

09.05.88

EG - A - G

Empfehlungen

der Ausschüsse

zum

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung, der Vermarktung in der Gemeinschaft und der Einfuhr aus Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g

KOM(87) 658 endg; Ratsdok. 4069/88

Punkt der 589. Sitzung des Bundesrates am 20. Mai 1988

Der federführende Ausschuß für Fragen der Europäischen Gemeinschaften (EG),
der Agrarausschuß (A) und
der Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit (G)
empfehlen dem Bundesrat, zu der Vorlage wie folgt Stellung zu nehmen:

EG
G

1. Zum Richtlinienvorschlag insgesamt

Bei den weiteren Beratungen sollte die Bundesregierung darauf hinwirken, daß

- der innergemeinschaftliche Handelsverkehr mit nur gekühltem Hackfleisch und nur gekühltem Fleisch in Stücken unter 100 g verboten wird (vorbehaltlich bilateraler Vereinbarungen);

...

- eine Frist von höchstens drei Monaten vom Herstellungszeitpunkt an festgelegt wird; nur innerhalb dieser Frist soll das tiefgefrorene (-18°C oder kälter) Hackfleisch oder Fleisch in Stücken unter 100 g in den Verkehr gebracht werden dürfen;
- die Einfuhr von Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g aus Drittländern ganz verboten werden sollte.

Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g ist hygienisch äußerst anfällig. Einer nachteiligen Beeinflussung sollte deshalb durch Eingrenzung der Handelsräume vorgebeugt werden. Zur Wahrung der Hygiene ist insbesondere eine Frist für das Inverkehrbringen sowie ein Verbot von nur gekühltem Fleisch geeignet.

Zu Art. 1

EG
G

2. Aus hygienischen Gründen sollten die strengeren einzelstaatlichen Vorschriften auch weiterhin nicht nur für das vor den Augen des Käufers sofort zubereitete Hackfleisch, sondern auch für das am Tage und am Ort der Herstellung ohne Vorverpackung an den Verbraucher abgegebene Fleisch gelten.

EG
A

3. Die Bundesregierung wird gebeten, bei den weiteren Beratungen des Richtlinienvorschlags sicherzustellen, daß die in der Bundesrepublik Deutschland üblichen Formen der Herstellung, des Vertriebs sowie des Anbietens und der Abgabe von Hackfleisch an Verbraucher im Wege nationaler Bestimmungen weiterhin möglich sind.

Für die gesamte Fleischvermarktung würde es in ihrem Umfang nicht absehbare, in jedem Fall aber unvertretbare Folgen nach sich ziehen, wenn auf bundesweit im bisher bestehenden Rahmen praktizierte und bewährte Handhabungen, z. B.

- die Herstellung von Hackfleisch in Supermarktzentralen,
 - den anschließenden Transport zu den Filialgeschäften sowie
 - die dortige Abgabe in loser oder abgepackter Form
- verzichtet werden müßte oder auch der Einzelverkauf von ausschließlich gefrorenem Hackfleisch gefordert werden sollte. Auch aus der Sicht des Verbraucherschutzes sind für solche Maßnahmen keine sachlichen Gründe erkennbar.

EG
G

4. Zu Art. 2 Abs. 2 Buchst. a

Bei den weiteren Beratungen sollte die Bundesregierung Wert darauf legen, daß in der Definition von Hackfleisch das Erfordernis der Herstellung aus Skelettmuskulatur beibehalten wird, daß Nebenprodukte der Schlachtung nicht verwendet werden dürfen und daß der Begriff der Zubereitung nicht in die Definition aufgenommen wird. Dagegen ist das Definitionsmerkmal der mechanischen Zerkleinerung überflüssig.

Als notwendiges Abgrenzungskriterium zwischen Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sollte der Zerkleinerungsgrad des Fleisches in die Definition einbezogen werden.

EG
G

5. Zu Art. 3 und 4

Eine Zulassung aller Betriebe, die Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g herstellen wollen, ist geboten. Nur dann kann vor Beginn der Herstellung hinreichend sichergestellt werden, daß die hygienischen Bedingungen erfüllt sind.

Deshalb sollte in der Richtlinie klargestellt werden, daß jeder Betrieb, der Hackfleisch oder Fleisch in Stücken unter 100 g für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr herstellt, für diese Tätigkeit besonders zugelassen sein muß. Dies gilt auch für die bereits als Zerlegungs- bzw. Verarbeitungsbetriebe entsprechend den dafür geltenden Gemeinschaftsvorschriften zugelassenen Betriebe.

Die Zulassungsvorschriften sollten den in der Frischfleischrichtlinie und in der Fleischerzeugnisrichtlinie vorgegebenen Regelungen entsprechen.

EG
G

6. Zu Art. 3

Zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmtes Hackfleisch sollte nur tiefgekühlt in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelangen. Aus hygienischen Gründen muß die Zeit zwischen der Zerkleinerung und dem Ende des Tiefkühlens so kurz wie möglich gehalten werden und sollte eine Stunde nicht überschreiten. Andere Verfahren zur Absenkung der Temperatur sollten nicht zugelassen werden.