

Anlage 4 LMEV — (zu § 7 Absatz 1, § 8 Absatz 3 und 4, § 9 Absatz 5 Satz 3 und § 10 Absatz 5) Durchführung der Warenuntersuchung

Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

Historische Fassung: Stand 10.06.2019 bis 20.04.2024. Dies ist nicht die aktuelle Fassung.

(Fundstelle: BGBl. I 2011, S. 1879 - 1887)

Kapitel I Allgemeine Anforderungen an die Warenuntersuchung

1. Jede Sendung ist auf Einhaltung der Anforderungen an den Transport und an das Transportmittel zu überprüfen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - a) vorgeschriebene Temperaturanforderungen für die betreffenden Lebensmittel während des gesamten Transportes eingehalten worden sind; zu diesem Zweck hat der Beteiligte der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde auf Verlangen Aufzeichnungen vorzulegen, die Aufschluss über die Kühlung während des Transportes der Sendung geben;
 - b) die Lebensmittel auf dem Transport nachteilig beeinflusst worden sind.
2. Es ist zu prüfen, ob die Lebensmittel dem Verwendungszweck und den Angaben auf der Genusstauglichkeitsbescheinigung, der Gesundheitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Urkunden entsprechen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - a) das tatsächliche Gewicht der Sendung dem des in Satz 1 genannten Urkunden angegebenen Gewichts entspricht, sofern erforderlich auch durch Verwiegen der gesamten Sendung;
 - b) bei der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung die Vorschriften hinsichtlich des Packmaterials, des Zustandes der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung, der Kennzeichnung oder Etikettierung eingehalten worden sind.
3. Jede Sendung ist nach dem Öffnen der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung einer sensorischen Prüfung, bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln erforderlichenfalls nach dem Auftauen, zu unterziehen. Diese Untersuchung hat mindestens die Feststellung von Konsistenz-, Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksabweichungen zu umfassen. Erforderlichenfalls ist die Messung der Innentemperatur des Lebensmittels vorzunehmen. Diese Untersuchungen sind, soweit nicht in den nachfolgenden Kapiteln etwas anderes bestimmt ist, grundsätzlich an 1 Prozent der Packstücke oder Packungen, jedoch mindestens an zwei und höchstens an zehn Packstücken oder Packungen durchzuführen. Falls es Art, Umfang oder Beschaffenheit der Sendung erfordern, kann eine höhere Anzahl von Packstücken oder Packungen untersucht werden. Ist der Zugriff auf die gesamte Sendung zum Zweck der Untersuchung erforderlich, hat das Transportunternehmen die Sendung nach näherer Bestimmung der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde teilweise zu entladen. Bei losen Lebensmitteln ist die Prüfung an mindestens fünf über die Sendung verteilten, separaten Stichproben vorzunehmen. Darüber hinaus sind die Lebensmittel risikoorientiert stichprobenweise auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.
4. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde kann ein vollständiges Entladen des Transportmittels anordnen, sofern
 - a) das Transportmittel in einer Weise beladen ist, dass auch ein teilweises Entladen der Sendung nicht deren vollständige Überprüfung ermöglicht;
 - b) im Rahmen der Warenuntersuchung Unregelmäßigkeiten festgestellt werden;
 - c) der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde Hinweise vorliegen, die den begründeten Verdacht auf eine Unregelmäßigkeit nahelegen.
5. Neben den in § 8 genannten Maßnahmen trifft die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde alle zweckdienlichen Vorkehrungen, um die von ihr an einzelnen Sendungen vorgenommenen Eingriffe kenntlich zu machen. Hierzu werden insbesondere alle untersuchten Packstücke wieder verschlossen und amtlich abgestempelt sowie geöffnete Behältnisse wieder verplombt, wobei die

Plombennummer in die Bescheinigung nach Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 einzutragen oder in sonstigen vergleichbaren Dokumenten anzugeben ist.

6. Abweichend von den Nummern 1 bis 3 werden Warenuntersuchungen in der Häufigkeit durchgeführt, die im Anhang der Entscheidung 94/360/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 betreffend der Verringerung der Kontrollhäufigkeit bei bestimmten Erzeugnissendungen aus Drittländern gemäß der Richtlinie 90/675/EWG des Rates (ABl. L 158 vom 25.6.1994, S. 41) in der jeweils geltenden Fassung für die dort aufgeführten Lebensmittel festgelegt ist. Das Bundesamt gibt die Entscheidung 94/360/EG in ihrer jeweils geltenden Fassung sowie die betroffenen Drittländer und Lebensmittel tierischen Ursprungs im Bundesanzeiger bekannt. Satz 1 gilt nicht bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung.

