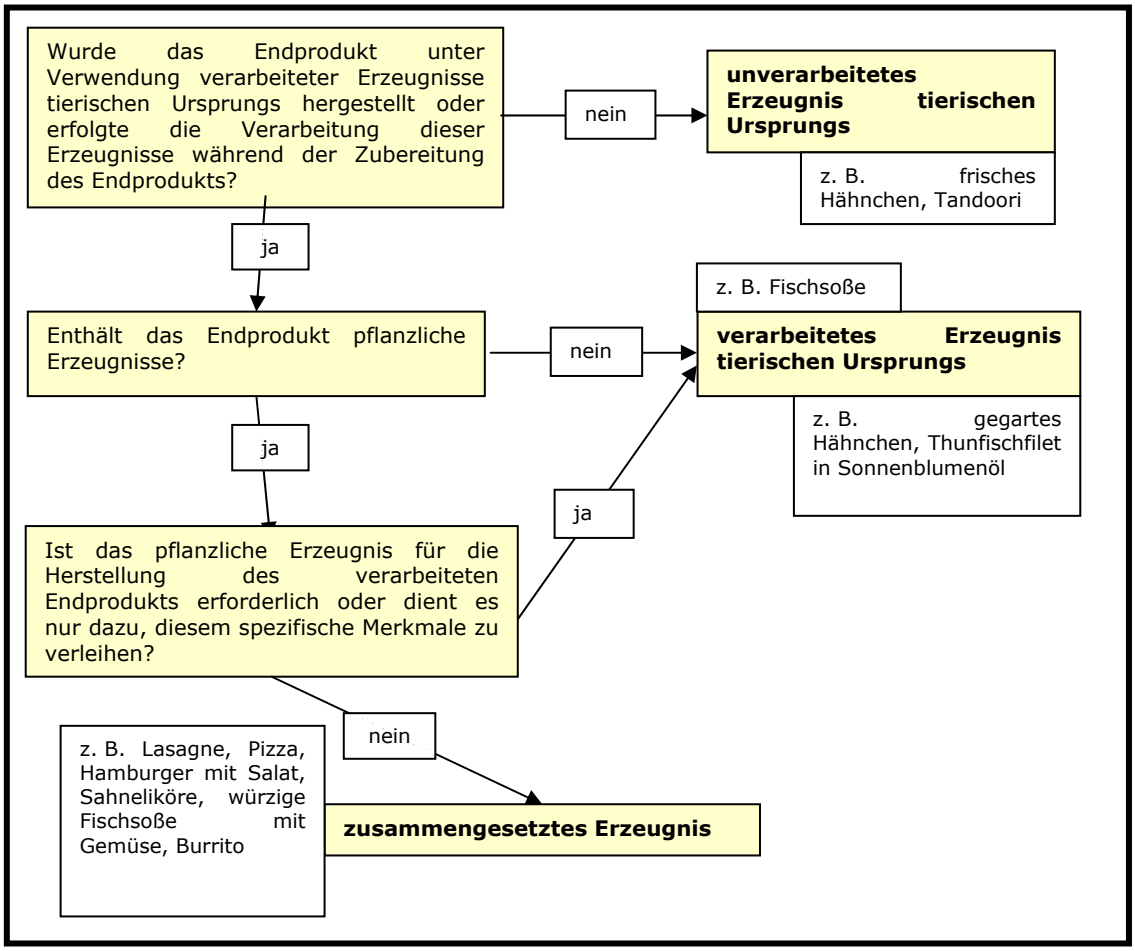
- Käse, dem Kräuter beigemengt werden, oder Joghurt, dem Früchte beigemengt werden, sind nach wie vor Molkereiprodukte, deren Herstellung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt;
- Würste, denen Knoblauch oder Soja beigemengt wird, sind nach wie vor Fleischerzeugnisse, deren Herstellung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt;
- Milchspeiseeis, das unter Anwendung einer Hitzebehandlung verarbeitet wird und dem Obst oder andere pflanzliche Zutaten beigemengt werden, ist nach wie vor ein Molkereiprodukt, dessen Verarbeitung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt.

Allgemein gesagt kann ein zusammengesetztes Erzeugnis aus einem Betrieb stammen, der von der zuständigen Behörde registriert wurde, ohne dass auf dem Etikett das Identitätskennzeichen des Betriebs angegeben sein muss. Jedoch

- kann ein zugelassener Betrieb, der sowohl Erzeugnisse tierischen Ursprungs als auch andere Erzeugnisse, z. B. zusammengesetzte Erzeugnisse, herstellt, das Identitätskennzeichen, das für Erzeugnisse tierischen Ursprungs vorgeschrieben ist, auch auf den anderen Erzeugnissen (den zusammengesetzten Erzeugnissen) anbringen (Anhang II Abschnitt I Teil B Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004);
- **muss das Identitätskennzeichen angebracht werden, wenn die Herstellung des zusammengesetzten Endprodukts die Verarbeitung des Primärerzeugnisses tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 umfasst, da das zusammengesetzte Erzeugnis in diesem Fall aus einem zugelassenen Betrieb stammen muss.**

Der folgende schematisierte Entscheidungsablauf (Entscheidungsbaum) dürfte hilfreich sein, um zwischen zusammengesetzten Erzeugnissen und Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu unterscheiden:

Abbildung 1: Entscheidungsbaum zur Beantwortung der Frage, ob ein Erzeugnis, das Zutaten tierischen Ursprungs enthält, als ein zusammengesetztes Erzeugnis anzusehen ist



Ein nicht erschöpfendes Verzeichnis mit Beispielen für Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthält Anhang II dieses Leitfadens.

2.2. Erzeugnisse, die irrtümlicherweise als zusammengesetzte Erzeugnisse angesehen werden könnten

2.2.1. Erzeugnisse aus unverarbeiteten tierischen und pflanzlichen Erzeugnissen

Ein unverarbeitetes Erzeugnis tierischen Ursprungs, dem ein Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs beigemengt wird, ist nach wie vor ein unverarbeitetes Erzeugnis tierischen Ursprungs, wie etwa in folgenden Fällen:

- Spieße mit Frischfleisch und Gemüse,
- Zubereitungen aus frischen Fischereierzeugnissen (z. B. Fischfilets) mit Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs,
- in Gläsern abgefüllter Honig mit Nüssen.

Solche Erzeugnisse müssen aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammen, aus dem die Einfuhr des betreffenden tierischen Erzeugnisses in die EU zugelassen ist. Sie müssen aus einem zugelassenen Betrieb und einem Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan für beide Erzeugnisarten stammen.

Ihnen muss die Muster-Veterinärbescheinigung für das verwendete tierische Erzeugnis beigefügt sein.

2.2.2. Kombinationen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Lebensmittelerzeugnisse, die verschiedene Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, **gelten** – unabhängig davon, ob diese unverarbeitet oder verarbeitet sind - **nicht als zusammengesetzte Erzeugnisse,** sofern ihnen keine Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs beigemengt sind.

Wird ein Hauptanteil eines Erzeugnisses tierischen Ursprungs unter Beimengung kleiner Mengen anderer Erzeugnisse tierischen Ursprungs verarbeitet, die aus technischen Gründen erforderlich sind, so muss das Endprodukt aus einem zugelassenen Betrieb und einem Drittland stammen, aus dem die Einfuhr des betreffenden Hauptanteils des Erzeugnisses tierischen Ursprungs in die EU zugelassen ist, wie etwa in folgenden Fällen:

- Fischklöße mit sehr kleinen Mengen an Eiklar, das als Verdickungsmittel verwendet wurde;
- Spieße mit Fleisch, das in Joghurt, Milch, Öl und Gewürzen mariniert wurde;
- Surimi, dem aus technischen Gründen sehr kleine Mengen an Eiklar beigemengt wurden.

Werden mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs vermischt oder zubereitet, ohne dass hierfür verarbeitungstechnische Gründe gegeben sind, so muss das Endprodukt aus einem Drittland stammen, aus dem die Einfuhr der einzelnen tierischen Erzeugnisse, die für das vermischte oder zubereitete Erzeugnis verwendet wurden, in die EU zugelassen ist. Das Endprodukt muss aus einem Betrieb stammen, der für die einzelnen Erzeugnisarten zugelassen ist, und ihm müssen die einschlägigen Muster-Veterinärbescheinigungen für alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs beigefügt sein, die zur Herstellung des vermischten oder zubereiteten Erzeugnisses verwendet wurden, wie etwa in folgenden Fällen:

- Steak, das in einer Verpackung mit einem Stück Butter aufgemacht ist;
- ganze, küchenfertige Fische, die mit einer Fleischfüllung aufgemacht sind;
- mit Eiprodukten dekoriertes Sushi.

3. EINFUHRBEDINGUNGEN FÜR ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE

3.1. Tiergesundheitsbedingungen für die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse

Um die Einschleppung von Tierseuchen in die EU zu verhindern, müssen Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern Vorschriften erfüllen, die in der

Richtlinie 2002/99/EG[6] des Rates aufgeführt sind; eine hiervon lautet, dass Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern stammen müssen, die in einschlägigen Listen aufgeführt sind. Außerdem sind für Fleischerzeugnisse und Molkereiprodukte bestimmte Behandlungen vorgeschrieben, die im Verhältnis zum Tierseuchenrisiko in dem betreffenden Drittland stehen und die in den beiden Drittlandlisten (Fleischerzeugnisse: Entscheidung 2007/777/EG[7], Molkereiprodukte: Verordnung (EU) Nr. 605/2010[8]) festgelegt sind. Nähere Angaben unter

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index_de.htm

Im Zusammenhang mit der Einhaltung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften gelten spezifische Ausnahmen für Sendungen tierischer Erzeugnisse, die beim Versand zwischen Russland und der russischen Exklave Kaliningrad sowie beim Versand zwischen Bosnien und Herzegowina und dem kroatischen Hafen Ploče durch das Gebiet der EU geführt werden.

Bezüglich bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten keine tierseuchenrechtlichen Vorschriften, da davon ausgegangen wird, dass von ihnen keine Gefahr für die Tiergesundheit ausgeht (Einzelheiten hierzu enthält Kapitel 4 dieses Leitfadens).

3.2. Hygienebedingungen für die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse

Alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern, die zur Einfuhr in die EU bestimmt sind, müssen die Hygienevorschriften der EU für Lebensmittel erfüllen. Dieser Grundsatz gilt auch für zusammengesetzte Erzeugnisse, einschließlich derjenigen, die in den Artikeln 4 bis 6 und in Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG aufgeführt sind.

