



Direktvermarktung

Wichtige Rechtsvorschriften
für die Direktvermarktung

Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
www.landwirtschaft.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de

Nr. 2011/02
Stand: Januar 2011

Redaktion

Referat R1 / Recht der Ernährungswirtschaft,
der Ernährung, der landwirtschaftlichen Bildung und
Beratung, Fischereirecht
Referat M3 / Fleisch- und Geflügelwirtschaft,
Tiergesundheit

Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden.

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Chancen zu neuer Wertschöpfung

Das Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an hochwertigen und frischen Erzeugnissen aus der heimischen Landwirtschaft ist groß. Viele bäuerliche Betriebe sehen deshalb eine Chance, mit der direkten Vermarktung von selbst erzeugten Produkten eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen. Durch die regionaltypische Be- und Verarbeitung der Lebensmittel bietet sich die Möglichkeit, das betriebliche Einkommen zusätzlich zu erhöhen.

Für den unternehmerischen Einstieg in die Direktvermarktung müssen allerdings die Voraussetzungen stimmen. Neben den persönlichen, betrieblichen und marktspezifischen Belangen ist auch eine Reihe von rechtlichen Bestimmungen zu beachten. Sie spielen für die Betriebsorganisation, den Verbraucherschutz, die Lebensmittelhygiene und die Steuergerechtigkeit eine wichtige Rolle.

In dieser Publikation finden Sie wichtige Rechtsvorschriften für die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und der Produkte aus dem bäuerlichen Betrieb.

Die vorliegende Überarbeitung ist zum einen eine Anpassung an das sich stetig weiterentwickelnde Recht, zum anderen wurden Hinweise auf weiterführende Informationen und Rechtstexte bzw. auf die Anhänge wenn möglich verlinkt, d. h., ein Klick auf die gekennzeichneten Stellen im Text führt Sie zu den entsprechenden Seiten.

Wegen der Vielzahl der Regelungen empfehlen wir ein Beratungsgespräch am zuständigen Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und bei den entsprechenden Kommunal- und Steuerbehörden. Ist die Vermarktung von Lebensmitteln tierischer Herkunft geplant (Fleisch, Eier, Milch), so sollte frühzeitig Kontakt mit dem Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen, aufgenommen werden.

Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen die Information erleichtern und Ihre Arbeit unterstützen.



Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Inhaltsverzeichnis

Einführung	5
I. Allgemeines	6
1. Gewerbeordnung (GewO; 11).....	6
2. Handwerksordnung (HwO; 12)	7
3. Steuerrecht	8
4. Baurecht.....	9
5. Ladenschlussgesetz (LadSchlG; 14), Verordnung über den Verkauf von bestimmten Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO; 15) und Ladenschlussverordnung (LSchV; 16)	10
6. Ökologischer Landbau.....	10
7. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabegemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06; 24 (früher (EWG) Nr. 2081/92).....	11
8. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der Bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft.....	12
9. Qualitätszeichen „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ (ÖQG).....	13
10. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen	14
11. Eichgesetz und Fertigpackungsverordnung (EichG; 17 – FPackV; 18).....	15
12. Preisangabenverordnung (PAngV; 19)	15
13. Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG; 23)	15
14. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV; 20).....	16
15. Infektionsschutzgesetz (IfSG; 13)	16
16. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB; 1) und Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002)	16
17. Lebensmittelhygienerecht	17
II. Milch und Milcherzeugnisse	19
III. Fleisch und Fleischerzeugnisse	20
IV. Fische und Fischereierzeugnisse	25
V. Eier	28
VI. Honig	30
VII. Getreide und Getreideerzeugnisse	31
VIII. Obst und Gemüse	31
IX. Kartoffeln	32

Anlagenverzeichnis

<i>A. Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht</i>	34
Anlage 1 Anhang I der VO 852/2004	34
Anlage 2 §§ 1 bis 10 der LMHV	37
Anlage 3 LMHV Anlage 1 bis 3a	41
Anlage 4 Tier-LMHV	45
Anlage 5 Anhang II der VO 852/2004	57
Anlage 6 Anhang III der VO 853/2004	63
Anlage 7 Tier-LMHV Anlage 5	87
Anlage 8 Tier-LMHV Anlage 9	93
Anlage 9 Tier-LMHV Anlage 7	96
Anlage 10 Tier-LMHV Anlage 6	97
Anlage 11 Tier-LMHV Anlage 4	104
Anlage 12 Tier-LMHV Anlage 3	106
Anlage 13 Tier-LMHV Anlage 1 Nr. 1 und 2	107
Anlage 14 Tier-LMHV Anlage 2	108
Anlage 15 Schema zur Registrierung/Zulassung von Fischern und Teichwirten	109
<i>B. Fundstellen der Rechtsvorschriften</i>	110

Einführung

Unter landwirtschaftlicher Direktvermarktung wird die unmittelbare Abgabe landwirtschaftlicher Produkte durch den Erzeuger auf dem Hof, auf dem Markt, an der Tür oder über eigene Läden an den Verbraucher verstanden.

Verbraucher ist nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (§ 3 Nr. 4 LFGB) in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Art. 3 Nr. 18 Basis-Verordnung) derjenige, der als letzter Verbraucher das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet. Verbraucher ist also derjenige, an den Lebensmittel zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden. Dem Verbraucher können nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 LFGB gleichgestellt werden:

- Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
- Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen.

In der Regel sind bei der Direktvermarktung eine Vielzahl von rechtlichen Bestimmungen zu beachten. Zu denken ist in erster Linie an gewerbe-, lebensmittel-, steuer- und handelsklassenrechtliche Bestimmungen sowie die Hygienevorschriften. Letztere sind mit In-Kraft-Treten des Hygienepakets zum 1. Januar 2006 überwiegend durch unmittelbar geltendes EU-Recht geregelt. Das Hygienepaket umfasst folgende wichtige Ratsverordnungen:

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Basisverordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO (EG) Nr. 854/2004, Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch nationale Verordnungen. Zu nennen sind hier insbesondere die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV; 7) und die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV; 8). Beide sind am 15. August 2007 in Kraft getreten. Die alte Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie bisherige nationale produktspezifische Hygieneverordnungen wie die Hackfleisch-Verordnung, Geflügelfleischhygiene-Verordnung, Milchverordnung und Fischhygiene-Verordnung wurden zum 15. August 2007 vollständig aufgehoben. Andere produktspezifische Verordnungen wie die Fleisch-Verordnung, Fleischhygiene-Verordnung oder Eier- und Eiprodukte-Verordnung wurden zum Teil aufgehoben.

Bereits bisher galten die strengsten Hygienevorschriften für die landwirtschaftlichen Betriebe und Personen, welche über den eigenen Bedarf hinaus schlachten und Fleischerzeugnisse gegen Entgelt abgeben. Dazu gehört auch der Verkauf von Fleisch, das durch Lohnschlachtungen der eigenen Tiere gewonnen wird. Am wenigsten geregelt war die Vermarktung von Produkten, die praktisch keine Be- oder Verarbeitung erfordern, wie Kartoffeln, Obst und Gemüse. Diese Unterscheidung zwischen Erzeugnissen aus primärer Produktion und verarbeiteten Erzeugnissen, insbesondere Erzeugnissen tierischer Herkunft bleibt auch unter den geänderten Bestimmungen zum Hygienerecht bestehen.

Vorteile einer Direktvermarktung können für den Verbraucher in der angebotenen Qualität des Erzeugnisses und dem Frischezustand gesehen werden. Die Direktvermarktung entspricht auch dem Wunsch gesundheits- und ernährungsbewusster Verbraucher, Einblick in die Herkunft und Herstellung der Nahrungsmittel zu erhalten. Für die Erzeuger kann eine Direktvermarktung insbesondere bei kleineren landwirtschaftlichen Betrieben zur Erschließung neuer Einkommensquellen und damit zu einer Verbesserung der Einkommenssituation führen. Die Wertschöpfung zwischen Urproduktion und Verbraucher verbleibt beim Verkauf im Weg der Direktvermarktung beim Landwirt.

Der direktvermarktende Landwirt muss sich nicht nur um die Produktion der Rohstoffe, sondern auch um deren Verarbeitung, Lagerung, evtl. Transport sowie den Verkauf der Produkte kümmern. Er trägt als Lebensmittelunternehmer auch die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel, die er an Dritte abgibt. Die vorliegende Broschüre soll einen Überblick über die hierbei zu beachtenden, wichtigsten Rechtsvorschriften verschaffen. Auszüge aus den EG-Verordnungen des Hygienepakets, aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), aus der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), sowie die Fundstellen der in dieser Broschüre angesprochenen Gesetze und Verordnungen sind als Anlagen in dieser Broschüre abgedruckt.

I. Allgemeines

Bei der Direktvermarktung sind folgende **allgemeine Vorschriften** zu berücksichtigen:

1. Gewerbeordnung (GewO; 11)

Die Direktvermarktung **be- und verarbeiteter** landwirtschaftlicher Produkte ist in der Regel eine gewerbliche Tätigkeit, die im sog. **stehenden Gewerbe** gem. § 14 Abs. 1 GewO bei der **zuständigen Gemeinde** angezeigt werden muss.

Die Vermarktung **selbsterzeugter landwirtschaftlicher Naturprodukte** (z. B. Milch, Eier, Wolle, Honig) **ab Hof** kann noch der landwirtschaftlichen Urproduktion zugeordnet werden und stellt damit noch kein Gewerbe im Sinn der Gewerbeordnung dar. Die landwirtschaftlichen Produkte dürfen dann zwar für den Verkauf gereinigt und zugerichtet werden, müssen aber entweder vor oder nach der ersten Bearbeitungsstufe an den Verbraucher abgegeben werden.

Die Direktvermarktung der landwirtschaftlichen Produkte kann jedoch nur solange als Nebenbetrieb der landwirtschaftlichen Urproduktion untergeordnet werden, als das Schwergewicht auf dem landwirtschaftlichen Betrieb und nicht auf der Direktvermarktung liegt.

Wird das Warenangebot der direktvermarkteten Produkte durch **Zukauf** erweitert, kann die Direktvermarktung ein Gewerbe darstellen. Geringfügige Zukäufe führen noch nicht zu der Annahme eines Gewerbes. Als geringfügig wird der Mitverkauf fremder Produkte in einer Menge von bis zu 10 % der eigenen Produkte angesehen. Auskünfte erteilt hier die zuständige Gemeinde (Gewerbeamt).

Bei der Vermarktung **von bearbeiteten und veredelten Produkten** handelt es sich in der Regel nicht mehr um landwirtschaftliche Urproduktion, sondern um ein **anzeigepflichtiges Gewerbe**.

Als Faustregel gilt: Die erste Be- und Verarbeitungsstufe (z. B. Saftherstellung aus selbsterzeugtem Obst) ist noch zum üblichen Rahmen der Landwirtschaft zu rechnen.

Zu beachten ist, dass die Zuordnung zur Primärproduktion nach dem Hygienerecht (s. Kapitel 17) eine grundsätzlich Andere ist. So ist nach der Gewerbeordnung **keine Anzeige** bei der Gemeinde nötig – soweit im üblichen Rahmen betrieben – z. B. für das Schlachten und Zerlegen von selbsterzeugten Mastrindern in Viertel, von Mastschweinen, Kälbern und Schafen in Hälften (beides nach Hygienerecht zulassungspflichtig!), von Puten in Hälften oder Viertel ebenso wie für das Schlachten und Abtrennen des Kopfes bei Geflügel oder für die Herstellung von Butter, Quark, Käse, Sahne, Joghurt oder anderen Milchprodukten.

Anzeigepflichtig ist dagegen z. B. das Zerlegen von Schlachtkörpern in bratfertige Stücke, die Herstellung von Wurst- und Schinkenwaren, der Verkauf von Teilstücken (z. B. Hühnerbrust, Hähnchenschlegel), die Herstellung von kondensierter Milch, Brot, Back- und Konditorwaren sowie Trinkbranntwein, sofern diese Tätigkeiten nicht nur gelegentlich und in ganz geringem Umfang vorgenommen werden.

Werden landwirtschaftliche Produkte in einem besonders hergerichteten Raum noch im Hofbereich (**Hofladen**) verkauft, handelt es sich dabei noch nicht zwangsläufig um ein Gewerbe. Ausschlaggebend ist auch hier, ob sich der Verkauf noch in dem Rahmen hält, in dem Erzeugnisse der Urproduktion üblicherweise verkauft werden oder dies durch den Verkauf im Hofladen überschritten wird. Der Vertrieb über **eigene Ladengeschäfte** ist anzeigepflichtig.

Beim Verkauf selbstgewonnener, nicht über eine erste Bearbeitungsstufe hinausgehender Erzeugnisse der Landwirtschaft im Reisegewerbe ist weder eine Reisegewerbekarte (§ 55 a Abs. 1 Nr. 2 GewO) noch eine Anzeige nach § 55 c GewO erforderlich. Das gilt sowohl für den Verkauf von Haus zu Haus als auch für nicht ortsfeste Verkaufsstellen, so z. B. auch auf sog. Wochen- oder Bauernmärkten.

Als besondere Initiative der Direktvermarktung sind die **Bauernmärkte** hervorzuheben. Für den Bauernmarkt wird i. d. R. die Rechtsform des „Privatmarkts“ gewählt. Die Teilnahme an einem solchen Markt, der keiner behördlichen Festsetzung bedarf, gilt als Ausübung des Reisegewerbes. Eine Reisegewerbekarte ist jedoch, wenn nur selbstgewonnene Erzeugnisse der Land- und Forstwirtschaft, des Gemüse-, Obst- und Gartenbaus, der Geflügelzucht und Imkerei sowie der Jagd und Fischerei vertrieben werden, auf Grund von § 55 a Abs. 1 Nr. 2 GewO nicht erforderlich.

Werden darüber hinausgehend Produkte wie z. B. Fleisch- und Wurstwaren (2. Verarbeitungsstufe) angeboten, kann unter den Voraussetzungen der §§ 55 a Abs. 1 Nrn. 3 und 9 GewO eine Reisegewerbekarte verzichtbar sein. Es besteht jedoch dann eine Anzeigepflicht nach § 55 c GewO, so weit nicht bereits eine Anmeldung nach § 14 GewO für ein stehendes Gewerbe erfolgt ist.

Bei Fragen zur Gewerbeanzeige wenden Sie sich an die zuständige Gemeinde.

2. Handwerksordnung (HwO; 12)

Wer als Selbstständiger gewerblich ein zulassungspflichtiges Handwerk (z. B. Bäcker, Konditor, Metzger, vgl. Anlage A zur HwO) betreibt, muss grundsätzlich in die **Handwerksrolle eingetragen** werden. Ausnahme: Die Tätigkeit wird in einem **handwerklichen Nebenbetrieb (s. u.)** in **unerheblichem Umfang (s. u.)** ausgeübt. Dann ist keine Eintragung in die Handwerksrolle erforderlich.

Ein handwerklicher Nebenbetrieb liegt unter folgenden Voraussetzungen vor:

- Inhaber von Haupt- und Nebenbetrieb müssen identisch sein
- die handwerksmäßige Tätigkeit muss sich vom Hauptbetrieb abheben, aber wirtschaftlich und organisatorisch mit dem landwirtschaftlichen Hauptbetrieb verbunden sein und diesem dienen (z. B. durch die Nutzung sonst freier Arbeitskapazitäten)
- der Nebenbetrieb muss fachlich mit dem Hauptbetrieb verbunden sein und dessen Betriebsprogramm ergänzen oder erweitern (z. B. Backen von Brot aus eigenem Getreide, Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren aus selbst aufgezogenen Tieren). Wesentlich ist die Verarbeitung selbst-erzeugter Produkte. Geringfügige Zukäufe insbesondere von Zutaten sind unbedenklich.
- der Nebenbetrieb muss im Rahmen des Gesamtunternehmens wirtschaftlich von untergeordneter Bedeutung sein. Kriterien sind u. a. Umsatz, Umfang der Tätigkeit und Ertrag.

Die Tätigkeit ist so lange unerheblich im Sinn der Handwerksordnung, als sie während eines Jahres die durchschnittliche Arbeitszeit eines ohne Hilfskräfte in Vollzeit arbeitenden Betriebs des betreffenden Handwerkszweigs nicht übersteigt (§ 3 Abs. 2 HwO). Die Grenze ist in der Regel schon dann überschritten, wenn in dem Nebenbetrieb ein Beschäftigter voll tätig ist.

In die Handwerksrolle wird eingetragen, wer in dem von ihm zu betreibenden Handwerk oder in einem diesem verwandten Handwerk (verwandte Handwerke sind z. B. Bäcker und Konditoren) die **Meisterprüfung** bestanden hat (§ 7 Abs. 1 a HwO). Ein Landwirt kann auch ohne einschlägige Meisterprüfung in die Handwerksrolle eingetragen werden, wenn er als Inhaber eines Handwerksbetriebs oder eines handwerklichen Nebenbetriebs für diesen Betrieb einen „Betriebsleiter“ anstellt (§ 7 Abs. 1 Satz 1 HwO). Der Betriebsleiter muss in dem betreffenden Handwerk die Meisterprüfung abgelegt haben oder sonst die Voraussetzungen für die Eintragung in die Handwerksrolle erfüllen (sog. „Betriebsleiterprinzip“).

Ausnahmen:

- a) Die zuständige **Handwerkskammer** kann eine Ausnahmegewilligung nach § 8 HwO erteilen, auf Grund der die Eintragung in die Handwerksrolle erfolgen kann:
 - Nachzuweisen sind die zur selbstständigen Ausübung des Handwerks **notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten**, ggf. beschränkt auf einen abgrenzbaren wesentlichen Teil des betreffenden Handwerks. Dabei sind die bisherigen beruflichen Erfahrungen und Tätigkeiten zu berücksichtigen. Für Landwirtschaftsmeister/innen und Hauswirtschaftsmeister/innen gelten die zur selbstständigen Ausübung eines Handwerks notwendigen kaufmännischen, betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse in der Regel als nachgewiesen. Evtl. verbleibende Zweifel können durch ein Fachgespräch oder einen Eignungstest ausgeräumt werden. § 8 HwO erleichtert lediglich die Form des Nachweises; er befreit weder ganz noch teilweise vom geforderten Befähigungsstandard.
 - Die Ablegung der Meisterprüfung muss für den Antragsteller eine **unzumutbare Belastung** bedeuten (Ausnahmefall). Herangezogen werden alle im Einzelfall bedeutsamen Umstände, z. B. das Alter, die familiäre Situation, der berufliche Werdegang und unter bestimmten Umständen die Notwendigkeit, einen anderen Wirtschaftsbetrieb (z. B. den landwirtschaftlichen Betrieb) ohne Unterbrechung weiterzuführen. Das Motiv einer wirtschaftlich effektiveren Nutzung des vorhandenen landwirtschaftlichen Betriebs oder einer erkannten „Marktlücke“ reicht nicht aus, um die Unzumutbarkeit zu begründen.

- Kraft Gesetzes liegt stets ein Ausnahmefall vor, wenn der Antragsteller u. a. eine Prüfung auf Grund einer Rechtsverordnung nach **§ 42 Abs. 2 HwO** oder **§ 53 Abs. 4 BBiG** (also u. a. eine Fortbildungs- oder Meisterprüfung in den Bereichen Landwirtschaft und Hauswirtschaft) bestanden hat.
- b) Wenn ein Handwerksbetrieb in die Handwerksrolle eingetragen ist, kann der Leiter zusätzlich eine Ausübungsberechtigung nach § 7 a HwO für ein weiteres Handwerk erhalten, soweit er die hierfür erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten nachweisen kann.
- c) Eine Ausübungsberechtigung für ein zulassungspflichtiges Handwerk kann ferner nach § 7 b HwO erteilt werden, wenn die einschlägige Gesellenprüfung bzw. die Abschlussprüfung in einem entsprechenden anerkannten Ausbildungsberuf nachgewiesen wird und eine mindestens sechsjährige handwerkliche Tätigkeit in diesem Bereich, davon vier Jahre in leitender Stellung, tatsächlich ausgeübt wurde. Die ausgeübte Tätigkeit muss zumindest eine wesentliche Tätigkeit des zulassungspflichtigen Handwerks umfasst haben, für das die Ausübungsberechtigung beantragt wird.
- d) Eine Ausnahmegewilligung nach § 9 HwO i. V.m. der EU/EWR Handwerk-Verordnung kann durch die zuständige Handwerkskammer u. a. Personen erteilt werden, die in einem anderen EU/EWR-Land eine langjährige (sechs Jahre; ggf. sind bei zusätzlichen Qualifikationen auch drei oder vier Jahre ausreichend) selbständige Tätigkeit nachweisen können.
- e) Wer die Meisterprüfung in einem Handwerk ablegen möchte, ist von der Ablegung einzelner Teile der Meisterprüfung befreit, wenn er eine dem jeweiligen Teil der Meisterprüfung vergleichbare Prüfung auf Grund einer Rechtsverordnung des Bundes nach § 42 Abs. 2, § 51 a Abs. 1 und 2 HwO oder § 53 BBiG erfolgreich abgelegt hat (§ 46 Abs. 1 Satz 1 HwO). Durch die Meisterprüfungen in der Landwirtschaft und Hauswirtschaft werden Kenntnisse nachgewiesen, die den Teilen III und IV der Handwerksmeisterprüfung (betriebswirtschaftliche, kaufmännische, rechtliche und berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse) „vergleichbar“ sind.

Der Vollzug des Gewerbe- und Handwerksrechts gehört zum Geschäftsbereich **des Staatesministeriums für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie**. Weitere Auskünfte erteilen die **Handwerkskammern**.

3. Steuerrecht

Nach den Steuergesetzen fällt unter den Begriff „Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft“ nicht nur die Erzeugung, sondern grundsätzlich auch die Vermarktung und Veräußerung der im Betrieb selbst erzeugten Produkte.

Ein Betrieb, der nach dem Gewerberecht als Gewerbe einzustufen ist, muss nicht gleichzeitig auch im Steuerrecht einen Gewerbebetrieb darstellen. Die Direktvermarktung kann allerdings im steuerrechtlichen Sinn auch eine gewerbliche Tätigkeit sein, wenn Produkte der sog. zweiten Verarbeitungsstufe oder zugekaufte Erzeugnisse über einen bestimmten Umfang hinaus vermarktet werden.

Hinsichtlich der „Zukaufsgrenzen“ muss zwischen der Umsatzsteuer (a) und der Einkommen- und Gewerbesteuer (b) unterschieden werden.

- a) Für die **Umsatzsteuer** lag die Zukaufsgrenze für landwirtschaftliche Produkte bei 20 % des Gesamtumsatzes des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs. Bis zu dieser Grenze unterlagen zugekaufte, landwirtschaftliche Produkte der pauschalen Besteuerung nach § 24 UStG. Sogenannte „Handelsware“, also zugekaufte nicht betriebstypische Ware, unterlag den allgemeinen Vorschriften des Umsatzsteuerrechts und wurde mit 19 % besteuert. Diese Grenze hat der Bundesfinanzhof (BFH) mit Urteil vom 14.06.2007, Az.: V R 56/05 in Anlehnung an die Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs aufgehoben. Seit dem **01.07.2008** unterliegen **alle zugekauften Waren**, auch wenn es sich um landwirtschaftliche Produkte handelt, nicht mehr der pauschalen Besteuerung nach § 24 UStG, sondern der **Regelbesteuerung** (19 %). Dies gilt auch für Waren, die zwar aus selbst erzeugten land- und forstwirtschaftlichen Produkten hergestellt wurden, ihren land- und forstwirtschaftlichen Charakter aber durch die Be- und Verarbeitung verloren haben (z. B. Wurstwaren, Adventskränze).

- b) Für die **Einkommen- und Gewerbesteuer** lag die Zukaufsgrenze bisher bei 30 % des gesamten Betriebsumsatzes. Zum Zukauf gehörten auch Handelswaren zur Vervollständigung einer für die Art des Erzeugungsbetriebs üblichen Produktpalette, sofern der Einkaufswert dieser Handelswaren 10 % des gesamten Betriebsumsatzes nicht überstieg.

Der BFH hat für die einkommensteuerliche Beurteilung folgende, zum Teil neue Kriterien aufgestellt, nach denen die Abgrenzung des Betriebs der Land- und Forstwirtschaft von einem Gewerbebetrieb vorzunehmen ist (**Urteil vom 25.03.2009**, Az.: IV R 21/06):

- aa) Werden **ausschließlich eigene Erzeugnisse** verkauft, stellt dies eine Vermarktung land- und forstwirtschaftlicher Urprodukte (im Rahmen der Landwirtschaft) dar. Das gilt unabhängig davon, ob die Vermarktung über eine eigens dafür eingerichtete Verkaufsstelle auf dem Hof (Hofladen) oder über ein davon räumlich getrenntes Handelsgeschäft (dazu gehört der Marktstand ebenso wie ein Einzel- oder Großhandelsgeschäft) erfolgt. Unerheblich ist die Anzahl der Verkaufsstellen oder ob die Vermarktung in räumlicher Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt.
- bb) Werden dagegen **ausschließlich zugekaufte Waren** abgesetzt, ist die Veräußerung der Zukaufware – unabhängig von der Art und dem Umfang der Veräußerung – von Anfang an eine gewerbliche Tätigkeit.
- cc) Werden **neben den eigenen Erzeugnissen auch zugekaufte Waren** abgesetzt, kann mit dem Handelsgeschäft neben dem Betrieb der Land- und Forstwirtschaft auch ein selbständiger Gewerbebetrieb entstehen. Dies ist dann der Fall, wenn die **Betriebseinnahmen** (ohne Umsatzsteuer) aus dem Verkauf der zugekauften Waren **ein Drittel** des Gesamtumsatzes des Hofladens (ohne Umsatzsteuer) **oder 51.000 Euro** (ohne Umsatzsteuer) im Wirtschaftsjahr nachhaltig übersteigen.

Die Finanzverwaltung wird die neuen Abgrenzungskriterien mit Modifikationen übernehmen.

Die unterschiedliche Qualifizierung der Einkünfte ist vor allem im Hinblick auf evtl. anfallende Gewerbe- und Umsatzsteuer aber auch in Bezug auf die Lohnsteuer bei Aushilfen und hinsichtlich der Kraftfahrzeugsteuerbefreiung von Bedeutung.

Fragen im Zusammenhang mit dem Steuerrecht sollten rechtzeitig mit einem Steuerberater (Landwirtschaftliche Buchstelle) oder dem zuständigen Finanzamt geklärt werden.

