



Newsletter November 2007

Zusammensetzungs- und Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/Faschiertes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005

Bereits am 01.01.2006 ist die Verordnung (EG) 853/2004 in Kraft getreten. Diese EU-weit unmittelbar geltende Verordnung enthält in Anhang III Abschnitt V Kapitel II keine Zusammensetzungsregelungen für Hackfleisch/Faschiertes. Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält auch keine Kennzeichnungsvorschriften im Zusammenhang mit dem Fettgehalt beziehungsweise dem Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß bei Hackfleisch.

Das hat der Verordnungsgeber erkannt und ausweislich Erwägungsgrund 12 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 folgendes ausgeführt:

„In Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind bestimmte Kriterien für Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Kennzeichnungsanforderungen vorgeschrieben. Die Kriterien für die Zusammensetzung von Hackfleisch/Faschiertem, insbesondere was den Fettgehalt und das Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß betrifft, müssen beurteilt werden. Bis die Ergebnisse dieser Beurteilung vorliegen, sollten die derzeit geltenden Kriterien, die mit der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen aufgestellt wurden, beibehalten werden.“

In Art. 10 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 werden diese Kriterien aus Anhang II der Richtlinie 94/65/EG wie folgt fortgeschrieben:

„Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/Faschiertes

(1) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kontrollieren die Lebensmittelunternehmer die in ihrem Betrieb beförderten Rohstoffe, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis den Kriterien in nachstehender Tabelle entspricht.

Tabelle: Auf der Grundlage eines Tagesdurchschnitts kontrollierte Zusammensetzung von Hackfleisch/Faschiertem

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß
- mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12
- reines Rinderhackfleisch/-faschiertes	≤ 20 %	≤ 15
- Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18
- Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15

(2) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind außerdem folgende Angaben auf der Etikettierung anzubringen:

- „Fettgehalt weniger als ...“;
- „Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß weniger als ...“.

(3) Die Mitgliedstaaten können gestatten, dass auf ihrem heimischen Markt Hackfleisch/Faschiertes, das diese Kriterien nicht erfüllt, mit einem nationalen Kennzeichen, das nicht mit den Kennzeichen gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann, in Verkehr gebracht wird.“

Diese Regelungen sind zwingend einzuhalten.

Es ist auf der Fertigpackung vorverpackten Hackfleisches mit folgendem Wortlaut zu deklarieren:

„Fettgehalt weniger als ...“

„Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß weniger als ...“.

Weiterhin möchten wir nochmals an unser **Sonderseminar Lebensmittelkennzeichnung** am 07.12.2007 in Gummersbach, 9:00 bis 13:00 Uhr, hinweisen. Gegenstand des halbtägigen Workshops werden alle Frage der Lebensmittelkennzeichnung, insbesondere Aspekte der irreführenden Werbung sowie spezifische Kennzeichnungsvorschriften nach dem neuen nationalen Hygienerecht wie z. B. neue „Auftau“-Hinweise. Das Anmeldeformular liegt diesem Newsletter noch einmal an.

Redaktion: Rechtsanwalt Gerd Weyland, Gummersbach, info@krellundweyland.de

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.