

Handreichung „Einfrieren von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (Stand 05.10.2023):

1. Rechtliche Regelungen zum Einfrieren¹ von frischem Fleisch

a. Anforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

i. Bis wann ist das Einfrieren von frischem Fleisch im Anwendungsbereich der Verordnung möglich?

Fleisch, welches der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterfällt und zum Einfrieren bestimmt ist, muss gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach der Schlachtung und Zerlegung eingefroren werden. Vor dem Einfrieren ist dabei erforderlichenfalls eine gewisse Reifezeit zu berücksichtigen. Die Tier-LMHV enthält keine Regelung, die dieses Gebot für Einzelhandelstätigkeiten wiederholt.

Lebensmittelspenden von gemeinnützigen Einrichtungen (z. B. Tafeln; Umverteilung von Lebensmitteln) sind grundsätzlich dem Bereich des Einzelhandels zuzurechnen. Durch die delegierte Verordnung (EU) 2021/1374 wurde diese Regelung zum Zwecke einer sicheren Umverteilung und daraus folgenden Verhinderung der Verschwendung von Lebensmitteln ergänzt. Danach ist es im Rahmen von Einzelhandelstätigkeiten möglich, Fleisch einzufrieren und zum Zweck der Lebensmittelspende an andere Lebensmittelunternehmer abzugeben, ohne durch diese Tätigkeit eine Zulassungspflicht auszulösen. Dabei muss unter von dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer definierten Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung eine Temperatur von – 18° C oder niedriger erreicht werden. Vorher aufgetautes Fleisch darf dazu nicht erneut eingefroren werden.

Die Dokumentation des Einfrierdatums entweder auf dem Etikett oder auf andere geeignete Weise ist dabei sicherzustellen.

Fleisch darf demnach - trotz des Gebotes des unmittelbaren Einfrierens - auch auf Einzelhandelsebene zum Zwecke der Lebensmittelspende eingefroren werden. Dies war nach alter Rechtslage nur eingeschränkt zulässig (s. Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b Ziffern i, ii VO (EG) Nr. 853/2004, § 6 Tier-LMHV).

Trotz der Ergänzung des Wortlautes des Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist die Möglichkeit des Einfrierens von Fleisch in Lebensmittelunternehmen nicht auf Lebensmittelspenden beschränkt.

Die bisherige Praxis, Fleisch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums einzufrieren und dieses unter korrekter Dokumentation des Einfrierdatums sowie ggf. ergänzender Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nach Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu einem späteren Zeitpunkt zu verwenden und in verarbeiteter Form in Verkehr zu bringen, ist weiterhin zulässig.²

¹ Zur Klarstellung, dass mit den folgenden Ausführungen nicht nur tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne des § 1 Abs. 1 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) gemeint sind, werden im Folgenden die Begriffe „einfrieren“ bzw. „eingefroren“ verwendet.

² s. 76. ALTS 2015/76/24 – Datum des ersten Einfrierens

ii. Gilt dies auch für frisches Fleisch, das zur Herstellung anderer Erzeugnisse bestimmt ist?

Bei Herstellungsbetrieben, die mit frischem Fleisch arbeiten, das zur Herstellung anderer Erzeugnisse bestimmt ist, gelten differenzierte Vorgaben.

Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch muss der Lebensmittelunternehmer über Räume verfügen, deren Ausrüstung u. a. die Einhaltung der Temperaturanforderungen nach Anhang III Abschnitt V Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sicherstellt. Das Fleisch muss zudem so bearbeitet werden, dass eine Kontamination soweit wie möglich verhindert oder verringert wird. Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch maximal 7 °C bzw. maximal 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung aufweist. Die Verwendung von eingefrorenem Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen sowie von fleischtragenden Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern für Separatorenfleisch ist dabei explizit erlaubt. Ein Einfrieren des Fleisches sowohl auf vorgelagerten Produktionsstufen (Schlachtung/Zerlegung) als auch im Herstellerbetrieb für die genannten Erzeugnisse ist grundsätzlich erlaubt.

Sofern Fleisch auf der der Schlachtung/Zerlegung nachgelagerten Produktionsstufe zum Zwecke der späteren innerbetrieblichen Verarbeitung eingefroren wird, bestehen hiergegen keine rechtlichen Bedenken.

b. Anforderungen an das Einfrieren von Fleisch außerhalb der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. wann greift die Zulassungspflicht?

Der Begriff „Einzelhandel“ bezeichnet nach der Definition des Artikels 3 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge (Catering), Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandels-Verkaufsstellen.