4. Baurecht

Die Errichtung eines Ladengeschäfts in einem landwirtschaftlich genutzten Gebäude stellt eine Nutzungsänderung dar. Ob für diese Nutzungsänderung eine Genehmigung erforderlich ist oder das Vorhaben nach der Bayerischen Bauordnung (BayBO) verfahrensfrei errichtet werden kann, sollte vorab geklärt werden.

Zuständig ist die untere Bauaufsicht bei der Kreisverwaltungsbehörde, soweit die Aufgaben nicht der kreisangehörigen Gemeinde übertragen wurden.

Weitergehende Auskünfte erhalten Sie bei Ihrer Bauaufsichtsbehörde.

5. Ladenschlussgesetz (LadSchlG; 14), Verordnung über den Verkauf von bestimmten Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO; 15) und Ladenschlussverordnung (LSchV; 16)

Mit In-Kraft-Treten der Föderalismusreform zum 1. September 2006 ist die Zuständigkeit für die Regelung des Ladenschlusses vom Bund auf die Länder übergegangen. Der bayerische Gesetzgeber hat bisher keine eigene Regelung geschaffen, so dass die bisherigen, im Ladenschlussgesetz verankerten Regelöffnungszeiten weiterhin maßgeblich sind.

Regelöffnungszeiten nach dem Ladenschlussgesetz (§ 3 Abs. 1 LadSchlG) sind:

Montag bis Samstag 6:00 bis 20:00 Uhr

Das Ladenschlussgesetz gilt für alle fest eingerichteten Stellen (Ladengeschäfte, Verkaufsstände und -buden, etc.), von denen aus ständig Waren zum Verkauf an jedermann angeboten werden (vgl. § 1 LadSchlG). Das Ladenschlussgesetz gilt ferner auch für jedes gewerbliche (vgl. oben zu Nummer 1.) Feilbieten von Waren zum Verkauf an jedermann außerhalb einer Verkaufsstätte (vgl. § 20 Abs. 1 LadSchlG). Der bloße **landwirtschaftliche Verkauf aus der Scheune oder vom Hof ohne besondere Verkaufsvorrichtungen** ist ohne Einhaltung der Ladenschlusszeiten möglich. Dies gilt auch, wenn der Verkauf von Erzeugnissen nur **vorübergehend** vom Hof aus oder am Straßenrand, etwa während der Erntesaison bei Obst, Spargel, anderem Gemüse und Kartoffeln, erfolgt.

Verkaufsstellen für Bäckerwaren können an Werktagen bereits ab 5.30 Uhr geöffnet sein. Außerdem dürfen an Sonn- und Feiertagen für zwei Stunden frische Milch und für drei Stunden Bäcker- und Konditorwaren verkauft werden (§ 1 SonntagsVerk-VO).

Abweichend von den Vorschriften des Gesetzes über den Ladenschluss dürfen in den in der Ladenschlussverordnung aufgeführten Gemeinden oder Gemeindeteilen u. a. frische Früchte, alkoholfreie Getränke, Milch und Milcherzeugnisse, Süßwaren und Blumen an jährlich höchstens 40 Sonn- oder Feiertagen bis zur Dauer von 8 Stunden feilgehalten werden (§ 1 LSchIV). Diese Ausnahme ist auf diejenigen Verkaufsstellen beschränkt, in denen eine oder mehrere der genannten Waren im Verhältnis zum Gesamtumsatz in erheblichen Umfang geführt werden (§ 3 LSchIV). Die Öffnungszeiten werden von den Gemeinden festgesetzt; diese bestimmen auch, an welchen Sonn- und Feiertagen im Rahmen von § 1 LSchIV offen gehalten werden darf (§ 2 LSchIV).

Weitere Auskünfte erteilen die zuständigen Gemeinden.

6. Ökologischer Landbau

Produkte aus ökologischem Landbau werden stetig nachgefragt und können höhere Preise erzielen. Eine Kennzeichnung als „Öko/Bio“ ist möglich und zulässig, wenn bei Erzeugung und Verarbeitung die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (früher (EWG) Nr. 2092/91) sog. Ökoverordnung; 21) eingehalten wurden. Dort sind einheitlich für die Europäische Union die Mindestbedingungen des ökologischen Landbaus definiert.

Der Anwendungsbereich der Ökoverordnung erstreckt sich gem. Art. 1 Abs. 2 auf lebende oder unverarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, Futtermittel, vegetatives Vermehrungsmaterial und Saatgut für den Anbau.

Die Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wild lebender Tiere gelten nicht als aus ökologischer/biologischer Produktion stammend. Seit dem 1. Juli 2010 können auch Karpfen oder Forellen und andere Erzeugnisse aus Aquakultur als Öko/Bio-Ware ausgelobt werden.

Zum Schutz des ökologischen Landbaus, aber auch des lautereren Wettbewerbs, dürfen landwirtschaftliche Produkte nur dann als Erzeugnis aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden, wenn das Erzeugnis gem. den Vorschriften der Ökoverordnung erzeugt oder aus einem Drittland im Rahmen der Regelung der Ökoverordnung eingeführt wurde, es von einem Unternehmen erzeugt oder eingeführt wurde, das den Kontrollregelungen der Ökoverordnung unterliegt und die Erzeugnisse mit Name und/oder Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle gekennzeichnet sind.

Auf vorverpackten Lebensmitteln (das ist in der Regel Zukaufware), die als „öko/bio“ gekennzeichnet werden, muss ab 1. Juli 2010 zusätzlich das neue EU-Bio-Logo erscheinen.



Große Bedeutung für die ordnungsgemäße Durchführung der Ökoverordnung kommt dem dort vorgeschriebenen Kontrollsystem zu. Alle landwirtschaftlichen Betriebe, die Ökoprodukte erzeugen oder vermarkten, haben diese Tätigkeit bei der

**Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährung und Markt
Menzinger Str. 54
80638 München
Tel. 089 17800-0**

(Kontrollbehörde) anzumelden. Die Kontrollbehörde hat private Unternehmen als Kontrollstellen zugelassen und mit der Durchführung des Kontrollverfahrens beliehen.

Informationen zum ökologischen Landbau können auch unter www.lfl.bayern.de Rubrik „Ernährung und Markt, Ökologischer Landbau“ abgerufen werden.

Mit weiteren Fragen zu den Erzeugungs- und Rechtsvorschriften sowie zum Kontrollverfahren wenden Sie sich bitte an die oben genannte Kontrollbehörde.

7. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabegemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06; 24 (früher (EWG) Nr. 2081/92)

Für bestimmte Lebensmittel und Agrarerzeugnisse können nach der Verordnung (EG) Nr. 510/06 Herkunftsbezeichnungen geschützt werden. Derzeit fallen in Bayern Produkte wie z. B. Allgäuer Bergkäse, Nürnberger Bratwürste bzw. Rostbratwürste, Oberpfälzer Karpfen, Bayerischer Meerrettich und Bayerisches Bier unter den EU-weiten Schutz nach dieser Verordnung. Weitere bayerische Produkte (z. B. Aischgründer Karpfen, Fränkischer Karpfen, Bayerisches Rindfleisch, Fränkischer Spargel ...) befinden sich im Antragsverfahren. Die geschützten Produkte müssen eine bestimmte Spezifikation (vor allem Art und Beschreibung des Erzeugnisses) einhalten und insbesondere einen engen Bezug zwischen den Eigenschaften bzw. der Wertschätzung der Produkte und der geographischen Herkunft aufweisen.

Die geschützte Bezeichnung darf nur verwenden, wer sich einem Kontrollverfahren durch eine für den Vollzug der Verordnung (EG) Nr. 510/06 zugelassene unabhängige Kontrollstelle unterwirft, bevor er mit der Vermarktung seiner Produkte unter der geschützten Bezeichnung beginnt. Werden Agrarerzeugnisse und Lebensmittel unter einer eingetragenen und geschützten Bezeichnung vermarktet, so muss seit Mai 2009 die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bzw. geschützte geographische Angabe“ oder die entsprechende Abkürzung „g. U.“ bzw. „g. g. A.“ oder das entsprechende Gemeinschaftszeichen zusammen mit dem eingetragenen Namen auf der Etikettierung erscheinen (z. B. Allgäuer Bergkäse g. U.).

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) müssen Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem abgegrenzten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.



Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Bei der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) wird ein Erzeugnis im geschützten geografischen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt.



Weitergehende Informationen sowie ein Verzeichnis aller aktuell eingetragenen geschützten Herkunftsbezeichnungen sind bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt (Kontrollbehörde) unter www.lfl.bayern.de – Ernährung und Markt - Geschützte Herkunftsbezeichnung - zu erhalten. Auskunft geben auch die jeweiligen Schutzverbände (z. B. Teichgenossenschaft der Oberpfalz für den Oberpfälzer Karpfen oder der Milchwirtschaftliche Verein Allgäu-Schwaben e. V. für Käse aus dem Allgäu).

8. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der Bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) ist Träger des bayerischen **Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“**. Dieses Qualitätssicherungsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis stellt verschärfte Anforderungen an die Erzeugung und Kontrolle der jeweiligen Produkte.

Landwirtschaftliche Betriebe, die an diesem Programm teilnehmen und ihre landwirtschaftlichen Produkte anhand dieser verschärfte Anforderungen erzeugen, können ihre Produkte mit dem Qualitätszeichen **„Geprüfte Qualität – Bayern“** auszeichnen und vermarkten. Das Qualitätszeichen ist markenrechtlich geschützt.

Das StMELF überträgt die Lizenz für die Zeichenvergabe an Organisationen, Verbände oder Zusammenschlüsse im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft (Lizenznehmer). Die Lizenznehmer verleihen nach entsprechender Prüfung den Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie dem Handel das Recht zur Nutzung des Zeichens (Zeichennutzer). Die Lizenznehmer prüfen auf allen Erzeugungs-, Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsstufen die Einhaltung der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geforderten Vorgaben. Sie sorgen durch Kontrollen und Zertifizierung für die Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Die Leistungsinhalte des Programms **„Geprüfte Qualität – Bayern“** gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Das Vertrauen des Verbrauchers in die regionalen Qualitätserzeugnisse kann durch Verwendung dieses Zeichens gestärkt werden.

Das Zeichen **„Geprüfte Qualität – Bayern“** kann für diejenigen Produkte verwendet werden, für die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erlassen wurden. Die jeweiligen Lizenznehmer erteilen Auskunft über die Aufnahmevoraussetzungen.

Für folgende Produktbereiche sind Qualitäts- und Prüfbestimmungen erlassen und von der EU-Kommission genehmigt:

- Rinder und Rindfleisch
- Kälber und Kalbfleisch
- Schweine und Schweinefleisch
- Lämmer und Lammfleisch
- Gehegewild und Fleisch von Gehegewild
- Masthähnchen und Masthähnchenfleisch
- Puten und Putenfleisch
- Eier
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Honig
- Brotgetreide, Mehl, Brot und Kleingebäck
- Nudeln aus Hartweizengrieß
- Kern- und Steinobst
- Obstbrände und andere Spirituosen
- Gemüse einschließlich Salate, Speise- und Speisefrühhkartoffeln, Raps-Speiseöl
- Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven
- Saatgut
- Bier

Lizenznehmer sind

- für alle Produkte die landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB), <http://www.lq-bayern.de/>
- für Rinder und Rindfleisch die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V., <http://www.lvoe.de/>
- für den Gehegewild der Landesverband Bayerischer landwirtschaftlicher Wildtierhalter e. V.,
- für Milch die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, email: info@milchland-bayern.de
- für die Produktbereiche Brotgetreide, Nudeln aus Hartweizengrieß, Kern- und Steinobst, Obstbrände und andere Spirituosen, Gemüse einschließlich Salate, Feinsaure Delikatessen und Gemüsekonserven, Raps-Speiseöl, Saatgut, Speise- und Speisefrühhkartoffeln sowie Veredelungskartoffeln das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V., poststelle@lkp.bayern.de
- für Bier der Verband Private Brauereien Bayern e. V. sowie der Bayerische Brauerbund e. V.

Weitergehende Informationen sind unter www.stmelf.bayern.de – Markt und Absatz – Qualitäts- und Herkunftssicherung - sowie unter www.gepruefte-qualitaet-bayern.de zu finden.

9. Qualitätszeichen „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ (ÖQG)

Das Bayerische Qualitätsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ dient der Förderung der Vermarktung von ökologisch erzeugten Agrarprodukten und Lebensmitteln mit regionalem Bezug.

Bei der Zielgruppe der Käufer von Ökoprodukten besteht ein besonderes Interesse an heimischen Öko-Erzeugnissen und einer Vermarktung auf möglichst kurzen Wegen. Das bayerische Öko-Zeichen garantiert den Verbrauchern auf einen Blick ökologische Erzeugung und Verarbeitung sowie regionale Herkunft der Produkte.

Lizenznehmer sind

- die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. – www.lvoe.de,
- die Landwirtschaftliche Qualitätssicherung in Bayern GmbH (LQB) – www.lq-bayern.de
- das Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V. – www.lkp-bayern.de,
- das Landeskuratorium der Erzeugerringe für Tierische Veredelung in Bayern e. V. – www.lkv.bayern.de

Direktvermarkter, die ihre landwirtschaftlichen Produkte über die Kennzeichnung nach der Öko-Verordnung (s. oben I. 6. Ökologischer Landbau) hinaus nach dem Bayerischen Qualitätsprogramm „Öko-Qualität garantiert“ bewerben wollen, erhalten bei den jeweiligen Lizenznehmern Auskunft über die einzuhaltenden Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Auch hier wird die Einhaltung der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geforderten Vorgaben auf allen Erzeugungs-, Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsstufen überprüft. Zuständige Kontrollbehörde ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt. Sie hat verschiedene private Unternehmen als Beliehene die Durchführung des Kontrollverfahrens übertragen.

10. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen

Die Kennzeichnung von gentechnikfrei hergestellten Lebensmitteln war bis April 2008 in der Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung (NLV) geregelt. Die Angabe „ohne Gentechnik“ als Hinweis auf die Herstellung des Lebensmittels ohne Anwendung gentechnischer Verfahren durfte nur dann erfolgen, wenn die in der NLV genannten Voraussetzungen der Kennzeichnung gegeben waren.

Seit 1. Mai 2008 finden sich die gesetzlichen Regelungen zur Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ im Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (EGGenTDurchfG).

Nach den Bestimmungen des EGGenTDurchfG darf die Angabe „ohne Gentechnik“ nur verwendet werden, wenn

- das Lebensmittel und die Lebensmittelzutaten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVOs) sind und auch nicht aus GVOs hergestellt wurden und
- keine durch GVOs hergestellten Zutaten, Lebensmittelzusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet wurden.

Sollen Lebensmittel tierischen Ursprungs mit dem Logo „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden, gilt zusätzlich zu den o. g. Kriterien:

- Dem Tier darf für einen jeweils genau bestimmten Zeitraum (Rindern zwölf Monate und auf jeden Fall mindestens drei Viertel ihres Lebens, Schweinen vier Monate, milchproduzierenden Tieren drei Monate) kein Futtermittel verabreicht worden sein, das als gentechnisch verändert gekennzeichnet war. Für Futtermittelzusatzstoffe, die GVOs sind oder aus GVOs hergestellt wurden, gilt also in den jeweiligen Zeiträumen ein striktes Verwendungsverbot.

Einer Kennzeichnung stand nach der NLV nicht entgegen, wenn unbeabsichtigt und in unvermeidbaren Spuren Bestandteile aus einer gentechnischen Veränderung in das Lebensmittel gelangt sind, oder kein erforderliches Arzneimittel, das ohne Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt wurde, zur Verfügung gestanden hat.

Die neue Regelung des EGGenTDurchfG setzt Spurenverunreinigungen mit gentechnisch verändertem (gv) Material eindeutige Obergrenzen. So werden Spurenverunreinigungen bei Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten praktisch nicht geduldet, d. h. sobald ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat Verunreinigungen mit gv Material oberhalb der Nachweisgrenze von 0,1 Prozent aufweist, kann eine Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ nicht mehr erfolgen. Spurenverunreinigungen im Futtermittelbereich werden geduldet, soweit der Anteil an gv Material unter 0,9 Prozent liegt, und deren Eintrag zufällig oder technisch nicht zu vermeiden war. Damit festgestellt werden kann, dass das Vorhandensein des gv Materials zufällig oder technisch nicht zu vermeiden ist, müssen die Unternehmer den zuständigen Behörden nachweisen können, dass sie geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein derartiger Materialien zu vermeiden.

Wer Lebensmittel oder Futtermittel mit der Angabe „ohne Gentechnik“ kennzeichnen oder bewerben möchte, muss geeignete Nachweise erbringen können, dass die Anforderungen des EGGenTDurchfG eingehalten worden sind. Bei Zukäufen sind daher insbesondere verbindliche Erklärungen von Produzenten oder Lieferanten aufzubewahren und verfügbar zu halten. Soweit die entsprechenden Nachweise nicht geführt werden können, ist die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ unzulässig.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln als „ohne Gentechnik“ wird von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Kreisverwaltungsbehörden) kontrolliert.

Die Vergabe und Verwaltung der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ liegt in den Händen des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.



11. Eichgesetz und Fertigpackungsverordnung (EichG; 17 – FPackV; 18)

Auf Fertigpackungen und offenen Packungen muss vor dem Inverkehrbringen die Nennfüllmenge nach Gewicht oder Volumen angegeben werden (§§ 6 und 7 EichG; §§ 6 und 31a FPackV). Fertigpackungen sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des Inhalts ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann. Offene Packungen können Schalen oder Körbe sein, die in Abwesenheit des Käufers abgefüllt werden.

Ausnahme:

Packungen im vorstehenden Sinn, die zum alsbaldigen Verkauf (spätestens am Tag nach der Herstellung) überwiegend von Hand hergestellt und feilgehalten werden; hier kann die Menge auch durch ein Schild auf oder neben den Packungen angegeben werden (§ 18 Abs. 2 FPackV). Für die Nennfüllmenge sind in der Fertigpackungsverordnung bestimmte **Toleranzgrenzen** geregelt, die bei der Befüllung von Fertigpackungen und offenen Packungen im Mittel nicht unterschritten werden dürfen (§§ 22 ff., 32 ff. FPackV).

12. Preisangabenverordnung (PAngV; 19)

Wer Letztverbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen anbietet oder als Anbieter gegenüber Letztverbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt, hat die Preise anzugeben, die einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile zu zahlen sind (Endpreise).

Soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht, sind auch die Verkaufs- oder Leistungseinheit und die Gütebezeichnung anzugeben, auf die sich die Preise beziehen. Bei **losen Waren**, d. h. bei Waren, die nicht in Fertigpackungen, in offenen Packungen oder in durch Rechtsvorschrift festgelegten Mengen vermarktet werden, ist der Preis entsprechend der allgemeinen Verkehrsauffassung auf ein Kilogramm oder 100 Gramm bei nach Gewicht vermarkteter Ware bzw. auf 1 Liter oder 100 Milliliter bei nach Volumen vermarkteter Ware zu beziehen (Preis je Mengeneinheit). **Kleine Direktvermarkter**, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt und nicht im Rahmen eines Vertriebssystems, sind nicht zur Preisangabe je Mengeneinheit verpflichtet (§ 9 Abs. 4 Nr. 3 PAngV).

13. Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG; 23)

Seit 1. Dezember 2000 unterfallen auch landwirtschaftliche nicht verarbeitete Naturprodukte (d. h. landwirtschaftliche Erzeugnisse des Bodens, der Tierhaltung, der Imkerei, der Fischerei und der Jagd) dem Produkthaftungsgesetz. Damit kann nun auch der landwirtschaftliche Erzeuger für Schäden, die durch Fehler seiner landwirtschaftlichen Erzeugnisse hervorgerufen werden, unabhängig von einem Verschulden, zur Haftung herangezogen werden. Seit 1. August 2002 kann der Geschädigte im Fall eines Körper- oder Gesundheitsschadens auch eine „billige Entschädigung in Geld“ (früher: Schmerzensgeld) verlangen.

14. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV; 20)

Nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung in den Verkehr zu bringen. Für Lebensmittel in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind, an den Verbraucher abgegeben zu werden, sind zusätzlich die Regelungen der LMKV zu beachten. Nach § 3 LMKV müssen auf Fertigpackungen folgende Angaben enthalten sein:

- Verkehrsbezeichnung, ggf. mit der ergänzenden Angabe „aufgetaut“
- Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder des in der Europäischen Union niedergelassenen Verkäufers,
- Zutatenverzeichnis (in absteigender Reihenfolge der Menge),
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum,
- ggf. Alkoholgehalt,
- Mengenbezeichnung von Zutaten, sofern diese Zutaten z. B. durch Worte oder Abbildungen besonders hervorgehoben sind.

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln, sofern sie nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt wurden. Beispielsweise bei zerkleinertem Salat oder geschältem Spargel muss somit ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

Ausnahme:

Für Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe (spätestens am Tag nach der Herstellung) an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden, besteht keine Kennzeichnungspflicht. Zum Teil gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, z. B. für Butter (Butterverordnung – ButterV; 27 –), Käse (Käseverordnung – KäseV; 26 –) und andere Milcherzeugnisse (§ 1 Abs. 2 und 3 LMKV).

Bei Fragen wenden Sie sich an die Kreisverwaltungsbehörde.

15. Infektionsschutzgesetz (IfSG; 13)

Personen, die über den privaten, hauswirtschaftlichen Bereich hinaus mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Produkte (z. B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis und Speiseeis) beschäftigt sind und mit diesen Produkten in Berührung kommen, benötigen vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit eine infektionshygienische Belehrung (einschließlich Bescheinigung hierüber) durch das Landratsamt oder durch einen beauftragten Arzt sowie im Weiteren jährlich eine entsprechende Belehrung durch ihren Arbeitgeber. Die Bescheinigung über die Belehrung muss aufbewahrt und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt werden (§ 43 IfSG). Sofern ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen mitwirken, ist es ausreichend, diese durch Aushändigung eines entsprechenden Merkblatts, das bei den Landratsämtern erhältlich ist, über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu informieren. Ein entsprechendes Merkblatt ist hier¹ verfügbar.

16. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB; 1) und Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002)

Die VO (EG) Nr. 178/2002 ist eine Art „Grundgesetz“ des Lebensmittelrechts, das den Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschung sicherstellen soll. Verpflichtungen für Lebensmittelunternehmer ergeben sich darüber hinaus aus dem in Deutschland geltenden LFGB.

Die Grundsätze sind dabei:

Verantwortlich für die Sicherheit eines Lebensmittels ist jede Person, die mit einem Lebensmittel umgeht und/oder es in den Verkehr bringt, gleichgültig, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht (die EU-Verordnung spricht von „Lebensmittelunternehmer“).

¹ http://www.lgl.bayern.de/download_service/doc/hygiene/leitfaden_umgang_lm_v0701.pdf

Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Als nicht sicher gelten Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Jeder Lebensmittelunternehmer, auch ein direktvermarktender Landwirt, muss die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren, wenn Grund zu der Annahme besteht, dass ein von ihm in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel Vorschriften zum Schutz der Gesundheit nicht entspricht. Zudem muss er unverzüglich Verfahren einleiten, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen (Art. 19 Abs. 1 Basisverordnung). Voraussetzung ist, dass Tatsachen gegeben sind, die eine derartige Annahme begründen. Dies ist beispielsweise bei der Überschreitung eines Grenzwerts für einen Rückstand der Fall. Die schuldhaftige Verletzung dieser Unterrichtungspflicht kann ein Bußgeld nach sich ziehen (§ 60 Abs. 3 Nrn. 4 bis 6 LFGB).

Für die Direktvermarktung sind u. a. folgende Regelungen auf der Grundlage des LFGB von Bedeutung:

Es ist verboten, Lebensmittel mit erhöhten Rückständen von u. a. Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmitteln sowie anderen Schadstoffen in den Verkehr zu bringen. Die rechtlich bindenden Höchstmengen sind in entsprechenden Verordnungen festgelegt.

Am 1. September 2008 wurden mit dem vollständigen Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs¹ die Höchstmengen für Pflanzenschutzmittelrückstände in den Staaten des europäischen Wirtschaftsraums vollständig harmonisiert. Diese Höchstmengen gelten unmittelbar auch in Deutschland, so dass das zuvor geltende nationale Recht, die Rückstands-Höchstmengenverordnung (RmHV), bezüglich Rückstände von Pflanzenschutzmitteln abgelöst wurde. Höchstmengen an Schädlingsbekämpfungsmitteln sowie anderen Schadstoffen regelt in Deutschland weiterhin die RmHV, soweit diese nicht auf EU-Ebene festgelegt sind.

Die zulässigen Höchstmengen für Mykotoxine in Lebensmitteln wie z. B. Nüsse, getrocknete Früchte sowie Getreide, Mais, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse sind in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte in Lebensmitteln² festgelegt. Die nationale VO zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung; 10) sieht Höchstgehalte für Mykotoxine in Erzeugnissen vor, die nicht von den EU-Verordnungen erfasst sind.

Bei Fragen wenden Sie sich an Ihre Kreisverwaltungsbehörde.

17. Lebensmittelhygienerecht

Mit Inkrafttreten des Hygienepakets zum 1. Januar 2006 wurde dieser Bereich überwiegend durch unmittelbar geltendes EU-Recht geregelt. Das Hygienepaket umfasst u. a. folgende wichtige Rechtsverordnungen:

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Basisverordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO (EG) Nr. 854/2004, Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Mit dem Ansatz „vom Acker bis zum Teller“ gelten die Hygiene-Vorschriften auch für die Primärerzeugung. Wer Lebensmittel produziert und in den Verkehr bringt, gleich, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht, gilt als „Lebensmittelunternehmer“.

Für alle Lebensmittelunternehmer gelten die allgemeinen Anforderungen an Hygiene und Buchführung der Anhänge I und II der VO 852/2004 (s. Anlagen 1 und 5). Diese beinhalten im Wesentlichen den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln.

¹ Die konsolidierte Fassung finden Sie unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R0396:20080410:DE:PDF>

² VO (EG) Nr. 1881/2006, konsolidierte Fassung

Dazu gehören (siehe auch Bundeshygiene-Leitlinie Direktvermarktung, August 2009):

- die Basishygiene (z. B. grundlegende Sauberkeit in Räumen, von Geräten, Schutz vor Schädlingen usw.),
- die Prozesshygiene (sorgfältige Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, aus hygienischer Sicht sinnvoller und möglichst kreuzungsfreier Arbeitsablauf, Einhaltung von Erhitzungstemperaturen und –zeiten),
- die Personalhygiene (z. B. saubere Arbeitskleidung, Einhaltung der Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes, persönliche Hygiene) und
- die sachgemäße Abfallbehandlung

Wie bisher schon ist Buch zu führen über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln, die Herkunft der Tiere und Futtermittel. Seit 01.01.2006 besteht außerdem die Verpflichtung, Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren „in geeigneter Weise“ zu dokumentieren. Dies kann z. B. eine Liste sein, in der die regelmäßige Kontrolle und Reinigung von z. B. der Lagerstätte für Pflanzenschutzmittel oder des Futtersilos dokumentiert wird. Leitfäden und Checklisten hierfür sind bei den Berufsverbänden zu erhalten.

