



Info Direktvermarktung

Rechtsbestimmungen für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Fleisch

Bevor im Merkblatt ins Detail gegangen wird, möchten wir Sie an dieser Stelle auf den Unterschied zwischen den Begriffen „**Hausschlachtung**“ und „**gewerbliche Schlachtung**“ hinweisen.

Eine **Hausschlachtung** liegt nur dann vor, wenn das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet wird. Jede Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus Hausschlachtungen an Dritte ist verboten. Sobald Fleisch an andere abgegeben wird, handelt es sich um eine **gewerbliche Schlachtung**. Daher dürfen Erzeugnisse, die in der Direktvermarktung angeboten werden, nicht mit der Bezeichnung „Hausschlachtung“ angeboten werden. Möglich sind Beschreibungen wie „eigene Herstellung“, „hausgemacht“ oder „aus eigener Schlachtung“. Bei gewerblichen Schlachtungen sind grundsätzlich alle aufgeführten Hygienevorschriften zu beachten.

In den meisten Fällen erfordert der Einstieg in die Direktvermarktung von Fleisch Investitionen, z.B. für Aus- und Umbaumaßnahmen von Schlacht- und Zerlegeräumen sowie Kühlanlagen. Wir raten den Betroffenen deshalb, schon in der Planungsphase Kontakt mit den zuständigen Stellen aufzunehmen und sich beraten zu lassen, z.B. ob im einzelnen der Bau eines eigenen Schlachtraums wirtschaftlich sinnvoll ist.

1 Lebensmittel- und Arzneimittelrecht

- Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, dürfen nur mit dafür zugelassenen Arzneimitteln behandelt werden.
- Die Anwendung von verschreibungspflichtigen Arzneimitteln ohne tierärztliche Behandlung ist verboten.
- Wartezeiten müssen nach der letztmaligen Verabreichung eines Arzneimittels eingehalten werden.

2 Tierschutzrechtliche Bestimmungen beim Schlachten

- Die Betäubung vor der Schlachtung ist Pflicht (zu Ausnahmegenehmigungen für betäubungsloses Schlachten aus religiösen Gründen - Schächten - siehe § 4a Abs. 2, Nr.2 Tierschutzgesetz).
- Nach dem Tierschutzgesetz darf nur Schlachten, wer des Schlachtens kundig ist. Das Veterinäramt kann verlangen beim Schlachtvorgang dabei zu sein, um sich einen Eindruck vom tierschutzgerechten Vorgang des Schlachtens zu verschaffen. Bei wiederholtem Fehlverhalten kann das Schlachten untersagt werden.
- Die Forderungen der Tierschutz-Schlachtverordnung vom 03.03.1997 müssen eingehalten werden.

3 Direktvermarktung von Fleisch aus hygienerechtlicher Sicht

Mit der Neuordnung des Lebensmittelhygienerechts der Gemeinschaft hat die Zulassung von Betrieben eine neue Bedeutung erhalten. Bisher war die Zulassung nötig, um am Handel mit anderen Mitgliedstaaten teilnehmen zu können. Das neue Gemeinschaftsrecht regelt, dass die Erteilung einer Zulassung grundsätzliche Voraussetzung ist, damit das betreffende Lebensmittel tierischen Ursprungs überhaupt in den Verkehr gebracht werden darf.

Mit der neuen Bedeutung der Zulassung einher geht auch eine neue Qualität der Zulassung. Die Zulassung der Betriebe erfolgt seit 2006 nicht mehr nach der Betriebsart, sondern für die jeweiligen Tätigkeiten des Betriebes, für die in Anhang III der VO 853/2004 ⁽¹⁾ Anforderungen festgelegt sind.

Dies gilt auch für den Direktvermarkter.