7. Lebensmittel tierischen Ursprungs sind, soweit nicht in den Kapiteln III bis VII etwas anderes bestimmt ist, risikoorientiert stichprobenweise auf

a) Rückstände,

b) die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien nach Anhang I Kapitel 1 der 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) in der jeweils geltenden Fassung

zu untersuchen. Bei den Untersuchungen nach Satz 1 Buchstabe a sind die Vorgaben des nach § 2 Nummer 10 des BVL-Gesetzes im Rahmen des Rückstandsüberwachungsplanes erstellten Einfuhrückstandskontrollplanes einzuhalten. Ferner sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit der Lebensmittel erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

Kapitel II Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei lebenden Tieren

Lebende Tiere sind risikoorientiert stichprobenweise auf Rückstände zu untersuchen.

Kapitel III Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

1. Für die Warenuntersuchung von Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen sind so weit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.

2. Bei frischem Fleisch ist die Warenuntersuchung wie folgt durchzuführen und abzuschließen:

2.1 von jeder Sendung sind vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 Stichproben wie folgt zu entnehmen:

2.1.1 bei Tierkörpern, Tierkörperhälften, -vierteln und in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften von Huftieren, Farmwild, soweit es nicht in Nummer 2.1.2 genannt ist, und Großwild jeder zwanzigste Tierkörper, jede zwanzigste Tierkörperhälfte, jedes zwanzigste Tierkörperviertel und jede zwanzigste in drei Teile zerteilte Tierkörperhälfte;

2.1.2 bei Teilstücken, die über Nummer 2.1.1 hinaus zerlegt wurden, Nebenprodukten der Schlachtung oder Tierkörpern von Hasentieren bei einem Gewicht der Sendung

bis 1 000 Kilogramm 2 Packstücke

von über 1 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm 4 Packstücke

von über 15 000 Kilogramm bis zu 50 000 Kilogramm 8 Packstücke

von über 50 000 Kilogramm 10 Packstücke

für jede weiteren angefangenen 20 000 Kilogramm einer Sendung sind zusätzlich vier Packstücke zu entnehmen; wird unverpacktes Fleisch eingeführt, so tritt an die Stelle eines Packstückes eine Fleischmenge von höchstens 25 Kilogramm; das Gewicht der entnommenen Probe muss ungefähr 500 Gramm betragen;

2.1.3 bei Fleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln und Federwild bei einem Gewicht der Sendung

bis 4 000 Kilogramm 2 Packstücke

über 4 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm 4 Packstücke

bei über 15 000 Kilogramm bis zu 50 000 Kilogramm 8 Packstücke

bei über 50 000 Kilogramm bis zu 100 000 Kilogramm 10 Packstücke

bei Sendungen mit einem Gewicht von über 100 000 Kilogramm sind für jede weiteren angefangenen 50 000 Kilogramm zusätzlich jeweils vier Packstücke zu entnehmen; wird unverpacktes Federwild eingeführt, tritt an die Stelle eines Packstückes eine Geflügelfleischmenge von höchstens 25 Kilogramm.

2.2 Die Untersuchung der Stichproben bei frischem Fleisch ist wie folgt durchzuführen:

2.2.1 im Falle der Nummer 2.1.1

2.2.1.1 soweit möglich durch Besichtigung des Brust- und Bauchfells, der Knochen und Gelenke, des Muskelfleisches und des Fettgewebes;

2.2.1.2 durch Messen des pH-Wertes; im Verdachtsfall auch durch Untersuchung des Grades der Ausblutung, der Wässrigkeit, des Eiweißabbaus und durch bakterioskopische Untersuchung; erforderlichenfalls sind weitere Untersuchungen durchzuführen und auch Geruch und Geschmack des Fleisches nach dem Erwärmen zu prüfen;

2.2.2 im Falle der Nummern 2.1.2 und 2.1.3 sind die Packstücke zu öffnen und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen; von je zwei der Packstücke ist jeweils ein Tierkörper oder ein Teilstück von etwa 500 Gramm zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden; für eine Untersuchung von Fleisch von Geflügel nach Nummer 2.5.1 Satz 3 dürfen nur Auftauverfahren angewandt werden, die in den dort genannten Untersuchungsvorschriften festgelegt sind; Federwild im Federkleid ist vor der Untersuchung zu enthäuten oder zu rupfen; im Verdachtsfall sind alle zur Abklärung des Verdachts erforderlichen sonstigen Untersuchungen durchzuführen;

2.2.3 im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 Absatz 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nummer 1 ist zusätzlich mindestens die doppelte Fleischmenge oder die doppelte Anzahl der Packstücke bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch zu untersuchen.