Tierhalter müssen selbstverständlich die Anforderungen des Tierschutzes bei der Haltung und beim Transport von Tieren beachten. Auch besteht für Nutztierhaltungen grundsätzlich die Verpflichtung zur Anzeige beim Landratsamt bzw. bei der Kreisverwaltungsbehörde.

Lebensmittelunternehmer müssen sich bei der zuständigen Behörde (das ist die Kreisverwaltungsbehörde, also das Landratsamt oder die kreisfreie Stadt, Abteilung Veterinärwesen) registrieren lassen bzw. bedürfen einer Zulassung durch die Regierung (Art. 6 Abs. 2 und 3 der VO 852/2004 bzw. Art. 4 Abs. 1 VO 853/2004). Hinweise dazu finden Sie im Internet auf einer Seite des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit unter <http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/betriebe/index.htm> und in den folgenden Kapiteln über die einzelnen Produktgruppen.

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch nationale Verordnungen. Zu nennen sind hier insbesondere

- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV; 7) und
- die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV; 8).

Diese enthalten auch Regelungen zur Abgabe kleiner Mengen von bestimmten Primärerzeugnissen und Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Verbraucher. Bei der Abgabe kleiner Mengen der genannten Erzeugnisse sind Maßnahmen zu ergreifen, die eine gute Hygienepraxis sicherstellen. Die konkreten Regelungen hierzu sind in § 5 und Anlage 2 der LMHV sowie §§ 3 und 4 mit Anlagen 1 bis 4 zur Tier-LMHV enthalten (s. Anlagen 2 bis 4 und 11 bis 14 zu dieser Broschüre). Die allgemeine Hygieneklausel des § 3 LMHV, wonach die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen vermieden werden muss, bezieht sich auch auf die Behandlung lebender Tiere, von denen Lebensmittel gewonnen werden.

Die genauen Anforderungen (insbesondere auch Vorschriften für betriebseigene Kontrollen) ergeben sich aus der nationalen Lebensmittelhygiene-VO (LMHV, s. Anlage 2) und der Tierischen-Lebensmittel-HygieneVO (§ 21 Tier-LMHV, s. Anlage 4) sowie den EU-Verordnungen 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Anh. I Teil A – s. Anlage 1 – und Anh. II – s. Anlage 5) und Anh. III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (s. Anlage 6).

Die Einhaltung der Regelungen zur Hygiene und Lebensmittelsicherheit wird von den Kreisverwaltungsbehörden bzw. den Regierungen risikoorientiert kontrolliert. Diese sind auch Ansprechpartner für Fragen.

In den folgenden Kapiteln II bis IX werden die Anforderungen für die einzelnen Produktgruppen erläutert. Dabei liegt der Schwerpunkt auf den Hygieneregelungen.

Weitergehende Erläuterungen und Checklisten werden ins GQS Bayern eingestellt. Sie finden sie hier: <http://www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung/15240/>

II. Milch und Milcherzeugnisse

Eine direkte Vermarktung durch den Erzeuger erfordert bei dem leicht verderblichen Lebensmittel Milch eine besondere Beachtung der Lebensmittelhygiene. Für Milch und Milcherzeugnisse gelten daher zum Schutz der Verbraucher strenge gesundheitliche Anforderungen. Sie sind in der LMHV (7) und Tier-LMHV (8) festgelegt. Weitere Bestimmungen enthalten die Verordnung über Milcherzeugnisse (MilchErzV; 25), die Käseverordnung (KäseV; 26), die Butterverordnung (ButterV; 27), die Verordnung über den Verkehr mit Erzeugnissen nach dem Milch- und Margarinegesetz (AV-Milch; 28) und die Milchabgabenverordnung (MilchAbgV; 29).

Nach § 17 Abs. 4 Tier-LMHV darf Rohmilch vom Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Die Abgabe von Rohmilch muss der zuständigen Behörde (i. d. R. Landratsamt) angezeigt werden,
- die Abgabe muss im Milcherzeugungsbetrieb erfolgen,
- die Anforderungen der Anlage 2 LMHV (s. Anlage 3) eingehalten,
- die Abgabe erfolgt am Tag der Gewinnung oder einen Tag danach,
- an der Abgabestelle muss gut sicht- und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht werden.

Wird neben der direkten Abgabe von Rohmilch an Verbraucher zusätzlich an eine Molkerei oder eine Sammelstelle geliefert (dies dürfte die Regel sein), so sind die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX der EU-Verordnung 853/2004 einzuhalten (s. Anlage 6). Hier finden sich u. a. Anforderungen an den Gesundheitszustand der Tiere und an die hygienische Beschaffenheit von Melkgeschirr und Räumen. Weiter sind dort die hygienischen Anforderungen an das Melken und das Personal zu finden. Die geforderte Kontrolle der Rohmilch hat der nationale Gesetzgeber als nationale Kontrollregelung festgelegt (§ 14 Tier-LMHV i. V. m. § 1 MilchGüteV; 30). In Bayern führt der Milchprüfing Bayern e. V. die Untersuchungen nach § 2 Abs. 8 der Milch-Güteverordnung durch.

Werden **Milcherzeugnisse** im Betrieb hergestellt und direkt vermarktet, ist eine Registrierung als Einzelhandelsbetrieb bei der zuständigen Behörde (i. d. R. das Landratsamt) zu beantragen. Die Anforderungen der Anlage 5 Kap. V und VI Tier-LMHV sind einzuhalten (s. Anlage 7) Im Falle der Herstellung von Käse, Butter oder Sahne aus Rohmilch sind die Untersuchungen nach der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (4) durchzuführen.

Sollen mehr als ein Drittel der erzeugten Menge an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben oder in mehr als 100 km entfernte Betriebe verbracht werden, muss der Betrieb vor Aufnahme der Tätigkeit von der zuständigen Bezirksregierung (Zulassungsbehörde) zugelassen sein. Bitte nehmen Sie hierfür Kontakt mit Ihrem Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen, auf.

Die Abgabe von Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung **„Vorzugsmilch“** darf nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde (Landratsamt) und unter den in § 17 Abs. 2 und 3 sowie § 18 i. V. m. Anlage 9 und § 21 Tier-LMHV genannten Voraussetzungen erfolgen (s. Anlagen 4 und 8). Dort sind die Kennzeichnung und das hygienische Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch sowie betriebseigene Kontrollen und Nachweise geregelt.

Die Milch-ab-Hof-Abgabe unterliegt der Milchquotenverordnung (MilchQuotV; 29). Jeder Erzeuger, der Milch oder andere Milcherzeugnisse unmittelbar an einen Verbraucher abgibt, muss bei dem für seinen Betrieb zuständigen Hauptzollamt registriert sein. Wird die von dort zugeteilte Direktverkaufs-Quote überschritten, wird für die Mehrmenge eine Abgabe erhoben. Der Ab-Hof-Verkäufer (Direktverkäufer) ist nach der MilchQuotV verpflichtet, täglich Aufzeichnungen über die von ihm erzeugten und vermarkteten Mengen an Milch und anderen Milcherzeugnissen zu führen. Diese Aufzeichnungen und die sonstigen Unterlagen, die sich auf den Direktverkauf beziehen, muss er bis zum Ende des sechsten, auf die Entstehung der Aufzeichnung folgenden Kalenderjahres aufbewahren. Bis zum 15. Mai eines jeden Jahres muss ein Direktverkäufer in einer Aufstellung die Milch und Milcherzeugnisse, die im vergangenen Milchwirtschaftsjahr ab Hof verkauft wurden, melden¹. Das dafür zu verwendende Muster kann über das Hauptzollamt http://www.zoll.de/e0_downloads/index.html über „Formularcenter“ – „Marktordnungen“ – „Quotenregelungen im Milchsektor“ zu „Erklärung gemäß Art. 11 der VO (EG) 595/2004“) zu beziehen (VO (EG) Nr. 595/2004; 31). Dort finden sich auch ent-

¹ Rechtsgrundlage: Art. 11 der VO (EG) 595/2004 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) 1788/2003 über die Erhebung einer Abgabe im Milchsektor.

sprechende Merkblätter. Bei Überschreiten dieser Frist wird nach dem EG-Recht ein „Säumnis-Betrag“ zwischen 100 Euro und höchstens 1.000 Euro fällig.

Die Umwandlung einer Direktverkaufs- in eine Anlieferungs-Quote und umgekehrt ist jährlich auf Antrag möglich. Die Umwandlung kann vorübergehend (für einen Zwölfmonatszeitraum) oder endgültig (für einen und die darauf folgenden Zwölfmonatszeiträume) beantragt werden (Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) 1788/2003 i. V. mit § 33 Milch-AbgV).

III. Fleisch und Fleischerzeugnisse

Besonders umfangreiche und strenge gesetzliche Bestimmungen betreffen die Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. An erster Stelle stehen hierbei die Hygienevorschriften. Sie gelten auch für landwirtschaftliche Betriebe und Personen, wenn sie über den eigenen Bedarf hinaus schlachten und Fleisch und Fleischprodukte (auch aus Lohnschlachtung) gegen Entgelt abgeben. Die speziellen hygienerechtlichen Anforderungen sind im Anhang III der EU-Verordnung 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs geregelt (s. Anlage 6). Erleichterungen für die Direktvermarktung durch landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügel oder Hasentieren sind in der nationalen Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung präzisiert (s. unter III. 4.).

III. 1. Fleisch- und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, (VO 853/2004 Anhang III Abschn. I)

Im Wesentlichen ist folgendes zu beachten:

Beförderung lebender Tiere zum Schlachthof:

Die Bestimmungen zum Tierschutz beim Transport sind zu beachten (VO (EG) 1/2005; 34). Die Tiere müssen gesund und transportfähig sein, sie sind in geeigneten Transportmitteln schonend zu transportieren und zu behandeln. Für Transporte über 65 km bedarf es einer Zulassung (zu beantragen bei der Kreisverwaltungsbehörde) und eines Befähigungsnachweises. Die Mindestvorgaben zum Platzangebot sind einzuhalten. Weitere Informationen hierzu finden sich unter <http://www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung/28012/index.php>

Beim Transport zum Schlachthof müssen Schlachttiere von einer Standarderklärung nach dem Muster der Anlage 7 Tier-LMHV begleitet sein (s. Anlage 9). Die Übermittlung dieser „Informationen zur Lebensmittelkette“ kann auch in elektronischer Form erfolgen.

Zulassung

Wer schlachtet, braucht vor Aufnahme der Tätigkeit spätestens ab dem 01.01.2010 die Zulassung (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/04) durch die zuständige Regierung. Von der Zulassungspflicht ausgenommen ist nur die Schlachtung für den privaten häuslichen Gebrauch, die sogenannte Hausschlachtung (Ausnahme nach Art. 1 Abs. 3 Buchst. d) der VO (EG) Nr. 853/2004). Diese muss außerhalb gewerblicher Schlachtstätten durchgeführt werden, das dabei erschlachtete Fleisch darf nur im Haushalt des Besitzers verwendet werden.

Die Zulassung nach dem neuen Recht ist nicht vergleichbar mit der bis Ende 2005 gültigen „EU-Zulassung“ größerer Schlachtbetriebe.

Das neue Recht enthält Ermessensspielräume insbesondere für die Zulassung kleiner handwerklich strukturierter Metzgereien und Direktvermarkter mit geringen Schlachtzahlen. Es wird dringend empfohlen, frühzeitig Kontakt mit dem Landratsamt aufzunehmen, um die Einzelheiten der Zulassung zu regeln.

Die Zulassung ist schriftlich zu beantragen (§ 9 Tier-LMHV). Eine Hilfestellung hierfür bietet auch das Handbuch „Zulassung“ das unter

<http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/betriebe/doc/zulassungmetzgerei.pdf>

verfügbar ist. Dem Antrag muss Folgendes beigelegt werden:

- ein Betriebsspiegel nach dem Muster der Anlage 6 Tier-LMHV (s. Anlage 10),
- ein Betriebsplan, aus dem Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind und
- Nachweise über die Zuverlässigkeit (i. d. R. ein polizeiliches Führungszeugnis).

Die VO (EG) Nr. 853/2004 enthält in Anhang III Abschnitt I (s. Anlage 6) konkrete Anforderungen an die Gewinnung, Zubereitung und Behandlung von Fleisch. Die einschlägigen Vorschriften über die Anforderungen an Räume, Einrichtungen, Ausstattungen, Arbeitsgeräte sowie die hygienischen Anforderungen an das Personal müssen von Direktvermarktern ebenso eingehalten werden wie dies für Metzgereien oder andere Schlachtbetriebe gilt.

Vor der Schlachtung:

Jede Schlachtung ist der für das Veterinärwesen zuständigen Behörde (i. d. R. Veterinärabteilung des Landratsamtes) rechtzeitig anzuzeigen, weil amtliche Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlachtetieruntersuchung, früher „Lebendbeschau“) und des Fleisches (Fleischuntersuchung, früher „Fleischbeschau“) durchgeführt werden müssen (VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 5 und 12). Ergibt die Schlachtetieruntersuchung keinen Grund zur Beanstandung und sind die Tiere hinreichend gekennzeichnet und sauber, wird die Schlachterlaubnis erteilt. Diese berechtigt allerdings nur innerhalb von 24 Stunden zur Schlachtung.

Bei der Schlachtung:

Bei der Schlachtung müssen die Vorschriften des Tierschutzgesetzes (TierSchG; 32) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV; 33) beachtet werden. Schlachten darf danach nur, wer über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Die Sachkundebescheinigung wird von der zuständigen Stelle (Kreisverwaltungsbehörde) auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde (z. B. im Rahmen der Ausbildung) nachgewiesen worden ist. Die Tiere sind vor dem Schlachten zu betäuben. Das muss schnell, wirksam und unter Vermeidung von Schmerzen und Leiden geschehen. Für die Betäubung sind vor allem elektrischer Strom und die Kohlendioxidbegasung sowie beim Rind der Bolzenschussapparat zugelassen. Sofort nach der Betäubung muss der Entbluteschnitt gesetzt werden. Auskunft erteilt die Kreisverwaltungsbehörde (TierSchIVO; 33).

Nach der Schlachtung:

Nach der Schlachtung wird die amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden. Rinder mit Geburt in Deutschland müssen, wenn sie über 48 Monate alt sind, auf BSE getestet werden (Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE; 35).

Der amtliche Tierarzt versieht das Fleisch- sofern keine Beanstandungen vorliegen – mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen.

Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (also im Wesentlichen die „Schlachtabfälle“) müssen abgeholt und in einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb verarbeitet werden. Über das Material (Menge, Beschreibung, Tierart, ggf. Ohrmarkennummer), das Datum der Abholung/Versendung, sowie Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens und – falls bekannt – des Empfängerbetriebs einschließlich dessen Zulassungsnummer sind Aufzeichnungen zu führen und 2 Jahre aufzubewahren. (Anh. II Kap. IV, V der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte; 56).

Besonders hingewiesen wird auf die Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien. Danach muss bei der Schlachtung von Wiederkäuern spezifisches Risikomaterial (s. u., Material der Kategorie 1 nach Artikel 4 der VO (EG) Nr. 1774/2002) entfernt, eingefärbt, getrennt gelagert und unschädlich beseitigt werden. Über die ordnungsgemäße Entsorgung des Risikomaterials müssen Aufzeichnungen geführt und zwei Jahre aufbewahrt werden (s. Anlage 4, Tier-LMHV § 21 Abs. 2 und 4).

Als spezifisches Risikomaterial gilt bei Rindern aller Altersklassen der gesamte Darm und die Tonsillen. Bei Rindern über 12 Monate müssen der Schädel mit Gehirn und Augen sowie das Rückenmark entfernt werden. Ab einem Alter von 30 Monaten ist bei Rindern auch die Wirbelsäule zu entfernen.

Bei Schafen und Ziegen aller Altersklassen ist Milz und Ileum zu entfernen, bei Tieren über 12 Monaten oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, sind Schädel einschließlich Gehirn, Augen und Tonsillen sowie das Rückenmark zu entfernen.

Notschlachtung

Eine Notschlachtung liegt vor, wenn ein ansonsten gesundes Tier einen Unfall erlitten hat, der die Beförderung zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes nicht zulässt.

Fleisch aus Notschlachtungen darf nur unter folgenden Bedingungen für den menschlichen Verzehr verwendet werden: (853/2004 Anh. III Abschnitt I Kap. VI)

Ein Tierarzt muss die Schlachttieruntersuchung durchführen.

- Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zum Schlachthof befördert werden.
- Eine Erklärung des Tierhalters und des Tierarztes mit Informationen zur Identität des Tieres, verabreichter Arzneimittel, Wartezeiten, das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie Zeitpunkt, Datum und Grund der Notschlachtung muss beigefügt sein (§ 12 Abs. 1 und Anlage 8 Tier-LMHV).
- Das Fleisch wird mit einem speziellen Genustauglichkeitskennzeichen versehen, das nicht mit dem „ovalen Stempel“ verwechselt werden kann. Solches Fleisch kann nur national vermarktet werden. Es darf nicht an zugelassene Betriebe zur Weiterverarbeitung abgegeben werden (Tier-LMHV § 12 Abs. 2).
- Rinder mit Geburt in Deutschland müssen, wenn sie über 48 Monate alt sind, auf BSE getestet werden (Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE; 35).

Be- und Verarbeitung, Zubereitung und Behandlung (Zerlegung, Verpackung, Lagerung, Beförderung und jeder sonstige Umgang mit Fleisch):

Betriebe, die Fleisch nur be- oder verarbeiten, also z. B. Fleisch zerlegen oder Fleischerzeugnisse herstellen (nicht aber Fleisch gewinnen, also schlachten) und lediglich im Rahmen des Einzelhandels (Hofladen oder Marktstand) abgeben (§§ 6 und 7 Tier-LMHV), brauchen keine Zulassung. Diese Betriebe müssen sich als Einzelhandel registrieren lassen und die Anforderungen der Tier-LMHV (insbesondere Tier-LMHV, Anlage 5) sowie der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten (s. Anlagen 1, 5 und 7)

Für die Herstellung und Behandlung von **Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen** in Einzelhandelsbetrieben sind die Anforderungen der Anlage 5 Kap. II und III der Tier-LMHV einzuhalten (s. Anlage 7). Die Hackfleischverordnung (und damit auch das Verbot der Herstellung von Hackfleisch aus Geflügel- oder Wildfleisch) wurde aufgehoben.

Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt werden. Folgendes darf nicht verwendet werden (Anlage 5 Kap. II Tier-LMHV):

- Fleischabschnitte, die beim Zerlegen anfallen (Ausnahme: ganzer Muskel)
- Separatorenfleisch
- Fleisch mit Knochensplintern oder Hautresten
- Kopffleisch (Ausnahme: Kaumuskel)
- der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur
- Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
- Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt wurden.

Gemäß VO (EG) 2073/2005 Anhang I Kap. 2.1 ist Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen mikrobiologisch zu untersuchen. Von den in der VO vorgegebenen Probenahmehäufigkeiten (1 x wöchentlich) kann mit Genehmigung des zuständigen Veterinäramtes auf Grundlage einer Risikoanalyse abgewichen werden. (i. d. R. wird das Risiko bei Einhaltung der Vorschriften der „alten“ Hackfleisch-VO als gering eingestuft.)

Fleisch und Fleischerzeugnisse von Rindern müssen etikettiert werden. Neben der Ohrmarkennummer sind Angaben über die Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Tieres zu machen. Auch dazu erteilen die für das Veterinärwesen zuständigen Behörden (i. d. R. Landratsamt, Veterinärabteilung) nähere Auskunft.

Beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen von Schlachtkörpern sind außerdem verschiedene **handelsklassenrechtliche Bestimmungen** (39 – 41) zu beachten.

Sowohl die zugelassenen als auch die registrierten Betriebe werden von dem zuständigen Landratsamt regelmäßig überwacht. Die Überwachung erfolgt risikoorientiert, d. h., abhängig von der Art des Erzeugnisses und der Tätigkeit sowie dem Ergebnis der Eigenkontrollen.

III. 2. Erlegtes Wild

Darunter wird frei lebendes Wild, das nach den jagdrechtlichen Vorschriften erlegt wurde, verstanden. Es wird unterschieden zwischen dem Primärerzeugnis – das ist das Wild in der Decke/Schwarte/Federkleid – und dem zerwirkten Wildbret.

a) Abgabe von Wild in der Decke (bzw. Schwarte/Federkleid)

Von selbst erlegtem Wild können einzelne Tierkörper in der Decke (maximal eine Tagesstrecke) unmittelbar an Verbraucher und Gaststätten im Umkreis von 100 km abgegeben werden. Voraussetzung ist, dass der Jäger die Tiergesundheit beurteilen kann und das Wildbret hygienisch behandelt (also „kundige Person“ im Sinne des § 4 Tier-LMHV ist). Der Jäger selbst (in seiner Eigenschaft als „kundige Person“) ist also vom Gesetzgeber mit der Beurteilung des Wildes betraut. Die amtliche Fleischuntersuchung kann unterbleiben, wenn keine bedenklichen Merkmale nach Anl. 4, Nrn. 1 und 3 Tier-LMHV (s. Anlage 11) vorliegen. Andernfalls muss eine amtliche Fleischuntersuchung vor der Abgabe erfolgen. Bei Wildschweinen (und anderen potentiellen Trägern von Trichinen, z. B. Dachschwein, Sumpfbiber) muss immer eine amtliche Untersuchung auf Trichinen durchgeführt werden. Hierfür ist der Wildursprungsschein auszufüllen.

Die allgemeinen Hygieneregeln der Anlage 2 LMHV (s. Anlage 3) und die speziellen Regelungen der Anlage 4 Tier-LMHV (s. Anlage 11) sind zu beachten (§ 5 LMHV und §§ 3 und 4 Tier-LMHV). Eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer ist nicht erforderlich.

b) Abgabe von zerwirktem Wildbret

Sofern der Jäger bei der zuständigen Behörde registriert ist (i. d. R. über die Streckenliste) und bei Wildschweinen (und anderen potentiellen Trägern von Trichinen, z. B. Dachschwein, Sumpfbiber) die amtliche Trichinenuntersuchung stattgefunden hat, können auch kleine Mengen (maximal eine Tagesstrecke) an frischem Fleisch (zerwirktes Wildbret) an Endverbraucher oder Gaststätten im Umkreis von 100 km abgegeben werden. Voraussetzung für ein Unterbleiben der amtlichen Fleischuntersuchung (nicht der Trichinenuntersuchung!) ist auch hier, dass der Jäger als kundige Person gesundheitlich bedenkliche Merkmale nach Anlage 4 Nr. 1.3 Tier-LMHV (s. Anlage 11) nicht feststellt. Für die Untersuchung auf Trichinen ist der Wildursprungsschein auszufüllen. Die besonderen Hygienevorschriften nach Anlage 4 Tier-LMHV (§§ 3 und 4 Tier-LMHV) sind zu beachten (s. Anlage 11).

III. 3. In Gehegen gehaltenes Haarwild („Farmwild“ nach dem EU-Hygienerecht)

unterliegt der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Grundsätzlich hat die Schlachtung der Tiere in einem zugelassenen Betrieb zu erfolgen. Es gelten dieselben Anforderungen an die Schlachtung und Bearbeitung wie bei Rindern und Schweinen.

In Bayern werden die Tiere aus Tierschutzgründen nur durch Schuss im Gehege und anschließendes Ausbluten geschlachtet. Danach erfolgt der Transport zu einem zugelassenen Schlachtbetrieb. Dies muss vorher bei der zuständigen Behörde (i.d.R. Landratsamt) beantragt und genehmigt werden und ist an folgende Bedingungen geknüpft: (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anh. III, Abschn. III Nr. 3)

- Ein Transport ist aus Gründen des Arbeits- und /oder Tierschutzes nicht möglich.
- Die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht.
- Die zuständige Behörde wird im Voraus über Datum und Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet.
- Die betreffende Tiergruppe kann gesammelt der Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. (Ausnahme für Gehege mit geringem Produktionsvolumen, s.u.)
- Geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten sind vorhanden.
- Die Anforderungen des Tierschutzes werden eingehalten.
- Die Tierkörper werden unverzüglich und hygienisch einwandfrei zum Schlachtbetrieb (für das Schlachten von Farmwild zugelassen) befördert (dies kann auch der eigene Betrieb sein). Die „Informationen zur Lebensmittelkette“ (s. Anlage 9) sind beizufügen.
- Der Tierhalter bescheinigt die Identität der Tiere und ev. verabreichte Arzneimittel bzw. Wartezeiten und fügt eine Erklärung über Datum und Zeitpunkt der Schlachtung sowie über korrektes Schlachten und Entbluten bzw. über mögliche Mängel bei Schlachtung und Entblutung an.
- Der amtliche Tierarzt bescheinigt das Ergebnis und Zeitpunkt der Schlachttieruntersuchung.

Ausnahme für Gehege mit geringem Produktionsvolumen (§ 12a TierLMHV, s. Anlage 4 und § 7b Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)

Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen, das sind solche, die jährlich nicht mehr als 50 Stück Schalenwild schlachten oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr abgeben (§ 7b Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung), können beim zuständigen Landratsamt eine Genehmigung beantragen, nach der die amtliche Schlachttieruntersuchung auch innerhalb von 28 Tagen vor der Schlachtung durchgeführt werden kann. Die Genehmigung kann auch dann erteilt werden, wenn die betreffende Tiergruppe nicht gesammelt der Schlachttieruntersuchung unterzogen werden kann.

In diesem Fall muss eine Person mit den Kenntnissen der „kundigen Person“ im Sinne des Anhang III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar vor der Schlachtung feststellen, dass bei dem betreffenden Tier keine Verhaltensstörungen zu beobachten sind und ein Verdacht auf Umweltkontamination nicht besteht. Beim Transport zum Schlachtbetrieb liegt dem Tierkörper neben der vom amtlichen oder zugelassenen Tierarzt unterzeichneten Gesundheitsbescheinigung und der Lebensmittelketteninformation eine entsprechende schriftliche Erklärung der „kundigen Person“ bei, in der zusätzlich das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung und das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten bescheinigt werden.

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum Almesbach der LfL führt in Zusammenarbeit mit dem Landesverband Bayerischer landwirtschaftlicher Wildhalter Lehrgänge zum Erwerb der Sachkunde für landwirtschaftliche Wildhalter mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild („kundige Person“) durch. Veranstaltungsort ist das Demonstrationegehege in Pfrentsch, Baumannsplatz 1, 92637 Weiden/Oberpfalz.

