



## Newsletter

### Neues Kriterium zur Salmonellenfreiheit von frischem Geflügelfleisch

Anhang II E Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern sieht vor, dass nach Ablauf von 84 Monaten nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung frisches Geflügelfleisch von in Anhang I aufgeführten Tieren nur dann für den menschlichen Verzehr in den Verkehr gebracht werden darf, wenn das folgende Kriterium erfüllt wird: „Salmonellen in 25 g nicht vorhanden“.

Da die Verordnung ausweislich ihres Art. 18 am Tag ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union (dem 12.12.2003) in Kraft getreten ist, gilt diese Bestimmung grundsätzlich ab dem 12.12.2010.

Mittlerweile hat die Europäische Kommission jedoch einen Verordnungsentwurf vorgelegt, mit dem die nähere Ausgestaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 geregelten Anforderungen für frisches Geflügelfleisch „Salmonellen in 25 g nicht enthalten“ erfolgen soll. Nach Art. 1 des Verordnungsentwurfs soll die Geltung des Kriteriums zum einen auf den 01.07.2011 verschoben werden. Zudem soll das Kriterium nicht mehr unmittelbar durch die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 geregelt werden, sondern vielmehr in den Kanon der bereits bestehenden Lebensmittelsicherheitskriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingeordnet werden (Art. 2 des Verordnungsentwurfs). Das Kriterium soll zudem auf *Salmonella typhimurium* und *Salmonella enteritidis* beschränkt werden.

Diese Verordnung wird jedoch voraussichtlich erst Mitte des Jahres 2011 in Kraft treten. Formal gilt das neue Kriterium der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 hingegen, wie bereits aufgezeigt, ab dem 12.12.2010. Da die Anwendung des neuen Kriteriums bis zum Inkrafttreten des Verordnungsentwurfs nicht zielführend ist, hat die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) folgenden Beschluss gefasst:

*„Die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) vertritt die Auffassung, dass das Inkrafttreten der Durchführungsvorschriften (siehe das derzeit in der Beratung befindliche EU-Dokument SANCO/2010/11010) Voraussetzung ist für*

*die Anwendung des in der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 geregelten Kriteriums für Salmonellen in frischem Geflügelfleisch.“*

Unabhängig vom Zeitpunkt der Geltung und der näheren Ausgestaltung des neuen Kriteriums ist es wichtig zu erkennen, dass das Kriterium „Salmonellen in 25 g nicht enthalten“ bei frischem Geflügelfleisch nicht mit einem „Grenzwert“ für die Frage verwechselt werden darf, ob es sich bei dem Erzeugnis um ein sicheres oder nicht sicheres Lebensmittel handelt. Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden für alle Lebensmittel durch Art. 14 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 vorgegeben. Bei der Prüfung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind nach Art. 14 Abs. 3 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 insbesondere auch die normalen Verwendungsbedingungen und die dem Verbraucher unter anderem über das Etikett vermittelten Informationen zu berücksichtigen. Insofern darf im Hinblick auf die Frage, ob es sich bei frischem Geflügelfleisch um ein nicht sicheres Lebensmittel handelt oder nicht, nicht unbeachtet gelassen werden, dass frisches Geflügelfleisch im Rahmen der normalen Verwendung bereits nicht zum Rohverzehr bestimmt ist. Entscheidend können zudem entsprechende Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Lebensmittel sein, die den Verbrauchern über die Etikettierung des Lebensmittels im Falle von vorverpackten Produkten gegeben werden.

Dieses Verständnis des neuen Kriteriums wird insbesondere auch von dem Vorhaben der Kommission bestätigt, das Kriterium für frisches Geflügelfleisch in die Verordnung über mikrobiologische Kriterien (EG) Nr. 2073/2005 einzuordnen. Für die hier bereits geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien wurde die Diskussion, welche Auswirkungen die Kriterien im Hinblick auf die Frage haben, ob es sich um ein sicheres oder nicht sicheres Lebensmittel handelt, nämlich bereits geführt; dies mit dem Ergebnis, dass heute weitestgehend Einigkeit darüber besteht, dass die Frage der Lebensmittelsicherheit ausschließlich am Maßstab des Art. 14 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen ist.

**Redaktion:** Rechtsanwalt Henner Grote, Gummersbach, [info@kwg.eu](mailto:info@kwg.eu)

**Haftungsausschluss: Obgleich dieser Informationsbrief sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Dieser Informationsbrief stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung. Hierfür stehen die Rechtsanwälte unseres Büros zur Verfügung.**