3.2.1. Grundlegende Vorschriften über die Lebensmittelhygiene

Die Hygienevorschriften für zusammengesetzte Erzeugnisse sind in den Artikeln 3 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthalten, was bedeutet, dass von Lebensmittelunternehmern in Drittländern die folgenden Vorschriften und Anforderungen erfüllt werden müssen:

- die Vorschrift, nach der die Lebensmittelunternehmer allgemein verpflichtet sind, die Erzeugnisse und Verfahren im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit zu überwachen (Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004),
- die allgemeinen Hygienevorschriften in der Primärproduktion (Artikel 4 Absatz 1 und Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 852/2004),

---

6 Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11.

7 Entscheidung 2007/777/EG der Kommission vom 29. November 2007 zur Festlegung der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Musterveterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter Fleischerzeugnisse und behandelter Mägen, Blasen und Därme für den menschlichen Verzehr aus Drittländern sowie zur Aufhebung der Entscheidung 2005/432/EG, ABl. L 312 vom 30.11.2007, S. 49.

8 Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission vom 2. Juli 2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Milcherzeugnissen und Rohmilch zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union, ABl. L 175 vom 10.7.2010, S. 1.

- die spezifischen Vorschriften auf den Stufen nach der Primärproduktion (Artikel 4 Absatz 2 und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004),

- die mikrobiologischen Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005[9] der Kommission,

- Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) beruhen (Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004),

- Registrierung oder Zulassung der Betriebe (Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Die Zulassung der Betriebe ist erforderlich, sofern Erzeugnisse tierischen Ursprungs in demselben Betrieb verarbeitet werden, in dem zusammengesetzte Erzeugnisse hergestellt werden; Einzelheiten hierzu enthält Kapitel 2.1 dieses Leitfadens.

3.2.2. Weitere Vorschriften über die Lebensmittelhygiene

Nach Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer, die in der EU ansässig sind und zusammengesetzte Erzeugnisse (Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten) einführen, sicherstellen, dass die verarbeiteten Bestandteile tierischen Ursprungs, die in diesen Lebensmitteln enthalten sind, **den in Artikel 6 Absätze 1 bis 3 festgelegten Anforderungen an Erzeugnisse tierischen Ursprungs genügen**, d. h.:

- Die Bestandteile müssen aus einem Drittland stammen, das in einer EU-Liste aufgeführt ist, und sie müssen den produktspezifischen Anforderungen genügen, die bei der Einfuhr in die EU gelten.

- Der Betrieb[10] (oder – im Falle von Muscheln – das Erzeugungsgebiet), von dem aus die zur Herstellung des zusammengesetzten Erzeugnisses verwendeten Bestandteile tierischen Ursprungs versandt wurden und in dem sie gewonnen oder zubereitet wurden, muss in einer EU-Liste von Betrieben aufgeführt sein, aus denen die Einfuhr erlaubt ist.

- Nach der Richtlinie 96/23/EG[11] des Rates müssen tierische Erzeugnisse, auch wenn sie als Bestandteile tierischen Ursprungs zur Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse verwendet werden, aus einem Drittland stammen, das über einen genehmigten Rückstandüberwachungsplan für

---

[9] Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

[10] Nähere Angaben hierzu unter http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_de.htm

[11] Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG, ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10.

den spezifischen Bestandteil nach Anhang I des Beschlusses 2011/163/EU[12] der Kommission verfügt.

- Der einführende Lebensmittelunternehmer muss belegen können, dass die vorstehend genannten Anforderungen erfüllt sind (z. B. durch entsprechende Unterlagen oder Bescheinigungen, die nicht den Formerfordernissen nach Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004[13] entsprechen müssen, oder auf andere Weise).

Allerdings gelten diese Vorschriften gegenwärtig nicht für alle zusammengesetzten Erzeugnisse, da es entsprechend einer Übergangsmaßnahme zulässig ist, die derzeitige Vorgehensweise bei der Handhabung der Vorschriften über die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse, die nichtharmonisierte Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, weiterhin anzuwenden (siehe Abschnitt 4).

3.3. Vorschriften über die Pflanzengesundheit

Bestimmte Pflanzen, pflanzliche Erzeugnisse oder sonstige Gegenstände müssen Pflanzengesundheitsanforderungen genügen, damit sie in die EU eingeführt werden können.

Nähere Angaben hierzu unter http://ec.europa.eu/food/plant/index_en.htm

3.4. Weitere Gesundheitsvorschriften

Unabhängig von der Durchführung der Richtlinien 96/23/EG und 2002/99/EG sowie von Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Einführer von Lebensmitteln, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, ferner weitere Vorschriften berücksichtigen, die eingehalten werden müssen:

- Im einschlägigen Lebensmittelrecht der EU gibt es weitere Vorschriften, die diejenigen über die Lebensmittelhygiene ergänzen oder die zusätzlich gelten. Hierzu zählen gegebenenfalls insbesondere Vorschriften über
  - Schadstoffe,
  - Höchstgehalte an Pestizidrückständen,
  - die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen,
  - Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  - die Bestrahlung von Lebensmitteln,
  - neuartige Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 258/97[14]),
  - Radioaktivität.

---

[12] Beschluss 2011/163/EU der Kommission vom 16. März 2011 zur Genehmigung der von Drittländern gemäß Artikel 29 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgelegten Pläne, ABl. L 70 vom 17.3.2011, S. 40.

[13] Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206, berichtigt und wiederveröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

[14] Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten, ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

- Ferner gelten produktspezifische Vorschriften über
  - tiefgefrorene Lebensmittel,
  - Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind – dieser Begriff wird mit Wirkung vom 20. Juli 2016 durch den Begriff „Lebensmittel für spezielle Gruppen“[15] ersetzt,
  - gentechnisch veränderte Organismen (GVO).

Nähere Angaben hierzu unter http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

3.5. Zusammenführung der Tiergesundheits- und der Hygienebedingungen für bestimmte zusammengesetzte Erzeugnisse

Bislang mussten bei der Einfuhr bestimmter zusammengesetzter Erzeugnisse nur die Tiergesundheitsbedingungen erfüllt sein.

In der Verordnung (EU) Nr. 28/2012[16], die seit dem 1. März 2012 gilt, werden hingegen die Tiergesundheits- und die Hygieneanforderungen an bestimmte zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Einfuhr in die EU oder zur Durchfuhr durch die EU bestimmt sind, zusammengeführt, und es sind darin Muster-Veterinärbescheinigungen für die Ein- und Durchfuhr dieser zusammengesetzten Erzeugnisse festgelegt.

Um den bestehenden Handel weiterhin zu ermöglichen, können diejenigen zusammengesetzten Erzeugnisse, die nicht unter die Verordnung (EU) Nr. 28/2012 fallen, nach der Verordnung (EU) Nr. 1079/2013[17] jedoch bis zum 31. Dezember 2016 im Rahmen der geltenden Regelung eingeführt werden.

4. EINFUHRBEDINGUNGEN FÜR BESTIMMTE ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE

4.1. Herkunft der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung der zusammengesetzten Erzeugnisse verwendet werden

Nach Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung eingeführter zusammengesetzter Erzeugnisse verwendet werden, den Anforderungen nach Artikel 6 Absätze 1 bis 3 der genannten Verordnung genügen. Dies bedeutet insbesondere, dass

---

[15] Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Juni 2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 des Rates und der Kommission, ABl. L 181 vom 29.6.2013, S. 35.

[16] Verordnung (EU) Nr. 28/2012 der Kommission vom 11. Januar 2012 mit Bescheinigungsanforderungen für die Einfuhr in und die Durchfuhr durch die Europäische Union bestimmter zusammengesetzter Erzeugnisse und zur Änderung der Entscheidung 2007/275/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1162/2009, ABl. L 12 vom 14.1.2012, S. 1.

[17] Verordnung (EU) Nr. 1079/2013 der Kommission vom 31. Oktober 2013 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 292 vom 1.11.2013, S. 10.

- die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammen müssen, das/der in einer EU-Liste aufgeführt ist, und dass sie den produktspezifischen Anforderungen genügen müssen, die bei der Einfuhr in die EU gelten;

- die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs aus einem Betrieb (oder – im Falle von Muscheln – einem Erzeugungsgebiet) stammen müssen, der/das in einer EU-Liste von Betrieben/Erzeugungsgebieten aufgeführt ist, aus denen Einfuhren dieser Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs zulässig sind.

Allerdings ist nach der Verordnung (EU) Nr. 1079/2013 für die Anwendung dieser Maßnahmen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ein Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2016 vorgesehen. Nach dieser Verordnung gilt Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht für zusammengesetzte Erzeugnisse – mit Ausnahme der in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 genannten, bei denen es sich um folgende handelt:

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die verarbeitete Fleischerzeugnisse im Sinne von Artikel 4 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG enthalten;

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die verarbeitete Molkereiprodukte enthalten und unter Artikel 4 Buchstaben b und c der Entscheidung 2007/275/EG fallen;

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus verarbeiteten Fischereierzeugnissen oder Eiprodukten bestehen und die unter Artikel 4 Buchstabe b der Entscheidung 2007/275/EG fallen.

Die Anforderungen an diese zusammengesetzten Erzeugnisse sind in den Veterinärbescheinigungen in den Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 festgelegt; darin sind die EU-Bescheinigungen für die öffentliche Gesundheit und die Tiergesundheit zusammengeführt.

Des Weiteren müssen Molkereiprodukte, die in zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, welche an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren sind, aus einem in einer einschlägigen Liste aufgeführten Drittland stammen und nach den Vorschriften in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 behandelt worden sein. Nach Artikel 6 Absatz 2 der Entscheidung 2007/275/EG gilt diese Vorschrift auch für die zusammengesetzten Erzeugnisse nach Artikel 6 Absatz 1 und nach Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG.

Folglich gilt die Vorschrift, dass zusammengesetzten Erzeugnissen, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus **anderen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs** als **verarbeiteten Fleischerzeugnissen, Molkereiprodukten, Fischereierzeugnissen oder Eiprodukten** bestehen, die entsprechende Bescheinigung oder ein Handelsdokument beigefügt sein muss, bis zum 31. Dezember 2016 nicht.