Tel: 0961/390 20-0

Fax: 0961/390 20-20

E-Mail: LVFZ-Almesbach@LfL.bayern.de

Nach Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachtbetrieb erhält dieses Fleisch – sofern keine Beanstandungen vorliegen - einen runden Stempel und darf nur im Inland direkt an Endverbraucher oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben werden.

Eine Fleischuntersuchung in der Decke ist nicht möglich. Die Abgabe von Gehegewild in der Decke an Endverbraucher ist nicht zulässig.

Liegen im Gehege ähnliche Voraussetzungen wie in der freien Wildbahn vor, kann die Vermarktung durch einen Jäger als „erlegtes Wild“, wie unter III.2 beschrieben, erfolgen. Die Abgrenzungskriterien für das Gehege sind:

- Fütterung nur zu Notzeiten
- Einsatz von Tierarzneimitteln wie bei jagdbarem Wild (also in der Regel keine Verabreichung von Medikamenten)
- Ausreichende und möglichst natürliche Deckungsmöglichkeit

Die Verantwortung über das Vorliegen der Voraussetzungen liegt beim Gehegebetreiber. Auf Wunsch kann die zuständige Behörde im Rahmen einer kostenpflichtigen Besichtigung Auskunft über das Vorliegen der Voraussetzungen erteilen, eine formelle Anerkennung ist nach einer Entscheidung des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofes vom 21.07.2009 nicht mehr möglich.

III. 4. Geflügel und Hasen/Kaninchen

Betriebe, die Geflügel oder Hasen/Kaninchen schlachten und das Fleisch in den Verkehr bringen, unterliegen der Zulassungspflicht. Davon ausgenommen sind jedoch landwirtschaftliche Betriebe, die pro Jahr nicht mehr als 10 000 Tiere schlachten und das Fleisch an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel abgeben. Diese Betriebe müssen sich bei der zuständigen Behörde registrieren und die Anforderungen der Anlage 3 der Tier-LMHV (s. Anlage 3) einhalten. Das Fleisch ist so schnell wie möglich auf eine Innentemperatur von 4°C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern. Die zuständige Behörde führt in dem Betrieb eine mindestens zweimalige jährliche Gesundheitsüberwachung durch.

Bei der Direktvermarktung ist weiterhin die Tierschutzschlachtverordnung (20) zu beachten. Für Geflügel und Kaninchen gilt dabei die Besonderheit, dass eine Betäubung auch durch Kopfschlag erfolgen kann, sofern pro Tag nicht mehr als 100 (Geflügel) bzw. 300 (Kaninchen) Tiere betäubt werden. Geflügel braucht nicht betäubt zu werden, wenn es durch schnelles und vollständiges Abtrennen des Kopfes geschlachtet wird.

Die Aufzeichnungspflichten nach dem Arzneimittelrecht sind zu beachten. Dies dient auch der Dokumentation der Einhaltung der Wartezeiten. Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen und 2 Jahre lang aufzubewahren (§ 21 Tier-LMHV).

IV. Fische und Fischereierzeugnisse

Wie bei der Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind auch bei der Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen die Vorschriften über den Tierschutz und das Hygienerecht zu beachten.

Die Vorschriften über den Tierschutz gelten für jeden, der mit Fischen umgeht. Nach dem Tierschutzgesetz (32) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV; 33) dürfen Fische nur von demjenigen geschlachtet oder getötet werden, der über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen in der Regel unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben (§ 13 TierSchlV); Ausnahmen von der Pflicht zur Betäubung sind beispielsweise für den Aal in § 13 Abs. 5 TierSchlV genannt.

Auch an die Aufbewahrung von lebenden Speisefischen und Krustentieren werden bestimmte Anforderungen gestellt, die in den Vorschriften über den Tierschutz (TierSchlV; 33) geregelt sind.

Die hygienerechtlichen Anforderungen für die Erzeugung und Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen sind in den EU-Lebensmittel-Hygieneverordnungen sowie im nationalen Hygienerecht geregelt. „Fischereierzeugnisse“ sind alle Speisefische und Krebse, lebend oder verarbeitet.

Die Zuständigkeit für den Vollzug der hygienerechtlichen Vorschriften liegt im Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit. Ansprechpartner für den Direktvermarkter vor Ort ist die Veterinärverwaltung bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt bzw. kreisfreie Stadt). Im Folgenden werden einige Hinweise zur Direktvermarktung gegeben, Fragen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Fischereierzeugnissen sollten rechtzeitig bei der zuständigen Behörde geklärt werden. Einen guten Überblick bieten auch die „Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern“ der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft¹.

Den Direktvermarkter treffen abhängig von der Menge und dem Verarbeitungszustand der zur Vermarktung anstehenden Fischereierzeugnisse gestaffelte Verpflichtungen. Zu unterscheiden ist, ob der Direktvermarkter

- nur kleine Mengen aus der Primärproduktion direkt an Verbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher (1.) oder
- größere Mengen aus der Primärproduktion (2.) oder
- zubereitete / verarbeitete Fischereierzeugnisse (3.)

abgibt. Diese Unterscheidung ist auch ausschlaggebend dafür, ob eine Registrierung oder Zulassung des Betriebes erforderlich ist. Wann dies der Fall ist, kann aus der Übersicht in Anlage 15 entnommen werden.

1. Abgabe aus der Primärproduktion in kleinen Mengen

In Bezug auf Fischereierzeugnisse umfasst die Primärproduktion das Züchten und Fangen sowie das Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung. Primärerzeugnisse sind demnach lebende oder frische Fischereierzeugnisse aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang, die nur gesäubert (geköpft und ausgenommen) und gekühlt wurden.

„Kleine Mengen“ sind haushaltsübliche Mengen.

¹ http://www.lfl.bayern.de/publikationen/daten/informationen/p_37109.pdf

Werden Primärerzeugnisse in haushaltsüblichen Mengen direkt an Verbraucher (oder Gaststätten im Umkreis von 100 km) abgegeben, so ist eine Registrierung oder Zulassung nicht erforderlich. Es müssen die allgemeinen Hygieneregeln wie saubere Arbeitskleidung und –geräte sowie geeignete Räumlichkeiten, die leicht zu reinigen sind, beachtet werden (Anlage 2 LMHV, s. Anlage 3). Die Fische müssen in sauberen Behältnissen aufbewahrt und vor Verunreinigungen, Sonneneinstrahlung und Wärme geschützt werden. Beschädigungen und Quetschungen sind zu vermeiden. Werden Fische geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang zu erfolgen. Unmittelbar im Anschluss müssen die Fische sorgfältig mit Trinkwasser gereinigt und so bald wie möglich gekühlt werden. Nicht verzehrsfähige Teile sind getrennt zu lagern. Bei der Abgabe müssen die Fischereierzeugnisse nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein. (Anlage 1 Nrn. 1 und 2 der Tier-LMHV s. Anlage 13).

Die Fischereierzeugnisse müssen aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang stammen.

2. Abgabe aus der Primärproduktion in größeren Mengen

Gibt der Direktvermarkter Primärerzeugnisse in größeren Mengen an Endverbraucher oder Gaststätten ab, gelten für ihn zu den obengenannten Vorschriften auch die Vorschriften des Anhang I der VO (EG) Nr. 852/2004 (s. Anlage 1).

Das bedeutet in erster Linie, dass mit der Vermarktung erst begonnen werden darf, wenn der Betrieb bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde registriert¹ ist. Sofern der Betrieb bereits bisher Fischereierzeugnisse vermarktet hat, meldet er bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde seinen Betrieb zur Registrierung an.

Weiter sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene gefordert, die ggf. der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde gegenüber nachgewiesen werden müssen. Bei Personen mit einer Berufsausbildung, in der entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden (Fischwirt, Hauswirtschaftlerin, ...), wird vom Vorliegen der entsprechenden Fachkenntnisse ausgegangen. Die Anforderungen an die Fachkenntnisse sind in Anlage 1 LMHV genannt und im Anhang als Anlage 3 abgedruckt.

Die inhaltlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nach der Anlandung und während der Bearbeitung und Lagerung betreffen wie bisher die saubere Verarbeitung und ordnungsgemäße Kühlung der Fischereierzeugnisse. Sie sind in Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 aufgelistet und im Anhang als Anlage 6 abgedruckt.

3. Abgabe zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse

(über die Primärproduktion hinausgehende Verarbeitung)

Nach dem Hygienerecht gilt ein Fischereierzeugnis als zubereitet oder verarbeitet, wenn der Fisch durch Arbeitsgänge wie Zerteilen, Filetieren, Räuchern oder Erhitzen verändert wird. Dies ist auch der Fall, wenn der Fisch gepökelt, getrocknet oder mariniert wird.

Bei der Vermarktung zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse direkt an Endverbraucher müssen die Hygienevorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Diese enthalten insbesondere Regelungen über

- die Beförderung und Lagerung der Erzeugnisse
- die Behandlung der Erzeugnisse
- die Anforderung an die Betriebsstätte, einschließlich Reinigung der Räume und Gegenstände, die mit den Erzeugnissen in Berührung kommen
- den Umgang mit Abfällen und etwaigen gefährlichen Stoffen
- die Verpackung der Erzeugnisse
- Anforderungen an die Gesundheit und Schulung der an der Vermarktung beteiligten Personen
- die Buchführungspflicht des Unternehmers.

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette muss die Sicherheit der Fischereierzeugnisse gewährleistet sein. Zur ständigen Kontrolle der Erzeugnisse muss für den Betrieb ein Verfahren eingerichtet werden, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht (Eigenkontrollkonzept).

¹ Eine Zulassung durch die zuständige Behörde ist in diesem Fall nicht erforderlich. Zur Zulassung siehe Punkt 3.

Eine Zulassung ist jedoch nur erforderlich, wenn die Erzeugnisse über die Region (Umkreis von 100 km) hinaus an Einzelhandelsbetriebe abgegeben werden sollen und die Abgabe mehr als ein Drittel der gesamten Abgabe tierischer Erzeugnisse ausmacht (also eine zusätzliche Vermarktungsschiene über die Direktvermarktung an Endverbraucher hinaus besteht). Die Zulassung wird über die Kreisverwaltungsbehörde beantragt. Dem schriftlichen Antrag muss ein Betriebsspiegel nach vorgeschriebenem Muster (s. Anlage 6) sowie ein Betriebsplan und ein Nachweis über die Zuverlässigkeit des Unternehmers beigefügt sein. In handwerklich strukturierten Betrieben sind an Stelle des Betriebsplans Unterlagen ausreichend, aus denen sich die in den jeweiligen Räumen vorgesehenen Tätigkeiten ablesen lassen. Es sind dann die in Anlage 6 abgedruckten besonderen Anforderungen des Anhangs III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 zu beachten.

4. Kennzeichnung:

Keine Kennzeichnungspflicht besteht für den Verkauf von **kleinen Mengen**¹ von Fischen oder Fischereierzeugnissen, die aus der Eigenerzeugung des Verkäufers unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind auch weitergehend verarbeitete und zubereitete Produkte wie Fischsalat oder Brotaufstrich.

Im Einzelhandel müssen seit dem 1. Januar 2002 beim Verkauf von Fisch und Fischereierzeugnissen zusätzliche Produktinformationen zum Fanggebiet, der Produktionsmethode und dem Handelsnamen gegeben werden. Diese Verpflichtung beruht auf der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur sowie auf dem Fischetikettierungsgesetz und der Fischetikettierungsverordnung (42 – 44). **Kennzeichnungspflichtig** sind danach Produkte, in denen der Fisch mehr oder weniger naturbelassen oder ohne zusätzliche Rezepturleistung in den Handel kommt; insbesondere also Frischfisch (auch zerkleinert) und Räucherfisch.

Bei den Produkten, die gekennzeichnet werden müssen, sind folgende Angaben zu machen:

- Handelsbezeichnung der Fischart
- Produktionsmethode
- Fanggebiet.

Die deutsche Handelsbezeichnung (z. B. Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Karpfen, Wels) muss bei loser Ware in unmittelbarer Nähe der Produkte angebracht werden. Die Produktionsmethode muss mit den Worten „aus Binnenfischerei“ (für Fisch aus Seen- oder Flussfischerei) oder „aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet in ...“ (für Fisch aus Aquakultur, z. B. Teichwirtschaft) angegeben werden (z. B. „Forelle, gezüchtet in ...“ oder „Felchen aus Binnenfischerei in Deutschland (Bodensee-Felchen)“). Für das Fanggebiet muss bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei das Land angegeben werden, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat, bei Erzeugnissen aus Aquakultur das Land, in dem die abschließende Entwicklungsphase des Erzeugnisses stattgefunden hat. Nähere regionale Bezeichnungen (z. B. „Allgäu“ oder „Aischgrund“) können nur zusätzlich genannt werden. Geschützte geografische Angaben wie „Oberpfälzer Karpfen“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen der VO (EG) NR. 510/06, insbesondere die Spezifikation eingehalten ist (dazu siehe oben Nr. I. 7). Eine Hilfestellung zur Kennzeichnung bietet die Broschüre „Kennzeichnungspflicht von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur im Handel“² der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

5. Fischseuchenverordnung

Die neue Fischseuchenverordnung soll den Schutz vor einer Ausbreitung von Seuchen verbessern, die bei Fischen auftreten. Zu diesem Zweck gelten Registrierungs- und Genehmigungspflichten insbesondere für Aquakulturbetriebe. Zuständig sind die Veterinärbehörden. Einen Überblick über die nach der Fischseuchenverordnung bestehenden Pflichten gibt das Faltblatt der LfL

(http://www.lfl.bayern.de/ifi/wissenswertes/40291/linkurl_0_3.pdf)

Betriebe, die Fische aus eigener Aquakultur in kleinen (haushaltsüblichen) Mengen ausschließlich für den menschlichen Verzehr direkt an den Endverbraucher abgeben, müssen sich lediglich beim örtlichen Veterinäramt registrieren lassen, für diese Betriebe besteht keine Genehmigungspflicht.

¹ Um eine kleine Menge von Fischen handelt es sich dann, wenn der Wert 20 Euro pro Kauf nicht übersteigt.

² http://www.lfl.bayern.de/publikationen/daten/informationen/p_40086.pdf

V. Eier

1. Registrierung bzw. Zulassung

Geflügelhaltungen sind tierseuchenrechtlich – unabhängig von der Bestandsgröße – nach der Vieh-Verkehrs-Verordnung bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde zu registrieren.

Betriebe mit mindestens 350 Legehennen sind nach §§ 1 und 3 des Gesetzes über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz; 46) verpflichtet, sich bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft¹ registrieren zu lassen. Dies setzt die Einhaltung des Tierschutzrechts und die Registrierung nach Lebensmittelhygienerecht voraus, wofür die Kreisverwaltungsbehörde (i. d. R. das Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen) zuständig ist. Betriebe mit weniger als 350 Legehennen müssen sich nur dann bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft registrieren lassen, wenn sie die Eier nach Gewichts- oder Güteklasse²¹ sortieren (s. u.). Eine Registrierung bei der Kreisverwaltungsbehörde ist in diesem Fall nicht erforderlich.

Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z. B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so ist der Betrieb bei der Kreisverwaltungsbehörde (i. d. R. das Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen) registrierungspflichtig.

Sofern neben der Direktvermarktung noch eine Eierpackstelle (das ist ein Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden) betrieben wird, muss diese von der zuständigen Bezirksregierung (nach dem Hygienerecht) und von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft LfL (nach EU-Vermarktungsrecht) zugelassen sein. Der Antrag bei der LfL auf Erteilung einer Packstellennummer kann erst nach der hygienerechtlichen Zulassung durch die Bezirksregierung gestellt werden.

2. Hygiene

Wer Hühnereier in den Verkehr bringt, hat diese ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5°C bis +8°C zu lagern oder zu befördern (§ 20 Tier-LMHV). Es ist verboten, Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben (§ 22 Abs. 3 Tier-LMHV).

Bei der Vermarktung von Eiern aus eigener Erzeugung **von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen** sind die allgemeinen Hygieneanforderungen nach Anlage 2 der LMHV einzuhalten (s. Anlage 3). Im Wesentlichen bedeutet das die Verpflichtung zum sorgfältigen Umgang mit dem Lebensmittel, die Vermeidung nachteiliger Beeinflussung und die ordnungsgemäße Lagerung von Abfällen und gefährlichen Stoffen. Die Eier sind außerdem unmittelbar nach dem Legen und bis zur Abgabe an Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch zu lagern. Sie müssen wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt und bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert werden (Anlage 2 Tier-LMHV, s. Anlage 14)

Betriebe mit mehr als 350 Legehennen müssen die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Tier-LMHV (s. Anhang 7) einhalten. Hier sind die Anforderungen an die Räume, Geräte und, an die Rohstoffe bei der Herstellung von Eiprodukten geregelt. Die Verabreichung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe an die Tiere muss durch geeignete Maßnahmen überprüft sowie die Einhaltung von festgesetzten Wartezeiten sichergestellt werden. Über diese Maßnahmen ist Buch zu führen. (Anhang I Teil A der VO 852/2004).

Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z. B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so sind unabhängig von der Zahl der gehaltenen Hennen zusätzlich die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Tier-LMHV (s. Anhang 7) einzuhalten. Auch muss überprüft werden, ob den Tieren verbotene Stoffe verabreicht wurden und ob festgesetzte Wartezeiten eingehalten wurden (§ 21 Tier-LMHV). Das kann z. B. durch das nach Arzneimittelrecht ohnehin zu führende Bestandsbuch und die sichere Kennzeichnung von Tieren, bei denen Wartezeiten zu beachten sind, geschehen. Alle Maßnahmen sollten übersichtlich dokumentiert werden.

Werden **roheihaltige Lebensmittel (z. B. Tiramisu, Mayonnaise)** hergestellt und an Verbraucher abgegeben, so müssen die Anforderungen an Kühlung und Aufbewahrung der Eier- und Eiprodukte-VO (45) eingehalten werden.

¹ http://www.lfl.bayern.de/iem/vieh_gefluegel/23951/index.php

Legehennenhalter müssen ihre Herden im Rahmen der Eigenkontrollen regelmäßig (mindestens alle 15 Wochen) auf das Vorkommen von Salmonellen untersuchen lassen (VO (EG) Nr. 1168/06). Werden dabei Salmonellen festgestellt, so ist dies der Kreisverwaltungsbehörde mitzuteilen, die die weiteren Maßnahmen veranlasst. Seit 2009 dürfen Eier aus Herden mit einem Salmonellenbefund nur noch an Betriebe zur Erhitzung abgegeben werden.

Ab einer Herdengröße von 1 000 Tieren veranlasst die zuständige Veterinärbehörde mindestens einmal jährlich eine amtliche Untersuchung auf Salmonellen.

3. Kennzeichnung und Sortierung

Die Kennzeichnung von Eiern und ihrer Verpackung dient der Rückverfolgbarkeit und der Information der Verbraucher über die Haltbarkeit sowie Qualität der Eier, die Haltungsform und Herkunft. Rechtsgrundlagen sind das Legehennenbetriebsregistergesetz und die EU-Vermarktungsnormen für Eier (VO (EG) Nr. 1234/07; 49, VO (EG) Nr. 589/08; 45).

Für die Direktvermarktung gelten folgende Ausnahmen:

Der Erzeuger, der im eigenen Betrieb erzeugte Eier auf der Hofstelle oder im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Endverbraucher abgibt, ist nicht verpflichtet, diese zu kennzeichnen. Voraussetzung ist, dass die Eier nicht nach Güte- oder Gewichtsklasse¹ sortiert werden.

Will der Direktvermarkter eine preisliche Differenzierung z. B. nach der Größe vornehmen, so unterliegt er automatisch der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen, d. h., die Eier müssen mit dem Erzeugercode (s. u.) gestempelt, nach Güte- oder Gewichtsklasse^a sortiert werden. In diesem Fall ist auch das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) gut sichtbar anzugeben. Vorsicht! Eier dürfen nach der Tier-LMHV (§ 22 Abs. 3) nur bis zum Tag 21 nach dem Legen an Verbraucher abgegeben werden!

Werden Eier auf öffentlichen Märkten angeboten, so müssen sie mit dem Erzeugercode (s. u.) gekennzeichnet werden. Eine Sortierung nach Güte- oder Gewichtsklasse^a ist nicht vorgeschrieben, solange keine preisliche Differenzierung, z. B. nach der Größe, vorgenommen wird.

Bei Zukauf von Eiern bis zu 30 % des Umsatzes ändert sich zwar die steuerliche Einstufung nicht, aber die zugekauften Eier unterfallen in jedem Fall der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen. Sie müssen daher mit dem Erzeugercode (s. u.) gekennzeichnet und nach Güte- oder Gewichtsklasse^a sortiert sein. Auch hier ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) gut sichtbar anzugeben. Eine Abgabe an Verbraucher ist jedoch nur bis zum Tag 21 nach dem Legen zulässig.

Werden sortierte Eier lose verkauft, so sind die notwendigen Angaben (Güte- und Gewichtsklasse, Mindesthaltbarkeit und Haltungsform, Erläuterung des Erzeugercodes) neben der Ware auf einem Schild anzugeben.

Erzeugercode

Seit dem 1. Januar 2004 müssen alle Eier der Güteklasse A obligatorisch mit einem Erzeugercode zur Angabe der Haltungsform und Herkunft versehen werden (Stempelaufdruck). Auf der Verpackung muss die jeweilige Haltungsform kenntlich gemacht und der Code erläutert werden.

Der Code setzt sich zusammen aus Kennungen für

- 1) das Haltungssystem:
 - 0 für ökologische Erzeugung,
 - 1 für Freiland-,
 - 2 für Boden-,
 - 3 für ausgestaltete Käfige,
- 2) dem Mitgliedsstaat (DE für Deutschland) und der Länderkennnummer z. B. 09 für Bayern
- 3) einer einheitlichen Identifizierungsnummer für den Betrieb (vierstellige individuelle Betriebsnummer) sowie einer fortlaufenden Identifizierungsnummer für den Stall (Stallnummer).

¹ Eier werden in zwei **Güteklassen** eingeteilt:

- A, d. h. frisch und unbeschädigt,
- B, das sind alle anderen.

An **Gewichtsklassen** unterscheidet man
S klein, M mittel, L groß und XL sehr groß

Die Eier müssen entweder im Legebetrieb oder spätestens in der ersten Packstelle gestempelt werden.

Beispiel:

Ein Ei mit dem Stempelaufdruck 2-DE-0912341 ist demnach ein Ei aus einem bayerischen Bodenhaltungsbetrieb mit der Betriebsnummer 1234 und zwar aus dessen Stall Nummer 1.

4. Öko-Eier

Die Vorschriften der Vermarktungsnormen gelten auch für Eier aus ökologischer Erzeugung. Eier aus ökologischer Erzeugung müssen, sofern sie sortiert angeboten werden, zusätzlich entsprechend der EG-Ökoverordnung (VO (EWG) Nr. 834/2007; 21) auf der Verpackung mit der Kontrollnummer der Ökokontrollstelle gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung ist grundsätzlich auf der Außenseite der Verpackung in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Druckschrift anzubringen. Im Lose-Verkauf sind die Angaben auf einem Schild auf oder neben der Ware oder einem Begleitzettel anzugeben.

5. Buchführung

Erzeuger, die die Eier sortiert anbieten, sind gemäß den Vermarktungsnormen (Verordnung (EG) Nr. 589/2008; 45) verpflichtet, Buch zu führen über

- den Tag der Aufstallung sowie Alter und Anzahl der Legehennen am Tag des Aufstallens,
- den Tag der Schlachtung und die Anzahl der geschlachteten Legehennen,
- die tägliche Eiererzeugung,
- Anzahl oder Gewicht der pro Tag verkauften oder auf andere Weise gelieferten Eier
- Name und Anschrift der Käufer.

Bei unterschiedlichen Haltungsformen sind die Aufzeichnungen nach Ställen aufzuschlüsseln. Wird die Art der Legehennenfütterung angegeben, so sind auch darüber besondere Aufzeichnungen zu führen (Menge und Art der gelieferten oder vor Ort zubereiteten Futtermittel; Datum der Futterlieferung).

Bei der Bearbeitung (z. B. Herstellung von Eierzeugnissen, Konservierung oder Färben von Eiern) sind ferner zu beachten:

- die VO (EG) Nr. 2073/05 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (4) und die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (5)
- die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuLV; 2),
- die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV; 3).

VI. Honig

Bei ausschließlicher Vermarktung an Endverbraucher ist eine Registrierung nach dem Lebensmittelhygienerecht nicht erforderlich. Die Registrierungsverpflichtung nach der Bienenseuchen-VO bleibt davon unberührt.

Für das Herstellen, Kennzeichnen und den Verkauf von Honig sind neben den Vorschriften über die gute Hygienepaxis der Anlage 2 der LMHV (s. Anlage 3) die Vorschriften der Honigverordnung (55) zu beachten.

Danach dürfen Honig keine anderen Stoffe zugefügt werden. Der Honig muss, soweit möglich, frei von jeglichen honigfremden Stoffen sein. Darüber hinaus muss Honig die spezifischen Anforderungen der Anlage 2 der Honigverordnung (z. B. an Zucker- und Wassergehalt, (55)) entsprechen.

Hinsichtlich der Kennzeichnung gilt Folgendes:

Die Honigarten haben je nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung unterschiedliche Verkehrsbezeichnungen, die angegeben werden müssen. Blütenhonig oder Honigtau-honig kann auch als „Honig“ bezeichnet werden. Wabenhonig oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen, gefilterter Honig und Backhonig muss mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Backhonig muss den Hinweis „nur zum Kochen und Backen“ enthalten.

Honig (mit Ausnahme von gefiltertem Honig und Backhonig) kann mit zusätzlichen Hinweisen zur Herkunft oder zu besonderen Qualitätsmerkmalen versehen werden (Lindenhonig, Waldhonig...).

Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung muss das Ursprungsland, also „Deutschland“ oder die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, angegeben werden.

Nach der LMKV (20) muss

- der Name und die Anschrift des Herstellers,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum und
- die Füllmenge

angegeben werden. Ein Zutatenverzeichnis ist nicht erforderlich.