2.3 Frisches Fleisch ist ferner risikoorientiert stichprobenweise auf seine Tierartzugehörigkeit und auf Rückstände zu untersuchen:

2.3.1 Hierfür ist vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 Kilogramm Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens zwei Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

2.3.2 Abweichend von Nummer 2.3.1 sind im Falle verstärkter Kontrollen nach § 8 Absatz 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nummer 2 oder 3 von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen: bei einem Gewicht der Sendung

bis zu 1 000 Kilogramm 2 Proben

von über 1 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm 4 Proben

von über 15 000 Kilogramm 8 Proben.

2.4 Abweichend von den Nummern 2.1.1, 2.2.1, 2.2.3 und 2.3 sind nicht enthäutete Tierkörper von

a) Großwild und

b) frei lebenden Hasentieren

lediglich einer Warenuntersuchung nach Kapitel I zu unterziehen. Die für den Bestimmungsort zuständige Behörde ist unbeschadet tierseuchenrechtlicher Vorschriften über die Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 Absatz 4 zu unterrichten.

2.5 Beanstandung und vorläufige Beschlagnahme Im Falle von Fleisch von Geflügel ist die Beurteilung nach Anhang II Nummer 3 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 auch bei Sendungen zurückzustellen, die nach Maßgabe der Artikel 15 bis 17 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. L 157 vom 17.6.2008, S. 46) in der jeweils geltenden Fassung auf ihren Auftauverlust oder ihren Gesamtwassergehalt untersucht werden.

3. Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist die Einfuhruntersuchung entsprechend den Vorschriften der Nummer 2, ausgenommen der Nummern 2.1.1, 2.2.1, 2.4 und 2.5, durchzuführen und abzuschließen.

4. Bei Fleischerzeugnissen ist die Warenuntersuchung wie folgt durchzuführen und abzuschließen:

4.1 Es sind, so weit wie möglich, über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.

4.2 Die Stichproben sind vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 Satz 1 und 3 wie folgt zu entnehmen:

4.2.1 bei Sendungen von Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, von jeder Sendung

bei bis zu 1 000 Behältnissen 2 Proben

bei über 1 000 bis zu 10 000 Behältnissen 4 Proben

bei über 10 000 bis zu 100 000 Behältnissen 8 Proben

bei über 100 000 Behältnissen bis zu 200 000 Behältnissen 10 Proben

bei Sendungen mit über 200 000 Behältnissen sind für alle weiteren angefangenen 100 000 Behältnisse zusätzlich jeweils vier Behältnisse zu entnehmen; als Probe gilt jeweils ein luftdicht verschlossenes Behältnis; das Gewicht der entnommenen Probe muss mindestens 150 Gramm betragen, bei Behältnissen von weniger als 150 Gramm ist eine entsprechende Anzahl von Behältnissen zu entnehmen;

4.2.2 bei Sendungen von Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch, die nur durch Pökeln zubereitet worden sind, je angefangene 100 Kilogramm einer Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 Gramm;

4.2.3 bei Sendungen von anderen Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken, tafelfertige Fleischerzeugnisse, ausgeschmolzenes tierisches Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver u. a.) von jeder Sendung bei einem Gewicht

bis zu 1 000 Kilogramm 2 Proben

bei über 1 000 Kilogramm bis zu 10 000 Kilogramm 4 Proben

bei über 10 000 Kilogramm 8 Proben

als Probe gilt eine Fertigpackung; bei Fertigpackungen über 1 000 Gramm ist eine Probe von mindestens 150 Gramm zu nehmen, soweit der Untersuchungszweck dies zulässt;

4.2.4 von bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därmen von jeder Sendung

bei bis zu 10 Fässern 2 Proben

bei 11 bis zu 100 Fässern 4 Proben

bei 101 bis zu 250 Fässern 8 Proben

bei über 250 Fässern 10 Proben.