Dies bedeutet, dass für zusammengesetzte Erzeugnisse, die beispielsweise zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus verarbeitetem Honig, verarbeiteter Gelatine oder verarbeiteten Schnecken bestehen, nur die allgemeinen Vorschriften über die öffentliche Gesundheit (auf die in den Kapiteln 3.2 und 3.4 dieses Leitfadens eingegangen wird) gelten und es den Mitgliedstaaten überlassen ist, zusätzlich nationale Vorschriften über die öffentliche Gesundheit, etwa Bescheinigungsvorschriften, einzuführen. Bezüglich der

obengenannten Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs (z. B. verarbeiteter Honig, verarbeitete Gelatine, verarbeitete Schnecken oder andere Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs als Fleischerzeugnisse, Molkereiprodukte, Fischereierzeugnisse oder Eiprodukte), die in zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, gelten keine spezifischen Tiergesundheitsbedingungen, da davon ausgegangen wird, dass sie keine Gefahr für die Tiergesundheit darstellen.

Unabhängig von den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen die Bestandteile tierischen Ursprungs, die zur Herstellung eines zusammengesetzten Erzeugnisses verwendet werden, aus einem Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan für den spezifischen Bestandteil stammen, wie in Anhang I des Beschlusses 2011/163/EU festgelegt. Diese Vorschrift gilt für alle Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, auch für diejenigen, die unter die Übergangsmaßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 1079/2013 fallen.

4.2. Herkunft zusammengesetzter Erzeugnisse

Nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 müssen die folgenden zusammengesetzten Erzeugnisse, die zur Einfuhr in die EU oder zur Durchfuhr durch die EU bestimmt sind, aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammen, aus dem die Einfuhr von Sendungen mit denjenigen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs, die in den betreffenden zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, zugelassen ist:

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die verarbeitete Fleischerzeugnisse im Sinne von Artikel 4 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG enthalten;
- zusammengesetzte Erzeugnisse, die verarbeitete Molkereiprodukte enthalten und unter Artikel 4 Buchstaben b und c der Entscheidung 2007/275/EG fallen;
- zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus verarbeiteten Fischereierzeugnissen oder Eiprodukten bestehen und die unter Artikel 4 Buchstabe b der Entscheidung 2007/275/EG fallen.

Den obengenannten Erzeugnissen müssen bei der Einfuhr in die EU die Muster-Veterinärbescheinigungen nach den Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 beiliegen.

Während die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die in den zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, aus einem zugelassenen Betrieb stammen müssen, kann das zusammengesetzte Erzeugnis selbst aus einem registrierten Betrieb stammen, der nicht in einer Liste nach Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 aufgeführt ist. Wird ein zusammengesetztes Endprodukt jedoch aus einem unverarbeiteten Primärerzeugnis tierischen Ursprungs (z. B. Fischfilets) hergestellt und ist die Verarbeitung des betreffenden Primärerzeugnisses integraler Bestandteil der Erzeugung des zusammengesetzten Endprodukts (Artikel 2 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG), so muss diese Verarbeitung des unverarbeiteten tierischen Erzeugnisses in einem zugelassenen Betrieb erfolgen, und das zusammengesetzte Erzeugnis muss in solchen Fällen aus einem entsprechend zugelassenen Betrieb stammen.

4.3. Dreieckshandel mit zusammengesetzten Erzeugnissen, die in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 aufgeführt sind

Bezüglich der Herkunft gelten einige zusätzliche Beschränkungen, wenn die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs und das entsprechende zusammengesetzte Erzeugnis nicht im selben Land hergestellt wurden (Dreieckshandel). Diese Beschränkungen gelten für die Fleischerzeugnisse bzw. Molkereiprodukte, die in den zusammengesetzten Erzeugnissen verwendet werden, denn die Listen mit den Drittländern, die für diese Erzeugnisse zugelassen sind, werden auf der Grundlage bestimmter Hitzebehandlungen erstellt, die im Verhältnis zum Tiergesundheitsrisiko in den betroffenen Drittländern stehen. Daher muss sichergestellt sein, dass Fleischerzeugnisse bzw. Molkereiprodukte aus einem Drittland mit einem hohen Tiergesundheitsrisiko nicht zum Zwecke der Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse in ein Drittland mit einem geringeren Tiergesundheitsrisiko versandt werden. Dies spiegelt sich auch in den Gesundheitsgarantien wider, die in den Veterinärbescheinigungen nach den Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 zu erteilen sind.

Tabelle 1: Herkunft der zusammengesetzten Erzeugnisse nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 und Herkunft der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs (VEtU), die zur Herstellung dieser zusammengesetzten Erzeugnisse verwendet werden

VEtU im zusammengesetzten Erzeugnis	Herkunftsland des zusammengesetzten Erzeugnisses	Herkunftsland der VEtU, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind
Fleischerzeugnis	Drittland, das in der Liste nach der Entscheidung 2007/777/EG aufgeführt ist und für dessen Erzeugnisse eine Hitzebehandlung vorgeschrieben ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland
	Drittland, das in der Liste nach der Entscheidung 2007/777/EG aufgeführt ist und für dessen Erzeugnisse die Behandlung nach Code A vorgeschrieben ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland oder ein anderes Drittland, das jedoch in der Liste nach der Entscheidung 2007/777/EG aufgeführt ist und für dessen Erzeugnisse die Behandlung nach Code A vorgeschrieben ist
Molkereiprodukt	Drittland, das in der Liste nach der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt und gemäß Spalte A, B oder C zugelassen ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland
	Drittland, das in der Liste nach der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt und gemäß Spalte A zugelassen ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland oder ein anderes Drittland, das jedoch in der Liste nach der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt und gemäß Spalte A zugelassen ist
	Drittland, das in der Liste nach der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt und gemäß Spalte B zugelassen ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland oder ein anderes Drittland, das jedoch in der Liste nach der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt und gemäß Spalte B zugelassen ist
verarbeitetes Fischereierzeugnis oder Eiprodukt	Drittland, das in der entsprechenden EU-Liste aufgeführt ist	dasselbe Drittland oder ein EU-Herkunftsland oder ein anderes Drittland, das jedoch in der entsprechenden EU-Liste aufgeführt ist

Tabelle 1 enthält einen Überblick darüber, welcher Herkunft die zusammengesetzten Erzeugnisse und die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die in den entsprechenden zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, im Falle des Dreieckhandels sein müssen.

Bei den Molkereiprodukten muss die spezifische Tiergesundheitslage in den Drittländern berücksichtigt werden, die in der Liste nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 aufgeführt sind: Aus diesen Ländern ist das Verbringen von Molkereiprodukten gemäß Spalte C zulässig, sofern sie einer Hitzebehandlung unterzogen wurden. Ein Dreieckshandel kann nur zwischen Drittländern stattfinden, aus denen das Verbringen solcher Erzeugnisse zulässig ist, sofern diese einer Hitzebehandlung gemäß Spalte A unterzogen wurden, oder zwischen Drittländern, aus denen das Verbringen solcher Erzeugnisse zulässig ist, sofern diese einer Hitzebehandlung gemäß Spalte B unterzogen wurden, um sicherzustellen, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht zwischen Drittländern mit einem unterschiedlichen Tiergesundheitsstatus gehandelt werden. Aus diesem Grund können Drittländer, aus denen das Verbringen solcher Erzeugnisse nur dann zulässig ist, sofern sie einer Hitzebehandlung gemäß Spalte C unterzogen wurden, ausschließlich Molkereiprodukte

aus einem EU-Mitgliedstaat oder aus dem eigenen Hoheitsgebiet entgegennehmen, um zusammengesetzte Erzeugnisse herzustellen, die Molkereiprodukte enthalten.

Dies trifft auch auf Fleischerzeugnisse zu: Nach der Entscheidung 2007/777/EG kann ein Dreieckshandel ausschließlich zwischen Drittländern stattfinden, aus denen das Verbringen solcher Erzeugnisse nur dann zulässig ist, sofern diese einer Hitzebehandlung gemäß Code A unterzogen wurden. Sämtliche Drittländer, deren Zulassung sich nicht auf diese Behandlung erstreckt, können ausschließlich Fleischerzeugnisse aus einem EU-Mitgliedstaat oder aus dem eigenen Hoheitsgebiet entgegennehmen, um zusammengesetzte Erzeugnisse herzustellen, die Fleischerzeugnisse enthalten.

5. KONTROLLEN DER EIN- UND DURCHFUHR AN ZUGELASSENEN EU-GRENZKONTROLLSTELLEN

Nach dem EU-Recht müssen alle Sendungen mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die in das Gebiet der Union eingeführt werden, einer zugelassenen EU-Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit sie dort den vorgeschriebenen Veterinärkontrollen unterzogen werden. In der Richtlinie 97/78/EG[18] des Rates sind die veterinärrechtlichen Verfahren festgelegt, die bei der Einfuhr von Sendungen mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die EU oder bei der Durchfuhr solcher Sendungen durch die EU zu befolgen sind. In Anhang I der Entscheidung 2007/275/EG der Kommission sind die Waren, d. h. die Erzeugnisse tierischen Ursprungs verzeichnet, die Veterinärkontrollen zu unterziehen sind.

In den Artikeln 4 bis 6 der genannten Entscheidung ist bestimmt, welche zusammengesetzten Erzeugnisse an den Grenzkontrollstellen Veterinärkontrollen zu unterziehen sind, und es sind darin Ausnahmeregelungen von dieser Vorschrift festgelegt, die für andere zusammengesetzte Erzeugnisse gelten, darunter für diejenigen, die in Anhang II der genannten Entscheidung aufgeführt sind. Allerdings unterliegen diejenigen zusammengesetzten Erzeugnisse, die nach den Ausnahmeregelungen an den Grenzkontrollstellen nicht einer Veterinärkontrolle zu unterziehen sind, auf jeden Fall den Vorschriften über die amtliche Überwachung nach der Verordnung (EG) Nr. 882/2004[19], und es ist Sache der Mitgliedstaaten, festzustellen, auf welcher Stufe des Vertriebs solche Kontrollen die stichhaltigsten Ergebnisse liefern dürften.

6. EINFUHRKONTROLLEN BESTIMMTER ZUSAMMENGESETZTER ERZEUGNISSE

Nähere Angaben zum allgemeinen Einfuhrverfahren enthält der obengenannte Leitfaden „Key questions related to import requirements and the EU rules on food hygiene and official food controls“.

Nach Artikel 4 der Entscheidung 2007/275/EG sind die folgenden zusammengesetzten Erzeugnisse an den Grenzkontrollstellen Veterinärkontrollen zu unterziehen:

---

[18] Richtlinie 97/78/EG des Rates zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen, ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9.

[19] Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. L 165 vom 30.4.2004, berichtigt und wiederveröffentlicht im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1.