VII. Getreide und Getreideerzeugnisse

Auch bei der Vermarktung von pflanzlichen Primärerzeugnissen müssen die Anforderungen an die gute Hygienepraxis eingehalten werden. Betriebe, die Primärerzeugnisse in haushaltsüblichen Mengen direkt an Verbraucher abgegeben, müssen die Anforderungen an die Hygiene der Anlage 2 zur LMHV einhalten (s. Anlage 3). Dabei handelt es sich im Wesentlichen um die Verpflichtung zum sorgsamsten Umgang mit dem Lebensmittel und der Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (s. auch § 3 LMHV, s. Anlage 2)

Für den Verkauf von Getreide an Verbraucher, sei es ab Hof oder auf dem Markt, bestehen keine gesetzlichen Regelungen über Standards oder Handelsklassen.

Beim Inverkehrbringen von Getreidemahlerzeugnissen unter Kennzeichnung als DIN-Typ sind die in der DIN-Norm 10355 (47) geregelten Anforderungen zu beachten.

Ferner können je nach Erzeugnis auch nachfolgende Bestimmungen anwendbar sein:

- Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuV; 2);
- Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV; 9); bei sachkundiger Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nach guter fachlicher Praxis kann davon ausgegangen werden, dass die Einhaltung dieser Vorschrift Gewähr leistet ist;
- Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung; 10).

Bei der Herstellung und Vermarktung von Brot können die Abgrenzungen zum Gewerberecht (s. unter I Nr. 1) und zur Handwerksordnung (s. unter I Nr. 2) von Bedeutung sein.

VIII. Obst und Gemüse

Auch wer Obst- und Gemüseerzeugnisse vermarktet, muss im Betrieb die allgemeinen Anforderungen an die Hygiene beachten, die in der Anlage 2 zur LMHV genannt sind (s. Anlage 3).

Werden frische Obst- und Gemüseerzeugnisse direkt vom Erzeuger an Endverbraucher zum Verzehr abgegeben, so gelten die Bestimmungen des Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuchs. Die Erzeugnisse müssen dann folgende Mindesteigenschaften aufweisen: „gesund, sauber, unversehrt, frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und frei von Fremdgeruch / oder Fremdgeschmack“. Die weitestgehenden Vermarktungsnormen des EU-Rechts sowie des Handelsklassenrechts gelten für Erzeugnisse aus dem eigenen Anbau, die der Direktvermarkter für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers ab Hof abgibt, nicht (Art. 3 der VO (EG) Nr. 1580/2007).

Sollen allerdings frische Obst- und Gemüseerzeugnisse an Wiederverkäufer, an die Gastronomie, an einer von der Hofstelle getrennten Verkaufsstelle oder auf einem örtlichen öffentlichen Markt abgegeben werden, so müssen die Produkte nach den vermarktungs- und handelsklassenrechtlichen Bestimmungen gekennzeichnet und klassifiziert werden.

Die Vermarktungs- und Klassifizierungsregelungen sind in der Informationsschrift der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft „Reform der Gesetzgebung zur Vermarktung von Obst und Gemüse ab 1. Juli 2009“¹ erläutert. Für die zehn wichtigsten Erzeugnisse finden sich im Merkblatt 1 der Handreichung die jeweiligen Qualitätsstufen und Sortiervorgaben.

¹ http://www.lfl.bayern.de/publikationen/daten/informationen/p_36079.pdf

Aktuelle Hinweise zur Vermarktung von Obst und Gemüse finden Sie unter http://www.lfl.bayern.de/iem/obst_gemuese

Die weiter gehende Verarbeitung von Rohprodukten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb unterliegt rechtlichen Regelungen. So sind z. B. bei der Verarbeitung von Obst zu Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Fruchtsirup sowie Konfitüren zu beachten:

- die Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (52),
- die Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung – KonfV –; 53).

Bei der Herstellung und dem Verkauf von Obstschnäpsen sind das Gesetz über das Branntweinmonopol (BranntwMonG; 54) und die Spirituosenverordnung (VO (EG) Nr. 110/2008) zu beachten.

IX. Kartoffeln

Die Vermarktung von Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln unterliegt bis zum 30.06.2011 noch der nationalen der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln (51). Die in dieser Verordnung enthaltenen Bestimmungen über Qualität, Sortierung, Verpackung und Kennzeichnung gelten jedoch nicht, wenn die Kartoffeln, die aus eigenem Anbau stammen, auf dem Hof an private Haushalte abgegeben werden.

Bei Lieferungen vom Erzeuger unmittelbar an den Verbraucher frei Haus und bei der Abgabe von zugekaufter Ware muss folgendes gekennzeichnet werden:

- Verkehrsbezeichnung (Speisekartoffel, Speisefrühkartoffel)
- Sorte,
- Handelsklasse („Extra“ und „I“),
- Kochtyp (festkochend, vorwiegend festkochend oder mehligkochend),
- und ggf. die Bezeichnung „Drillinge“.

Eine Kennzeichnung ist auch erforderlich, wenn die Kartoffeln auf dem Wochenmarkt zum Verkauf angeboten werden. Dort ist die Abgabe von unverpackten Kartoffeln erlaubt. Liefert der Erzeuger die Kartoffeln unmittelbar an den Verbraucher, darf er auch gebrauchtes Verpackungsmaterial verwenden, wenn dessen Zustand hygienisch einwandfrei ist.

Ab dem 01.07.2011 gelten dann nur noch die Kennzeichnungsbestimmungen des Lebensmittelrechts. Bei fest verschlossenen Packungen (Fertigpackungen) sind dann folgende Angaben notwendig:

- Inverkehrbringer der Ware
- Verkehrsbezeichnung (Speisekartoffel, Speisefrühkartoffel)

Ergänzend können folgende Angaben gemacht werden: Sorte, Kochtyp (festkochend, vorwiegend festkochend oder mehligkochend) und ggf. die Bezeichnung „Drillinge“. Auf die Bezeichnung „Klasse“ ist gleichermaßen wie auf die Angabe nichtzutreffender Eigenschaften zu verzichten.

Die Anforderungen an die Hygiene enthält Anlage 2 zur LMHV (s. Anlage 3). Dabei handelt es sich im Wesentlichen um die Verpflichtung zum sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel und zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (§ 3 LMHV, s. Anlage 2).

Die Behandlung von Kartoffeln mit Chlorpropham, Imazalil und Thiabendazol nach der Ernte zum Zwecke der Haltbarmachung muss bei der Abgabe an den Verbraucher durch die Angabe „nach der Ernte behandelt“ gut sichtbar kenntlich gemacht werden (§ 3 b RHmV).

Anlagen

A. Lebensmittelhygienerecht

		Seite 34
Anlage 1	Anhang I der VO 852/2004	Seite 34
Anlage 2	§§ 1 bis 10 der LMHV	Seite 37
Anlage 3	LMHV Anlage 1 bis 3a	Seite 41
Anlage 4	Tier-LMHV	Seite 45
Anlage 5	Anhang II der VO 852/2004	Seite 57
Anlage 6	Anhang III der VO 853/2004	Seite 63
Anlage 7	Tier-LMHV Anlage 5	Seite 87
Anlage 8	Tier-LMHV Anlage 9	Seite 93
Anlage 9	Tier-LMHV Anlage 7	Seite 96
Anlage 10	Tier-LMHV Anlage 6	Seite 97
Anlage 11	Tier-LMHV Anlage 4	Seite 104
Anlage 12	Tier-LMHV Anlage 3	Seite 106
Anlage 13	Tier-LMHV Anlage 1 Nr. 1 und 2	Seite 107
Anlage 14	Tier-LMHV Anlage 2	Seite 108
Anlage 15	Schema zur Registrierung/Zulassung von Fischern und Teichwirten	Seite 109

B. Fundstellen der Rechtsvorschriften

Seite 110

A. Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht

Anlage 1
Anhang I der VO 852/2004

Primärproduktion

Teil A: Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge

I. Geltungsbereich

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:
 - a) Die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,
 - b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, und
 - c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. Hygienevorschriften

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.
3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich
 - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen sowie
 - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.
4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
 - a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;
 - d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;
 - g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
 - h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;

- i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
 - j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.
5. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
- a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,
 - c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,
 - d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist,
 - e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern,
 - f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,
 - g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
 - h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.
6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

III. Buchführung

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über
- a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel,
 - b) die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen,
 - c) aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können,
 - d) die Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
 - e) einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.
9. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über
- a) die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden,
 - b) aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können, und
 - c) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.
10. Der Lebensmittelunternehmer kann von anderen Personen, wie beispielsweise Tierärzten, Agronomen und Agrartechnikern, beim Führen der Bücher unterstützt werden.

Teil B: Empfehlungen für die Leitlinien für die gute Hygienepraxis

1. Die in Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung genannten einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten eine Richtschnur für die gute Hygienepraxis zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen darstellen.
2. Die Leitlinien für die gute Hygienepraxis sollten angemessene Informationen über mögliche Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen und Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren enthalten, einschließlich der in gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen dargelegten einschlägigen Maßnahmen. Dazu können beispielsweise gehören:
 - a) die Bekämpfung von Kontaminationen durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;
 - b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;
 - c) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - d) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;
 - f) die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
 - g) die Schutzmaßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von auf den Menschen übertragbaren Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und die Meldepflichten gegenüber der zuständigen Behörde;
 - h) die Verfahren, Praktiken und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung;
 - i) die Maßnahmen im Hinblick auf die Sauberkeit der Schlacht- und der Nutztiere;
 - j) die Maßnahmen im Hinblick auf die Buchführung.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

§ 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
2. leicht verderbliches Lebensmittel: ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann,
3. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22)

entsprechend.

§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Mit lebenden Tieren nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches darf nur so umgegangen werden, dass von ihnen zu gewinnende Lebensmittel bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 4 Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit

1. nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

§ 5 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung und Behandlung unbeschadet der Anforderungen der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung die Anforderungen der Anlage 2 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nr. 2 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.

(2) Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von

1. pflanzlichen Primärerzeugnissen, Honig, lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, oder lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
 - a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
 - b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. erlegtem Wild: die Strecke eines Jagdtages,
3. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen.

§ 6 Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel

Für Lebensmittelunternehmer, die ein in Anlage 3 Spalte 1 genanntes Lebensmittel herstellen, gelten die in Anlage 3 Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht hinsichtlich der in Anlage 3 Spalte 3 jeweils bezeichneten Räume oder Geräte und Ausrüstungen.

§ 6a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

Für Lebensmittelunternehmer, die in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft Hart- oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von jeweils mehr als 60 Tagen herstellen, gelten die in Anlage 3a Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht, soweit die in Anlage 3a Spalte 3 jeweils bezeichneten Anforderungen erfüllt werden.

§ 7 Hygienische Anforderungen an die Beförderung von flüssigen Ölen und Fetten in Seeschiffen

(1) Flüssige Öle und Fette, die als Lebensmittel zu dienen bestimmt sind, dürfen abweichend von Anhang II Kapitel IV Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes bestimmten Behältern befördert werden, wenn die Vorschriften der Anlage 4 eingehalten werden.

(2) Die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person hat Nachweise über die drei letzten zuvor in diesen Behältern beförderten Ladungen sowie über die Wirksamkeit des zwischen den Ladungen angewandten Reinigungsverfahrens mit sich zu führen.

(3) Im Falle einer Umladung hat die für das Empfängerschiff verantwortliche Person zusätzlich zu den in Absatz 2 verlangten Dokumenten Nachweise über das zwischen den Ladungen auf dem anderen Schiff angewandte Reinigungsverfahren sowie darüber, dass die vorherige Beförderung des flüssigen Öls oder Fettes den Bestimmungen der Anlage 4 entsprach, mit sich zu führen.

(4) Die in den Absätzen 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 8 Hygienische Anforderungen an die Beförderung von Rohzucker in Seeschiffen

(1) Rohzucker, der nach Raffination als Lebensmittel verwendet werden soll, darf abweichend von Anhang II Kapitel IV Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln bestimmten Behältern befördert werden, wenn hinsichtlich der Behälter folgende Anforderungen eingehalten werden:

1. Vor dem Laden des Rohzuckers sind die Behälter gründlich zu reinigen, um sie von Rückständen der zuvor beförderten Ladung und sonstigen Verunreinigungen zu befreien; die Behälter sind zu überprüfen, um festzustellen, ob die genannten Rückstände ordnungsgemäß entfernt worden sind.
2. Die Ladung unmittelbar vor dem Rohzucker darf kein Flüssigmassengut gewesen sein.

(2) Die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person hat Nachweise mit Angaben über die in dem jeweiligen Behälter, in dem sich der Rohzucker befindet, unmittelbar zuvor beförderte Ladung sowie über Art und Umfang der Reinigung nach Absatz 1 Nr. 1 für die Dauer der Beförderung zur Raffinerie mit sich zu führen. Auf den Unterlagen für die Beförderung des Rohzuckers hat die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person vor Beginn der Beförderung gut sichtbar und dauerhaft die Angabe „Dieses Erzeugnis ist erst nach Raffination für den menschlichen Verzehr geeignet“ anzubringen.

(3) Im Falle einer Umladung der Behälter hat die für das abgebende Schiff verantwortliche Person die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für das Empfängerschiff verantwortlichen Person zu übergeben und letztere die übergebenen Nachweise entsprechend Absatz 2 Satz 1 mit sich zu führen.

(4) Nach Abschluss der Beförderung sind die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 von dem Beförderungsunternehmen für ein Jahr aufzubewahren. Satz 1 gilt nicht, soweit die Nachweise der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind. Soweit die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind, sind sie von dieser für ein Jahr aufzubewahren.

(5) Die in den Absätzen 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 9 Zulassung zur Ausfuhr

(1) Soweit ein Drittland die Einfuhr von Lebensmitteln von einer besonderen Zulassung abhängig macht, erteilt die zuständige Behörde im Rahmen der Durchführung des Artikels 12 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EG Nr. L 31 S. 1) auf Antrag Betrieben, die Lebensmittel herstellen, be- oder verarbeiten, eine Zulassung zur Ausfuhr.

(2) Die Zulassung nach Absatz 1 ist zu erteilen, wenn der Betrieb die allgemeinen und besonderen Anforderungen des Drittlandes an die Einfuhr erfüllt und der Antrag stellende Lebensmittelunternehmer die Einhaltung der hygienischen Anforderungen des Drittlandes zusichert, die sich auf die Herstellung, Be- oder Verarbeitung der Lebensmittel, betriebseigene Kontrollen, besondere amtliche Untersuchungen oder sonstige amtliche Überwachungen beziehen.

(3) Die Zulassung nach Absatz 1 kann unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt werden. Sie kann unter dem Vorbehalt erteilt werden, dass die Zulassung widerrufen werden kann, wenn der Betrieb die Anforderungen nach Absatz 2 nicht erfüllt. Im Übrigen bleiben die verfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf unberührt.

§ 10 Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Satz 2 mit einem lebenden Tier umgeht,
3. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 ein leicht verderbliches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 2 Buchstabe g Umhüllungen oder Verpackungen nicht richtig lagert,
5. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 3 Buchstabe c nicht sicherstellt, dass dort genannte Personen nicht mit Primärerzeugnissen umgehen,
6. entgegen § 7 Abs. 2 oder 3 oder § 8 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übergibt oder nicht, nicht richtig oder nicht vollständig mit sich führt,
7. entgegen § 7 Abs. 4 oder § 8 Abs. 5 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vorlegt,
8. entgegen § 8 Abs. 2 Satz 2 die dort bezeichnete Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anbringt oder
9. entgegen § 8 Abs. 4 Satz 1 oder 3 einen dort genannten Nachweis nicht oder nicht mindestens ein Jahr aufbewahrt.

Anlage 1 **(zu § 4 Abs. 1 Satz 1)** **Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene**

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Anlage 2 **(zu § 5 Abs. 1 Satz 1)** **Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen**

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
 - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
 - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
 - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.
2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
 - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
 - b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
 - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
 - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
 - e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
 - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
 - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
 - a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
 - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
 - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

LMHV Anlage 3 (zu § 6) Traditionelle Lebensmittel

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Räume, Geräte und Ausrüstungen
Milcherzeugnisse	Kapitel II Nr. 1	Räume mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein, c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien, in denen die Lebensmittel reifen oder geräuchert werden, Höhlen oder Felsenkeller, in denen die Lebensmittel reifen
	Kapitel V Nr. 1	a) Kessel aus Kupfer, b) Arbeitsgeräte aus Holz, c) Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft, die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden
Im Naturreifeverfahren hergestellte Rohwürste	Kapitel II Nr. 1	Räume mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein, c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien, in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden
	Kapitel II Nr. 1 Buchstabe f und Kapitel V Nr. 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufgehängt werden
Rohe Pökelfleischerzeugnisse	Kapitel II Nr. 1	Räume, Kammern oder Türme mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen oder Wandflächen aus offenporigem Naturstein, c) mit Decken aus Naturstein oder anderen natürlichen Materialien, in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden
	Kapitel II Nr. 1 Buchstabe f und Kapitel V Nr. 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufgehängt werden
Latwerge und Süßwaren	Kapitel V Nr. 1	Kessel aus Kupfer, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Fruchtaufstriche, Süßwaren, Suppen und Eintöpfe	Kapitel V Nr. 1	Geräte aus Holz, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Obst und Gemüse in Essig- oder Essig-Zuckerlösung, Gemüse in milchsaurer Gärung, Essig	Kapitel V Nr. 1	Fässer und Töpfe aus Holz oder Steingut, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Brot und Backwaren	Kapitel V Nr. 1	Geräte und Ausrüstungen aus Holz, Eisen oder offenporigem Stein, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden

Anlage 3a
Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse
in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft
(zu § 6a)

(Fundstelle: BGBl. I 2010, 612 – 613)

1	2	3
Lfd. Nr.	Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Anforderungen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- und Alpwirtschaft
1	Kapitel I Nummer 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Halbsatz 1 (Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr)	Der Betrieb verfügt über andere hygienisch unbedenkliche Handwaschgelegenheiten.
2	Kapitel I Nummer 3 Satz 1 und Nummer 8 (Kanalisationsanschluss und Abwasserableitungssystem)	Sicherstellung durch das Eigenkontrollsystem, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt durch Abwässer nachteilig beeinflusst werden.
3	Kapitel I Nummer 4 Satz 3 (von Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel)	Zeitlich getrennte Nutzung der Vorrichtungen für das Waschen der Hände und das Waschen der Lebensmittel und Vermeidung der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln.
4	Kapitel VII Nummer 1 Buchstabe a (Verfügbarkeit von Trinkwasser)	Ausreichende Verfügbarkeit von Wasser, das einmal jährlich auf die Einhaltung der Anforderungen der Trinkwasserverordnung untersucht wird.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

Ausfertigungsdatum: 08.08.2007

Vollzitat:

„Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. November 2010 (BGBl. I S. 1537) geändert worden ist“

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 11.11.2010 I 1537

Abschnitt 1 Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung von Fragen des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

§ 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Lebensmittel tierischen Ursprungs: Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Anhangs I Nr. 8.1 Spiegelstrich 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der geltenden Fassung,
2. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften,
3. Schlachten: Töten von Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln durch Blutentzug.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend.

Abschnitt 1a Amtliche Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch

§ 2a Hausschlachtungen

(1) Wer als Haustiere oder Farmwild gehaltene Huftiere außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes für den eigenen häuslichen Verbrauch schlachten oder töten will, hat das jeweilige Tier bei der zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Schlachtieruntersuchung anzumelden, wenn der Verfügungsberechtigte unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist,
2. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden und
3. im Falle von Schweinen, Pferden oder anderen Huftieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

(2) Die Anmeldung nach Absatz 1 hat unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung oder Tötung zu erfolgen.

§ 2b Verwendung von erlegtem Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch

(1) Wer von ihm selbst erlegtes Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch in Eigenbesitz genommen hat, hat das Wild vor der weiteren Bearbeitung bei der für den Erlegeort oder seinen Wohnort zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nummer 1.3 von ihm festgestellt worden sind, und
2. im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

(2) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht für den eigenen häuslichen Verbrauch verwenden, bevor

1. der Untersucher im Wildursprungsschein vermerkt hat, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
2. der Zeitpunkt erreicht ist, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt hat, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 2c Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten, Fleisch von nach § 2a Absatz 1 geschlachteten Tieren vor Abschluss einer nach § 2a Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten. Die zuständige Behörde kann die Zubereitung, Be- oder Verarbeitung von in Satz 1 bezeichnetem Fleisch vor Abschluss der Untersuchung nach § 2a Absatz 1 Nummer 3 genehmigen, sofern der zur Anmeldung der Untersuchung Verpflichtete sicherstellt, dass der Verzehr dieses Fleisches bis zur Bestätigung, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, ausgeschlossen ist.

(2) Es ist verboten, nach § 2b Absatz 1 erlegtes Wild vor Abschluss einer nach § 2b Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten.

Abschnitt 2

Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

§ 3 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von

1. Fischereierzeugnissen die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 2,
2. lebenden Muscheln die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 3,
3. Eiern die Anforderungen der Anlage 2,
4. frischem Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren die Anforderungen der Anlage 3,
5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4

einzuhalten. Satz 1 Nr. 4 gilt nicht, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile im landwirtschaftlichen Betrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Satz 1 Nr. 5 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind.

- (2) Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von
1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, und lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
 - a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
 - b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
 2. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen,
 3. Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10 000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich,
 4. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild: Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

§ 4 Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild

- (1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um
1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
 2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Abs. 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne des Satzes 1 ausreichend geschult sind.

- (2) Wer kleine Mengen von erlegtem Wild zum Zweck der Abgabe nach § 3 Abs. 1 Satz 1 in Eigenbesitz genommen hat, hat das Wild unbeschadet der Regelung in Anlage 4 Nr. 1.1 vor der weiteren Bearbeitung oder vor der Abgabe bei der für den Erlegeort oder den Wohnort zuständigen Behörde
1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nr. 1.3 festgestellt worden sind und
 2. im Falle von Wildschweinen, Sumpfbibern, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Abweichend von Satz 1 muss das erlegte Wild nicht zur amtlichen Fleischuntersuchung oder Untersuchung auf Trichinen angemeldet werden, wenn es an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen Jäger abgegeben wird. In diesem Fall hat die abgebende Person nach Satz 1 Nr. 1 festgestellte Merkmale bei der Abgabe mitzuteilen; die Pflichten nach Satz 1 gelten in diesem Fall für die für den Betrieb des Einzelhandels verantwortliche Person oder den Jäger entsprechend.

- (3) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht in den Verkehr bringen, es sei denn,
1. der Untersucher hat im Wildursprungsschein als Ergebnis der Untersuchung auf Trichinen vermerkt, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
 2. der Zeitpunkt ist erreicht, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher hat dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 4a Inverkehrbringen von erlegten Wildschweinen und Dachsen, bei denen die Probenahme zur Untersuchung auf Trichinen durch den Jäger erfolgt ist

Ein Tierkörper eines Wildschweins oder Dachses, bei dem die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen durch einen Jäger erfolgt ist, auf den diese Aufgabe nach § 6 Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung übertragen worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. dem Tierkörper ein Wildursprungsschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a beigelegt und
2. der Tierkörper mit einer von der zuständigen Behörde oder einer von ihr benannten Stelle ausgegebenen Wildmarke gekennzeichnet ist.

§ 5 Verbote und Beschränkungen

(1) Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur mit einem Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, abgegeben werden. Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zu dem Hinweis nach Satz 1

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
2. Zubereitungshinweise

nach Maßgabe des Satzes 3 auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Es ist verboten, kleine Mengen von lebenden Muscheln abzugeben, die nicht aus Erzeugungsgebieten stammen, die von der zuständigen Behörde nach Anhang II Kapitel II Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABI. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) als Gebiet der Klasse A eingestuft worden sind.

(3) Es ist verboten, kleine Mengen von erlegtem Wild

1. vor Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 oder
2. unausgeweidet
an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 3 Anforderungen an den Einzelhandel

§ 6 Nebensächliche Tätigkeiten des Einzelhandels im Sinne des Artikels 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang nach Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dar, wenn die Abgabe

1. auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
2. auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe beschränkt ist.

§ 7 Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Wer Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a und b, auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten, herstellt oder behandelt, hat die jeweiligen Anforderungen der Anlage 5 einzuhalten. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel I, II Nr. 1 und Kapitel IV Nr. 2.1 gelten nicht für

1. Verkaufsräume sowie nicht ortsfeste Verkaufsstellen,
2. an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden, und
3. Küchenräume in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 8 Verbote

Es ist verboten, in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a und b, auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten,

1. Eiprodukte oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, aus oder unter Verwendung von
 - a) Inhalt, der durch Zentrifugieren oder Zerdrücken von Eiern gewonnen worden ist,
 - b) Eiweißresten, die durch Zentrifugieren leerer Eischalen gewonnen worden sind, herzustellen,
2. Hackfleisch oder Fleischzubereitungen aus Hackfleisch aus anderem als in Anlage 5 Kapitel II Nr. 2.2, auch in Verbindung mit Nr. 2.3, bezeichnetem Fleisch herzustellen,
3. Fleischerzeugnisse aus oder unter Verwendung der in Anlage 5 Kapitel III Nr. 2 genannten Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe herzustellen oder
4. entgegen den Verboten nach den Nummern 1 bis 3 hergestellte Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Abschnitt 4

Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 9 Zulassung von Betrieben

(1) Die Zulassung von Betrieben, die ihre Tätigkeit nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erst nach Zulassung aufnehmen dürfen, ist schriftlich bei der zuständigen Behörde zu beantragen. Dem Antrag sind mindestens

1. ein Betriebsspiegel, der die Angaben nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 6 und der entsprechenden Beiblätter nach Form und Inhalt der Muster 2 bis 8 der Anlage 6 enthält,
2. ein Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind, und
3. Nachweise über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers beizufügen. Abweichend von Satz 2 Nr. 2 sind dem Antrag im Falle handwerklich strukturierter Betriebe Unterlagen beizufügen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.

(2) Die Zulassung ist zu erteilen, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1) erfüllt sind und keine Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, dass der Lebensmittelunternehmer die erforderliche Zuverlässigkeit für die Führung eines Betriebes nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht besitzt.

§ 10 Informationen zur Lebensmittelkette

(1) Eine Standarderklärung mit Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b Satz 2 zweite Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss vorbehaltlich Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe a Nr. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens die Angaben nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 7 enthalten. Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b Satz 2 erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Informationen nach Satz 1 entsprechend.

(2) § 1 der Verordnung mit Übergangsregelungen zur Einführung der Informationen zur Lebensmittelkette bleibt unberührt.

§ 11 Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch

Es ist verboten, Fleisch in Schlachträumen zu zerlegen oder zu verarbeiten. Abweichend von Satz 1 darf in Schlachträumen handwerklich strukturierter Schlachthöfe in beengter räumlicher Lage Fleisch zerlegt werden, wenn Vorkehrungen zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches getroffen worden sind und die zuständige Behörde dies genehmigt hat.

