

038392/EU XXIII.GP
Eingelangt am 03/06/08

DE

DE

DE



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 28.5.2008
KOM(2008) 336 endgültig

2008/0108 (CNS)

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES RATES

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation
der Agrarmärkte hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

(von der Kommission vorgelegt)

BEGRÜNDUNG

In die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates wurden die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1906/90 über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch übernommen.

Die Kommission will vorschlagen, in Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Verwendung bestimmter Stoffe zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Geflügelschlachtkörpern zu genehmigen. Die Definition von Geflügelfleisch, wie sie zur Zeit in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vorgesehen ist, ist mit der Verwendung solcher Stoffe nicht vereinbar.

Der ausschließliche Verweis auf Kältebehandlung in der geltenden Definition von „Geflügelfleisch“ ist angesichts der technologischen Entwicklung effektiv zu restriktiv. Diese Definition ist daher anzupassen.

Die Anwendung der Verordnung, mit der die Verwendung von Dekontaminierungsmitteln für Geflügel genehmigt wird, erfordert somit eine Änderung der Verordnung des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen und insbesondere der Definition von „Geflügelfleisch“.

Sollte der Vorschlag der Kommission, die Verwendung dieser Stoffe zu genehmigen, nicht angenommen werden, wird sie die in diesem Vorschlag vorgesehene Änderung der Begriffsbestimmung zurückziehen.

Darüber hinaus sind die Bestimmungen über die Vermarktungsnormen seit 1990 nicht mehr eingehend überprüft worden, während sich der Markt für Geflügelfleisch und die Verbrauchergewohnheiten erheblich verändert haben.

Es ist daher unbedingt erforderlich, die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch insbesondere angesichts der technologischen Entwicklung zu überprüfen und bestimmte Grundsätze auf Zubereitungen aus Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse auszudehnen.

Da Geflügelfleisch in zunehmendem Maße in Form von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verzehrt wird, ist der Anwendungsbereich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch auf Zubereitungen aus Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse sowie auf Geflügelfleisch in Salzlake, das mehr und mehr gehandelt wird, auszudehnen.

Wird Geflügelfleisch in „frischem“ Zustand verkauft, was für den Verbraucher eine Qualitätsgarantie darstellt, so erwartet dieser, dass das Fleisch zuvor zu keinem Zeitpunkt gefroren oder tiefgefroren war. Infolgedessen ist der geltende Grundsatz, wonach „frisches“ Geflügelfleisch nicht gefroren gewesen sein darf, bevor es in frischem Zustand vermarktet wird, zu verstärken und auf Zubereitungen aus Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse auszudehnen.

Der vorliegende Vorschlag hat keine Auswirkungen auf den Gemeinschaftshaushalt.

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES RATES

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO)¹ sind Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch festgelegt.
- (2) Gemäß Artikel 116 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 werden Erzeugnisse des Geflügelfleischsektors im Einklang mit den Anforderungen des Anhangs XIV der Verordnung vermarktet.
- (3) Da Geflügelfleisch in zunehmendem Maße in Form von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verzehrt wird, ist der Anwendungsbereich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch auf Zubereitungen aus Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse auszudehnen.
- (4) Darüber hinaus ist Geflügelfleisch in Salzlake des KN-Codes 0210 99 39 in den Anwendungsbereich der Vermarktungsnormen einzubeziehen.
- (5) Der ausschließliche Verweis auf Kältebehandlung in der Definition von „Geflügelfleisch“ ist angesichts der technologischen Entwicklung zu restriktiv. Diese Definition ist daher anzupassen.
- (6) Gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über die Etikettierung von Lebensmitteln dürfen die Etikettierung und die Art und Weise, in der diese vorgenommen wird, nicht geeignet sein, den Käufer in die Irre zu führen, insbesondere was die Eigenschaften des Lebensmittels und namentlich seine Art, Identität,

¹ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 248/2008 (ABl. L 76 vom 19.3.2008, S. 6).

Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, den Ursprung oder die Herkunft sowie die Herstellungs- oder Gewinnungsart anbelangt.