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die verarbeitete Fleischerzeugnisse enthalten,

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus irgendeinem anderen verarbeiteten Erzeugnis tierischen Ursprungs als einem verarbeiteten Fleischerzeugnis bestehen,

- zusammengesetzte Erzeugnisse, die keine verarbeiteten Fleischerzeugnisse enthalten und zu weniger als der Hälfte aus verarbeiteten Molkereiprodukten bestehen, sofern die Endprodukte nicht die Anforderungen des Artikels 6 der gennannten Entscheidung erfüllen.

Nach Artikel 4 Buchstabe b der Entscheidung 2007/275/EG bestehen zusammengesetzte Erzeugnisse „(…) aus irgendeinem anderen verarbeiteten Erzeugnis tierischen Ursprungs als einem verarbeiteten Fleischerzeugnis“, was bedeutet, dass ein zusammengesetztes Erzeugnis mehr als ein Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs enthalten kann. In diesem Fall müssen die Zutaten addiert werden, um zu ermitteln, ob die Gesamtmenge an Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten ist, 50 % oder mehr beträgt und ob das betreffende zusammengesetzte Erzeugnis an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist. Zur Ermittlung der Gesamtmenge müssen alle Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs außer verarbeiteten Fleischerzeugnissen berücksichtigt werden.

An der Grenzkontrollstelle muss gegebenenfalls überprüft werden, ob das betreffende zusammengesetzte Erzeugnis aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammt, aus dem die Einfuhr von Sendungen mit den Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs, die in dem betreffenden zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, in die Union zugelassen ist und ob ihm eine Veterinärbescheinigung beiliegt, die dem Muster nach Anhang I oder Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 entspricht. Bei der Einfuhr in die Union ist gegebenenfalls zu überprüfen, ob die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, in zugelassenen Betrieben in zugelassenen Drittländern hergestellt wurden und ob die betreffenden Drittländer über einen genehmigten Rückstandüberwachungsplan verfügen (siehe Kapitel 4 dieses Leitfadens).

- Enthält ein zusammengesetztes Erzeugnis ausschließlich verarbeitete Fleischerzeugnisse, Molkereiprodukte, Eiprodukte oder Fischereierzeugnisse und wurde es in einem Betrieb hergestellt, der für das betreffende Erzeugnis zugelassen ist, und liegt ihm die entsprechende Muster-Veterinärbescheinigung für das betreffende Erzeugnis bei, so könnte dies als Tiergesundheitsbescheinigung akzeptiert werden, da die Bescheinigung für Verarbeitungserzeugnisse mehr Gesundheitsgarantien bietet als die Bescheinigung nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012, sofern das zusammengesetzte Erzeugnis nur eine Art von Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs enthält.

- Nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 bedarf es für verarbeitete Fischereierzeugnisse, die in einem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, keiner Bescheinigung in der Muster-Veterinärbescheinigung nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 28/2012, sofern auf sie weniger als 50 % des Inhalts des zusammengesetzten Erzeugnisses entfallen. Dies trifft ebenso auf verarbeitete Eiprodukte und die Muster-Veterinärbescheinigungen nach den beiden Anhängen der genannten Verordnung zu.

- Hingegen müssen in den Muster-Veterinärbescheinigungen nach den beiden Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 Angaben zu den verarbeiteten Fleischerzeugnissen und/oder Molkereiprodukten gemacht werden, die das zusammengesetzte Erzeugnis enthält, es sei denn, es handelt sich um ein haltbares zusammengesetztes Erzeugnis, das keine Fleischerzeugnisse enthält und zu weniger als 50 % aus Molkereiprodukten besteht, und sofern das Endprodukt die Anforderungen nach Artikel 6 der Entscheidung 2007/275/EG erfüllt.

In Artikel 6 der Entscheidung 2007/275/EG ist eine Ausnahmeregelung für bestimmte zusammengesetzte Erzeugnisse und Lebensmittel festgelegt, die nach Anhang II der genannten Entscheidung von den Veterinärkontrollen an Grenzkontrollstellen auszunehmen sind. Ferner sieht Artikel 4 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG eine Ausnahme für zusammengesetzte Erzeugnisse vor, die bei Raumtemperatur haltbar sind oder bei der Herstellung vollständig gar gekocht bzw. einer Hitzebehandlung unterzogen wurden und die keine Fleischerzeugnisse enthalten und die zu weniger als der Hälfte aus **Molkereiprodukten** bestehen. Solche zusammengesetzten Erzeugnisse sind eindeutig als für den menschlichen Verzehr bestimmt zu kennzeichnen und in sauberen Behältnissen sicher zu verpacken oder zu versiegeln; außerdem muss ihnen ein Handelsdokument beiliegen und sie müssen in einer Amtssprache eines Mitgliedstaats so gekennzeichnet sein, dass dem Dokument und dem Etikett zusammen Informationen über Art, Menge und Anzahl der Packungen der zusammengesetzten Erzeugnisse, Herkunftsland, Hersteller und Zutaten zu entnehmen sind (Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv der Entscheidung 2007/275/EG).

- Dies bedeutet, dass ein zusammengesetztes Erzeugnis, das bei Raumtemperatur haltbar ist oder bei der Herstellung vollständig gar gekocht bzw. einer Hitzebehandlung unterzogen wurde und das Molkereiprodukte und andere Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthält, einer Grenzkontrollstelle gestellt werden muss, damit es Veterinärkontrollen unterzogen wird, sofern die Gesamtmenge der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die das zusammengesetzte Erzeugnis enthält, mehr als 50 % desselben ausmacht.

- An der Grenzkontrollstelle ist zu überprüfen, ob das betreffende zusammengesetzte Erzeugnis im Einklang mit den allgemeinen Hygienevorschriften (nach den Artikeln 3 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) hergestellt wurde und ob die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die das zusammengesetzte Erzeugnis enthält, aus einem Drittland mit einem von der EU genehmigten Rückstandsüberwachungsplan stammen und insbesondere, ob die Molkereiprodukte, die das zusammengesetzte Erzeugnis enthält, aus einem Drittland stammen, das in einer EU-Liste mit den einschlägigen Vorschriften über die Hitzebehandlung aufgeführt ist.

Abbildung 2: Bescheinigung des Anteils an Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs in den Bescheinigungen nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012

- jeglicher Anteil an verarbeiteten Fleischerzeugnissen
- Anteil an verarbeiteten Molkereiprodukten, wenn
- es hiervon 50 % oder einen größeren Anteil enthält oder

  der Prozentsatz, wenn das zE nicht haltbar ist
- Anteil an verarbeiteten Fischereierzeugnissen von 50 % oder mehr
- Anteil an verarbeiteten Eiprodukten von 50 % oder mehr

Aus der vorstehenden Abbildung geht hervor, welcher Anteil an Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs in den Bescheinigungen nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 für das betreffende zusammengesetzte Erzeugnis anzugeben ist.

Zusammengesetzte Erzeugnisse, die an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren sind, müssen in bestimmten Abständen anhand **der mehrjährigen nationalen Kontrollpläne**, die gemäß den Artikeln 41 bis 43 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erstellt wurden, sowie unter Berücksichtigung der potenziellen Risiken (Artikel 15 Absatz 1 der genannten Verordnung) kontrolliert werden. Es obliegt den Mitgliedstaaten festzulegen, welche zuständige Behörde für diese Kontrollen verantwortlich sein soll und auf welcher Vertriebsstufe sich mit diesen Kontrollen die stichhaltigsten Ergebnisse bei aus Drittländern stammenden, zusammengesetzten Erzeugnissen erzielen lassen. In den Artikeln 15 und 16 der genannten Verordnung sind diese Kontrollen im Einzelnen geregelt.

Auf jeden Fall obliegt es dem Lebensmittelunternehmer, die Einhaltung der Vorschriften bei eingeführten Sendungen zu garantieren und im Falle einer Kontrolle durch die zuständigen Behörden in den Mitgliedstaaten dies anhand der entsprechenden Nachweise zu dokumentieren.

Ob ein zusammengesetztes Erzeugnis als **pharmazeutisches Erzeugnis** oder **Arzneimittel** gilt, hängt davon ab, ob es die entsprechende Begriffsbestimmung nach Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 2001/83/EG[20] erfüllt.

Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs muss die Einstufung eines Erzeugnisses als pharmazeutisches Erzeugnis oder Arzneimittel von Fall zu Fall unter Berücksichtigung aller seiner Eigenschaften durch die zuständigen nationalen Behörden

[20] Richtlinie 2001/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. November 2001 zur Schaffung eines Gemeinschaftskodexes für Humanarzneimittel, ABl. L 311 vom 28.11.2001, S. 67.

erfolgen, die dabei der Kontrolle der Gerichte unterliegen. Zu berücksichtigen ist, dass in Fällen, in denen ein Erzeugnis unter die Definition eines Erzeugnisses fallen kann, das durch andere gemeinschaftliche Rechtsvorschriften geregelt ist, nach Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 2001/83/EG die Vorschriften über pharmazeutische Erzeugnisse oder Arzneimittel gelten. Der Europäische Gerichtshof hat ferner festgestellt, dass beim gegenwärtigen Stand der Harmonisierung nicht ausgeschlossen werden kann, dass die Mitgliedstaaten Erzeugnisse unterschiedlich einstufen. Sofern die Voraussetzungen für die Anerkennung als pharmazeutisches Erzeugnis oder Arzneimittel erfüllt sind, braucht ein zusammengesetztes Erzeugnis den Grenzkontrollstellen nicht gestellt zu werden.

Können zusammengesetzte Erzeugnisse nicht als pharmazeutisches Erzeugnis oder Arzneimittel nach der Richtlinie 2001/83/EG eingestuft werden, so kann es in Betracht kommen, sie als Nahrungsergänzungsmittel anzusehen, sofern sie die Begriffsbestimmung nach Artikel 2 der Richtlinie 2002/46/EG[21] erfüllen; in diesem Fall müssen alle einschlägigen Vorschriften des Lebensmittelrechts der EU eingehalten werden. Dies gilt auch für diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b der Richtlinie 1999/21/EG[22] der Kommission) und für Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind (Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 2009/39/EG[23]); ab dem 20. Juli 2016 werden diese Begriffe durch den Begriff „Lebensmittel für spezielle Gruppen“ ersetzt (siehe Kapitel 2.5 dieses Leitfadens). Je nach Inhalt der verarbeiteten tierischen Erzeugnisse in solchen Erzeugnissen müssen außerdem die Tiergesundheits- und Hygienebedingungen erfüllt sein, und die Erzeugnisse müssen unter Vorlage einer Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse einer Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit die Einfuhr- bzw. Durchfuhrkontrollen durchgeführt werden.

