



Rundschreiben über gefrorene, tiefgefrorene oder aufgetaute Lebensmittel

Referenz	PCCB/S3/1094980	Datum	07.10.2021
Aktuelle Version	3.0	Gültig ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Lebensmittel, gefroren, tiefgefroren, Auftauen, Transport		

Verfasst von	Gebilligt von
Emmanuelle Moons, Beraterin Chloé Rousselle, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Anbieter über die möglichen Ausnahmen in Bezug auf das Temperaturmanagement bei Lebensmitteln zu informieren:

- gefroren oder aufgetaut und zur Weiterverarbeitung bestimmt;
- gekühlt oder gefroren und zum Tiefgefrieren bestimmt.

Dieses Rundschreiben gilt für alle B2B-Anbieter mit Ausnahme von Großhändlern. Großhändler und Niederlassungen des B2C-Sektors (z.B. Restaurants, Einzelhandelsgeschäfte) gehören nicht zur Zielgruppe des vorliegenden Rundschreibens. Die in diesem Rundschreiben vorgesehenen Ausnahmen gelten demnach nicht für sie. In dem vorliegenden Rundschreiben werden einige Situationen anhand von konkreten Beispielen verdeutlicht.

2. Anwendungsbereich

- Gefrorene Lebensmittel, die in einer anderen Niederlassung tiefgefroren werden sollen.
- Gekühlte Lebensmittel, die in einer anderen Niederlassung tiefgefroren werden sollen.
- Gefrorene Lebensmittel, die zur Weiterverarbeitung in einer anderen Niederlassung bestimmt sind.
- Aufgetaute Lebensmittel (vollständig oder teilweise aufgetaut), die zur Weiterverarbeitung in einer anderen Niederlassung bestimmt sind.

Sofern nicht anders angegeben, gelten die in dem Rundschreiben aufgeführten Ausnahmen einzig und allein im belgischen Hoheitsgebiet.

Speiseeis im Sinne des K.E. vom 11. Juni 2004 ist von dem vorliegenden Rundschreiben nicht betroffen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Königlicher Erlass vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse
- Königlicher Erlass vom 11. Juni 2004 über Speiseeis
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

3.2. Andere Referenzen

Rundschreiben mit dem Titel „Circulaire relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires d'origine animale“ (PCCB/S2/GDS/881540) (Rundschreiben über das Produktions- und Einfrierdatum von Lebensmitteln tierischen Ursprungs).

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

K.E.: Königlicher Erlass.

Business to Business (B2B): Anbieter liefern an andere Anbieter.

Business to Consumer (B2C): Anbieter liefern direkt an den Verbraucher.

Umhüllung: das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 2 Punkt 1 Buchstabe j)).

Vorverpacktes Lebensmittel: jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 2 Punkt 2 Buchstabe e)).

Gefrorenes Lebensmittel: Lebensmittel, dessen Temperatur unter dem Gefrierpunkt von reinem Wasser (0°C) liegt und in dem zumindest ein Teil des enthaltenen Wassers die Form von Eis angenommen hat.

Aufgetautes Lebensmittel: ursprünglich gefrorenes Lebensmittel, dessen Temperatur über den Gefrierpunkt von reinem Wasser (0°C) gebracht wird.

Gekühltes Lebensmittel: Lebensmittel, dessen Temperatur unterhalb der Raumtemperatur gehalten wird und dessen Temperatur mit den regulatorischen Anforderungen übereinstimmen muss.

Anbieter: selbstständige natürliche Personen, Unternehmen oder Vereinigungen, privatrechtlich oder öffentlich-rechtlich, die mit oder ohne Gewinnabsicht Tätigkeiten im Zusammenhang mit den Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eines Erzeugnisses ausüben.

Tiefgefrorene Erzeugnisse (K.E. vom 05.12.1990 Art. 1 §1), die für die menschliche Ernährung bestimmt sind:

- die einem geeigneten Gefrierprozess („Tiefgefrieren“) unterzogen worden sind, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Erzeugnisses an allen seinen Punkten - nach thermischer Stabilisierung - ständig auf minus 18°C oder niedriger gehalten wird, und
- die mit dem Hinweis vermarktet werden, dass sie diese Eigenschaft besitzen.

5. Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts

5.1. Das Einfrieren und Tiefgefrieren

Obwohl der Begriff der „gefrorenen Lebensmittel“ in einigen europäischen Verordnungen bezüglich der Sicherheit der Nahrungsmittelkette vorkommt, ist in der Regel keine spezifische Temperatur angegeben¹. In Ermangelung einer Begriffsbestimmung in einem Verordnungstext müssen wir auf die gebräuchliche Definition verweisen. Dies betrifft demnach die Erzeugnisse, deren Temperatur unter dem Gefrierpunkt von reinem Wasser (0°C) liegt und in denen zumindest ein Teil des enthaltenen Wassers die Form von Eis angenommen hat.