4.2.5 Im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 Absatz 4 ist von jeder Sendung die doppelte Anzahl der in den Nummern 4.2.1 bis 4.2.4 bestimmten Proben zu entnehmen.

4.3 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:

4.3.1 im Falle der Nummer 4.2.1, ob es sich um durch Erhitzen hergestellte Fleischerzeugnisse handelt und erforderlichenfalls bakteriologisch;

4.3.2 im Falle der Nummern 4.2.2 und 4.2.3, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren hergestellte Fleischerzeugnisse handelt, ferner bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch-physikalisch, bei zubereitetem Blut, Fleischpulver, Schwartenpulver zusätzlich bakteriologisch;

4.3.3 im Falle der Nummer 4.2.4 sind einzelne Packstücke wenigstens zur Hälfte auszupacken; bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, dass eine Untersuchung der einzelnen bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därme möglich ist;

4.3.4 im Verdachtsfall mit allen zur Abklärung des Verdachts erforderlichen sonstigen Methoden;

4.3.5 im Falle der Nummer 4.2.5 weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch.

4.4 Fleischerzeugnisse sind ferner risikobasiert stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen.

4.4.1 Hierfür ist vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 Satz 1 und 3 aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Fleischerzeugnisse zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 Kilogramm Fleischerzeugnisse zur Untersuchung gestellt, sind mindestens zwei Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

4.4.2 Abweichend von Nummer 4.4.1 sind im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 Absatz 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nummer 2 oder 3 von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen: bei einem Gewicht der Sendung

bis zu 1 000 Kilogramm 3 Proben

von über 1 000 Kilogramm bis zu 5 000 Kilogramm 5 Proben

von über 5 000 Kilogramm bis zu 10 000 Kilogramm 8 Proben

von über 10 000 Kilogramm 11 Proben.

Bei Sendungen von bearbeiteten Mägen, Blasen und Därmen sind bis zu fünf Einzelproben zu einer Mischprobe, bis zu elf Einzelproben zu zwei Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach Nummer 4.3.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

5. Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen.

5.1 Das zur Untersuchung herangezogene frische Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Fleischerzeugnisse oder Packstücke mit frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ nach dem Muster der Nummer 6.2.1 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat oder die zuständige Behörde eine spezielle Behandlung nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 20 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 angeordnet hat.

5.2 Bei frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind alle Tierkörper, Teilstücke oder Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck „Beseitigung“ nach dem Muster der Nummer 6.2.2 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die zuständige Behörde auf Grund der Ergebnisse der Warenuntersuchung die

5.2.1 Vernichtung der Sendung auf Grund von Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a Satz 1 oder Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 oder

5.2.2 spezielle Behandlung auf Grund von Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a Satz 1 in Verbindung mit Artikel 20 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 oder

5.2.3 Ergreifung anderer Maßnahmen auf Grund von Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a Satz 2 oder Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 angeordnet hat.

5.3 Bei frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind alle Fleischteile oder Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückgewiesen“ nach dem Muster der Nummer 6.2.3 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die zuständige Behörde auf Grund der Ergebnisse der Warenuntersuchung auf Grund von Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a Satz 1 in Verbindung mit Artikel 21 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die Rücksendung der Sendung in ein Drittland angeordnet hat. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen zulassen.

5.4 Abweichend von Nummer 5.3 sind die Fleischteile oder Packstücke einer Sendung mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ zu kennzeichnen,

5.4.1 die bei einer auf Antrag des Verfügungsberechtigten vorgenommenen Messung der Innentemperatur bei jedem Fleischteil oder Packstück nicht von der vorgeschriebenen Temperatur abgewichen sind und sonst keinerlei Abweichungen aufgewiesen haben,

5.4.2 bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, dass eine negative Beeinflussung durch die zurückzuweisenden Teile der Sendung nicht eingetreten ist,

5.4.3 bei denen im Falle ausgeschmolzenen tierischen Fetts eine Beanstandung wegen äußerlichen Befalls mit Mikroorganismen oder wegen äußerer Verunreinigung eine auf Antrag des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung jedes Packstücks der Sendung nicht bestätigt wird,

5.4.4 bei denen im Falle von bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därmen eine Beanstandung wegen sinnfälliger Veränderungen wie z. B. Fäulnis oder parasitären Veränderungen eine auf Antrag des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung jedes Packstücks der Sendung ergibt, dass sich der Mangel lediglich auf einzelne bearbeitete Mägen, Blasen oder Därme erstreckt und die zu beanstandenden Teile entfernt werden können.

