

Rindfleisch und Fisch: Die EU zieht die Schraube an

Am 1. Januar 2002 wurden die verbindlichen Etikettierungsregeln für Rindfleisch und Fisch in der EU verschärft. Dies mit dem Ziel, den Verbraucher genauer über die Herkunft und Produktionsmethoden dieser Nahrungsmittel zu informieren. Anlass dazu waren die Skandale bei Rindfleisch und die anstehenden Probleme bei Fischen und Meeresfrüchten. Damit geht die EU in diesem Bereich weiter als die Schweiz.

Rindfleisch

Die neuen verbindlichen Etikettierungsregeln für Rindfleisch werden verschärft. Zusätzlich zum Ort der Schlachtung und der Zerlegung muss jetzt auf den Rindfleischetiketten auch genau angegeben sein, wo die Tiere geboren und gemästet wurden.

Ziel der neuen Verordnung ist es, dem Verbraucher eine Garantie über die Herkunft des Fleisches abzugeben und dessen Weg vom Bauernhof bis zur Metzgerei oder zum Supermarkt lückenlos zu dokumentieren. In der Schweiz gilt dies für jegliches Fleisch, nicht nur für Rindfleisch.

Nach Meinung der beteiligten EU-Kommissare soll dies erheblich zum Verbrauchervertrauen beitragen, indem der Verbraucher klare Wahlmöglichkeiten habe.

Ab Januar 2002 muss das Rindfleischetikett folgende Angaben enthalten:

- *Mitgliedstaat oder Drittland*, in dem das Tier geboren wurde,
- *sämtliche Mitgliedstaaten oder Drittländer*, in denen die Mast erfolgte,
- *eine Bezugsnummer*, die den Zusammenhang zwischen dem Fleisch und dem Tier bzw. den Tieren herstellt,

- *«Geschlachtet in... (Name des Mitgliedstaats oder Drittlandes) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)».*
- *«Zerlegt in... (Name des Mitgliedstaats oder Drittlandes) (Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs)».*
- *stammt das Fleisch von Tieren, die in ein und demselben Mitgliedstaat bzw. Drittland geboren, gemästet und geschlachtet wurden, kann die Angabe verkürzt als «Herkunft: (Name des Mitgliedstaats bzw. des Drittlands)» gemacht werden.*

Bei *Hackfleisch* muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

- *Code zum Herkunftsnachweis,*
- *Mitgliedstaat*, in dem die Schlachtung des Tiers bzw. der Tiere erfolgte,
- *Mitgliedstaat*, in dem das Hackfleisch zubereitet wurde,
- *Herkunftsmitgliedstaat bzw. -mitgliedstaaten*, wenn die Zubereitung in einem anderen Mitgliedstaat erfolgte.

Soweit von den einzelnen EU-Ländern zugelassen, können die Betriebe zusätzliche Angaben auf dem Etikett machen, z.B. über Qualitätskategorien.

Diese Vorgaben sind einschneidend und verlangen für alle Betriebe und Stufen vom Züchter bis zum Detailhandel äusserst gut organisierte Abläufe. Wieweit und vor allem wie genau diese Vorschriften in der Realität umgesetzt werden, wird die Zukunft zeigen.

Wenn der Markt spielt, das ist jedoch keinesfalls sicher, hat der Verbraucher nun die Möglichkeit, Prioritäten zu setzen und qualitative und tierschützerische Anforderungen in Kaufentscheidungen umzusetzen, indem er beispielsweise inländisches Fleisch bevorzugt oder solches, bei dem die Tiere nicht lebend über den halben Kontinent gekarrt wurden.

Bei anderen Fleischsorten ist der Gesetzgeber noch nicht so weit fortgeschritten, doch wird es nur eine Frage der Zeit sein, bis analoge Vorschriften eingeführt werden.

Fisch

Eine genaue Herkunftsangabe bei Fisch war bis anhin in der EU nicht existent. Lachs war Lachs, Dorsch ist Dorsch. Wo der Fisch gefangen wurde, ob er aus einer Zucht stammt oder wie er verarbeitet wurde, konnte der Konsument nicht nachvollziehen.

