

vlhf Informationsbrief

Mai 2014

Liebe Mitglieder

Die Mitgliederversammlung des vlhf 2014 hat am 27. März in Alsfeld/Hessen stattgefunden. Das Protokoll dazu wird demnächst verschickt.

Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

Verband hat neue Website.

Wir möchten gerne nochmals auf unsere neu gestaltete Website www.biofleischhandwerk.de aufmerksam machen. Es gibt einen öffentlich einsehbaren und einen Bereich, der nur intern den Mitgliedern zur Verfügung steht. Dort finden Sie Verbandsnachrichten, Infobriefe, Merkblätter und auch alle relevanten Rechtstexte zum herunterladen.

Leider bedarf es einer Neu-Registrierung. Sie können dabei Ihr altes Passwort verwenden oder ein neues. Wir werden Sie dann möglichst umgehend freischalten.

Über Rückmeldungen, Anregungen und Kritik freuen wir uns.

Merkblatt für Beantragung von Kugelschuss auf Weide/Tötung von Rindern im Haltungsbetrieb

Der Verband hat in Zusammenarbeit mit Lea Trampenau von ISS-Innovative Schlachtsysteme, ein Merkblatt erstellt, das alle wichtigen Hinweise und Rechtstexte zur Beantragung einer Genehmigung zur Durchführung des Kugelschusses auf der Weide enthalten.

- ⇒ [Das Merkblatt kann über den Verband kostenlos bezogen werden oder im download-Bereich der Verbands-Website heruntergeladen werden.](#)

Was tun wenn der Ernstfall eintritt?

Der Verband hat am Montag 31. März in Alsfeld, zusammen mit der Vereinigung Hessischer Direktvermarkter e.V. und dem Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen eine Veranstaltung durchgeführt zum Thema Krisenmanagement, wenn nicht sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht wurden. Referent war Dr. Nikita Wimmershof vom Hessischen Landwirtschaftsministerium.

- ⇒ [Ein ausführliches Protokoll der Tagung kann über den Verband bezogen werden.](#)

Neue Vorgaben für die richtige Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die richtige Kennzeichnung von Lebensmitteln ist „eine Wissenschaft für sich“ geworden. In den vergangenen Jahren wurden dazu verbindliche EU-Verordnungen erlassen, die teilweise bereits angewandt, teilweise noch nicht vollständig umgesetzt worden sind.

Neu ist die in ganz Europa verbindliche *Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)* / Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel). Sie gilt ab Dezember 2014 und löst das bisher gültige Recht ab. Sie gilt unmittelbar und ergänzt damit die in Deutschland gültige und im Juli 2013 veränderte *Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)*. Die neuen Regelungen müssen ab 13. 12. 2014 zwingend angewendet werden. Dabei gelten unterschiedliche Anforderungen je nachdem ob das Lebensmittel lose oder verpackt angeboten wird.

In folgenden Bereichen gab es Änderungen bzw. stehen Änderungen an:

Kennzeichnung allergener Bestandteile. Ab 13.12. 2014 müssen auf dem Etikett deutlich sichtbar allergene Bestandteile auf der verpackten Ware angegeben werden. Um welche Stoffe/Stoffgruppen es sich dabei handelt, ist dem Anhang II der LMIV bzw. der Anlage 3 des LMKV zu entnehmen. (→ Download der Verordnung über www.biofleischhandwerk.de oder <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf>)

- ⇒ Noch offen ist, ob diese Angaben auch bei loser Ware gemacht werden müssen. Die EU-Mitgliedstaaten können nationale Vorschriften erlassen, ob und wenn ja in welcher Form auch bei loser Ware allergene Stoffe angegeben werden müssen. Der Referentenentwurf des Bundeslandwirtschaftsministeriums liegt leider noch nicht vor.

Schriftgröße: Mindestschriftgröße ist vorgeschrieben

Bisher hieß es nur „deutlich lesbar“. Jetzt wurde durch das LMIV die Schrifthöhe für die Kennzeichnung auf den Etiketten festgelegt. Diese muss mindestens 1,2 Millimeter aufweisen bezogen auf den Buchstaben „x“. Wählt man die Schriftart „Arial“ so hat die Schriftgröße mindestens 6 Punkt groß zu sein. Auf sehr kleinen Verpackungen darf die Mindestschriftgröße auch nur 0,9 Millimeter betragen.