Es kann davon ausgegangen werden, dass gefrorene Erzeugnisse einem Gefrierprozess unterzogen und bei einer Minustemperatur aufbewahrt wurden, um die Haltbarkeitsdauer zu verlängern.

Der Unterschied zum Tiefgefrieren besteht darin, dass dies einen speziellen Gefrierprozess voraussetzt, wodurch nicht nur die mikrobiologische Stabilität, sondern auch die physikalische Stabilität sowie die Beibehaltung der Qualität über einen längeren Zeitraum angestrebt wird.

Für die Lagerung und die Beförderung von tiefgefrorenen Erzeugnissen ist die Temperatur klar festgelegt. Wie in Artikel 5 des K.E. vom 5. Dezember 1990 bestimmt, darf die Temperatur der Erzeugnisse höchstens -18°C betragen, gegebenenfalls mit kurzen Schwankungen nach oben von höchstens 3°C. Diese Temperatur muss während der Lagerung und des Transports aufrechterhalten werden. In Artikel 3 dieses Erlasses ist genau festgelegt, dass die zur Herstellung tiefgefrorener Erzeugnisse verwendeten Ausgangsstoffe und tiefgefrorene Erzeugnisse drei Bedingungen erfüllen müssen:

¹ - Die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 bildet beispielsweise eine Ausnahme. In ihr ist Folgendes bestimmt: „Gefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das so bald wie möglich im Rahmen des normalen Schlachtvorgangs gefroren und ständig auf einer Temperatur gehalten werden muss, die – 12 °C nicht überschreiten darf;

- Im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist die Temperatur für Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch und gefrorene Fischereierzeugnisse auf höchstens – 18 °C festgelegt.

- von **einwandfreier und handelsüblicher Qualität** sein,
- den **nötigen Frischegrad** besitzen,
- **unverzüglich mit Hilfe geeigneter Geräte tiefgefroren werden, damit die chemischen, biochemischen und mikrobiologischen Veränderungen auf das Mindestmaß reduziert werden.**

Infolge der Verschiedenheit der beiden Konservierungsmethoden (Einfrieren und Tiefgefrieren) ist die Kristallisation des Wassers in den Lebensmitteln und die Qualität der betreffenden Erzeugnisse unterschiedlich. Dies fällt in die Verantwortung des Anbieters, welcher sicherstellen muss, dass das von ihm in Verkehr gebrachte Erzeugnis von guter Qualität ist.

5.2. Das Auftauen

Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Jegliche Tauflüssigkeit könnte ein Gesundheitsrisiko darstellen und muss daher abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - Anhang II Kapitel IX Punkt 7).

Wie in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Anhang III Abschnitt V Kapitel 3 Punkt 5) festgelegt, dürfen Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch als Enderzeugnisse nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

6. Betriebsbedingungen

Nicht alle Niederlassungen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, verfügen vor Ort über die nötige Infrastruktur, um die Vorgänge des Tiefgefrierens und der Weiterverarbeitung von gefrorenen Erzeugnissen ordnungsgemäß durchzuführen. Es kann zu verschiedenen Situationen kommen, in denen Lebensmittel eine Ursprungsniederlassung verlassen, um in einer anderen Niederlassung tiefgefroren oder weiterverarbeitet zu werden. Dabei können verschiedene Probleme auftreten:

- Transport und Eingang von Lebensmitteln, deren Temperatur nicht mit der auf dem Etikett angegebenen Lagertemperatur übereinstimmt,
- Transport und Eingang von gefrorenen Lebensmitteln, für die keine spezifische Temperaturbedingung in den Rechtsvorschriften vorgesehen ist,
- die Auslegung des Begriffs „unverzüglich“, der für das Tiefgefrieren eines Erzeugnisses verwendet wird.

Unterscheidet sich die Temperatur der Lebensmittel von der auf dem Etikett angeführten, muss die Temperatur detailliert in den Verfahren der betreffenden Anbieter (Ursprungs- und Bestimmungsniederlassung der Waren) beschrieben und in ihre Eigenkontrollsysteme aufgenommen worden sein. Es obliegt dem Anbieter, unter dessen Namen die Erzeugnisse vermarktet werden, die für die Lebensmittel angewandte Kombination von Temperatur und Zeit festzulegen.

Eventuelle Temperaturabweichungen während des Transports müssen dokumentiert werden und im Hinblick auf die gesetzliche Norm vertretbar sein.

