

14.11.88

A - G

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelfleisch-Handels- klassen-Verordnung

A. Zielsetzung

Die Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelfleisch-Handelsklassen-Verordnung sieht vor, daß Hähnchen und Hähnchenteile nur dann in die Handelsklasse A eingestuft werden können, wenn sie nach dem Verfahren der Sprühkühlung gekühlt worden sind.

B. Lösung

Die Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelfleisch-Handelsklassen-Verordnung enthält die notwendigen Vorschriften, um die vorgenannte Zielsetzung zu erreichen.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Dem Bund und den Ländern entstehen bei der Durchführung der o.a. Verordnung keine zusätzlichen Kosten. Die o.a. Verordnung hat keine Auswirkungen auf Einzelpreise und das Preisniveau.

Die Vorschriften der o.a. Verordnung haben keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt.

14.11.88

A - G

Verordnung

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelfleisch-Handels-
klassen-Verordnung

Der Chef
des Bundeskanzleramtes

Bonn, den 14. November 1988

121 (411) - 731 04 - Ge 45/88

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten zu erlassende

Erste Verordnung zur Änderung der Geflügel-
fleisch-Handelsklassen-Verordnung

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Arti-
kels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


(Dr. Schäuble)

Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelfleisch- Handelsklassen-Verordnung

Vom 1988

Auf Grund des § 1 Abs. 1 und des § 2 Abs. 1 des Handelsklassengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. November 1972 (BGBl. I S. 2101) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und für Wirtschaft verordnet:

Artikel 1

In Abschnitt I Nr. 1 der Anlage zu der Geflügelfleisch-Handelsklassen-Verordnung vom 20. April 1983 (BGBl. I S. 444) wird nach Buchstabe e folgender Buchstabe angefügt:

- "f) Kühlverfahren Gefrorene und tiefgefrorene Hähnchen sowie Hähnchenteile dürfen vor dem Gefrieren nicht im gemeinsamen Wasserbad nach dem Gegenstromtauchkühlverfahren gekühlt worden sein."

Artikel 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 11 des Handelsklassengesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 3

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1990 in Kraft.

(2) Bis zum 31. Dezember 1990 dürfen Hähnchen und Hähnchenteile, die bis zu 1. Januar 1990 gefroren oder tiefgefroren worden sind, noch mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

**Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten**

A. Allgemeines

Bei der Herstellung von gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügel ist es erforderlich, den Schlachtkörper vor dem Einfrieren auf eine bestimmte Temperatur abzukühlen.

Nach Nummer 8 des II. Abschnitts der Anlage 2 zu § 2 Abs. 2 der Verordnung über die hygienischen Mindestanforderungen an Geflügelfleisch (Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung - GFIMindV) vom 12. Juli 1976 (BGBl. I S. 1790), zuletzt geändert durch Verordnung vom 12. März 1979 (BGBl. I S. 350), ist die Kühlung des Geflügelfleisches durch Tauchen mehrerer Tierkörper in einem gemeinsamen Wasserbad nur zulässig, wenn die Tierkörper mit einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser umgeben sind, oder bei Schlachttierkörpern, die nach den in den Nummern 9 und 10 der vorgenannten Anlage festgelegten Bestimmungen gereinigt, gekühlt und unmittelbar nach der Kühlung gefroren oder tiefgefroren werden.

Bei der Kühlung der Schlachttierkörper, die für das Einfrieren vorgesehen sind, handelt es sich um ein Verfahren der Tauchkühlung in einem gemeinsamen Wasserbad, bei dem die Schlachttierkörper ständig mittels mechanischen Antriebs das Wasser bei Gegenströmung durchlaufen (Gegenstromtauchkühlverfahren).

Ein wesentlicher Nachteil dieses Kühlverfahrens besteht in der technologisch unvermeidbaren Aufnahme von Wasser durch den Schlachttierkörper während des Kühlvorgangs. Die Wasseraufnahme ist bei den einzelnen Schlachttierkörpern unterschiedlich.

Mit der Verordnung über Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hühnern (Fremdwasserverordnung) vom 10. August 1981 (BGBl. I S. 836) sind Vorschriften für die Durchführung der im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Geflügelfleisch erlassenen Verordnungen des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften über gemeinsame Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen, Hühnern und Hähnchen erlassen worden. Die nach dieser Verordnung vorgenommenen Kontrollen haben wegen Überschreitung des zulässigen Fremdwassergehaltes wiederholt zu Beanstandungen geführt.

Seitens der Geflügelwirtschaft wurde daher der Frage nach alternativen Kühlverfahren für die Herstellung von Frostware große Bedeutung zugemessen.

