EUROPÄISCHE KOMMISSION

Brüssel, den 2.12.2010
KOM(2010) 704 endgültig

MITTEILUNG DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN RAT

über die künftige Notwendigkeit und die Verwendung von Separatorenfleisch in der Europäischen Union, einschließlich der Informationspolitik für die Verbraucher

MITTEILUNG DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN RAT

über die künftige Notwendigkeit und die Verwendung von Separatorenfleisch in der Europäischen Union, einschließlich der Informationspolitik für die Verbraucher

1. Zusammenfassung ... 3
2. Einleitung ... 4
3. Anhörungen ... 4
4. EU-Rechtsvorschriften über Separatorenfleisch ... 5
4.1. Definition von Separatorenfleisch ... 5
4.2. Vorschriften über die Ursprungstierart ... 5
4.3. Vorschriften für Herstellungsbetriebe und Ausgangsmaterial ... 6
4.4. Hygieneanforderungen während und nach der Herstellung ... 6
4.5. Kennzeichnungsvorschriften ... 6
5. Bewertung der Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch ... 7
5.1. Verfahren zur Herstellung von Separatorenfleisch ... 7
5.2. Hergestellte Separatorenfleischmengen ... 7
5.3. Verwendung von Separatorenfleisch ... 8
5.3.1. Mitgliedstaaten ... 8
5.3.2. Fleischindustrie ... 9
5.3.3. Verbraucher ... 9
5.4. EU-interner Handel, Einfuhr und Ausfuhr von Separatorenfleisch ... 9
6. Umsetzung der Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften für Separatorenfleisch ... 10
6.1. Amtliche Kontrollen ... 10
6.2. Aspekte der Lebensmittelsicherheit ... 10
6.3. Anwendung der Definition von Separatorenfleisch ... 11
6.4. Kennzeichnungsvorschriften für die beiden Arten von Separatorenfleisch ... 12
7. Standpunkt der Kommission ... 13

Anhang I

Anhang II

1. ZUSAMMENFASSUNG

Gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001[1] (TSE-Verordnung) muss die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat eine Mitteilung über die künftige Notwendigkeit und die Verwendung von Separatorenfleisch in der EU, einschließlich der Informationspolitik für die Verbraucher, vorlegen. Separatorenfleisch wird durch die mechanische Entfernung von Fleischresten nach dem Entbeinen von Fleischknochen oder von Geflügelschlachtkörpern gewonnen. Mit der Herstellung von Separatorenfleisch lässt sich der wirtschaftliche Nutzen der Rückgewinnung in der Fleischerzeugung steigern.

Die vorliegende Mitteilung enthält einen Überblick über die spezifischen Hygiene- und Kennzeichnungsanforderungen des EU-Rechts sowie über die Herstellung und die Verwendung von Separatorenfleisch (einschließlich der Verbrauchereinstellung dazu).

Die zur Gewinnung von Separatorenfleisch eingesetzten Verfahren sind sehr unterschiedlich und ergeben Produkte, die sich bezüglich des Aussehens, mikroskopischer (histologischer) Aspekte und der Qualitätsparameter stark voneinander unterscheiden.

Die Gesamtmenge des jährlich gewonnenen Separatorenfleisches beträgt fast 700 000 Tonnen; 2007 machten unter Hochdruck abgepresstes Separatorenfleisch 77 % und unter Niederdruck abgepresstes Separatorenfleisch 23 % der Gesamtmenge aus. Was die Tierart betrifft, so stammen 88 % des Separatorenfleisches von Geflügel und 12 % von Schweinen. Von Wiederkäuern darf nach den BSE-Rechtsvorschriften kein Separatorenfleisch gewonnen werden. Der Gesamtwert der angegebenen Gewinnung von Separatorenfleisch beläuft sich somit auf schätzungsweise 400 bis 900 Millionen Euro pro Jahr. 20 % des in der EU gewonnenen Separatorenfleisches werden ausgeführt. Die Einfuhr ist vernachlässigbar gering.

Die Kommission hat keine Einwände gegen die weitere Verwendung von Separatorenfleisch, die im Allgemeinen von den Mitgliedstaaten und den Organisationen der Interessenträger befürwortet wird. Bei der Durchführung der Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften des EU-Rechts gab es gewisse Schwierigkeiten, hauptsächlich in Bezug auf die geltenden Begriffsbestimmungen. Um eine einheitliche Anwendung des EU-Rechts und fairen Wettbewerb auf dem EU-Markt zu gewährleisten, wird die Kommission einen Leitfaden herausgeben, damit Produkte, die als Separatorenfleisch zu betrachten sind, besser identifiziert werden können, oder sie wird nötigenfalls Änderungen der Rechtsvorschriften vorschlagen.

