

## **Stellungnahme**

### **Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts**

#### **Grundsätzliche Anmerkungen**

Der HDE begrüßt ausdrücklich die Absicht des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), die den Mitgliedstaaten in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004 eingeräumten Möglichkeiten zu nutzen, unter bestimmten Voraussetzungen einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung von Anforderungen des Gemeinschaftsrechts zu erlassen.

Derartige Vorschriften müssen – wie die Begründung einleitend hervorhebt – darauf abzielen, entweder die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen.

Der HDE regt dringend an, die Begründung zu der Änderungsverordnung im Bundesanzeiger zu veröffentlichen.

Das Gebiet der Lebensmittelhygiene ist ein äußerst komplexer Rechtsbereich. Europäische Vorgaben, ergänzende Normen auf nationaler Ebene, Hygieneleitlinien, erläuternde europäische Leitfäden ergeben zusammen ein umfangreiches Regelwerk, das selbst für den Rechtskundigen nicht einfach zu durchschauen ist.

Die Begründung gibt zahlreiche hilfreiche Erläuterungen zu den angedachten Rechtsnormen und setzt diese ins Verhältnis zu anderen bereits bestehenden nationalen oder europäischen Rechtsvorgaben.

Wir begrüßen diese erklärenden Hinweise und regen daher nachdrücklich die Veröffentlichung der Begründung im Bundesanzeiger an, um auf diesem Weg mehr Verständlichkeit, Transparenz und Rechtssicherheit zu erzielen.

## Spezifische Anmerkungen

Aus Sicht des HDE sind besonders folgende Vorschläge zu kommentieren:

### **§ 13a Tier-LMHV – Ausnahme für das Inverkehrbringen von Hackfleisch**

Gemäß Artikel 13 a soll, abweichend von Artikel 3 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nr. 2 Buchstabe c Nr. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Hackfleisch auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als +4 °C gekühlt werden dürfen, wenn das Hackfleisch innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung direkt an Verbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgegeben wird. Die Abgabe im Sinne des Satzes 1 darf nur im Inland erfolgen.

Wer nach Satz 1 gekühltes Hackfleisch in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr bringt, hat auf der Fertigpackung ein nach Tag, Monat und Uhrzeit bestimmtes Verbrauchsdatum anzugeben, das die in Satz 1 bestimmte Frist nicht überschreitet.

Der HDE begrüßt zunächst ausdrücklich den Ansatz, Hackfleisch künftig bei einer Kerntemperatur von +4 °C kühlen zu dürfen. Dies entspricht – wie auch die Begründung zutreffend ausführt – sowohl den traditionellen, der früheren Hackfleischverordnung entsprechenden Vermarktungspraktiken und geht darüber hinaus in dieselbe Richtung wie die in der Temperaturleitlinie enthaltenen Bestimmungen. Diese sieht für Hackfleisch (lose oder selbst verpackt) aber eine Umgebungstemperatur von +4°C und eine Produkttemperatur von +7 °C vor, wenn dieses am Tag der Herstellung bzw. bei besonderer Dokumentation innerhalb von 24 Stunden abgegeben wird.

Der HDE spricht sich bei zulassungspflichtigen Betrieben allerdings gegen den Ansatz aus, die Abgabe des Hackfleischs gesetzlich auf 24 Stunden zu begrenzen. Eine solche Begrenzung würde die unternehmerische Eigenverantwortung unzulässigerweise einschränken. Nach der geltenden Rechtslage muss Hackfleisch in zugelassenen Betrieben unmittelbar nach der Herstellung auf +2 °C gekühlt werden; diese Temperatur muss auch bei der Lagerung bzw. dem Transport eingehalten werden. Die Festlegung der Länge des Verbrauchsdatums obliegt hier der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.

Dieser Grundsatz der unternehmerischen Eigenverantwortung sollte auch auf jeden Fall beibehalten werden. Der Lebensmittelunternehmer ist derjenige, der für die Festsetzung des Verbrauchsdatums verantwortlich ist.