- (7) Für den Verbraucher ist vor allem der Angebotszustand wichtig, in dem Geflügelfleisch verkauft wird, insbesondere wenn der Verkauf in frischem Zustand erfolgt. Wird Geflügelfleisch also in „frischem“ Zustand verkauft, was für den Verbraucher eine Qualitätsgarantie darstellt, so erwartet dieser, dass das Fleisch zuvor zu keinem Zeitpunkt gefroren oder tiefgefroren war.
- (8) Infolgedessen ist der Grundsatz, nach dem frisches Geflügelfleisch, einschließlich Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch, nicht gefroren gewesen sein darf, bevor es in frischem Zustand vermarktet wird, expliziter zu formulieren. In diesem Zusammenhang sei daran erinnert, dass die Vermarktungsnormen insbesondere auch dazu dienen, die Qualität von Geflügelfleisch und die diesbezüglichen Angaben im Interesse des Verbrauchers zu verbessern, so dass es gerechtfertigt ist, den Begriff „frisch“ in den Vermarktungsnormen strenger zu definieren als in den Rechtsvorschriften über die Sicherheit von Lebensmitteln.
- (9) Geflügelfleisch, das gefroren oder tiefgefroren wurde, muss im selben Angebotszustand verkauft werden oder in Zubereitungen, die in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand vermarktet werden, oder in Fleischerzeugnissen verwendet werden.
- (10) Die in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vorgesehene Unterteilung der Kategorie A in A1 und A2 ist nicht zweckmäßig und wurde in der Praxis nicht angewendet, so dass diese Vorschrift aus Gründen der Vereinfachung gestrichen werden sollte.
- (11) Die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist daher entsprechend zu ändern -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am [...].

*Im Namen des Rates
Der Präsident*

ANHANG

Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt I Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Unbeschadet des Teils C dieses Anhangs mit Vorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Bruteiern und Küken von Hausgeflügel gelten die vorliegenden Bestimmungen für die in der Gemeinschaft erfolgende berufs- oder gewerbsmäßige Vermarktung bestimmter Kategorien und Aufmachungen von Geflügelfleisch sowie von Zubereitungen und Erzeugnissen aus Geflügelfleisch und Schlachtnebenerzeugnissen von Geflügel; hiervon betroffen sind die folgenden, in Anhang I Teil XX genannten Geflügelarten:

- Hühner,
- Enten,
- Gänse,
- Truthühner,
- Perlhühner.

Die vorliegenden Bestimmungen gelten auch für Geflügelfleisch in Salzlake des in Anhang I Teil XXI genannten KN-Codes 0210 99 39.“

2. Abschnitt II erhält folgende Fassung:

„II. Begriffsbestimmungen

Unbeschadet weiterer, von der Kommission festzulegender Begriffsbestimmungen gelten für die Anwendung dieses Teils folgende Definitionen:

1. „Geflügelfleisch“: genusstaugliche Teile von in Aufzuchtbetrieben gehaltenem Geflügel des KN-Codes 0105;
2. „frisches Geflügelfleisch“: zu keinem Zeitpunkt durch Kälteeinwirkung erstarrtes, ständig auf einer Temperatur von -2°C bis $+4^{\circ}\text{C}$ gehaltenes Geflügelfleisch; die Mitgliedstaaten können jedoch für das Zerlegen und die Lagerung von frischem Geflügelfleisch in Einzelhandelsgeschäften oder den an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten für einen kurzen Zeitraum andere Haltbarmachungsbedingungen festlegen, sofern das Zerlegen und die Lagerung ausschließlich zum Direktverkauf an den Verbraucher an Ort und Stelle erfolgen;
3. „gefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das so schnell wie möglich im Rahmen des normalen Schlachtvorgangs gefroren und ständig auf einer Temperatur von mindestens -12°C gehalten werden muss;
4. „tiefgefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das innerhalb der Toleranzen gemäß der Richtlinie 89/108/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der

Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel* ständig auf einer Temperatur von mindestens -18°C gehalten werden muss;

5. „Zubereitung aus frischem Geflügelfleisch“: Zubereitung aus Fleisch, für die „frisches Geflügelfleisch“ im Sinne dieser Verordnung verwendet wurde;
6. „Geflügelfleischerzeugnis“: Fleischerzeugnis nach der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, für das „Geflügelfleisch“ im Sinne der vorliegenden Verordnung verwendet wurde.

* ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 51.“

3. Abschnitt III wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 Absatz 2 wird gestrichen.
- b) In Nummer 2 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

„Geflügelfleisch sowie Zubereitungen aus Geflügelfleisch werden in einem der folgenden Angebotszustände vermarktet:“