Darüber hinaus ist die Kommission der Auffassung, dass die derzeitigen Bestimmungen für die Kennzeichnung von Separatorenfleisch angemessen sind und daher beibehalten werden sollten.

---

[1] Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1923/2006.

2. EINLEITUNG

Separatorenfleisch wird durch die mechanische Entfernung von Fleischresten nach dem Entbeinen von Fleischknochen oder von Geflügelschlachtkörpern gewonnen.[2] Dabei wird die normale Struktur der Muskelfaser meist entweder so zerstört oder verändert, dass dieses Fleisch mit normalem Fleisch nicht mehr vergleichbar ist.

Separatorenfleisch ist ein wichtiges Rohmaterial für die Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen; mit seiner Herstellung lässt sich der wirtschaftliche Nutzen der Fleischerzeugung enorm steigern.

Gleichwohl wurden in der Vergangenheit im Zusammenhang mit den spezifischen Produktionsverfahren mögliche Probleme der öffentlichen Gesundheit, unter anderem auch ein mögliches BSE-Risiko, festgestellt. Die Verwendung von Wiederkäuerknochen als Ausgangsmaterial für die Gewinnung von Separatorenfleisch ist in der EU seit 2001 verboten. Im Rahmen einer Überarbeitung der TSE-Verordnung wurde die Kommission im Jahre 2006 aufgefordert, eine Mitteilung an das Europäische Parlament und den Rat über die künftige Notwendigkeit und die Verwendung von Separatorenfleisch, das von Knochen von Wiederkäuern und anderen Arten gewonnen wurde, in der EU, einschließlich der Informationspolitik für die Verbraucher, vorzulegen.

Zweck der vorliegenden Mitteilung ist es daher,

- einen Überblick über die derzeit geltenden EU-Rechtsvorschriften im Zusammenhang mit Separatorenfleisch zu geben,
- einen Überblick über die Gewinnung und die Verwendung von Separatorenfleisch in der EU zu geben und beide zu bewerten,
- die Umsetzung der EU-Vorschriften für die Gewinnung und Kennzeichnung von Separatorenfleisch zu bewerten und festzustellen, ob mittelfristig Bedarf für eine Überarbeitung dieser Vorschriften besteht.

3. ANHÖRUNGEN

Diese Mitteilung der Kommission stützt sich auf die von den Mitgliedstaaten vorgelegten Informationen über die Verwendung und die Produktionsverfahren von Separatorenfleisch auf ihrem Hoheitsgebiet. Um diese Informationen in einheitlicher Weise zu erheben, hatte die Kommission allen Mitgliedstaaten einen Fragebogen übersandt. Die erbetenen Informationen umfassten Einzelheiten der Produktionsverfahren, die verwendeten Parameter zur Unterscheidung von mittels verschiedener Verfahren gewonnenem Separatorenfleisch, die Tierarten, von denen Separatorenfleisch gewonnen wird, die gewonnenen Mengen, die Verwendungszwecke, den wirtschaftlichen Wert und die Absicht, die Produktion fortzusetzen. Alle 27 Mitgliedstaaten haben den Fragebogen beantwortet.

---

[2] Meist werden die vermarkteten Geflügelteilstücke (z. B. Brust, Beine, Flügel) auf andere Weise, wie Zerlegung, entfernt, bevor das Fleisch vom restlichen Tierkörper mechanisch abgelöst wird.

Außerdem hat die Kommission die wichtigsten Organisationen von Interessenträgern in der EU angehört, wie UECBV[3], AVEC[4], Clitravi[5], CIAA[6] und BEUC[7].

Weitere Informationen über die Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften wurden anhand von Berichten über Inspektionen erhoben, die von der dafür zuständigen Dienststelle der Kommission, dem Lebensmittel- und Veterinäramt der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher, durchgeführt wurden.

4. EU-RECHTSVORSCHRIFTEN ÜBER SEPARATORENFLEISCH

4.1. Definition von Separatorenfleisch

Gemäß Anhang I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004[8] und Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe n der TSE-Verordnung ist Separatorenfleisch folgendermaßen definiert:

„Separatorenfleisch": ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

Die Definition sollte so allgemein sein, dass sie alle Verfahren der mechanischen Fleischablösung umfasste, damit zwischen Separatorenfleisch und beispielsweise zerlegtem Fleisch oder Hackfleisch unterschieden werden kann und entsprechende Anforderungen an die Lebensmittelhygiene festgelegt werden können. Wegen der raschen technologischen Entwicklungen wurde eine flexible Definition für sinnvoll erachtet. Separatorenfleisch ist durch folgende Kriterien definiert:

- Art des Ausgangsmaterials: *„fleischtragende Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftendes Fleisch"*,
- Einsatz mechanischer Mittel,
- Verlust oder Veränderung der Muskelfaserstruktur.