Mit dem zwischenzeitlich entwickelten und bereits in den Niederlanden mit gutem Erfolg eingesetzten Verfahren der Sprühkühlung steht eine praxisreife Alternative für das bisher in der Bundesrepublik Deutschland bei der Herstellung von Frostware ausschließlich verwendete Gegenstromtauchkühlverfahren zur Verfügung.

Die Kühlung des Schlacht tierkörpers erfolgt dabei durch Luft, in der zur Verstärkung der Kühlwirkung Wasser vernebelt wird (Sprühkühlung).

Die Wasseraufnahme der Schlacht tierkörper reduziert sich so auf ein Minimum und weicht zwischen den einzelnen Tieren nur geringfügig ab. Dadurch wird eine erhebliche Verbesserung der Qualität erreicht. Es wird auch erwartet, daß sich die Schwierigkeiten bei der Anwendung der Fremdwasserverordnung verringern.

Durch die Änderung der Anlage zu der Geflügelfleisch-Handelsklassen-Verordnung wird der mit der Einführung des neuen Kühlverfahrens einhergehenden Verbesserung der Qualität gefrorener und tiefgefrorener Hähnchen Rechnung getragen; die zuständigen Stellen der Bundesländer werden bei der Durchführung der Wassernormenverordnung entlastet.

Die mit der Einführung der Sprühkühlung einhergehende Erhöhung der Herstellungskosten für gefrorene und tiefgefrorene Ware kann rein rechnerisch im Einzelfall zu Preissteigerungen für Brathähnchen von etwa 3 bis 4 % führen. Inwieweit die Wettbewerbsverhältnisse auf diesem Markt eine Überwälzung der Kostenerhöhung über den Preis auf den Verbraucher zulassen, läßt sich im Vorhinein nicht absehen.

Angesichts des geringen Gewichts von Brathähnchen im Rahmen des Warenkorbs für die Lebenshaltungskosten sind aber selbst bei voller Weitergabe der Preiserhöhung an den Verbraucher Auswirkungen der Maßnahmen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

B. Zu den einzelnen Bestimmungen

Zu Artikel 1

Artikel 1 erweitert die im Abschnitt I Nr. 1 der Anlage zu den §§ 1, 2 und 5 der Geflügelfleisch-Handelsklassen-Verordnung genannten Qualitätsmerkmale der Handelsklasse um das zusätzliche Qualitätsmerkmal der Behandlung von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen sowie Hähnchenteilen in einem Kühlverfahren, das die Kühlung im gemeinsamen Wasserbad, auch in der Form des Gegenstromtauchkühlverfahrens, ausschließt.

Für die Definition des Kühlverfahrens wurde der "Ausschluß der Kühlung im gemeinsamen Wasserbad" gewählt, da eine Aufzählung aller neben dem Sprühkühlverfahren denkbaren weiteren Kühlverfahren abschließend nicht erfolgen kann und bei einer Festschreibung bestimmter Kühlverfahren der weitere technische Fortschritt gehemmt werden kann.

Durch die Nichterwähnung des in der Anlage 2 Abschnitt II Nr. 8 zur Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung neben dem Gegenstromtauchkühlverfahren genannten Verfahrens der Tauchkühlung unter Verwendung einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser wird klargestellt, daß dieses Verfahren von der Neuregelung nicht berührt wird.

Die Beschränkung des neuen Qualitätsmerkmals zunächst auf Hähnchen und Hähnchenteile ist erforderlich, weil für die anderen Geflügelarten alternative Kühlverfahren noch nicht praxisreif entwickelt sind und somit nicht als Stand der Technik angesehen werden können.

Die Beschränkung auf Hähnchen und Hähnchenteile ist auch vertretbar, da mit rund 62 % des Gesamtverbrauchs und einem Anteil der gefrorenen bzw. tiefgefrorenen Ware von etwa 70 % die Hähnchen bei weitem den größten Anteil am Geflügelfleisch darstellen, das in einem gemeinsamen Wasserbad gekühlt wird.

Darüber hinaus ist die Schlachtereistruktur bei Hähnchen durch eine starke Spezialisierung gekennzeichnet. Über 90 % dieser Betriebe haben ihre Bereitschaft zur Investition in ein neues Kühlverfahren zum Ausdruck gebracht.

Zu Artikel 2

Dieser Artikel enthält die übliche Berlin-Klausel.

Zu Artikel 3

Den Betrieben wird nach Absatz 1 eine ausreichende Übergangsfrist für die rechtzeitige Umrüstung auf das neue Kühlverfahren eingeräumt.

Die in Absatz 2 geregelte Übergangsfrist gibt den Betrieben darüber hinaus die Möglichkeit, noch bis zum 31. Dezember 1990 Hähnchen und Hähnchenteile mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr zu bringen, soweit es sich um Lagerware handelt.