



Direktvermarktung

Wichtige Rechtsvorschriften
für die Direktvermarktung



Impressum

Herausgeber:
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München
www.stmelf.bayern.de
info@stmelf.bayern.de

Nr. 08272017 | Stand Dezember 2017

Redaktion:
Referat Recht der Ernährungswirtschaft, der Bildung und
Beratung, Fischereirecht und
Referat Fleisch- und Geflügelwirtschaft, Tiergesundheit

Druck:
Ortmaier-Druck GmbH, Birnbachstraße 2, 84160 Frontenhausen
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Download: www.landwirtschaft.bayern.de/direktvermarktung

Hinweis:

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Chancen zu neuer Wertschöpfung

Das Interesse der Verbraucherinnen und 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.

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 Lebensmittelhygiene und die Steuergerechtigkeit eine wichtige Rolle.

In dieser Publikation finden Sie wichtige Rechtsvorschriften für die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und der Produkte aus dem bäuerlichen Betrieb.

Die vorliegende Überarbeitung ist eine erneute Anpassung an das sich stetig weiterentwickelnde Recht. Besonders die neuen Verpflichtungen, die Verbraucherinnen und Verbraucher über Inhaltsstoffe, Nährwerte und Allergene in Lebensmitteln zu informieren, wurden aufgenommen.

Wegen der Vielzahl der Regelungen empfehlen wir ein Beratungsgespräch am zuständigen Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und bei den entsprechenden Kommunal- und Steuerbehörden. Ist die Vermarktung von Lebensmitteln tierischer Herkunft geplant (Fleisch, Eier, Milch), so sollte frühzeitig Kontakt mit dem Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen, aufgenommen werden.

Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen die Information erleichtern und Ihre Arbeit unterstützen.

München, im Dezember 2017

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Inhaltsverzeichnis

Einführung	6
I. Allgemeine Vorschriften für die Direktvermarktung	6
1. Gewerbeordnung (GewO; 11).....	6
2. Handwerksordnung (HwO; 12).....	7
3. Steuerrecht	7
4. Kassenführung, Registrierkassen	8
5. Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG; 23).....	9
6. Baurecht.....	9
7. Vorübergehende Verkaufsstätten und Werbe- und Hinweisschilder an öffentlichen Straßen.....	10
8. Ladenschlussgesetz (LadSchlG; 14), Verordnung über den Verkauf von bestimmten Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO; 15) und Ladenschlussverordnung (LSchV; 16)	11
9. Einweg- und Mehrwegverpackungen	11
10. Warenautomaten	12
11. Fernabsatz.....	13
12. Preisangabenverordnung (PAngV; 19).....	13
13. Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV; 20)	14
14. Infektionsschutzgesetz (IfSG; 13).....	17
15. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB; 1) und Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002)	17
16. Lebensmittelhygienerecht.....	18
II. Qualitätskennzeichen	19
1. Ökologischer Landbau.....	19
2. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (24)	20
3. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der Bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft.....	21
4. Qualitätszeichen „Bio-Siegel“ – Bio aus der Region.....	22
5. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen	23
III. Milch und Milcherzeugnisse	24
IV. Fleisch und Fleischerzeugnisse	24
1. Fleisch- und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen sowie als Haustier gehaltene Einhufer (VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I)	24
2. Erlegtes Wild	27
3. In Gehegen gehaltenes Haarwild („Farmwild“ nach dem EU-Hygienerecht).....	28
4. Geflügel und Hasen/Kaninchen	29
V. Fische und Fischereierzeugnisse	29
1. Abgabe aus der Primärproduktion in kleinen Mengen	30
2. Abgabe aus der Primärproduktion in größeren Mengen	30
3. Kennzeichnung.....	31
4. Abgabe zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse (über die Primärproduktion hinausgehende Verarbeitung).....	33
5. Fischseuchenverordnung (44a).....	33
VI. Eier	33
1. Registrierung bzw. Zulassung.....	33
2. Hygiene.....	34
3. Kennzeichnung und Sortierung	35
4. Öko-Eier	35
5. Buchführung	36
VII. Honig	36
VIII. Getreide und Getreideerzeugnisse	36
IX. Obst und Gemüse	37
X. Kartoffeln	37

Einführung

Die vorliegende Broschüre gibt einen Überblick über die wichtigsten Rechtsvorschriften für die landwirtschaftliche Direktvermarktung. Unter landwirtschaftlicher Direktvermarktung wird die unmittelbare Abgabe landwirtschaftlicher Produkte durch den Erzeuger auf dem Hof, auf einem Markt, an der Tür oder über eigene Läden an den Verbraucher verstanden.

Für die landwirtschaftliche Direktvermarktung sind in erster Linie lebensmittel-, gewerbe-, steuer- und handelsklassenrechtliche Bestimmungen relevant. Auch der Verbraucherschutz gewinnt zunehmend an Bedeutung, weshalb sich auch landwirtschaftliche Direktvermarkter mit den Kennzeichnungspflichten für Lebensmittel auseinandersetzen müssen. Hervorzuheben ist hier insbesondere die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV – VO (EU) Nr. 1169/2011). Als letzte wichtige Neuerung der LMIV wurde am 13. Dezember 2016 die Nährwertdeklaration verpflichtend. Für landwirtschaftliche Direktvermarkter bietet die LMIV zahlreiche Ausnahmen und Erleichterungen von den umfangreichen Kennzeichnungspflichten, besonders wenn die Waren ohne Vorverpackung abgegeben werden. Die Allergenkennzeichnung muss allerdings auch in diesen Fällen erfolgen.

Ebenso nimmt die Hygiene einen großen Stellenwert bei der landwirtschaftlichen Direktvermarktung ein. Überwiegend gelten hierzu europarechtliche Regelungen, die durch nationale Verordnungen ergänzt und konkretisiert werden, insbesondere die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV; 7) und die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV; 8).

Weiterhin muss sich ein direktvermarktender Landwirt mit administrativen und praktischen Fragen auseinandersetzen, zum Beispiel: Wie führe ich eine Registrierkasse? Wie verpacke ich meine Produkte? Schließlich bieten anerkannte und bekannte Siegel, wie das „Bio-Siegel“ mit Herkunftsnachweis oder das Qualitätszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“, die Möglichkeit, die eigenen Produkte aufzuwerten.

Diese Broschüre gliedert sich in folgende Teile: Zunächst werden zentrale allgemeine Rechtsvorschriften (I.) sowie Regelungen zu Qualitätskennzeichen (II.) aufgezeigt. Im Weiteren folgen die jeweiligen Regelungen für die Vermarktung von tierischen und pflanzlichen Produkten (III. bis X.). In einem Anhang sind die Fundstellen zu den wichtigsten Vorschriften (A.) zu finden sowie ergänzende Informationen zu ausgewählten Themen (B., Anlagen 1 bis 3) und Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht (C., Anlagen 4 bis 18).