Die folgende Tabelle enthält einen Überblick über die verschiedenen zusammengesetzten Erzeugnisse und Angaben dazu, ob sie an Grenzkontrollstellen Veterinärkontrollen oder amtlichen Kontrollen nach Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu unterziehen sind. Die Tabelle enthält ferner Angaben dazu, für welche zusammengesetzten Erzeugnisse und deren Zutaten im EU-Recht Tiergesundheits- und Hygienebedingungen festgelegt sind (siehe auch Kapitel 4 dieses Leitfadens).

---

[21] Richtlinie (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9.

[22] Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29.

[23] Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Mai 2009 über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

Tabelle 2: Amtliche Kontrollen zusammengesetzter Erzeugnisse, die aus Drittländern stammen und in die EU eingeführt werden

<table>
<tr><th colspan="4">zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus irgendeinem VEtU bestehen (mehrere VEtU-Anteile sind ggf. zu addieren)</th></tr>
<tr><td colspan="4">Fleischerzeugnisse
Molkereiprodukte
Eiprodukte
verarbeitete Fischereierzeugnisse
andere VEtU*, Honig, Gelatine, Schnecken usw.

Alle diese Erzeugnisse sind an Grenzkontrollstellen Veterinärkontrollen zu unterziehen.

Tiergesundheits- und Hygienebedingungen – Bescheinigung nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012</td></tr>
<tr><th colspan="4">zusammengesetzte Erzeugnisse, die zu weniger als der Hälfte aus irgendeinem VEtU bestehen (mehrere VEtU-Anteile sind ggf. zu addieren)</th></tr>
<tr><th colspan="2">nicht haltbare zusammengesetzte Erzeugnisse</th><th colspan="2">haltbare (hitzebehandelte) zusammengesetzte Erzeugnisse</th></tr>
<tr><td>Fleischerzeugnisse</td><td>Veterinärkontrollen an der Grenzkontrollstelle</td><td>Fleischerzeugnisse</td><td>Veterinärkontrollen an der Grenzkontrollstelle</td></tr>
<tr><td>Molkereiprodukte #</td><td>Veterinärkontrollen an der Grenzkontrollstelle</td><td>Molkereiprodukte</td><td>Kontrollen nach der VO 882, in einer Liste aufgeführtes Drittland</td></tr>
<tr><td>Eiprodukte*</td><td>Kontrollen nach der VO 882</td><td>Eiprodukte*</td><td>Kontrollen nach der VO 882</td></tr>
<tr><td>verarbeitete Fischereierzeugnisse*</td><td>Kontrollen nach der VO 882</td><td>verarbeitete Fischereierzeugnisse*</td><td>Kontrollen nach der VO 882</td></tr>
<tr><td colspan="2">andere VEtU*, Honig, Gelatine, Schnecken usw.</td><td colspan="2">Kontrollen nach der VO 882</td></tr>
<tr><td colspan="2">bei Fleischerzeugnissen und Molkereiprodukten: Tiergesundheits- und Hygienebedingungen – Bescheinigung nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012</td><td colspan="2">bei Fleischerzeugnissen: Tiergesundheits- und Hygienebedingungen – Bescheinigung nach der Verordnung (EU) Nr. 28/2012
bei allen anderen VEtU, einschließlich Molkereiprodukten, Eiprodukten und verarbeiteten Fischereierzeugnissen: Handelsdokument nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv der Entscheidung 2007/275/EG</td></tr>
</table>

 # Sofern sie einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, sodass keinerlei Roherzeugnis mehr enthalten ist: keine Veterinärkontrollen an der Grenzkontrollstelle, sondern die Kontrollen nach der VO 882.

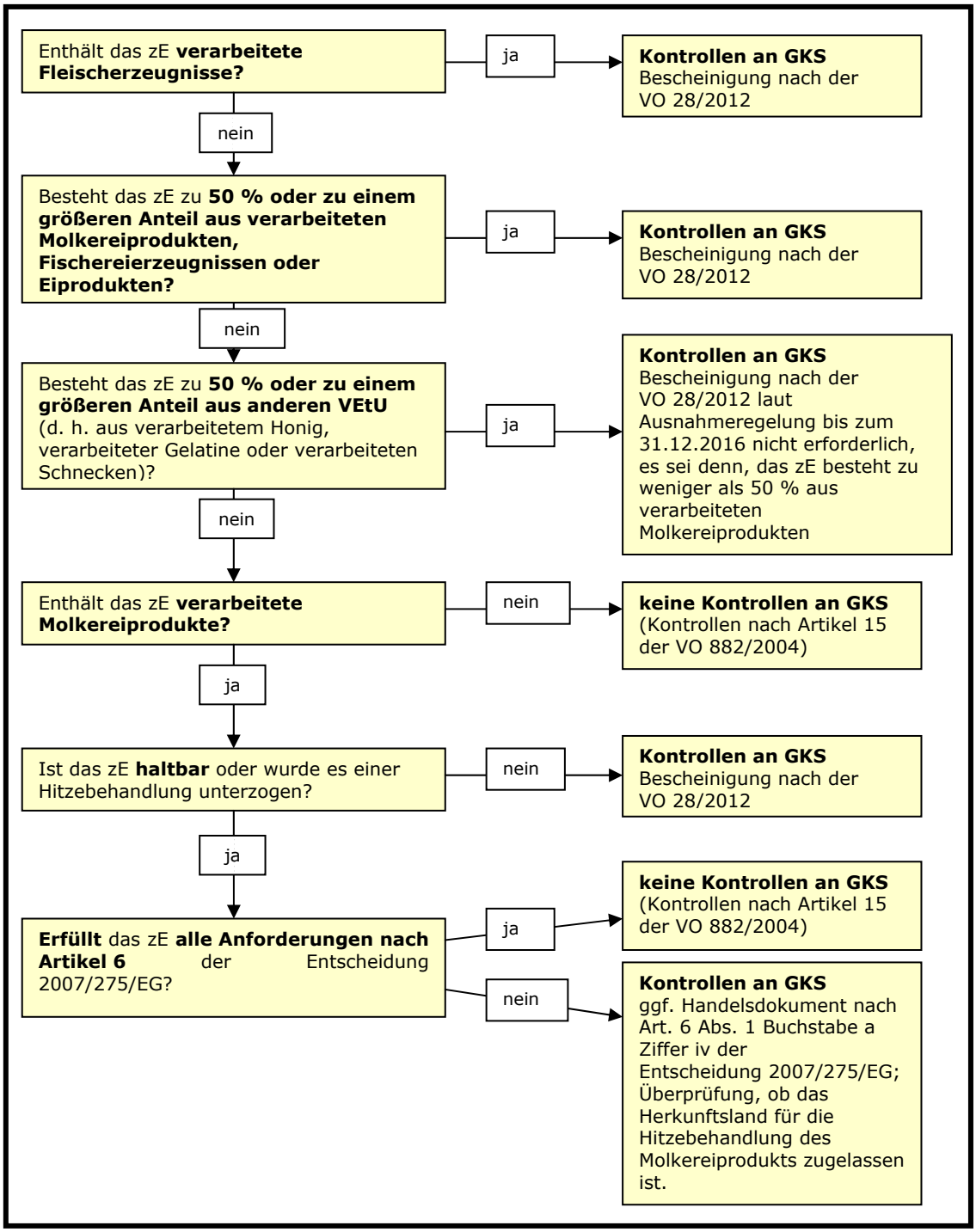
** Für diese Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs sind keine Tiergesundheitsbedingungen festgelegt, sondern es gelten die allgemeinen Hygienevorschriften der EU (siehe die Kapitel 3.2 und 3.4 dieses Leitfadens) und spezifische nationale Hygienebedingungen, z. B. Bescheinigungen. Dies gilt bis zum 31. Dezember 2016.*

Molkereiprodukte, die in zusammengesetzten Erzeugnissen enthalten sind, die keinen Veterinärkontrollen an der Grenzkontrollstelle unterliegen, müssen aus einem in einer einschlägigen Liste aufgeführten Drittland stammen und nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 behandelt worden sein.

Die Bestandteile tierischen Ursprungs, die zur Herstellung eines zusammengesetzten Erzeugnisses verwendet werden, müssen aus einem Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan für die spezifischen tierischen Bestandteile stammen, wie in Anhang I des Beschlusses 2011/163/EU festgelegt.

Anhand eines schematisierten Entscheidungsablaufs (Entscheidungsbaum) können Einführer und zuständige Behörden leichter entscheiden, ob ein zusammengesetztes Erzeugnis der Grenzkontrollstelle gestellt werden muss, damit es Einfuhrkontrollen unterzogen wird. Abbildung 3 enthält einen solchen Entscheidungsbaum.

Abbildung 3: Entscheidungsbaum für zusammengesetzte Erzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und die Einfuhrkontrollen an Grenzkontrollstellen sowie Bescheinigungsvorschriften unterliegen



Sofern der Milchanteil die Hälfte oder mehr des zusammengesetzten Erzeugnisses ausmacht oder sofern der Milchanteil weniger als die Hälfte des zusammengesetzten Erzeugnisses ausmacht, dieses jedoch nicht bei Raumtemperatur haltbar ist oder nicht

vollständig einer Hitzebehandlung unterzogen wurde, bedürfen sämtliche Fleisch- und/oder Milchanteile in einem zusammengesetzten Erzeugnis der Bescheinigung anhand der Muster in den Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012.

7. BEISPIELE FÜR DIE ANWENDUNG DER BEDINGUNGEN UND KONTROLLEN

Anhang III dieses Leitfadens enthält Beispiele für zusammengesetzte Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs. Allerdings beruhen diese Beispiele auf Einzelfallentscheidungen in Abhängigkeit von den Erzeugnissen und Zutaten und können daher nicht verallgemeinert werden.

7.1. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die in Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG aufgeführt sind

Die zusammengesetzten Erzeugnisse, die in Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG aufgeführt sind, brauchen der Grenzkontrollstelle nicht gestellt zu werden, um sie Veterinärkontrollen zu unterziehen. Jedoch müssen sie im Einklang mit den allgemeinen Hygienevorschriften (Artikel 3 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) hergestellt werden, und das Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs, das in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten ist, muss aus einem Drittland stammen, das für das betreffende tierische Erzeugnis in Anhang I des Beschlusses 2011/163/EU aufgeführt ist und über einen genehmigten Rückstandsüberwachungsplan verfügt.

