

## **Mindere Qualität: Zu hoher Wassergehalt in Hähnchenfleisch bedarf gesonderter Kennzeichnung**

Luxemburg/Stadt (mm) **Gefrorenes Hähnchenfleisch, dessen Wassergehalt den Grenzwert der entsprechenden EU-Verordnung überschreitet, genügt nicht dem Erfordernis gesunder und handelsüblicher Qualität und darf folglich nur mit großbuchstabiger Kennzeichnung innerhalb der EU vermarktet werden. Für die Ausfuhr dieser Ware in Drittstaaten gibt es darüber hinaus keine Subventionen aus EU-Mitteln. Dies entschied der Gerichtshof der Europäischen Union. (Az.: C-141/15)**

Der größte europäische Produzent und Verarbeiter von Geflügelfleisch mit Sitz in Frankreich, klagte gegen eine französische Kontrollbehörde, welche dem Unternehmen die mit EU-Mitteln finanzierte Subvention in Form von sogenannten Ausfuhrerstattungen wegen überhöhter Grenzwerte des Wassergehalts im Hähnchenfleisch versagte.

Die EU-Verordnung Nr. 543/2008 setzt eine Höchstgrenze für den Wassergehalt in gefrorenem und tiefgefrorenem Hähnchenfleisch. In der Verordnung Nr. 612/2009 wiederum steht geschrieben, dass für die Gewährung der Subvention von Exporten das Fleisch "von guter und handelsüblicher Qualität" sein muss. Die Kontrollbehörde wendet den Qualitätsbegriff der Verordnung für Geflügelfleisch in der Europäischen Union - beziehungsweise deren Wassergehaltsgrenzwerte - auf die Verordnung für Exportsubventionen an. Im Verfahren erwähnte sie, dass 98 Prozent der Ausfuhren des Produzenten (zwischen 2012 und 2013) die Grenzwerte überschritten.

Der Verarbeiter ist jedoch der Auffassung, dass die Verordnung Nr. 543/2008 erstens nicht auf die Ausfuhr in Drittstaaten anzuwenden sei und dass zweitens die Wassergehaltsgrenzwerte für eine gesunde und handelsübliche Qualität nicht ausschlaggebend und zudem nicht mehr zeitgemäß wären. Für eine Überholung der als obsolet bezeichneten Grenzwerte sah der Gerichtshof der Europäischen Union weder eine rechtliche Verpflichtung, noch tatsächlichen Handlungsbedarf. Eine Anpassung der Grenzwerte sollte gar eher zu einer Herabsetzung des Wassergehalts im Fleisch führen, da der technische Fortschritt es den Herstellern ermögliche, die Aufnahme von Fremdwasser bei der Aufbereitung des Hähnchenfleischs zu verringern. Die Kühlmethode zur Herstellung von gefrorenem Geflügelfleisch führt zu einer Wasseraufnahme beim Endprodukt. Das Unionsrecht bestimmt die Grenzwerte für den als zulässig anzusehenden Gesamtwassergehalt (bestehend aus dem natürlichen physiologischen Wassergehalt und dem zusätzlich aufgenommenen Wasser).

Den Zusammenhang der beiden Verordnungen sah der Gerichtshof darin, dass gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen, deren Wassergehalt die durch die Verordnung Nr. 543/2008 festgelegten Grenzwerte überschreitet, im Gebiet der Union nicht unter normalen Bedingungen vermarktungsfähig sind, da sie mit einem großbuchstabigen Hinweis auf den enthaltenen Wassergehalt versehen werden müssen. Dieser diene nicht nur der Information des Endverbrauchers, sondern auch der Warnung, dass es sich dabei um Fleisch von minderer Qualität handelt.

Der französischen Behörde wurde insofern Recht gegeben, die Subventionen für Ausfuhren des betreffenden Unternehmens eingefroren zu haben.

Das Urteil vom 09.03.2017 ist rechtskräftig.