Download im Internet unter www.landwirtschaft.bayern.de/direktvermarktung

I. Allgemeine Vorschriften für die Direktvermarktung

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

1. Gewerbeordnung (GewO; 11)

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, Fische, Obst, Gemüse, 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 Menge von bis zu 10 % der eigenen Produkte angesehen. Auskünfte erteilt hier die zuständige Gemeinde (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. Saftherstellung aus selbsterzeugtem Obst) ist noch zum üblichen Rahmen der Landwirtschaft zu rechnen.

Zu beachten ist, dass die Zuordnung zur Primärproduktion nach dem Hygienerecht (s. Kapitel I.16) eine grundsätzlich andere ist. So ist nach der Gewerbeordnung **keine Anzeige** bei der Gemeinde nötig – soweit im üblichen Rahmen betrieben – z. B. für das Schlachten und Zerlegen von selbst erzeugten Mastrindern in Viertel, von Mastschweinen, Kälbern und Schafen in Hälften (beides nach Hygienerecht zulassungspflichtig!), von Puten in Hälften oder Viertel ebenso wie für das Schlachten und Abtrennen des Kopfes bei Geflügel oder für die Herstellung von Butter, Quark, Käse, Sahne, Joghurt oder anderen 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 dagegen stets 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.

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.

Auskünfte zur Gewerbeanzeige erteilt die **zuständige Gemeinde**.

2. Handwerksordnung (HwO; 12)

Wer als Selbstständiger gewerblich ein zulassungspflichtiges Handwerk (relevant für die Direktvermarktung sind vor allem die Handwerke Bäcker, Konditor, Metzger/Fleischer) betreibt, muss grundsätzlich in die **Handwerksrolle eingetragen** werden. Nur wenn die Tätigkeit in einem **handwerklichen Nebenbetrieb in unerheblichem Umfang** ausgeübt wird, ist keine Eintragung in die Handwerksrolle erforderlich.

Grundsätzlich wird in die Handwerksrolle eingetragen, wer in dem von ihm zu betreibenden Handwerk oder in einem diesem verwandten zulassungspflichtigen Handwerk (verwandte Handwerke sind z. B. Bäcker und Konditoren) die **Meisterprüfung** bestanden hat (§ 7 Abs. 1a 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). Unter gewissen Umständen ist ausnahmsweise gemäß § 8 HwO die Eintragung in die Handwerksrolle ohne Meisterprüfung möglich. Hierzu müssen jedoch die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten nachgewiesen werden, z. B. durch erfolgreich abgelegte Prüfungen gemäß § 42 HwO oder § 53 BBiG.

Weitere Auskünfte erteilen die **Handwerkskammern**.

3. Steuerrecht

Nach den Steuergesetzen fällt unter den Begriff „Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft“ nicht nur die Erzeugung, sondern grundsätzlich auch die Vermarktung und Veräußerung der im Betrieb selbst erzeugten Produkte (Urprodukte).

Ein Betrieb, der nach dem Gewerberecht als Gewerbe einzustufen ist, muss nicht gleichzeitig auch im Steuerrecht einen Gewerbebetrieb darstellen. Die Direktvermarktung kann allerdings im steuerrechtlichen Sinn auch eine gewerbliche Tätigkeit sein, wenn Produkte der sog. zweiten Verarbeitungsstufe oder zugekaufte Erzeugnisse über einen bestimmten Umfang hinaus vermarktet werden.

Hinsichtlich der Abgrenzungsregelungen muss zwischen der Umsatzsteuer (a) und der Einkommen- und Gewerbesteuer (b) unterschieden werden.

- a) Für die **Umsatzsteuer** ist entscheidend, ob im landwirtschaftlichen Betrieb **selbst erzeugte Produkte** verkauft werden. Nur für diese gilt die **pauschale Besteuerung** des § 24 des Umsatzsteuergesetzes (UStG). **Zugekaufte Waren**, unerheblich ob landwirtschaftliche oder sonstige Produkte, unterliegen **immer** der **Regelbesteuerung (Umsatzsteuersatz 7 % oder 19 %)**. Bei Waren, die zwar im Wesentlichen aus selbst erzeugten land- und forstwirtschaftlichen Produkten hergestellt werden, aber nicht mit normalerweise in land-, forst-, oder fischwirtschaftlichen Betrieben verwendeten Mitteln, ist ebenfalls die Regelbesteuerung anzuwenden. Produkte, die in einem Betrieb gewerblich verarbeitet werden, wie z. B. Wurstwaren oder Backwaren, gelten daher regelmäßig nicht mehr als landwirtschaftliche Erzeugnisse im Sinne des Umsatzsteuerrechts und unterliegen der Besteuerung nach den allgemeinen Regelungen. Einfach verarbeitete Milchprodukte wie Butter oder Käse können dagegen noch als typische landwirtschaftliche Erzeugnisse gesehen werden, die der Durchschnittssatzbesteuerung nach § 24 UStG unterliegen.
- b) Für die **Einkommen- und Gewerbesteuer** gelten seit dem 1. Januar 2012 neue Abgrenzungsregelungen, unabhängig von der Art der zugekauften Produkte.
- aa) Werden **ausschließlich eigene Erzeugnisse** verkauft, stellt dies eine Vermarktung land- und forstwirtschaftlicher Urprodukte (im Rahmen der Landwirtschaft) dar. Auch der Verkauf von selbst gewonnenen Urprodukten, die auf einer ersten Verarbeitungsstufe haltbar oder verkaufsfertig gemacht wurden (z. B. Trocknen, Waschen, Zerteilen, Verpacken), fällt hierunter. Das gilt unabhängig davon, ob die Vermarktung über eine eigens dafür eingerichtete Verkaufsstelle auf dem Hof (Hofladen) oder über ein davon räumlich getrenntes Handelsgeschäft (dazu gehört der Marktstand ebenso wie ein Einzel- oder Großhandelsgeschäft) erfolgt. Unerheblich ist die Anzahl der Verkaufsstellen oder ob die Vermarktung in räumlicher Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt.
- bb) Werden dagegen **ausschließlich zugekaufte Waren** abgesetzt, ist die Veräußerung der Zukaufware – unabhängig von der Art und dem Umfang der Veräußerung – von Anfang an eine gewerbliche Tätigkeit im Sinne des Steuerrechts.
- cc) Werden neben den eigenen Erzeugnissen auch zugekaufte Waren, bzw. aus selbst gewonnenen Urprodukten hergestellte Produkte auf der zweiten Verarbeitungsstufe abgesetzt, kann mit dem Handelsgeschäft neben dem Betrieb der Land- und Forstwirtschaft auch ein selbstständiger Gewerbebetrieb entstehen. Sofern die Betriebseinnahmen (ohne Umsatzsteuer) aus dem Verkauf der fremden oder gewerblichen Erzeugnisse ein Drittel des Gesamtumsatzes des Betriebs (ohne Umsatzsteuer) oder die absolute Grenze von 51.500 Euro (ohne Umsatzsteuer) im Wirtschaftsjahr nachhaltig nicht übersteigen, kann die an sich gewerbliche Tätigkeit noch zur land- und forstwirtschaftlichen Tätigkeit gerechnet werden. Die Art der zugekauften Waren spielt dabei für die steuerrechtliche Zuordnung keine Rolle. Es ist unerheblich, ob betriebstypische oder untypische Waren zugekauft werden. Werden selbsterzeugte Getränke ausgeschenkt, kann dies steuerrechtlich noch der Land- und Forstwirtschaft zugerechnet werden. Werden hingegen auch zugekaufte Getränke und Speisen (z. B. in sogenannten Besen- oder Straußwirtschaften) verabreicht, liegt grundsätzlich eine gewerbliche Tätigkeit vor, es sei denn, die Umsätze aus diesen Tätigkeiten betragen dauerhaft nicht mehr als 51.500 Euro und nicht mehr als ein Drittel des Gesamtumsatzes im Wirtschaftsjahr.

