

Rechtliche Bestimmungen für Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

VO (EG) Nr. 178/2002 und VO (EG) Nr. 852/2004 gelten zur Gänze

Basierend auf Artikel 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 gelten hinsichtlich der Einhaltung mikrobiologischer Kriterien die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 2073/2005

Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch im IGH

Bestimmungen der VO (EG) 853/2004

Kapitel I: VORSCHRIFTEN FÜR HERSTELLUNGSBETRIEBE

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie sind so konzipiert, dass eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse insbesondere dadurch vermieden wird, dass

a) die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen oder

b) eine Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können.

3. Sie verfügen über Räume, deren Ausrüstung sicherstellt, dass die Temperaturanforderungen nach Kapitel III eingehalten werden.

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal sind so ausgelegt, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die verwendeten Rohstoffe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertes müssen folgende Bedingungen erfüllen:

- a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
- b) Sie müssen aus Skelettmuskulatur, einschließlich dem anhaftenden Fettgewebe, stammen.
- c) Sie dürfen nicht stammen aus
 - i) Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),
 - ii) Separatorenfleisch,
 - iii) Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält, oder
 - iv) Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).

2. Die folgenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet werden:

- a) frisches Fleisch,
- b) Fleisch, das den Anforderungen der Nummer 1 genügt, und
- c) wenn die Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:
 - i) Fleisch, das durch das Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches den Anforderungen der Nummer 1, ausgenommen Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i), entspricht, und
 - ii) Separatorenfleisch, das den Anforderungen von Kapitel III Nummer 3 Buchstabe d) entspricht.

3. Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
- b) Folgende Rohstoffe dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:
 - i) bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf sowie
 - ii) bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.

KAPITEL III:HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination so weit wie möglich verhindert oder verringert wird.

Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch

a) eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C bei Geflügel, 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung und 7 °C bei anderem Fleisch aufweist

und

b) nur nach Bedarf nach und nach in den Arbeitsraum gebracht wird.

2. Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gelten folgende Vorschriften:

a) Wird zur Herstellung von **Hackfleisch/Faschiertem** und **Fleischzubereitungen** gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren. Das Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden.

b) Wird **Hackfleisch/Faschiertes** aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen geschehen:

i) bei Geflügel innerhalb von höchstens drei Tagen nach der Schlachtung;

ii) bei anderen Tieren als Geflügel innerhalb von höchstens sechs Tagen nach der Schlachtung oder

iii) bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung.

c) Unmittelbar nach der Herstellung müssen **Hackfleisch/Faschiertes** und **Fleischzubereitungen** umhüllt oder verpackt, und

i) auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt,

oder

ii) auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter gefroren werden.

Diese Temperaturen müssen auch bei der Lagerung und Beförderung eingehalten werden.

3. Folgende Anforderungen gelten für die Herstellung und die Verwendung von **Separatorenfleisch**, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung von Separatorenfleisch verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt. (= 0.10%)

a) Nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls

dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

b) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muss unmittelbar nach dem Entbeinen stattfinden.

c) Wird das Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach der Gewinnung verwendet, so muss es umhüllt oder verpackt und dann auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter eingefroren werden. Bei der Beförderung und Lagerung müssen diese Temperaturanforderungen eingehalten werden.

d) Wird durch vom Lebensmittelunternehmer durchgeführte Untersuchungen der Nachweis erbracht, dass Separatorenfleisch den mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch/Faschiertes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entspricht, so kann es in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden, sowie in Fleischerzeugnissen verwendet werden.

e) Separatorenfleisch, das die Kriterien des Buchstaben d) nachweislich nicht erfüllt, kann nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen sind.