4.2. Vorschriften über die Ursprungstierart

Nach der TSE-Verordnung ist es in allen Mitgliedstaaten verboten, Knochen oder nicht entbeintes Fleisch von Rindern, Schafen und Ziegen für die Gewinnung von Separatorenfleisch zu verwenden. Zudem dürfen Einfuhren von Erzeugnissen von Rindern, Schafen und Ziegen kein Separatorenfleisch von Rinder-, Schaf- oder Ziegenknochen enthalten und nicht von diesem stammen. Die Gewinnung und die

---

3 UECBV – Europäische Vereinigung des Großvieh- und Fleischhandels.
4 AVEC – Vereinigung der Geflügelschlächtereien und des Geflügelimport- und -exporthandels der EU.
5 Clitravi – Liaison Centre for Meat Processing Industry in the European Union.
6 Vereinigung der Ernährungsindustrien der EU.
7 Europäischer Verbraucherverband.
8 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienvorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22).

Einfuhr von Separatorenfleisch, das von anderen Tierarten stammt, sind unter bestimmten Hygiene- und Kennzeichnungsbedingungen erlaubt.

4.3. Vorschriften für Herstellungsbetriebe und Ausgangsmaterial

Neben den allgemeinen Vorschriften, die in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004[9] festgelegt sind, enthält Anhang III Abschnitt V Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 spezifische Vorschriften für Herstellungsbetriebe von Separatorenfleisch und dessen Ausgangsmaterial.

4.4. Hygieneanforderungen während und nach der Herstellung

Neben den allgemeinen Vorschriften, die in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt sind, enthält Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 spezifische Hygieneanforderungen, die während und nach der Herstellung von Separatorenfleisch zu erfüllen sind.

Die Unterscheidung von Separatorenfleisch, das mittels unterschiedlicher Verfahren gewonnen wurde (z. B. Hoch- und Niederdruck), wurde für notwendig gehalten, weil diese Verfahren die Empfindlichkeit dieser Erzeugnisse gegenüber mikrobiologischer Verunreinigung während der Gewinnung und der weiteren Behandlung beeinflussen.

Ein zusammenfassender Vergleich der spezifischen Anforderungen an die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch in Bezug auf die verschiedenen Verfahren ist Anhang I zu entnehmen.

4.5. Kennzeichnungsvorschriften

Separatorenfleisch unterscheidet sich erheblich von dem „Fleisch“, wie es der Verbraucher kennt. Es wurde deshalb aus der Begriffsbestimmung von Fleisch in der Richtlinie 2001/101/EG[10] der Kommission ausgenommen, die eine Definition von Fleisch für Kennzeichnungszwecke enthält. Folglich müssen Separatorenfleisch und die Tierart, von der es gewonnen wurde, eigens angegeben werden. Diese Kennzeichnungsvorschrift gilt für die Erzeugnisse, die unter die oben genannte EU-Begriffsbestimmung von „Separatorenfleisch“[11] fallen.

Darüber hinaus muss nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, sofern nationale Rechtsvorschriften dies vorsehen, auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

---

9 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3).

10 Richtlinie 2001/101/EG der Kommission vom 26. November 2001 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. L 310 vom 28.11.2001, S. 19.

11 Nummer 1.15 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

5. BEWERTUNG DER HERSTELLUNG UND VERWENDUNG VON SEPARATORENFLEISCH

5.1. Verfahren zur Herstellung von Separatorenfleisch

Der bei den verschiedenen Verfahren verwendete Druck ist je nach den eingesetzten Maschinen und Parametern unterschiedlich. Die Mitgliedstaaten geben für die Gewinnung von Niederdruck-Separatorenfleisch meist einen Druck von weniger als 100 bar an (bis zu einigen wenigen bar), für Hochdruck-Separatorenfleisch wurden hingegen meist mehr als 100 bar (bis zu 400 bar) angegeben. Auch wurden einige Überschneidungen zwischen den beiden Herstellungsverfahren genannt.

Im Laufe der Zeit wurden neue Technologien entwickelt, oder es wurden neue Verfahren mit bereits bestehenden Maschinen angewendet. Manchmal werden verschiedene Verfahren miteinander kombiniert.

Die Qualitätsmerkmale von Separatorenfleisch unterscheiden sich je nach den für die Gewinnung eingesetzten Maschinen und hängen von mehreren Parametern ab (siehe Anhang II).

