



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 7.9.2004
SEK(2004) 1130

ARBEITSDOKUMENT DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

zum Verbot der Verwendung von Wasserbindern in Geflügelfleisch

ARBEITSDOKUMENT DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

zum Verbot der Verwendung von Wasserbindern in Geflügelfleisch

I EINLEITUNG

In den Jahren 2001 und 2002 stellten die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs und Irlands bei Kontrollen an frischem Geflügelfleisch – vor allem an als „Hähnchenfilets“ für die Gastronomie vertriebenen Produkten – Wasser und Wasserbinder im Fleisch fest, wobei gelegentlich ein Wasserzusatz von mehr als 40 % nachgewiesen worden ist.

Neue, 2003 vom Vereinigten Königreich und Irland durchgeführte Kontrollen haben gezeigt, dass diese Praktiken fortbestehen. Bei den Wasserbindern handelte es sich insbesondere um hydrolysierte Proteine vom Schwein, von Geflügel oder vom Rind, um Caseine (Milchproteine), Pflanzenproteine, Salz usw. Es hat sich gezeigt, dass diese Wasserbinder sowie das Wasser nach unterschiedlichen Verfahren in das Fleisch eingebracht worden waren, etwa durch Injizieren oder Tumbeln.

Darüber hinaus haben die britischen und irischen Behörden verschiedene Verstöße gegen die Etikettierungsvorschriften festgestellt¹, so eine unzutreffende Verkehrsbezeichnung, eine falsche Angabe des Fleischanteils und Hinweise, die darauf hindeuteten, dass die Produkte völlig fremdstofffrei seien, obwohl als „Geflügel“ bezeichnete Erzeugnisse Schweineproteine enthielten.

Erschwerend kommt hinzu, dass der Nachweis von aus anderem Fleisch als Geflügel, aus Milch oder pflanzlichen Produkten stammenden Proteinen und das Fehlen der entsprechenden Angabe auf der Etikettierung zu den betrügerischen Praktiken gehört, die nicht nur den Verbraucher täuschen, sondern auch – vor allem bei Allergikern – Folgen für die Verbrauchergesundheit haben können.

Nicht zuletzt dürfen auch die damit verbundenen ethischen Fragen nicht außer Acht gelassen werden.

Die Kommission veröffentlicht das vorliegende Arbeitsdokument zur Klarstellung des geltenden Gemeinschaftsrechts im Zusammenhang mit der Verwendung von Wasserbindern in Geflügelfleisch.

In der Tat ist die Praxis, dem Geflügelfleisch Wasser und Wasserbinder zuzusetzen, in mehrfacher Hinsicht betrügerisch.

Eine solche Vorgehensweise

¹ Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. L 109 vom 6.5.2000, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG, ABl. L 308 vom 25.11.2003

- verstößt insbesondere gegen Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG² zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch, wonach die Zugabe von Wasserbindern „in Geflügelfleisch“ auf jeder Stufe der Nahrungskette verboten ist,
- ermöglicht die künstliche Erhöhung des Gewichts beim Endprodukt durch Zusatz von Wasser und Wasserbindern und täuscht damit den Verbraucher dadurch, dass Produkte mit dem Aussehen von Frischfleisch auf den Markt gebracht werden (siehe Anhang) unter Verstoß gegen die Richtlinien 77/99/EWG³ und 94/65/EWG⁴ für Fleischerzeugnisse und –zubereitungen
- führt zum Vertrieb von Erzeugnissen, die gegen die Rechtsvorschriften zur Etikettierung verstoßen.

II STANDPUNKT DER KOMMISSION

Angesichts des Fortbestehens dieser Praktiken weist die Kommission auf die geltenden Rechtsvorschriften hin.

1 RICHTLINIE 71/118/EWG ZUR REGELUNG GESUNDHEITLICHER FRAGEN BEIM HANDELSVERKEHR MIT FRISCHEN GEFLÜGELFLEISCH

1.1 Verbot der Verwendung von Wasserbindern in Geflügelfleisch

Nach Artikel 5 Absatz 1b der genannten Richtlinie 71/118/EWG des Rates, zuletzt insbesondere geändert durch die Richtlinie 92/116/EWG, „darf Geflügelfleisch nicht zum Genuss für Menschen in den Verkehr gebracht werden (...), das Spuren von Rückständen aufweist (...), wobei die unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung verwendeten Stoffe verboten sind (...)“.