Darüber hinaus würde eine gesetzliche Festlegung des Verbrauchsdatums die Variabilität der Abgabemodalitäten, die in der Regelung von Artikel 3 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nr. 2 Buchstabe c Nr. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu Recht erhalten ist, in unzulässiger Weise einschränken. Ein Verbrauchsdatum über 24 Stunden hinaus wäre dann nämlich nicht mehr möglich.

Wir schlagen daher folgende Änderung von § 13 a Tier LMHV vor:

*Abweichend von Artikel 3 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nr. 2 Buchstabe c Nr. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Hackfleisch auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als +4 °C gekühlt werden, wenn das Hackfleisch ~~innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung direkt~~ an Endverbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgegeben wird. Die Abgabe im Sinne des Satzes 1 darf nur im Inland erfolgen. Wer nach Satz 1 gekühltes Hackfleisch in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr bringt, hat auf der Fertigpackung ein nach Tag, Monat und **gegebenenfalls** Uhrzeit bestimmtes Verbrauchsdatum anzugeben, ~~das die in Satz 1 bestimmte Frist nicht überschreitet.~~*

### **Temperaturanpassung für Nebenprodukte der Schlachtung**

Darüber hinaus regen wir zwecks Einheitlichkeit an, eine entsprechende Temperaturanpassung für die Nebenprodukte der Schlachtung vorzunehmen, für die in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 +3 °C vorgesehen ist. Die Temperaturleitlinie empfiehlt für solche Produkte +4 °C.

### **§ 16c Tier-LMHV – Inverkehrbringen bestimmter aufgetauter Lebensmittel tierischen Ursprungs**

§ 16 c bestimmt, dass Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zubereitete Fischereierzeugnisse, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, in aufgetautem oder teilweise aufgetautem Zustand unverpackt nur an Verbraucher abgegeben werden dürfen, wenn auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar ein Schild mit der Angabe „aufgetaut“ angebracht ist.

Der HDE begrüßt diese klarstellende Regelung außerordentlich, die für verpackte Ware bereits im Rahmen der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts in § 4 Abs. 5 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung geregelt wurde. Danach ist die Verkehrsbezeichnung um die Angabe „aufgetaut“ zu ergänzen, wenn das Lebensmittel nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren war und das Unterlassen der Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen. Diese Vorgehensweise entspricht auch der unternehmerischen Praxis und kann daher als handelsüblich bezeichnet werden.

### **§ 18a Tier-LMHV – Kennzeichnung von mit Rohmilch hergestellten Lebensmitteln**

Gemäß § 18 a dürfen Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als +40 °C oder einer Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, unverpackt nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ein Schild mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ deutlich sichtbar auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel angebracht ist.

Die Begründung stellt klar, dass es sich bei dieser Regelung um eine Anpassung an die Vorgaben für Erzeugnisse in Fertigpackungen handelt. Dies wird grundsätzlich begrüßt. Aus Sicht des HDE ergibt sich die besondere Hinweisnotwendigkeit für be-

stimmte Erzeugnisse, vor allem Frisch- und Weichkäse. Von Hart- und Schnittkäse geht in der Regel aufgrund der langen Reifezeit keine erhöhte Hinweisnotwendigkeit mangels Risiko aus. Gerade im Bereich der Hart- und Schnittkäse gibt es allerdings relativ viele Käsesorten aus Rohmilch (u.a. Emmentaler, Appenzeller, Bergkäse). Eine entsprechende Differenzierung ist aus unserer Sicht überlegenswert.

Darüber hinaus regen wir nachdrücklich an, § 18 a entsprechend § 9 Absatz 8 Nr. 3 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dahingehend zu ergänzen, dass die Angabe auch in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Verbraucher unmittelbar zugänglich ist, gemacht werden kann. Auf eine solche Aufzeichnung ist dann bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hinzuweisen.

Dies würde eine einheitliche Handhabe in den Handelshäusern ermöglichen und die Praktikabilität erleichtern.

### **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel**

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel beschäftigt die Branche bereits seit Jahren. Der HDE hat seine Position zu den verschärften unpraktikablen Lebensmittelsicherheitskriterien insbesondere für Hackfleisch und zu der Regelung über ein „unbefriedigendes Ergebnis“ bereits mehrfach nachdrücklich in Stellungnahmen und Gesprächen vorgetragen.