Optisch ergibt das Hochdruckverfahren ein Produkt mit einer charakteristischen und insbesondere zähen Konsistenz wegen des Verlusts oder der Veränderung der Muskelfaserstruktur. Andere Technologien (mit Niederdruck) können ein Produkt ergeben, das sich optisch nicht oder kaum von Hackfleisch unterscheidet.[12]

Mikroskopisch ist eine Bewertung „des Verlusts oder der Veränderung der Muskelfaserstruktur“ anhand mikroskopischer Schnitte möglich. Dabei lässt sich ein breites Spektrum von Veränderungen der inneren Produktstruktur feststellen, je nachdem, welche Herstellungsparameter verwendet wurden.

5.2. Hergestellte Separatorenfleischmengen

Vier Mitgliedstaaten haben keine für die Herstellung von Separatorenfleisch zugelassenen Betriebe. Einige Mitgliedstaaten haben aus verschiedenen Gründen keine Daten über die Herstellung geliefert. Die Daten der Mitgliedstaaten in Tabelle 3 sind daher niedrig angesetzt.

Andere Mitgliedstaaten konnten keine Daten zur Unterscheidung zwischen Hoch- und Niederdruck-Separatorenfleisch und über die Tierarten, von denen Separatorenfleisch auf ihrem Hoheitsgebiet gewonnen wird, vorlegen.

Die von der Industrie vorgelegten Daten weisen höchst unterschiedliche Schätzungen der Mengen von hergestelltem Separatorenfleisch auf.

[12] Hackfleisch wird in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 folgendermaßen definiert: „Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält“.

Tabelle 3: Von den Mitgliedstaaten angegebene Herstellung von Separatorenfleisch im Zeitraum 2006-2007 (in Tonnen)

	Ursprungstierart				
	Geflügel	Schweine	Kaninchen	Keine Angabe	Insgesamt
Hochdruck	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Niederdruck	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Keine Angabe	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Insgesamt	408 213	57 401	73	232 713	698 400

Die Gesamtmenge des in 20 Mitgliedstaaten hergestellten Separatorenfleisches beträgt fast 700 000 t pro Jahr (im Zeitraum 2006-2007). Wurde das Herstellungsverfahren angegeben, machten das Hochdruck-Separatorenfleisch 77 % und das Niederdruck-Separatorenfleisch 23 % aus. Wurde die Tierart angegeben, stammten 88 % des Separatorenfleisches von Geflügel (hauptsächlich Hähnchen, gefolgt von Truthühnern) und mehr als 11 % von Schweinen. Die Herstellung von Separatorenfleisch von anderen Tierarten ist derzeit vernachlässigbar gering.

Insgesamt variierte der von den Mitgliedstaaten angegebene Wert von Hochdruck-Separatorenfleisch zwischen 0,3 und 0,6 Euro je kg. Für Niederdruck-Separatorenfleisch wurde ein Wert von 0,6 bis 1,5 Euro je kg angegeben. Der Gesamtwert der angegebenen Produktion von Separatorenfleisch lässt sich daher auf 400 bis 900 Millionen Euro veranschlagen.

Die 27 EU-Mitgliedstaaten erzeugen jährlich mehr als 11 Millionen Tonnen Geflügelfleisch, was einem Jahresumsatz von schätzungsweise etwa 20 Milliarden Euro entspricht. Die Separatorenfleischproduktion von Geflügel macht 2 bis 4 % dieses Werts aus. An Schweinefleisch erzeugen die 27 EU-Mitgliedstaaten jährlich mehr als 22,5 Millionen Tonnen; dies entspricht einem Jahresumsatz von etwa 35 Milliarden Euro. Die Separatorenfleischproduktion von Schweinen beläuft sich auf 0,1 bis 0,3 % dieses Werts. Den Hauptanteil der Produktion im Schweinesektor macht das Niederdruck-Separatorenfleisch aus.

5.3. Verwendung von Separatorenfleisch

5.3.1. Mitgliedstaaten

Hoch- und Niederdruck-Separatorenfleisch wird hauptsächlich für Lebensmittel verwendet, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, eine begrenzte Menge von Hochdruck-Separatorenfleisch auch für Heimtierfuttermittel. Die meisten Mitgliedstaaten haben mitgeteilt, dass Separatorenfleisch in Fleischerzeugnissen Verwendung findet, die einer Hitzebehandlung unterzogen werden müssen, so zum Beispiel in Frankfurter Würstchen. Manche Mitgliedstaaten nannten die Verwendung

von Niederdruck-Separatorenfleisch für Fleischzubereitungen (z. B. Fleischklöße). Andere erklärten, dass nur Niederdruck-Separatorenfleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen Verwendung findet, während Hochdruck-Separatorenfleisch nur für die Herstellung von Heimtierfutter benutzt wird.

23 Mitgliedstaaten erklärten, sie wollten die Herstellung von Separatorenfleisch weiterhin zulassen. In zwei dieser Mitgliedstaaten ist nur das Niederdruck-Verfahren erlaubt. In vier Mitgliedstaaten wird gar kein Separatorenfleisch hergestellt.