Die Dienststellen der Kommission sind der Ansicht, dass dieses Verbot, das betrügerische und zudem gesundheitlich potentiell gefährliche Praktiken verhindern soll, für sämtliches (gekühltes oder gefrorenes) frisches Geflügelfleisch gilt, das unverarbeitet in den Verkehr gebracht oder als Ausgangsstoff für die Herstellung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verwendet werden soll.

Danach sind verboten:

- a) die Praxis des Injizierens, des Tumbelns oder jedes andere Verfahren zur Verteilung von Wasser im Fleisch mit Hilfe von Wasserbindern bei zum Verzehr bestimmten nicht verarbeitetem Geflügelfleisch, gemäß Richtlinie 71/118/EWG,

² ABl. L 55 vom 8.3.1971, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) 807/2003 des Rates vom 14.4.2003, ABl. L 122 vom 16.5.2003.

³ ABl. L 26 vom 31.1.1977, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) 807/2003 des Rates vom 14.4.2003, ABl. L 122 vom 16.5.2003.

⁴ ABl. L 368 vom 31.12.1994, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) 806/2003 des Rates vom 14.4.2003.

- b) aus derart behandeltem Fleisch gewonnene Geflügelfleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse⁵.

Allerdings sind bei der Herstellung der Geflügelfleischerzeugnisse und –zubereitungen Wasserbinder zugelassen, sofern die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten genehmigten und der Kommission mitgeteilten Verhaltenskodizes eingehalten werden. Dabei dürfen die durch die Richtlinien 94/65/EWG⁶ und 77/99/EWG⁷ für die Herstellung von Fleischzubereitungen bzw. Fleischerzeugnissen zugelassenen Behandlungsverfahren sich nicht dahingehend auswirken, dass sie das Verbot nach der Richtlinie 71/118/EWG bezüglich der Einbringung von unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung verwendeten Stoffen in das Fleisch unterlaufen, sondern sie müssen auch im Sinne des Verbraucherschutzes in voller Transparenz durchgeführt werden können.

Darüber hinaus weisen die Dienststellen der Kommission auch darauf hin, dass jeder in Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen verwendete Inhaltsstoff gemäß Artikel 6 der genannten Richtlinie 2000/13/EG im Verzeichnis der Inhaltsstoffe aufgeführt werden muss, einschließlich der Wasserbinder, wenn ihre Verwendung zulässig ist. Insbesondere sind Proteine und die Tier- bzw. Pflanzenart, von der sie stammen, auf der Etikettierung des Produkts/der Zubereitung anzugeben. Außerdem darf nach Artikel 2 und 5 der gleichen Richtlinie die Verkehrsbezeichnung der Lebensmittel nicht geeignet sein, den Verbraucher hinsichtlich eines Merkmals des Erzeugnisses, insbesondere seiner Beschaffenheit oder Zusammensetzung, irrezuführen.

Nicht zuletzt sei auch erwähnt, dass die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten gemäß den Richtlinien 94/65/EWG⁸ und 77/99/EWG⁹ verpflichtet sind, sich zu vergewissern, dass die Bedingungen bei der Herstellung der Fleischzubereitungen bzw. Fleischerzeugnisse den Vorschriften entsprechen und keine Irreführung des Verbrauchers bewirken.

1.2 Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission¹⁰ mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90¹¹ des Rates über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch.

Zwar sind die mit diesen Verordnungen festgelegten Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch nicht Gegenstand des vorliegenden Arbeitsdokuments, doch weist die Kommission dennoch darauf hin, dass für die nach diesen Verordnungen zulässigen Wassergehalte folgende Grundsätze gelten:

⁵ Artikel 3 und 5 der Richtlinie 94/65/EWG zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen und Artikel 3 Absatz 2 und 3 und Anhang B Kapitel III der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen. Danach müssen Zubereitungen und Erzeugnisse aus „frischem Fleisch“ gewonnen werden, was unmittelbar auf die Definition von nicht verarbeitetem Fleisch („Fleisch“ und „frisches Fleisch“) nach Artikel 2 Nr. 1 und 2 der Richtlinie 71/118/EWG im Falle der Richtlinie 94/65 bzw. indirekt auf die Definition nach Artikel 2 d) im Falle der Richtlinie 77/99 verweist.