§ 12 Notschlachtungen außerhalb eines Schlachthofes

(1) Tierkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, dürfen nur zu einem Schlachthof befördert werden, wenn ihnen ein Begleitschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8 beigefügt ist.

(2) Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach § 8 Abs. 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung amtlich gekennzeichnet ist. Dies gilt nicht für die Notschlachtung von Huftieren in mobilen Schlachteinheiten, die als Teil eines Schlachthofes zugelassen sind. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, dürfen Fleisch nach Satz 1 nur an Betriebe des Einzelhandels abgeben.

§ 12a Ausnahmen für Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild

(1) Im Falle der Durchführung der Schlacht tieruntersuchung nicht innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung oder Tötung auf Grund einer behördlichen Genehmigung nach § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung ist dem Tierkörper abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei der Beförderung zum Schlachthof beizufügen:

1. die schriftliche Erklärung der in § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichneten Person,
 - a) nach der vor der Schlachtung oder Tötung keine Verhaltensstörungen zu beobachten waren und kein Verdacht auf schädliche Einwirkungen durch die Umwelt (Umweltkontamination) besteht und
 - b) in der
 - aa) das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung sowie
 - bb) das vorschriftsgemäße Schlachten und das ordnungsgemäße Entbluten bescheinigt werden, und
2. die in § 7b Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichnete Gesundheitsbescheinigung.

(2) In den Fällen des Absatzes 1 und des § 7b Absatz 2 Satz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung darf das von dem jeweiligen Schalenwild gewonnene Fleisch nur

1. im Inland und
2. direkt an Verbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an Verbraucher abgegeben werden.

§ 13 Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe

Wer als Jäger Wildkörper an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, hat auf Anweisung der zuständigen Behörde abweichend von Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 4 Buchstabe a Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 den Kopf oder die Eingeweide beizufügen, soweit dies zur Untersuchung auf

1. in Anhang I Gruppe B Nr. 3 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung genannte Stoffe oder
2. Krankheitserreger insbesondere zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern erforderlich ist.

§ 13a Ausnahmen für das Inverkehrbringen von Hackfleisch

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Satz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Hackfleisch aus Fleisch von Schweinen hergestellt wird, das nach der Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung nicht gekühlt worden ist, soweit das Hackfleisch

1. innerhalb von nicht mehr als vier Stunden nach der Schlachtung hergestellt wird,
2. am Tage der Herstellung in den Verkehr gebracht und
3. nur
 - a) lose und direkt an Verbraucher oder Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Verbraucher und
 - b) in dem in Anlage 8b beschriebenen Gebiet abgegeben wird.

§ 14 Untersuchung von Rohmilch nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Als Kontrollen von Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben im Sinne einer nationalen Kontrollregelung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Untersuchungen nach § 1 Abs. 1 der Milch-Güteverordnung.

§ 15 Gebote, Verbote und Beschränkungen

(1) Als Haustiere gehaltene Huftiere dürfen nur zur Schlachtung an einen Schlachthof abgegeben werden, wenn die Tiere so gekennzeichnet sind, dass der Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.

(2) Wer nach Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Erzeugnisse mit einem Identitätskennzeichen in den Verkehr bringt, hat bei umhülltem oder verpacktem zerlegtem Fleisch oder bei umhüllten oder verpackten Nebenprodukten der Schlachtung das Identitätskennzeichen so auf der Umhüllung oder Verpackung zu befestigen oder aufzudrucken, dass es beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört wird.

(3) Es dürfen, bezogen auf die Innentemperatur des Lebensmittels,

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +7 °C,
2. Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +3 °C,
3. Fleisch von Geflügel oder Hasentieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C,
4. Wildkörper erlegten
 - a) Großwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +7 °C,
 - b) Kleinwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C,
5. Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als +2 °C und gefrorenes Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als -18 °C gelagert und befördert werden. Satz 1 Nr. 1 gilt nicht für die in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bezeichneten Fälle.

(4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches,
2. Zubereitungshinweise und
3. ein Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können,

nach Maßgabe des Satzes 3 anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

Abschnitt 5

Gemeinsame Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Lebensmitteln, den Einzelhandel und das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 16 Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

1. Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt worden ist oder
2. Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind, dürfen in Fertigpackungen nur mit Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in den Verkehr gebracht werden. Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Satz 1 gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

§ 16a Inverkehrbringen bestimmter aufgetauter Lebensmittel tierischen Ursprungs

Fleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, dürfen in aufgetautem oder teilweise aufgetautem Zustand unverpackt nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn gut sichtbar und eindeutig mit der Angabe „aufgetaut“ auf diesen Zustand hingewiesen wird.

§ 17 Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher

- (1) Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn sie
1. in einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 18 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 9 Kapitel I Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
 2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 entspricht,
 3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von +8 °C nicht überschritten hat und
 4. auf der Fertigpackung mit dem dem Verbrauchsdatum vorangestellten Wort „Rohmilch“ sowie dem nachgestellten Hinweis „Aufbewahren bei höchstens +8 °C“ gekennzeichnet ist, wobei das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

Die zuständige Behörde kann für die Abgabe tiefgefrorener Vorzugsmilch Ausnahmen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 4 genehmigen.

(3) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen fest verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 enthält.

- (4) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn
1. die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt,
 2. die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
 3. die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
 4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
 5. die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist.

Im Falle des Satzes 1 gelten die Anforderungen nach Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechend. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall für die Abgabe von Rohmilch an einen bestimmten Personenkreis Ausnahmen von den Anforderungen des Satzes 1 Nr. 3 bis 5 genehmigen.

§ 18 Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch

(1) Wer Rohmilch zum Zweck der Abgabe nach § 17 Abs. 2 oder 3 gewinnen will, bedarf hierfür der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung wird für einen Betrieb auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Anlage 9 eingehalten werden. Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Genehmigung anordnen, wenn die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die verwaltschaftsverfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milch liefernde Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 6 der Tabelle in Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von in Satz 1 genannten Krankheitserregern oder deren Toxinen sind zur Erfassung der Tiere, die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Milcherzeugungsbetriebes nach Absatz 1 durchzuführen. Tiere, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, dürfen erst dann in den Bestand der Vorzugsmilch liefernden Tiere eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

§ 19 Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

Die zuständige Behörde kann genehmigen, dass zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen Rohmilch verwendet wird, die nicht den Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 3 oder Kapitel II Teil III Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht.

§ 19a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben auf Almen oder Alpen, die

1. auf Grund der geografischen Lage des Betriebes nicht in der dort genannten Weise auf Keimzahl und Zahl der somatischen Zellen kontrolliert werden kann und
2. die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht erfüllt,

mit Genehmigung der zuständigen Behörde für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass die Rohmilch

3. ausschließlich zur Herstellung von Hartkäse oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von mehr als 60 Tagen verwendet wird, und
4. nur verarbeitet wird, wenn sie vorher mit jeweils negativem Ergebnis
 - a) einer Untersuchung auf sinnfällige Veränderungen und
 - b) mittels Schalmtests einer Untersuchung auf den Zellgehalt unterzogen worden ist.

§ 20 Temperaturanforderungen für die Lagerung und Beförderung von Eiern

Wer Hühnereier gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat diese ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5 °C bis +8 °C zu lagern oder zu befördern.

§ 20a Besondere Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

(1) In Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind, an Verbraucher nur abgegeben werden, wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und

1. im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,
2. im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung
 - a) auf eine Temperatur von höchstens +7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder
 - b) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von +7 °C nicht überschritten werden darf.

Abweichend von Satz 1 dürfen die dort genannten Lebensmittel auch zum Verzehr außer Haus abgegeben werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht ist.

(2) In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn die Lebensmittel einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind. Von verzehrfertigen Lebensmitteln, die nach Satz 1 abgegeben werden, hat der Lebensmittelunternehmer vor der Abgabe eine Rückstellprobe, die mit dem Datum und der Uhrzeit der Herstellung zu kennzeichnen ist, anzufertigen und bei einer Temperatur von nicht mehr als -18 °C für die Dauer von sieben Tagen ab dem Zeitpunkt der Abgabe aufzubewahren. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

(3) Ein Verfahren im Sinne von Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ist jedes Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder ein Verfahren gleicher Wirkung.

§ 21 Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

- (1) Wer Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs be- oder verarbeitet, hat zu überprüfen, ob
1. landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und
 2. bei landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind
- und nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 hierüber Nachweise zu führen.
- (2) Wer Fleisch gewinnt oder bearbeitet, hat nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise über Art, Menge und Verbleib des angefallenen Materials der Kategorie 1 nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. EG Nr. L 273 S. 1) zu führen.
- (3) Wer nach § 17 Abs. 2 oder 3 Rohmilch abgibt, hat im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Tiere nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise zu führen über
1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
 2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
 3. durchgeführte Untersuchungen nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 1.1.2 bis 1.1.4 und 3,
 4. die Ergebnisse der Untersuchungen nach § 18 Abs. 2.
- (4) Die Nachweise nach den Absätzen 1 bis 3 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

§ 22 Verbote und Beschränkungen

- (1) Es ist verboten,
1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln, die nicht durch Schlachten getötet worden sind,
 2. Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist, in den Verkehr zu bringen.
- (1a) Es ist verboten, Fleisch von Hunden, Katzen, anderen hundeartigen und katzenartigen Tieren (Caniden und Feliden) sowie von Affen zum Zwecke des menschlichen Verzehrs zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen.
- (2) Es ist verboten, mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch als frisches Fleisch in den Verkehr zu bringen.
- (3) Es ist verboten, Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 6 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 23 Straftaten

- (1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig
1. entgegen § 5 Abs. 2 kleine Mengen der dort bezeichneten lebenden Muscheln abgibt,
 2. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 2 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
 3. entgegen § 8 Eiprodukte, Flüssigei, Hackfleisch, Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder Fleischerzeugnisse herstellt oder ein Lebensmittel in den Verkehr bringt,
 4. entgegen § 11 Satz 1 Fleisch zerlegt oder verarbeitet,
 5. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 3 Fleisch abgibt,
 - 5a. entgegen § 12a Absatz 2 Fleisch von Schalenwild abgibt,
 6. entgegen § 17 Abs. 1 Rohmilch oder Rohrahm abgibt,
 7. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 1 oder 3 dort bezeichnete Tiere nicht von der Gewinnung von Vorzugsmilch ausschließt oder in einen Bestand Vorzugsmilch liefernder Tiere einstellt,
 8. entgegen § 20a Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt,
 9. entgegen § 22 Absatz 1 Fleisch in den Verkehr bringt,
 10. entgegen § 22 Absatz 1a Fleisch zum Zwecke des menschlichen Verzehrs gewinnt oder in den Verkehr bringt oder
 11. entgegen § 22 Abs. 3 Eier an Verbraucher abgibt.

- (2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer
1. entgegen § 4 Absatz 3 Satz 3 einen Tierkörper oder Fleisch in den Verkehr bringt
 2. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von Fischereierzeugnissen abgibt,
 3. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 1 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
 4. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 3 ein Fischereierzeugnis ohne den dort bezeichneten Hinweis abgibt,
 5. entgegen § 16 Satz 1 die dort bezeichneten Lebensmittel in Fertigpackungen in den Verkehr bringt,
 6. entgegen § 16a ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt oder
 7. entgegen § 22 Abs. 2 Geflügelfleisch in den Verkehr bringt.

§ 24 Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 23 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder 2, jeweils in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 1.4 Satz 1, nicht Trinkwasser verwendet,
2. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 3.3 oder 3.4 Satz 1 Austern nicht richtig aufbewahrt oder lebende Muscheln befördert oder abgibt,
3. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Nr. 1, 2, 3 oder 5 Fleisch von Geflügel oder Hasentieren gewinnt oder behandelt,
4. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 in Verbindung mit
 - a) Anlage 4 Nr. 1.1 Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig aufbricht oder nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet oder
 - b) Anlage 4 Nr. 1.4 Halbsatz 1 Eingeweide nicht oder nicht richtig kennzeichnet,
5. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild abgibt,
6. entgegen § 4 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 3, Wild nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig zu den dort bezeichneten amtlichen Untersuchungen anmeldet,
- 6a. entgegen § 4a Nummer 1 einen Tierkörper in den Verkehr bringt,
7. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
8. entgegen § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5
 - a) Kapitel I Nr. 1.4 unverpacktes Fleisch nicht getrennt von verpacktem Fleisch lagert,
 - b) Kapitel I Nr. 2.2 Fleisch nicht auf den dort genannten Temperaturen hält,
 - c) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 1 oder 2 Großwild in der Decke tiefgefriert oder nicht oder nicht rechtzeitig enthäutet,
 - d) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 3 Wildkörper von Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet,
 - e) Kapitel I Nr. 3.2 Satz 1 unverpacktes Fleisch nicht richtig lagert oder nicht richtig befördert,
 - f) Kapitel II Nr. 1.2 oder 1.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellt,
 - g) Kapitel II Nr. 2.1, 2.2.2 oder 3.1 Satz 1 Fleisch für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen verwendet,
 - h) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 1 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nicht oder nicht rechtzeitig umhüllt oder nicht oder nicht rechtzeitig verpackt oder nicht oder nicht rechtzeitig kühlt oder nicht oder nicht rechtzeitig gefriert,
 - i) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 2 eine dort bezeichnete Temperatur nicht einhält,
 - j) Kapitel II Nr. 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfriert,
 - k) Kapitel III Nr. 1 Fleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet,
 - l) Kapitel IV Nr. 2.2.1 oder 2.2.4 Satz 1 Schalen von Eiern oder Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei verwendet oder
 - m) Kapitel V Nr. 1.1 Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet,
 - n) (weggefallen)
9. entgegen § 12 Abs. 1 einen Tierkörper befördert,
10. entgegen § 15 Abs. 3 Satz 1 Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung, Wildkörper oder Separatorenfleisch lagert oder befördert,
11. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 oder 2 ein Fischereierzeugnis abgibt,
12. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 2 eine Untersuchung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt,
13. entgegen § 20 Hühnereier nicht richtig lagert oder nicht richtig befördert,
14. entgegen § 20a Absatz 2 Satz 2 eine Rückstellprobe nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig anfertigt oder nicht, nicht richtig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt,
15. entgegen § 20a Absatz 2 Satz 3 eine Rückstellprobe nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder nicht oder nicht rechtzeitig aushändigt,
16. entgegen § 21 Abs. 1 eine Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt oder
17. entgegen § 21 Abs. 1, 2 oder 3 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4a Nummer 2 einen Tierkörper in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 Fleisch von Huftieren in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 15 Abs. 1 als Haustiere gehaltene Huftiere abgibt oder
4. entgegen § 15 Abs. 2 ein Identitätskennzeichen nicht richtig befestigt oder nicht richtig aufdruckt.

Abschnitt 7 **Schlussvorschriften**

§ 25 Übergangsvorschriften

Abweichend von § 2b Absatz 2 und § 4 Absatz 3 ist bis zum 20. November 2010 § 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anlage 2 Kapitel VI Nummer 5 der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 230, 231) in der bis zum 20. Mai 2010 geltenden Fassung weiter anzuwenden. Wildursprungsscheine, die nach Form und Inhalt dem Muster der Anlage 8a nicht entsprechen, können bis zum 20. November 2011 weiterverwendet werden.

Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmen, für die Anhang I gilt)

Einleitung

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel I gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel I gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel V gilt für alle Beförderungen.

Kapitel I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Anlagen gemäß Kapitel III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Kapitel II: Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;
 - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und
 - f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Kapitel III: Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaukszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
 - d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
 - e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
 - g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Kapitel IV: Beförderung

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck „Nur für Lebensmittel“.
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

Kapitel V: Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
 - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
 - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

Kapitel VI: Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Kapitel VII: Wasserversorgung

1.
 - a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
 - b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

Kapitel VIII: Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Kapitel IX: Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
7. 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. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese 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.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

Kapitel X: Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Kapitel XI: Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss
 - a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und
 - b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.
3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultraheißbehandlung oder Sterilisierung).

Kapitel XII: Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

Besondere Anforderungen

Abschnitt I: Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

Kapitel I: Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

Kapitel II: Vorschriften für Schlachthöfe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe für als Haustiere gehaltene Huftiere gemäß den folgenden Vorschriften gebaut, angelegt und ausgerüstet sind:

1.
 - a) Schlachthöfe müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.
 - b) Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich.
 - c) Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert werden.
2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie
 - a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen;
 - b) über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge;
 - c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:
 - i) Betäubung und Entblutung,
 - ii) bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen,
 - iii) Ausnehmen und weiteres Zurichten,
 - iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen,
 - v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet,
 - vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und
 - vii) Versand von Fleisch,
 - d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, und
 - e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.
6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt.
7. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet.
8. Werden Gülle sowie Magen- und Darminhalt im Schlachthof gelagert, so muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.
9. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zu Verfügung steht.

Kapitel III: Vorschriften für Zerlegungsbetriebe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren

1. so ausgelegt sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass
 - a) die Zerlegung ununterbrochen vorgeht oder
 - b) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,
2. über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,
3. über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,
4. über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, und
5. über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

Kapitel IV: Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden.
2.
 - a) Fleisch von Tieren, die nicht in den Buchstaben b) und c) genannt sind und die anders verenden als durch Schlachten im Schlachthof, darf für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden.
 - b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen
 - i) außerhalb des Schlachthofs gemäß Kapitel VI notgeschlachtete Tiere
 - ii) im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtete Tiere, und
 - iii) frei lebendes Wild gemäß Abschnitt IV Kapitel II.
 - c) Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet werden, kann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, sofern bei der Untersuchung außer Verletzungen, die auf den Unfall zurückzuführen sind, keine anderen schweren Verletzungen festgestellt wurden.
3. Die Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, müssen so gekennzeichnet sein, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.
4. Die Tiere müssen sauber sein.
5. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen des Tierarztes, der von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ernannt wird, halten, um sicherzustellen, dass die Schlachtieruntersuchung bei allen Schlachttieren unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

6. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.
7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten („dressing“) muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen,
 - b) während des Enthäutens
 - i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen, und
 - ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;
 - c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt, und
 - d) der Schlachtkörper darf beim Entfernen des Euters nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.
8. Der Schlachtkörper und zum menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme jener von Schweinen, der Köpfe von Schafen, Ziegen und Kälbern, der Nasenspiegel und Lippen von Rindern sowie der Füße von Rindern, Schafen und Ziegen vollständig enthäutet werden. Die Köpfe, einschließlich Nasenspiegel und Lippen, und die Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination vermieden wird.
9. Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Hierfür dürfen nur zugelassene Brühhilfsmittel verwendet werden. Die Schweineschlachtkörper müssen anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
10. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden.
11. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.
12. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung bei allen geschlachteten Tieren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unter angemessenen Bedingungen erfolgt.
13. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung gilt für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers Folgendes:
 - a) Sie müssen identifizierbar bleiben, d. h. dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können, und
 - b) sie dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden. Sofern der Penis keine pathologischen Verletzungen aufweist, darf er jedoch sofort beseitigt werden.
14. Beide Nieren müssen vom Nierenfett befreit werden. Bei Rindern, Schweinen und Einhufern muss auch die Nierenkapsel entfernt werden.
15. Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.
16. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung
 - a) müssen bei Rindern, Schweinen und Einhufern die Tonsillen hygienisch entfernt werden,
 - b) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,
 - c) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussuntauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen und
 - d) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, so bald wie möglich vollständig entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.
17. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.

18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen
 - a) Mägen gebrüht oder gereinigt,
 - b) Därme geleert und gereinigt und
 - c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.
19. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild und frei lebendem Wild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild und von Tierkörpern von frei lebendem Wild vorhanden sein.
20. Falls der Schlachthof nicht über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügt, müssen die für das Schlachten dieser Tiere benutzten Einrichtungen vor erneuter Benutzung zur Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

Kapitel V: Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.
2. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Insbesondere müssen Lebensmittelunternehmer Folgendes sicherstellen:
 - a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,
 - b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C und anderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten, und
 - c) soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.
3. Fleisch kann jedoch gemäß Kapitel VII Nummer 3 vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden.
4. Fleisch kann zudem vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn der Zerlegungsraum sich am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege von der Schlachthanlage in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder in ein Kühlhaus verbracht werden. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 2 Buchstabe b) festgelegte Temperatur abgekühlt werden.

Kapitel VI: Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sämtliche nachstehenden Anforderungen erfüllt sind:

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.
2. Ein Tierarzt muss eine Schlachttieruntersuchung durchführen.
3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungeRechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.
4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres

sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.

6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden.
7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 durchgeführten Schlacht- tieruntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.
8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.
9. Die Lebensmittelunternehmer dürfen Fleisch von notgeschlachteten Tieren nur dann in Verkehr bringen, wenn es mit einer speziellen Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen ist, die weder mit der Genuss- tauglichkeitskennzeichnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 noch mit der Identitätskennzeichnung gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung verwechselt werden kann. Dieses Fleisch darf nur in dem Mitgliedstaat, in dem die Schlachtung erfolgt, und nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften die- ses Mitgliedstaats in Verkehr gebracht werden.

Kapitel VII: Lagerung und Beförderung

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haus- tieren gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften erfolgen:

1. a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Tempera- tursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.
b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.
2. Fleisch muss auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.
3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die wäh- rend der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zu- ständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass
 - a) dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt und
 - b) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.
4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.
5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpa- ckungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Abschnitt II: Fleisch von Geflügel und Hasentieren

Kapitel I: Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.
3. Transportkäfige und Module für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof, müssen, soweit sie verwendet werden, aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

Kapitel II: Vorschriften für Schlachthöfe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, gemäß den folgenden Vorschriften angelegt und ausgerüstet sind:

1. Sie müssen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung verfügen.
2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie
 - a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen,
 - b) über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof,
 - c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge gewährleisten:
 - i) Betäubung und Entblutung,
 - ii) Rupfen oder Häuten und Brühen sowie
 - iii) Versand von Fleisch.
 - d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, und
 - e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden), so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 ° C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.
6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von
 - a) Transportbehältern, wie z. B. Transportkäfigen, und
 - b) Transportmitteln verfügen.Diese Orte und Anlagen sind hinsichtlich Buchstabe b) nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt.
7. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.

Kapitel III: Vorschriften für Zerlegungsbetriebe

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von Geflügel und Hasentieren
 - a) so konzipiert sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass
 - i) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - ii) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,
 - b) über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,
 - c) über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,
 - d) über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, und
 - e) über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
2. Soweit in einem Zerlegungsbetrieb
 - a) Enten und Gänse ausgeweidet werden, die zur Herstellung von Stopflebern (foie gras) gehalten und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden, oder
 - b) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird, müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass für diesen Zweck separate Räume zur Verfügung stehen.

Kapitel IV: Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1.
 - a) Fleisch von anderen als den unter Buchstabe b) genannten Tieren darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht durch Schlachten im Schlachthof getötet wurden.
 - b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere gebracht werden, ausgenommen
 - i) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel und Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wurden, sowie Vögel, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, wenn die Tiere im Haltungsbetrieb gemäß Kapitel VI geschlachtet wurden,
 - ii) Farmwild, das im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtet wurde, und
 - iii) Kleinwild gemäß Abschnitt IV Kapitel III.
2. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, damit die Schlachtieruntersuchung unter angemessenen Bedingungen stattfinden kann.
3. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Kleinwild vorhanden sein.
4. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.
5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“) müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern.
6. Die Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt und insbesondere, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.
7. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung
 - a) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,
 - b) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussstaulichem Fleisch in Berührung kommen und

- c) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.
8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.
9. Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:
 - a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;
 - b) alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.
10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Falle muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen, und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

Kapitel V: Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von Geflügel und Hasentieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Zu diesem Zweck müssen die Lebensmittelunternehmer insbesondere Folgendes sicherstellen:
 - a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,
 - b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von 12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens 4 °C gehalten, und
 - c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, erforderlichenfalls indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.
2. Fleisch kann jedoch vor Erreichen der in Nummer 1 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, vorausgesetzt, das Fleisch wird in den Zerlegungsraum entweder
 - a) auf direktem Wege von der Schlachtanlage oder
 - b) zunächst in einen Kühlraum oder ein Kühlhaus verbracht.
3. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 1 Buchstabe b) genannte Temperatur abgekühlt werden.
4. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung bzw. Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Kapitel VI: Schlachtung im Haltungsbetrieb

Lebensmittelunternehmer dürfen Geflügel gemäß Kapitel IV Nummer 1 Buchstabe b) Ziffer i) nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und nach folgenden Vorschriften im Haltungsbetrieb schlachten:

1. Der Betrieb muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden.
2. Der Lebensmittelunternehmer muss die zuständige Behörde im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichten.
3. Der Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachtieruntersuchung zu unterziehen.
4. Der Betrieb muss über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und zur weiteren Behandlung der Schlachtkörper verfügen.
5. Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden.

6. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beigelegt werden, in der alle Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, die den Tieren verabreicht wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung verzeichnet sind.
7. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Bescheinigung beigelegt werden, die vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auszustellen ist.
8. Im Falle von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wird, müssen die unausgeweideten Tiere unverzüglich und erforderlichenfalls gekühlt in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht werden. Sie müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgeweidet werden.
9. Zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, darf bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C kühl gelagert werden. Die Tierkörper müssen dann in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb des Mitgliedstaats ausgeweidet werden, in dem auch der Haltungsbetrieb angesiedelt ist.

Kapitel VII: Wasserbinder

Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass speziell mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch nicht als frisches Fleisch, sondern als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet wird.

Abschnitt III: Farmwildfleisch

1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae), es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.
2. Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I. Es müssen geeignete Einrichtungen vorgesehen werden, die der Größe der Tiere angepasst sind.
3. Unbeschadet der Regelung gemäß den Nummern 1 und 2 dürfen die Lebensmittelunternehmer mit Genehmigung der zuständigen Behörde in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und Huftiere am Herkunftsort schlachten, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur oder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden;
 - b) die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht;
 - c) der Eigentümer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;
 - d) die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet;
 - e) der Betrieb verfügt über Verfahren, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachtieruntersuchung zu unterziehen;
 - f) der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;
 - g) die Anforderungen des Tierschutzes sind erfüllt;
 - h) geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert. Dauert die Beförderung mehr als zwei Stunden, so werden die Tiere erforderlichenfalls gekühlt. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen;
 - i) eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, liegt den Tierkörpern bei der Beförderung zum Schlachthof bei; in dieser Erklärung sind die Identität der Tiere sowie alle ihnen verabreichte Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen sie unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet, und
 - j) bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb liegt den Tierkörpern eine vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufrieden stellende Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das vorschriftgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind.
4. Die Lebensmittelunternehmer dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten.