Die EFSA hat das Risiko, das von diesen zusammengesetzten Erzeugnissen für die öffentliche Gesundheit ausgehen kann, bewertet und ihr Gutachten in Form eines Berichts im Internet unter folgender Adresse veröffentlicht:

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2662.htm

In dem EFSA-Gutachten wird ein Überblick über die quantitativen mikrobiologischen Modelle und die Datenbanken gegeben, die herangezogen werden können, um quantitative Schätzungen der Auswirkungen der Temperatur, des pH-Werts, der Wasseraktivität, der Verarbeitung, der Lagerdauer und deren Zusammenwirken auf das Überleben und die Vermehrung der wichtigsten bakteriellen Erreger vorzunehmen.

Zusammengesetzte Erzeugnisse enthalten mehrere Zutaten unterschiedlicher Zusammensetzung. Es wird festgestellt, dass die Migration und die Diffusion der Feuchte und Stoffe zwischen den Zutaten deren physikalisch-chemische Parameter verändern können, insbesondere an den Grenzflächen. Daher müssen bei der Bewertung des Risikos, das von zusammengesetzten Erzeugnissen ausgehen kann, die Kombinationen von Parametern berücksichtigt werden, die sich auf das Überleben und die Vermehrung von Erregern besonders günstig auswirken. Nähere Angaben hierzu sind der obengenannten Website zu entnehmen.

7.2. Beispiele für zusammengesetzte Erzeugnisse

7.2.1. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die Fleischerzeugnisse enthalten

Alle zusammengesetzten Erzeugnisse, die zur Ausfuhr bestimmt sind und Fleischerzeugnisse enthalten, müssen der Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit sie

Veterinärkontrollen unterzogen werden; es muss ihnen die Bescheinigung nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 beiliegen, und die Gesundheitsinformationen unter Nummer II.2.A der Bescheinigung müssen angegeben sein. Für die Durchfuhr muss Nummer II.1.A der Bescheinigung in Anhang II der genannten Verordnung ausgefüllt sein.

- Eine Pizza mit Salami und Käse muss aus einem registrierten Betrieb stammen, eine hitzebehandelte Pizza mit Hackfleisch oder unverarbeiteten Fischereierzeugnissen hingegen aus einem zugelassenen Betrieb. Beiden Sendungen muss jedoch die obengenannte Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse beiliegen.

- Eine nicht hitzebehandelte Pizza mit Hackfleisch oder unverarbeiteten Fischereierzeugnissen bleibt ein unverarbeitetes Erzeugnis tierischen Ursprungs; daher muss es aus einem zugelassenen Betrieb stammen, und ihm muss die Muster-Veterinärbescheinigung für Hackfleisch oder Fischereierzeugnisse beiliegen.

- Für zusammengesetzte Erzeugnisse, die Fleischerzeugnisse und verarbeitete Fischereierzeugnisse oder Eiprodukte enthalten, müssen nur die Gesundheitsinformationen unter Nummer II.2.A (bzw. im Falle der Durchfuhr unter Nummer II.1.A) der obengenannten Bescheinigungen angegeben werden, sofern der Anteil der Fischereierzeugnisse oder Eiprodukte weniger als 50 % beträgt. Sobald der Anteil der Fischereierzeugnisse oder Eiprodukte mehr als 50 % beträgt, muss zusätzlich zu Nummer II.2.A auch Nummer II.2.C oder Nummer II.2.D (bzw. im Falle der Durchfuhr Nummer II.1.C für Eiprodukte) ausgefüllt werden.

7.2.2. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die Molkereiprodukte enthalten

Zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus Molkereiprodukten bestehen, und zusammengesetzte Erzeugnisse, die nicht haltbar sind und zu weniger als der Hälfte aus Molkereiprodukten bestehen, müssen der Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit sie Veterinärkontrollen unterzogen werden. Ihnen muss die Bescheinigung nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 beiliegen, und die Gesundheitsinformationen unter Nummer II.2.B müssen angegeben sein. Im Falle der Durchfuhr müssen die Gesundheitsinformationen unter Nummer II.1.B der Bescheinigung nach Anhang II der genannten Verordnung angegeben sein.

7.2.3. Zusammengesetzte Erzeugnisse, die andere Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten

Zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus verarbeiteten Fischereierzeugnissen oder Eiprodukten bestehen, müssen der Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit sie Veterinärkontrollen unterzogen werden. Ihnen müssen die Bescheinigungen nach den Anhängen der Verordnung (EU) Nr. 28/2012 beiliegen, und die Gesundheitsinformationen in dem entsprechenden Teil (Nummer II.2.C oder Nummer II.2.D) müssen angegeben sein.

Zusammengesetzte Erzeugnisse, die zur Hälfte oder zu einem größeren Anteil aus anderen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs als verarbeiteten Fleischerzeugnissen, Molkereiprodukten, Fischereierzeugnissen oder Eiprodukten

bestehen, müssen der Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit sie Veterinärkontrollen unterzogen werden. Jedoch gelten für sie keine Tiergesundheitsbedingungen, und aufgrund des Übergangszeitraums nach der Verordnung (EU) Nr. 1079/2013 gelten die Hygienebedingungen noch nicht, mit Ausnahme nationaler Anforderungen.

Enthält ein zusammengesetztes Erzeugnis mehrere Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, so müssen ihre Anteile addiert werden; sofern diese Anteile mehr als 50 % ausmachen, muss das zusammengesetzte Erzeugnis der Grenzkontrollstelle gestellt werden, damit es Veterinärkontrollen unterzogen wird.

8. ALLGEMEINE UND SPEZIFISCHE INFORMATIONEN ZU DEN EINFUHR- UND DURCHFUHRKONTROLLEN

Allgemeine Informationen zu den Bedingungen für die Einfuhr tierischer Erzeugnisse in die Union sind der Website der GD SANCO unter folgender Adresse zu entnehmen:

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index_de.htm

Weitere allgemeine und spezifische Informationen zu den Einfuhrkontrollen sind der Website der GD SANCO zu entnehmen, auf der es um die veterinärmedizinischen Grenzkontrollen geht. Sie ist unter folgender Adresse abrufbar:

http://ec.europa.eu/food/animal/bips/index_en.htm

Anhang I

Einstufung anhand der Tätigkeit

Tätigkeit	**VO (EG) Nr.**	**Risiko**	**Nicht erschöpfende Liste mit Beispielen**
Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs unter Verwendung verarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs; beide Lebensmittel werden zusammen weiterverarbeitet.	853/2004	Das hiermit verbundene Risiko lässt sich mittels Durchführung der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter Kontrolle bringen.	• Eindosen von Lebensmitteln, die aus verarbeitetem Fleisch und Gemüse hergestellt wurden • Backen von Pizzas, die verarbeitete Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. Käse, verarbeiteten Fisch oder verarbeitetes Fleisch) enthalten • Herstellung von Suppen unter Verwendung von Fleischextrakt
Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs unter Verwendung verarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs und	852/2004	Das hiermit verbundene Risiko lässt sich mittels Durchführung der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Kontrolle bringen.	• Zubereitung belegter Brote (Sandwiches) unter Verwendung von Schinken oder Käse • Herstellung von Speiseeis aus verarbeiteter Milch (hitzebehandelte Milch, Milchpulver) • Zubereitung von Backwaren unter Verwendung von Molkereiprodukten • Zubereitung von Fertiggerichten, die aus Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs (z. B.

Inverkehrbringen als solche			verarbeitetem Fleisch) und Gemüse bestehen • Herstellung von Zuckerwaren (z. B. von Schokolade, die verarbeitete Milch enthält) • Herstellung von Mayonnaise unter Verwendung von Eiprodukten

Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs unter Verwendung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs; beide Lebensmittel werden zusammen weiterverarbeitet.	853/2004	Das Risiko ist identisch mit demjenigen bei der Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs, z. B. von Fleischerzeugnissen. Folglich gelten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Nach dem EU-Recht bedürfen die Betriebsstätten der Zulassung, und die betreffenden Lebensmittel sind mit einer Identitätskennzeichnung zu versehen.	• Eindosen von Erzeugnissen, die aus Gemüse und Frischfleisch hergestellt wurden • Speiseeis aus Rohmilch **Siehe die Anmerkungen in Kapitel 2.1 dieses Leitfadens.**
Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs unter Verwendung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs und Inverkehrbringen als solche	853/2004	Das Risiko ist identisch mit demjenigen beim Umgang mit rohen Erzeugnissen tierischen Ursprungs, z. B. mit Frischfleisch usw. Nach dem EU-Recht bedürfen die Betriebsstätten der Zulassung, und die betreffenden Lebensmittel sind mit einer Identitätskennzeichnung zu versehen.	• Zubereitung von Spießen unter Verwendung von rohem Fleisch/rohem Fisch und Gemüse

Anhang II

Nicht erschöpfende Liste von Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs

Verarbeitungserzeugnisse* werden durch jegliche Tätigkeit hergestellt, mit der das Ausgangserzeugnis wesentlich verändert wird, unter anderem durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser Verfahren.

Zu den Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs zählen

– Fleischerzeugnisse (Schinken, Salami usw.),

– verarbeitete Fischereierzeugnisse (geräucherter Fisch, marinierter Fisch usw.),

– Molkereiprodukte (hitzebehandelte Milch, Käse, Joghurt usw.),

– Eiprodukte (Trockenei usw.),

– ausgelassenes tierisches Fett,

– Grieben,

– Gelatine,

– Kollagen,

– behandelte Därme, Mägen und Blasen usw.

Zu den Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs zählen außerdem

• Kombinationen von Verarbeitungserzeugnissen, z. B. Käse mit Schinken (siehe Kapitel 2.2.2 dieses Leitfadens),

• Erzeugnisse, die mehrere Verarbeitungsgänge durchlaufen haben, z. B. Käse, der unter Verwendung pasteurisierter Milch hergestellt wurde.

Stoffe, die bestimmte Merkmale verleihen (z. B. Aromastoffe, Süßstoffe, Farbstoffe, Texturstoffe) oder aus technischen Gründen zugesetzt werden, wie etwa in folgenden Fällen:

– Wurst mit Knoblauch,

– Joghurt mit Obst,

– Käse mit Kräutern oder panierter Käse,

– Milcheis mit Schokolade,

– Fischfilet mit Öl in Dosen,

– gegarte Miesmuscheln mit Knoblauchbutter,

– Surimi mit Ei,

– gebratener panierter Fisch.

* Wie in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 definiert.

