

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen
für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten
im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Informationsbrief Nummer 1

vom 27. November 2008

In eigener Sache

Unser vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau gefördertes Projekt „Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im Ökologischen Landbau hat gut begonnen. Wir konnten bereits viele Betriebe besuchen, ihre spezielle Situation kennenlernen, viele Fragen mit Veterinärbehörden besprechen und erste Hinweise für eine möglichst erfolgreiche EU-Zulassung geben.

Bei landwirtschaftlichen Betriebe, die selbst schlachten/Fleisch verarbeiten und bei den gerade im süddeutschen Raum noch zahlreich vorhandenen Gemeinschaftsschlachthäusern tauchen bezüglich der EU-Zulassung eine Reihe besonderer Fragen auf, die teilweise in den bestehenden Leitlinien zur EU-Zulassung wenig Berücksichtigung finden. Wir haben uns daher entschieden, in lockerer Abfolge, diese Fragen zu bearbeiten und einen Informationsbrief zu versenden.

Dieser Brief darf gerne an Interessenten weitergegeben werden und/oder in Beraterbriefen weiterversandt werden.

Für Rücksprachen, Lob und Kritik, stehen wir gerne bereit.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Kontakt: afink-kessler@t-online.de, mueller@gutfahrenbach.de, oder telefonisch: 0561- 27 224 bzw. 05542-911935

Muss ich meinen Betrieb gemäß der EU-Hygiene-Verordnung 853/2004 zulassen oder nicht?

Betriebe, die schlachten und Betriebe in denen tierische Lebensmittel verarbeitet oder bearbeitet werden müssen laut Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen werden.

Im Gegensatz zum alten Recht, gibt es auch für landwirtschaftliche Betriebe, die selbst schlachten keine Ausnahme mehr von dieser Zulassungspflicht, es sei denn:

- a) es handelt sich um Hausschlachtungen. Es muss sich dabei um selbst gehaltene Schlachttiere handeln. Fleisch und Wursterzeugnisse aus der Hausschlachtung müssen im eigenen privaten Haushalt verzehrt werden und dürfen nicht an Verwandte/Bekannte abgegeben werden (1).

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

- b) es werden nicht mehr als jährlich 10.000 Stück Geflügel oder Hasentiere auf dem Betrieb geschlachtet (2).

Landwirtschaftliche Betriebe, die außerhalb des Betriebes schlachten lassen und anschließend das Fleisch selbst zerlegen und verarbeiten, können auf die Zulassung ihrer Zerlegestätte verzichten und das Fleisch/Wurst/Schinken waren ab Hof und/oder über ortsveränderliche Einrichtungen sprich Marktstände/Verkaufswagen auf örtlichen Märkten verkaufen (3). Sie bleiben, wie bisher, registriert.

Geben die Betriebe aber zusätzlich Fleisch/Wurstwaren an den Einzelhandelsgeschäfte, Metzgereien, Gastronomie, Großküchen oder Großhandel ab, können sie nur dann auf die Zulassung verzichten, wenn diese Abgabe sich beschränkt auf

- a) höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge
- b) und auf einen Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometer (4).

Mit anderen Worten:

→ Direkter Fleisch/Wurstwaren-Verkauf **ab Hof** und über **mobile Verkaufseinrichtungen auf örtlichen Märkten** ist möglich, wenn

- a) es sich um selbstgeschlachtetes Geflügel und um Hasentiere handelt (Obergrenze: 10.000 Tiere pro Jahr)
- b) es sich um selbst zerlegtes und verarbeitetes Fleisch bzw. selbst hergestellte Fleisch- und Wurstwaren handelt (Bedingung: Schlachtung hat vorher in einem EU-zugelassenen Betrieb stattgefunden).

→ Verkauf **an Wiederverkäufer / Einzelhandel oder Gastronomie** ist möglich, mit

- a) selbst geschlachtetem Geflügel und Hasentieren (max. 10.000 Tiere pro Jahr)
- b) Fleisch- und Wurstwaren, wenn deren Menge unter einem Drittel der Gesamtherstellungsmenge und wenn die Verkaufsstätten in einem Umkreis von weniger als 100 Kilometer liegen.

→ Eine Zulassungspflicht besteht für Fleischverarbeitung dann,

- a) wenn mehr als 10.000 Stück selbst geschlachtetes Geflügel oder Hasentiere vermarktet werden sollen,
- b) wenn mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an den Einzelhandel (oder auch an eigene Filialen) abgegeben wird und diese in einem Umkreis von mehr als 100 Kilometer gelegen sind.