Die unterschiedliche Qualifizierung der Einkünfte ist vor allem im Hinblick auf evtl. anfallende Gewerbe- und Umsatzsteuer aber auch in Bezug auf die Lohnsteuer bei Aushilfskräften und hinsichtlich der Kraftfahrzeugsteuerbefreiung von Bedeutung.

Fragen im Zusammenhang mit dem Steuerrecht sollten rechtzeitig mit einem **Steuerberater** (Landwirtschaftliche Buchstelle) oder dem **zuständigen Finanzamt** geklärt werden.

4. Kassenführung, Registrierkassen

Steuerliche Buchführungs- und Aufzeichnungspflichten können sich sowohl aus steuerlichen als auch aus außersteuerlichen Vorschriften ergeben. Nach § 141 Abgabenordnung (AO) sind Landwirte und Direktvermarkter steuerlich buchführungspflichtig, wenn sie bezüglich der Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft jährlich Umsätze über 500.000 Euro, einen Wirtschaftswert der land- und forstwirtschaftlichen Fläche über 25.000 Euro, bzw. einen Gewinn aus Land- und Forstwirtschaft von mehr als 50.000 Euro haben. Daneben gibt es weitere, sich aus Einzelsteuergesetzen ergebende, Aufzeichnungspflichten (z. B. § 22 UStG, § 4 Abs. 3 Satz 5, § 4 Abs. 4a Satz 6, § 4 Abs. 7 und § 41 des Einkommenssteuergesetzes – EStG).

Sofern steuerliche Buchführungs- und Aufzeichnungspflichten bestehen, müssen die vom Bundesfinanzministerium vorgegebenen „Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern,

Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff (GoBD)“ eingehalten werden.

Kasseneinnahmen und Kassenausgaben sind täglich festzuhalten. Es besteht keine Pflicht eine Registrierkasse zu verwenden, unabdingbar für die Nachprüfbarkeit der Aufzeichnungen zu Bargeschäften ist jedoch die Führung eines Kassenbuches und täglicher Kassenberichte. Dabei kann bei der Führung einer offenen Ladenkasse auf die Aufzeichnung der Einzelumsätze verzichtet werden, wenn Waren an eine Vielzahl von Personen gegen Barzahlung veräußert werden. Im Kassenbericht sind die Tageseinnahmen und -ausgaben täglich dokumentationsicher zu verzeichnen. Eine Aufzeichnung mittels Bleistift oder über normale Tabellen- oder Textverarbeitungsprogramme auf dem Computer sind wegen nachträglicher Abänderbarkeit nicht ausreichend.

Wird eine Registrierkasse verwendet, sind die Anforderungen des BMF-Schreibens vom 26.11.2010 zur Aufbewahrung digitaler Unterlagen bei Bargeschäften zu beachten. Die Umsätze müssen einzeln erfasst und die aufgezeichneten Einzeldaten müssen für die Dauer der Aufbewahrungspflicht einzeln gespeichert werden. Unprotokollierte Änderungen der Daten müssen ausgeschlossen sein.

Ab 1. Januar 2020 sind ergänzend die Neuregelungen durch das Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen zu beachten. Registrierkassen müssen ab diesem Zeitpunkt mit einer zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung ausgerüstet sein, welche die Unveränderbarkeit der aufgezeichneten Daten sicherstellt.

Weitergehende Informationen erteilen **Steuerberater** oder das **zuständige Finanzamt**.

Die BMF-Schreiben zu den GoBD und zur Aufbewahrung digitaler Unterlagen bei Bargeschäften können unter den folgenden Links abgerufen werden:

http://www.bundesfinanzministerium.de/Content/DE/Downloads/BMF_Schreiben/Weitere_Steuerthemen/Abgabenordnung/Datenzugriff_GDPdU/2014-11-14-GoBD.html

und

http://www.bundesfinanzministerium.de/Content/DE/Downloads/BMF_Schreiben/Weitere_Steuerthemen/Betriebspruefung/008_a.pdf?__blob=publicationFile&v=3.

5. Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG; 23)

Auch landwirtschaftlich nicht verarbeitete Naturprodukte, z. B. Obst und Gemüse oder Milch, unterfallen seit dem 1. Dezember 2000 dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG). Damit kann auch der landwirtschaftliche Erzeuger für Schäden, die durch Fehler seiner landwirtschaftlichen Erzeugnisse hervorgerufen werden, haften. Beispiele hierfür sind etwa Lebensmittelvergiftungen durch salmonelleninfizierte Eier oder verunreinigte Milch oder durch Fremdkörper in landwirtschaftlichen Erzeugnissen hervorgerufene Gesundheitsschädigungen. Vor dem Hintergrund einer möglichen Haftung sollte eine korrekte Aufzeichnung der Eigenkontrollen erfolgen, um im Zweifel nachweisen zu können, dass die abgegebenen Produkte beim Verkauf in Ordnung waren.

6. Baurecht

Sofern ein Ladengeschäft oder ein Verkaufsraum an der Hofstelle errichtet oder eingerichtet werden soll, ist vorab zu klären, ob hierfür eine Baugenehmigung erforderlich ist. Für die Beurteilung sind mehrere Faktoren maßgeblich. Gerade im Außenbereich dürfen nicht ohne weiteres neue Gebäude errichtet werden. Aber auch die Einrichtung eines Ladengeschäfts in einem bislang rein landwirtschaftlich genutzten Gebäude stellt eine Nutzungsänderung dar, die genehmigungsbedürftig sein kann. Die Einrichtung einer Verkaufsstelle im Außenbereich gilt in der Regel als genehmigungsfähiges privilegiertes Vorhaben, wenn diese unmittelbar dem Absatz der im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten pflanzlichen und tierischen Produkte dient und die räumliche Nähe zur Hofstelle und den Betriebsgebäuden gegeben ist. Der Bezug zur eigenen Bodenertragsnutzung darf nicht durch die Vermarktung überwiegend fremder oder nichtlandwirtschaftlicher Produkte verloren gehen. Ob für Bauvorhaben oder Nutzungsänderungen eine Genehmigung erforderlich ist oder ob ein Vorhaben gegebenenfalls nach der Bayerischen Bauordnung (BayBO) sogar verfahrensfrei errichtet werden kann, sollte vorab geklärt werden.