Nur die in dem vorliegenden Rundschreiben beschriebenen Abweichungen werden von der Agentur vor Ort toleriert. Auf Anfrage der Behörden obliegt es den Anbietern, die dokumentarischen Nachweise für

die Einhaltung der in den verschiedenen Tabellen unter Punkt 6.1 angegebenen Bedingungen zu erbringen.

Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs müssen zudem die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und des Rundschreibens mit dem Titel „Circulaire relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires d'origine animale“ beachtet werden (siehe unter nachstehendem Link: <https://www.favv-afsca.be/tierproduktion/tierischeprodukte/rundschreiben/> > Circulaire relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale (Rundschreiben über das Produktions- und Einfrierdatum von Lebensmitteln tierischen Ursprungs)).

Des Weiteren müssen alle anderen gesetzlichen Anforderungen, die ansonsten gelten, auch eingehalten werden.

6.1. Anforderungen für spezifische Situationen, die die Agentur toleriert

Fall 1: Das gefrorene Lebensmittel ist dazu bestimmt, ein tiefgefrorenes Erzeugnis zu werden.

Schilderung der Situation:

Aufgrund von fehlender Infrastruktur oder Unterkapazität kann es in bestimmten Fällen vorkommen, dass vorverpackte und wie tiefgefrorene Erzeugnisse etikettierte Lebensmittel die Produktionsniederlassung in gefrorener Form verlassen, damit der Schritt des Tiefgefrierens in einer separaten Niederlassung erfolgt, wo das Tiefgefrieren abgeschlossen wird. Die Frage ist, wann diese Vorgehensweise tolerierbar ist.

Vom Anbieter zu treffende Maßnahmen, um die drei Bedingungen zu erfüllen (siehe Punkt 5.1 und K.E. vom 05. Dezember 1990) und von einer Ausnahmeregelung in Bezug auf die Etikettierung der Erzeugnisse und das Tiefgefrieren Gebrauch machen zu können:

Gefrorene Lebensmittel entsprechen nicht den Anforderungen der Begriffsbestimmung der „tiefgefrorenen Erzeugnisse“. Um zu gewährleisten, dass der Tiefgefrierprozess die Bedingung der Tiefgefriereschwindigkeit erfüllt, muss ein Erzeugnis rasch tiefgefroren werden können, und die nötigen Anlagen mit ausreichender Kapazität müssen dafür bereitstehen. Es ist jedoch akzeptabel, wenn die Temperatur der Lebensmittel während des Transports zu der Niederlassung, in der das Tiefgefrieren abgeschlossen wird, höher liegt als die auf der Verpackung angegebene, und zwar -18°C für ein tiefgefrorenes Erzeugnis. Da das Erzeugnis gefroren ist, befindet es sich bereits in einem Zustand, durch den chemische, biochemische und mikrobiologische Veränderungen auf das Mindestmaß reduziert werden, wie in Artikel 3 des K.E. vom 5. Dezember 1990 festgelegt. Der Begriff „unverzüglich“ im Zusammenhang mit dem Tiefgefrierprozess kann hier die aufeinanderfolgenden und ohne Unterbrechung erfolgenden Schritte vom Beginn des Tiefgefrierprozesses in der Produktionsniederlassung, Transport dieser Lebensmittel, bei denen der Tiefgefrierprozess im Gange ist, und Abschluss des Tiefgefrierprozesses in der Bestimmungsniederlassung abdecken.

In diesem Fall müssen die in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Anforderungen eingehalten werden.

		Ursprungsniederlassung	Bestimmungsniederlassung
Ziel	Produktart	Bedingungen	Bedingungen
Für das Inverkehrbringen in tiefgefrorener Form bestimmtes Erzeugnis	Fall 1: Gefroren	<p>Die Ursprungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der detaillierte Tiefgefrierprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der Niederlassung sein und Gegenstand einer Abmachung zwischen der Ursprungs- und der Bestimmungsniederlassung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können. - Das für das Tiefgefrieren vorgesehene Datum (in Tag/Monat/Jahr ausgedrückt) ist dem Betreiber, an den die Lebensmittel geliefert werden, (mittels des Begleitdokuments) und der zuständigen Behörde - sofern jene dies anfragt - mitzuteilen. - Im Rahmen des Transports sind auf dem Begleitdokument der Lebensmittel zumindest die Identifikationsangaben der Niederlassung, die die Lebensmittel versandt hat, die für den Transport erforderliche Temperatur (Temperatur, die der Hersteller festlegt und für die er verantwortlich ist), die Information, dass das Erzeugnis gefroren und 	<p>Die Bestimmungsniederlassung ist eine Niederlassung, in der der Tiefgefrierprozess abgeschlossen wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der detaillierte Tiefgefrierprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der Niederlassung sein und Gegenstand einer Abmachung zwischen der Ursprungs- und der Bestimmungsniederlassung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können. - Der Anbieter beginnt mit dem Tiefgefrieren an dem vom Absender vorgesehenen Datum für das Tiefgefrieren. - Handelt es sich um Lebensmittel tierischen Ursprungs, muss die Niederlassung, in der das Tiefgefrieren stattfindet, zugelassen sein. - Bei der Eingangskontrolle in der Bestimmungsniederlassung wird die Temperatur des Lebensmittels kontrolliert. Es wird überprüft, ob die Temperatur jener entspricht, die in der gegenseitigen Abmachung der Niederlassungen festgesetzt wurde.- In der Bestimmungsniederlassung, die das Tiefgefrieren vornimmt, wird die