Anmerkung:
Zu den **Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs** können bestimmte Fleischzubereitungen, z. B. mariniertes und gepökeltes Fleisch, zählen. Die

Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs müssen aus einem zugelassenen Betrieb stammen.

Anhang III

Beispiele für zusammengesetzte Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs

Die Nennung der folgenden Beispiele in dieser Liste beruht auf Einzelfallentscheidungen in Abhängigkeit von den Erzeugnissen und Zutaten und kann daher nicht verallgemeinert werden.

Abbildung	KN-Code*	Warenbezeichnung	Anmerkung
	1604 14 11	Thunfischfilets in Sonnenblumenöl: Zutaten: Echter Bonito (Katsuwonus pelamis), Sonnenblumenöl, Salz	Fischereierzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen muss und das aus einem zugelassenen Betrieb stammen muss.
	1604 15	Makrele in Tomatensoße Zutaten: Bastardmakrele, Tomatensoße, Wasser, Salz	Fischereierzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen muss und das aus einem zugelassenen Betrieb stammen muss.
	1904 90 10, sofern der Fischanteil weniger als 20 % beträgt. 1604 (auch gefroren), sofern der Fischanteil mehr als 20 % beträgt.	Sushi Zutaten: Fisch, Sushi-Reis, Palmblätter, sonstige	Fischereierzeugnis, das rohen Fisch enthält oder aus diesem hergestellt ist: Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, ihm muss eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen und es muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen. Sofern Eiprodukte beigemengt werden, muss ihm eine weitere

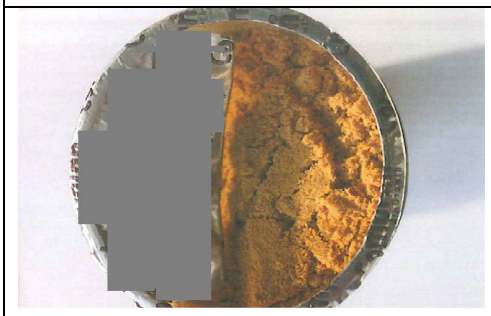
			Bescheinigung für Eiprodukte beiliegen.
	1604 20 10	Lachssalat süß-sauer, 185 g Zutaten: Buckellachs (55 g), süß-saure Soße (aus Tomatensoße, Wasser, Essig, Sojaöl, Zucker, modifizierter Stärke, Salz und Gemüseextrakt), Tomaten, Zuckermais, Zwiebeln, grüne Paprikaschoten, Babymais, Geschmacksverstärker (E621), Paprikaextrakt (E160c)	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren ist, da es weniger als 50 % Fischereierzeugnisse enthält. Da es aus unverarbeitetem Fisch (Artikel 2 Buchstabe a der Entscheidung 2007/275/EG) hergestellt wird, muss es aus einem zugelassenen Betrieb und aus einem zugelassenen Drittland stammen.
	1602 50 31	Corned Beef (Rinderpökelfleisch) Zutaten: gekochtes Rindfleisch (72 %), Rindfleisch (24 %), Salz, Zucker, Wasser, Konservierungsmittel (Natriumnitrit – E250)	Fleischerzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für Fleischerzeugnisse beiliegen muss, das aus einem zugelassenen Betrieb und aus einem für die vorgeschriebene Behandlung zugelassenen Drittland stammen muss (Entscheidung 2007/777/EG).

	1602 50 95	Rinderhackfleisch in Dosen Zutaten: Rindfleisch (75%), Wasser, Zwiebeln, Weizenmehl, Tomatenpüree, Rindfleischextrakt, Salz, Maismehl, Zucker, natürlicher Farbstoff (Zuckerkulör), natürliches Zwiebelaroma, Maltodextrin, weißer Pfeffer	Fleischerzeugnis, da die pflanzlichen Zutaten nur dazu dienen, die besonderen Merkmale zu verleihen: Fleischerzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für Fleischerzeugnisse beiliegen muss und das aus einem zugelassenen Betrieb und aus einem für die vorgeschriebene Behandlung zugelassenen Drittland stammen muss (Entscheidung 2007/777/EG).
	1902 20	Rindfleisch-Lasagne Zutaten: Rinderhackfleisch, Gemüse und Nudeln, garniert mit Béchamelsoße, die Milch und Käse enthält. Das Endprodukt ist gegart.	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist und dem eine Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse mit Angaben zu den Fleisch- und Milchanteilen beiliegen muss.
	1602, sofern der Fleischanteil mehr als 20 % beträgt. 2106, sofern der Fleischanteil weniger als 20 % beträgt.	Chili mit Bohnen in der Dose Zutaten: Wasser, Rindfleisch, Bohnen, konzentrierte, passierte Tomaten, maximal 2 % Maismehl, texturiertes Pflanzeneiweiß (Sojamehl, Zuckerkulör), Salz, Chilipulver, Aromastoffe, Zucker, Stärke, Gewürz, grüne Chilis, Zwiebeln, Jalapeños. Das Endprodukt ist gegart.	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse beiliegen muss und das aus einem zugelassenen Betrieb und aus einem für die vorgeschriebene Behandlung zugelassenen Drittland (Entscheidung 2007/777/EG) stammen muss, da es aus rohem Rindfleisch hergestellt wird.

	1604	gebratene thailändische Fischplätzchen, tiefgekühlt Zutaten: Fischfilet (69 %), Bohnen (9 %), Wasser (7 %), Maniokastärke (5 %), rote Currypaste (5 %), Zucker (2 %), Salz (1,5 %), Geschmacksverstärker (0,9 %), Kaffernlimettenblätter (0,3 %), Eiklarpulver (0,2 %), Phosphat (0,1 %)	Fischereierzeugnis (ähnlich gegartem Surimi), da es aus rohem Fisch hergestellt wird und die pflanzlichen Zutaten nur dazu dienen, die besonderen Merkmale zu verleihen: Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen und ihm muss eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen. Der geringe Anteil an Eiklarpulver hat eine technische Funktion: Er ist für die Herstellung erforderlich und bedarf nicht der Bescheinigung, jedoch muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass es aus einem zugelassenen Betrieb und einem zugelassenen Drittland stammt.
	2106 90 98	Paneer Poppers, tiefgekühlt Zutaten: Käse mit Trockenpanade Paneer ist ein Frischkäse ähnlich Dickete, jedoch ist das Endprodukt gegart.	Molkereiprodukt, da die Trockenpanade nur dazu dient, die besonderen Merkmale zu verleihen: Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen und ihm muss eine Bescheinigung für Molkereiprodukte beiliegen, die sich nach der für das Herkunftsdrittland vorgeschriebenen Hitzebehandlung (B oder C) richtet.

	2106 90 98	Paneer-Bhurji-Rolle, tiefgekühlt, gefüllt mit Gemüse und Paneer (eine Art Frischkäse ähnlich Hüttenkäse). Das Endprodukt ist nicht gegart.	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, selbst wenn der Anteil des Molkereiprodukts weniger als 50 % beträgt, da es sich um Frischkäse handelt (der bei Raumtemperatur nicht haltbar ist).
	1602 32	Hähnchen im Blätterteig, tiefgekühlt: Zutaten: 42 % gegartes Hähnchenfleisch, Blätterteig, 9 % Mango, Zucker, 2% Pak Choi (Senfkohl), Palmöl, Gewürze gegartes Hähnchenfleisch im Teigmantel, im Ofen gebacken	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist und aus einem registrierten Betrieb stammen kann. Sofern rohes Hähnchenfleisch mit dem Teigmantel umhüllt wird, um es anschließend im Ofen zu backen, muss es sich bei dem Verarbeitungsbetrieb um einen zugelassenen Betrieb handeln.
	1602, sofern der Fleischanteil mehr als 20 % beträgt 2106, sofern der Fleischanteil weniger als 20 % beträgt	Hamburger mit Rindfleischfrikadelle, Käse, Tomaten und Salat	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist und dem eine Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse mit Angaben zu den Fleisch- und Milchanteilen beiliegen muss. Wird das Erzeugnis aus rohem Fleisch hergestellt, muss es aus einem zugelassenen Betrieb und einem für die vorgeschriebene Behandlung zugelassenen Drittland stammen (Entscheidung 2007/777/

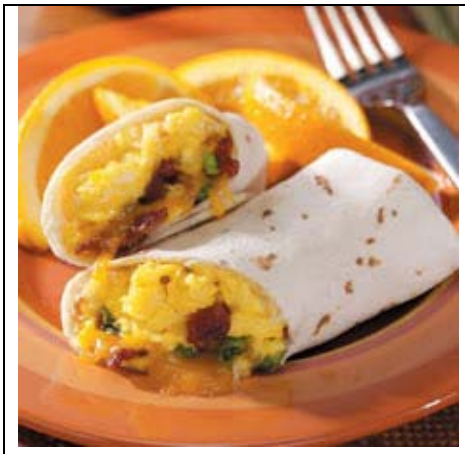
			EG).
	1605	panierte Riesengarnelen rohe Garnelen, tiefgekühlt, mit Trockenpanade	Fischereierzeugnis, da es sich um rohe Garnelen handelt: Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren und ihm muss eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen.
	1603 00 10	granulierte Hühnerbrühe Zutaten: Lebensmittelzusatzstoffe (Mononatriumglutamat, als Würzstoffe verwendete Nukleotide, Aromastoff, Vitamin B2), Salz, Reispulver, Hähnchenfleisch, Eier, Currypulver (mit Kurkuma), Schnittlauch, Knoblauch, Weißdextrin. haltbar	Keine Fleischstückchen, nur Granulat, das sich in heißem Wasser auflöst. Zusammengesetztes Erzeugnis, das jedoch nach Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren ist. Allerdings müssen hinsichtlich des in der Brühe enthaltenen Hähnchenfleisches die allgemeinen Vorschriften über die Lebensmittelhygiene eingehalten werden, nach denen das Erzeugnis aus einem zugelassenen Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan und aus einem zugelassenen Betrieb stammen muss.
 Enthält zwei Beutel mit Dorschrogengewürz und zwei Päckchen mit getrocknetem Tang	2103 90 90	Dorschrogensoße Zutaten des Soßenbeutels: gesalzener Dorschrogen, Backfett (Rapsöl, Palmöl), Salz, Mononatriumglutamat, Zucker, hydrolysiertes Protein (Soja, Weizen, Mais,	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren ist, da es bei Raumtemperatur haltbar ist und weniger als 50 % VEtU enthält. Der Fisch und die Milch, die zur Herstellung des zusammengesetzten

haltbar		Fisch), Cochenille-Extrakt, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat, Lactose (Milch)	Erzeugnisses verwendet werden, müssen aus zugelassenen Drittländern mit genehmigten Rückstandsüberwachung splänen sowie aus zugelassenen Betrieben stammen.
	2106 90 98	sofortlösliches Getränkepulver, haltbar Enthält 48 % Milchtrockenmasse, Zucker, Erdnussöl, Maltodextrin, Karamell, eine Mischung von Mineralstoffen und andere Zutaten	Molkereiprodukt, da die pflanzlichen Zutaten nur dazu dienen, die besonderen Merkmale zu verleihen: Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, muss aus einem zugelassenen Betrieb und einem für die vorgeschriebene Hitzebehandlung zugelassenen Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachung splan stammen.
	2202 90 99	Kaffeegetränk Zutaten: Wasser, Zucker, Magermilchpulver (2 %), Vollmilchpulver (3,7 %), Kaffeeextrakt (0,6 %, 6,0 g/l), Vanilleextrakt, E473, E475, E322, E407, erhöhter Koffeingehalt: 30 mg/100 ml	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren ist, da der Milchanteil weniger als 50 % beträgt und es bei Raumtemperatur haltbar ist. Jedoch muss die enthaltene Milch aus einem zugelassenen Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachung splan und aus einem zugelassenen Betrieb stammen.