Zuständig ist die untere Bauaufsicht bei der **Kreisverwaltungsbehörde**, soweit die Aufgaben nicht der kreisangehörigen Gemeinde übertragen wurden.

7. Vorübergehende Verkaufsstätten und Werbe- und Hinweisschilder an öffentlichen Straßen

Neben der Vermarktung am Hof werden oftmals saisonal bedingt vorübergehende Verkaufsstände sowie Werbeschilder an verkehrsgünstigen Standpunkten, insbesondere Straßen aufgestellt. Grundsätzlich ist das Anbieten von Waren und Leistungen auf der Straße oder Werbung durch Bild, Schrift, Licht oder Ton straßenverkehrsrechtlich verboten, wenn dadurch am Verkehr Teilnehmende in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (vgl. § 33 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 und 3 Straßenverkehrs-Ordnung (StVO) – Verbot der Verkehrsbeeinträchtigung).

Ausnahmen können unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse und Sicherheitsaspekte zugelassen werden.

Um dem Bedürfnis landwirtschaftlicher Direktvermarkter gerecht zu werden, hat die Verwaltungspraxis für **Verkaufsstände, die vorübergehend bis zu 3 Monaten auf zum Betrieb gehörenden Flächen** vorgehalten werden (Ab-Feld-Verkauf) sowie für eingerichtete Verkaufsstellen auf der Hofstelle (Ab-Hof-Verkauf) Grundsätze geschaffen, bei deren Einhaltung auf eine straßenverkehrsrechtliche Ausnahmegenehmigung verzichtet werden kann, da davon ausgegangen werden kann, dass Verkehrsteilnehmer nicht gefährdet oder beeinträchtigt werden (Unbedenklichkeit). Diese Grundsätze gelten jedoch nur, wenn der Verkauf von selbst produzierten Naturerzeugnissen einschließlich deren eigenen Weiterverarbeitung zu Halbfertig- oder Fertigwaren im üblichen Rahmen (z. B. Obst, Gemüse, Marmelade, Sauerkraut, Schlachthuhn, Räucherfisch, Eierlikör) im Vordergrund steht. Bewegliche nur vorübergehend genutzte Verkaufsstände dürfen für den Ab-Feld-Verkauf ohne straßenrechtliche Ausnahmegenehmigung **nur auf bzw. am Rand von Produktionsflächen** aufgestellt werden, auf eigens für das Aufstellen des Verkaufsstand zugepachteten Flächen ist eine Ausnahmegenehmigung erforderlich.

Auch bei Werbeschildern, die an öffentlichen Straßen aufgestellt werden, kann sowohl bei Ab-Hof-Verkauf als auch bei Ab-Feld-Verkauf an der Verkaufsstelle unter der Einhaltung gewisser Grundsätze von der Unbedenklichkeit für den Straßenverkehr ausgegangen werden. Beworben werden dürfen nur Produkte der eigenen Urproduktion, die vor Ort tatsächlich verkauft werden. Als Werbung sollen lediglich allgemeine Produkt Hinweise wie „Erdbeeren“, „Spargel“, „Kartoffeln“ oder vorzugsweise Piktogramme und anerkannte Sinnbilder (z. B. Öko-Kennzeichnung) verwendet werden. Grundsätzlich dürfen Schilder nicht auf öffentlichem Grund aufgestellt werden.

Die Sicherheit des Straßenverkehrs sowie die amtliche Beschilderung haben absoluten Vorrang.

Werden Verkaufsstände und das zugehörige Webeschild oder Hinweisschilder in Sichtnähe zu öffentlichen Straßen aufgestellt, dürfen hierdurch, durch die Zu- und Abfahrt sowie das Parken von Autos keine Beeinträchtigungen für den Straßenverkehr entstehen. Unfallgefahrstellen wie Kurvenbereiche, Einmündungen, starke Steigungen oder Gefälle scheiden somit als Standorte aus.

Baurechtliche Vorgaben brauchen im Regelfall nicht beachtet zu werden, sofern die Verkaufsstände und Werbe- oder Hinweisschilder nicht länger als drei Monate im Jahr aufgestellt werden.

Das Aufstellen eines Schildes oder eines Verkaufsstandes muss, auch wenn keine straßen- oder baurechtliche Genehmigung erforderlich ist, rechtzeitig, also **vier Wochen vor dem Aufstellen**, der unteren Straßenverkehrsbehörde **angezeigt** werden. Die Anzeige kann schriftlich oder elektronisch erfolgen. Sofern im Folgejahr keine Änderung erfolgt, ist als erneute Anzeige eine formlose E-Mail ausreichend. Als Grundlage der Anzeige kann ein Regelplan dienen, in den die örtlichen Gegebenheiten beschrieben und eingezeichnet werden können. Sollten Bedenken gegen das Vorhaben bestehen, wird der Direktvermarkter binnen der vierwöchigen Frist informiert.

Die genaueren Voraussetzungen für das genehmigungsfreie Aufstellen von Verkaufsständen sowie Hinweis- und Werbeschildern sowie Vorlagen für den Regelplan sind in den **Anlagen 1 und 2** aufgeführt. Gehen die Vorhaben zu Hinweis- und Werbeschildern sowie Verkaufsständen über die oben genannten Grundsätze hinaus, etwa feste Verkaufsstände, mobile Verkaufsstände auf hierfür eigens gepachteten Flächen oder größere Werbeschilder, ist eine straßenrechtliche Ausnahmegenehmigung durch die Straßenverkehrsbehörde erforderlich, die in diesen Fällen gegebenenfalls auch für die Baugenehmigung zuständig ist. Auskünfte hierzu erteilt die **zuständige Straßenverkehrsbehörde (Landratsamt)**.

8. Ladenschlussgesetz (LadSchlG; 14), Verordnung über den Verkauf von bestimmten Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO; 15) und Ladenschlussverordnung (LSchV; 16)

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

Montag bis Samstag 6:00 bis 20:00 Uhr

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 LadSchlG). 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 LadSchlG). Der bloße **landwirtschaftliche Verkauf aus der Scheune oder vom Hof ohne besondere Verkaufsvorrichtungen** ist ohne Einhaltung der Ladenschlusszeiten möglich, sofern die angebotenen Waren zu mindestens 90 % aus der Urproduktion des Verkäufers stammen. 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.

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, Blumen und Waren, die für diese Orte kennzeichnend sind, **an jährlich höchstens 40 Sonn- oder Feiertagen bis zur Dauer von acht 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 erheblichem Umfang geführt werden (§ 3 LSchIV). Der Anteil dieser Waren am Gesamtumsatz muss mehr als 50 % betragen. 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).

Weitere Auskünfte erteilen die **zuständigen Gemeinden**.

9. Einweg- und Mehrwegverpackungen

Direktvermarkter haben grundsätzlich freie Wahl, ob und wie sie ihre Produkte verpacken, bzw. ob sie ihre Ware in Einweg- oder Mehrwegverpackungen anbieten wollen.