D. h. folgende Betriebe müssen bis **31.12.2009** zugelassen werden.

- Direktvermarkter mit eigener Schlachtung,
- Direktvermarkter, die mehr als 1/3 der selbst hergestellten tierischen Lebensmittel an andere Einzelhandelsbetriebe oder eigene Filialen abgeben,
- Direktvermarkter, die selbst hergestellte tierische Lebensmittel an mehr als 100 km entfernte Lebensmittelbetriebe abgeben.

Der Zulassungspflicht unterliegen nicht:

Betriebe, die Fleisch zerlegen und Wurstwaren herstellen und diese Lebensmittel ausschließlich im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit abgeben.

D. h., wenn Fleisch und Wurstwaren direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

- Die Abgabe von tierischen Lebensmitteln über Verkaufsfahrzeuge.
- Die ausschließliche Lagerung von nicht kühlpflichtigen tierischen Lebensmitteln.
- Der ausschließliche Transport von tierischen Lebensmitteln.

Um zugelassen werden zu können muss ein Antrag bei der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde (Landratsamt / Bürgermeisteramt) gestellt werden.

Dem Antrag müssen mindestens beigefügt werden:

- ein Betriebsspiegel (§ 9 Abs.1 Nr.1 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts ⁽²⁾),
- ein maßstabgetreuer Betriebsplan aus dem die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist und
- ggf. Nachweise über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers.

Die Zulassung wird erteilt, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe c der VO 882/2004 ⁽³⁾ erfüllt sind.

D. h. neben den baulichen Voraussetzungen ist z. B. ein Verfahren, das auf den HACCP- Grundsätzen beruht (Art. 5 der VO 852/2004 ⁽⁴⁾) einzurichten und ein System zur Rückverfolgbarkeit (Art. 18 der VO 178/2002 ⁽⁵⁾).

Zitierte Rechtsvorschriften

- ⁽¹⁾ = Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139, S. 1, L 226, S. 22) in der jeweils geltenden Fassung
- ⁽²⁾ = Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816)
- ⁽³⁾ = Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165, S. 35, ABl. L 191, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung
- ⁽⁴⁾ = Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139, S. 1, L 226, S. 3) in der jeweils geltenden Fassung
- ⁽⁵⁾ = Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung

Hinweis: Die Schlachtung ist dem amtlichen Tierarzt rechtzeitig anzumelden!

Die Fleischuntersuchung kann ergeben:

a) Taugliches Fleisch (ovales Genusstauglichkeitskennzeichen, ggf. runder Stempel bis 31.12.2009)

⇒ Tauglich zum Genuss für Menschen.

b) Untaugliches Fleisch (dreieckiger Stempel)

⇒ Untauglich zum Genuss für Menschen.

⇒ Das Fleisch ist nach den Vorschriften des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht zu beseitigen.

Umgang mit tierischen Nebenprodukten:

Unter tierischen Nebenprodukten werden gemäß Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 ganze Tierkörper, Tierkörper Teile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs verstanden, **die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.**

Tierische Nebenprodukte werden entsprechend ihrem Risiko der möglichen direkten oder indirekten Gefährdung für die Gesundheit von Mensch oder Tier sowie der Gefährdung für die Umwelt in drei Risikokategorien nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 eingeteilt und müssen nach den Vorschriften dieser Verordnung entsorgt werden.

In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel VI wird der Umgang mit Lebensmittelabfällen im Lebensmittelbetrieb beschrieben.

Tierische Nebenprodukte müssen wie andere Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Das heißt, dass eine gemeinsame Lagerung

von Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten zum Beispiel in einem Kühlraum nicht möglich ist.

Tierische Nebenprodukte sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten und leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind. Abfallsammelräume müssen sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden. Lebensmittel dürfen durch tierische Nebenprodukte weder direkt noch indirekt kontaminiert werden.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002, Anhang II Kapitel I muss Material der Kategorien 1, 2 und 3 bis zur Sammlung/Abholung und Beförderung als solches identifizierbar sein.

