

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**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

gestützt auf die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 6 Unterabsatz 2 erster Gedankenstrich Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch⁽²⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG⁽³⁾, wurde der Begriff „Fleisch“ für die Zwecke der Hygiene und des Gesundheitsschutzes definiert. Diese Definition bezieht sich auf alle Teile von Tieren, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Sie entspricht jedoch nicht der Verbrauchervorstellung von Fleisch, und ist nicht geeignet, diesen über die wirkliche Beschaffenheit des mit dem Begriff „Fleisch“ bezeichneten Erzeugnisses zu informieren.
- (2) Mehrere Mitgliedstaaten haben für Erzeugnisse, die Fleisch enthalten, in ihren Rechtsvorschriften eine Definition des Begriffs „Fleisch“ vorgesehen. Die Vielfalt der nationalen Ansätze hat jedoch zu Unterschieden geführt, die das Funktionieren des Binnenmarktes beeinträchtigen und die Ausarbeitung einer harmonisierten Definition erforderlich machen.
- (3) In Anhang I der Richtlinie 2000/13/EG sind bestimmte Kategorien von Zutaten aufgeführt, bei denen im Verzeichnis der Zutaten der spezifische Name der betreffenden Zutat durch die Angabe der Klasse ersetzt werden kann.
- (4) Die Klasse „Fleisch“ ist in diesem Anhang nicht definiert; dies erschwert die Anwendung der Richtlinie 2000/13/EG, insbesondere im Hinblick auf das Verzeichnis der Zutaten und die mengenmäßige Angabe der Zutaten. Für die Anwendung der Richtlinie 2000/13/EG ist deshalb eine harmonisierte Definition der Klasse „...fleisch“ festzulegen.
- (5) Angesichts des Rechts des Verbrauchers auf gute und klare Informationen, die es ihm erlauben, seine Lebensmittel auszuwählen und die Preisunterschiede zu beur-

teilen, muss/müssen die Angabe der Klasse den/die Name/Namen der Tierspezies, von der/denen es stammt, enthalten.

- (6) Die Definition gilt nur für die Etikettierung von Erzeugnissen, die Fleisch als Zutat enthalten. Sie ist also nicht im Zusammenhang mit der Etikettierung von Fleischteilstücken und Tierkörperteilen anwendbar, wenn diese als solche vermarktet werden.
- (7) Separatorenfleisch unterscheidet sich nach der Vorstellung des Verbrauchers wesentlich von „Fleisch“. Es ist also vom Anwendungsbereich dieser Definition auszunehmen.
- (8) Es muss folglich gemäß der Bestimmung des Artikels 6 Absatz 6 der Richtlinie 2000/13/EG mit seinem spezifischen Namen — „Separatorenfleisch“ mit Angabe des Namens der Spezies — bezeichnet werden. Diese Etikettierungsvorschrift gilt für die unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ fallenden Erzeugnisse.
- (9) Die anderen Teile von Tieren, die zwar für den menschlichen Verzehr geeignet sind, jedoch nicht zu den Erzeugnissen gehören, die unter die für Etikettierungszwecke geltende Definition von „Fleisch“ fallen, müssen nach dem selben Grundsatz ebenfalls mit ihrem spezifischen Namen bezeichnet werden.
- (10) Damit der Anteil an „Fleisch“ eines Erzeugnisses einheitlich bestimmt werden kann, müssen Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile der Erzeugnisse festgelegt werden, die mit dem Namen der Klasse „...fleisch“ bezeichnet werden können. Diese Höchstwerte gelten unbeschadet der in der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem^(*) und Fleischzubereitungen⁽⁴⁾ vorgesehenen besonderen Bestimmungen für Hackfleisch und entsprechende Fleischzubereitungen.
- (11) Werden diese Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Kriterien der Definition von „...fleisch“ erfüllt, so muss der „...fleischanteil“ entsprechend nach unten angepasst werden und das Verzeichnis der Zutaten muss neben der Angabe des Begriffs „...fleisch“ die Angabe der Zutat Fett bzw. Bindegewebe enthalten.
- (12) Außerdem muss eine einheitliche Methode zur Bestimmung des Bindegewebeanteils festgelegt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.⁽²⁾ ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.⁽³⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7.^(*) Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 zur Beitrittsakte 1994.⁽⁴⁾ ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

(13) Die Richtlinie 2000/13/EG sollte daher entsprechend geändert werden.

(14) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang I der Richtlinie 2000/13/EG wird nach Maßgabe des Anhangs der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten gestatten den Handel mit Erzeugnissen, die mit der Richtlinie 2000/13/EG in der Fassung der vorliegenden Richtlinie übereinstimmen, spätestens am 31. Dezember 2002.

(2) Die Mitgliedstaaten untersagen den Handel mit Erzeugnissen, die mit der Richtlinie 2000/13/EG in der Fassung der vorliegenden Richtlinie nicht übereinstimmen, ab dem 1. Januar 2003.

Mit der Richtlinie 2000/13/EG in der Fassung der vorliegenden Richtlinie nicht übereinstimmende Erzeugnisse, die vor dem 1. Januar 2003 etikettiert wurden, dürfen jedoch vermarktet werden, bis die Lagervorräte erschöpft sind.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie spätestens am 31. Dezember 2002 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 5

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 26. November 2001

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

ANHANG

In Anhang I der Richtlinie 2000/13/EG wir folgender Text angefügt:

*Begriffsbestimmung**Bezeichnung*

„Die Skelettmuskeln (**) von Tieren der Spezies ‚Säugetiere‘ und ‚Vögel‘, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte nicht übersteigt, und soweit das Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist. Die unter die gemeinschaftliche Definition von ‚Separatorenfleisch‘ fallenden Erzeugnisse sind von der vorliegenden Definition ausgenommen.

...fleisch‘, dem der/die Name/Namen der Tierspezies(*), von der/denen es stammt, vorangestellt ist/sind.

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff ‚...fleisch‘ bezeichnet werden.

Spezies	Fett (%)	Bindegewebe (¹) (%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

(¹) Der Bindegewebeanteil wird berechnet aufgrund des Verhältnisses zwischen Kollagengehalt und Fleischiweißgehalt. Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Werden diese Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Kriterien der Definition von ‚...fleisch‘ erfüllt, so muss der ‚...fleischanteil‘ entsprechend nach unten angepasst werden und das Verzeichnis der Zutaten muss neben der Angabe des Begriffs ‚...fleisch‘, dem der/die Name/Namen der Tierspezies, von der/denen es stammt vorangestellt ist/sind, die Angabe der Zutat Fett bzw. Bindegewebe enthalten.

(*) Bei der Etikettierung in englischer Sprache kann diese Bezeichnung durch die Gattungsbezeichnung für das Fleisch der betreffenden Tierspezies ersetzt werden

(**) Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu den Skelettmuskeln, während das Herz, die Zungen, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes nicht darunter fallen.“