Die Mehrheit (20) der Mitgliedstaaten ist der Ansicht, es seien keine spezifischen Risiken für die Lebensmittelsicherheit mit dem Verzehr von Lebensmitteln verbunden, die Separatorenfleisch enthalten, da im EU-Recht spezifische Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit festgelegt sind. Zudem sei das BSE-Risiko abgedeckt, da die Gewinnung von Separatorenfleisch von Rinder-, Schaf- und Ziegenknochen aus Ländern mit einem kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko verboten ist.

5.3.2. Fleischindustrie

Die Separatorenfleisch erzeugende Industrie erklärte ihr Interesse an der Herstellung sowohl von Hochdruck- als auch von Niederdruck-Separatorenfleisch. Hinsichtlich des Produktionsvolumens, der Herstellungsverfahren und der Verwendung beider Arten von Separatorenfleisch herrschen zwischen den einzelnen Mitgliedstaaten große Unterschiede.

Das Interesse an der Herstellung von Niederdruck-Separatorenfleisch hängt von der Möglichkeit ab, höhere Qualität im Vergleich zu Hochdruck-Separatorenfleisch zu erzielen. Separatorenfleisch wird bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen auch wegen seiner Struktur und seiner Bindefähigkeit verwendet.

5.3.3. Verbraucher

Die Qualität der Fleischerzeugnisse ist von großem Interesse für die Verbraucher, die über den Inhalt der auf dem Markt befindlichen Fleischerzeugnisse besorgt sind. Wird als Zutat Separatorenfleisch gekennzeichnet, so gilt dies als wichtiges Anzeichen für eine relativ geringere Qualität von Fleischerzeugnissen. Die Verwendung von Separatorenfleisch wird oft mit Erzeugnissen von schlechter Qualität verbunden.

Die Verbraucherorganisationen würden die Verwendung von Separatorenfleisch befürworten, sofern es ordnungsgemäß gekennzeichnet würde und wenn klarere Vorschriften für seine Herstellung und Verwendung festgelegt würden.

Daher ist es aus Sicht der Verbraucher inakzeptabel, Separatorenfleisch für Kennzeichnungszwecke in die Definition von Fleisch aufzunehmen.

5.4. EU-interner Handel, Einfuhr und Ausfuhr von Separatorenfleisch

Die Mitgliedstaaten haben zwar EU-internen Handel angegeben, konnten aber keine genauen Daten vorlegen.

Ausgeführt wurde hauptsächlich Hochdruck-Separatorenfleisch. Im Jahre 2008 wurden schätzungsweise 150 000 t Separatorenfleisch ausgeführt, vor allem nach Russland (49 %), in die Ukraine (33 %) und andere Staaten der ehemaligen Sowjetunion. Im Jahre 2008 wurden 20 % des in der EU hergestellten Separatorenfleisches mit einem Wert von 83 Millionen Euro ausgeführt; das waren 32 % mehr als 2007.

Vor dem Erlass der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 war die Einfuhr von Separatorenfleisch verboten.

Was Fleisch von Paarhufern betrifft, kann seit dem Erlass der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Drittland, das als Einführer von frischem Fleisch verzeichnet ist, die Aufnahme eines Betriebs für Separatorenfleisch in das Verzeichnis beantragen. Vier Betriebe aus Neuseeland wurden im Rahmen des Gleichstellungsabkommens in das Verzeichnis aufgenommen; sie dürfen Separatorenfleisch ausführen.

Einfuhren von Separatorenfleisch von Geflügel sind hingegen verboten, da keine Einfuhrbescheinigung nach der Verordnung (EG) Nr. 798/2008[13] festgelegt wurde.

6. ANWENDUNG DER HYGIENE- UND KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN FÜR SEPARATORENFLEISCH

6.1. Amtliche Kontrollen

Die Bewertung des Systems amtlicher Kontrollen, die von den zuständigen Behörden in Betrieben durchgeführt werden, welche Separatorenfleisch herstellen, behandeln und verwenden, ist Teil der Inspektionsbesuche des Lebensmittel- und Veterinäramts in den Mitgliedstaaten und in Drittländern. Es wurden bestimmte Mängel festgestellt (z. B. bei der Qualität des Ausgangsmaterials und der Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien), doch im Allgemeinen kamen die Berichte zu dem Schluss, dass die Herstellungs-, Behandlungs- und Verwendungsbedingungen für Separatorenfleisch im Großen und Ganzen die EU-Vorschriften erfüllten.