Mehrwegverpackungen sind Verpackungen, die dazu bestimmt sind, nach Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden. Hinsichtlich Pfandhöhe und Rücknahmesystem gibt es für Mehrwegverpackungen, insbesondere Mehrwegflaschen, in Deutschland grundsätzlich keine rechtlich verbindlichen Regelungen. Aus ökonomischen Gründen haben sich für verschiedene Produktgruppen größtenteils einheitliche Pfandbeträge durchgesetzt. Auch hinsichtlich der Reinigung und Wiederverwendung von Mehrwegbehältnissen existieren neben den allgemeinen Regeln zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie Kennzeichnungspflichten keine speziellen Regeln. Lediglich bei der Abgabe von Vorzugsmilch in Mehrwegverpackungen muss gemäß der Vorgaben der Tier-LMHV (§ 17 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 i. V. m. Anlage 9, Kapitel 1 Nr. 2.1) zusätzlich ein gesonderter Raum vorhanden sein, in dem die Mehrwegverpackungen gereinigt, desinfiziert und getrocknet werden.

Die Verwendung von **Einwegverpackungen**, also Verpackungen, die nach Gebrauch nicht mehr für den gleichen Zweck wiederverwendet werden, ist in der Verpackungsverordnung (VerpackV) geregelt. Insbesondere fallen darunter Verkaufsverpackungen. Nach § 3 VerpackV sind dies Verpackungen, die als eine Verkaufseinheit angeboten werden und beim Endverbraucher anfallen. Zu den Verkaufsverpackungen zählen auch Verpackungen des Handels, der Gastronomie und anderer Dienstleister, die die Übergabe von Waren an den Endverbraucher ermöglichen oder unterstützen (Serviceverpackungen) und Einweggeschirr. Auch Papier- oder Kunststofftüten, in die lose Waren verpackt werden, gelten als Serviceverpackungen und damit als Verkaufsverpackungen. Sofern ein **Direktvermarkter** Verkaufsverpackungen in den Verkehr bringt, die typischerweise beim privaten Endverbraucher oder vergleichbaren Stellen (wie Gaststätten oder Bildungseinrichtungen) anfallen, ist er **verpflichtet**, sich gemäß § 6 VerpackV einem flächendeckenden System zur Rücknahme der Verkaufsverpackungen („**Duales System**“) **anzuschließen**. Hierzu muss ein privatrechtlicher Lizenzvertrag mit einer Entsorgungsfirma geschlossen werden. Die Kosten bestimmen sich nach der Menge der Verpackungen. Sofern mehr als 80 t Glas oder mehr als 50 t Karton, Papier etc. oder insgesamt mehr als

30 t Weißblech, Aluminium, Kunststoffe und Verbundstoffe jährlich in Verkehr gebracht werden, muss gemäß § 10 VerpackV eine Vollständigkeitserklärung über sämtliche befüllten Verkaufsverpackungen abgegeben werden. Allerdings müssen auch unterhalb dieser Schwellen die **pro Jahr verwendeten Verkaufsverpackungen nachweisbar** sein, bzw. auf Verlangen der zuständigen Behörde eine Vollständigkeitserklärung vorgelegt werden.

Die Möglichkeit, Verkaufsverpackungen selbst wieder zurückzunehmen, um sich nicht einem dualen System anschließen zu müssen, wurde 2014 abgeschafft, um Umgehungen und Missbrauch vorzubeugen.

Bei **Einwegverpackungen für Getränke** mit dem Volumen 0,1 Liter bis 3,0 Liter muss gemäß § 9 VerpackV zudem ein **Pfand** in Höhe von mindestens 0,25 Euro brutto je Verpackung erhoben werden. Insbesondere besteht auch für Direktvermarkter die Verpflichtung, sowohl derartige Einweggetränkeverpackungen zurückzunehmen als auch sich an einem bundesweit tätigen Pfandsystem zu beteiligen. Dies gilt jedoch nur für Einwegverpackungen für folgende Getränke: Bier, Mineral-, Quell-, Tafel- und Heilwässer sowie alle übrigen trinkbaren Wässer, Erfrischungsgetränke mit oder ohne Kohlensäure (insbesondere Limonaden, Cola-Getränke, Brausen, Bittergetränke und Eistee) sowie alkoholhaltige Mischgetränke.

Nicht der Pfandpflicht unterliegen Einweggetränkeverpackungen für

- Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare,
- Getränke mit einem Mindestanteil von 50 % an Milch oder Erzeugnissen, die aus Milch gewonnen werden sowie
- diätetische Getränke im Sinne von § 1 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. c) der Diätverordnung, die ausschließlich für Säuglinge oder Kleinkinder angeboten werden,
- ökologisch vorteilhafte Getränkeverpackungen i. S. v. § 3 Abs. 4 VerpackV, namentlich Getränkekartonverpackungen, Getränke-Polyethylen-Schlauchbeutel-Verpackungen und Folien-Standbeutelverpackungen.

Soweit diese pfandfreien Einweggetränkeverpackungen beim privaten Endverbraucher anfallen, muss sich der Vertreiber dennoch einem dualen System zur Rücknahme der Verkaufsverpackungen wie oben beschrieben anschließen.

10. Warenautomaten

Die Abgabe von Lebensmitteln mit Hilfe von Warenautomaten wird in der Direktvermarktung zunehmend interessant, da die Abgabe von Waren auch ohne Anwesenheit eines Verkäufers erfolgen kann und Kunden jederzeit flexibel und anonym einkaufen können.

Warenautomaten können grundsätzlich verfahrensfrei, also ohne Baugenehmigung errichtet werden, Art. 57 Abs. 1 Nr. 12 Buchst. b) BayBO.

Sofern ein Warenautomat in der Nähe einer Straße aufgestellt werden soll, ist das Straßenverkehrsrecht zu beachten. Weder durch den Warenautomaten selbst noch durch Werbung oder Hinweisschilder darf der Verkehr beeinträchtigt oder gefährdet werden. Mit der zuständigen Straßenverkehrsbehörde sollte frühzeitig Kontakt aufgenommen werden.

Das Anbieten und Verkaufen von Waren in einem Warenautomaten unterliegt nicht dem Ladenschlussgesetz. Allerdings dürfen Arbeitnehmer außerhalb der Öffnungszeiten, die für die mit dem Warenautomaten in räumlichem Zusammenhang stehende Verkaufsstelle gelten, Warenautomaten nicht befüllen (§ 17 Abs. 5 LadSchlG).

Bei der Abgabe aus dem Automaten muss ebenso wie beim Ladenverkauf sichergestellt sein, dass die angebotenen Lebensmittel sicher und zum Verzehr geeignet sind. Insbesondere müssen die angebotenen Lebensmittel den Anforderungen der VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB; 1) genügen (siehe Kapitel I.15). Auch durch den Automaten selbst dürfen keine Gefahren entstehen, z. B. durch verunreinigte Ausgabewege. Die angebotenen Waren sind regelmäßig zu überprüfen und gegebenenfalls aus dem Automaten zu entfernen, falls die Sicherheit des Lebensmittels nicht mehr garantiert ist.