Betriebe, die keine Zulassung nach EU-Verordnung 853/2004 benötigen, müssen die Hygienebestimmungen der EU-Hygieneverordnung 852/2004 und die Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007 einhalten, die in der sog. TierLMHV (5).

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Betriebliche Besonderheiten berücksichtigen

Dass es oftmals auf die besondere betriebliche Situation ankommt, zeigt folgendes Praxisbeispiel: In einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Rindfleischdirektvermarktung werden die Rinder in einem Schlachthof geschlachtet und anschliessend wird das Fleisch auf den Betrieb zurückgeholt. Die Zerlegung und Verarbeitung des Fleisches erfolgt in betriebseigenen Räumen. Aufgrund der Vermarktungssituation ist keine Zulassung erforderlich. Nun entscheidet sich der Betriebsleiter, aus einem Teil des im eigenen Betrieb grob zerlegten Fleisches eine besondere Wurstart herstellen zu lassen. Dafür wird ein Metzger im Rahmen der Lohnverarbeitung beauftragt. Da der in Frage kommende Metzger für seinen Betrieb eine EU-Zulassung hat, darf er auch im Rahmen der Lohnverarbeitung nur solches Fleisch in seinem Betrieb verarbeiten, welches auch in einem Betrieb mit EU Zulassung grob zerlegt worden ist. Daher muss nun auch der landwirtschaftliche Zerlegebetrieb über eine EU-Zulassung verfügen.

Zulassung beantragen, auch wenn keine Pflicht zur Zulassung besteht?

Auch hier ein Praxisbeispiel: Ein landwirtschaftlicher Betrieb ohne Schlachtung aber mit eigener Zerlegung und Verarbeitung vermarktet nur im näheren Umkreis an Endverbraucher, aber auch an andere Betriebe des Einzelhandels wie Gaststätten oder Schulverpflegungsbetriebe. Die Gaststättenbetriebe fragen unter Umständen nach der EU-Zulassung des Betriebes, da sie diese für eine Art Qualitätskriterium halten. Bevor man sich hier auf eine Diskussion über Sinn und Unsinn der EU-Zulassung einlässt, sollte man vielleicht aus markstrategischen Gründen heraus erwägen, die EU-Zulassung für die Zerlegung und Verarbeitung zu beantragen.

Besteht ein Recht auf Zulassung

Wenn man eine EU-Zulassung bei den Behörden beantragt, obwohl man diese nach den Vorschriften der Verordnung gar nicht bräuchte, kann es passieren, dass die Zulassungsbehörden diesen Antrag gar nicht bearbeiten wollen. Ob man in diesem Fall auf eine Bearbeitung des Zulassungsantrages bestehen kann, scheint derzeit noch nicht ganz klar zu sein, ganz unabhängig davon, ob man die Voraussetzungen für eine Zulassung erfüllt oder nicht. Wenn man aber den Behörden gegenüber erklärt, dass sich neue Vermarktungswege, beispielsweise an andere Betriebe des Einzelhandels in über 100 Kilometer Entfernung ergeben würden, müssen diese den Antrag auf jeden Fall bearbeiten.

Anmerkungen / Rechtsgrundlagen

(1) Artikel 1 Absatz 3 der EU-Verordnung 853/2004. Der Begriff der Hausschlachtung wird sehr eng ausgelegt und kann nur für diejenige Schlachtung angewandt werden, die Fleisch für den tatsächlichen eigenen Verbrauch erzeugt.

(2) Nach Tier-LMHV vom 8. August 2007, Abschnitt 2 „Abgabe von kleinen Mengen“, § 3 Abs.(2).

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

*gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau*

(3) Nach Artikel 1 Absatz 5 a ii können diese Tätigkeiten als „nicht zulassungspflichtige Tätigkeiten im Rahmen des Einzelhandels“ ausgeführt werden. Die EU fasst den Begriff des „Einzelhandels“ weiter als der deutsche Sprachgebrauch und versteht darunter u.a. auch Tätigkeiten der Fleischverarbeitung. Landwirtschaftliche Betriebe, die Fleisch zerlegen, Wurst und Schinken herstellen und an Ort und Stelle verkaufen gelten daher im Sinne der Verordnung als „Einzelhandelsbetriebe“.

(4) Nach Tier-LMHV, Abschnitt 3, § 6

(5) Download der Tier-LMHV unter www.bmelv.de → Link Verbraucherschutz → Link Lebensmittelsicherheit → Lebensmittelhygiene. Dort download „Rechtsgrundlagen“ oder http://www.bmelv.de/clin_045/nn_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html_nnn=tr ue