6. Muster für Stempel, die bei der Warenuntersuchung zu verwenden sind:

6.1 Das untersuchte frische Fleisch, die untersuchten Fleischerzeugnisse oder die untersuchten Packstücke sind nach Abschluss der Untersuchung zu kennzeichnen. Die Untersuchung gilt auch dann als abgeschlossen, wenn das Ergebnis der Untersuchung nach Nummer 2.3 oder 4.4 noch nicht vorliegt.

6.2 Die verwendeten Stempel müssen den nachfolgenden Mustern nach Form, Inhalt und Größe entsprechen:

6.2.1 „Untersucht“

[Abbildung]

6.2.2 „Beseitigung“

[Abbildung]

6.2.3 „Zurückgewiesen“

[Abbildung]

6.3 Die Stempelabdrucke nach Nummer 6.2 sind wie folgt anzubringen:

6.3.1 Tierkörper nach Nummer 2.1.1, ausgenommen nicht enthäutete Tierkörper von Großwild, sind auf jeder Hälfte zu kennzeichnen.

6.3.2 Nicht enthäutete Tierkörper von Großwild und Hasentieren sind im Innern der Bauchhöhle zu kennzeichnen.

6.3.3 Teilstücke nach Nummer 2.1.2 sind mindestens mit einem Stempelabdruck zu kennzeichnen.

6.3.4 Bei Tierkörpern von Geflügel oder bei Nebenprodukten der Schlachtung ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen.

6.3.5 Bei Speckstücken oder Bauchstücken, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, sind nur die Etiketten zu kennzeichnen. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen.

Kapitel IV Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Milch und Milcherzeugnissen

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

1. Laboruntersuchung

Erzeugnis Art der Untersuchung zu erfüllende Anforderungen gemäß

1.1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Milcherzeugnisse polychlorierte Biphenyle
Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der
Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 364 vom 20.12.2006, S.
5) in der jeweils geltenden Fassung

Pflanzenschutzmittelrückstände Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und
des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf
Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der
Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1) in der jeweils geltenden
Fassung

Aflatoxine Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung

Rückstände von Stoffen, die im Anhang Tabelle 2 der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 aufgeführt
sind Verordnung (EG) Nr. 470/2009 in Verbindung mit der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in der
jeweils geltenden Fassung

1.2 Rohmilch Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung
(EG) Nr. 853/2004

Rohe Kuhmilch Gesamtkeimzahl (? 100 000 Keime/ml

somatische Zellen ? 400 000 Zellen/ml

Rohmilch von anderen Tierarten Gesamtkeimzahl ? 1 500 000 Keime/ml)

1.3 Wärmebehandelte Milch *Listeria monocytogenes* Anhang I Kapitel I Nummer 1.2 der
Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

1.4 Milcherzeugnisse allgemein *Listeria monocytogenes* Anhang I Kapitel I Nummer 1.1, 1.2
und 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

1.5 Käse, Butter und Sahne aus Rohmilch oder aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb
der Pasteurisationstemperatur unterzogen wurde *Salmonellen* Anhang I Kapitel I Nummer 1.11
der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

1.6 Milch- und Molkepulver *Salmonellen* Anhang I Kapitel I Nummer 1.12 der Verordnung (EG)
Nr. 2073/2005

1.7 Eiskreme mit Milchanteilen *Salmonellen* Anhang I Kapitel I Nummer 1.13 der Verordnung
(EG) Nr. 2073/2005

1.8 Käse, Milch- und Molkepulver *Staphylokokken-Enterotoxine* Anhang I Kapitel I Nummer 1.21
der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

1.9 Milcherzeugnisse, die als getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete
diätetische Lebensmittel für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind *Salmonellen*
Enterobacter sakazakii Anhang I Kapitel I Nummer 1.22 und 1.23 der Verordnung (EG) Nr.
2073/2005

2. Stichprobenpläne Den Laboruntersuchungen nach Nummer 1 ist von den über eine
Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6

2.1 nach Nummer 1.1 eine Partie jeder 30. Sendung,

2.2 nach Nummer 1.2 eine Partie jeder 10. Sendung,

2.3 nach den Nummern 1.3 bis 1.9 eine Partie jeder 20. Sendung zu unterziehen. Die Sendungen sind
in einer für den Einführer nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

3. Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen
Untersuchungen durchzuführen.