		<p>dazu bestimmt ist, tiefgefroren zu werden, sowie die Angaben bezüglich der Bestimmungsniederlassung aufgeführt (falls zutreffend, ist die Angabe der Zulassungsnummer Pflicht).</p> <p>- Im Rahmen des Transports muss eine konstante Minustemperatur sichergestellt sein, welche von jener der tiefgefrorenen Erzeugnisse (T° tiefgefrorene Erzeugnisse $\leq -18^{\circ}\text{C}$) abweichen kann. Es muss sich jedoch um eine vom Hersteller festgelegte Temperatur handeln, die im Minusbereich bleibt, um so zu gewährleisten, dass die Erzeugnisse während der Beförderung nicht auftauen und keine Tauflüssigkeit entsteht.</p> <p>- Je nach Fall ist der Hersteller für die Etikettierung der vorverpackten Lebensmittel verantwortlich (einschließlich der Angabe des Einfrierdatums).</p>	<p>Etikettierung der Erzeugnisse nicht abgeändert, und es wird kein Schritt (z.B. Umpacken) unternommen, der die mikrobiologische Qualität und folglich die Haltbarkeit der Lebensmittel, zu deren Garantie sich der Hersteller durch das Anbringen seines Etiketts verpflichtet hat, möglicherweise beeinträchtigen könnte.</p> <p>- Die Niederlassung muss die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse sicherstellen, indem sie der Ursprungsniederlassung (und den zuständigen Behörden auf Anfrage) das Datum der Ankunft und des Tiefgefrierens der Lebensmittel für die betreffenden Partien übermittelt.</p> <p>- Bei den Erzeugnissen muss zunächst eine Kerntemperatur von -18°C erreicht worden sein, bevor sie die Niederlassung, die das Tiefgefrieren durchgeführt hat, verlassen können.</p>
--	--	--	--

Fall 2: Das gekühlte Lebensmittel ist dazu bestimmt, ein tiefgefrorenes Erzeugnis zu werden.

Schilderung der Situation:

Situation 1.

In bestimmten Fällen kann es vorkommen, dass sich ein Anbieter dafür entscheidet, gekühlte Lebensmittel tiefzugefrieren (beispielsweise aufgrund eines überschüssigen Lagervorrats). Der Schritt des Tiefgefrierens kann entweder in der Produktionsniederlassung erfolgen oder die Erzeugnisse können letztere verlassen und in gekühlter Form zu einer Niederlassung befördert werden, damit dort das Tiefgefrieren vorgenommen wird.

Beispiel: Eine Niederlassung hat einen Überschuss an Rinderzungen und beschließt, diese tiefgefrieren zu lassen. Die Rinderzungen werden in gekühlter Form, nicht vorverpackt und nicht etikettiert zu der Niederlassung, die das Tiefgefrieren vornimmt, transportiert.

Situation 2.

In bestimmten Fällen kann es vorkommen, dass vorverpackte und wie tiefgefrorene Erzeugnisse etikettierte Lebensmittel die Produktionsniederlassung in gekühlter Form verlassen, damit der Schritt des Tiefgefrierens in einer anderen Niederlassung erfolgt.

Beispiel: Ein Frittenhersteller lässt seine Fritten in einer anderen Niederlassung tiefgefrieren. Die gekühlten Fritten werden gemäß den Anforderungen für tiefgefrorene Erzeugnisse verpackt sowie etikettiert und in gekühlter Form zu der Niederlassung, die das Tiefgefrieren vornimmt, befördert.