Beim Verkauf von pfandpflichtigen Einwegverpackungen aus Automaten hat der Vertreiber die Rücknahme und Pfanderstattung durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu den Verkaufsautomaten zu gewährleisten.

Für in Warenautomaten angebotene Waren gelten grundsätzlich keine besonderen Kennzeichnungs- oder Hinweispflichten. Hinsichtlich der verpflichtenden Informationen, die nach der VO (EU) Nr. 1169/2011

(LMIV; 20) zur Verfügung zu stellen sind (siehe Kapitel I.13.), ist es ausreichend, wenn diese bei der Lieferung der Ware, also mit der Warenausgabe vorliegen (Art. 14 Abs. 3 LMIV).

Bei der Abgabe von Rohmilch ist zu beachten, dass diese nur am Ort der Milchgewinnung erfolgen darf. Ein Warenautomat mit Rohmilch, der nicht am Ort der Milchgewinnung steht, ist nach § 17 Abs. 4 Tier-LMHV nicht zulässig, selbst wenn er nur 2 km vom Ort der Milchgewinnung entfernt steht. Bei Rohmilch ist zudem am Abgabeort, also beim Automaten der Hinweis „Vor dem Verzehr abkochen“ (zwingende Formulierung) anzubringen. Der Hinweis muss so angebracht und gestaltet sein, dass ein interessierter Verkäufer den Hinweis vor dem Erwerb ohne Hilfsmittel und ohne Suchen zur Kenntnis nehmen kann.

Milchautomaten, die bei der Ausgabe der Milch das Milchvolumen abmessen, unterfallen dem Mess- und Eichrecht. Das heißt insbesondere: Milchautomaten müssen geeicht sein und dem Kunden einen Beleg zur Verfügung stellen. Für den Zeitpunkt, zu dem die Anforderungen eingehalten werden müssen, ist zu unterscheiden: Milchautomaten, die ab dem 1. Januar 2018 in Betrieb genommen werden, müssen sofort die Anforderungen des Mess- und Eichrechts erfüllen. Für Geräte, die bis zum 31. Dezember 2017 rechtmäßig in Betrieb genommen worden sind, gelten die Anforderungen erst ab dem 1. Januar 2023.

In beiden Fällen gilt: Sofern der Jahresumsatz eines Direktvermarkters mit Milchautomaten 2.000 Euro nicht übersteigt und je Geschäftsvorgang ein Betrag von 5 Euro nicht überschritten wird, entfällt die Eichpflicht.

Die Voraussetzungen zum Aufstellen von Milchautomaten im Besonderen und Automaten und Vertrauenskassen im Allgemeinen sind in der Broschüre „Milch-Direktvermarktung mit Automaten“ der LfL näher erläutert (https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/milch-direktvermarktung_automaten_lfl-information.pdf).

11. Fernabsatz

Die Direktvermarkter können auch die neuen Vertriebswege gerade des Online-Handels jenseits von Hofläden oder Bauernmarkt nutzen. Hierbei ist zu beachten, dass aus Gründen des Verbraucherschutzes und der fehlenden Möglichkeit, den Direktvermarkter persönlich zu fragen, erweiterte Kennzeichnungs- und Hinweispflichten gelten, damit der Verbraucher sein Informationsinteresse stillen kann.

Hinsichtlich der Preisauszeichnung (siehe Kapitel I.12.) ist bei Waren, die Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder regelmäßig in sonstiger Weise zum **Abschluss eines Fernabsatzvertrages angeboten werden**, zusätzlich anzugeben, dass die für Waren oder Leistungen geforderten Preise die Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile enthalten. Ferner muss angegeben werden, ob zusätzlich Fracht-, Liefer- oder Versandkosten oder sonstige Kosten anfallen. Fallen zusätzliche Fracht-, Liefer- oder Versandkosten oder sonstige Kosten an, so ist deren Höhe anzugeben, soweit diese Kosten vernünftigerweise im Voraus berechnet werden können.

Bezüglich der Hinweispflichten nach der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV; 20 – siehe Kapitel I.13.) müssen bei Lebensmitteln, die durch den **Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf** angeboten werden, die verpflichtenden Angaben über das jeweilige Lebensmittel mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum **vor** dem Abschluss des Kaufvertrages verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden (Art. 24 LMIV). Zusätzliche Kosten dürfen den Verbrauchern hierdurch nicht entstehen. Ferner müssen alle verpflichtenden Angaben – und damit auch das Mindesthaltbarkeitsdatum – über das jeweilige Lebensmittel für den Verbraucher zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

12. Preisangabenverordnung (PAngV; 19)

Wer Verbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen anbietet, hat Preise anzugeben.

Bei losen Waren, d. h. bei Waren, die nicht in Fertigpackungen, in offenen Packungen oder in durch Rechtsvorschrift festgelegten Mengen vermarktet werden, ist der Grundpreis 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). Bei Waren, bei denen das Abtropfgewicht anzugeben ist, ist der Grundpreis auf das angegebene Abtropfgewicht zu beziehen.

Bei Waren in Fertigpackungen, offenen Packungen oder als Verkaufseinheiten ohne Umhüllung, die nach Gewicht oder Volumen angeboten oder unter Angabe von Preisen beworben werden, ist neben dem Ge-

samtpreis auch entsprechend den losen Waren der Grundpreis, also der Preis je Mengeneinheit einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile in unmittelbarer Nähe des Gesamtpreises anzugeben. Ist der Grundpreis mit dem Gesamtpreis identisch, kann hierauf verzichtet werden.

Kleine Direktvermarkter, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt und nicht im Rahmen eines Vertriebssystems, sind nicht zur Angabe des Grundpreises verpflichtet (§ 9 Abs. 4 Nr. 3 PAngV). Bis zu welcher Grenze ein Direktvermarkter von dieser Ausnahme umfasst ist, bestimmt sich nach den Umständen des Einzelfalls. In der Regel dürfen maximal 200 m² Fläche je Verkaufsstelle vorliegen, der Kunde kann mehr als 50 % des Warensortiments nur mit Bedienung erhalten und einschließlich des Hauptbetriebes dürfen nicht mehr als insgesamt acht Betriebsstätten, also von der zentrale abhängige Filialen bzw. Verkaufsstellen, vorhanden sein.

13. Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV; 20)

Die VO (EU) Nr. 1169/2011, die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), löst die bisherigen Kennzeichnungspflichten des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sowie der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung weitgehend ab.

Die **LMIV gilt für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind**. Die bereitgestellten Informationen sollen den Verbrauchern ermöglichen, eine Wahl zu treffen, die ihren individuellen Ernährungswünschen und -bedürfnissen entspricht. Die Informationen dienen auch dem Gesundheitsschutz der Verbraucher.