Abschnitt IV: Fleisch von frei lebendem Wild

Kapitel I: Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.
2. Es genügt jedoch, wenn mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügt. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.
3. Die kundige Person könnte auch der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen ist, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.
4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:
 - a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild,
 - b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können,
 - c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw. und
 - d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.
5. Die zuständige Behörde sollte die Jagdverbände auffordern, solche Lehrgänge anzubieten.

Kapitel II: Umgang mit frei lebendem Großwild

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.
2. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
3. Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.
4.
 - a) Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Fall brauchen der Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen. Die Jäger müssen jedoch allen zusätzlichen Anforderungen, die in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, gestellt werden, genügen, damit insbesondere bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie 96/23/EG kontrolliert werden können.
 - b) Anderenfalls müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung im Sinne von Buchstabe a) auszustellen.
 - c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.
5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

6. Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.
7. Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.
8. Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es:
 - a) vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht tiefgefroren wird, und
 - b) nach der Häutung einer abschließenden Untersuchung gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unterzogen wird.
9. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

Kapitel III: Umgang mit frei lebendem Kleinwild

1. Die kundige Person muss den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
2. Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten.
3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.
4. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet oder vollständig ausgeweidet werden, sofern die zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.
6. An einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefertes frei lebendes Kleinwild muss der zuständigen Behörde zur Inspektion vorgeführt werden.
7. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Kleinwild gelten die Vorschriften von Abschnitt II Kapitel V.

Abschnitt V: Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

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 Kaumuskel), 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.
- 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 vorliegenden Verordnung zugelassen sind.
4. Für die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nummer 3 genannten Techniken hergestellt worden ist, 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 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 dieser Verordnung 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.
(1) 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 (ABl. L 109 vom 06.05.2000, S. 29). Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

Abschnitt VI: Fleischerzeugnisse

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:
 - a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden,
 - b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
 - c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,
 - d) Augen und Augenlider,
 - e) äußere Gehörgänge,
 - f) Hornhaut und
 - g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.
2. Alles Fleisch – einschließlich Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen –, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, muss den Anforderungen, die an frisches Fleisch gestellt werden, entsprechen. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen müssen jedoch anderen besonderen Anforderungen des Abschnitts V nicht entsprechen.

Abschnitt VIII: Fischereierzeugnisse

1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein. Er gilt für aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden.
2. Kapitel III Teile A, C und D, Kapitel IV, Teil A und Kapitel V finden auf den Einzelhandel Anwendung.
3. Die Vorschriften dieses Abschnitts ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
 - a) Im Falle von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen, die in der Primärproduktion und bei damit zusammenhängenden Tätigkeiten eingesetzt werden, ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs I der genannten Verordnung.
 - b) Im Falle anderer Betriebe einschließlich Fischereifahrzeuge ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs II der genannten Verordnung.
 - c) Im Falle der Wasserversorgung ergänzen sie die Vorschriften gemäß Anhang II Kapitel VII der genannten Verordnung; sauberes Meerwasser darf zur Bearbeitung und Reinigung von Fischereierzeugnissen verwendet werden, zur Herstellung von Eis, das zur Kühlung von Fischereierzeugnissen verwendet wird, und zum raschen Abkühlen von Krebstieren und Weichtieren nach dem Abkochen.Abweichend von Buchstabe a gilt Anhang I Teil A Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht für Unternehmer in der kleinen Küstenfischerei im Sinne des Artikels 26 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1198/2006, die ihre Tätigkeit nur für kurze Zeiträume von weniger als 24 Stunden ausüben.
4. In Bezug auf Fischereierzeugnisse
 - a) umfasst die Primärproduktion das Züchten, Fangen und Sammeln lebender Fischereierzeugnisse im Hinblick auf ihr Inverkehrbringen und
 - b) umfassen damit zusammenhängende Arbeitsgänge alle nachstehenden Arbeitsgänge, die an Bord von Fischereifahrzeugen ausgeführt werden: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung; sie umfassen auch
 - 1) die Beförderung und Lagerung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse in Fischzuchtbetrieben an Land und
 - 2) die Beförderung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, vom Produktionsort zum ersten Bestimmungsbetrieb.

Kapitel III: Vorschriften für Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die Fischereierzeugnisse bearbeiten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass gegebenenfalls folgende Vorschriften in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten, eingehalten werden.

A. Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich mit Trinkwasser oder – an Bord von Fischereifahrzeugen – sauberem Wasser gewaschen werden.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
5. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

B. Vorschriften für gefrorene Erzeugnisse

Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren, müssen über eine Anlage verfügen, die den Anforderungen für Gefrierschiffe gemäß Kapitel I Teil I Buchstabe C Nummern 1 und 2 entspricht.

C. Vorschriften für durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

Lebensmittelunternehmer, die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse herstellen, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen erfüllt werden.

1. Die Rohstoffe müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Zur Herstellung von durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen nur ganze Fische und Gräten nach dem Filetieren verwendet werden.
 - b) Das gesamte Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten.
2. Der Herstellungsvorgang muss folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Das maschinelle Ablösen des Fleisches muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen.
 - b) Wird der ganze Fisch verwendet, so muss dieser vorher ausgenommen und gewaschen werden.
 - c) Nach der Herstellung müssen die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnenen Fischereierzeugnisse so rasch wie möglich eingefroren oder Erzeugnissen beigemischt werden, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

D. Vorschriften zum Schutz von Parasiten

1. Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder darunter im gesamten Erzeugnis eingefroren werden; diese Behandlung muss auf das rohe Erzeugnis oder das Enderzeugnis angewendet werden:
 - a) Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden;
 - b) Erzeugnisse aus Fischen folgender Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Kerntemperatur des Fischereierzeugnisses während dieses Vorgangs nicht mehr als $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ beträgt:
 - i) Hering,
 - ii) Makrele,
 - iii) Sprotte,
 - iv) atlantischer und pazifischer (frei lebender) Lachs und
 - c) marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.
2. Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Behandlung nicht anzuwenden, wenn
 - a) epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe die öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden, und
 - b) die zuständige Behörde dies genehmigt.
3. Den in Absatz 1 genannten Fischereierzeugnissen muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden, es sei denn, sie werden an den Endverbraucher geliefert.

Kapitel IV: Anforderungen an verarbeitete Fischereierzeugnisse

Lebensmittelunternehmer, die Krebs- und Weichtiere abkochen, müssen sicherstellen, dass die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Dazu muss ausschließlich Trinkwasser oder – an Bord von Fischereifahrzeugen – sauberes Wasser verwendet werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeisttemperatur abgekühlt werden.
2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

Kapitel V: Hygienennormen für Fischereierzeugnisse

Die Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern – entsprechend der Art des betreffenden Erzeugnisses und der Art des betreffenden Tieres – auch dafür, dass Fischereierzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

A. Organoleptische Merkmale von Fischereierzeugnissen

Die Lebensmittelunternehmer müssen die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.

B. Histamin

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Grenzwerte für Histamin nicht überschritten werden.

C. Flüchtiger basischer Stickstoff

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn chemische Tests belegen, dass die TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte überschritten wurden.

D. Parasiten

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, damit, bevor sie in Verkehr gebracht werden, sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Sie dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

E. Gesundheitsschädliche Toxine

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae hergestellt worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Frische, zubereitete oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie Gempylidae, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten. Der wissenschaftliche Name ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.
2. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Jedoch dürfen Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Abschnitt VII hergestellt worden sind und den Normen von Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts genügen.

Kapitel VI: Umhüllung und Verpackung von Fischereierzeugnissen

1. Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
2. An Bord von Fischereifahrzeugen zubereitete Gefrierblöcke müssen vor dem Anlanden angemessen umhüllt werden.
3. Werden Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen umhüllt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Umhüllungsmaterial
 - a) keine Kontaminationsquelle darstellt,
 - b) so gelagert wird, dass es nicht kontaminiert werden kann,
 - c) wenn es wieder verwendet werden soll, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.

Kapitel VII: Lagerung von Fischereierzeugnissen

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse lagern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeisetemperatur gelagert werden.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von -9 °C oder darunter gelagert werden.
3. Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, müssen bei einer Temperatur und in einer Weise gelagert werden, die die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

Kapitel VIII: Beförderung von Fischereierzeugnissen

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse befördern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.
 - b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen auf einer konstanten Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.
2. Lebensmittelunternehmer brauchen der Anforderung der Nummer 1 Buchstabe b) nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt.
3. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
4. Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt werden.

Abschnitt IX: Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

Zum Zwecke dieses Abschnitts gelten folgende Definitionen:

1. „Kolostrum“ bezeichnet das bis zu 3 bis 5 Tagen nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Tiere abgesonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.
2. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ bezeichnet Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse resultieren.

Kapitel I: Rohmilch und Kolostrum – Primärproduktion

Lebensmittelunternehmer, die Rohmilch erzeugen oder gegebenenfalls sammeln, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Kapitels eingehalten werden.

I. Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung

1. Rohmilch und Kolostrum müssen von Tieren stammen,
 - a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch oder das Kolostrum auf den Menschen übertragen werden kann,
 - b) deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch und des Kolostrums zur Folge haben könnten, und die insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung leiden,
 - c) die keine Euterwunden haben, die die Milch und das Kolostrum nachteilig beeinflussen könnten,
 - d) denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind bzw. die keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne der Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden
 - e) bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist.
2. a) Insbesondere müssen Rohmilch und Kolostrum, was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren stammen:
 - i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG (1) brucellosefreien bzw. anerkannt brucellosefreien Bestand angehören,
 - ii) Schafen oder Ziegen, die einem im Sinne der Richtlinie 91/68/ EWG (2) brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Betrieb angehören, oder
 - iii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle brucellosempfänglicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

- b) Was Tuberkulose anbelangt, so müssen Rohmilch und Kolostrum von folgenden Tieren stammen:
- i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/ EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien Bestand angehören, oder
 - ii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle tuberkuloseempfindlicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

(1) Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 rechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. 121 vom 29.07.1964, S. 1977/64). Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 21/2004 (ABl. L 5 vom 09.01.2004, S. 8).

(2) Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen (ABl. L 46 vom 19.02.1991, S. 19). Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 2005/932/EG (ABl. L 340 vom 23.12.2005, S. 68).

- c) Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, so müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.
3. Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen der Nummer 2 nicht erfüllen, darf jedoch in folgenden Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden,
- a) wenn es sich um Kühe oder Büffelkühe handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatetest negativ ausfällt,
 - b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch entweder:
 - i) zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist oder
 - ii) so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatetest negativ ausfällt, und
 - c) wenn es sich um weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 2 Buchstabe a Ziffer iii oder Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, sofern die Milch so behandelt wird, dass ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.
4. Rohmilch und Kolostrum von Tieren, die die Anforderungen der Nummern 1 bis 3 nicht erfüllen, insbesondere von Tieren, die bei einer prophylaktischen Untersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß den Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, dürfen nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden.
5. Tiere, die mit einer der in Nummer 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch und des Kolostrums anderer Tiere vermieden wird.

II. Hygienevorschriften für Milch- und Kolostrumherzeugerbetriebe

A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch und Kolostrum gelagert, behandelt oder gekühlt werden, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milch- und Kolostrumkontamination begrenzt ist.
2. Die Milch- und Kolostrumlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und – soweit dies notwendig ist, um den Vorschriften des Abschnitts B zu genügen – über eine geeignete Kühlanlage verfügen.
3. Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch und Kolostrum in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch und Kolostrum), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.
4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Milch und des Kolostrums verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.

B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

1. Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen; insbesondere muss gewährleistet sein,
 - a) dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile vor Melkbeginn sauber sind,
 - b) dass die Milch und das Kolostrum jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert werden; Milch und Kolostrum mit solchen abnormen Merkmalen dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden,
 - c) dass Milch und Kolostrum von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwendet werden,
 - d) dass Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch und das Kolostrum übertragen können, identifiziert werden und dass Milch und Kolostrum, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, und
 - e) dass Zitzenbäder oder -sprays nur verwendet werden, wenn sie nach den Verfahren der Richtlinie 98/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten (1) zugelassen oder registriert wurden,
 - f) dass Kolostrum getrennt gemolken und nicht mit Rohmilch vermischt wird.
2. Unmittelbar nach dem Melken müssen die Milch und das Kolostrum an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch und des Kolostrums ausgeschlossen ist.
 - a) Milch muss im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden.
 - b) Kolostrum muss getrennt gelagert und im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt oder eingefroren werden.
3. Während der Beförderung muss die Kühltette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milch- bzw. Kolostrumtemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.
4. Die Lebensmittelunternehmer brauchen den in den Nummern 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III erfüllt und:
 - a) innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird, oder
 - b) aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.

C. Personalhygiene

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
2. Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Zu diesem Zweck müssen am Melkplatz geeignete Waschorrichtungen vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

(1) ABl. L 123 vom 24.04.1998, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2006/50/EG der Kommission (ABl. L 142 vom 30.5.2006, S. 6).

III. Kriterien für Rohmilch und Kolostrum

1.
 - a) Für Rohmilch gelten die nachstehenden Kriterien, bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Normen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden.
 - b) Für Kolostrum gelten die einzelstaatlichen Kriterien hinsichtlich der Keimzahl, des Gehalts an somatischen Zellen und Rückständen von Antibiotika, bis spezifischere Gemeinschaftsvorschriften festgelegt werden.
2. Eine repräsentative Anzahl an Proben von Rohmilch und Kolostrum aus Milcherzeugungsbetrieben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden, muss auf Übereinstimmung mit den Nummern 3 und 4 im Fall von Rohmilch und mit den geltenden einzelstaatlichen Kriterien gemäß Nummer 1 Buchstabe b im Fall von Kolostrum kontrolliert werden. Durchgeführt werden diese Kontrollen
 - a) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch erzeugt, oder in seinem Auftrag,
 - b) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch abholt/sammelt oder verarbeitet, oder in seinem Auftrag,
 - c) von oder im Auftrag einer Gruppe von Lebensmittelunternehmern oder
 - d) im Rahmen einer nationalen oder regionalen Kontrollregelung.

3. a) Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:
 - i) rohe Kuhmilch:
 - Keimzahl bei 30 °C (pro ml) $\leq 100\ 000^*$
 - Somatische Zellen (pro ml) $\leq 400\ 000^{**}$
 - * Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.
 - ** Über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat, es sei denn, die zuständige Behörde schreibt eine andere Methode vor, die saisonalen Schwankungen der Produktionsmenge Rechnung trägt.
 - ii) Rohmilch von anderen Tierarten:
 - Keimzahl bei 30 °C (pro ml) $\leq 1\ 500\ 000^*$
 - * Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.
 - b) Ist Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen jedoch für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nach einem Verfahren ohne Hitzebehandlung bestimmt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die verwendete Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:
 - Keimzahl bei 30 °C (pro ml) $\leq 500\ 000^*$
 - * Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.
4. Unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG müssen die Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in Verkehr gebracht wird, wenn
 - a) ihr Gehalt an Rückständen von Antibiotika über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 (1) liegt oder (1) Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 224 vom 18.08.1990, S. 1). Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1231/2006 der Kommission (ABl. L 225 vom 17.08.2006, S. 3).
 - b) die Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet.
 5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nummern 3 und 4, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

Kapitel II: Vorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

I. Temperaturvorschriften

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb
 - a) die Milch rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird,
 - b) das Kolostrum rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird oder eingefroren bleibt und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten wird.
2. Die Lebensmittelunternehmer dürfen die Milch und das Kolostrum jedoch auf einer höheren Temperatur halten, wenn
 - a) die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt oder
 - b) die zuständige Behörde aus technologischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse oder Erzeugnisse auf Kolostrumbasis betreffen, eine höhere Temperatur zulässt.

II. Vorschriften für die Wärmebehandlung

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Wärmebehandlung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis die Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Sie müssen insbesondere dafür Sorge tragen, dass bei folgenden Verfahren die vorgegebenen Spezifikationen erfüllt sind:
 - a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form
 - i) einer Kurzzeiterhitzung (mindestens 72 °C für 15 Sekunden),
 - ii) einer Dauererhitzung (mindestens 63 °C für 30 Minuten) oder
 - iii) jeder anderen Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung, so dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatasetest negativ reagieren.

- b) Ultrahoherhitzung (UHT) durch eine Behandlung
 - i) in Form kontinuierlicher Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind, und
 - ii) die ausreicht, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.
- 2. Wenn Lebensmittelunternehmer erwägen, Rohmilch und Kolostrum einer Hitzebehandlung zu unterziehen, müssen sie Folgendem Rechnung tragen:
 - a) den nach den HACCP-Grundsätzen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entwickelten Verfahren und
 - b) den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt oder Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vornimmt.

III. Kriterien für rohe Kuhmilch

- 1. Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Verarbeitung
 - a) rohe Kuhmilch, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml hat und
 - b) verarbeitete Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat.
- 2. Entspricht die Milch nicht den in Nummer 1 festgelegten Kriterien, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

Kapitel III: Umhüllung und Verpackung

Die Versiegelung von Verbraucherverpackungen muss unmittelbar nach der Abfüllung in dem Betrieb erfolgen, in dem die letzte Wärmebehandlung von flüssigen Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis stattfindet, und zwar durch Versiegelungsvorrichtungen, die eine Kontamination verhindern. Das Versiegelungssystem muss so konzipiert sein, dass, wenn der betreffende Behälter geöffnet wurde, dies deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist.

Kapitel IV: Etikettierung

- 1. Zusätzlich zu den Vorschriften der Richtlinie 2000/13/EG muss – außer in den in Artikel 13 Absätze 4 und 5 jener Richtlinie vorgesehenen Fällen – die Etikettierung Folgendes deutlich erkennen lassen:
 - a) im Falle der für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch: das Wort „Rohmilch“;
 - b) im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst: die Worte „mit Rohmilch hergestellt“;
 - c) im Falle von Kolostrum: das Wort „Kolostrum“;
 - d) im Falle der auf Kolostrumbasis hergestellten Erzeugnisse: die Worte „kolostrumhaltig“.
- 2. Die Vorschriften der Nummer 1 finden Anwendung auf Erzeugnisse, die für den Einzelhandel bestimmt sind. Der Ausdruck „Etikettierung“ umfasst alle Verpackungen, Dokumente, Hinweise, Etiketts, Ringe oder Verschlüsse, mit denen solche Erzeugnisse versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen.

Kapitel V: Identitätskennzeichnung

Abweichend von Anhang II Abschnitt I

- 1. kann das Identitätskennzeichen einen Hinweis darauf enthalten, wo auf der Umhüllung oder Verpackung die Zulassungsnummer des Betriebs angegeben ist, anstatt die Zulassungsnummer des Betriebs anzugeben;
- 2. kann das Identitätskennzeichen bei Mehrwegflaschen lediglich die Abkürzung des Versandlandes und die Zulassungsnummer des Betriebs angeben.

Abschnitt X: Eier und Produkte

Kapitel I: Eier

1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer – vorzugsweise konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet.
3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

Kapitel II: Eiprodukte

I. Vorschriften für Betriebe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Eiverarbeitungsbetriebe so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sind, dass folgende Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt werden:

1. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,
2. Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und
3. andere als die unter den Nummern 1 und 2 genannten Arbeitsgänge.

II. Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Schale von Eiern für die Herstellung von Eiprodukten muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knackeier dürfen jedoch verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.
2. Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff für Eiprodukte verwendet werden. Flüssigei muss nach Maßgabe von Teil III Nummern 1 bis 4 und 7 gewonnen worden sein.

III. Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass alle Arbeitsgänge so ausgeführt werden, dass während der Herstellung, Bearbeitung und Lagerung der Eiprodukte Kontamination vermieden werden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.
2. Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch angemessene Absonderung von anderen Arbeitsgängen. Knackeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.
4. Inhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.
5. Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeies so schnell wie möglich verarbeitet werden, um mikrobiologische Gefahren auszuschließen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Unzulänglich verarbeitete Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut verarbeitet werden, soweit diese neue Verarbeitung das Produkt genusstauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, um sicherzustellen, dass sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird.
6. Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, braucht nicht bearbeitet zu werden.
7. Erfolgt die Bearbeitung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigei entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit bei 4 °C vor der Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Diese Anforderungen gelten nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
8. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, müssen auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Bearbeitung eingefroren werden.

IV. Analysespezifikationen

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.
3. Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

V. Etikettierung und Identitätskennzeichnung

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Identitätskennzeichnung nach Anhang II Abschnitt I müssen Eiproduktsendungen, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind, ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.
2. Bei Flüssigei muss das Etikett gemäß Nummer 1 auch die Angabe „nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

Anlage 5 **(zu § 7 Satz 1)** **Anforderung an die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln** **tierischen Ursprungs im Einzelhandel**

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1838)

Kapitel I: Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch

Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

- 1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.
- 1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
- 1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
- 1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

- 2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass
 - 2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - 2.1.2 während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
- 2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich der Nummern 2.3 und 2.4
 - 2.2.1 Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als +3 °C,
 - 2.2.2 anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als +7 °C und
 - 2.2.3 Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C gehalten werden.
- 2.3 Abweichend von Nummer 2.2 darf Fleisch warm zerlegt und entbeint werden, wenn der Zerlegungsraum räumlich unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege vom Schlachthof in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder eine andere geeignete Kühleinrichtung verbracht werden. Das Fleisch muss nach der Zerlegung und gegebenenfalls Umhüllung und Verpackung auf die entsprechende in Nummer 2.2 genannte Temperatur abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert oder befördert werden.
- 2.4 Die Nummern 2.2.1 und 2.2.2 gelten nicht, sofern das Fleisch auf Grund einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 befördert worden ist.
- 2.5 Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.

3. Behandlung, Lagerung und Beförderung von Fleisch

- 3.1 Großwild in der Decke darf nicht tief gefroren werden. Es ist vor dem Inverkehrbringen zu enthäuten. Wildkörper von Kleinwild sind unverzüglich nach der Anlieferung auszuweiden.
- 3.2 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von Wild in der Decke, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert oder befördert werden. Dies gilt nicht, sofern die Lagerung oder Beförderung zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise erfolgt, dass das unverpackte Fleisch auf Grund der Art der Lagerung oder Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Kapitel II: Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die

- 1.1 so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,
- 1.2 über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
- 1.3 über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Anforderungen an Rohstoffe

- 2.1 Für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das
 - 2.1.2 in zugelassenen Schlachthöfen oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Schlachtbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, gewonnen oder behandelt worden ist,
 - 2.1.3 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, bearbeitet oder behandelt worden ist, oder
 - 2.1.4 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist.
- 2.2 Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
 - 2.2.1 Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.
 - 2.2.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden
 - 2.2.2.1 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,
 - 2.2.2.2 Separatorenfleisch,
 - 2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,
 - 2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,
 - 2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),
 - 2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
 - 2.2.2.7 Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.

- 2.3 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
- 2.3.1 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.
- 2.3.2 Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen, oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.

3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

- 3.1 Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von
 - 3.1.1 Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als +4 °C,
 - 3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als +3 °C und
 - 3.1.3 sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als +7 °C aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.
- 3.2 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.
- 3.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als
 - 3.3.1 +2 °C im Falle von Hackfleisch und +4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder
 - 3.3.2 -18 °C oder darunter gefroren werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.
- 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.

Kapitel III: Herstellung von Fleischerzeugnissen

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- 1. Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das**
 - 1.2 in zugelassenen Schlachthöfen oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Schlachtbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, gewonnen oder behandelt worden ist,
 - 1.3 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, bearbeitet oder behandelt worden ist, oder
 - 1.4 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist.

2. Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus oder unter Verwendung folgender Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe hergestellt werden:

- 2.1 Geschlechtsorgane, ausgenommen Hoden,
- 2.2 Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
- 2.3 Knorpel des Kehlkopfes, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,
- 2.4 Augen und Augenlider,
- 2.5 äußere Gehörgänge,
- 2.6 Hornhaut und
- 2.7 von Geflügel Speiseröhre, Kropf, Geschlechtsorgane, alle Eingeweide und Kopf, ausgenommen Kamm, Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen.

Kapitel IV: Eier, Eiprodukte und Flüssigei

1. Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- 1.2 Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- 1.3 Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

2. Bei der Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- 2.1 Anforderungen an Räume und Einrichtungen
Räume für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei müssen so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sein, dass folgende Arbeitsgänge räumlich oder zeitlich getrennt durchgeführt werden:
 - 2.1.1 Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,
 - 2.1.2 Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Flüssigeis und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und
 - 2.1.3 andere als die in den Nummern 2.1.1 und 2.1.2 genannten Arbeitsgänge.
- 2.2 Anforderungen an Rohstoffe
 - 2.2.1 Für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei dürfen Schalen von Eiern nur verwendet werden, wenn sie voll entwickelt und unbeschädigt sind. Abweichend von Satz 1 dürfen Knickeier verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle unmittelbar an den verarbeitenden Betrieb geliefert werden und dort umgehend aufgeschlagen werden.
 - 2.2.2 Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei aufgeschlagen werden, müssen sauber und trocken sein.
 - 2.2.3 Flüssigei, das als Rohstoff für die Herstellung von Eiprodukten verwendet wird, muss entsprechend den Anforderungen nach den Nummern 2.2.2, 2.3.1, 2.3.2 und 2.3.4 gewonnen worden sein.
 - 2.2.4 Zur Herstellung von Eiprodukten dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, deren Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen darf der vor der Fermentation ermittelte Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.
- 2.3 Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung
 - 2.3.1 Das Aufschlagen der Eier hat in geeigneter Weise abgesondert von anderen Arbeitsgängen so zu erfolgen, dass Schalen und Membranen beseitigt werden und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
 - 2.3.2 Eier von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern müssen getrennt von diesen be- und verarbeitet werden. Ausrüstungen, die für die Be- und Verarbeitung von Eiern von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern verwendet wurden, sind vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Eiern von Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern zu reinigen und zu desinfizieren.
 - 2.3.3 Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeis vorbehaltlich Nummer 2.3.4 unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren beseitigt oder reduziert. Unzureichend bearbeitete Partien sind unverzüglich einer erneuten Bearbeitung zu unterziehen. Abweichend von Satz 1 ist eine Bearbeitung von Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, nicht erforderlich.