Grundsätzlich ist der Einzelhandel vom Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen. Danach ist das Einfrieren von Fleisch im Lebensmittelhandel bezogen auf Einzelhandelstätigkeiten nicht prinzipiell untersagt. Vielmehr ist es diesen Einzelhandelsbetrieben bisher schon immer möglich gewesen, Fleisch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder des Verbrauchsdatums einzufrieren und dieses Fleisch unter Dokumentation des Einfrierdatums zu einem späteren Zeitpunkt innerhalb des Betriebes zu verwenden und weiter zu verarbeiten, insbesondere auch zur Herstellung von meist durcherhitzten Fleischerzeugnissen.

Dieser weit verbreiteten Praxis stehen bei Berücksichtigung ergänzender Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nach Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 keine rechtlichen Bedenken entgegen, da es für das Einfrieren von Lebensmitteln für den Bereich des Einzelhandels außerhalb des Anwendungsbereiches der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 keine speziellen Regelungen gibt.

Sofern diese Lebensmittelunternehmer in ihrer Betriebsstätte eingefrorenes Fleisch allerdings an Betriebe eines anderen Lebensmittelunternehmers abgeben, besteht grundsätzlich die Zulassungspflicht für das Einfrieren von frischem Fleisch bzw. als Kühllager (s. Beschluss „Cash & Carry“ der 12. AFFL TOP 3, Nov. 2008). Ausnahmen gelten für den Fall einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang („Drittregelung“ im Sinne des § 6 Satz 1 Nummer 1 der Tier-LMHV).

Sofern Lebensmittel als tiefgefrorene Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, sind die Vorgaben der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) zu beachten. Zusätzlich sind entsprechende Dokumentations- bzw. Kennzeichnungspflichten hinsichtlich des Einfrierdatums gemäß Artikel 24 i. V. m. Anhang X, Artikel 10 i. V. m. Anhang III 6. der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und gemäß Anhang II Abschnitt IV Nr. 2 Buchstabe b, Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 4. iii; Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nr. 5. iii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu beachten. Bei vorverpackten Lebensmitteln ist nach Artikel 24 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zudem eine angemessene Haltbarkeit festzulegen.

c. Zusätzliche Anforderungen an Geflügelfleisch und Fleisch von Hasentieren

Für Geflügelfleisch und Fleisch von Hasentieren gelten obige Ausführungen, in Verordnung (EG) Nr. 853/2004 speziell Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 5. Gegebenenfalls sind zudem für einzufrierendes bzw. eingefrorenes Geflügelfleisch die Regelungen des Marktrechts nach Verordnung (EG) Nr. 543/2008 und Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zu beachten, bspw. bezüglich spezifischer Begriffsdefinitionen wie:

„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. (s. Anhang VII Teil V, Abschnitt II, Nr. 3 Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

d. Abgabe von frischem Fleisch mit Angabe mehrerer Haltbarkeitsdaten

Gelegentlich wird Fleisch unter Angabe von zwei verschiedenen MHD abgegeben: Dabei gilt ein MHD für die gekühlte Lagerung und ein weiteres MHD für die Aufbewahrung im gefrorenen Zustand. Die Angabe des MHD und ggf. weitere (freiwillige) Angaben wie ein zweites MHD dürfen nicht irreführend im Sinne des Artikels 7 Absatz 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sein (s. Schreiben BMEL vom 31.08.2017). Inwieweit im konkreten Einzelfall ggf. eine Irreführung durch mehrere MHD-Angaben vorliegt, ist von der zuständigen Behörde zu prüfen.

2. Weitere rechtliche Regelungen zum Einfrieren, neben den Regelungen für frisches Fleisch

a. Anforderungen an Material zur Umhüllung und Verpackung

Für das Einfrieren von Lebensmitteln dürfen grundsätzlich nur hygienisch einwandfreie, lebensmittelgeeignete und für das Einfrieren geeignete Umhüllungen oder Behältnisse verwendet werden. Ein Hinweis auf die Eignung einer Umhüllung oder eines Behältnisses für das Einfrieren geben Symbole wie z. B. Eiskristalle, ggf. in Verbindung mit einer Angabe auf den Temperaturbereich, für den das Material geeignet ist sowie das Symbol aus Glas und Gabel. Diese Piktogramme sind in der Regel nicht normiert. Die für den Verkauf insbesondere von frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen verwendeten Kunststoffschalen mit aufgeschweißter Kunststofffolie, welche teilweise mit Schutzgas gefüllt sind, sind für das Einfrieren von frischem Fleisch nur bedingt geeignet. Nachteilig ist insbesondere der große, mit Luft oder Schutzgas gefüllte Raum. Die in der Verpackung enthaltene Luft bzw. das Schutzgas bilden eine Isolierschicht um

das Fleisch und verlängern hierdurch den Einfrierprozess. Zusätzlich erhöht der vorhandene Raum auch die Möglichkeit der Sublimation von Wasser aus dem Lebensmittel und erleichtert die Bildung von Gefrierbrand.