	2105 00	Waffeleis mit Vanillegeschmack und Haselnüssen Zutaten: Wasser, Zucker, Milchtrockenmasse, raffiniertes Palmkernöl, Glucosesirup, Haselnüsse, Emulgator, Stabilisatoren, naturidentische Aromastoffe, Schokoladenmischung, Waffel	Zusammengesetztes Erzeugnis, sofern es ohne Hitzebehandlung hergestellt wird: Es kann aus einem registrierten Betrieb stammen und ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, da es nicht haltbar ist. Molkereiprodukt, sofern es unter Hitzebehandlung hergestellt wird: Es muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen, ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren und ihm muss eine Bescheinigung für Molkereiprodukte beiliegen. In beiden Fällen muss die enthaltene Milch aus einem zugelassenen Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan und aus einem zugelassenen Betrieb stammen.
	2208 70	Sahneliköre Zutaten: Die Herstellung erfolgt in der Regel unter Verwendung von Obst, Kaffee, Alkohol, Milch, Milchpulver, Eigelb und/oder Sahne bei Raumtemperatur haltbar	zusammengesetztes Erzeugnis: Dieses und die darin enthaltene Milch müssen aus einem Drittland stammen, das laut Liste für Molkereiprodukte zugelassen ist, und die Milch muss entsprechend behandelt sein. Es ist nicht an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren, sofern es weniger als 50 % Anteile tierischen Ursprungs enthält.

	2103 90 90	Fischsoße: Nach der Codex-Alimentarius-Norm STAN 302/2011 wird Fischsoße durch die Fermentierung einer Mischung aus Fisch und Salz (sowie Wasser) hergestellt.	Fischereierzeugnis, dem eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen muss und das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, und zwar unabhängig vom darin enthaltenen Fischanteil.
	2103 90 90	Würze, die z. B. 40 % Fischsoße und Wasser enthält	Fischereierzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist und dem eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen muss. Die Würze wird zu einem zusammengesetzten Erzeugnis, sofern ihr zusätzlich Gemüse beigemengt wird. Durch das bloße Hinzufügen von Wasser wird die Würze hingegen nicht zu einem zusammengesetzten Erzeugnis.
	2103 90 90	Austernsoße Zutaten: Austernextrakt, 30 % Sojasoße, Salzlake, Würzmittel	Zusammengesetztes Erzeugnis nach Anhang II der Entscheidung 2007/275/EG, das an Grenzkontrollstellen nicht zu kontrollieren ist.
	1517 90 99	Lebensmittelzusatzstoff, mikroverkapseltes Thunfischölpulver Zutaten u. a.: 48 % hochraffiniertes, desodoriertes Thunfischöl, 15 % Casein, Dextrose, getrockneter	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine ausgefüllte Bescheinigung für die darin enthaltenen Molkereiprodukte und Fischereierzeugnisse

		Glucosesirup, Natriumascorbat, Lecithin haltbar	beiliegen muss und das aus einem Drittland stammen muss, das sowohl für die Molkereiprodukte als auch für die Fischereierzeugnisse zugelassen ist.
	2106 90 92	Tabletten, <u>nicht für den Endverbraucher verpackt</u> Zutaten je Tablette: (von Wildfischen gewonnenes) Glucosaminsulfat, auf das 34,6 % der gesamten Zutaten entfallen, (von Geflügel gewonnenes) Chondroitin, auf das 27,7 % der gesamten Zutaten entfallen, pflanzliche Stoffe mit einem Anteil von rund 38 %	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine ausgefüllte Bescheinigung für die darin enthaltenen Fleisch- und Fischereierzeugnisse beiliegen muss und das aus einem Drittland stammen muss, das sowohl für die Fleisch- als auch für die Fischereierzeugnisse zugelassen ist. Stammt das Erzeugnis aus China, muss ihm außerdem nach der Entscheidung 2002/994/EG eine Bescheinigung über Chloramphenicol usw. beiliegen.
	1602	Tandoori-Yakitori-Spieß Zutaten: Fleisch, das mit Joghurt, Milch, Salz, Gewürzen und Olivenöl gebeizt und anschließend gebraten, über Holzkohle gegrillt und tiefgekühlt wurde.	Fleischerzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für Fleischerzeugnisse beiliegen muss und in Bezug auf das der Lebensmittelunternehmer sicherstellen muss, dass die Milch und der Joghurt aus zugelassenen Betrieben und zugelassenen Drittländern stammen.

	1602, sofern der Fleischanteil mehr als 20 % beträgt 2106, sofern der Fleischanteil weniger als 20 % beträgt	Frühstücks-Burritos mit Eiern und Speck Zutaten: Füllung aus Rührei, Speck, Sahne, Käse und Honig Tortillas (Maismehlpfannkuchen) aus Mehl, Milchpulver usw.	Sofern rohe Eier verwendet werden, handelt es sich um ein VEtU, da die Teighülle mit den VEtU nicht hitzebehandelt wurde. Der Burrito muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen und ihm müssen für alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Zutaten verwendet wurden, Bescheinigungen beiliegen. Sofern Eiprodukte verwendet werden, können das zusammengesetzte Erzeugnis und der Burrito aus einem registrierten Betrieb stammen. Ihnen muss eine Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse mit Angaben zu allen Erzeugnissen tierischen Ursprungs beiliegen, die als Zutaten verwendet wurden. In beiden Fällen ist das Erzeugnis an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren.
	1604, sofern der Fischanteil mehr als 20 % beträgt 2106, sofern der Fischanteil weniger als 20 % beträgt	gefilte Fisch in einem gelierten klaren Sud, abgefüllt in Glasbehältnissen Zutaten: Wasser, Karpfen, Eiklar, Weißfisch, Meeräsche, Zucker, Möhren, Salz, Baumwollsaatöl, Zwiebeln, Hecht, Kartoffelstärke,	Fischereierzeugnis (ähnlich gegartem Surimi), das aus rohem Fisch hergestellt wird; die pflanzlichen Zutaten dienen nur dazu, die besonderen Merkmale zu verleihen. Es muss aus einem zugelassenen Betrieb stammen. Das Fischereierzeugnis ist an

		Carrageen, Pfeffer, natürliche Aromen	Grenzkontrollstellen zu kontrollieren und ihm muss eine Bescheinigung für Fischereierzeugnisse beiliegen. Keine Bescheinigung über Eiklar, denn dieses hat eine technische Funktion und ist für die Herstellung erforderlich. Der Lebensmittelunternehmer muss sicherstellen, dass es aus zugelassenen Betrieben stammt.
	1901 90	Pulvererzeugnis für Eierkuchen (Omelette) Zutaten: Milcheiweiß, Eiklarpulver, Eipulver (20 %), Salz, Aromen, Kräuter (0,5 %), Farbstoff, Gewürze, Fließhilfsstoff Die Kräuter werden beigemengt, um dem Erzeugnis ein besonderes Aroma zu verleihen.	Mischerzeugnis tierischen Ursprungs (Molkerei- und Eiprodukte), das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dessen Milch- und Eizutaten aus einem zugelassenen Betrieb stammen müssen und dem eine Gesundheitsbescheinigung für die Molkerei- und Eiprodukte beiliegen muss.
	1602, sofern der Fleischanteil mehr als 20 % beträgt 2106, sofern der Fleischanteil weniger als 20 % beträgt	Fleischsalat Zutaten: Wurst (aus Fleisch), Eier, Zwiebeln, Essiggurken, Petersilie, Salatsoße (ähnlich Mayonnaise)	Zusammengesetztes Erzeugnis, das an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren ist, dem eine Bescheinigung für zusammengesetzte Erzeugnisse mit Angaben zu den verwendeten Fleischerzeugnissen und Eiprodukten beiliegen muss; das Drittland, aus dem das zusammengesetzte Erzeugnis stammt, muss für die Fleischerzeugnisse und Eiprodukte zugelassen

			sein.
	1901, da es Vanillin enthält 0402, wenn es kein Vanillin enthielte	Dulce de leche Zutaten: fettarme Milch (49 %), Zucker (48 %), Vanillin (2 %), Natriumhydrogencarbonat (Natron, 1 %) und Kaliumsorbat als Konservierungsmittel (weniger als 1/10 von 1 %)	Molkereiprodukt, da die pflanzlichen Zutaten nur dazu dienen, die besonderen Merkmale zu verleihen. Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren und es muss aus einem zugelassenen Betrieb und einem für die vorgeschriebene Hitzebehandlung zugelassenen Drittland mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan stammen.
	2309 10	Thunfisch mit Mais Heimtierfutter in Dosen	Heimtierfutter, bei dem es sich um ein tierisches Nebenprodukt handelt. Es ist an Grenzkontrollstellen zu kontrollieren. Unter den Begriff „zusammengesetztes Erzeugnis“ fallen ausschließlich Lebensmittel zum menschlichen Verzehr, und die einschlägigen Vorschriften gelten nicht für tierische Nebenprodukte.

* Der vollständige KN-Code lässt sich in Fällen, in denen die Beschreibung, die aufgeführten Zutaten und das Herstellungsverfahren eines Erzeugnisses unvollständig sind, nicht ermitteln.