Grundsätzlich sind jedem Lebensmittel, das für die Lieferung an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt ist, die von der LMIV vorgeschriebenen Informationen beizufügen. Informationen über Lebensmittel dürfen **nicht irreführend** sein. Die Informationen müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein. Die Verantwortung für die Informationen über ein Lebensmittel obliegt dem Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, bei der Direktvermarktung also in der Regel dem Erzeuger und Hersteller der Lebensmittel. Der **umfassende Katalog der Informationspflichten der LMIV betrifft jedoch nur vorverpackte Lebensmittel**. Als vorverpackt gelten alle Lebensmittel, die vor dem Feilbieten verpackt worden sind. Lebensmittel, die erst auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf (z. B. tagesübliche Verkaufsmenge) vorverpackt werden, gelten als nicht vorverpackt (Art. 2 Abs. 2 Buchst. e) LMIV). Für nicht vorverpackte Lebensmittel gelten andere Informationspflichten (Näheres siehe unten).

a) Verpflichtend für jedes vorverpackte Lebensmittel sind folgende Angaben auf der Verpackung:

1. die Bezeichnung des Lebensmittels (Art. 17 LMIV)
2. das Verzeichnis der Zutaten (Art. 18 LMIV) in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil
Für folgende Lebensmittel kann auf das Zutatenverzeichnis verzichtet werden (Art. 19 LMIV):
 - frisches Obst und Gemüse einschließlich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist,
 - Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne, sofern nur die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme und Mikroorganismen-Kulturen sowie für die Herstellung von Käse (mit der Ausnahme von Schmelz- und Frischkäse) notwendiges Salz zugesetzt wurden.
 - Lebensmittel, die nur aus einer einzigen Zutat bestehen, deren Bezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder die Bezeichnung eindeutig auf die Art der Zutat schließen lässt, z. B. Forelle oder Karpfen.
3. das Verzeichnis aller Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (Art. 21 LMIV)
Die sog. Allergenkennzeichnung ist ein zentrales Element der LMIV und allen, auch nicht vorverpackten Lebensmitteln beizufügen. Ausnahmsweise ist die Allergenkennzeichnung nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht, z. B. bei Räucherforelle auf Fisch oder Apfelmus auf Äpfel.
4. die Nettofüllmenge (Art. 23 LMIV)
Die Nettofüllmenge ist bei flüssigen Erzeugnissen in den Volumeneinheiten Litern, Zentilitern oder Millilitern, bei sonstigen Erzeugnissen in den Masseinheiten Kilogramm oder Gramm anzugeben. Eine Ausnahme von dieser Angabe besteht für Lebensmittel, die normalerweise nach Stückzahlen in den Verkehr gebracht werden, wenn die Stückzahl von außen leicht zu sehen ist.
5. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum (Art. 24 LMIV, Anhang X LMIV)
Nicht angegeben werden muss das Mindesthaltbarkeitsdatum bei:

- frischem Obst und Gemüse, einschließlich Kartoffeln, sofern es nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist. Bei Keimen von Samen und ähnlichen Erzeugnissen wie Sprossen und Hülsenfrüchten muss das Mindesthaltbarkeitsdatum jedoch angegeben werden.
 - Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten
 - Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent
 - Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden.
6. gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung (Art. 25 LMIV)
7. der Name bzw. die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers (Art. 9 Abs. 1 Satz 1 Buchst. h) LMIV)
8. für bestimmte Lebensmittel das Ursprungsland oder der Herkunftsort (vgl. Art. 26 LMIV)

Bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Fleisch von Schweinen, Schafen und Ziegen sowie von Hausgeflügel, also Enten, Hühnern, Gänsen, Truthühnern und Perlhühnern, muss angegeben werden, in welchem Land das Tier aufgezogen und geschlachtet wurde. Für Rindfleisch gilt als Konsequenz auf die BSE-Krise ein eigenes System der Herkunftssicherung. Hiernach bestimmen sich auch die spezielleren Kennzeichnungspflichten von frischem, gekühltem oder gefrorenem Rindfleisch (auch Hackfleisch).

9. bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent (Art. 28 Abs. 2 LMIV)
10. die Nährwertdeklaration (Art. 30 f. LMIV).

Seit 13. Dezember 2016 muss nach der LMIV für Lebensmittel grundsätzlich eine Nährwertdeklaration gemacht werden. Welche Angaben z.B. für Fischprodukte erforderlich sind, sind unter folgendem Link der LfL zur Nährwertdeklaration von Fischprodukten nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu finden: <https://www.lfl.bayern.de/ifi/aquakultur/159370/index.php>.

Eine **Ausnahme** von der Nährwertdeklaration besteht nach Anhang V der LMIV für:

- unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, z. B. Kartoffeln, Eier oder unverarbeiteter Fisch, Nr. 1.
- verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, z. B. Früchte oder Fleisch, Nr. 2. Räuchern, Pökeln, Trocknen oder Erhitzen fällt nicht unter die Ausnahme.
- Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt, Nr. 18.
- Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, Nr. 19. Ob es sich noch um eine direkte Abgabe in kleinen Mengen handelt, richtet sich dabei nach den Umständen des Einzelfalls. Feste Mengengrenzen gibt es hier nicht. Ebenso verhält es sich bei der Abgabe an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Auch hier kommt es auf die jeweiligen örtlichen Gegebenheiten an. Eine bayernweite Abgabe an Einzelhändler erfüllt das Merkmal „lokal“ nicht mehr.

11. weitere Angaben (Art. 10 LMIV)

Neben den oben aufgeführten Angaben müssen für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln, die in Anhang III der LMIV aufgeführt sind, zusätzlich weitere Angaben gemacht werden. So ist beispielsweise anzugeben, wenn Lebensmittel Süßstoffe enthalten oder Koffein zugesetzt wurde. Bei eingefrorenem Fleisch oder Fischereierzeugnissen ist das **Einfrieddatum** anzugeben.

Die Einzelheiten zu den verpflichtenden Angaben, insbesondere zur Allergen- und Nährwertkennzeichnung, sind in der Anlage 3 abgedruckt.

Die Informationen sind an einer **gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft** anzubringen. An die Mindestschriftgröße werden dabei spezielle Anforderungen gestellt.

Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung, wie z. B. „fettarm“, „zuckerfrei“, „enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren“, „erhöht die Leistungsfähigkeit“, „senkt das Krebsrisiko“ oder „verbessert die Sehfähigkeit“ unterliegen den strengen Anforderungen der sogenannten Health-Claims-Verordnung VO (EU) Nr. 1924/2006. Auch die Angabe „von Natur aus/natürlich“ fällt hierunter. Diese Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie den in der Health-Claims-VO genannten Voraussetzungen

genügen, insbesondere die erforderlichen Kennzeichnungen gemacht werden und die Aussage durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise abgesichert ist.

Sofern dem Lebensmittel Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt wurden, ist eine Nährwertkennzeichnung gemäß Art. 7 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1925/2006 i. V. m. Art. 30 Abs. 1 LMIV verpflichtend, einschließlich des Gesamtgehaltes an Vitaminen und Mineralstoffen, den das Lebensmittel nach dem Zusatz aufweist.

