

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

Nach der Fleischhygiene-Verordnung müssen folgende Betriebe von der zuständigen Behörde (Veterinäramt) unter Erteilung einer Registriernummer registriert werden:

- Schlachtbetriebe mit einer Produktion an frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1000 Großvieheinheiten,

- Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als 5 t,
- Verarbeitungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an Fleischerzeugnissen von nicht mehr als 7,5 t.

⇒ **Das heißt: Direktvermarktende Betriebe müssen sich registrieren lassen.**

⇒ Andere Betriebe benötigen eine EG-Zulassung. **Alle Betriebe müssen hygienische Mindeststandards einhalten (siehe Punkt 4).**

Die Überwachung in registrierten Betrieben durch den Amtstierarzt erfolgt

- in einem Umfang, der von der Zahl der Schlachtungen, dem Umfang der Zerlegung, der Art des Erzeugnisses sowie dem Umfang und dem Ergebnis vom Betrieb durchgeführter Eigenkontrollen abhängt;
- jedoch jährlich mindestens zweimal.

Registrierte Betriebe müssen Nachweise führen über:

- Die Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere und den Tag der Schlachtung,
- die Menge des im Betrieb zerlegten Fleisches,
- die Menge der im Betrieb zubereiteten Fleischerzeugnisse,
- Art, Umfang und Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen (z.B. mikrobiologische Stufenkontrolle, Kotuntersuchung).
- Schlacht- oder Zerlegebetriebe (wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1.000 Großvieheinheiten) unterliegen der Entscheidung 2001/471/EG und müssen ein ständiges Verfahren einführen, welches nach HACCP-Grundsätzen angelegt ist und es müssen regelmäßige mikrobiologische Kontrollen durchgeführt werden.

Das Fleischhygienegesetz sieht für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, andere Paarhufer, Pferde, andere Einhufer und Kaninchen vor und nach der Schlachtung eine amtliche Untersuchung vor. Diese besteht aus der **Schlacht tieruntersuchung** am lebenden Tier und der nach der Schlachtung durchgeführten **Fleischuntersuchung**. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden.

Rinder im Alter von über 24 Monaten sind im Rahmen der Fleischuntersuchung mit einem anerkannten Test auf BSE zu untersuchen.

Hinweis: Die Schlachtung ist dem amtlichen Tierarzt rechtzeitig anzumelden!

Die Fleischuntersuchung kann ergeben:

a) Taugliches Fleisch (runder Stempel)

⇒ Tauglich zum Genuss für Menschen.

b) Untaugliches Fleisch (dreieckiger Stempel)

⇒ Untauglich zum Genuss für Menschen.

⇒ Das Fleisch ist nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsrechts zu beseitigen.

c) Tauglich nach Brauchbarmachung

⇒ Ist das Fleisch zum Genuss für den Menschen bedingt tauglich, wird das Fleisch vorläufig beschlagnahmt. Es wird festgelegt unter welchen Sicherheitsmaßregeln das Fleisch zum Genuss für den Menschen brauchbar gemacht werden kann (z.B. kann das Fleisch von Rindern bei Schwach-

finnigkeit durch ein Gefrierverfahren, das Fleisch von Ebern durch Pökeln und Kochen brauchbar gemacht werden).

⇒ Werden solche Maßnahmen zur Brauchbarmachung nicht durchgeführt, ist das Fleisch untauglich.

Tierkörperbeseitigung:

Untaugliches Fleisch muss einer Tierkörperbeseitigungsanstalt zugeführt werden. Das Abholen von Schlachtabfällen und untauglichem Fleisch ist **kostenpflichtig**.

4 Anforderungen an Räumlichkeiten und Personal

Da das Zerlegen von Schlachtkörpern im Schlachtraum verboten ist, müssen für die Schlachtung und das Zerlegen 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 dürfen 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**, Nagetiere 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 dem Tierkörperbeseitigungsgesetz „unschädlich 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 muss 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. Bei der Abgabe ab Hof dürfen Kunden den Zerlegeraum nicht betreten. Der Verkauf darf im Zerlegeraum zwar vorbereitet werden (Portionieren, Wiegen, Verpacken usw.), übergeben werden muss die Ware aber außerhalb des Raumes.

5.2 Transport von Fleisch

Vor Transportbeginn müssen alle Arbeiten zum verkaufsfertigen Herrichten (Portionieren, Wiegen usw.) im Zerleerraum 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 + 3°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 Hackfleischverordnung, der Zusatzstoffzulassungsverordnung und der Aromenverordnung.

6.1 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:

Zur Herstellung von geräucherten 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 Berührung 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 9 genannten Stellen gerne Auskunft).

Alternativ besteht die Möglichkeit, nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Flüssigraucharoma zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zu verwenden.

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:

Diese stellen keine Rechtsvorschriften dar. Sie geben jedoch hinsichtlich der Zusammensetzung, der Verwendung von Werbeaussagen (Hausmacher-, Delikatess-, 1a- usw.) die allgemeine **Verkehrsauffassung** in Deutschland wieder.