⁶ Artikel 1 Absatz 1, Artikel 2 Absatz 2 Buchst. b), c) und d), Artikel 5.

⁷ Artikel 1 Absatz 1, Artikel 2 Buchst. f) und folgende und Artikel 4 Absatz 1 Buchst. a).

⁸ Artikel 7 und Anhang I Kapitel V.

⁹ Artikel 13 Absatz 1 vierter Unterabsatz und Anhang B Kapitel IV Absatz 1 Buchst. d).

¹⁰ ABl. 143 vom 7.6.1991, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1321/2002 der Kommission vom 22.7.2002.

¹¹ ABl. L 173 vom 6.7.1990, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1101/98 des Rates vom 25.5.1998.

- Artikel 9 der Verordnung 1538/91 enthält eine Liste der Kühlverfahren für Geflügelschlachtkörper: Luftkühlung, Luft-Sprüh-Kühlung mit Luft und Wasser oder Gegenstrom-Tauchkühlung.
- Die Verordnung legt maximale Fremdwassergehalte je nach angewandtem Kühl- und Messverfahren fest (2 bis 6 % für Teilstücke nach Anhang VI a) Nr. 6.4 der Verordnung 1538/91 und 1,5 bis 7 % für ganze Schlachtkörper nach Anhang V und VI der Verordnung 1538/91).
- Wird bei den von den zuständigen Behörden durchgeführten Kontrollen festgestellt, dass die Grenzwerte überschritten werden, dürfen die Erzeugnisse nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn die Etikettierung die Angabe enthält „Wassergehalt oberhalb des EU-Höchstwerts“. In jedem Fall muss dieser Fremdwasseranteil nach dieser Verordnung „technisch unvermeidbar“ sein.

2. VON DEN DIENSTSTELLEN DER KOMMISSION GEFORDERTE KONTROLLEN

Wie die Kommission feststellt, wird das Verbot der Verwendung von Wasserbindern in Geflügelfleisch zum Zweck der Wasserzugabe zur Masse des Erzeugnisses offenbar nicht von allen betroffenen Betrieben streng eingehalten.

Sie bittet daher die Mitgliedstaaten, die Kontrollen solcher Praktiken so zu verstärken, dass das Verbot bei allen frischen Geflügelfleischarten, auch solchen, die zur Herstellung von Zubereitungen oder verarbeiteten Erzeugnissen bestimmt sind, effektiv umgesetzt wird.

Darüber hinaus hat die Kommission das Lebensmittel- und Veterinäramt der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz gebeten, im Jahr 2004 Inspektionsbesuche in den Mitgliedstaaten zu dieser verbotenen Praxis durchzuführen.

Im Anschluss an diese Kontrollen wird 2005 ein Ergebnisbericht mit entsprechenden Vorschlägen vorgelegt.

ANHANG

1- Frisches Fleisch

Artikel 2 der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch definiert frisches Geflügelfleisch wie folgt: „Geflügelfleisch [alle für den menschlichen Verzehr geeigneten Teilstücke], einschließlich vakuumumhülltes oder in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde“.

2- Fleischzubereitungen

Die Richtlinie 94/65/EG zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen definiert die Fleischzubereitungen in Artikel 2 wie folgt: „Fleisch im Sinne von Artikel 2 [der Richtlinie] 71/118/EWG, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben worden sind oder das einer Behandlung unterzogen worden ist, aufgrund deren die Zellstruktur des Fleisches im Kern nicht verändert wurde, so dass die Merkmale des frischen Fleisches nicht verloren gegangen sind“.

3- Fleischerzeugnisse

Die Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen definiert Fleischerzeugnisse in Artikel 2 und 4 als „Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, das einer Behandlung unterzogen worden ist, nach der –bei einem Schnitt durch den Kern – die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind. (...). Die Fleischerzeugnisse sind bei ihrer Herstellung erhitzt, gepökelt, mariniert oder getrocknet worden; diese Verfahren dürfen in Verbindung mit Räuchern oder Reifen (...) unter Verwendung von bestimmten Pökelfstoffen (...) durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden“.