4. Beurteilungsgrundsätze Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die
zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr.
882/2004 anzuordnen.

Kapitel V Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Fischereierzeugnissen und lebenden
Muscheln

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende
Anforderungen zu berücksichtigen:

1. Sensorische Untersuchung

1.1 Fischereierzeugnisse sind bei der sensorischen Untersuchung nach Kapitel I Nummer 3 zusätzlich
einer Sichtkontrolle auf Parasiten zu unterziehen. Bei der sensorischen Untersuchung können die
Ergebnisse der Frischeklassifizierung nach der Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates über
gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse (ABl. L 334 vom 23.12.1996,
S. 1) in der jeweils geltenden Fassung berücksichtigt werden.

1.2 Lebende Muscheln sind darauf zu untersuchen, ob sie erkennbare Merkmale aufweisen, aus denen auf Frischegrad und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann.

2. Laboruntersuchungen

2.1 Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

Erzeugnis Art der Untersuchung zu erfüllende Anforderungen gemäß

2.1.1 Verzehrsfertige Fischereierzeugnisse *Listeria monocytogenes* Anhang I Kapitel I Nummer 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2.1.2 Gekochte Krebs- und Weichtiere *Salmonellen* Anhang I Kapitel I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2.1.3 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken *Salmonellen E. coli* Anhang I Kapitel I Nummer 1.17 und 1.24 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2.1.4 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken Algentoxine Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

2.1.5 Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt Histamin Anhang I Kapitel I Nummer 1.25 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2.1.6 Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt Histamin Anhang I Kapitel I Nummer 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2.2 Eine Untersuchung auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) kann bei frischen oder tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen zur Befundabsicherung durchgeführt werden, wenn die zuvor erfolgte sensorische Untersuchung nach Kapitel I Nummer 3 einen abweichenden Befund erbracht hat. Die Untersuchung ist gemäß den Anforderungen des Anhangs II Abschnitt II Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 durchzuführen.

2.3 Untersuchung auf Algentoxine Die Untersuchung nach Nummer 2.1.4 auf Algentoxine ist nach den Maßgaben des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 durchzuführen. Für die Probenahme gelten die allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I Nummer 3.

3. Stichprobenpläne Den Laboruntersuchungen nach Nummer 2.1 sind von den über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6

3.1 nach Nummer 2.1.1 eine Partie jeder 10. Sendung,

3.2 nach den Nummern 2.1.2 und 2.1.3 eine Partie jeder 20. Sendung,

3.3 nach Nummer 2.1.4 eine Partie jeder 30. Sendung,

3.4 nach Nummer 2.1.5 eine Partie jeder 20. Sendung und

3.5 nach Nummer 2.1.6 eine Partie jeder 5. Sendung zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für den Einführenden nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

4. Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

5. Beurteilungsgrundsätze Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

Kapitel VI Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Eiprodukten

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

1. Laboruntersuchung

Erzeugnis Art der Untersuchung zu erfüllende Anforderungen gemäß

Eiprodukte *Salmonellen* Anhang I Kapitel I Nummer 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2. Stichprobenpläne Der Laboruntersuchung nach Nummer 1 ist eine Partie jeder 10. Sendung von Eiprodukten zu unterziehen.

3. Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

4. Beurteilungsgrundsätze Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

Kapitel VII Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Gelatine und Kollagen

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

1. Laboruntersuchung

Erzeugnis Art der Untersuchung zu erfüllende Anforderungen gemäß
Gelatine, Kollagen Salmonellen Anhang I Kapitel I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

2. Stichprobenpläne Vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 ist eine Partie jeder 10. Sendung einer Laboruntersuchung nach Nummer 1 zu unterziehen.

3. Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

4. Beurteilungsgrundsätze Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

Kapitel VIII Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Honig

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

1. Laboruntersuchung Untersuchung auf Pestizide, Stoffe mit pharmakologischer Wirkung und Schwermetalle.

2. Stichprobenpläne Vorbehaltlich Kapitel I Nummer 6 ist eine Partie jeder 10. Sendung einer Laboruntersuchung nach Nummer 1 zu unterziehen.

3. Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

4. Beurteilungsgrundsätze Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

Zitiervorschlag: Anlage 4 LMEV

Quelle: Bundesamt für Justiz (Archivstand), abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/LMEV/anlage-4>