

Wirtschaft bzw. dem Eigentümer des Importfleisches und/oder der Importfleischwaren umgehend mitzuteilen.

(2) Der Leiter des Veterinärwesens regelt Einzelheiten der Durchführung der Eingangs-, Lagerungs- und Ausgangskontrolle.

Beurteilung von Importfleisch und -fleischwaren

§ 21

(1) Nach Abschluß aller für die Eingangskontrolle vorgeschriebenen Untersuchungen entscheidet der THD bzw. der Untersucher für Importfleisch über die Genußtauglichkeit des Importfleisches und/oder der Importfleischwaren und legt in Zusammenarbeit mit der Technischen Kontrollorganisation die Dauer der Lagerfähigkeit fest. Die Entscheidung kann für Teile der jeweiligen Ladeeinheit unterschiedlich getroffen werden.

(2) Das Importfleisch und/oder die Importfleischwaren sind für die menschliche Ernährung entsprechend dem Untersuchungsergebnis gemäß § 11 Abs. 1 zu beurteilen und sind gemäß § 11 Absätze 2 bis 4 in den Verkehr zu bringen bzw. zu behandeln.

(3) Hinsichtlich der Lagerfähigkeit werden folgende Kategorien unterschieden:

Kategorie I: Lagerfähigkeit mindestens 4 Monate,

Kategorie II: Lagerfähigkeit 1 bis 4 Monate,

Kategorie III: nicht lagerfähig (Verbleib im Kühlhaus maximal 4 Wochen).

§ 22

(1) Das Importfleisch ist wie folgt zu beurteilen:

1. Tauglich, Kategorie I

- die Angaben im staatstierärztlichen Gesundheitszeugnis bzw. Veterinärzeugnis sind vollständig,
- Farbe, Geruch, Konsistenz und sonstige Beschaffenheit des Importfleisches zeigen keine Abweichungen.

2. Tauglich, Kategorie II

- Beschaffenheit wie unter Ziff. 1, jedoch Alterungserscheinungen oder angetaut bei einer Kerntemperatur unter 0 °C,
- eingeleitete Hilfsuntersuchungen haben keinen Grund zur Beanstandung ergeben.

3. Tauglich, Kategorie III

noch verwertbare Teile von aufgetautem Importfleisch oder von Importfleisch mit stärkeren Alterungserscheinungen, beginnender Fleisch- und Fettverfärbung bei Beschaffenheit wie unter Ziff. 1. Veränderte Teile sind abzutragen und als untauglich zu beurteilen. Die noch verwertbaren Teile dürfen keine Wertminderung erfahren haben.

4. Tauglich nach Behandlung, Kategorien I bis III

- bei einer bakteriologischen Untersuchung werden Salmonellen nachgewiesen,
- das staatstierärztliche Gesundheitszeugnis bzw. Veterinärzeugnis bzw. die Angaben über seuchenhygienische oder gesundheitliche Unbedenklich-

keit fehlen und eine entsprechende Anweisung gemäß § 4 der Veterinärhygienischen Grenzüberwachungsverordnung vom 22. September 1966 bzw. eine Entscheidung gemäß § 14 der Ersten Durchführungsbestimmung vom 22. September 1966 zur Veterinärhygienischen Grenzüberwachungsverordnung (GBI. II S. 662) liegt vor,

- eine Tierseuche wird nachgewiesen oder der Verdacht auf eine Tierseuche wird bestätigt, bei der keine Untauglichkeitserklärung nach Ziff. 8 zu erfolgen hat,
- Vorliegen von Tuberkulose nach Entfernen veränderter Teile,
- Nachweis von Nagetierbefall nach Entfernen veränderter Teile,
- Nachweis gesundheitsschädlicher Finnen gemäß § 16 Abs. 1 Ziff. 12.

Bei der Beurteilung tauglich nach Behandlung ist außer beim Vorliegen von Tuberkulose und gesundheitsschädlichen Finnen stets die gesamte Ladeeinheit einheitlich zu beurteilen. Die Festlegung der Lagerfähigkeit erfolgt sinngemäß entsprechend Ziffern 1 bis 3.

5. Tauglich nach Behandlung, Kategorie III

noch verwertbare Teile von Importfleisch mit beginnender Oberflächenzersetzung, beginnender Ranzigkeit, stärkerer Fleisch- und Fettverfärbung und ähnlichen Abweichungen.

Veränderte Teile sind abzutragen und als untauglich zu beurteilen. Die noch verwertbaren Teile dürfen keine Wertminderung erfahren haben.

6. Minderwertig, Kategorien II und III

- mäßige Abweichungen hinsichtlich des Geruchs und Geschmacks, der Farbe und der Konsistenz nach Entfernen veränderter Teile,
- Feststellung von verkalkten Sarkosporidien gemäß § 17 Abs. 1 Ziff. 1.

7. Minderwertig nach Behandlung, Kategorie III

Beschaffenheit des Importfleisches wie unter den Ziffern 4 und 6 gleichzeitig bzw. 5 und 6 gleichzeitig.

8. Untauglich

- fortgeschrittene Ranzigkeit,
- fortgeschrittene Zersetzungen,
- hochgradige Abweichungen hinsichtlich des Geruchs und des Geschmacks,
- Feststellung von tierischen Schmarotzern gemäß § 13,
- Feststellung von Tierseuchen gemäß § 12 Abs. 1 Ziffern 1 bis 9,
- Feststellung von chemischen und biologischen Substanzen oder Radionukliden gemäß § 12 Abs. 1 Ziff. 16.

(2) Für die Beurteilung von Importfleischwaren ist Abs. 1 sinngemäß anzuwenden.

(3) Der THD bzw. der Untersucher für Importfleisch erteilt dem Leiter des Betriebes der WB Kühl- und