



Direktvermarktung

Wichtige Rechtsvorschriften
für die Direktvermarktung

Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

Postfach 22 00 12, 80535 München

E-Mail: info@stmlf.bayern.de

www.stmlf.bayern.de • **www.landwirtschaft.bayern.de**

RB-Nr. 08/05/08

Redaktion

Referat Recht der Ernährungs- und Marktwirtschaft, der landwirtschaftlichen Aus- und Fortbildung und Beratung, Fischereirecht

Chancen zu neuer Wertschöpfung

Das Interesse der 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. Die von Bayern beantragte Änderung der Hackfleischverordnung berechtigt seit November 2004 auch Meister(innen) der Hauswirtschaft, Hackfleisch an Verbraucher abzugeben und dieses nach erfolgtem Sachkundenachweis herzustellen.

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 Wettbewerbsgleichheit und die Steuergerechtigkeit eine wichtige Rolle.

In dieser Publikation legt das Staatsministerium eine Zusammenstellung der für die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und der im bäuerlichen Betrieb veredelten Produkte wichtigen Rechtsvorschriften vor.

Durch die Einbeziehung nationaler und EU-weiter Vorschriften können immer wieder Änderungen in den Rechtsvorschriften eintreten. Insbesondere zum 01.01.2006 werden weitere EG-Rechtsänderungen im Lebensmittelrecht in Kraft treten. Für detaillierte Auskünfte empfehlen wir deshalb ein Beratungsgespräch am zuständigen Landwirtschaftsamt und bei den entsprechenden Kommunal- und Steuerbehörden. Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen die Information erleichtern und Ihre Arbeit unterstützen.

München, März 2005



Josef Miller
Staatsminister

Inhalt

I. Allgemeines	4
1. Gewerbeordnung	4
2. Handwerksordnung.....	5
3. Steuerrecht	7
4. Baurecht.....	7
5. Infektionsschutzgesetz	8
6. Ladenschlussgesetz	8
7. Eichgesetz.....	8
8. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.....	9
9. Preisangabenverordnung	9
10. Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz	9
11. Produkthaftungsgesetz	10
12. Ökologischer Landbau.....	10
13. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92	11
14. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft	11
15. Qualitätszeichen „Öko-Qualität, garantiert aus Bayern“	12
16. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen.....	12
II. Milch und Milcherzeugnisse	13
III. Fleisch und Fleischerzeugnisse	14
IV. Fische und Fischereierzeugnisse	20
V. Eier	21
VI. Getreide und Getreideerzeugnisse	22
VII. Obst und Gemüse	22
VIII. Kartoffeln	23
IX. Honig	23
Anlage 1 – Auszug aus der Fleischhygiene-Verordnung	24
Anlage 2 – Auszug aus der Geflügelfleischhygiene-Verordnung.....	33
Anlage 3 – Auszug aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung	37
Anlage 4 – Allgemeine Rechtsvorschriften.....	42

Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse

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 Bedarfsgegenständegesetz (§ 6 LMBG) derjenige, an den Lebensmittel zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden. Dem Verbraucher stehen gleich:

- Gaststätten
- Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
- Gewerbetreibende, so weit 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. Am wenigsten geregelt ist die Vermarktung von Produkten, die praktisch keine Be- oder Verarbeitung erfordern, wie Kartoffeln, Obst und Gemüse. Die strengsten Hygienevorschriften gelten für die landwirtschaftlichen Betriebe und Personen, welche über den eigenen Bedarf hinaus schlachten und Fleischerzeugnisse gegen Entgelt abgeben. Dazu gehört auch der Verkauf von selbsterzeugtem Fleisch, das durch Lohnschlachtung gewonnen wird.

Vorteile einer Direktvermarktung können für den Verbraucher in der angebotenen Qualität des Erzeugnisses, dem Frischezustand, sowie im Preis gesehen werden. Die Direktvermarktung entspricht auch dem Wunsch des gesundheits- und ernährungsbewussten Verbrauchers, Einblick in die Herkunft und Herstellung der Nahrungsmittel zu erhalten. Für den Erzeuger kann die 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. Die vorliegende Broschüre soll einen Überblick über die hierbei zu beachtenden, wichtigsten Rechtsvorschriften verschaffen. Auszüge der Anlage 2 zur Fleischhygiene-Verordnung (FIHV), der Anlage 2 zur Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV) und der Anlage zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie die Fundstellen der in dieser Broschüre angesprochenen Gesetze und Verordnungen sind als Anlagen 1 bis 4 in dieser Broschüre abgedruckt.

I. Allgemeines

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

1. Gewerbeordnung (GewO; 6)

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 Men-

ge von bis zu 10 % der eigenen Produkte angesehen. Auskünfte erteilt hier das 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. Safftherstellung aus selbst-erzeugtem Obst) ist noch zum üblichen Rahmen der Landwirtschaft zu rechnen.

Keine Anzeige – so weit im üblichen Rahmen betrieben – ist z. B. nötig für das Schlachten und Zerlegen von selbsterzeugten Mastrindern in Viertel, von Mastschweinen und Kälbern in Hälften, von Puten in Hälften oder Viertel, für das Schlachten und Abtrennen des Kopfes bei Geflügel, für die Herstellung von Butter, Quark, Käse, Sahne, Joghurt und 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. In den Verkaufsfahrzeugen oder Verkaufständen müssen jedoch gemäß § 56 a Abs. 1 bzw. ggf. § 70 b GewO Namen und Vornamen angebracht werden.

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.

Im Reisegewerbe ist das Feilbieten von selbst gebranntem Schnaps grundsätzlich verboten (§ 56 Abs. 1 Nr. 3 Buchst. b GewO). Sofern jedoch von einer nicht ortsfesten Verkaufsstelle oder einer anderen Einrichtung in regelmäßigen, kürzeren Abständen an derselben Stelle Lebensmittel oder andere Ware des täglichen Bedarfs vertrieben werden (§ 55 a Abs. 1 Nr. 9 GewO), findet das Verbot des § 56 Abs. 1 Nr. 3 b GewO keine Anwendung. Darüber hinaus kann die zuständige Behörde (Kreisverwaltungsbehörde) auf Grund von § 56 Abs. 2 Satz 3 GewO im Einzelfall für ihren Bereich Ausnahmen vom Verbot nach § 56 Abs. 1 Nr. 3 b GewO zulassen.

2. Handwerksordnung (HwO; 7)

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** in **unerheblichem Umfang** ausgeübt. Dann ist keine Eintragung in die Handwerksrolle erforderlich. Ein handwerklicher Nebenbetrieb liegt unter folgenden Voraussetzungen vor:

- Inhaber von Haupt- und Nebenbetrieb müssen zumindest wirtschaftlich 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. Diese ist auch dann noch anzunehmen, wenn der Landwirt sein Getreide zum Müller bringt und dort nicht sein gemahlenes Produkt wieder erhält, sondern Mehl in entsprechender Menge und von derselben Getreideart. Geringfügige Zukäufe sind unbedenklich.
- Der Nebenbetrieb muss im Rahmen des Gesamtunternehmens wirtschaftlich von untergeordneter Bedeutung sein. Kriterien sind 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:

- Nach § 8 HwO kann die zuständige **Regierung** eine Ausnahmegewilligung zur Eintragung in die Handwerksrolle nach Anhörung der zuständigen **Handwerkskammer** erteilen:
 - Nachzuweisen sind die zur selbstständigen Ausübung des Handwerks notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten, ggf. beschränkt auf einen abgrenzbaren wesentlichen Teil des betreffenden Handwerks. Dabei sind die bisherigen beruflichen Erfahrungen und Tätigkeiten zu berücksichtigen. Für Landwirt-

schaftsmeister/innen und Hauswirtschaftsmeister/innen (ländliche Hauswirtschaft) 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 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, § 46 Abs. 2, § 81 Abs. 4** oder **§ 95 Abs. 4 BBiG** (also u. a. eine Fortbildungs- oder Meisterprüfung in den Bereichen Landwirtschaft und Hauswirtschaft) bestanden hat.
- Wenn ein Handwerksbetrieb in die Handwerksrolle eingetragen ist, kann der Leiter zusätzlich eine Ausübungsberechtigung nach § 7 a HwO für ein weiteres Handwerk erhalten, so weit er die hierfür erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten nachweisen kann.
 - Eine Ausübungsberechtigung für zulassungspflichtige Handwerke 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 umfassen, für das die Ausübungsberechtigung beantragt wird.

- d) Eine Ausnahmegewilligung nach § 9 HwO i.V.m. der EU/EWR Handwerk-Verordnung kann u. a. Personen erteilt werden, die in einem anderen EU/EWR-Land eine langjährige (sechs Jahre; ggf. sind bei staatlich anerkannter Ausbildung drei 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 § 46 Abs. 2, § 81 Abs. 4 oder § 95 Abs. 4 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 Staatsministeriums für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie**. Weitere Auskünfte erteilen auch die **Handwerkskammern**.

3. Steuerrecht

Die Direktvermarktung kann auch im steuerrechtlichen Sinn eine gewerbliche Tätigkeit sein. Dies ist vor allem im Hinblick auf evtl. anfallende Gewerbe- und Umsatzsteuer von Bedeutung. Für die Abgrenzung zwischen landwirtschaftlicher **Urproduktion** und **Gewerbe** gelten im Wesentlichen die oben zu 1. gezeigten Abgrenzungskriterien.

Beim **Zukauf** fremder landwirtschaftlicher Produkte liegt steuerrechtlich in der Regel ein Gewerbe erst dann vor, wenn er dauernd und nachhaltig, d. h. drei Jahre lang, bestimmte Grenzen überschreitet oder wenn diese Grenzen auf Grund einer sofortigen Strukturänderung des Betriebs erheblich überschritten werden. Für die Einkommen- und Gewerbebesteuer einerseits und für die Umsatzsteuer andererseits gelten hinsichtlich des Zukaufs unterschiedliche Grenzen. Bei der Einkommen- und Gewerbebesteuer beträgt die Zukaufsgrenze 30 % des gesamten Betriebsumsatzes, wobei zum Zukauf auch Handelswaren zur Vervollständigung einer für die Art des Erzeugungsbetriebs üblichen Produktpalette gehören, sofern

der Einkaufswert dieser Handelswaren 10 % des gesamten Betriebsumsatzes nicht übersteigt. Für die Umsatzsteuer liegt die Zukaufsgrenze bei 20 % des Gesamtumsatzes des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs.

Werden selbsterzeugte land- und forstwirtschaftliche Produkte in einem **eigenen Laden** verkauft, sind Erzeugerbetrieb und Ladengeschäft unter bestimmten Voraussetzungen **steuerrechtlich** als einheitlicher Betrieb anzusehen. Er ist insgesamt für Zwecke der Einkommen- und Gewerbebesteuer der Land- und Forstwirtschaft zuzurechnen, wenn der Zukauf fremder Erzeugnisse dieses einheitlichen Betriebs höchstens bis zu 20 % bzw. 30 % des Umsatzes beträgt. Dennoch gilt für die Umsatzbesteuerung nach einem Urteil des Bundesfinanzhofs vom 6. Dezember 2001, dass der (pauschalen) Umsatzbesteuerung nach Durchschnittssätzen nur die Veräußerung der selbst erzeugten landwirtschaftlichen Produkte sowie – in begrenztem Umfang – der zugekauften landwirtschaftlichen Produkte unterliegt. Die Veräußerung zugekaufter landwirtschaftlicher Produkte unterliegt der Durchschnittssatzbesteuerung, wenn der Bruttoeinkaufswert dieser Produkte 20 % des Gesamtumsatzes des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs nicht übersteigt. Die Veräußerung zugekaufter nicht betriebstypischer Produkte (sog. Handelswaren) ist dagegen nach den allgemeinen Vorschriften des Umsatzsteuergesetzes zu besteuern. Die Vermarktung nicht betriebstypischer Produkte steht in keinem Zusammenhang mit dem landwirtschaftlichen Betrieb, so dass die Vermarktung dieser Produkte umsatzsteuerrechtlich als gewerblich anzusehen ist.

Von einem eigenständigen Nebengewerbe, getrennt von der Land- und Forstwirtschaft, ist jedenfalls dann auszugehen, wenn die Einnahmen aus dem Zukauf erkennbar die übrigen Einnahmen aus der Landwirtschaft übersteigen.

4. Baurecht

Die Errichtung eines **Ladengeschäftes** in einem landwirtschaftlich genutzten Gebäude bedarf – wegen der darin liegenden Nutzungsänderung – zumindest dann nach der Bayer. Bauordnung (BayBO) einer **baurechtlichen Genehmigung** durch die Kreisverwaltungsbehörde, wenn dies zum Zweck des Betriebs eines Gewerbes (vgl. oben zu Nummer 1.) erfolgt oder wenn an die Errichtung bestimmter Räume, wie z. B. Schlachtraum, Bearbeitungsraum für Fleisch etc., nach öffentlich-rechtlichen Regelungen besondere Anforderungen (z. B. Hygiene-

nerecht) gestellt werden. Weitere Auskünfte erteilen die zuständigen Kreisverwaltungsbehörden.

5. Infektionsschutzgesetz (IfSG; 8)

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 Milcherzeugnisse) 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. Ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundes-Seuchengesetz ersetzt die Erstbelehrung. 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.

6. Ladenschlussgesetz (LadSchIG; 9), Verordnung über den Verkauf von bestimmten Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO; 9 a) und Ladenschlussverordnung (LSchV; 9 b)

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 LadSchIG). 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 LadSchIG). 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.

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

Montag bis Samstag 6.00 bis 20.00 Uhr

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).

7. Eichgesetz (EichG; 10) und Fertigpackungsverordnung (FPV; 11)

Auf Fertigpackungen (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; § 6 I EichG) und offenen Packungen (z. B. Schalen oder Körbe, die in Abwesenheit des Käufers abgefüllt werden) muss vor dem Inverkehrbringen die **Nennfüllmenge** nach Gewicht oder Volumen angegeben werden (§§ 7, 8 EichG, FPV).

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 II FPV). 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. FPV).

8. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV; 12)

Lebensmittel in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind, an den Verbraucher abgegeben zu werden, müssen nach § 3 LMKV folgende Angaben enthalten:

- Verkehrsbezeichnung,
- 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.

Ausnahme:

Keine Kennzeichnungspflicht besteht 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. Zum Teil gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, z. B. für Butter (Butterverordnung – ButterV; 16 –), Käse (Käseverordnung – KäseV; 15 –) und andere Milcherzeugnisse (§ 1 Abs. 2 und 3 LMKV).

9. Preisangabenverordnung (PAngV; 11 a)

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** unabhängig von einer Rabattgewährung zu zahlen sind.

So weit 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).

10. Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz (LMBG; 1)

Das LMBG ist eine Art Grundgesetz des Lebensmittelrechts. Der Gesetzgeber will damit den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden und Täuschung sicherstellen. Darüber hinaus ergeben sich Verpflichtungen für den Lebensmittelunternehmer aus der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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. Um die Lebensmittelsicherheit und das hohe Niveau des Verbraucherschutzes weiter zu verbessern, besteht auf dieser EG-rechtlichen Grundlage seit August 2002 eine neue Unterrichtungspflicht der Lebensmittelunternehmer. Auch ein direktvermarktender Landwirt ist als Lebensmittelunternehmer seither verpflichtet, die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu informieren, wenn er Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel Vorschriften, die dem Schutz der Gesundheit dienen, nicht entspricht. Voraussetzung für eine derartige Informationspflicht ist jedoch, dass Tatsachen gegeben sind, die eine derartige Annahme begründen. Dies ist beispielsweise bei der Überschreitung eines Grenzwerts für einen Rückstand der Fall. Die schuldhaft Verletzung dieser Unterrichtungspflicht kann ein Bußgeld nach sich ziehen (§ 40 a LMBG).

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

- Verbot von bestimmten Zusatzstoffen für Lebensmittel. Zugelassene sowie beschränkt zugelassene Stoffe sind in den Anlagen der **Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung** (ZZuLV; 2) aufgeführt. Die Zusatzstoffe müssen die Reinheitsanforderungen der **Zusatzstoff-Verkehrsverordnung** (ZVerkV; 3) erfüllen.
- Verbot, Lebensmittel mit erhöhten Rückständen von u. a. Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Düngemitteln sowie anderen Schadstoffen in den Verkehr zu bringen. Grenzen sind in der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV; 5), der Schadstoff-Höchstmengenverordnung

- (SHmV; 5 a) und der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung (MHmV; 44) festgelegt.
- Verbot bzw. Beschränkung des Inverkehrbringens tierischer Lebensmittel, die pharmakologische Stoffe enthalten. Die Konkretisierung dieses Verbots ergibt sich aus der **Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung** (4).
 - Verbot, Lebensmittel so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Die genauen Anforderungen (insbesondere auch Vorschriften für betriebseigene Kontrollen) ergeben sich aus der **Lebensmittelhygiene-Verordnung** (LMHV; 4 a). Die Anlagen zur LMHV die die Anforderungen von Betriebsstätten, Gegenständen und Ausrüstungen sowie Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal enthalten, sind als Anlage 3 abgedruckt. Zu den nach § 4 LMHV erforderlichen betriebseigenen Kontrollen wurden von der Regierung von Oberbayern ein „Eigenkontrollkonzept für die landwirtschaftliche Direktvermarktung (Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild, Geflügel und Eier)“ erstellt. Ein aktueller Überblick über die Vorgaben des Lebensmittelrechts und die nach § 4 LMHV geforderten betriebseigenen Kontrollen ergibt sich aus den Leitfäden, die praxisgerecht für bestimmte Produktgruppen von der „Arbeitsgruppe Leitfaden“ erstellt wurden. Diese Leitfäden können über die zuständigen Landwirtschaftsämter erworben werden.

11. Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG; 12 e)

Seit 1. Dezember 2000 unterfallen auch landwirtschaftliche Naturprodukte (d.h. landwirtschaftliche Erzeugnisse des Bodens, der Tierhaltung, der Imkerei, der Fischerei und der Jagd), die nicht einer ersten Verarbeitung unterzogen worden sind, 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.

12. Ökologischer Landbau

Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aus ökologischem Landbau finden beim Verbraucher immer mehr Anklang. Solche Erzeugnisse erzielen auf dem Markt höhere Preise. Im Interesse der Erzeuger und der Verbraucher können Erzeugnisse als aus ökologischem Landbau stammend gekennzeichnet und beworben werden, wenn sie nach den Vorgaben der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (sog. Ökoverordnung; 12 a) erzeugt und verarbeitet sind.

Der Anwendungsbereich der **Ökoverordnung** erstreckt sich gem. Art. 1 VO (EWG) Nr. 2092/91 auf

- nicht verarbeitete pflanzliche Agrarerzeugnisse; außerdem Tiere und nicht verarbeitete tierische Agrarerzeugnisse, so weit die diesbezüglichen grundsätzlichen Haltungs- und Kontrollbestimmungen im Anhang der Ökoverordnung geregelt sind,
- für den menschlichen Verzehr bestimmte, verarbeitete pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse, die im Wesentlichen aus einer oder mehreren Zutaten pflanzlichen und/oder tierischen Ursprungs bestehen.

Die Ökoverordnung wurde um den Bereich der tierischen Erzeugnisse erweitert und enthält nunmehr Regelungen über die ökologische Tierhaltung. Damit können auch verarbeitete tierische Agrarerzeugnisse als aus ökologischer oder biologischer Erzeugung stammend gekennzeichnet werden.

Die Erzeugungsvorschriften der Ökoverordnung definieren einheitlich für die Europäische Union die Mindestbedingungen des ökologischen Landbaus. Sie müssen eingehalten werden, wenn ein Erzeugnis mit Bezugnahme auf ökologischen Landbau etikettiert werden soll. Zum Schutz des ökologischen Landbaus, aber auch des lautereren Wettbewerbs, dürfen landwirtschaftliche Produkte nur dann als Erzeugnis aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden, wenn

- sich die Kennzeichnung eindeutig auf die landwirtschaftliche Erzeugung bezieht,
- 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 Code-Nummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle gekennzeichnet sind.

Große Bedeutung für die ordnungsgemäße Durchführung der Ökoverordnung kommt dem dort vorgeschriebenen Kontrollsystem zu. Alle entsprechenden landwirtschaftlichen Betriebe (Unternehmen), die mit dem Ziel der Vermarktung Erzeugnisse im Sinn der Ökoverordnung erzeugen, aufbereiten oder aus einem Drittland einführen, haben diese Tätigkeit bei der

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

(**Kontrollbehörde**) anzumelden und dem Kontrollverfahren zu unterstellen. Die Kontrollbehörde hat zwischenzeitlich verschiedene private Unternehmen als **Kontrollstellen** zugelassen und mit der eigentlichen Durchführung des Kontrollverfahrens beliehen. Über die Einhaltung der Erzeugungsvorschriften erstellt die Kontrollstelle einen Kontrollvermerk, der auf dem Etikett der Erzeugnisse angebracht werden darf.

Weitere Einzelheiten zu den Erzeugungs- und Rechtsvorschriften sowie das Kontrollverfahren sind bei der Kontrollbehörde zu erfragen. Informationen zum ökologischen Landbau können auch unter www.lfl.bayern.de unter Ernährungswirtschaft und Markt – Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft abgerufen werden.

13. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 (12 f)

Für bestimmte Lebensmittel und Agrarerzeugnisse können nach der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 Herkunftsbezeichnungen geschützt werden. Derzeit fallen in Bayern 15 Produkte unter den EU-weiten Schutz nach dieser Verordnung (z. B. Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler, Nürnberger Bratwürste bzw. Rostbratwürste, Oberpfälzer Karpfen, Bayerisches Bier, ...). Weitere bayerische Produkte (z. B. Aischgründer Karpfen, Fränkischer Karpfen, Bayerischer Meerrettich, 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 (EWG) Nr. 2081/92 zugelassene unabhängige Kontrollstelle unterwirft, bevor er mit der Vermarktung seiner Produkte unter der geschützten Bezeichnung beginnt.

Weitergehende Information kann bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt (Kontrollbehörde) oder bei den jeweiligen Zeichenträgern (z. B. Teichgenossenschaft der Oberpfalz für den Oberpfälzer Karpfen) eingeholt werden.

14. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der Bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft

Das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten hat zusammen mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz das **Qualitätsprogramm „Geprüfte Qualität“** erarbeitet. Dieses Qualitätssicherungsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis stellt verschärfte Anforderungen an die Erzeugung und Kontrolle der jeweiligen Produkte. Landwirtschaftliche Betriebe, die anhand dieses Qualitätssicherungsprogramms die Erzeugung und Vermarktung ihrer landwirtschaftlichen Produkte vornehmen, können durch die Teilnahme am Programm **„Geprüfte Qualität“** ihre Produkte auszeichnen und hervorheben. Das Qualitätszeichen ist markenrechtlich geschützt. Die Lizenz für die Zeichenvergabe wird an Organisationen, Verbände oder Zusammenschlüsse im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft sowie im Handel vergeben. Die Lizenznehmer sorgen durch Zertifizierung und Kontrollen für die Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Prüfbestimmungen. Die Leistungsinhalte und Kontrollen des Qualitätssicherungsprogramms **„Geprüfte Qualität“** gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Das Vertrauen des Verbrauchers in die regionalen Qualitätserzeugnisse kann durch Verwendung dieses Zeichens gestärkt werden.

Die Einhaltung der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geforderten Vorgaben wird auf allen Erzeugungs-, Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsstufen geprüft.

Das Zeichen **„Geprüfte Qualität“** kann für diejenigen Produkte verwendet werden, für die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erlassen wur-

den. Die jeweiligen Lizenznehmer erteilen Auskunft über die Aufnahmevoraussetzungen.

Bisher sind Qualitäts- und Prüfbestimmungen (QuP) für Rinder und Rindfleisch, Kälber und Kalbfleisch, Lämmer und Lammfleisch sowie Gehegewild und Fleisch von Gehegewild erlassen und von der EU-Kommission genehmigt.

Lizenznehmer sind für die Bereiche Rinder, Kälber und Lämmer die landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB), für den Bereich Gehegewild der Landesverband Bayerischer landwirtschaftlicher Wildtierhalter e. V.

15. Qualitätszeichen „Öko-Qualität garantiert“ (ÖQG)

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

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

Lizenznehmer sind die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V., die Landwirtschaftliche Qualitätssicherung in Bayern GmbH (LQB), das Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. und das Landeskuratorium der Erzeugerringe für Tierische Veredelung in Bayern e. V.

Direktvermarkter, die ihre landwirtschaftlichen Produkte über die Kennzeichnung nach der Öko-Verordnung (s. oben I.12. Ökologischer Landbau) hinaus nach dem Bayerischen Qualitätsprogramm „Öko-Qualität garantiert“ bewerben wollen, erhalten bei den jeweiligen Lizenznehmern Auskunft über die einzuhaltenden Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Zuständige Kontrollbehörde ist die Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt.

16. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen

In der Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung (NLV; 12 d) ist die Kennzeichnung von gentechnikfrei hergestellten Le-

bensmitteln geregelt. Soll ein Lebensmittel mit einer Angabe in den Verkehr gebracht werden, die auf die Herstellung des Lebensmittels ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hindeutet, darf dies nur mit der Angabe „ohne Gentechnik“ geschehen, wenn die in der NLV (12 d) genannten Voraussetzungen der Kennzeichnung gegeben sind.

Danach darf insbesondere

- das Lebensmittel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder hergestellt worden sein,
- bei der Herstellung kein Stoff verwendet worden sein, der aus gentechnisch veränderten Organismen besteht oder daraus hergestellt wurde,
- bei der Herstellung der verwendeten Stoffe kein aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnener technischer Hilfsstoff einschließlich Extraktionslösungsmittel und Enzyme eingesetzt werden,
- dem Tier, von dem das Lebensmittel stammt, keine Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe oder Arzneimittel verabreicht worden sein, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Verfahren hergestellt wurden.

Einer Kennzeichnung steht 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.

Ein Lebensmittel darf nur dann mit der Angabe „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet oder beworben werden, wenn geeignete Nachweise, bei Zukäufen insbesondere verbindliche Erklärungen von Produzenten oder Lieferanten, über die Einhaltung der o.g. Anforderungen erbracht werden können.

Nach der NLV kann die Kennzeichnung eines Erzeugnisses als „ohne Gentechnik“ hergestellt oder das entsprechende Bewerben eines Lebensmittels schon dann als unzulässig untersagt werden, wenn die für die Kennzeichnung verantwortliche Person begründete Zweifel an der Erfüllung der Voraussetzungen für die Kennzeichnung nicht ausräumt.

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

II. Milch und Milcherzeugnisse

Eine direkte Vermarktung durch den Erzeuger erfordert bei dem leicht verderblichen Lebensmittel Milch besondere Vorschriften. Für Milch und Milcherzeugnisse gelten daher zum Schutz des Verbrauchers strenge gesundheitliche Anforderungen. Sie sind, so weit Erzeugnisse von Landwirten unmittelbar ab Hof an Verbraucher abgegeben werden (vgl. § 20 Abs. 2 der Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis – Milchverordnung – MilchVO; 13), in § 8 Milchverordnung festgelegt. Weitere Bestimmungen enthalten das Infektionsschutzgesetz (IfSG; 8), die Verordnung über Milcherzeugnisse (MilchErzV; 14), die Käseverordnung (KäseV; 15), die Butterverordnung (ButterV; 16), die Verordnung über den Verkehr mit Erzeugnissen nach dem Milch- und Margarinegesetz (AV-Milch; 17) und die Milchabgabenverordnung (MilchAbgV; 18).