Hierzu bedarf es schon beim Anfall des Nebenproduktes im Lebensmittelbetrieb eines innerbetrieblichen Systems, damit die Identifizierbarkeit und deren Plausibilität durchgängig gewährleistet werden kann. Wie eine Identifizierbarkeit gewährleistet wird, bleibt dem Lebensmittelunternehmer überlassen: möglich sind zum Beispiel besondere Behältnisse (Farbe aber ggf. auch Form) oder die direkte Beschriftung der Behältnisse mit der jeweiligen Kategorie gemäß Verordnung (EG) Nr. 1774/2002.

Behälter, die mit tierischen Nebenprodukten in Kontakt kommen, sind nach jeder Verwendung zu säubern, auszuwaschen und zu desinfizieren. Sie sind sauber zu halten und vor der Verwendung zu reinigen und zu trocknen.

4 Anforderungen an Räumlichkeiten und Personal

Für die Schlachtung und das Zerlegen sollten getrennte Räume vorhanden sein.

4.1 Anforderungen an den Schlachtraum und an das Schlachten

- **Schlachtraum:** ausreichende Größe,
- **Betäubung und Entblutung:** getrennter Raum oder ein besonderer Platz innerhalb des Schlachtraums,
- **Fußbodenbelag:** wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren; Wasser muss leicht in geruchssichere Abläufe ablaufen können,
- **Wände:** müssen bis zu einer Höhe von 3 m hell und abwaschfest (z.B. gefliest) sein,
- **Türen und Fensterrahmen:** Kunststoff oder Metall (glatt, hell, korrosionsgeschützt) oder aus Holz (glatt mit hellem, abwaschbarem Belag),
- **Beleuchtung:** muss ausreichend vorhanden sein (ca. 500 Lux) und sollte einen Splitterschutz haben,
- in der Nähe des Arbeitsplatzes: **Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion**
 1. der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen,
 2. der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82°C oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren,
- **Toilette:** mit Handwascheinrichtung mit fließendem, heißem und kaltem Wasser. Die Toilette darf nicht unmittelbar in Produktionsräume führen und muss, ebenso wie der Toilettenvorraum, belüftbar sein. Auch müssen Reinigungsmittel (Flüssigseife) und hygienische Mittel zum Händetrocknen (Einweghandtücher) vorhanden sein,
- **Handwascheinrichtungen:** Wasserventile sollten möglichst nicht von Hand zu betätigen sein; geeignet sind Vorrichtungen mit Fuß- oder Kniebedienung oder mit Steuerung durch Lichtschranken,

- **Einrichtungen und Arbeitsgeräte:** korrosionsbeständiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; nur der Hackklotz darf noch aus Holz sein,
- damit Fleisch nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt, müssen entsprechende Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. **Fleischhaken** an der Decke),
- **Trinkwasseranlage:** heißes und kaltes Trinkwasser, in ausreichendem Maß und unter Druck, Heißwasser möglichst aus Zirkulationsleitungen,
- getrennter **Abstellplatz** für Reinigungsgeräte, Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion,
- geeignete **Vorrichtungen zum Schutz vor Insekten**, Nagetieren und anderem Ungeziefer (z.B. Fliegengitter, nagerdichte Abflüsse, keine Spalten unter Türen usw.),
- **Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte** müssen sauber und in einwandfreiem Zustand sein; sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen oder zu desinfizieren; sie dürfen nur zweckentsprechend verwendet werden, z.B. ist die Nutzung des Schlachtraums in schlachtfreien Zeiten als Zerlegungsraum, Abstellraum oder für andere Zwecke nicht zulässig,
- geeignete Vorrichtungen zur hygienisch einwandfreien Enthäutung, Reinigung, Ausweidung und Spaltung in Hälften müssen vorhanden sein,
- **Kühlraum:** ausreichende Größe, mit geeichten Kontroll-Thermometern,
- in Schlachträume verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet werden,
- in Schlachträumen dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden,
- über die Frage, ob ein **Fettabscheider** in Schlacht- und Zerlegeräumen eingebaut werden muss, entscheidet das Wasserwirtschaftsamt,
- spezifiziertes Risikomaterial (Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Tonsillen, Rückenmark und Ileum von über 12 Monate alten Rindern; Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Tonsillen, Rückenmark von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, und Milz von Schafen und Ziegen aller Altersklassen) muss entfernt werden,
- untaugliche Teile von Schlachttieren (z.B. Magen-Darm-Trakt usw.) und spezifiziertes Risikomaterial müssen nach den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 beseitigt werden.