Diese Vorgehensweisen (Situationen 1 und 2) haben zur Folge, dass:

- einerseits gewährleistet sein muss, dass das Tiefgefrieren in einem entsprechenden Zeitrahmen erfolgt, um die Bedingung bezüglich der Tiefgefriereschwindigkeit zu erfüllen, und dass
- andererseits (Situation 2) die Lebensmittel die Bestimmungen nicht erfüllen, gemäß derer jedes vorverpackte und kühl aufbewahrte Lebensmittel mit einem Etikett mit Angaben bezüglich der Lagertemperatur und der Verbrauchsfrist, die in Übereinstimmung mit dem gekühlten Zustand des Erzeugnisses stehen, versehen sein muss.

In diesem Fall kann man annehmen, dass der Begriff „unverzüglich“ im Zusammenhang mit dem Tiefgefrierprozess den Zeitraum abdeckt, in dem das Lebensmittel seine organoleptischen Qualitäten behält und kein Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers darstellt, vorausgesetzt, dass die Lebensmittel von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind und den nötigen Frischegrad besitzen, wie in Artikel 3 §1 des K.E. vom 5. Dezember 1990 bestimmt. Es liegt in der Verantwortung der Produktionsniederlassung, den Frischegrad und die mikrobiologische Sicherheit des Lebensmittels, das tiefgefroren werden wird, zu beurteilen.

Vom Anbieter zu treffende Maßnahmen, um die drei Bedingungen (siehe Punkt 5.1 und den K.E. vom 5. Dezember 1990) für die Situationen 1 und 2 zu erfüllen und von einer Ausnahmeregelung in Bezug auf die Etikettierung (Etikettierung eines tiefgefrorenen Erzeugnisses für ein gekühltes Erzeugnis) und den Tiefgefrierprozess Gebrauch machen zu können: In diesen Fällen müssen die in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Anforderungen eingehalten werden.

		Ursprungsniederlassung	Bestimmungsniederlassung
Ziel	Produktart	Bedingungen	Bedingungen
Für das Inverkehrbringen in tiefgefrorener Form bestimmtes Erzeugnis	Fall 2: Gekühlt	<p>Die Ursprungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller).</p> <p>- Das Tiefgefrieren von Lebensmitteln muss innerhalb der erforderlichen Fristen erfolgen, um ihre Frische, ihre mikrobiologische Sicherheit und ihre Haltbarkeit zu gewährleisten, zu deren Garantie sich die Produktionsniederlassung</p>	<p>Die Bestimmungsniederlassung ist eine Niederlassung, in der der Tiefgefrierprozess abgeschlossen wird.</p> <p>- Der detaillierte Tiefgefrierprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der Bestimmungsniederlassung sein, in der das Tiefgefrieren durchgeführt werden muss, und Gegenstand</p>

		<p>durch das Anbringen des Etiketts verpflichtet hat (Situation 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der detaillierte Tiefgefrierprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der versendenden Niederlassung sein und Gegenstand einer zwischen der versendenden Niederlassung und der Bestimmungsniederlassung getroffenen Abmachung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können. - Das für die Durchführung des Tiefgefrierens vorgesehene Datum (in Tag/Monat/Jahr ausgedrückt) ist dem Betreiber, an den die Lebensmittel geliefert werden, (mittels des Begleitdokuments) und der zuständigen Behörde - sofern jene dies anfragt - zu übermitteln. - Im Rahmen des Transports sind auf dem Begleitdokument der Lebensmittel zumindest die Identifikationsangaben der Niederlassung, die die Lebensmittel versandt hat, die für den Transport erforderliche Temperatur (vorgeschriebene Temperatur für gekühlte Erzeugnisse oder Temperatur, die der Versender in Ermangelung einer vorgeschriebenen Temperatur festgelegt hat und für die er verantwortlich ist), die Information, dass das Erzeugnis 	<p>einer zwischen der versendenden Niederlassung und der Bestimmungsniederlassung getroffenen Abmachung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Anbieter friert das Erzeugnis an dem vom Absender vorgesehenen Datum für das Tiefgefrieren tief. - Handelt es sich um Lebensmittel tierischen Ursprungs, muss die Bestimmungsniederlassung, in der das Tiefgefrieren stattfindet, zugelassen sein. - Bei der Eingangskontrolle in der Bestimmungsniederlassung wird die Temperatur des Lebensmittels kontrolliert. Es wird überprüft, ob die Temperatur jener entspricht, die in der gegenseitigen Abmachung der Niederlassungen festgesetzt wurde. - Handelt es sich um nicht vorverpackte und nicht etikettierte Lebensmittel (Situation 1), ist die Bestimmungsniederlassung, die das Tiefgefrieren durchführt, für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen betreffend die Verpackung und Etikettierung von tiefgefrorenen Erzeugnissen (K.E. vom 5. Dezember 1990) verantwortlich. - Handelt es sich um vorverpackte und etikettierte Lebensmittel (Situation 2), wird die Etikettierung der Erzeugnisse in der Bestimmungsniederlassung, die das
--	--	--	--