1. Nach § 8 MilchVO, § 2 a MilchErzV, § 3 Abs. 3 a KäseV und § 2 Abs. 2 i. V. m. § 3 Abs. 5 und 6 ButterV dürfen Rohmilch und Milcherzeugnisse, die im Erzeugerbetrieb aus Rohmilch hergestellt werden, unter folgenden Voraussetzungen vom Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden:

Anforderungen an die Rohmilch und Milch für die Herstellung von Milcherzeugnissen:

- Gewinnung im eigenen Betrieb, dabei und bei der Behandlung von Rohmilch sind einzuhalten:
 - Anforderungen an den Tierbestand gemäß Anlage 1 zur MilchVO,
 - Anforderungen an den Erzeugerbetrieb gemäß Anlage 2 zur MilchVO,
 - Anforderungen an das Melken, Behandeln der Milch und an Stallarbeiten im Erzeugerbetrieb sowie an die damit befassten Personen gemäß Anlage 3 zur MilchVO.
- Kontrolle nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung (MilchGüteV; 18b). Danach und nach den Bestimmungen der MilchVO muss die Milch folgende Anforderungen erfüllen:
 - Keimzahl bei 30 Grad Celsius (pro ml) bei monatlich mindestens zwei Probenahmen kleiner oder gleich 100 000
 - Gehalt an somatischen Zellen (pro ml) im geometrischen Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens

zwei Probenahmen kleiner oder gleich 400 000,

- Kein Hinweis oder Verdacht auf Fremdwasserezusatz bei den Gefrierpunktuntersuchungen,
- Hemmstoffe nicht nachweisbar.

Für die Abgabe von Rohmilch ab Hof gelten zusätzlich folgende Bestimmungen:

- Die Rohmilch muss im eigenen Betrieb am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden sein.
- An der Abgabestelle muss gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht werden.
- Die Abgabe muss zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde angezeigt werden.

Die Abgabe von Rohmilch an Familienangehörige des Milcherzeugers, Altenteiler und Verpächter des Betriebs, an Personen, die im Betrieb des Milcherzeugers beschäftigt sind und an deren Familienangehörige, durch Alm- oder Alpbetriebe an Wanderer und Berghütten ist auch zulässig, wenn die o. g. Anforderungen nicht erfüllt sind.

Die Direktvermarktung von Milch **außerhalb des Erzeugerbetriebs**, z. B. durch Straßenverkauf, Zustellung an Verbraucher oder auf dem Wochenmarkt ist nur unter den verschärften Anforderungen des § 5 AV-Milch zulässig. Insbesondere ist die Milch dann einer vorherigen Wärmebehandlung zu unterziehen.

2. Die Gewinnung von **Vorzugsmilch** (§ 7 MilchVO) setzt eine Erlaubnis der Kreisverwaltungsbehörde voraus; diese kann nur dann erteilt werden, wenn der Erzeuger u. a. die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt. Der Erzeuger muss die in den Anlagen 1 bis 3, 5, 7 Nrn. 1 und 3 und Anlage 9 Nrn. 1 und 2 zur MilchVO festgesetzten Anforderungen beachten.

Die Vorzugsmilch muss ferner bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen bestimmte Anforderungen (Anlage 9 Nr. 3) erfüllen, u. a. hinsichtlich

- Keimgehalt und coliforme Keime,
- Anzahl somatischer Zellen und bestimmter Krankheitserreger.

Es muss gewährleistet sein, dass in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Tem-

peratur von höchstens 8 °C nicht überschritten wird. Auf der Fertigpackung bzw. auf den verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen muss die Kennzeichnung „Rohmilch – verbrauchen bis ... – aufbewahren bei höchstens 8 °C“ enthalten sein. Dabei darf das späteste Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten.

Es sind darüber hinaus im Rahmen betriebs-eigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Kühe Nachweise zu führen über

- Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunkts und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
- Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und erkennbaren Störungen des allgemeinen Gesundheitszustands,
- Zeitpunkt und Art angewandeter Tierarzneimittel sowie
- durchgeführte Untersuchungen im Sinn der Anlage 9 Nr. 1.1.1. (Untersuchung des Gesundheitszustandes vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung) und Nr. 1.1.2 (monatliche Untersuchung auf bestimmte Krankheiten).

Erzeugerbetriebe, die Vorzugsmilch herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen müssen ferner im Rahmen betriebseigener Kontrollen bei den in Anlage 9 Nr. 3 der MilchVO genannten Stichprobenuntersuchungen Rückstellproben anfertigen, in geeigneter Weise aufbewahren und darüber Nachweise führen. Kühe, die Krankheitserreger oder deren Toxine ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen (§ 7 MilchVO).

Die Nachweise sind zeitlich geordnet zwei Jahre lang aufzubewahren und der Kreisverwaltungsbehörde auf Verlangen vorzulegen.

3. Die Milch-ab-Hof-Abgabe unterliegt der Milchabgabenverordnung (MilchAbgV; 18). 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-Referenzmenge überschritten, wird für die Mehrmenge eine Abgabe erhoben. Der Ab-Hof-Verkäufer (Direktverkäufer) ist nach der MilchAbgV 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 der Direktverkäufer in einer Aufstellung seine Milch und Milcherzeugnisse, die er im vergangenen Milchwirtschaftsjahr ab Hof verkauft hat, melden (Art. 11 der Verordnung (EG) Nr. 595/04; 18 a). Das dafür zu verwendende Muster ist über das Hauptzollamt zu beziehen. Hält er diese Frist nicht ein, muss er nach der genannten EG-Verordnung einen „Säumnis-Betrag“ zwischen mindestens 100 Euro und höchstens 1000 Euro entrichten.

Die Umwandlung einer Direktverkaufs- in eine Anlieferungs-Referenzmenge und umgekehrt ist jährlich auf Antrag möglich. Die Umwandlung kann vorübergehend (für einen Zwölf-Monatszeitraum) oder endgültig (für einen und die darauf folgenden Zwölf-Monatszeiträume) beantragt werden (Artikel 3 der Verordnung (EG) 595/04; 18 a).

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 Fleischerzeugnisse (auch aus Lohnschlachtung) gegen Entgelt abgeben. Die speziellen hygienerechtlichen Anforderungen sind für sog. „rotes Fleisch“ (hierunter fallen z. B. Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Kaninchen sowie Haarwild) im Fleischhygienegesetz (FIHG; 21) und in der Fleischhygieneverordnung (FIHV; 22), für sog. „weißes Fleisch“ (hierunter versteht man Schlachtgeflügel wie z. B. Hühner, Pute, Enten und Gänse) im Geflügelfleischhygienegesetz (GFIHG; 31) und in der Geflügelfleischhygieneverordnung (GFIHV; 32) geregelt. Diese Bestimmungen enthalten auch Erleichterungen für die Direktvermarktung durch landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion.

1. Fleisch- und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Haarwild u. a. (sog. rotes Fleisch)

Im Wesentlichen sind folgende Vorschriften zu beachten:

Bei der Schlachtung:

- Bei der Schlachtung müssen die Vorschriften des Tierschutzgesetzes (TierSchG;19) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV; 20) beachtet werden. Schlachten darf danach nur, wer über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. 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 der Bolzenschussapparat und elektrischer Strom zugelassen. Die Schlachtung muss sofort nach dem Betäuben beginnen. Je nach Umfang der Tätigkeit kann eine Sachkundebescheinigung erforderlich sein. Auskunft erteilt die Kreisverwaltungsbehörde (Tierschutz-Schlachtverordnung; 20).
- Nach dem Fleischhygienegesetz (FIHG;21) besteht im Regelfall eine doppelte Untersuchungspflicht; die Schlacht tieruntersuchung am lebenden Tier und die nach der Schlachtung durchgeführte Fleischuntersuchung. Eine Schlachtung ist der für das Veterinärwesen zuständigen Behörde (i. d. R. Landratsamt) rechtzeitig anzuzeigen (§ 4 Fleischhygieneverordnung – FIHV;22). Erlegtes Haarwild unterliegt nur der Fleischuntersuchung. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden. Der Untersuchungspflicht unterliegen Schlacht tier auch dann, wenn das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet wird.

a) Vor der Schlachtung:

Ergibt die Schlacht tieruntersuchung keinen Grund zur Beanstandung und sind die Tiere hinreichend gekennzeichnet (§ 9 FIHG), wird die Schlacht erlaubnis erteilt. Diese berechtigt allerdings nur innerhalb von 24 Stunden zur Schlachtung. Bei Hausschlachtungen ist die Schlacht tieruntersuchung möglichst unmittelbar vor der Schlachtung durchzuführen; die Schlacht tiererlaubnis bleibt 48 Stunden gültig. Das zuständige Landratsamt kann im Einzelfall eine Befreiung von der Schlacht tieruntersuchung erteilen, wenn die Schlachtung außerhalb gewerblicher Schlacht stätten vorgenommen wird und das Fleisch ausschließlich im eigenen

Haushalt des Besitzers verwendet werden soll (Hausschlachtung; § 3 FIHG). Sobald jedoch Fleisch an andere abgegeben wird, handelt es sich um eine gewerbliche Schlachtung. Aus Hausschlachtungen dürfen weder Fleisch noch Fleischerzeugnissen an Dritte abgegeben werden.

Die für Notschlachtungen bestehende Ausnahmeregelung, nach der die Schlacht tieruntersuchung unterbleiben konnte, wurde mit Gesetz vom 13. Mai 2004 aufgehoben.

b) Nach der Schlachtung:

Fleischuntersuchung (einschließlich Trichinenschau bei Schweinen); das freigegebene Fleisch muss gekennzeichnet werden. Auf Grund der Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE (23) müssen Rinder im Alter über 24 Monaten im Rahmen der Fleischuntersuchung mit einem anerkannten Testverfahren auf BSE untersucht werden.

In Anlage 1 zur Fleischhygieneverordnung sind Vorschriften über die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung sowie über die ordnungsgemäße Kennzeichnung des Fleisches enthalten.

- Im Schlacht raum darf nicht zerlegt werden (FIHV; 22).

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

Die **Fleischhygieneverordnung** (FIHV; 22) enthält in Anlage 2 (auszugsweise abgedruckt als Anlage 1 am Ende dieser Broschüre) 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 dem Direktvermarkter grundsätzlich ebenso eingehalten werden wie dies für Metzgereien oder andere Schlachtbetriebe gilt. Gleiches gilt für die Spezialvorschriften über das Schlachten, Zerlegen, Herstellen von Fleischerzeugnissen (z. B. Wurstwaren), Lagern sowie Verpacken von Fleisch.

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 bestimm-

ter transmissibler spongiformer Enzephalopathien. Danach ist insbesondere **verboten, Fleisch von über zwölf Monate alten Rindern, das die Wirbelsäule oder Teile der Wirbelsäule**, ausgenommen die Schwanzwirbel, einschließlich der Nervenknotten der Rückenmarksnerven (Spinalganglion) enthält, oder hieraus hergestellte Lebensmittel an Verbraucher im Sinn des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes **abzugeben**. Wer Fleisch von über zwölf Monate alten Rindern zerlegt, hat die spezifizierten Risikomaterialien (dazu gehören beim Rind unter anderem Schädel einschließlich Gehirn und Augen, Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel)“ mit einem vorgegebenen Farbstoff zu kennzeichnen und bis zur Beseitigung so zu lagern, dass eine gesundheitsgefährdende Beeinträchtigung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Über die ordnungsgemäße Entsorgung des Risikomaterials müssen Aufzeichnungen geführt und aufbewahrt werden. Auftretende Fragen sind mit den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Kreisverwaltungsbehörden) zu klären.

Seit 1. September 2000 ist eine besondere **Etikettierung von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Rindern** verpflichtend. Es müssen neben der Ohrmarkennummer Angaben über die Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Tieres gemacht werden. Auch dazu erteilen die für das Veterinärwesen zuständigen Behörden nähere Auskunft.

Bei der Direktvermarktung sind in erster Linie folgende Regelungen der Anlage 2 der Fleischhygieneverordnung zu beachten:

- Kap. II: Sonstige allgemeine Hygienevorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird,
- von den besonderen Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten in Kapitel III: Nr. 2 und 3,
- von den besonderen Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch in Kapitel IV: Nrn. 2 bis 6,
- Kapitel VIII: Besondere Vorschriften für Umhüllen und Verpacken von Fleisch,
- Kapitel IX: Hygienevorschriften für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch,
- Kapitel X: Hygienische Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung von Blut, einschließlich Dickblut, Blutplasma und Blutserum.

Der Betrieb muss ferner folgende Anforderungen der Anlage 2 erfüllen:

- Kapitel I: Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet und behandelt wird,
- von den besonderen Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten in Kapitel III: Nr. 1,
- von den besonderen Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch in Kapitel IV: Nr. 1,
- Kap. V: Besondere Hygienevorschriften für das Zubereiten von Fleisch,
- Kapitel VI Nrn. 1 und 4.

Grundsätzlich dürfen Betriebe, die Fleisch gewinnen, zubereiten, behandeln, in den Verkehr bringen oder einführen, nur betrieben werden, wenn sie von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind (§ 6 FIHG; 21).

- Schlachtbetriebe mit einer Produktion von frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1000 Großvieheinheiten (Nr. 1),
- Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als fünf Tonnen oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen (Nr. 2),
- Verarbeitungsbetriebe, die aus frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1000 Großvieheinheiten Fleischerzeugnisse zubereiten (Nr. 3)

müssen lediglich beim zuständigen Landratsamt registriert werden (§ 11 a Abs. 3 Nrn. 1 bis 3 FIHV;22).

Eine Großvieheinheit (GVE) ist definiert als ein Rind mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 Kilogramm (kg), ein Pferd oder ein anderer Einhufer.

Es entspricht

- ein Rind mit einem Lebendgewicht bis zu 300 kg 0,50 GVE,
- ein Schwein mit einem Lebendgewicht von über 100 kg 0,20 GVE,
- ein Schwein mit einem Lebendgewicht bis zu 100 kg 0,15 GVE,
- ein Schaf oder eine Ziege mit einem Lebendgewicht von über 15 kg 0,10 GVE.
- Für Haarwild gelten die Umrechnungssätze entsprechend.

Fleisch aus registrierten Betrieben darf nur in Deutschland vermarktet werden. Betriebe, die im innergemeinschaftlichen Handel tätig werden wollen, müssen nach §11 FIHV zugelassen sein.