Wenn die Einrichtung eines Schlachtraums geplant ist, sollte das Veterinäramt rechtzeitig bei Beginn der Planung befragt werden!

4.2 Anforderungen an den Zerlege- und Produktionsraum

- Das Zerlegen sollte in einem vom Schlachtraum abgetrennten Raum erfolgen.
- Es gelten dieselben Anforderungen wie an den Schlachtraum, mit der Abweichung, dass die Wände nur bis zu einer Höhe von 2 m abwaschbar sein müssen.

Beim Zerlegen und Zubereiten des Fleisches ist außerdem zu beachten:

- 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,
- so weit erforderlich, geeignete Anlagen und Vorrichtungen zum fachgerechten Erhitzen, Trocknen, Reifen, Räuchern und Pökeln einschließlich der ausreichenden Kühlung müssen vorhanden sein,
- Gewürze und sonstige Zutaten müssen sachgerecht (i.d.R. kühl und trocken) gelagert werden,

- Einrichtungen für das Lagern von Verpackungsmaterial (Dosen, Gläser,...) müssen vorhanden sein,
- Dosen, Gläser und ähnliches für die Aufnahme von Fleischerzeugnissen sind unmittelbar vor dem Füllen zu reinigen.

4.3 Anforderungen an die Kühleinrichtung

- Der Kühlraum muss ausreichend groß und mit einem getrennten oder abtrennbaren Bereich (z.B. abschließbarer Gitterkäfig), für die Lagerung vorläufig beschlagnahmter Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung, ausgestattet sein. Er muss leicht zu reinigen sowie an die Abwasserleitung angeschlossen sein und über geeignete Temperaturmesseinrichtungen verfügen.
- Kühleinrichtungen müssen so leistungsfähig sein, dass sie z.B. halbe oder geviertelte Schlachtkörper auf eine Kerntemperatur von
 - ⇒ 7°C: - bei Rindern innerhalb von 36 Stunden;
- bei Schweinen innerhalb von 24 Stunden;
 - ⇒ 4°C: - bei Hauskaninchen "alsbald";
 - ⇒ 3°C: - bei Nebenprodukten, Organen "alsbald";herunterkühlen und diese Temperatur auf Dauer halten.

4.4 Kühlen von Fleischerzeugnissen

Beim Verkauf von Fleisch und Wurst ist vor allem darauf zu achten, dass die Lebensmittel ausreichend kühl gelagert werden. Frisches Fleisch und leicht verderbliche Wurst- und Fleischwaren wie Leberwürste, Blutwürste, frische Zwiebelmettwürste und Brühwürste (z.B. Lyoner) sind bei Temperaturen von + 4°C bis + 7°C zu lagern. Andere Erzeugnisse wie roher Schinken und Rohwürste sind auch ohne Kühlung lagerfähig. Auch in Dosen eingefüllte Wurstwaren können, wenn sie in besonderen Erhitzungseinrichtungen (Autoklaven) bei Temperaturen über 100°C erhitzt werden, ungekühlt gelagert werden. Dies gilt jedoch nicht für „Kesselkonserven“ die lediglich im Kessel bei kochendem Wasser durcherhitzt werden. Diese Dosenwürste sind bei Temperaturen unter 10°C zu lagern und maximal 6 Monate haltbar.