- 2.3.4 Erfolgt die Bearbeitung von Flüssigei abweichend von Nummer 2.3.3 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist das Flüssigei unter hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens +4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei +4 °C bis zur Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Satz 2 gilt nicht für Erzeugnisse, die einer Entzuckerung unterzogen werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
- 2.3.5 Eiprodukte, die nicht bei Umgebungstemperatur haltbar sind, sind sofort nach der Fermentation (Entzuckerung) zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die +4 °C nicht überschreitet. Sollen die Eiprodukte eingefroren werden, sind sie unmittelbar nach der Bearbeitung einzufrieren.
- 2.3.6 Eiproduktepartien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:
- 2.3.6.1 Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure darf 10 Milligramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.
- 2.3.6.2 Der Gehalt an Schalenresten, Membranen und anderen Teilchen darf 100 Milligramm pro Kilogramm Eiprodukt nicht überschreiten.
- 2.4 Kennzeichnungsvorschriften
Sendungen von Eiprodukten oder Flüssigei, die als Zutat für die Herstellung eines anderen Lebensmittels in einem Betrieb des Einzelhandels bestimmt sind, müssen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte gelagert werden müssen und für wie lange ihre Haltbarkeit bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann. Bei Flüssigei muss das Etikett nach Satz 1 auch die Aufschrift „Nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ tragen und Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.
- 2.5 Die Anforderungen der Nummern 2.2.3, 2.2.4, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 und 2.4 gelten nicht für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei in Küchenräumen in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel V: Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen

Bei der Behandlung von Rohmilch und der Herstellung von Milcherzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Temperaturanforderungen

- 1.1 Zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf nur Milch verwendet werden, die sofort nach der Anlieferung auf eine Temperatur von nicht mehr als +6 °C gekühlt und bis zu ihrer Verarbeitung bei dieser Temperatur gelagert worden ist.
- 1.2 Abweichend von Nummer 1.1 darf Milch, die zum Zeitpunkt der Verarbeitung eine Temperatur von mehr als +6 °C aufweist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden, wenn
- 1.2.1 die Verarbeitung der Milch unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Anlieferung beginnt oder
- 1.2.2 die zuständige Behörde dies aus technologischen Gründen zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse genehmigt.

2. Anforderungen an die Wärmebehandlung

Zur Wärmebehandlung von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist ein Verfahren zu verwenden, das auf den Grundsätzen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beruht. Sofern ein Pasteurisierungs- oder Ultrahoheritzungsverfahren verwendet wird, muss das Verfahren folgende Anforderungen erfüllen:

- 2.1 Pasteurisierung
- 2.1.1 Zeit-Temperaturkombination
- 2.1.1.1 Kurzzeiterhitzung auf mindestens +72 °C für 15 Sekunden,
- 2.1.1.2 Dauererhitzung auf mindestens +63 °C für 30 Minuten oder
- 2.1.1.3 eine andere Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung wie die unter den Nummern 2.1.1.1 und 2.1.1.2 genannten Verfahren.
- 2.1.2 Prüfung der Wirksamkeit
Die Erzeugnisse müssen auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Pasteurisierung durchgeführten Phosphatsetest negativ reagieren.

- 2.2 Ultrahocherhitzung (UHT)
Kontinuierliche Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als +135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind. Das Wärmebehandlungsverfahren muss sicherstellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei +30 °C für 15 Tage oder bei +55 °C für sieben Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.

3. Kriterien für rohe Kuhmilch

Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen aus Kuhmilch muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt werden, dass

- 3.1 rohe Kuhmilch bei +30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro Milliliter,
3.2 verarbeitete Kuhmilch bei +30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro Milliliter aufweist.

4. Die Anforderungen der Nummern 2 und 3 gelten nicht für die Herstellung von Milcherzeugnissen in Küchenräumen in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel VI: Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln

Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als +40 °C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, dürfen in Fertigpackungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Satzes 2 mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet sind. Die Angabe ist auf allen Verpackungen, Dokumenten, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen sowie in allen Hinweisen anzubringen, mit denen die Lebensmittel nach Satz 1 versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen. Die Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleiben unberührt.

Kapitel VII: Abweichende Temperaturanforderungen

Unbeschadet der in Kapitel I Nr. 2.3 und 2.4 und Kapitel II Nr. 3.2 geregelten Fälle müssen die in Kapitel I Nr. 2.2 und Kapitel II Nr. 3.1 und 3.3 geregelten Temperaturanforderungen von Lebensmittelunternehmern nicht angewendet werden, die eine nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausgearbeitete, die Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis anwenden und dies dokumentieren.

Anlage 9

(zu § 17 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 und 2, § 18 Abs. 1 und 2 und § 21 Abs. 3 Nr. 4) Anforderungen an Vorzugsmilch

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1861)

Kapitel I: Anforderungen an das Gewinnen und Behandeln sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten die folgenden Anforderungen:

1. Gewinnung von Vorzugsmilch

- 1.1 Anforderungen an den Tierbestand
Nutztiere für die Gewinnung von Vorzugsmilch sind
 - 1.1.1 in einer Einrichtung, die von Einrichtungen für andere Milch liefernde Tiere abgetrennt ist, zu halten,
 - 1.1.2 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,
 - 1.1.3 monatlich von einem Tierarzt klinisch auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,
 - 1.1.4 monatlich zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen; bei Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 250 000 pro Milliliter für Rinder und Schafe, 10 000 pro Milliliter für Pferde und 1 000 000 pro Milliliter für Ziegen ist eine bakteriologische Untersuchung von antiseptisch gewonnenen Anfangsgemelksproben jedes Euterviertels (Rinder) oder jeder Euterhälfte (Pferde, Ziegen, Schafe) durchzuführen; im Fall des Nachweises von Mastitiserregern sind die Tiere von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,
 - 1.1.5 aus der Einrichtung nach Nummer 1.1.1 zu entfernen, wenn sie erkrankt oder auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtig sind und erst dann unter die Vorzugsmilch liefernden Tiere einzustellen oder wieder einzustellen, wenn sie einer erneuten Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand mit negativem Befund unterlegen haben.

2. Behandeln von Vorzugsmilch

- 2.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muss eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch auf nicht mehr als +4 °C innerhalb von zwei Stunden und eine Kühllhaltung bei dieser Temperatur gewährleisten. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muss ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muss mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.
- 2.2 Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf nicht mehr als +4 °C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten, ausgenommen in Fällen, in denen die Vorzugsmilch in tiefgefrorenem Zustand gelagert oder in den Verkehr gebracht wird.

3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

	m	M	n	c
1. Keimzahl/ml bei +30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	20 000	50 000	5	2
2. Enterobacteriaceae/ml bei +30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
3. Koagulase-positive Staphylokokken/ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
4. Anzahl somatischer Zellen/ml (Milch von Rindern und Schafen)	200 000	300 000	5	2
5. Salmonellen in 25 ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	0	0	5	0
6. Pathogene Mikroorganismen oder deren Toxine dürfen in der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
7. Hämolisierende Streptokokken dürfen in der Milch von Pferden bei einer monatlich durchzuführenden Kontrolle in 1 ml Milch nicht nachweisbar sein.				
8. Bei der sensorischen Kontrolle der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden dürfen keine Abweichungen erkennbar sein.				
9. Der Phosphatsetest muss bei Milch von Rindern positiv reagieren.				

Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert „≤m“, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen „m“ und „M“, so sind die dann zu ziehenden Proben(n) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.

Kapitel II: Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen

1. Allgemein

Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

- 1.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, müssen
 - 1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
 - 1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Vorzugsmilch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältnissen gelagert wird;
 - 1.1.3 Decken so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind;
 - 1.1.4 Türen aus unveränderlichem und leicht zu reinigendem Material bestehen;
 - 1.1.5 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
 - 1.1.7 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Vorzugsmilch möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern oder ähnlichen hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
 - 1.1.8 ausreichend große und entsprechend gestaltete Arbeitsbereiche vorhanden sein, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen und jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung ausschließen.
- 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muss vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.

- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Die Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muss vorhanden sein.
- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Vorzugsmilch in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, dass von ihnen keine Stoffe auf Vorzugsmilch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
- 1.6 Wer in einem zugelassenen Betrieb Lebensmittel herstellt, die Vorzugsmilch sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, muss diese Zutaten getrennt von Vorzugsmilch lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und die Zutaten in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.
- 1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass jede Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 1.8 Ein Raum oder ein Schrank zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsgeräten und -mitteln oder ähnlichen Stoffen muss vorhanden sein.
- 1.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Verordnung auswirken. Nach Anwendung dieser Mittel müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
- 1.10 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.

2. Zusätzliche Anforderungen

In Milcherzeugungsbetrieben, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen zusätzlich Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Vorzugsmilch vorhanden sein. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein.

Anlage 7
(zu § 10 Abs. 1)
Informationen zur Lebensmittelsicherheit
nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung
mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung (EG)
Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden
oder verbracht werden sollen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1858)

I) Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

Name: _____
Anschrift: _____
Betriebskennnummer/Registriernummer
des Betriebes nach ViehVerkehrsVO: _____
Tel: _____ Fax: _____
Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein/Tierpass: _____
Tierart: Schwein Rind Pferd Schaf
 Ziege Geflügel Hasentiere Farnwild
Anzahl der zu schlachtenden Tiere: _____

II) Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt Folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen (z. B. Repellentien).
4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen (z. B. Salmonellenstatus).
5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Name: _____
Anschrift: _____
Telefon: _____
Fax: _____

(Ort) (Datum)

(Unterschrift des Lebensmittelunternehmers)

Anlage 6 (zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1843)

Muster 1

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs	_____	
Zulassungs-Nr. (soweit bereits vorhanden)	Veterinärkontroll-Nr. (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)	_____
Registrier-Nr. (soweit vorhanden)	_____	
Lebensmittelunternehmer (i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)	_____	
Straße	_____	
PLZ, Ort	_____	
Telefonnummer	_____	
Fax	_____	
E-Mail, ggf. Internet	_____	
Baujahr	_____	
letzter Umbau	_____	
Betriebsbereiche	_____	
Fleisch	<input type="checkbox"/>	ja
Milch	<input type="checkbox"/>	ja
Fisch	<input type="checkbox"/>	ja
Lebende Muscheln	<input type="checkbox"/>	ja
Ei/Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	ja
Fette und Grieben	<input type="checkbox"/>	ja
Mägen, Blasen und Därme	<input type="checkbox"/>	ja
Gelatine/Kollagen	<input type="checkbox"/>	ja
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	ja
Personal	Männlich	Weiblich
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____
Wasserversorgung	_____	_____
öffentliche Wasserversorgung	<input type="checkbox"/>	ja
Eigenwasserversorgung (Brunnen)	<input type="checkbox"/>	ja
sauberes Meerwasser	<input type="checkbox"/>	ja
Umweltrelevante Genehmigungen	<input type="checkbox"/>	ja
Waschplatz für Transportmittel	<input type="checkbox"/>	ja

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Muster 2

Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere ja
- Geflügel und Hasentiere ja
- Farmwild ja
- Großwild ja
- Kleinwild ja
- Betriebsbereiche
- Schlachtung ja
- Zerlegung ja
- Herstellung von Hackfleisch ja
- Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch ja
- Verarbeitung ja
- Wildbearbeitung ja
- Sammlung von rohen Schlachtfetten ja
- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis)

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung:

Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage

Tierart	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

1.2 Bereich Zerlegung:

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

Tierart	Anzahl der Herstellungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

Tierart	Anzahl der Herstellungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

Tierart	Anzahl der Herstellungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

- Rohwurst
- Rohpöckelware
- Kochpöckelware
- Brühwurst
- Kochwurst

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche:

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben

Gesalzene Mägen, Blasen, Därme

Erhitzte Mägen, Blasen, Därme

Getrocknete Mägen, Blasen, Därme

Muster 4

Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)

- Betriebsarten
- Gefrierschiff *) ja
- Fabrikschiff *) ja
- Versteigerungshalle ja
- Großmarkt ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ja
- *) Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):
- Betriebsbereiche für
- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis) _____

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

in kg

- Kapazität der Hälterung _____
- Maximale Schlachtkapazität pro Stunde _____
- Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche _____

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

(Menge in kg pro Woche)

- Süßwasserfische _____
- Salzwasserfische _____
- Krustentiere _____
- Schalentiere _____
- Arbeitsgänge
- Ausnehmen
- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

- Getrocknete Fischereierzeugnisse _____
- Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse _____
- Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse _____
- Gesalzene Fischereierzeugnisse _____
- Anchosen _____
- Marinaden _____
- Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch) _____
- durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse _____

Muster 5

Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

Betriebsbereiche
 Sammlung von Milch ja _____
 Lagerkapazität in kg _____
 Herstellung von Milcherzeugnissen ja _____

- 1 Informationen zur Betriebsstruktur
 1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch _____
 Milcherzeugnisse, ggf. welche _____
 Verwendete Rohstoffe _____
 Kuhmilch _____
 Milch anderer Tierarten _____
 Milcherzeugnisse _____
 Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs _____
 Pflanzliche Lebensmittel _____

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

Muster 6

Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei

 ja

Herstellung von Eiprodukten

 ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe

Schaleneier

 ja

Flüssigei, gekühlt

 ja

Flüssigei, tiefgefroren

 ja

Flüssigei, gekühlt

Flüssigei, tiefgefroren

Flüssigei, entzuckert

Eiprodukte

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Anlage 4
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1,
Abs. 2 Satz 1 und Abs. 4)
Anforderung an die Abgabe kleiner Mengen
von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1837)

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens +4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
 - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
 - 1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
 - 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als +7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als +4 °C gehalten wird.
3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
 - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
 - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.

4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
 - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.

Anlage 3
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4)
Anforderung an die Abgabe kleiner Mengen
von Fleisch und Geflügel oder Hasentieren

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1836)

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002,
5. Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von +4 °C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Anlage 1
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2)
Anforderung an die Abgabe kleiner Mengen
von Fischereierzeugnissen oder von lebenden Muscheln

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1835)

1. Allgemeine Anforderungen:

- 1.1 Fischereifahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln nicht mit Schmutz- oder Abwasser, Abgasen, Kraftstoff, Öl oder sonstigen Schadstoffen verunreinigt werden können.
- 1.2 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren und zu befördern und vor Verunreinigungen und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen zu schützen.
- 1.3 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind so zu behandeln, dass Beschädigungen oder Quetschungen so weit wie möglich vermieden werden.
- 1.4 Für alle Reinigungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Reinigung unverteilter Fischereierzeugnisse oder lebender Muscheln kann sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser verwendet werden.

2. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Fischereierzeugnissen:

- 2.1 Lebende Fischereierzeugnisse müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 2.2 Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen nach dem Fang so bald wie möglich gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, gekühlt und so bald wie möglich abgegeben werden.
- 2.3 Werden Fischereierzeugnisse geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder – an Bord von Fischereifahrzeugen – mit sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.
- 2.4 Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.
- 2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.

Anlage 2
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3)
Anforderung an die Abgabe kleiner Mengen von Eiern

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1836)

Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

Anlage 15

Schema zur Registrierung/Zulassung von Fischern und Teichwirten

Vermarktung von Fischereierzeugnissen durch Fischer und Teichwirte

Produktion	Vermarktung			Registrierung/ Zulassung	Bemerkung
	Wie viel?	Abgabe wo?	Abgabe an wen?		
<p>Primärerzeugnisse, d. h. Fischereierzeugnisse, bei denen die Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde. Dies umfasst folgende Tätigkeiten: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Sortierung, Kühlung und Umhüllung für die Beförderung</p> <p>(Punkt 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)</p>	<p>Abgabe in kleinen Mengen¹</p> <p>(§ 5 (2) Nr. 1 LMHV und § 3 (2) Nr. 1 Tier-LMHV)</p>	<p>im Betrieb, am Ort der Herstellung</p> <p>dazu zählt auch</p> <ul style="list-style-type: none"> • durch Zustellung/Belieferung • über Marktstand auf nahegelegenen Märkten 	<ul style="list-style-type: none"> • Endverbraucher • Örtlichen EZH² zur Abgabe an Endverbraucher 	<p>Registrierung nein Zulassung nein</p> <p>(Art. 1 Abs. 2 c) der VO (EG) 852/2004 und Art. 1 Abs. 3 c) VO (EG) 853/2004)</p>	<p>der belieferte EZH darf die Fische auch verarbeiten</p> <p>Einhaltung der Anforderung an Hygiene § 5 LMHV und § 3(1) Tier-LMHV</p>
	<p>Keine kleine Menge mehr</p>	<p>keine Einschränkung</p> <p>(wenn Primärerzeugnisse durch Erzeuger abgegeben werden im Betrieb oder Zustellung)</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>Registrierung ja Zulassung nein</p> <p>(Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)</p>	<p>Einhaltung der Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004</p>
<p>Fischereierzeugnisse, deren Beschaffenheit wesentlich verändert wurde, sodass kein Primärerzeugnis mehr vorliegt, z. B. durch räuchern, filetieren, zerkleinern oder marinieren</p> <p>(Umkehrschluss zu den Punkten 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)</p>	<p>bis zu 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auch an andere EZH²</p> <p>(§ 6 Tier-LMHV i. V. m. Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004)</p>	<p>im Betrieb, am Ort der Herstellung.</p> <p>Dazu zählt auch</p> <ul style="list-style-type: none"> • durch Zustellung/Belieferung • über Marktstand auf nahegelegenen Märkten <p>(Leitfaden zur VO (EG) Nr. 852/2004 Nr. 3.3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Endverbraucher • EZH², im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegen 	<p>Registrierung ja Zulassung nein</p> <p>(Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)</p>	<p>Alle Fischereierzeugnisse sind Lebensmittel tierischen Ursprungs. Ausnahmemenge darf nicht mehr als 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausmachen.</p> <p>Einhaltung der Anforderung der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. III Abschn. VIII Nr. 2 der 853/2004 für Einzelhandel</p>
	<p>Überschreitung der 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere EZH²</p> <p>(Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004 NICHT erfüllt ist)</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>Zulassung, ja</p> <p>(Art. 4 VO (EG) 853/2004)</p>	<p>Einhaltung der Anforderung der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004</p>

¹Kleine Mengen = Kleine Mengen von lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: - bei direkter Abgabe an Verbraucher: haushaltsübliche Menge, - bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels: für den jeweiligen Betrieb tagesübliche Abgabemenge an Verbraucher (nach § 5 Abs. 2 LMHV), ²EZH = Einzelhandelsbetrieb; dazu gehören auch Gaststätten

B. Fundstellen der Rechtsvorschriften

(Stand 01.12.2010)

Allgemeine Rechtsvorschriften

- (1) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24.07.2009 (BGBl I S. 2205), geändert durch V. v. 03.08.2009 (BGBl I S. 2630);
- (2) Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) vom 29.01.1998 (BGBl I S. 230), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 21.05.2010 (BGBl I S. 674);
- (3) Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) vom 29.01.1998 (BGBl I S. 230, 269), zuletzt geändert durch Verordnung vom 11.06.2009 (BGBl I S. 1277);
- (4) Verordnung (EG) Nr. 2073/05 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;
- (5) Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1871), geändert durch Art. 4 V. v. 11.05.2010 (BGBl I S. 612);
- (6) Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung in der Fassung der Bekanntmachung vom 08.07.2009 (BGBl I S. 1768);
- (7) Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1816), zuletzt geändert durch Art. 1 V. v. 14.07.2010 (BGBl I S. 929);
- (8) Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1816), zuletzt geändert durch Art. 1 V. v. 11.11.2010 (BGBl I S. 1537);
- (9) Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.10.1999 (BGBl I S. 2082) zuletzt geändert durch Art. 3 V. v. 19.03.2010 (BGBl I S. 286);
- (10) Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung) V. v. 19.03.2010 (BGBl I S. 286);
- (11) Gewerbeordnung (GewO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22.02.1999 (BGBl I S. 202), zuletzt geändert durch Artikel 4 Abs. 14 des Gesetzes vom 29.07.2009 (BGBl I S. 2258);
- (12) Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24.09.1998 (BGBl I S. 3074), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 17.07.2009 (BGBl I S. 2091);
- (13) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl I S. 1045), zuletzt geändert durch Art. 2 a des Gesetzes vom 17.07.2009 (BGBl I S. 2091);
- (14) Ladenschlussgesetz (LadSchlG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 02.06.2003 (BGBl I S. 744), zuletzt geändert durch Art. 228 der Verordnung vom 31.10.2006 (BGBl I S. 2407);
- (15) Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen vom 21.12.1957 (BGBl I S. 1881), zuletzt geändert durch Gesetz vom 30.07.1996 (BGBl I S. 1186);
- (16) Ladenschlussverordnung (LSchIV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.05.2003 (GVBl S. 340), zuletzt geändert durch Verordnung vom 17.09.2007 (GVBl S. 648);
- (17) Eichgesetz (EichG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.03.1992 (BGBl I S. 711), zuletzt geändert durch Art. 2 des Gesetzes vom 03.07.2008 (BGBl I S. 1185);
- (18) Fertigpackungsverordnung (FertigPackV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 08.03.1994 (BGBl I S. 451 und S. 1307), zuletzt geändert durch V. v. 11.06.2008 (BGBl I S. 1079);
- (19) Preisangabenverordnung (PAngV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.10.2002 (BGBl I S. 4197), geändert durch Art. 4 Gesetz vom 24.07.2010 (BGBl I S. 977);
- (20) Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15.12.1999 (BGBl I S. 2464), zuletzt geändert durch V. v. 02.06.2010 (BGBl I S. 752);
- (21) Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. L 189 vom 20.07.2007, S. 1 – 23) in der jeweils gültigen Fassung;
- (22) Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung (NLV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.02.2000 (BGBl II S. 123), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 27.05.2008 (BGBl I S. 919);
- (23) Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) vom 15.12.1989 (BGBl I S. 2198), zuletzt geändert durch Gesetz vom 19.07.2002 (BGBl I S. 2674).
- (24) Verordnung (EG) Nr. 510/06 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (Abl. Nr. L 93/12) in der jeweils gültigen Fassung.

Milch und Milcherzeugnisse

- (25) Verordnung über Milcherzeugnisse (MilchErzV) vom 15.07.1970 (BGBl I S. 1150), zuletzt geändert durch Art. 6 V. v. 14.07.2010 (BGBl I S. 929);
- (26) Käseverordnung (KäseV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.04.1986 (BGBl I S. 412), zuletzt geändert durch Art. 8 V. v. 14.07.2010 (BGBl I S. 929);
- (27) Butterverordnung (ButtV) vom 03.02.1997 (BGBl I S. 144), zuletzt geändert durch Art. 10 V. v. 14.07.2010 (BGBl I S. 929);
- (28) Verordnung über den Verkehr mit Erzeugnissen nach dem Milch- und Margarinegesetz (AV-Milch) vom 11.08.1994 (GVBl S. 915), geändert durch Verordnung vom 08.01.2008 (GVBl S. 2);
- (29) Verordnung zur Durchführung der EG-Milchquotenregelung (Milchquotenverordnung – MilchQuotV) in der Fassung vom 04.03.2008 (BGBl I S. 359), zuletzt geändert durch Verordnung vom 12.02.2010 (BGBl I S. 86);
- (30) Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch (Milch-Güteverordnung – Milch-GüV –) vom 09.07.1980 (BGBl I S. 878, 1081), zuletzt geändert durch Art. 17 der Verordnung vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1816);
- (31) Verordnung (EG) Nr. 595/04 der Kommission vom 30.03.2004 mit Durchführungsbestimmungen zur Erhebung einer Abgabe im Milchsektor (ABl Nr. L 94/22) in der jeweils gültigen Fassung.

Fleisch und Fleischerzeugnisse Schweine-, Rind- und Schaffleisch sowie -erzeugnisse

- (32) Tierschutzgesetz (TierSchG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.05.2006 (BGBl I S. 1206, 1313), geändert durch Gesetz vom 15.07.2009 (BGBl I S. 1950)
- (33) Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) vom 03.03.1997 (BGBl I S. 405), geändert durch Art. 19 des Gesetzes vom 13.04.2006 (BGBl I S. 855);
- (34) Verordnung zum Schutz von Tieren beim Transport und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates (TierSchTrV) vom 11.02.2009 (BGBl I S. 375)
- (35) Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE (BSE-Untersuchungsverordnung) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.09.2002 (BGBl I S. 3730, 2004 I S. 1405), zuletzt geändert durch Art. 1 V. v. 14.07.2010 (BGBl I S. 934);
- (36) Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.01.1982 (BGBl I S. 89), zuletzt geändert durch Artikel 6 der Verordnung vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1816);
- (37) Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse der Lebensmittelbuchkommission vom 27.11.1974, veröffentlicht am 20.06.1975 (Beil. BAnz. Nr. 134) und vom 28.11.1981, veröffentlicht am 14.05.1982 (BAnz. Nr. 117 a), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 08.01.2010 (BAnz Nr. 16 v. 29.01.2010);
- (39) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweineschlachtkörper in der Fassung der Bekanntmachung vom 16.08.1990 (BGBl I S. 1809), geändert durch Art. 4 der Verordnung vom 12.11.2008 (BGBl I S. 2186);
- (40) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen und Kategorien für Rinderschlachtkörper vom 12.11.2008 (BGBl I S. 2186, 2196);
- (41) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch vom 21.06.1993 (BGBl I S. 993), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 01.08.2003 (BGBl I S. 1556).

Fische und Fischereierzeugnisse

- (42) Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates vom 17.12.1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (AbI. Nr. L 17/22);
- (43) Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen – Fischetikettierungsgesetz vom 01.08.2002 (BGBl I S. 2980), zuletzt geändert durch Art. 207 der Verordnung vom 31.10.2006 (BGBl I S. 2407);
- (44) Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes – Fischetikettierungsverordnung vom 15.08.2002 (BGBl I S. 3363), geändert durch Art. 3 des Gesetzes vom 13.12.2007 (BGBl I S. 2930).

Eier

- (45) Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 163 vom 24.06.2008, S. 6)
- (46) Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz) vom 12.09.2003 (BGBl I S. 1894), zuletzt geändert durch Gesetz vom 10.02.2008 (BGBl I S. 130);

Getreide und Getreideerzeugnisse

- (47) DIN-Norm 10355, gegen Bezahlung erhältlich beim Boith Verlag, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin;

Gemüse, Obst und Kartoffeln

- (49) Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) in der jeweils geltenden Fassung;
- (50) Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse vom 10.06.2009 (BGBl I S. 1269);
- (51) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln vom 06.03.1985 (BGBl I S. 542), zuletzt geändert durch Gesetz vom 02.08.1994 (BGBl I S. 2018).

Sonstige Rechtsvorschriften

- (52) Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar vom 24.05.2004 (BGBl I S. 1016), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 21.05.2010 (BGBl I S. 674);
- (53) Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung) vom 23.10.2003 (BGBl I S. 2151), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 30.09.2008 (BGBl I S. 1911);
- (54) Gesetz über das Branntweinmonopol in der im BGBl Teil III, Gliederungsnr. 612-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 15.07.2009 (BGBl I S. 1870).
- (55) Honigverordnung in der Fassung vom 16.01.2004 (BGBl I S. 92), zuletzt geändert durch Artikel 9 der Verordnung vom 08.08.2007 (BGBl I S. 1816)
- (56) Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 03.10.2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1 – 95), wird ab dem 04.03.2011 ersetzt durch Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1)