Die Unterscheidung in registrierte und zugelassene Betriebe wird zum 1. Januar 2006 mit Inkraft-Treten der EU-Vorschriften zum Lebensmittelrecht und zur Lebensmittelhygiene entfallen. Die zuständigen Landratsämter werden über die dann für die Zulassung geltenden Voraussetzungen informieren.

Direktvermarktende Betriebe, die weder zugelassen noch registriert sind, dürfen Fleisch zubereiten oder behandeln und in Verkehr bringen, sofern das Fleisch ausschließlich an Ort und Stelle unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird (**§ 10 Abs. 6 FIHV**; 22).

Sowohl die zugelassenen als auch die registrierten Betriebe werden von dem zuständigen Landratsamt regelmäßig überwacht. Die Überwachung in registrierten Betrieben sowie in den oben genannten direktvermarktenden Betrieben nach § 10 Abs. 6 FIHV durch den amtlichen Tierarzt erfolgt in einem Umfang, der von der Zahl und dem Zeitpunkt der Schlachtungen, dem Umfang der Zerlegung, der Art des Erzeugnisses sowie dem Umfang und dem Ergebnis vom Betrieb durchgeführter Eigenkontrollen abhängt.

Wer Fleisch in nach § 11 a Abs. 3 FIHV registrierten Betrieben gewinnt, behandelt oder zubereitet, hat nach § 11 c FIHV

- zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die erforderlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen mit der jeweils notwendigen Beurteilung („tauglich“ oder „tauglich nach Brauchbarmachung“) und Kennzeichnung abgeschlossen werden und
- unter Berücksichtigung der Betriebsart Nachweise zu führen, über
 - die Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere und den Tag der Schlachtung,
 - die Herkunft unter Angabe des Lieferanten und die Menge des im Betrieb zerlegten Fleisches,
 - die Menge der im Betrieb zubereiteten Fleischerzeugnisse und
 - die Ergebnisse der im Betrieb durchgeführten Kontrollen.

Wer Fleisch in nach § 11 a Abs. 3 Nr. 1 FIHV registrierten Betrieben gewinnt, hat zu überprüfen, ob

- dem Schlachttier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind und
- bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind.

Wer frisches Fleisch in nach § 11 a Abs. 3 Nr. 1 oder 2 registrierten Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Fleisches, die sich nachteilig auf die menschlichen Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Fleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe,
5. Führung von Nachweisen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, über die Durchführung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 4.

Für nach § 11 a Abs.3 FIHV registrierte Verarbeitungsbetriebe sind weitere Eigenkontrollen vorgesehen (vgl. § 11 c FIHV;22).

Über die Vorschriften des Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerechts hinaus ergeben sich zusätzliche Anforderungen aus der **Hackfleischverordnung** (HFIV; 27). Die HFIV gilt gem. § 1 für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen nachstehend bezeichneter Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, sofern sich diese Erzeugnisse ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden:

1. Zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetzeltes Fleisch,
2. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen,
3. Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst- und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte,
4. zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind,

5. Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind,
6. Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießern (§ 1 Abs. 1 Satz 1 HFIV; 27).

Die Verordnung gilt auch für bestimmte Vor- oder Zwischenprodukte der genannten Fleischerzeugnisse (§ 1 Abs. 2 HFIV; 27).

Nach der Hackfleischverordnung dürfen Hackfleisch und zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch nicht an Verbraucher abgegeben werden. Die sonstigen Erzeugnisse nach § 1, die ganz oder teilweise aus Geflügelfleisch hergestellt worden sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach der Herstellung nach § 3 HFIV tiefgefroren worden sind.

Das in § 1 Abs. 1 HFIV genannte Hackfleisch und die dort genannten Fleischerzeugnisse dürfen nur am Tag der Herstellung, Bratwurst und Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Nr. 6 HFIV auch am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden.

Kopffleisch, Beinflleisch und ähnliches dürfen nach § 6 Abs. 3 HFIV zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch nicht verwendet werden.

Die in § 1 HFIV genannten Erzeugnisse dürfen bisher **nur von Fleischereibetrieben oder ähnlichen fleischverarbeitenden Betrieben** unter der Aufsicht einer dort hauptberuflich tätigen sachkundigen Person hergestellt und in Verkehr gebracht werden (§§ 9, 10 HFIV; 27). Als sachkundig war nach dieser Verordnung beispielsweise ein Meister im Fleischerhandwerk oder eine Person mit abgeschlossener Ausbildung als Fleischer und entsprechender Beschäftigung anerkannt. Auch die Anforderungen an die Betriebsräume werden durch die HFIV festgelegt (§ 11 HFV; 27).

Seit November 2004 dürfen auch Meister und Meisterinnen der städtischen und der ländlichen Hauswirtschaft im Rahmen des § 10 Abs. 2 HFIV Hackfleisch ohne die Aufsicht durch eine sachkundige Person behandeln oder an Verbraucher abgeben. Diese Meister und Meisterinnen sind darüber hinaus künftig auch zur Sachkundeprüfung Hackfleisch zugelassen und dürfen auch ohne Aufsicht durch eine sachkundige Person im Rahmen des § 10 Abs. 3 HFIV Hackfleisch und weitere, dort genannte Er-

zeugnisse zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher herstellen, wenn sie den Sachkundenachweis gegenüber der zuständigen Behörde (Landratsamt) erbracht haben. Hackfleisch, Schabefleisch oder Geschnetzeltes darf jedoch nur aus hierfür bestimmtem Fleisch hergestellt werden, das in einem Betrieb nach § 9 Abs. 1 unter der Aufsicht einer dort hauptberuflich tätigen sachkundigen Person ausgewählt worden ist. Im Rahmen der Sachkundeprüfung müssen die Meister/Meisterinnen nachweisen, dass sie die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit rohem Fleisch erworben haben und mit den Vorschriften vertraut sind, die bei der Herstellung und Behandlung der in § 10 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1 bis 3 HFIV genannten Erzeugnisse zu beachten sind.

Zu beachten sind auch

- die Fleischverordnung (FleischV; 24); diese regelt die bei der Verarbeitung von Fleisch genehmigten Zusatzstoffe sowie die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung der Fleischerzeugnisse,
- die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse der Lebensmittelbuchkommission (25),
- die Verordnung über die Zulassung von Nitrit und Nitrat zu Lebensmitteln (26).

Von selbst **erlegtem Haarwild** können grundsätzlich nur einzelne Tierkörper in der Decke, von Hauskaninchen kleine Mengen von frischem Fleisch unmittelbar oder auf einem nahe gelegenen Wochenmarkt an Verbraucher abgegeben werden (jedoch nicht im Reisegewerbe oder im Versandhandel). Von selbst erlegtem Haarwild können auch kleine Mengen an frischem Fleisch an Einzelpersonen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden (§ 10 Abs. 7 Fleischhygieneverordnung). Die besonderen Hygienevorschriften für erlegtes Haarwild sind dabei zu beachten (s. Anlage 1 Kapitel VI).

In Gehegen gehaltenes Haarwild unterliegt der Schlacht- und der Fleischuntersuchung. Die Schlacht- und der Fleischuntersuchung („Lebendbeschau“) kann bei Haarwild in Gehegen in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes durch einen amtlichen Tierarzt vorgenommen werden. Die Fleischuntersuchung eines jeden Tieres muss nach der Schlachtung durch den amtlichen Tierarzt durchgeführt werden. Nähere Auskunft zur Haltung und Vermarktung von Gehegewild geben die zuständigen Landratsämter.

Beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen von Schlachtkörpern sind außerdem zu beachten:

- Verschiedene **handelsklassenrechtliche Bestimmungen** (28 – 30).
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (Anlage 3, LMHV; 4 a).

2. Geflügel

- 2.1 Für Schlachtgeflügel (sog. weißes Fleisch wie Hühner, Puten, Enten und Gänse) gelten insbesondere die Bestimmungen des **Geflügelfleischhygienegesetzes** (GFIHG; 31) und der **Geflügelfleischhygiene-Verordnung** (GFIHV; 32). Nach dem **Geflügelfleischhygienegesetz** darf frisches Geflügelfleisch nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es in zugelassenen oder registrierten und überwachten Schlachtbetrieben gewonnen wird. Anforderungen für die Vermarktung sind in der **Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch** (36) sowie in den **Verordnungen (EWG) 1906/90** (37) und **(EWG) 1538/91** (38) geregelt.
- 2.2 Nach der Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV; 32) ist eine Direktvermarktung von frischem Geflügelfleisch unter erleichterten Voraussetzungen möglich. Dabei sind folgende Anforderungen zu beachten:
- Der Geflügelhalter (selbstschlachtender landwirtschaftlicher Betrieb mit geringer Produktion von Geflügelfleisch) darf jährlich weniger als 10 000 Stück Schlachtgeflügel (Hühner, Puten, Perlhühner, Enten und Gänse, die als Haustiere gehalten werden), 250 Stück Straußenvögel oder 10 000 Stück der übrigen Schlachtgeflügelarten (Tauben, Wachteln, Rebhühner, Fasane, Tiere anderer Geflügelarten, so weit sie wie Haustiere gehalten werden) aus eigener Haltung produzieren; bei Haltung mehrerer Arten darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10 000 Stück Schlachtgeflügel betragen.
 - Das Geflügelfleisch muss frisch sein, es darf nicht zerkleinert oder gemahlen sein; ein Zerlegen in gebrauchsfertige Teilstücke ist erlaubt. Es dürfen keine Merkmale festgestellt werden, nach denen das Geflügelfleisch als tauglich zum Verzehr für Menschen zu beanstanden wäre.

- Die Abgabe von Geflügelfleisch ohne Schlachtgeflügel- sowie Geflügelfleischuntersuchung darf nur an den Verbraucher erfolgen, und zwar
 - unmittelbar im Betrieb oder über
 - höchstens 50 km vom Betrieb entfernte Wochenmärkte oder
 - über Einzelhandelsgeschäfte in derselben Ortschaft wie der des Erzeugers oder in einer benachbarten Ortschaft.
- Es müssen die Anforderungen der Anlage 2 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung Kap. I und II (abgedruckt als Anlage 2 am Ende dieser Broschüre) erfüllt werden. Dabei dürfen die Wasserhähne von Handwaschbecken von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Eine Wassertemperatur von 82 °C zur Reinigung und zur Desinfektion der Arbeitsgeräte ist nicht erforderlich.
- Das Geflügelfleisch muss hygienisch einwandfrei gewonnen und behandelt werden. Es muss unmittelbar nach dem Gewinnen auf eine Innentemperatur von höchstens 4 °C gekühlt werden. Es ist bis zur Abgabe oder Lieferung und vor jeder Beförderung auf dieser Temperatur zu halten.
- Die von der zuständigen Behörde durch den amtlichen Tierarzt vorzunehmende Überwachung erfolgt mindestens zwei Mal jährlich. Wird Schlachtgeflügel nur vorübergehend gehalten, findet die Überprüfung vor Beginn der Schlachtung statt. In Betrieben mit Straußenhaltung ist der Bestand durch den amtlichen Tierarzt regelmäßig gesundheitlich zu überwachen.
- Der Betrieb ist von der zuständigen Behörde auf Antrag zu registrieren. Dabei erhält er eine Registriernummer.
- Der Landwirt hat zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die o. g. Anforderungen eingehalten werden. Der Landwirt hat Aufzeichnungen zu führen über
 - Art, Herkunft und Menge des abgegebenen oder gelieferten Schlachtgeflügels und Geflügelfleisches,
 - den Tag der Schlachtung oder der Lieferung,
 - den Wochenmarkt, auf dem das Geflügelfleisch abgegeben wurde

- bzw. das belieferte Einzelhandels-geschäft,
- die Menge des im Betrieb zerleg-ten Geflügelfleisches,
- die Menge der im Betrieb zuberei-teten Geflügelfleischerzeugnisse,
- Art und Umfang sowie Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu füh-ren und 2 Jahre lang aufzubewahren.

Bei der Direktvermarktung ist weiterhin die Tier-schutzschlachtverordnung (20) zu beachten. Für Geflügel gilt dabei die Besonderheit, dass eine Betäubung auch durch Kopfschlag erfolgen kann. Geflügel braucht nicht betäubt zu wer-den, wenn es durch schnelles und vollständiges Abtrennen des Kopfes geschlachtet wird (Ver-ordnung über das Schlachten von Tieren – 20 a – die insoweit noch gilt).

IV. Fische und Fischereierzeugnisse

Wie bei der Vermarktung von Fleisch und Flei-scherzeugnissen sind auch bei der Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen die Vor-schriften über den Tierschutz zu beachten. Dies sind insbesondere das Tierschutzgesetz (19) und die Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV; 20). Nach diesen Vorschriften dürfen Fische nur von demjenigen geschlachtet oder getötet werden, der über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) ver-fügt. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen in der Regel unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben (§ 13 TierSchIV); Ausnahmen von der Pflicht zur Be-täubung sind beispielsweise für den Aal in § 13 Abs. 5 TierSchIV genannt. Auch an die Aufbe-wahrung von Speisefischen und Krustentieren werden bestimmte Anforderungen gestellt, die in den Vorschriften über den Tierschutz gere-gelt sind.

Hinsichtlich der hygienerechtlichen Anforderun-gen muss auch der Direktvermarkter beim Herstellen und Behandeln von Fischen und Fi-schereierzeugnissen Vorschriften der Fischhy-giene-Verordnung (FischHV; 38 a) beachten. Nach § 1 Abs. 3 a FischHV darf auch ein hand-werksmäßig strukturierter Betrieb, Fischer oder Teichwirt, der Fische oder Fischereierzeugnisse in geringen Mengen an den Einzelhandel, Gast-stätten oder den Endverbraucher abgibt, Fische nur unter hygienisch einwandfreien Bedingun-

gen schlachten und behandeln. Nach dem Schlachten müssen die Fische unverzüglich ausgenommen oder an den Verbraucher abge-gaben werden.