Aktuell tritt ein weiteres Problem im Zusammenhang mit der Verordnung zu Tage, bei dessen Lösung wir das BMELV um Unterstützung bitten.

Anhang I Kapitel 3.2. enthält u.a. Aussagen über die Probenahmehäufigkeit bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen.

Danach haben die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist. Was die Probenahme bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen zur Untersuchung auf E. coli und der aeroben mesophilen Keimzahl sowie die Probenahme an Schlachtkörpern zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl anbelangt, kann die Häufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, sofern in sechs aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

Bei der Beprobung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Schlachtkörpern zur Untersuchung auf Salmonella kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, wenn in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Probenahmehäufigkeit bei Untersuchungen auf Salmonellen kann auch verringert werden, sofern ein nationales oder regionales Salmonellen-Kontrollprogramm besteht und dieses Programm Untersuchungen umfasst, die die oben genannte Probenahme ersetzen. Die Probenahmehäufigkeit kann noch weiter verringert werden, wenn in dem nationalen oder regionalen Salmonellen-Kontrollprogramm gezeigt wird, dass die Salmonellenprävalenz bei den von dem Schlachthof gekauften Tieren gering ist.

Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

Solche Anforderungen der zuständigen Behörden, die aktuell an die Handelshäuser, die eine Ausnahme von den genannten Probenahmehäufigkeiten beantragen, gerichtet werden, sind ausufernd und gehen sehr weit auseinander. Zum Teil werden sogar Betriebsspiegel oder die schriftliche Zusicherung der Einhaltung der Vorgaben der ehemaligen Hackfleischverordnung genannt, die ja bekanntlich aufgehoben wurde.

Der Handel ist über diese Vorgehensweise äußerst besorgt. Zwar liegt es im Ermessen der zuständigen Behörde, über solche Ausnahmen zu entscheiden. Allerdings darf eine, auf angemessenen Kriterien beruhende sachkundige Ermessensentscheidung, sehr wohl verlangt werden.

Hinzu kommt, dass es – gerade auch für den filialisierten regiebetriebenen Einzelhandel – verlässliche Rahmenbedingungen geben muss, auf die sich die Handelshäuser einstellen können, um eine bestmögliche Lebensmittelsicherheit erfolgreich gewährleisten zu können. Dieser Ansatz ist sowohl im Interesse der Verbraucher als auch im Interesse der Wirtschaft und der Lebensmittelüberwachung.

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gewährt in Artikel 3 die Möglichkeit, die Durchführung der Untersuchungen in Leitlinien gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu regeln.

Der HDE bietet an – idealerweise in Zusammenarbeit mit anderen betroffenen Wirtschaftskreisen koordiniert durch den BLL –, eine solche Leitlinie zu erstellen und darin die Rahmenbedingungen und Faktoren zu beschreiben, die für die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung maßgeblich sind.

Da eine solche Leitlinie das offizielle Abstimmungsverfahren durchlaufen muss, an dem auch die Bundesländer beteiligt sind, ist selbstverständlich auch gewährleistet, dass deren Ansätze Berücksichtigung finden. Außerdem liegt die Entscheidung natürlich nach wie vor im Ermessen der zuständigen Behörde.

Der HDE bittet das BMELV darum, diesen Ansatz zu prüfen und zu unterstützen und darüber hinaus eine entsprechende rechtliche Dokumentation dieses Ansatzes an passender Stelle vorzunehmen. Ein solches Vorgehen wäre aus Sicht des HDE sehr hilfreich; das Vorgehen zur Erstellung der Temperaturleitlinie, die nun auch aktuell in der Änderungsverordnung zur Durchführungsverordnung Erwähnung findet, hat dies belegt und ist ein gutes Beispiel für eine gelungene Zusammenarbeit von Wirtschaft, Bund und Ländern.

Der HDE behält sich vor, diese Anmerkungen zu einem späteren Zeitpunkt um weitere Aspekte zu ergänzen.

Brüssel, Juli 2008