6.2 Hackfleischverordnung:

Diese Verordnung enthält Anforderungen an die Personen, die Hackfleischerzeugnisse (Hackfleisch, frische/rohe Bratwürste, Frikadellen, Fleischbräte, Leberhack, geschnetzeltes Fleisch, Schaschlik) herstellen dürfen, an die räumlichen Voraussetzungen (auch beim Verkauf), sowie an das Fleisch.

Anmerkung:

Da in den meisten landwirtschaftlichen Betrieben die personellen (z.B. Meister im Fleischerhandwerk, Personen mit abgeschlossener Ausbildung als Fleischer) und die räumlichen Anforderungen nicht erfüllt sind, kommt das Herstellen derartiger Produkte in der Regel nicht in Frage.

Außerdem wird darauf hingewiesen, dass frisches Hackfleisch nur unter Berücksichtigung besonderer Vorgaben auf Märkten, Volksfesten usw. hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden darf.

Hackfleisch aus Wild- oder Geflügelfleisch darf generell nicht in den Verkehr gebracht werden.

Auch die Abgabe von frischem geschnetzeltem Wild- oder Geflügelfleisch oder von Fleischspießen (wie z.B. Schaschlik) hieraus ist nicht möglich.

Frische Erzeugnisse, die der Hackfleischverordnung unterliegen, dürfen in der Regel nur am Tag der Herstellung in Verkehr gebracht werden.

Ausnahmen:

- Bratwürste (frische, grobe), Schaschlik und in ähnlicher Weise aus gestückeltem Fleisch hergestellte Erzeugnisse dürfen auch am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden.
- Spieße, etc. aus Geflügelfleisch dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung tiefgefroren worden sind.

Anfallende Fragen hinsichtlich der Zusammensetzung, Kennzeichnung usw. lassen sich durch die Zusammenarbeit mit sachkundigen Personen (ausgebildete Metzger, private Sachverständige, Angehörige der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter) beantworten.

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 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 „Recht 1“).

– **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, zum Eichgesetz und zur Loskennzeichnung im **Merkblatt „Recht 1“** 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 Fleischerzeugnissen des deutschen Lebensmittelbuches. Nach der Fleischverordnung 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.
- Im Zutatenverzeichnis sind nach der Fleischverordnung bei Fleisch- und Wurstwaren die vom Tier stammenden Zutaten getrennt als Fleisch, Speck und Innereien unter Angabe der Tierart anzugeben. Unter „Fleisch von“ (gefolgt von der Tierart) werden die Skelettmuskeln von Säugetieren und Vögeln, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, verstanden. Zu den Skelettmuskeln zählt auch das wesensmäßig darin eingebettete oder damit verbundene Gewebe. Der Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe darf in Abhängigkeit der Tierart bestimmte Höchstwerte nicht übersteigen (vgl. Anlage 1 LMKV). Zu den Skelettmuskeln gehören auch die Kaumuskeln und das Zwerchfell. Alle anderen Muskelteile z.B. Kopffleisch fallen nicht unter den Begriff „Fleisch“; sie müssen mit ihrem spezifischen Namen bezeichnet werden.
- Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat oder einer verwendeten Klasse oder vergleichbaren Gruppe von Zutaten ist gemäß den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung anzugeben. Bei Fleisch- und Wurstwaren ist in der Regel die Angabe des Fleischanteils erforderlich. Bei der Berechnung des Fleischgehalts sind Anforderungen, die sich aus der Begriffsbestimmung für Fleisch in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ergeben zu berücksichtigen.
- Bitte lesen Sie auch das **Merkblatt „Rindfleisch-Etikettierung“**.

8 Fundstellen

- Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung)
- Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleischverordnung)
- Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes, zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleischverordnung)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Loskennzeichnungsverordnung
- Aromenverordnung
- Verordnung über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

9 Zuständige Behörden für die Direktvermarktung von Fleisch

- * Veterinärämter der Landkreise und der kreisfreien Städte, (Lebensmittelüberwachung, Tierschutzrechtliche Bestimmungen, Registrierung, Schlachtier- und Fleischuntersuchung, Hygienerechtliche Bestimmungen)
- * amtlicher Tierarzt (Schlachtier- und Fleischuntersuchung)
- * Wirtschaftskontrolldienst (Lebensmittelüberwachung)
- * Eichamt (Eichrechtliche Bestimmungen)
- * Gesundheitsamt (Seuchenrechtliche Bestimmungen)
- * Ordnungsamt (Gewerbeschein, Reisegewerbekarte)
- * Gewerbeaufsichtsamt (Gewerberechtliche Bestimmungen)

- * Handwerkskammer (Handwerksordnung)
- * Finanzamt (Steuerrechtliche Bestimmungen)
- * Berufsgenossenschaft
- * Bürgermeisteramt (Straßenverkauf)
- * Straßenbaubehörde (Straßenverkauf)
- * Straßenverkehrsbehörde (Straßenverkauf)
- * Chemische und Veterinäruntersuchungsämter

Hinweis:

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