Darüber hinaus müssen seit dem 1. Januar 2002 beim Verkauf von Fisch und Fischereier-zeugnissen im Einzelhandel zusätzliche Produkt-informationen zum Fanggebiet, der Produkti-onsmethode und dem Handelsnamen gegeben werden. Diese Verpflichtung beruht auf der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeug-nisse der Fischerei und der Aquakultur sowie auf dem Fischetikettierungsgesetz und der Fischetikettierungsverordnung (38 b bis 38 d). **Kennzeichnungspflichtig** sind danach Produk-te, in denen der Fisch mehr oder weniger nat-urbelassen und ohne zusätzliche Rezepturleis-tung in den Handel kommt; insbesondere also Frischfisch (auch zerkleinert) und Räucherfisch.

Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind dagegen weitergehend verarbeitete und zubereitete Produkte.

Keine Kennzeichnungspflicht besteht auch für den Verkauf von **kleinen Mengen** von Fischen oder Fischereierzeugnissen, die aus der Eigen-erzeugung des Verkäufers unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden. Um eine kleine Menge von Fischen handelt es sich dann, wenn der Wert 20 Euro pro Kauf nicht über-steigt.

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) an-gegeben werden (z. B. „Forelle, gezüchtet in ...“ oder „Felchen aus Binnenfischerei in Deutschland (Bodensee-Felchen)“). Für das Fanggebiet muss bei Erzeugnissen aus Binnen-fischerei das Land angegeben werden, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat, bei Erzeug-nissen aus Aquakultur das Land, in dem die ab-schließende Entwicklungsphase des Erzeugnis-ses stattgefunden hat. Nähere regionale Be-

zeichnungen (z. B. „Allgäu“ oder „Aischgrund“) können zusätzlich genannt werden.

Zuständig für die Überwachung des Tierschutzgesetzes und der Tierschutz-Schlachtverordnung sowie der Fischetikettierung sind die Landratsämter.

V. Eier

Die Vorschriften für die Vermarktung von Eiern haben sich zum 1. Januar 2004 wesentlich geändert. Seit diesem Zeitpunkt müssen alle Eier der Güteklasse A mit einem obligatorischen Erzeugercode mit Angabe zur Haltungform und Herkunft versehen werden (Stempelaufdruck). Auf der Verpackung muss die jeweilige Haltungform kenntlich gemacht werden.

Der Code setzt sich zusammen aus Kennungen für

das Haltungssystem:

- 0 für ökologische Erzeugung,
- 1 für Freiland-,
- 2 für Boden-,
- 3 für Käfighaltung,

den Mitgliedsstaat (DE für Deutschland) und einer einheitlichen Identifizierungsnummer für den Betrieb (individuelle Betriebsnummer) sowie einer fortlaufenden Identifizierungsnummer für den Stall (Stallnummer).

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

Die Vermarktungsnormen gelten nur für Hühnereier. Sie gelten **nicht** für **Eier, die der Erzeuger auf der Hofstelle**, bis 30. Juni 2005 auf einem örtlichen öffentlichen Markt – ausgenommen Auktionsmärkte – oder im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgibt, sofern die Eier aus der eigenen Erzeugung stammen, nicht entsprechend den EG-Vermarktungsnormen verpackt sind und nicht von den Angaben der Güte- und Gewichtsklassen Gebrauch gemacht wird (Art. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier; 39). Sofern für die Direktvermarktung Eier zugekauft werden, ist ein Zukauf von bis zu 30 % des Umsatzes zwar aus steuerlichen Erwägungen unschädlich, die zugekauften Eier unterfallen aber in jedem Fall den Vermarktungsnormen und müssen daher nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert und mit dem Erzeugercode gekennzeichnet sein.

Die Ausnahme für Direktvermarkter, auf örtlichen öffentlichen Märkten Eier ohne Kennzeichnung verkaufen zu dürfen, läuft aus. Ab 1. Juli 2005 müssen auch diese Eier, selbst wenn sie nach den genannten Ausnahmekriterien abgegeben werden, mit dem Erzeugercode gestempelt werden.

Die Vorschriften der Vermarktungsnormen gelten auch für Eier aus ökologischer Erzeugung. Eier aus ökologischer Erzeugung können zusätzlich entsprechend der EG-Ökoverordnung auf der Verpackung mit der Kontrollnummer oder dem Namen 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.

Die Erzeuger sind gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2295/2003 (40) verpflichtet, Aufzeichnungen zur Haltungsart zu führen. Dazu gehören Aufzeichnungen über

- den Tag des Aufstallens sowie Alter und Anzahl der Legehennen am Tag des Aufstallens,
- den Tag und die Anzahl der entfernten Legehennen,
- die tägliche Eiererzeugung,
- Anzahl oder Gewicht der Eier, die im Weg der Direktvermarktung abgegeben werden, aufgeschlüsselt nach Tagen.

Zusätzliche neue Regelungen enthält das Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistrierungsgesetz – LegRegG; 41 b). Nach § 1 dieses Gesetzes sind Betriebe mit mindestens 350 Legehennen verpflichtet, sich registrieren zu lassen. Zuständige Behörde ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft. Betriebe mit weniger als 350 Legehennen müssen sich nur dann registrieren lassen, wenn sie Eier der Güteklasse A in den Verkehr bringen. Eine Ausnahme von der Verpflichtung zur Registrierung besteht für **direktvermarktende Betriebe mit weniger als 350 Legehennen**, die die Eier nicht nach den Vermarktungsnormen unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Wie bisher dürfen Eier über die Direktvermarktung hinaus in der Regel nur über zugelassene Sammel- oder Packstellen (Zulassung durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) nach den Vermarktungsnormen sortiert und

vermarktet werden. Der Eierverkauf an den Lebensmitteleinzelhandel oder an Großverbraucher ist grundsätzlich nur nach einer entsprechenden Registrierung des Betriebs und über eine Packstelle möglich. Dabei ist neben den Vorschriften des EG-Rechts (39; 40) die Verordnung des Bundes über Vermarktungsnormen für Eier (41) zu beachten.“

Die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen greifen ein, wenn in der Tauglichkeit herabgesetzte oder mit irreführenden Bezeichnungen (Beispiel: die Merkmale für die angegebenen Güte- und Gewichtsklassen liegen nicht oder nicht mehr vor) versehene Eier in Verkehr gebracht werden.

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

- die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuIV; 2),
- die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV; 3).

Vergleiche hierzu auch die Ausführungen oben zu I. Nr. 10.

Die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel, die gewerbsmäßig zur Verwendung als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, sind in der Eier- und Eiprodukte-Verordnung (41 a) geregelt. Auch Direktvermarkter müssen danach die an Verbraucher abzugebenden Hühnereier

- vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen (insbesondere Sonneneinwirkung) schützen,
- bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahren und befördern, wobei vom 18. Tag nach dem Legen an eine Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C einzuhalten ist,
- innerhalb von höchstens 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgeben und
- auf einem Schild auf oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (äußerstenfalls 28 Tage nach dem Legen) und folgendem „Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ versehen.

Durch betriebseigene Kontrollen muss die Verabreichung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe ausgeschlossen sowie die Einhaltung von festgesetzten Wartezeiten nach der Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe überprüft werden. Ebenso sind die Eier auf Rückstände verbotener oder nicht

zugelassener Stoffe oder sonstige Rückstände, die festgesetzte Höchstmengen überschreiten, zu überprüfen. Über die Durchführung der betriebseigenen Kontrollen sowie deren Ergebnisse sind Aufzeichnungen zu führen (§ 5 Eier- und Eiprodukte-Verordnung; 41 a).

VI. Getreide und Getreideerzeugnisse

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

Die Mehltypeneinstufung bestimmt sich nach der DIN-Norm 10355 (42). Beim Inverkehrbringen von Getreidemahlerzeugnissen unter Kennzeichnung als DIN-Typ sind die dort geregelten Anforderungen zu beachten. Ferner können hier je nach Erzeugnis auch nachfolgende Bestimmungen anwendbar sein:

- Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuIV; 2);
- Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV; 5); bei sachkundiger Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nach guter fachlicher Praxis kann davon ausgegangen werden, dass die Einhaltung dieser Vorschrift Gewähr leistet ist;
- Verordnung über Höchstmengen an Mykotoxinen in Lebensmitteln (Mykotoxin-Höchstmengenverordnung; 44).

Zur Herstellung und Vermarktung von Brot vgl. o. zu I. Nrn. 1 und 2.

VII. Obst und Gemüse

Bei der Vermarktung von Obst- und Gemüseerzeugnissen, die im Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2200/96 (45) festgelegt sind, müssen Qualitäts-, Kennzeichnungs- und Vermarktungsbestimmungen eingehalten werden. Die entsprechenden Normen enthalten Angaben über Mindesteigenschaften, Merkmale für die einzelnen Klassen (Extra, I und II) und Anforderungen an Kennzeichnung, Verpackung und Aufmachung.

Diese Normvorschriften müssen nicht beachtet werden

- von Landwirten, die ihre Erzeugnisse **unmittelbar ab Hof** für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers abgeben,

- bei Waren, die an Be- und Verarbeitungsbetriebe geliefert werden.

Die jeweiligen Normen müssen dagegen beachtet werden bei Erzeugnissen, die der Erzeuger auf einer von der Hofstelle getrennten nicht ständigen Verkaufsstelle, auf einem örtlichen öffentlichen Markt oder im Verkauf abgibt.

Diese EG-Regelung wurde für den Bereich der Bundesrepublik durch die Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse (46) mit zusätzlichen Vorschriften ergänzt. Dort ist festgelegt, dass ein Feilhalten, Anbieten, Verkaufen, Liefern oder sonstiges In-Verkehr-Bringen von Obst und Gemüse entgegen den EG-rechtlichen Normen ebenso wie ein unterlassenes, nicht richtiges, nicht vollständiges oder nicht in der richtigen Weise erfolgtes Kennzeichnen oder Auszeichnen eines Erzeugnisses als Ordnungswidrigkeit geahndet werden kann (vgl. § 7 der Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse).

Für viele Obst- und Gemüsearten, die in der Verordnung (EWG) Nr. 2200/96 nicht erfasst sind, wurden mit der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse (47) Qualitätsnormen erlassen, deren Anwendung jedoch nicht zwingend vorgeschrieben ist.

Die Möglichkeiten einer weit gehenden Verarbeitung von Rohprodukten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb sind begrenzt. Bei der Weiterverarbeitung von Obst zu Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Fruchtsirup sowie Konfitüren sind zu beachten:

- die Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (49),
- die Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung – KonfV –; 51).

Herstellung und Verkauf von Obstschnäpsen sind im Gesetz über das Branntweinmonopol geregelt (BrwMonG;52).

VIII. Kartoffeln

Die Vermarktung von Speisekartoffeln und Speisefrühhkartoffeln unterliegt der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln (48). Die Bestimmungen über Qualität, Sortierung, Verpackung und Kennzeichnung werden bei der Abgabe vom Erzeuger auf dem Hof an private Haushalte durch Selbstabholung, bei Lieferungen unsortierter Ware an Sortier-, Verpackungs-, Lagerungs- oder Bearbeitungsbetriebe und bei Abgabe an Verarbeitungsbetriebe nicht angewendet.

Bei Lieferungen vom Erzeuger unmittelbar an den Verbraucher frei Haus ist die Ware wie bisher nach Klasse, Sorte, Kochtyp und ggf. Einfüllgewicht zu kennzeichnen. Dabei kann auch gebrauchtes Verpackungsmaterial verwendet werden, wenn sein Zustand hygienisch einwandfrei ist. Im Einzelhandel und auf Wochenmärkten ist die Abgabe von unverpackten Kartoffeln erlaubt.

IX. Honig

Für das Herstellen, Kennzeichnen und Inverkehrbringen von Honig sind die Vorschriften der Honigverordnung (53) zu beachten. Seit 01.01.1999 muss Honig auf Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe untersucht werden.

Auszug aus der Anlage 2 zur Fleischhygiene-Verordnung (22)

Kapitel I

Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

1. In den Räumen müssen
 - 1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, festen, nicht zu verrottendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muss zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Fleisch ausschließlich befördert wird, ferner in den in Nummer 4 genannten Räumen;
 - 1.2 Wände glatt und mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m abwaschfest ist;
 - 1.3 Decken hell und glatt sein;
 - 1.4 Türen und Fensterrahmen
 - 1.4.1 aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder korrosionssgeschützt sein oder
 - 1.4.2 aus Holz glatt und mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.5 Beleuchtungen vorhanden sein, die Abweichungen des Fleisches erkennen lassen;
 - 1.6 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein, so dass die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken so weit wie möglich verhindert wird;
 - 1.7 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
 - 1.7.1 der Hände mit handwarmen, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen,
 - 1.7.2 der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens + 82 °C oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren vorhanden sein.
2. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit austauschbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Die Verwendung von Holz ist nur zulässig in Räucher- oder Reiferäumen, bei Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch.
 3. Es müssen ferner vorhanden sein
 - 3.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten oder Nagetiere;
 - 3.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass das Fleisch unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;
 - 3.3 für die Aufnahme von zum Genuss für Menschen nicht bestimmtem oder untauglichem Fleisch sowie für zum Genuss für Menschen nicht geeigneter Teile geschlachteter Tiere
 - 3.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, dass eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,
 - 3.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Fleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, dass Fleisch, das zum Genuss für Menschen bestimmt ist, dadurch nicht, insbesondere durch Gerüche, nachhaltig beeinflusst werden kann;
 - 3.4 Kühleinrichtungen, die Gewähr leisten, dass die in Kapitel IX vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches erreicht und eingehalten werden kann, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind

- oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;
 - 3.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
 - 3.6 Wasser unter Druck in ausreichender Menge zum Reinigen;
 - 3.7 Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheiten, in denen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein dürfen und die ausgestattet sein müssen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern;
 - 3.8 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen von Reinigungsgeräten sowie der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.
- 4. Die Vorschriften in Nummer 1 gelten nicht für Räucherräume und für Räume, in denen Rohwürste, Rohschinken und andere haltbare Fleischerzeugnisse reifen und lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Fleisch, Gewürze und andere Zutaten sowie Umhüllungs- und Verpackungsmaterial lagern ferner für andere Räume, in denen bei der Zubereitung von Fleisch kein Wasser vorhanden sein darf; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird.