In Kühl- und Gefrierräumen darf Fleisch gemeinsam mit anderen Lebensmitteln nur gelagert werden, wenn durch entsprechende Verpackung eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Bspw. darf unverpacktes Fleisch nicht gemeinsam mit Wild in der Decke oder Obst und Gemüse aufbewahrt bzw. gekühlt werden.

4.5 Hygienische Anforderungen an das Personal

- Helle, saubere, leicht abwaschbare Arbeitskleidung, saubere Kopfbedeckung. Dieselbe Kleidung darf nicht für andere Tätigkeiten getragen werden (z.B. Haus-, Stallarbeiten).
- Im Schlachtraum dürfen keine Speisen und Getränke eingenommen werden. Es darf nicht geraucht werden.
- Tierkörper und Organe dürfen nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder abgetrocknet werden. Messer dürfen beim Schlachten nicht ins Fleisch eingestochen werden.
- Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind möglichst nach Herstellerangaben zu verwenden. Ferner sollten sie nur so verwendet werden, dass Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden.

5 Fleischverkauf und Verpackungsmaterial

5.1 Fleischverkauf ab Hof

Es bestehen spezielle hygienische Anforderungen an Verkaufsräume, in denen Fleisch und Wurst verkauft wird. So müssen diese Räumlichkeiten nach allen Seiten hin geschlossen sein und über eine hygienisch einwandfreie Handwasch- und Handtrockeneinrichtung verfügen. Beim Verkauf von unverpacktem frischem Fleisch mit anderen Waren sind Trennwände oder andere Abschirmungen, die nach allen Seiten geschlossen sind, erforderlich.

Beim Fleischverkauf auf Bestellung ist ein vorschriftsmäßiger Verkaufsraum unter Umständen entbehrlich.

5.2 Transport von Fleisch

Vor Transportbeginn müssen alle Arbeiten zum verkaufsfertigen Herrichten (Portionieren, Wiegen usw.) im ZerleGERaum erledigt werden.

Diese Temperaturen dürfen beim Transport von Fleisch nicht überschritten werden:

- ⇒ Bei Rind- und Schweinefleisch die Kerntemperatur von + 7°C,
- ⇒ bei Kaninchenfleisch und Organen von + 4°C,
- ⇒ bei Geflügelfleisch von + 4°C.

Ausnahmen sind beim Transport von schlachtwarmem Fleisch direkt nach der Schlachtung mit Einwilligung der zuständigen Behörde möglich.

Beim Transport zu beachten:

- Laderäume und Transportbehältnisse müssen allseits geschlossen sein,
- Transport im PKW: Fleisch in einem allseits geschlossenen, isolierten Behältnis (z.B. Plastikwanne mit Deckel) oder hygienisch einwandfrei verpackt (z.B. Vakuumverpackung) transportieren,
- Fleisch darf nicht in Fahrzeugen und Behältnissen transportiert werden, die auch der Beförderung von lebenden Tieren, unverpacktem Schlachtgeflügel, ungerupftem Geflügel oder von Tieren im Fell dienen,
- Fahrzeuge und Behältnisse zum Transport von Fleisch, dürfen dieses nicht nachteilig beeinflussen, müssen regelmäßig gereinigt, gegebenenfalls auch desinfiziert werden,
- Isolierung der Laderäume: Innenflächen müssen sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.

5.3 Anforderungen an das Verpackungsmaterial

- Verpackungs- und Umhüllungsmaterial muss für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein. Die Eignung von Verpackungsmaterial für Lebensmittel geht aus dem Hinweis „Für Lebensmittel“ oder dem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Kelch-Gabel-Symbol) auf der Verpackung hervor. Ist dies nicht der Fall, so muss die Eignung des Verpackungsmaterials für Lebensmittel aus dem Begleitpapier des Verpackungsmaterials hervorgehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf das Fleisch nicht nachteilig beeinflussen, insbesondere darf es die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern. Es muss ausreichend fest sein, um das Fleisch z.B. bei der Lagerung oder beim Transport wirksam zu schützen.

- Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind. Dies ist z.B. bei Kisten aus Kunststoff möglich.
- Verpackungs- und Umhüllungsmaterial muss - wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt - gelagert werden.

5.4 Fleischverkauf auf Märkten

Frisches Fleisch kann auf Märkten **nur aus besonders ausgerüsteten Verkaufswägen** verkauft werden. Verkaufsstände auf Märkten müssen mit einem festen Dach versehen sein, das zur offenen Verkaufsseite hin übersteht und damit ausreichend Schutz gegen das Wetter bietet. Der Verkaufsstand ist in Anlehnung an DIN 10500 konstruktiv zu gestalten.

6 Fleischerzeugnisse (Hackfleisch, Wurst usw.)

Neben frischem Fleisch, darf der Direktvermarkter auch Fleischerzeugnisse verkaufen. Zu beachten sind vor allem die Vorschriften der Fleischverordnung, der Zusatzstoffzulassungsverordnung und der Aromenverordnung.

Fleischverordnung, Zusatzstoffzulassungsverordnung sowie Aromenverordnung:

Die Zusatzstoffzulassungsverordnung regelt u.a. die Verwendung von Zusatzstoffen (z.B. Nitritpökelsalz, ...). Die Fleischverordnung regelt außerdem die Verwendung von weiteren Zutaten (z.B. Zusätze von Gelatine, Milch, Paprikaschoten etc.) bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen.

Für jeden Zusatzstoff bzw. durch die Fleischverordnung zugelassenen Stoff ist die Verwendungsbedingung und die eventuelle Höchstmenge sowie die Art der Kenntlichmachung vorgeschrieben.

Räuchern:

Bei der klassischen Räucherung von Fleischerzeugnissen darf lediglich frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamen (keine Spanplatten, Zeitschriften, Kartons oder ähnliches!) verwendet werden. Der Gehalt des bei der Räucherung entstehenden krebserregenden Stoffes Benz(a)pyren im geräucherten Erzeugnis soll möglichst gering sein. Als Regel gilt: Beim Räuchern ist eine Berußung des Fleisches zu vermeiden. Wird die Hand beim Anfassen des geräucherten Erzeugnisses schwarz, so ist mit erhöhten Benz(a)pyren-Gehalten zu rechnen.

(Bezüglich der Vermeidung von erhöhten Gehalten geben die in Ziffer 10 genannten Stellen gerne Auskunft).

Neben der klassischen Räuchertechnologie ist mittlerweile die Anwendung von Raucharomen (Flüssigrauch) möglich. Bei den auf dem Markt befindlichen Raucharomen handelt es sich um zugelassene Primärprodukte (siehe Gemeinschaftsliste der EU), die ebenfalls bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden können. Bei der Anwendung von Raucharomen ist in der Regel mit weniger Benz(a)pyren im Erzeugnis zu rechnen als beim klassischen Räuchern.

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:

Diese stellen keine Rechtsvorschriften dar. Sie geben jedoch hinsichtlich der Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen, der Verwendung der in den Leitsätzen genannten Verkehrsbezeichnungen und der Verwendung von weiteren Werbeaussagen (Hausmacher-, Delikatess-, 1a-, fein usw.) die allgemeine **Verkehrsauffassung** in Deutschland wieder.

7 Kennzeichnungs- und Kenntlichmachungsvorschriften

7.1 Bei der losen Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind folgende Angaben erforderlich:

– Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Zutaten bei loser Abgabe:

Nach den Bestimmungen der Zusatzstoffzulassungsverordnung müssen bei der Abgabe an Verbraucher folgende Gehalte an Zusatzstoffen in Fleisch und Fleischerzeugnissen kenntlich gemacht werden, in vergleichbarer Weise regelt die Fleischverordnung die Kenntlichmachung von bestimmten Zutaten.

