

DE
E-008979/2011
Antwort von Herrn Dalli
im Namen der Kommission
(28.11.2011)

Der Geltungsbereich der EU-Lebensmittelhygienevorschriften beschränkt sich auf die Bekämpfung von Risiken für die Lebensmittelsicherheit; die Vorschriften regeln nicht die Aspekte im Zusammenhang mit der Lebensmittelqualität. Die Definition „Frischfleisch“ umfasst sowohl frisches als auch tiefgekühltes Fleisch. Die EU-Lebensmittelhygienevorschriften verbieten das Auftauen und erneute Einfrieren von Fleisch, jedoch nur von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch¹. Für das Auftauen von Lebensmitteln gibt es Vorschriften², und die Unternehmer müssen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit über ein System verfügen, das auf den HACCP-Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte der Prozessstufen beruht.

Nach den EU-Vorschriften³ darf die Etikettierung von Lebensmitteln nicht irreführend sein, vor allem hinsichtlich ihrer Eigenschaften, Beschaffenheit und Haltbarkeit. Die Bezeichnung des Lebensmittels muss Angaben über seinen physikalischen Zustand oder über die besondere Behandlung enthalten (z. B. tiefgekühlt oder aufgetaut), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe die Käufer irreführen könnte. Der Verkauf von aufgetautem Fleisch als „gekühlt“ könnte die Verbraucher irreführen, daher ist dies nicht zulässig.

Mit der vor kurzem gebilligten Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel⁴ wird anerkannt, dass die Tiefkühlung und das anschließende Auftauen bestimmter Lebensmittel (vor allem Fleisch und Fischereierzeugnisse) die mögliche weitere Verwendung einschränken und sich auf ihre Sicherheit, ihren Geschmack und ihre physikalische Qualität auswirken können. Daher muss die Angabe „aufgetaut“, außer in bestimmten Ausnahmefällen (die etwa für die Zutaten im Enderzeugnis gelten), in der Bezeichnung der Lebensmittel aufgeführt sein, die aufgetaut verkauft werden. Die Verordnung dürfte bis Ende 2011 in Kraft treten und drei Jahre später gelten.

Für Geflügelfleisch gelten besondere Bedingungen: Nach den Definitionen der einschlägigen Vermarktungsnormen darf frisches Geflügelfleisch, das als solches verkauft wird, nicht tiefgekühlt worden sein. Außerdem dürfen Geflügelfleischzubereitungen, die in frischem Zustand verkauft werden, nur aus frischem Geflügelfleisch hergestellt werden, damit die Verbraucher nicht irreführt werden⁵ und der Wettbewerb nicht verzerrt wird.

¹ Anhang III Abschnitt V Kapitel III Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22).

² Anhang II Kapitel IX Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1) lautet: „Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.“

³ Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür.

⁴ KOM(2008) 40

⁵ Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und ihre Durchführungsverordnung (EG) Nr. 543/2008.