Was die amtlichen Kontrollen in den Mitgliedstaaten angeht, können auf der Ebene der Produktion von Separatorenfleisch oder bei seiner Verwendung als Ausgangsmaterial optische oder mikroskopische Indikatoren verwendet werden. Auf Einzelhandelsebene dagegen, wo die amtlichen Kontrollen sich unter anderem auf die ordnungsgemäße Kennzeichnung der Separatorenfleisch enthaltenden Endprodukte konzentrieren, können solche Indikatoren nur begrenzt Verwendung finden, insbesondere wenn es sich um Niederdruck-Separatorenfleisch handelt.

6.2. Aspekte der Lebensmittelsicherheit

Im Allgemeinen kann Separatorenfleisch nur in zugelassenen Betrieben bei hitzebehandelten Erzeugnissen verwendet werden. Niederdruck-Separatorenfleisch

[13] Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1).

kann jedoch unter bestimmten Bedingungen auch in Fleischzubereitungen verwendet werden, die nicht für den Verzehr nach Hitzebehandlung bestimmt sind.

Angesichts der Erfahrungen mit den derzeit geltenden Hygienevorschriften lässt sich folgern, dass die Risiken für die öffentliche Gesundheit, die mit dem Verzehr von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verbunden sind, in denen Separatorenfleisch als Ausgangsmaterial verwendet wurde, als vernachlässigbar gering zu betrachten sind. Daher ist nicht anzunehmen, dass die weitere Herstellung von Separatorenfleisch ein Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen würde, sofern sie nach den derzeit geltenden Hygienevorschriften erfolgt. Deshalb erscheint es nicht als notwendig, die einschlägigen Rechtsvorschriften zu ändern.

Daten über die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien, wie die Salmonellenfreiheit des Separatorenfleisches, werden im jährlichen EU-Bericht über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie durch Lebensmittel verursachte Krankheitsausbrüche in der EU zusammengefasst, der von der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) erstellt wird. Die jüngsten Daten aus dem Jahr 2008[14] zeigen einen steigenden Trend zur Einhaltung des Salmonellenkriteriums bei Separatorenfleisch seit 2006. Im Jahr 2008

- erfüllten 1,6 % der Proben von Separatorenfleisch das Kriterium nicht; dieser Prozentsatz ist ähnlich hoch wie bei den Proben von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen;

- waren 2,7 % der Partien von Separatorenfleisch nicht konform; dieser Prozentsatz war etwas höher als bei den Partien anderer Erzeugnisse. Dieser Prozentsatz ist höher als der Prozentsatz positiver Proben, weil eine Partie als positiv galt, sobald eine Probe dieser Partie positiv war.

6.3. Anwendung der Definition von Separatorenfleisch

Seit Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde über einige Probleme bei der Anwendung der Definition von Separatorenfleisch berichtet. So werden beispielsweise nicht nur „fleischtragende Knochen nach dem Entbeinen bzw. an Geflügelschlachtkörpern haftendes Fleisch“ als Ausgangsmaterial zur Gewinnung von Separatorenfleisch verwendet, sondern beispielsweise auch entbeintes Fleisch.

Wird in manchen Mitgliedstaaten eine Technologie zur mechanischen Ablösung eingesetzt, so gilt das Erzeugnis als Separatorenfleisch, auch wenn das Ausgangsmaterial keine fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftendes Fleisch enthält oder wenn es keinen deutlichen Verlust bzw. keine Veränderung des Muskelfaserstruktur gibt. In anderen Mitgliedstaaten wird das Erzeugnis nur dann als Separatorenfleisch betrachtet, wenn alle Teile der Definition zutreffen. Die Fleischindustrie unterstützt die zweite Betrachtungsweise und erklärte, das Endprodukt solle, ungeachtet des Herstellungsverfahrens, als Fleisch oder als gesonderte Fleischkategorie betrachtet werden.

[14] The EFSA Journal (2010), 1496.

Der rasche technologische Fortschritt auf diesem Gebiet hat auch dazu geführt, dass einige Technologien, bei denen das Verfahren der mechanischen Ablösung von Fleisch Anwendung findet, ein Endprodukt liefern können, das ähnliche Merkmale hat wie Hackfleisch. Die Kommission ist der Auffassung, dass ein solches Erzeugnis nach den geltenden Rechtsvorschriften unter die Definition von Separatorenfleisch fällt und deshalb entsprechend gekennzeichnet werden muss.

Ferner werden die von den Lebensmittelunternehmern verwendeten Verfahren zur Gewinnung von Separatorenfleisch auch dazu verwendet, nach der Hitzebehandlung das Fleisch vom Knochen zu entfernen. Jedoch gilt nur frisches Fleisch gemäß der Definition in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Ausgangsmaterial für die Gewinnung von Separatorenfleisch. Es besteht offenbar Unsicherheit darüber, ob das Endprodukt als Separatorenfleisch zu betrachten (und entsprechend zu kennzeichnen) ist oder nicht. Mit den Verfahren, die für die amtlichen Laboruntersuchungen der Erzeugnisse eingesetzt werden, um festzustellen, ob die Fleischerzeugnisse Separatorenfleisch enthalten, lässt sich nicht unterscheiden, ob das Ausgangsmaterial Separatorenfleisch war oder ein Erzeugnis, das nach Hitzebehandlung von Knochen gewonnen wurde. Dies führt in einigen Mitgliedstaaten zu Problemen bei den amtlichen Kontrollen.