4. Für die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nummer 3 genannten Techniken hergestellt worden ist (höherer Ca Gehalt) gelten folgende Anforderungen:

a) Nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

b) Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei -18 °C oder darunter gelagert und befördert werden.

c) Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.

d) Wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abzukühlen.

e) Wird das Separatorenfleisch nach dem Kühlen (*?nicht?*) binnen 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von zwölf Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden und innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter erreichen.

f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden, darf nicht länger als drei Monate gelagert werden und bei der Beförderung und Lagerung muss eine Temperatur von -18 °C oder darunter gewährleistet sein.

g) Separatorenfleisch darf nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß Verordnung (EG) 853/2004 zugelassen sind.

5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

KAPITEL IV: KENNZEICHNUNG

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG (1) müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass den Anforderungen der Nummer 2 entsprochen wird, soweit es nach den einzelstaatlichen Bestimmungen des Mitgliedstaates, in dessen Gebiet das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, erforderlich ist.

2. Auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, muss ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

KALZIUMGEHALT VON SEPARATORENFLEISCH (2074/2005)

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Artikel 11 Ziffer 2)

1. darf 0,1 % (=100 mg/100 g oder 1 000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten;(das heißt: bis zu diesem Wert entspricht der Ca Gehalt dem des Faschierten)

2. ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzusetzen.

Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/Faschiertes (2076/2005)

(1) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kontrollieren die Lebensmittelunternehmer die in ihren Betrieb beförderten Rohstoffe, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis den Kriterien der nachstehenden Tabelle entspricht.

Auf der Grundlage eines Tagesdurchschnitts kontrollierte Zusammensetzung von Hackfleisch/Faschiertem

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß
– mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12
– reines Rinderhackfleisch/-faschiertes	≤ 20 %	≤ 15
– Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18
– Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15

(2) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind außerdem folgende Angaben auf der Etikettierung anzubringen:

- „Fettgehalt weniger als ...“;
- „Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß weniger als ...“.

(3) Ausnahmeregelung bei Salmonellenbefunden (wird in Österreich nicht angewendet).

HACKFLEISCH/FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN im EINZELHANDEL (VO 853/2004 und Einzelhandelsverordnung BGBl II 2006/92):

(Separatorenfleisch darf im Einzelhandel nicht verwendet werden)

Kapitel II VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen herstellen, müssen sicherstellen, dass die verwendeten Rohstoffe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertes müssen folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.

b) Sie müssen aus Skelettmuskulatur, einschließlich dem anhaftenden Fettgewebe, stammen.

c) Sie dürfen nicht stammen aus

i) Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),

ii) Separatorenfleisch,

iii) Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält, oder

iv) Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).

2. Die folgenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet werden:

a) frisches Fleisch,

b) Fleisch, das den Anforderungen der Nummer 1 genügt

c) wenn die Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:

i) Fleisch, das durch das Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches den Anforderungen der Nummer 1, ausgenommen Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i), entspricht,

KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, herstellen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination so weit wie möglich verhindert oder verringert wird.

Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch

a) eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C bei Geflügel, 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung und 7 °C bei anderem Fleisch aufweist und

b) nur nach Bedarf nach und nach in den Arbeitsraum gebracht wird.

2. Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gelten folgende Vorschriften:

a) Wird zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet ein Entbeinen unmittelbar

vor dem Hacken/Faschieren. Das Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden.

b) Wird Hackfleisch/Faschiertes aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen geschehen:

- i) bei Geflügel innerhalb von höchstens drei Tagen nach der Schlachtung;
- ii) bei anderen Tieren als Geflügel innerhalb von höchstens sechs Tagen nach der Schlachtung oder
- iii) bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung.

c) Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt, und

i) auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als +4 °C (*Ausnahme*) im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als +4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt, oder

ii) auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter gefroren werden.

Diese Temperaturen müssen auch bei der Lagerung und Beförderung eingehalten werden.

5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen müssen nicht unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden, wenn der belieferte Betrieb teil eines Einzelhandelsunternehmens ist, in dem

- a) das Erzeugnis als solches unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben wird, oder
- b) eine eventuelle weitere Be- oder Verarbeitung nur auf direkten Wunsch des Endverbrauchers erfolgt.