Kapitel II

Sonstige allgemeine Hygienevorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

- 1. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Das Personal hat eine leicht waschbare, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung zu tragen. Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch sowie beim Zubereiten und Behandeln von Fleischerzeugnissen hat das Personal eine leicht waschbare, helle, und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Satz 3 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt oder in den Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.
- 2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und so weit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und so weit erforderlich zu desinfizieren. Sie dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Euro-Kästen dürfen für die erneute Beförderung von Fleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch, Fleisch von erlegtem Haarwild, Gehegewild oder Hauskaninchen oder das Zubereiten von Fleischzubereitungen darf nicht mit dem Zerlegen von frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, gleichzeitig in dem selben Raum stattfinden.
- 2.1 In den Räumen dürfen weder Speisen eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume verbracht werden.
- 2.2 Ungeziefer, wie Insekten oder Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen. Andere Tiere als Schlachttiere sind von den Räumen fern zu halten.
- 3. Dosen oder ähnliche Behältnisse für die Aufnahme von Fleisch sind unmittelbar vor dem Füllen zu reinigen, so weit erforderlich auch nach dem Verschließen oder dem Erhitzen.

4. Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sind so zu verwenden, dass sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Fleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden, sofern ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Anwendung entsprechend der Gebrauchsanweisung erforderlich ist.
5. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Boden von Räumen gestreut werden, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.
6. Fleisch darf nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, TSE-Erreger, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfung-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

Kapitel III

Besondere Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten

1. Für Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus Folgendes:
 - 1.1 Für Tiere, die über Nacht in Schlachtbetrieben verbleiben, müssen ausreichend große Stallungen vorhanden sein.
 - 1.2 Für einen ordnungsgemäßen hygienisch einwandfreien Ablauf der Schlachtung muss ein ausreichend großer Schlachtraum vorhanden sein. Für die Betäubung und die Entblutung ist ein getrennter Raum oder ein besonderer Platz innerhalb des Schlachtraumes erforderlich.
 - 1.3 In Schlachträumen müssen die Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke abwaschfest sein; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
 - 1.4 Es müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, mit deren Hilfe die geschlachteten Tiere hygienisch enthäutet, gereinigt, ausgeweidet und in Hälften gespalten werden können.
 - 1.5 Es muss ausreichend Kühlraum mit einem getrennten oder abtrennbaren Bereich für die Lagerung vorläufig beschlagnahmter Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung vorhanden sein.
 - 1.6 In Schlachträumen der Betriebe, die nicht nach § 6 Abs. 2 FIHG zugelassen sind, dürfen Mägen und Därme nicht entleert werden. Das Reinigen und Weiterarbeiten von Mägen und Därmen in Schlachträumen ist nur zulässig, wenn die Mägen und Därme aus eigener Schlachtung stammen und ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf verwendet werden und diese Arbeiten nach dem Schlachten und nach gründlicher Reinigung des Schlachtraums durchgeführt werden.
 - 1.7 Für Dung, der nicht am selben Tag vom Gelände des Schlachtbetriebs entfernt wird, muss ein besonderer Platz für die Lagerung vorhanden sein.
 - 1.8 Transportbehälter, die für die Anlieferung lebender Hauskaninchen verwendet werden, müssen korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Beim Schlachten von Tieren ist Folgendes zu beachten:
 - 2.1 In Schlachträumen verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet werden.
 - 2.1 a) Nach der Betäubung darf zentrales Nervengewebe von Rindern, Schafen oder Ziegen nicht durch Rückenmarkszerstörer zerstört werden.
 - 2.2 Schlachttiere sind sofort nach dem Entbluten zu enthäuten. Das Enthäuten kann unterbleiben bei
 - 2.2.1 Schweinen, wenn sie unverzüglich entborstet und gründlich gereinigt werden; dabei sind Klauenschuhe oder Spitzbeine zu entfernen. Beim Entborsten dürfen Brühhilfsmittel verwendet werden, sofern sie gesundheitlich unbedenklich sind und die Schweine anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden;

- 2.2.2 allen Schlachttieren an den Gliedmaßenenden, an Eutern, an den Schwänzen oder deren Teilen, sofern sie nicht zum Genuss von Menschen bestimmt sind;
- 2.2.3 Köpfen und Unterfüßen von Rindern vor dem Zahnwechsel mit einem Schlachtgewicht bis zu 150 kg (Kälber), wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt, enthaart und gründlich gereinigt und dabei Klauen oder Klauenschuhe sowie Hörner entfernt werden;
- 2.2.4 Rot-, Dam- und Schwarzwild aus Gehegen, sofern gesundheitliche Gründe dies nicht erforderlich machen; das Gefrieren des Wildes in der Decke ist jedoch nicht gestattet. Beim Enthäuten dürfen laktierende Euter nicht verletzt werden.
- 2.3 Vor Beginn des Ausweidens sind die Köpfe abzutrennen; bei Schweinen, Schafen, Ziegen und Hauskaninchen dürfen sie jedoch am Tierkörper verbleiben. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder gründlich zu enthaaren und zu reinigen. Verunreinigungen der Nasen-, Mund- und Rachenhöhle sind durch gründliches Reinigen zu entfernen.
- 2.4 Das Ausweiden muss innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein. Dabei ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darminhalt und Urin zu vermeiden. Bei Rindern sind die Darmenden vor dem Ausweiden im Becken zu lösen, zu umhüllen und zu verschließen; der Magen und Darmtrakt ist zusammenhängend aus der Bauchhöhle zu entfernen. Die Speiseröhre ist von der Luftröhre zu lösen und zu verschließen.
- 2.4.a So weit gesundheitliche Bedenken oder das Untersuchungsziel nicht entgegenstehen, dürfen Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell und bei Hauskaninchen die Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder mit dem Tierkörper natürlich verbunden bleiben.
- 2.5 Alle vom Tierkörper abgetrennten, zu untersuchenden Teile müssen in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers aufbewahrt und erforderlichenfalls so gekennzeichnet werden, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist.
- 2.6 Nieren sind aus den Fettkapseln zu lösen und müssen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper bleiben.
- 2.7 Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, sowie von Rindern, Schweinen und Einhufern längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 Kilo Schlachtgewicht) und bei Kälbern, sowie, außer bei Wiederkäuern, in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher festgestellt hat, dass gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann anordnen, dass die Entfernung des Rückenmarks von Rindern vor der Längsspaltung der Wirbelsäulen entsprechend dem Stand der Technik erfolgt. Die zuständige Behörde kann bei der Schlachtung von Rindern, deren Fleisch nicht dazu bestimmt ist, in Form von Tierkörperhälften, -vierteln oder in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften in andere Mitgliedstaaten verbracht zu werden, gestatten, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark bei der Längsspaltung entfernt wird oder dass die Tierkörper ohne Längsspaltung an Ort und Stelle so zerlegt werden, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark unschädlich beseitigt werden kann. Abweichend von Satz 1 ist die Längsspaltung der Wirbelsäulen von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind, oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, nicht erforderlich, sofern die Entfernung des Rückenmarks entsprechend dem Stand der Technik ohne Längsspaltung erfolgt. Der Untersucher kann eine weitere Zerlegung fordern, wenn dies für die Beurteilung notwendig ist.
- 2.8 Zum Genuss für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen müssen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden.
- 2.9 Tierkörper und Organe dürfen nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder getrocknet werden, Messer nicht in Fleisch eingestochen werden.
- 2.10 Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt, Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt werden; nicht zum Genuss für Menschen bestimmtes Blut darf mit Zustimmung des Untersuchers entfernt werden.
- 2.11 Vorläufig beschlagnahmtes oder für genusstauglich erklärtes oder nicht zum Genuss für Menschen bestimmtes Fleisch darf nicht mit genusstauglichem Fleisch in Berührung kommen; das

Fleisch ist unverzüglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse gemäß Kapitel I Nr. 3.3 zu bringen

3. Für das Töten von Gehegewild oder unter entsprechenden Bedingungen gehaltenen Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe gilt Folgendes:
 - 3.1 Für das Ausbluten und Ausweiden der in Nummer 3 genannten Tiere muss ein geeigneter überdachter Platz mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden vorhanden sein, der so beschaffen sein muss, dass Wasser leicht ablaufen kann. Dies gilt nicht, wenn die Tötung durch Abschuss erfolgt und die Tiere erst nach der Beförderung in einen Schlachtbetrieb ausgeweidet werden.
 - 3.2 Nach der Tötung ist Gehegewild unverzüglich in einen nach § 6 Abs. 2 FIHG zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb hängend zu

befördern und innerhalb von drei Stunden nach der Tötung auszuweiden. Unter entsprechenden Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes sind in einen nach § 11 a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb zu befördern und innerhalb von 45 Minuten nach der Tötung auszuweiden. Sofern das Ausweiden der in den Sätzen 1 und 2 genannten Tiere am Ort der Tötung erfolgt, ist es auf dem in Nummer 3.1 genannten Platz vorzunehmen. Zu diesem Zweck muss Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Eingeweide sind zusammen mit dem ausgeweideten Tier zum Schlachtbetrieb zu befördern.

- 3.3 Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, dürfen die getöteten Tiere nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4 °C befördert werden.
- 3.4 Kapitel I Nr. 2 und Kapitel II Nrn. 1 und 2 gelten entsprechen.

Kapitel IV

Besondere Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch

Für das Zerlegen von Fleisch gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus Folgendes:

1. In Betrieben, in denen Fleisch zerlegt wird, muss
 - 1.1 ausreichend Kühlraum vorhanden sei;
 - 1.2 ein Raum oder ein geeigneter Platz vorhanden sein, an dem das Fleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.
2. Im Schlachtraum darf nicht zerlegt werden.
3. Frisches Fleisch darf in Räume, in denen es zerlegt werden soll, mengenmäßig nur den Arbeitserfordernissen entsprechend verbracht werden.
4. Die Innentemperatur des Fleisches von + 7 °C darf nur bei der Warmzerlegung überschritten werden. In Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf zerlegen, gilt dies nicht.
5. Abweichend von Nummer 2 ist das Zerlegen von Fleisch in einem zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung bestehenden Schlachtraum in Betrieben zulässig, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten und zerlegen. Die Zerlegung darf nicht zeitgleich mit Schlachtungen und nur nach besonders gründlicher Reinigung und Desinfektion erfolgen.
6. Nicht zum Genuss für Menschen geeignetes dafür vorgeschriebenen verschließbaren Behältnisse oder Räume zu verbringen.

Kapitel V

Besondere Hygienevorschriften für das Zubereiten von Fleisch

Für Betriebe, in denen Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen zubereitet oder behandelt werden, gilt über die hygienischen Vorschriften nach Kapitel I und II hinaus Folgendes:

1. Zum Bearbeiten des Fleisches muss ausreichend großer Raum, der nicht zum Schlachten benutzt werden darf, vorhanden sein.
2. Es muss ausreichend Kühlraum vorhanden sein.
3. Es müssen, sofern eine solche Behandlung vorgesehen ist, jeweils geeignete Raumteile, Anlagen, Ein- oder Vorrichtungen vorhanden sein
 - 3.1 zum Erhitzen, Trocknen, Reifen oder Räuchern von Fleisch oder Fleischerzeugnissen;
 - 3.2 zum Pökeln einschließlich einer ausreichenden Kühlung;
 - 3.3 zur hygienischen Behandlung der pflanzlichen Lebensmittel, die zur Herstellung von Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen verwendet werden;
 - 3.4 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;
 - 3.5 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;
 - 3.6 für die Reinigung von Dosen und ähnlichen Behältnissen vor deren Füllung sowie für die Beförderung, Kühlung und Trocknung dieser gefüllten Behältnisse;
 - 3.7 für das Verpacken und den Versand.

Kapitel VI

Besondere Hygienevorschriften für erlegtes Haarwild

Über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus gilt für Fleisch von erlegtem Haarwild Folgendes:

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 Erlegtes Haarwild ist unverzüglich aufzubrechen und auszuweiden, Hasen und ähnliches Niederwild spätestens bei der Anlieferung in den Betrieben. Das Enthäuten und eine Zerlegung am Erlegungsort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Erlegtes Haarwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Das Haarwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Hasen und Wildkaninchen von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es 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 insbesondere vor bei:
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen und 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;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
 - 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, so weit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen im Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen, wie z. B. stickige Reifung.
 - 1.4 Organe, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Tierkörper verbleiben.
- 2. Betriebe, die erlegtes Haarwild be- oder verarbeiten müssen verfügen über:
 - 2.1 einen ausreichend großen Raum für die Annahme, die Untersuchung und so weit erforderlich, auch für das Ausweiden und Enthäuten;
 - 2.2 einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, so weit dies im Betrieb erfolgt; dieser Raum muss ausreichend zu kühlen und mit einem Temperaturmessgerät ausgerüstet sein;
 - 2.3 einen Raum für das Verpacken und für den Versand.
Die Nummern 2.1 und 2.3 gelten nicht für inländische Betriebe, die einzelne Tierkörper von erlegtem Haarwild be- oder verarbeiten und unmittelbar an Verbraucher abgeben.
- 3. Räume zum Sammeln von Haarwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen verfügen über:
 - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Haarwildes nicht erreicht werden kann;
 - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
 - 4. In den Betriebsräumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für das Behandeln des erlegten Haarwildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Haarwild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen durch den Untersucher erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Haarwild ist auf Ersuchen des Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen; bei Einhufern ist der Kopf längs zu spalten. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Haarwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 Haarwild in der Decke und ungerupftes Federwild dürfen enthäutetes oder zerwirktes Fleisch von erlegtem Haarwild nicht berühren.