Diese unterschiedliche Anwendung der Definition von Separatorenfleisch kann zu unfairem Wettbewerb führen, da das gleiche Produkt bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen in einigen Mitgliedstaaten als Fleisch gekennzeichnet werden kann, in anderen dagegen als Separatorenfleisch.

6.4. Kennzeichnungsvorschriften für die beiden Arten von Separatorenfleisch

Neben dem harmonisierten EU-Kriterium des Kalziumgehalts werden von den Mitgliedstaaten unterschiedliche Kriterien benutzt, um zwischen Hoch- und Niederdruck-Separatorenfleisch zu unterscheiden. Diese Kriterien beruhen auf den Herstellungsverfahren, dem Druck und der verwendeten Filtergröße, der optischen Bewertung des gewonnenen Separatorenfleisches, dem Protein- und Fettgehalt sowie der histologischen Untersuchung zur Beurteilung des Verlusts oder der Veränderung der Muskelfaserstruktur.

Sowohl Hoch- als auch Niederdruck-Separatorenfleisch fallen unter die Definition von Separatorenfleisch und sind entsprechend zu kennzeichnen (siehe oben). Was Hochdruck-Separatorenfleisch betrifft, waren alle gehörten Gremien damit einverstanden, die derzeit geltenden Kennzeichnungsvorschriften einzuhalten.

Was Niederdruck-Separatorenfleisch angeht, ist die Fleischindustrie jedoch der Meinung, dass das Produkt, wenn es durch rein optische Bewertung nicht von Hackfleisch zu unterscheiden ist, als Fleisch gekennzeichnet werden könnte (als Fleisch oder als eine gesonderte Kategorie von Fleisch), ungeachtet des Herstellungsverfahrens. Die Argumente der Industrie stützen sich auf die Qualität von Niederdruck-Separatorenfleisch im Vergleich zu Hochdruck-Separatorenfleisch.

Die Verbraucherorganisation und die meisten Mitgliedstaaten, die sich hierzu geäußert haben, ziehen es vor, für Kennzeichnungszwecke nicht zwischen den beiden Arten von Separatorenfleisch zu unterscheiden, da bezweifelt wird, dass die Verbraucher diesen Unterschied verstehen würden.

Die Verbraucherorganisation hält es für das Wichtigste, die Verbraucher korrekt über die Zutaten und deren Qualität zu informieren. Aus ihrer Sicht muss die Kennzeichnungspflicht für Separatorenfleisch auf dem Etikett bestehen bleiben. Kein Separatorenfleisch dürfe in den Erzeugnissen versteckt werden, weil Separatorenfleisch sich erheblich von „Fleisch“, wie es die Verbraucher kennen, unterscheidet.

Des Weiteren haben die Verbraucher ein Interesse daran, dass die Kennzeichnungspflicht für Separatorenfleisch sich nicht auf vorverpackte Lebensmittel beschränkt.

7. STANDPUNKT DER KOMMISSION

Als Ergebnis dieser Anhörungen nimmt die Kommission folgenden Standpunkt ein.

– Es gibt keine Einwände gegen die weitere Verwendung von Separatorenfleisch von Schweinen und Geflügel.

Die Mitgliedstaaten und die Organisationen der Fleischindustrie unterstützen die weitere Verwendung von Separatorenfleisch. Nur einige wenige Mitgliedstaaten sprechen sich dafür aus, lediglich Niederdruck-Separatorenfleisch zu verwenden. Diese allgemeine Unterstützung beruht teilweise auf dem wirtschaftlichen Vorteil einer solchen Herstellung.

Ferner gibt das Niveau der Einhaltung der Hygieneanforderungen, einschließlich der mikrobiologischen Kriterien, keine Veranlassung, die derzeitige Herstellung von Separatorenfleisch weiter einzuschränken. Es ergibt sich die Schlussfolgerung, dass die Risiken für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, bei denen Separatorenfleisch als Ausgangsmaterial verwendet wurde, als vernachlässigbar gering zu betrachten sind. Daher erscheint keine Änderung der einschlägigen Rechtsvorschriften als notwendig.

– Die Kommission ist nicht für die Wiedereinführung von Separatorenfleisch, das von Rindern, Schafen oder Ziegen stammt.