Beispiele:

- bei Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure): „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“,
- bei Verwendung von Nitritpökelsalz und/oder Nitrat: „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“ oder „mit Nitritpökelsalz“ bzw. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ bzw. „mit Nitrat“,
- bei Verwendung von Antioxidationsmitteln (z.B. Ascorbinsäure): „mit Antioxidationsmittel“
- bei Verwendung von Geschmacksverstärkern (z.B. Mononatriumglutamat): „mit Geschmacksverstärker“
- bei Fleischerzeugnissen, die mit Phosphaten hergestellt worden sind, ist die Angabe „mit Phosphat“ erforderlich,
- bei Verwendung von Sahne: „unter Verwendung von Sahne“.

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben.

Diese vorgeschriebenen Angaben können bei Lebensmitteln, die lose an den Endverbraucher abgegeben werden, dann entfallen, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden. Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Diese „Sammelkenntlichmachung“ ist entsprechend den Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung vorzunehmen (siehe Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“).

– Preisangabe (bezogen auf die Gewichteinheit 1 kg/100 g)

7.2 Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen (z.B. Dosenware) sind folgende Angaben erforderlich:

Bei der Kenntlichmachung von Fertigpackungen sind die Ausführungen zur Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (insbesondere auch Kennzeichnung von allergenen Zutaten wie z.B. Senf, Sellerie, Soja), zum Eichgesetz und zur Loskennzeichnung in den **Merkblättern „Kennzeichnung von Lebensmitteln“** und **„Recht 4“** zu beachten. Folgende Erläuterungen betreffen speziell die Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen:

- Die Angaben der **Verkehrsbezeichnung** bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ergibt sich vor allem aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des deutschen Lebensmittelbuches. Nach der allgemeinen Verkehrsauffassung werden mit der Bezeichnung „fein“ nur Erzeugnisse mit einer qualitativ besonders guten Zusammensetzung in Verkehr gebracht. Soll nur auf eine feine Zerkleinerung hingewiesen werden, sind Ausdrücke wie „fein zerkleinert“ oder „fein gehackt“ zu verwenden.

- Hinsichtlich der besonderen Vorschriften zur Angabe einzelner Zutaten - wie Fleisch - und der mengenmäßigen Angabe einzelner Zutaten wird auf das Merkblatt der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs „QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten bei Fleischerzeugnissen, Stand 08/2005“ verwiesen.
- Bitte lesen Sie auch das **Merkblatt „Rindfleisch-Etikettierung“**.

8 Betriebliche Eigenkontrollen (siehe auch Merkblatt "Hygiene im Betrieb")

U. a. Durchführung von Untersuchungen sowie erforderlichenfalls weiterer Maßnahmen gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

9 Fundstellen

- Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung)
- Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleischverordnung)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)
- Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung-Tier - LMÜV)
- Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Loskennzeichnungsverordnung
- Aromenverordnung
- Verordnung über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

10 Zuständige Behörden für die Direktvermarktung von Fleisch

- * Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und der kreisfreien Städte, (Lebensmittelüberwachung, Tierschutzrechtliche Bestimmungen, Registrierung, Zulassung, Schlachtier- und Fleischuntersuchung, Hygienerechtliche Bestimmungen)
- * Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (Untersuchung amtlicher Proben)
- * Eichamt (Eichrechtliche Bestimmungen)
- * Gesundheitsamt (Seuchenrechtliche Bestimmungen)
- * Ordnungsamt (Gewerbeschein, Reisegewerbekarte)
- * Gewerbeaufsichtsamt (Gewerberechtliche Bestimmungen)
- * Handwerkskammer (Handwerksordnung)
- * Finanzamt (Steuerrechtliche Bestimmungen)
- * Berufsgenossenschaft
- * Bürgermeisteramt (Straßenverkauf)
- * Straßenbaubehörde (Straßenverkauf)
- * Straßenverkehrsbehörde (Straßenverkauf)

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“, im Merkblatt „Rindfleisch-Etikettierung“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.