Besonders die steigenden Mengen von Fisch und Krebstieren, beispielsweise

Die betroffenen Produktgattungen

a	0301	Fische, lebend
	0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 304
	0303	Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304
	0304	Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
b	0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, geniessbar
c	0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, geniessbar
	0307	Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets; von wirbellosen Wassertieren, anderen Krebstieren, geniessbar

Crevetten, die in ökologisch bedenklichen Mastfarmen produziert werden, verunsichern den Konsumenten und rufen nach Massnahmen, welche Transparenz schaffen. Dies liegt auch im Interesse der verantwortungsvollen Produzenten, die sich aus dem nächsten, in der Luft liegenden Skandal heraushalten wollen.

Verlangt wird nun, dass die Herkunft und die Produktionsmethode deklariert wird. Das heisst, das Fanggebiet oder die Information, dass es sich um Tiere aus Zuchtfarmen einer bestimmten Region handelt.

Ausgenommen davon sind industriell verarbeitete Produkte, wie beispielsweise Fischstäbchen, die paniert sind, oder Fischkonserven, Surimi und andere verarbeitete Produkte. Aus der Sicht

der Verbraucher ist das ein Fehler. Für die Industrie ist es natürlich eine Erleichterung. Allerdings mit einem Pferdefuss. Wird die Industrie deklarieren, die schlechtesten, weil billigen und nicht zu deklarierenden Rohstoffe, die sonst nicht verkauft werden können, einzusetzen?

Dass die EU den Weg zur Transparenz entschlossen weiterverfolgt, ist vernünftig und liegt schlussendlich im Interesse der gesamten Nahrungsmittelindustrie. Für die Fisch- und Fleischwaren produzierenden Schweizer Unternehmen bedeutet dies, dass man sich darauf wird einstellen müssen. In der EU wird nun punktuell mehr verlangt als hierzulande üblich ist, und die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten werden bald Forderungen stellen. ■

Der EU-Gesetzestext für Fisch und Meerfrüchte

(1) Unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinie 79/112/EWG (12) dürfen die in Artikel 1 Buchstaben a), b) und c) genannten Erzeugnisse auf der Stufe des Einzelhandels dem Endverbraucher unabhängig von der Absatzmethode nur dann zum Kauf angeboten werden, wenn eine angemessene Kennzeichnung oder Etikettierung folgende Angaben enthält:

- a) die Handelsbezeichnung der Art
- b) die Produktionsmethode
(in der See oder in Binnengewässern gefangen oder gezüchtet)
- c) das Fanggebiet

Diese Anforderungen gelten jedoch nicht für kleine Mengen von Erzeugnissen, die von Fischern oder von Aquakulturerzeugern unmittelbar an Verbraucher abgesetzt werden.

Zur Durchführung von Absatz 1 Buchstabe a) erstellen und veröffentlichen die Mitgliedstaaten bis zum 1. Januar 2002 zumindest für alle in den Anhängen I bis IV dieser Verordnung aufgeführten Arten ein Verzeichnis der in ihrem Hoheitsgebiet zulässigen Handelsbezeichnungen. In diesem Verzeichnis ist für jede Art der wissenschaftliche Name anzugeben, die Bezeichnung in der oder den Amtssprachen des Mitgliedstaats sowie gegebenenfalls lokale oder regionale Bezeichnungen, die anerkannt oder toleriert sind.

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission das Verzeichnis der Handelsbezeichnungen gemäss Absatz 2 mindestens zwei Monate vor dem in Absatz 2 genannten Datum. Die Mitgliedstaaten erkennen Bezeichnungen an, die andere Mitgliedstaaten für die gleiche Art in der gleichen Sprache in ihr Verzeichnis aufgenommen haben.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 38 Absatz 2 erlassen.



Unter dem Aspekt der ganzheitlichen Betrachtungsweise planen und realisieren wir Industriebauvorhaben mit Garantien – vom Produktionsverfahren über die Betriebs- und Bauplanung bis zum schlüsselfertigen Gebäude.

« Unsere Branchenspezialisierung ...

Wir denken voraus, indem wir von innen nach aussen planen. Neben Faktoren wie Standort und Wirtschaftlichkeit stehen zu Beginn Produktionsprozesse, Hygienestandards und Logistikabläufe im Vordergrund – die frühzeitige Definition dieser kostenwirksamen Faktoren ist ausschlaggebend für das erfolgreiche Gelingen des Projektes.

... schafft Mehrwert. »

 **FOOD
ENGINEERING**

zündende Idee – starke Lösung

IE Food-Engineering xCH-8008 Zürich
T. 01 389 86 40 xF. 01 389 86 81
iez@ie-gruppe.com xwww@ie-gruppe.com

Ein Unternehmen der IE-Gruppe
Zürich, Genf, München