– Sie erkennt die Notwendigkeit, Erzeugnisse, die als Separatorenfleisch zu definieren sind, in einheitlicher Weise besser zu definieren. Um eine einheitliche Anwendung des EU-Rechts und fairen Wettbewerb auf dem EU-Markt sicherzustellen, wird die Kommission einen Leitfaden herausgeben, damit Erzeugnisse, die als Separatorenfleisch zu betrachten sind, besser identifiziert werden können, oder sie wird Änderungen der Rechtsvorschriften vorschlagen, wenn dies aus rechtlicher Sicht sinnvoll ist.

– Nach ihrer Auffassung sollte die Kennzeichnungspflicht für die Verwendung jeglicher Art von Separatorenfleisch beibehalten werden, damit sichergestellt ist, dass die Verbraucher über die Verwendung von Separatorenfleisch allgemein informiert werden. Im Übrigen ist die Kommission nicht für die Unterscheidung von Hoch- und Niederdruck-Separatorenfleisch bei der Kennzeichnung. Deshalb ist die Kommission der Ansicht, dass die derzeit

geltenden Kennzeichnungsvorschriften angemessen sind und daher nicht geändert werden sollten.

ANHANG I

Spezifische Hygieneanforderungen an Separatorenfleisch (Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 2074/2005)

Tabelle 1: Vergleich der Hygieneanforderungen an **Ausgangsmaterial** für Separatorenfleisch

	Niederdruck-Separatorenfleisch	**Hochdruck-Separatorenfleisch**
Geflügelschlachtkörper	Höchstens 3 Tage alt	Höchstens 3 Tage alt
Sonstiges Ausgangs-material aus einem Schlachthof vor Ort	Höchstens 7 Tage alt	Höchstens 7 Tage alt
Sonstiges Ausgangs-material von einem anderen Ort	Höchstens 5 Tage alt	Höchstens 5 Tage alt
Mechanische Ablösung	Sofort nach dem Entbeinen	Falls nicht sofort nach dem Entbeinen, Lagerung und Transport bei < 2° C oder tiefgekühlt bei < -18° C der Knochen (kein Wiedereinfrieren)

Tabelle 2: Vergleich der Hygieneanforderungen an Separatorenfleisch **nach der Gewinnung**

	Niederdruck-Separatorenfleisch	**Hochdruck-Separatorenfleisch**
Lagerung bei nicht unmittelbarer Verwendung	Umhüllt und verpackt, gekühlt bei höchstens 2° C oder gefroren bei einer Kerntemperatur von < -18°C	Umhüllt und verpackt, gekühlt bei höchstens 2° C, sofern innerhalb von 1-24 Std. verarbeitet; sonst eingefroren innerhalb von 12 Std. nach Gewinnung, bei einer Kerntemperatur von < -18° C innerhalb von 6 Stunden. Höchstlagerung von gefrorenem Separatoren-fleisch von 3 Monaten bei < -18° C.
Verwendung	Wenn der Lebensmittel-unternehmer Analysen durchgeführt hat, die nachweisen, dass das Separatorenfleisch die mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch[15] erfüllt: • in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht ohne vorherige Hitze-behandlung zum Verzehr bestimmt sind • in Fleischerzeugnissen Erfüllt das Separatorenfleisch nicht die mikrobiologischen Kriterien: nur in hitzebe-handelten, in zugelassenen Betrieben hergestellten	Nur für hitzebehandelte in zugelassenen Betrieben hergestellte Fleisch-erzeugnisse

[15] Salmonellenfreiheit in 25 g (5 Proben) bei Bestimmung zum Rohverzehr oder bei Geflügelfleisch. Salmonellenfreiheit in 10 g (5 Proben) bei Herkunft von anderen Tierarten als Geflügel und Bestimmung zum Garverzehr.

	Fleischerzeugnissen	
Kalziumgehalt[16]	höchstens 0,1% (= 100 mg/100g oder 1000 ppm) des frischen Erzeugnisses	Nicht definiert

[16] Gemäß Artikel 4 und Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 gilt ein Kalziumgehalt von Separatorenfleisch, der 0,1 % (100mg/100g oder 1000 ppm) nicht überschreitet und nach der standardisierten Methode festgesetzt ist, nicht als signifikant höher als der von Hackfleisch.

ANHANG II

Beispiele für Parameter mit Bedeutung für die Qualität des Separatorenfleisches je nach den unterschiedlichen zur Gewinnung eingesetzten Maschinen

- Sieblochgröße der Ablaufplatte
- Trommelperforationsdurchmesser
- Durchlaufgeschwindigkeit
- Maschinendruck
- Pressdruck in verschiedenen Modulen
- Ausbeute je nach Druck und Zeit
- eingefülltes Knochen-/Fleischgemenge