		<p>gekühlt und dazu bestimmt ist, tiefgefroren zu werden, sowie die Angaben bezüglich der Bestimmungsniederlassung, in der das Tiefgefrieren durchgeführt werden muss, aufgeführt (falls zutreffend, ist die Angabe der Zulassungsnummer Pflicht).</p> <p>- Je nach Fall ist der Hersteller für die Etikettierung der vorverpackten Lebensmittel (einschließlich der Angabe des Einfrierdatums) verantwortlich.</p>	<p>Tiefgefrieren vornimmt, nicht abgeändert, und es wird kein Schritt (z.B. Umpacken) unternommen, der die mikrobiologische Qualität und folglich die Haltbarkeit der Lebensmittel, zu deren Garantie sich der Hersteller durch das Anbringen seines Etiketts verpflichtet hat, möglicherweise beeinträchtigen könnte².</p> <p>- Die Bestimmungsniederlassung muss die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse sicherstellen, indem sie der Ursprungsniederlassung (und den zuständigen Behörden auf Anfrage) das Datum der Ankunft und des Tiefgefrierens der Lebensmittel für die betreffenden Partien übermittelt.</p> <p>- Bei den Erzeugnissen muss zunächst eine Kerntemperatur von -18°C erreicht worden sein, bevor sie die Bestimmungsniederlassung, die das Tiefgefrieren durchgeführt hat, verlassen können.</p>
--	--	---	---

Fall 3: Das gefrorene Lebensmittel ist dazu bestimmt, als solches in einer anderen Niederlassung verarbeitet zu werden, oder es ist als Ausgangsstoff für eine andere Produktionsniederlassung gedacht.

Schilderung der Situation:

Es kann vorkommen, dass Erzeugnisse die Produktionsniederlassung in gefrorener Form verlassen, um in einer anderen Niederlassung weiterverarbeitet zu werden. Für diesen Fall ist keine spezifische Temperaturbedingung in den Rechtsvorschriften vorgesehen. Die Ursprungsniederlassung ist für die Festlegung der Temperaturbedingungen, die für die betreffenden Lebensmittel während des Transports und in der Bestimmungsniederlassung einzuhalten sind, verantwortlich.

Beispiel: Hackfleisch, das die Produktionsniederlassung in gefrorener Form verlässt, um in einem Herstellungsbetrieb von Fertiggerichten weiterverarbeitet zu werden.

² Um Lebensmittel tierischen Ursprungs umpacken oder neu etikettieren zu können, muss die Bestimmungsniederlassung dafür zugelassen sein.
Für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs genügt eine Genehmigung.

Maßnahmen, die der Anbieter einhalten muss: In diesen Fällen müssen die in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Anforderungen eingehalten werden.

		Ursprungsniederlassung	Bestimmungsniederlassung
Ziel	Produktart	Bedingungen	Bedingungen
Erzeugnis, das für die Weiterverarbeitung bestimmt ist	Fall 3: Gefroren	<p>Die Ursprungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller).</p> <ul style="list-style-type: none"> - In den Begleitdokumenten oder Identifizierungsdokumenten der Erzeugnisse ist deutlich angegeben, dass es sich um ein gefrorenes Lebensmittel handelt, das für die Weiterverarbeitung bestimmt ist. - Die einheitliche Temperatur, die während des Transports einzuhalten ist, ist in dem Begleitdokument oder auf der Kennzeichnung der Lebensmittel vermerkt, sodass dies jederzeit kontrolliert werden kann. 	<p>Die Bestimmungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die detaillierten Verarbeitungs- und Auftauprozesse (Temperaturbedingungen und Zeit) müssen Bestandteil des Eigenkontrollsystems der Bestimmungsniederlassung sein, in der die Verarbeitung durchgeführt werden muss. - Bei der Eingangskontrolle in der Bestimmungsniederlassung wird die Temperatur des Lebensmittels kontrolliert. Es wird überprüft, ob die Temperatur jener entspricht, die auf dem Begleitdokument oder der Kennzeichnung der Lebensmittel aufgeführt ist. - Handelt es sich um Lebensmittel tierischen Ursprungs, muss die Bestimmungsniederlassung, in der das Lebensmittel verwendet wird, zugelassen sein³.

Fall 4: Das aufgetaute oder sich in der Auftauphase befindende Lebensmittel ist für die Weiterverarbeitung bestimmt.