Kapitel VIII

Besondere Vorschriften für Umhüllen und Verpacken von Fleisch

- 1. Umhüllen oder Verpacken von Fleisch muss in hierfür vorgesehenen Räumen oder an einem besonderen Platz unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muss insbesondere sichergestellt sein, dass bei der Herrichtung von Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial die Beschaffenheit des Fleisches nicht nachteilig beeinflusst werden kann.
- 2. Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.
- 3. Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial für Fleisch
 - 3.1 darf die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
 - 3.2 muss ausreichend fest sein, um das Fleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen.
- 4. Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wieder verwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Kapitel IX Hygienevorschriften für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch

1. Nach der Schlachtung ist Fleisch so zu behandeln, dass die Innentemperatur bei Tierkörpern von
 - 1.1.1 Schlachttieren, ausgenommen Hauskaninchen, unverzüglich auf mindestens + 7° C,
 - 1.1.2 Hauskaninchen unverzüglich auf + 4° C und
- 1.2. bei Nebenprodukten der Schlachtung unverzüglich auf mindestens + 3° C herabgekühlt ist.

Abweichend von Nr. 1.2 kann Fett am Tage der Schlachtung auch so behandelt werden, dass es gründlich abtrocknen und auskühlen kann. Fleisch darf nach dem Herabkühlen höchstens bei den entsprechenden in Satz 1 genannten Temperaturen gelagert werden.

2. Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse sind nach der Herstellung so zu kühlen, dass ihre Haltbarkeit bis zur Abgabe an den Verbraucher Gewähr leistet ist.
3. Frisches Fleisch, das nach Nr. 1 zu kühlen ist, darf nur bei den dort angegebenen Höchsttemperaturen befördert werden; bei der Beförderung leicht verderblicher Fleischerzeugnisse ist die Temperatur nach Nr. 2 einzuhalten. Abweichend von Satz 1 darf schlachtwarmes Fleisch aus dem technologischen Grund der Erhaltung der Wasserbindung mit Einwilligung der zuständigen Behörde ungekühlt aus einem Schlachtbetrieb zu nahe gelegenen be- und verarbeitenden Betrieben befördert werden, wenn die Beförderungsdauer nicht mehr als zwei Stunden beträgt. Satz 1 gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.
4. Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Fleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, dass Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wer-

den kann. Sie sind regelmäßig und gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

5. Lagerräume für Fleisch müssen eine hygienisch einwandfreie Isolierung besitzen, die Innenflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; in Gefrierräumen müssen die Innenflächen so beschaffen sein, dass sie leicht trocken gereinigt werden können. Der Fußboden in Kühlräumen muss so beschaffen sein, dass Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.
6. Kühl- oder Gefrierräume müssen über geeignete Stapelmöglichkeiten verfügen.
7. In Kühl- oder Gefrierräumen darf Fleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, dass eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.
8. Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden; dies gilt auch für Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden.
9. Fleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das frische Fleisch sonst ausreichend geschützt ist.
10. In Personenkraftwagen dürfen frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung unverpackt nur in besonderen, allseits geschlossenen Behältnissen oder in Umhüllungen befördert werden.

Kapitel X

Hygienische Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung von Blut einschließlich Dickblut, Blutplasma und Blutserum

1. Zum Genuss für Menschen bestimmtes Blut darf nur unter folgenden Voraussetzungen gewonnen oder behandelt werden:
 - 1.1 Das Entbluten muss unmittelbar nach dem Betäuben vorgenommen werden.
 - 1.2 Die Stichstelle, außer bei Schweinen, ist durch einen Hautschnitt freizulegen.
 - 1.3 Für das Öffnen der Blutgefäße ist bei jedem Tier ein frisch gereinigtes Messer zu verwenden.
 - 1.4 Blut muss sauber aufgefangen, hygienisch aufbewahrt werden und darf nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen in Berührung kommen.
 - 1.5 Wird Blut mehrerer geschlachteter Tiere miteinander vermischt aufbewahrt, so ist es, auch wenn nur Blut eines der geschlachteten Tiere als nicht tauglich zu beurteilen ist, insgesamt zu beseitigen. Die Auffangbehälter und alle Teile der Anlage, die mit diesem Blut in Berührung gekommen sind, müssen vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.
2. Blutplasma oder Blutserum darf nur unter folgenden Voraussetzungen hergestellt werden:
 - 2.1 Zur Herstellung darf nur sofort bei Schlachtungen an fallendes Blut oder unmittelbar danach auf mindestens + 3 °C gekühltes Blut verwendet werden. Die Herstellung muss innerhalb von 48 Stunden erfolgen.
 - 2.2 Es muss eine geschlossene Anlage zur unmittelbaren Aufnahme des Blutes vorhanden sein.
 - 2.3 Alle blutführenden Teile dieser Anlage wie Hohlmesser, Ablaufschlauch, Pumpen, Rohrleitungen, Zentrifugen und Sammelbehälter sowie die Teile der Anlage, die gerinnungshemmende Mittel führen, müssen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, bestehen.
 - 2.4 Die Anlage muss so betrieben werden können, dass im Falle von Beanstandungen nach Nummer 1.5 die Verwendung nicht kontaminierter Geräte oder zwischenzeitlich eine Reinigung und Desinfektion der kontaminierten Teile möglich ist.
 - 2.5 Mit Ausnahme von Blutplasma- oder Blutserumbehältern sind alle in Nummer 2.3 genannten Teile am Ende eines Arbeitstages, bei Verunreinigung oder vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und, so weit erforderlich, zu desinfizieren.
 - 2.6 Die Verwendung von hygienisch einwandfreiem Einwegmaterial ist zulässig.
 - 2.7 Für Blut, das nicht zum menschlichen Genuss bestimmt oder das nicht als tauglich zum Genuss für Menschen beurteilt worden ist, muss eine getrennte Ableitungs- und Aufbewahrungsanlage vorhanden sein.
 - 2.8 Blutplasma oder Blutserum ist nach der Herstellung unverzüglich auf eine Temperatur von + 3 °C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern und zu befördern.
3. Die Temperaturvorschrift nach Nummer 2.8 gilt auch für Blut, aus dem kein Blutplasma oder Blutserum hergestellt wird.
4. Über die Anforderungen nach Nummer 1 und 2 hinaus darf zur Herstellung von Blutplasma, Trockenblutplasma oder Blutserum nur frisches, hygienisch einwandfreies Blut verwendet werden.

Auszug aus der Anlage 2 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung (32)

Kapitel I

Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet und behandelt wird

1. In Räumen, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, müssen
 - 1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, festem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muss zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch ausschließlich befördert wird;
 - 1.2 Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m, in Kühl- und Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.3 Decken hell und glatt sein; sofern Decken fehlen, muss die Innenseite der Bedachung diesen Bedingungen entsprechen;
 - 1.4 Türen und Festerrahmen
 - 1.4.1 aus Kunststoff oder Metall glatt, hell, verschleißfest, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt sein,
 - 1.4.2 aus Holz mit einem glatten, hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.5 Isolierungen aus verschleißfestem, geruchlosem Material bestehen;
 - 1.6 ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein, die Farben nicht verändern und Abweichungen am Geflügelfleisch erkennen lassen;
 - 1.7 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein, sodass die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken so weit wie möglich verhindert wird;
 - 1.8 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
 - 1.8.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen,
 - 1.8.2 der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum mit Wasser von mindestens + 82 °C vorhanden sein.
2. Nummer 1 gilt nicht für Räucherräume und Räume, in denen haltbare Geflügelfleischerzeugnisse reifen oder lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Geflügelfleisch, Gewürze, andere Zutaten, Umhüllungs- oder Verpackungsmaterial lagern; in anderen Räumen, in denen bei der Zubereitung von Geflügelfleisch kein Wasser vorhanden sein darf, müssen abweichend von Nummer 1.1 keine Abflüsse und abweichend von Nummer 1.8 keine Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorhanden sein; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird. Diese Räume müssen stabil, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Tische, Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen, das die Beschaffenheit des Geflügelfleisches nicht beeinträchtigt; die Verwendung von Holz ist nur zulässig
 - 3.1 in Räucher-, Pökel- und Reiferäumen sowie in Lagerräumen und in Versandräumen für Geflügelfleischerzeugnisse, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der Kontamination dieser Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
 - 3.2 bei Hackklötzen und bei Paletten zum Transport von verpacktem Geflügelfleisch.

- Im Übrigen können Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus verzinktem Metall beim Trocknen von Würsten und anderen Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, sofern das Material nicht korrodiert ist und nicht dem den Erzeugnissen in Berührung kommt.
4. Außerdem müssen vorhanden sein
 - 4.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer;
 - 4.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass das Geflügelfleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;
 - 4.3 für die Aufnahme von zum Verzehr für Menschen nicht bestimmten oder untauglichem Geflügelfleisch sowie von zum Verzehr für Menschen nicht geeigneten Teilen von geschlachtetem Geflügel oder Federwild
 - 4.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, dass eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,
 - 4.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Geflügelfleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, dass Geflügelfleisch, das zum Verzehr für Menschen bestimmt ist, hierdurch, insbesondere durch Gerüche, nicht nachhaltig beeinflusst werden kann;
 - 4.4 Kühleinrichtungen, die Gewähr leisten, dass die in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebene Innentemperatur des Geflügelfleisches eingehalten wird, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;
 - 4.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge
 - 4.5.1 Wasser unter Druck und
 - 4.5.2 heißes Wasser liefert; für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung, zur Kühlung von Kühlmaschinen und für das Abschwemmen von Federn und anderen Abfällen in geschlossenen Anlagen darf jedoch ausnahmsweise Wasser verwendet werden, das keine Trinkwasser-eigenschaften besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Geflügelfleisches ausgeschlossen ist; diese Leitungen müssen sich von Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
 - 4.6 eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;
 - 4.7 mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; die Waschgelegenheit muss sich in der Nähe der Toiletten befinden; sie muss mit fließendem kaltem und warmem oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtem Wasser und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie zum Händetrocknen ausgestattet sein, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen;
 - 4.8 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen der Reinigungsgeräte und der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

Kapitel II

Allgemeine Hygieneanforderungen für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

1. Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen oder in Berührung kommen können, haben sich und ihre Arbeitskleidung ständig sauber zu halten. Personen, die Geflügelfleisch gewinnen oder zubereiten oder unverpacktes Geflügelfleisch behandeln oder die in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen dieses Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, haben eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung sowie saubere und leicht zu reinigende Schuhe und Kopfbedeckungen zu tragen; Arbeitskleidung darf nur ihrem

- Zweck entsprechend verwendet werden. Satz 2 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder in Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Personen, die Tiere schlachten oder sonst mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, haben mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit ihre Hände zu reinigen und zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln. Personen, die mit kranken Tieren oder infektiösem oder kontaminiertem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und so weit sonst erforderlich, sowie am Ende jedes Arbeitstages gründlich zu reinigen und zu desinfizieren; Kühleinrichtungen sind zumindest nach jeder vollständigen Räumung zu desinfizieren; Gefriereinrichtungen sind eisfrei zu halten, bei Bedarf abzutauen und anschließend gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren; Pökel-, Reife- und Räucherräume sowie Lagerräume für Geflügelfleischerzeugnisse sind bei Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet werden. Eurokästen dürfen für die erneute Beförderung von Geflügelfleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch und das Behandeln von unverpacktem frischem Geflügelfleisch dürfen nicht gleichzeitig mit dem Behandeln von Federwild im Federkleid, von erlegtem Haarwild, von Gehegewild in der Decke oder von Hauskaninchen im Fell oder mit dem Zubereiten von Fleisch und Geflügelfleisch in demselben Raum stattfinden. Werden die Arbeiten nacheinander in demselben Raum durchgeführt, ist eine zwischenzeitliche Reinigung und Desinfektion erforderlich. Die Sätze 5 und 6 gelten nicht für die in den Räumen verwendeten Beförderungsmittel, so weit sie ausschließlich für verpacktes Fleisch und Geflügelfleisch verwendet werden.
 3. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch befördert wird, dürfen weder Speisen oder Getränke eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Speisen oder Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume gebracht werden.
 4. Tiere, mit Ausnahme der zur Schlachtung bestimmten Tiere im Geflügelschlachtbetrieb, sind von den Betriebsräumen fern zu halten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
 5. Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie sind nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
 6. Geflügelfleisch und Zutaten für die Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen und -erzeugnissen sowie die Geflügelfleisch oder Zutaten enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.
 7. Räume oder Behälter für untaugliches oder nicht zum Verzehr für Menschen bestimmtes Geflügelfleisch, insbesondere Abfälle, sowie für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Teile sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren. Nicht in Behältern gesammelte Abfälle sind unverzüglich aus den Arbeitsräumen, Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.
 8. Reinigungs-, Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, dass sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Geflü-

gelfleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich ab gespült werden.

9. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden von Räumen aufgetragen werden, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.
10. Geflügelfleisch darf in Räumen nur so gewonnen, zubereitet und behandelt

werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfung-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

Auszug aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung (4 a)**Kapitel 1****Anforderungen an Betriebsstätten
im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a**

- | | |
|--|--|
| <p>1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass</p> <p>1.1 eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung Gewähr leistet ist;</p> <p>1.2 eine Reinigung und erforderlichenfalls eine Desinfektion möglich ist;</p> <p>1.3 geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln herrschen.</p> <p>2. Betriebsstätten müssen sauber und in Stand gehalten werden.</p> <p>3. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt. Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.</p> <p>4. Für Handwaschbecken muss eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.</p> | <p>5. Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.</p> <p>6. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.</p> <p>7. Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.</p> <p>8. Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann.</p> <p>9. Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, so weit erforderlich, zu sorgen.</p> |
|--|--|

Kapitel 2**Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten
im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a**

- | | |
|---|--|
| <p>1. Räume in Betriebsstätten müssen folgenden Anforderungen genügen:</p> <p>1.1 Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu</p> | <p>verwenden. Gegebenenfalls muss auf den Fußböden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein.</p> <p>1.2 Die Wandflächen sind erforderlichenfalls mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und</p> |
|---|--|

- müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- 1.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
 - 1.4 Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
 - 1.5 Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen erforderlichenfalls mit glatten und Wasser abstoßenden Oberflächen versehen sein.
 - 1.6 Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.7 Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke benutzt werden.
2. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Reinigungsbecken und andere für das Reinigen von Lebensmitteln bestimmte Vorrichtungen müssen je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem oder kaltem Wasser verfügen und sauber gehalten werden. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
 3. So weit erforderlich, müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
4. Über die Vorschriften der Nummern 1 bis 3 hinaus müssen Räume in Betriebsstätten, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 4.1 Die Fußböden müssen wasserundurchlässig und zu desinfizieren sein. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich ist.
 - 4.2 Die Wandflächen sind mit glatten, wasserundurchlässigen und abwaschbaren Materialien zu versehen.
 - 4.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein.
 - 4.4 Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
 - 4.5 Türen und Fenster müssen mit glatten und Wasser abstoßenden Oberflächen versehen sein.
 - 4.6 Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden. Die Oberflächen müssen zu desinfizieren sein.
 - 4.7 Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
 5. Die Nummern 1 bis 4 finden auf Gast- oder Speiseräume und Essbereiche in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder auf Essbereiche in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit keine Anwendung.