Ebenso ist die Zusammensetzung der möglicherweise verwendeten Schutzgase sehr unterschiedlich, was im Rahmen des Einfrierprozesses einen negativen Einfluss auf das Produkt haben kann. Die meisten Lebensmittelunternehmer setzen Schutzgase mit sehr hohem Anteil an Sauerstoff („high O₂-MAP“-Verpackung (Modified Atmosphere Packaging; MAP)) ein. Ein hoher Sauerstoffanteil in der Schutzatmosphäre begünstigt jedoch u. a. die Fettoxydation und führt damit im Laufe der Gefrierlagerung zu einer nachteiligen sensorischen Veränderung von Fleisch/-erzeugnissen in Richtung „ranzig“.

Sofern aufgrund der obigen fachlichen Hinweise ein Umpacken für das Einfrieren erfolgt, darf das Produkt selbstverständlich keiner Kontaminationsgefahr ausgesetzt sein. Der Lebensmittelunternehmer muss seiner Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Hygiene beim Umpacken sowie der Eignung der verwendeten Umhüllungen oder Behälter nachkommen.

Ein Umpacken sollte nur für Fälle gefordert werden, in denen das Einfrieren in der originalverschlossenen Verpackung aus fachlichen Gründen (siehe oben) nicht geboten erscheint.

b. Dokumentation des Einfrierens im Rahmen der Eigenkontrollen des einfrierenden Unternehmers (Wann wurde was eingefroren?)

- i. Aus Gründen der Sorgfaltspflicht sollte das Datum des Einfrierens für jedes Lebensmittel dokumentiert werden, d. h. das eingefrorene Lebensmittel muss dem dokumentierten Datum auch dann zugeordnet werden können, wenn die Angabe nicht direkt auf der Verpackung des Lebensmittels angebracht ist. Werden Lebensmittel mit Verbrauchsdatum eingefroren oder umgepackt und eingefroren, sollten das Verbrauchsdatum, das Datum des Umpackens und des Einfrierens dokumentiert werden. Das Verbrauchsdatum muss als ungültig zu erkennen und ggf. durch ein MHD ersetzt worden sein³.
- ii. Laut EU-Leitfaden für Lebensmittelspenden⁴ sind erforderlich:
 - Prüfung ob auf vorverpackten Lebensmitteln ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum angegeben ist, und Entscheidung, wie viel Zeit noch zugewiesen werden kann.
 - Aufzeichnung der Erstkennzeichnung oder Information beim Wareneingang
- iii. Gemäß Anhang III Nummer 6 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 muss bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das Datum des ersten Einfrierens angegeben werden. Laut ALTS-Beschluss⁵ ist das Datum des ersten Einfrierens im Sinne von Anhang III Nummer 6 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 von Fleisch, Fisch und Er-

³ Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f), Artikel 24 und Anhang X Absätze 1 und 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 schreiben vor, dass Lebensmittel entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis“) oder einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden. Die Lebensmittelunternehmer (in der Regel die Lebensmittelhersteller) sind dafür verantwortlich, zu entscheiden, ob ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum erforderlich ist und wie lange die Haltbarkeitsdauer ist.

⁴ Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden (2020/C 199/01) [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)&from=DE](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612(08)&from=DE)

⁵ 76. ALTS 2015/76/24 – Datum des ersten Einfrierens

zeugnissen aus Fisch der Zeitpunkt, an dem das Ausgangsmaterial erstmalig eingefroren wurde. Sein rein mechanisches Bearbeiten wie Zerteilen oder Filetieren nach einem Auftauen erzeugt kein neues Produkt im Sinne von Anhang III Nummer 6 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; werden die so erhaltenen Teilstücke wieder eingefroren, ändert sich das Datum des ersten Einfrierens dadurch nicht.

c. Anforderungen an die Neuauslobung von Haltbarkeit nach dem Einfrieren – Kennzeichnung

Nur bei der Abgabe als vorverpackte Ware ist ein neues Haltbarkeitsdatum anzugeben. Von dem Unternehmer ist ein Nachweis oder Beleg zu fordern, dass die Ware bis zum neuen Haltbarkeitsdatum die spezifischen Eigenschaften behält. Zudem ist die Bezeichnung durch Angaben zum physikalischem Zustand zu ergänzen. (Anhang VI Teil A Nummer 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)