Schilderung der Situation:

Um auf Anfrage eines Kunden (Verarbeitungsbetrieb) Zeit zu gewinnen, kann es vorkommen, dass der Betreiber einer Niederlassung für die gefrorene/tiefgefrorene Lagerung oder ein Hersteller tiefgefrorene

³ Ist das Lebensmittel tierischen Ursprungs bereits verarbeitet, ist eine Genehmigung ausreichend.

(oder gefrorene) Erzeugnisse auftaut und in diesem Zustand liefert. In diesem Fall befinden sich die aufgetauten Erzeugnisse in ihrer Originalverpackung mit ihrem ursprünglichen Etikett, auf dem steht, dass es sich um tiefgefrorene (oder gefrorene) Erzeugnisse handelt.

Es gibt zwei Fälle:

a) Der Betreiber der Niederlassung für die gefrorene/tiefgefrorene Lagerung oder der Hersteller taut die Lebensmittel auf Anfrage des Kunden auf, der entweder der Besitzer und/oder Empfänger dieser Lebensmittel ist, sofern er über die nötigen Vorrichtungen verfügt, um diesen Vorgang unter angemessenen Hygiene- und Temperaturbedingungen durchzuführen (*siehe* die Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

Beispiel: Gefrorenes Schweinefleisch wird in dem Lagerbetrieb aufgetaut, bevor es zu einem Hersteller für Fleischerzeugnisse befördert wird.

b) Die Lebensmittel sind zum Zeitpunkt ihres Transports zum Verarbeitungsbetrieb noch nicht vollständig aufgetaut. Der Auftauprozess hat bereits begonnen, und diese Lebensmittel werden bei einer Temperatur unter 0°C, aber über -18°C aufbewahrt.

Beispiel: Der Auftauprozess des gefrorenen Schweinefleisches beginnt in dem Lagerbetrieb, bevor es zu einem Hersteller für Fleischerzeugnisse befördert wird. Das Fleisch wird bei einer Temperatur unter 0°C zu dem Hersteller befördert und letzterer beendet das Auftauen in seiner Niederlassung.

Maßnahmen, die der Anbieter einhalten muss, um den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 (bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs) gerecht zu werden und von einer Ausnahmeregelung in Bezug auf die Etikettierung (Etikettierung des tiefgefrorenen/gefrorenen Erzeugnisses auf einem aufgetauten/sich in der Auftauphase befindenden Erzeugnis) Gebrauch machen zu können:

In diesen Fällen müssen die in der **unten stehenden** Tabelle aufgeführten Anforderungen eingehalten werden.

		Ursprungsniederlassung	Bestimmungsniederlassung
Ziel	Produktart	Bedingungen	Bedingungen
Erzeugnis, das zur Weiterverarbeitung bestimmt ist	Fall 4: Aufgetaut	Die Ursprungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller) oder eine Niederlassung für die gefrorene/tiefgefrorene Lagerung. - Der detaillierte Auftauprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der versendenden Niederlassung sein und Gegenstand einer	Die Bestimmungsniederlassung ist ein Verarbeitungsbetrieb (Hersteller). - Der detaillierte Auftauprozess (Temperaturbedingungen und Zeit) muss Bestandteil des Eigenkontrollsystems der Bestimmungsniederlassung (Verarbeitungsbetrieb, der die Erzeugnisse erhält) sein und

		<p>gegenseitigen Abmachung zwischen der versendenden Niederlassung und der Bestimmungsniederlassung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Betreiber der Niederlassung, aus der die Lebensmittel versandt werden, beginnt mit dem Auftauen der Erzeugnisse unter angemessenen Hygiene- und Lagerbedingungen/führt das Auftauen unter angemessenen Hygiene- und Lagerbedingungen durch. - Die für die Verarbeitung vorgesehene endgültige Frist (in Tag/Monat/Jahr ausgedrückt) muss dem Lebensmittelunternehmer, an den die Lebensmittel geliefert werden, (mittels des Begleitdokuments) und der zuständigen Behörde - sofern jene dies anfragt - übermittelt werden. - Im Rahmen des Transports sind auf dem Begleitdokument der Lebensmittel zumindest die Identifikationsangaben der Niederlassung, die die Lebensmittel versandt hat, die für den Transport erforderliche Temperatur (Temperatur, die der Versender festgelegt hat und für die er verantwortlich ist), die Information, dass das Erzeugnis aufgetaut ist oder sich in der Auftauphase befindet und zur Weiterverarbeitung bestimmt ist, sowie die Angaben 	<p>Gegenstand einer gegenseitigen Abmachung zwischen der versendenden Niederlassung und der Bestimmungsniederlassung sein. Auf Anfrage muss den zuständigen Behörden ein schriftlicher Nachweis dieser Abmachung vorgelegt werden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bei der Eingangskontrolle in der Bestimmungsniederlassung wird die Temperatur des Lebensmittels kontrolliert. Es wird überprüft, ob die Temperatur jener entspricht, die in der gegenseitigen Abmachung der Niederlassungen festgesetzt wurde. - Handelt es sich um unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs, muss die Bestimmungsniederlassung, in der die Verarbeitung stattfindet, zugelassen sein. - Die vorgesehene endgültige Frist für die Verarbeitung, die vom Versender mitgeteilt wurde, wird eingehalten.
--	--	---	---