Kapitel 3

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b

1. Betriebsstätten, ausgenommen Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
 - 1.1 Sie müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und in Stand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung Gewähr leistet ist.
 - 1.2 Sie müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
 - 1.3 Betriebsstätten müssen sauber und in Stand gehalten werden.
 - 1.4 Sie müssen, sofern erforderlich, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.4.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten.
 - 1.4.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.4.3 Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
 - 1.4.4 Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
 - 1.4.5 Es muss eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
 - 1.5 Über die Anforderungen von Nummer 1.1 bis 1.4 hinaus müssen Betriebsstätten, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.5.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
 - 1.5.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.5.3 Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln herrschen.
2. Für Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge gelten die Anforderungen nach Nummer 1 sinngemäß.

Kapitel 4

Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen
 - 1.1 so beschaffen sein, dass sie sauber und in Stand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht,
 - 1.2 so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
2. Gegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und in Stand gehalten werden.
3. Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und,

falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Sofern erforderlich, müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein.

4. Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Kapitel 5

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

1. Warenannahme und Überprüfung
Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, dass sie auch nach normaler Aus-sortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.
2. Temperaturen
Sind leicht verderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen gemäß § 7 oder § 7 a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgesehenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhaltung bei der Zubereitung und beim Bereitstellen zum Verzehr oder zum Verkauf. Lebensmittel, die einer Kühlung bedürfen oder die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur zu kühlen, durch die die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.
3. Lebensmittel in Selbstbedienung
Zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung dürfen leicht verderbliche Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder abgepackt an den Verbraucher abgegeben werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und in Essbereichen in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden sowie für Konsummilch und Salate aus Salattheben im Einzelhandel, sofern durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen sichergestellt ist, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Schädlingsbefall
Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.
5. Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen
 - 5.1 Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, so weit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.
 - 5.2 Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.

- 5.3 Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in abgesonderten, verschlossenen Behältnissen aufzubewahren.
- 6. Lagerung und Beförderung
- 6.1 Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden.
- 6.2 Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muss sichergestellt sein, dass es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung

die verschiedenen Ladungsbestandteile erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren.

- 7. Personalhygiene
- 7.1 Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 7.2 Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Allgemeine Rechtsvorschriften

(Stand 01.03.2005)

- (1) Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG) in der Fassung der Be-kanntmachung vom 09.09.1997 (BGBl I S. 2296), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 13.05.2004 (BGBl I S. 934);
- (2) Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) vom 29.01.1998 (BGBl I S. 230), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 20.01.2005 (BGBl I S. 128);
- (3) Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) vom 29.01.1998 (BGBl I S. 230, 269), zu-letzt geändert durch Artikel 2 der Verord-nung vom 20.01.2005 (BGBl I S. 128);
- (4) Verordnung über Stoffe mit pharmakolo-gischer Wirkung in der Fassung der Be-kanntmachung vom 25.09.1984 (BGBl I S. 1251), zuletzt geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 06.08.2002 (BGBl I S. 3082);
- (4 a) Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05.08.1997 (BGBl I S. 2008), zuletzt geändert durch Verordnung vom 21.05.2001 (BGBl I S. 959);
- (5) Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der Fassung der Bekanntma-chung vom 21.10.1999 (BGBl I S. 2082) zuletzt geändert durch Verordnung vom 07.01.2005 (BGBl I S. 105);
- (5a) Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (Schad-stoff-Höchstmengen-Verordnung – SHmV) vom 19. 12. 2003 (BGBl I S. 2755);
- (6) Gewerbeordnung (GewO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22.02.1999 (BGBl I S. 202), zuletzt geändert durch Artikel 35 a des Gesetzes vom 24.12.2003 (BGBl I S. 2954);
- (7) Handwerksordnung (HwO) in der Fas-sung der Bekanntmachung vom 24.09.1998 (BGBl I S. 3074) zuletzt geän-dert durch Artikel 35 b des Gesetzes vom 24.12.2003 (BGBl I S. 2954);
- (8) Gesetz zur Neuordnung seuchenrechtli-cher Vorschriften (SeuchRNeuG) vom 20.07.2000 (BGBl I S. 1045), zuletzt ge-ändert durch Art. 12 des Gesetzes vom 24.12.2003 (BGBl I S. 2954);
- (9) Ladenschlußgesetz (LadSchIG) in der Fas-sung der Bekanntmachung vom 02.06.2003 (BGBl I S. 744);
- (9 a) Verordnung über den Verkauf bestimm-ter Waren an Sonn- und Feiertagen vom 21.12.1957 (BGBl I S. 1881), zuletzt geän-dert durch Gesetz vom 30.07.1996 (BGBl I S. 1186);
- (9 b) Ladenschlußverordnung (LSchIV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.05.2003 (GVBl S. 340);
- (10) Eichgesetz (EichG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.03.1992 (BGBl I S. 711), zuletzt geändert durch Artikel 115 des Gesetzes vom 25.11.2003 (BGBl I S. 2304);
- (11) Fertigpackungsverordnung (FPV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 08.03.1994 (BGBl I S. 451 und S. 1307), zuletzt geändert durch Artikel 268 der Verordnung vom 25.11.2003 (BGBl I S. 2304);
- (11 a) Preisangabenverordnung (PAngV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.10.2002 (BGBl I S. 4197);
- (12) Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Bekanntma-chung vom 15.12.1999 (BGBl I S. 2464), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Ver-ordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (12 a) Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Ra-tes vom 24.06.1991 über den ökologi-schen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABl Nr. L 198/1) in der jeweils gültigen Fas-sung;
- (12 b) Verordnung (EWG) Nr. 207/93 der Kom-mission vom 29.01.1993 zur Festlegung des Inhalts des Anhangs VI der Verord-nung (EWG) Nr. 2092/91 sowie der Durchführungsvorschriften zu deren Arti-kel 5 Absatz 4 (ABl Nr. L 25/5) in der je-weils gültigen Fassung;
- (12 c) Bekanntmachung des Bayer. Staatsmini-steriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vom 07.11.2003 zum Vollzug der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (AllIMBl S. 890);

- (12 d) Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten- Verordnung (NLV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.02.2000 (BGBl I S. 123), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22.06.2004 (BGBl I S. 1244);
- (12 e) Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) vom 15.12.1989 (BGBl I S. 2198), zuletzt geändert durch Gesetz vom 19.07.2002 (BGBl I S. 2674).
- (12 f) Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (Abl. Nr. L 208/1) in der jeweils gültigen Fassung.

Milch und Milcherzeugnisse

- (13) Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Milchverordnung – MilchVO –) in der Fassung der Bekanntmachung vom 20.07.2000 (BGBl I S. 1178), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 09.11.2004 (BGBl I S. 2791);
- (14) Verordnung über Milcherzeugnisse (Milch-ErzV) vom 15.07.1970 (BGBl I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (15) Käseverordnung (KäseV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.04.1986 (BGBl I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (16) Butterverordnung (ButterV) vom 03.02.1997 (BGBl I S. 144), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (17) Bayer. Verordnung über den Verkehr mit Erzeugnissen nach dem Milch- und Margarinegesetz (AV-Milch) vom 11.08.1994 (GVBl S. 915);
- (18) Verordnung zur Durchführung der EG-Milchabgabenregelung (Milchabgabenverordnung - MilchAbgV) in der Fassung vom 09.08.2004 (BGBl I S. 2143);
- (18 a) Verordnung (EG) Nr. 595/04 der Kommission vom 30.03.2004 mit Durchführungsbestimmungen zur Erhebung einer Abgabe im Milchsektor (ABI Nr. L 94/22) in der jeweils gültigen Fassung;
- (18 b) Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch (Milch-Güteverordnung – MilchGüteV –) vom 09.07.1980 (BGBl I S. 878, 1081), zuletzt geändert durch Verordnung vom 30.10.2003 (BGBl I S. 2170).

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

- (19) §§ 4 a und 4 b Tierschutzgesetz (TSchG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 25.05.1998 (BGBl I S. 1105), zuletzt geändert durch Artikel 153 des Gesetzes vom 25.11.2003 (BGBl I S. 2304) – Schlachtrecht –;
- (20) Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) vom 03.03.1997 (BGBl I S. 405), zuletzt geändert durch Verordnung vom 04.02.2004 (BGBl I S. 214);
- (21) Fleischhygienegesetz (FIHG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 30.07.2003 (BGBl I S. 1242, 1585), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 04.11.2004 (BGBl I S. 2688), ber. durch Gesetz vom 21.12.2004 (BGBl I S. 3657);
- (22) Fleischhygiene-Verordnung (FIHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 29.06.2001 (BGBl I S. 1366), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 04.11.2004 (BGBl I S. 2688), ber. durch Gesetz vom 21.12.2004 (BGBl I S. 3657);
- (23) 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 Artikel 4 der Verordnung vom 16.07.2004 (BGBl I S. 1697);
- (24) Fleischverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.01.1982 (BGBl I S. 89), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (25) 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 24.10.2001 (BAnz Nr. 199);
- (26) Verordnung über die Zulassung von Nitrit und Nitrat zu Lebensmitteln vom 19.12.1980 (BGBl I S. 2313);
- (27) Hackfleischverordnung (HFIV) vom 10.05.1976 (BGBl I S. 1186), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.11.2004 (BGBl I S. 2799);
- (28) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften in der Fassung der Bekanntmachung vom 16.08.1990 (BGBl I S. 1809), geändert

- durch Verordnung vom 23.07.1997 (BGBl I S. 1904);
- (29) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch in der Fassung der Bekanntmachung vom 20.12.1991 (BGBl I S. 2387 und BGBl 1992 I S. 384), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 23.07.2002 (BGBl I S. 2887);
- (30) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schafffleisch vom 21.06.1993 (BGBl I S. 993), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 01.08.2003 (BGBl I S. 1556).

Geflügel

- (31) Geflügelfleischhygienegesetz (GFIHG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.07.1996 (BGBl I S. 991), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 13.05.2004 (BGBl I S. 934);
- (32) Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.12.2001 (BGBl I S. 4098, 2003 I S. 456), zuletzt geändert durch Artikel 7 der Verordnung vom 09.11.2004 (BGBl I S.2791);
- (36) Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.12.1994 (BGBl I S. 3989) zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 01.08.2003 (BGBl I S. 1556);
- (37) Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 26.06.1990 (ABl Nr. L 173/1) in der jeweils geltenden Fassung;
- (38) Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission vom 05.06.1991 (ABl Nr. L 143/11) mit ausführlichen Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in der jeweils geltenden Fassung.

Fische und Fischereierzeugnisse

- (38 a) Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung – FischHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 08.06.2000 (BGBl I S. 819, zuletzt geändert durch Verordnung vom 09.11.2004 (BGBl I S. 2791);
- (38 b) Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates vom 17.12.1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fi-

scherei und der Aquakultur (Abl. Nr. L 17/22);

- (38 c) Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen – Fischetikettierungsgesetz vom 01.08.2002 (BGBl I S. 2980), geändert durch Art. 163 der Verordnung vom 25.11.2003 (BGBl I S. 2304);
- (38 d) Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes – Fischetikettierungsverordnung vom 15.08.2002 (BGBl I S. 3363).

Eier

- (39) Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 26.06.1990 (ABl Nr. L 173/5), in der jeweils geltenden Fassung;
- (40) Verordnung (EG) Nr. 2295/03 der Kommission vom 23.12.2003 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl Nr. L 340/16) in der jeweils gültigen Fassung;
- (41) Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.01.1995 (BGBl I S. 46), geändert durch Verordnung vom 26.10.2004 (BGBl I S. 2691);
- (41 a) Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung) vom 17.12.1993 (BGBl I S. 2288), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 09.11.2004 (BGBl I S. 2791);
- (41 b) Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz) vom 12.09.2003 (BGBl I S. 1894);

Getreide und Getreideerzeugnisse

- (42) DIN-Norm 10355, gegen Bezahlung erhältlich beim Boith Verlag, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin;
- (44) Mykotoxin-Höchstmengen-Verordnung vom 02.06.1999 (BGBl I S. 1248) zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 09.09.2004 (BGBl I S. 2326) .

Gemüse, Obst und Kartoffeln

- (45) Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse vom 28.10.1996

- (Abl. Nr. L 297/1) in der jeweils geltenden Fassung;
- (46) Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse vom 09.10.1971 (BGBl I S. 1637), zuletzt geändert durch Verordnung vom 07.03.2003 (BGBl I S. 355);
 - (47) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 09.10.1971 (BGBl I S. 1640 und 1972 S. 81), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 10.03.2004 (BGBl I S. 430);
 - (48) 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

- (49) Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar vom 24.05.2004 (BGBl I S. 1016);
- (51) Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung) vom 23.10.2003 (BGBl I S. 2151), geändert durch Verordnung vom 06.10.2004 (BGBl I S. 2585);
- (52) Gesetz über das Branntweinmonopol vom 08.04.1922 (RGBl I S. 335, 405), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 23.12.2003 (BGBl I S. 2924).
- (53) Honigverordnung in der Fassung vom 16.01.2004 (BGBl I S. 92)