Herkunfts- und Ursprungsangabe für Fleisch.

Seit 2002 muss bei Rindfleisch eine Kennzeichnung der Herkunft, um die Rückverfolgbarkeit über die Tier- oder Chargennummer zu gewährleisten sein. Die neue LMIV und die entsprechende Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 schreiben vor, dass bei verpackter Ware ab dem 1. 4. 2015 auch bei Schweine-, Schaf-, Ziegen und Geflügelfleisch eine verbindliche Nennung des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes für die Mast und die Schlachtung (nicht: Geburt) vorzunehmen ist. Wenn das Fleisch von Tieren stammt, die in einem einzigen Mitgliedstaat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, so reicht die Angabe „Ursprung: (Name des Mitgliedslandes)“ (Art. 5, Abs. (2) der Verordnung 1337/2013). Dies gilt für frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch sowie für Hackfleisch und Fleischabschnitte – nicht aber für verarbeitete Fleischerzeugnisse.

Einfrierdatum.

Werden Fleisch, Fleischzubereitungen eingefroren, so muss nach Artikel 24 der LMIV das Einfrierdatum gekennzeichnet werden mit „eingefroren am (Datum)“.

Internethandel / Online-Shops

Werden Lebensmittel im Online-Shop verkauft, so müssen auch die Pflichtkennzeichnungen wie die Zutatenliste bei Abschluss des Vertrages für den Kunden sichtbar kenntlich gemacht sein. Das Mindesthaltbarkeitsdatum hingegen ist erst zum Zeitpunkt der Lieferung verpflichtend auf der Ware zu kennzeichnen.

Angabe zu Nährstoffen: Ausnahmen für handwerkliche Lebensmittel

Bisher war die Nährwertkennzeichnung der sogenannten „Big 4 „ (Energie, Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß) auf Lebensmittelverpackungen nur dann zwingend vorgeschrieben, wenn auf dem Etikett oder in der Werbung eine gesundheits- oder nährwertbezogene Angabe gemacht wurde.

Wurde eine solche Werbung nicht gemacht, war die Nährwertangabe freiwillig.

Die neue LMIV schreibt vor, dass ab dem 13. 12. 2016 die folgenden sechs Nährstoffe (Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz und der Brennwert in Kilojoule (Kj) bzw. Kilokalorien (kcal) bezogen auf 100 Gramm/100 Milliliter des Produktes in Gramm angegeben werden müssen. Diese Nährstoffangaben können auf Basis (sehr teurer!) Laboranalysen oder auf Basis von Rezepturen errechnet werden.

- ⇒ Lebensmittel, die unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden sowie handwerklich hergestellte Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, sind davon ausgenommen (LMIV, Anhang V Ziffer 19). Eine genaue Definition von „kleine Menge“ und „direkt abgegeben“ steht noch aus.

Angaben zur gesundheitlichen Wirkung (Health Claims-Verordnung)

Gesundheitsbezogene Angaben wie „stärkt die Abwehrkräfte“ dürfen seit Dezember 2012 nur noch dann verwendet werden, wenn sie in einem Gemeinschaftsregister gelistet und somit von der EU zugelassen sind. Dieses Register ist einsehbar unter: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:DE:PDF> bzw. die stets aktualisierte Fassung unter <http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Aktuell gültige Vorschriften: Wer sich über die aktuell gültigen Kennzeichnungsvorschriften informieren möchte, kann dies mit Hilfe folgender Merkblätter tun (die jedoch die o.a. neuen Änderungen noch nicht vollständig enthalten). Diese Merkblätter können über den Verband bezogen werden oder unter der angegebenen Internetadresse runtergeladen werden:

- ⇒ *Merkblatt zur Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren in Fertigpackungen für Direktvermarkter und Metzgereien*
Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (Hrsg.) (Download: http://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_direktvermarktung.pdf)
- ⇒ *Merkblatt zur QUID-Mengenkennzeichnung von Zutaten bei Fleischerzeugnissen.*
Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Hrsg.). (Download: http://www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_quid.pdf)
- ⇒ Einen sehr guten und übersichtlichen *Artikel zur „Kennzeichnung“ hat die Zeitschrift „Land & Forst“* in den Ausgaben Nr. 47 vom 21. November 2013 und Nr. 50 vom 12. Dezember

2013 veröffentlicht. Eine Kopie dieses Artikels kann ebenfalls über den Verband bezogen werden

Kosten der amtlichen Lebensmittelüberwachung

EU plant Kostenpflicht für amtliche Routinekontrollen. Nach nicht nur neun Jahren wird die erste umfassende EU-Regelung zur Amtlichen Überwachung (VO 882/2004) überarbeitet. Im Mai 2013 hat die Kommission ihre Vorstellungen vorgelegt. Bisher nicht durch die Kontrolle abgedeckte Bereiche wie Tiergesundheit, Pflanzenschutz, Pflanzenvermehrungsmaterial sind hier integriert. Ziel ist es, einen einheitlichen Kontrollrahmen für die gesamte Lebensmittelkette (vom Feld zum Teller) zu schaffen. Die Kommission sieht u.a. vor, das bislang gültige Pauschalgebührensysteem der amtlichen Überwachung aufzuheben. Geplant ist eine Ausweitung der Gebühren: So würden schon die Erstkontrollen, also die routinemäßig durchgeführten Kontrollen über die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften kostenpflichtig für den Unternehmer. Darüber hinaus sollen mehr Kosten bei der Kalkulation der Gebühren berücksichtigt werden, so zum Beispiel Kosten, die nicht unmittelbar im Zusammenhang mit der eigentlichen Kontrolle stehen wie Schulungskosten, Reisekosten etc. Darüber hinaus soll die Kontrolle zentralisiert werden. Befreiungen soll es für Kleinunternehmen mit weniger als 2 Millionen Euro Umsatz oder weniger als 10 Mitarbeiter geben. Zu hinterfragen ist, ob sogenannte Regelungen für kleine Unternehmen dauerhaft Bestand haben.

Aus Sicht unseres Verbandes gehören die Regelkontrollen der amtlichen Überwachung zur staatlichen Daseinsvorsorge und sind keine Dienstleistung der Überwachung der Lebensmittelwirtschaft. Die Unternehmen führen ohnehin – gesetzlich verpflichtet – auf eigene Kosten Eigenkontrollen durch. Die amtliche Lebensmittelüberwachung erfolgt stichprobenweise zur Überprüfung der Maßnahmen der Eigenkontrollen und der Bewertung ihrer Wirksamkeit („Kontrolle der Kontrolle“). Zu befürchten ist, dass trotz der von der Kommission angedachten Ausnahmeregelungen für Kleinunternehmen, kleinere und mittlere Betriebe erneut höhere Kosten aufgebürdet bekommen und damit weitere Wettbewerbsnachteile erleiden müssen. Ohnehin sind bereits die Fleischuntersuchungsgebühren zum Nachteil der kleinen Betriebe gestaffelt.

Probleme bei Kostenabrechnungen zur Regelkontrolle existieren bereits. Unbeschadet von der geplanten Änderung der EU-Verordnung 882/2004, haben einige Überwachungsbehörden bereits begonnen, Gebührenbescheide für Routineuntersuchungen zu verschicken. Die Rechtslage, ob Kosten für Routineuntersuchungen in Rechnung gestellt werden dürfen oder nicht, ist unklar. Einige Betriebsleiter klagen bereits gegen zu Unrecht erlassene Gebührenbescheide für Regelkontrollen. (Quellen: Ulrich Nöhle (2013): Revision der EU-Kontrollverordnung 882/2004. In: Food & Recht Praxis Nr. 4, S. 16-19, Behrs Verlag Hamburg sowie Sabine Görden (2013) Da kommt was auf uns zu. In: Food & Recht Praxis Nr. 12, S. 2, Behrs Verlag Hamburg)