		<p>bezüglich der Bestimmungsniederlassung, in der die Verarbeitung erfolgen muss, aufgeführt (falls zutreffend, ist die Angabe der Zulassungsnummer Pflicht).</p> <p>- Für den Fall, dass das Erzeugnis während des Transports noch nicht vollständig aufgetaut ist, ist die Temperatur, bei der das Lebensmittel befördert wird, eine kontrollierte konstante Minustemperatur. Diese Temperatur kann von jener der tiefgefrorenen Erzeugnisse (T° tiefgefrorene Erzeugnisse ≤ -18 °C) abweichen, aber es muss gewährleistet sein, dass das Auftauen während des Transports nicht fortschreitet, sodass sich keine Tauflüssigkeit bildet.</p>	
--	--	--	--

6.2 Besondere Bestimmungen zwischen Belgien und Frankreich

Mit den zuständigen französischen Behörden⁴ wurde eine Übereinkunft geschlossen, damit auch eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Etikettierungsanforderungen im Rahmen des Handels mit vorverpackten Lebensmitteln, die tiefgefroren werden sollen, zwischen Belgien und Frankreich gilt. Auf der Grundlage dieser Übereinkunft ist Folgendes zulässig:

- Eine zugelassene belgische Niederlassung kann Lebensmittel tierischen Ursprungs, die vorverpackt und wie tiefgefrorene Erzeugnisse etikettiert sind und in gekühltem Zustand von einer französischen Produktionsniederlassung aus transportiert werden, tiefgefrieren, sofern folgende Bedingungen beachtet werden:
 - Die französische Produktionsniederlassung erfüllt die Anforderungen der technischen Anweisung DGAL/SDSSA/2015-807 der zuständigen französischen Behörden bezüglich des Einfrierens von tierischen Lebensmitteln oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs⁵.
 - Die belgische Niederlassung beachtet die in dem vorliegenden Rundschreiben festgelegten Anforderungen

⁴ Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Siehe: <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-807>

- Eine französische Niederlassung kann Lebensmittel tierischen Ursprungs, die vorverpackt und wie tiefgefrorene Erzeugnisse etikettiert sind und in gekühltem Zustand von einer belgischen Produktionsniederlassung aus transportiert werden, tiefgefrieren, sofern folgende Bedingungen beachtet werden:
 - Die belgische Niederlassung beachtet die in dem vorliegenden Rundschreiben festgelegten Anforderungen.
 - Die französische Niederlassung erfüllt die Anforderungen der technischen Anweisung DGAL/SDSSA/2015-807 der zuständigen französischen Behörden bezüglich des Einfrierens von tierischen Lebensmitteln oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs⁵.

Um diese Ausnahmeregelung in Anspruch nehmen zu können, müssen die betreffenden Niederlassungen in den beiden Ländern jeweils vorab die lokale Behörde, die für die jeweilige Niederlassung zuständig ist, darüber in Kenntnis setzen, dass sie untereinander Handel treiben möchten.

Belgische Niederlassungen müssen ihre Lokale Kontrolleinheit mittels des Formulars, das dem vorliegenden Rundschreiben beigefügt ist, informieren.

Für die belgischen Niederlassungen ist eine einzige Meldung an die LKE pro betreffendes französisches Partnerunternehmen ausreichend. Eine Meldung ist mindestens einmal pro Jahr vorzunehmen.

Die Liste der belgischen Lokalen Kontrolleinheiten ist auf der Website der FASNK verfügbar: <http://www.afsca.be/berufssektoren/kontakt/lke/>.

Die Liste der französischen lokalen Kontrollbehörden ist je Region unter nachstehendem Link abrufbar: http://lannuaire.service-public.fr//navigation/accueil_sl.html.

7. Anhang

Formular für die Meldung an die zuständige Lokale Kontrolleinheit.

8. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gültig ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1	31.10.2013	Originalversion
2	17.05.2016	Neuer Anwendungsbereich
3	Veröffentlichungsdatum	Korrekturen