Schädlingsüberwachung und -bekämpfung

Seit den 1950er Jahren werden Ratten und Mäuse mit Fraßködern bekämpft, die die Blutgerinnung hemmen (Antikoagulantien). Die Tiere verbluten innerlich und sterben nach Aufnahme des Fraßköders innerhalb von ein paar Tagen. Die meisten heute auf dem Markt befindlichen Fraßköder enthalten Giftstoffe der sogenannten zweiten Generation (Difenacoum, Bromadiolon, Brodifacoum,

Flocomafen). Anders als bei dem älteren Wirkstoff der ersten Generation (Warafin), reicht eine einmalige Aufnahme des Köders, um die Tiere zu töten. Nach der neuen Biozid-Verordnung (EU VO Nr. 528/2012) hätten diese Wirkstoffe der zweiten Generation jedoch aufgrund ihrer hohen Toxizität (Gefahr, dass andere Organismen/Tiere diese aufnehmen, Sekundärvergiftungen in Nahrungskette, schlechte Abbaubarkeit und daher Umweltrelevanz) vom Markt genommen werden müssen. Dies ist nicht geschehen. Dafür wurde die Anwendung dieser Stoffe gesetzlich neu geregelt:

- Verboten ist eine permanente Beköderung zur Vorbeugung oder/und Überwachung mit wirkstoffhaltigen Ködern. Stattdessen sind giftfreie Köder, technische Überwachungsgeräte und/oder Fallen zu nehmen. Leim- oder Klebfallen sind in Deutschland jedoch aus tierschutzrechtlichen Gründen heraus verboten
- Toxische Köder dürfen bei Befall mit Schädigern nur noch in Köderstationen ausgelegt werden. Eine offene Köderauslage ist nur noch in der Kanalisation und an Rattenlöchern gestattet. Die Köderboxen sind wöchentlich zu kontrollieren
- Köder mit antikoagulantem Wirkung dürfen nur von Anwendern aus beruflichen Gründen ausgelegt werden. Diese Anwender benötigen dazu einen Sachkundenachweis (gemäß Anhang I, Nr. 3,4, und 6 der Gefahrstoffverordnung oder Land- und Forstwirte mit Pflanzenschutz-Sachkundenachweis bzw. anerkannt wird auch ein Sachkundenachweis nach § 4 Tierschutzgesetz, wenn dieser vor dem 1.7. 2004 absolviert worden war. Nachgewiesen werden kann auch ein Zertifikat einer Teilnahme an einer entsprechenden Schulung.) (Quelle: Thomas Voigt (2013). *Die Prophylaxe und Bekämpfung von Ratten und Mäusen*. In: *Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung* Nr. 8, S. 301 bis 303)

Herkunftskennzeichnung „Bergerzeugnis“

Am 3. Januar 2013 ist die EU-Verordnung zur freiwilligen Kennzeichnung eines Lebensmittels als „Bergerzeugnis“ (Verordnung (EU) Nr. 1151/2012) in Kraft getreten. Voraussetzung dafür ist, dass sowohl die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe als auch das Futter der Nutztiere überwiegend, aus Berggebieten stammt. Als Berggebiet definiert wurden diejenigen Regionen, die bei der Ausgleichszulage als „Berggebiet“ eingestuft werden (ELER-Verordnung). Sie gilt nicht für „benachteiligte Gebiete“. Die notwendige Durchführungsverordnung ist noch offen. Im Gespräch ist, dass „überwiegend“ als „mehr als 50 Prozent“ definiert wird. Bei Wandertierhaltung soll gelten, dass die Tiere mindestens ein Drittel ihres Lebens in Wandertierhaltung auf Weiden in Berggebieten verbracht haben müssen. Das Schlachten und das Verarbeiten des Fleisches könnten dann auch bis zu 30 Kilometer außerhalb des Berggebietes stattfinden. (Quelle: Jörg Ries (2013): *Herkunftskennzeichnung*. In: *Food & Recht Praxis* Nr. 4, S. 7-9, Behrs Verlag Hamburg)

Viele Grüße aus Witzenhausen und Kassel