Die verpflichtenden Informationen sind gemäß den Voraussetzungen der LMIV zur Verfügung zu stellen, insbesondere müssen sie direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett angebracht werden. Sie müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft angebracht werden und dürfen keinesfalls durch andere Angaben, Bilder oder sonstiges Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

Die Schriftgröße muss dabei eine x-Höhe von mindestens 1,2 mm aufweisen. Wenn die größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 0,9 mm betragen. Die Bezeichnung des Lebensmittels, die Nettofüllmenge sowie die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent (sofern gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. k) LMIV verpflichtend) müssen im selben Sichtfeld erscheinen.

b) Für nicht vorverpackte Lebensmittel gelten andere Informationspflichten. Bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und Endverbrauchern zur Selbstbedienung angeboten werden, können die Nährwertkennzeichnung und die Angabe der Nettofüllmenge entfallen (§ 4 Abs. 1 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV, 20a).

Lebensmittel, die

- ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden,
- auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt **und nicht zur Selbstbedienung** angeboten werden,

müssen nur die Allergenkennzeichnung haben. Andere Informationen über das Lebensmittel können bereitgestellt werden, müssen dann aber zutreffend und nicht irreführend sein.

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln sind die **Angaben zu Allergenen** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte zu machen. Elektronische Informationen sind möglich, sofern die Angaben für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind. Die Angaben können mündlich durch den Lebensmittelunternehmer selbst oder einen hinreichend unterrichteten Mitarbeiter gemacht werden, wenn die Auskunft auf Nachfrage des Endverbrauchers diesem unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird, eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, vorliegt und diese Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist. Außerdem muss entweder bei dem Lebensmittel oder in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben über die Allergene mündlich erfolgen und auf Nachfrage eine schriftliche Aufzeichnung zugänglich ist.

Bei zur Wiederverwendung bestimmten Glasflaschen, die eine nicht entfernbare Aufschrift tragen und dementsprechend weder ein Etikett noch eine Halsschleife noch ein Brustschild haben, sind **nur** die Bezeichnung des Lebensmittels, alle Allergene, die Nettofüllmenge, das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum und die Nährwertdeklaration aufzuführen, Art. 16 Abs. 1 LMIV. Hier müssen die Bezeichnung des Lebensmittels, die Nettofüllmenge sowie die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent nicht im selben Sichtfeld erscheinen.

Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 10 cm² beträgt, müssen nur die Bezeichnung des Lebensmittels, alle Allergene, die Nettofüllmenge und das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum auf dem Etikett oder der Packung angegeben werden. Das Zutatenverzeichnis muss auf andere Weise angegeben werden oder dem Verbraucher auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden, Art. 16 Abs. 2 LMIV. Hier müssen die Bezeichnung des Lebensmittels, die Nettofüllmenge sowie die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent nicht im selben Sichtfeld erscheinen.

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent kann auf das Zutatenverzeichnis sowie die Nährwertdeklaration verzichtet werden, Art. 16 Abs. 4 LMIV. Abweichend hiervon ist Bier, das als vorverpacktes Lebensmittel abgegeben wird, gemäß § 3 LMIDV beim Inverkehrbringen mit einem Verzeichnis der Zutaten zu kennzeichnen.

Werden frisches unverarbeitetes Obst oder Gemüse offen, also nicht vorverpackt, angeboten, ist **nach der LMIV** grundsätzlich nur die Allergenkennzeichnung erforderlich. Diese wird jedoch in der Regel entfallen, da frisches unverarbeitetes Obst oder Gemüse entweder keine Stoffe enthält, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, oder aber weil sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht (z. B. Sellerie) (Ausnahme gem. Art. 12 Abs. 5, Art. 44, Art. 9 Abs. 1 Buchst. c), Art. 21 Abs. 1 Unterabsatz 4 LMIV). Gleiches gilt für offen angebotenes frisches Fleisch (nähere Ausführungen zur Kennzeichnung von Rindfleisch finden sich in Anlage 3 Nr. 9).

Auch wenn nach der LMIV keine Angaben erforderlich sind, müssen dennoch die Preise gemäß der PAngV angegeben werden (siehe Kapitel I.12.).

Zum Teil gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, z. B. für Käse (Käseverordnung – KäseV; 26) und Butter (Butterverordnung – ButterV; 27 – i.V.m. Anhang XV der VO (EG) Nr. 1234/2007).

Weitere Auskünfte erteilt die **Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltungsbehörden**.

14. Infektionsschutzgesetz (IfSG; 13)

Personen, die über den privaten, hauswirtschaftlichen Bereich hinaus gewerbsmäßig in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind oder sonst mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Produkte (z. B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis und Speiseeis) beschäftigt sind und mit diesen Produkten in Berührung kommen, benötigen **vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit** eine infektionshygienische Belehrung (einschließlich Bescheinigung hierüber, die nicht älter als drei Monate sein darf) durch das Landratsamt (Gesundheitsamt) oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt. Im Weiteren müssen sie alle zwei Jahre durch ihren Arbeitgeber entsprechend belehrt werden, was zu dokumentieren ist. Die Bescheinigung über die Belehrung sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung des Arbeitgebers müssen 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 des Merkblatts „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln; für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen“, über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu informieren. Ein entsprechendes Merkblatt ist hier¹ verfügbar.

Weitere Auskünfte erteilt das **Gesundheitsamt**.

15. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB; 1) und Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002)

Die VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) ist eine Art „Grundgesetz“ des Lebensmittelrechts, das den Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschung sicherstellen soll. Verpflichtungen für Lebensmittelunternehmer ergeben sich darüber hinaus aus dem in Deutschland geltenden LFGB.

Die Grundsätze sind dabei:

Verantwortlich für die Sicherheit eines Lebensmittels ist jede Person, die mit einem Lebensmittel umgeht und/oder es in den Verkehr bringt, gleichgültig, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht (die EU-Verordnung spricht von „Lebensmittelunternehmer“).

Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Als nicht sicher gelten Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Jeder Lebensmittelunternehmer, auch ein direktvermarktender Landwirt, muss die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde informieren, wenn Grund zu der Annahme besteht, dass ein von ihm in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel Vorschriften zum Schutz der Gesundheit nicht entspricht. Zudem muss er unverzüglich Verfahren einleiten, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen (Art. 19 Abs. 1 Basisverordnung). Voraussetzung ist, dass Tatsachen gegeben sind, die eine derartige Annahme begründen. Dies ist beispielsweise bei der Überschreitung eines Grenzwerts für einen Rückstand der Fall. Die vorsätzliche oder

¹ Der Leitfaden ist abrufbar im Broschürenportal der Bayerischen Staatsregierung unter http://www.bestellen.bayern.de/shoplink/stmuv_lm_0002.htm

fahrlässige Verletzung dieser Unterrichtungspflicht kann ein Bußgeld nach sich ziehen (§ 60 Abs. 3 Nr. 1 Buchst. d) bis g) LFGB).

Für die Direktvermarktung sind u. a. folgende Regelungen auf der Grundlage des LFGB von Bedeutung: Es ist verboten, Lebensmittel mit erhöhten Rückständen von u. a. Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungsmitteln und Düngemitteln sowie anderen Schadstoffen in den Verkehr zu bringen (§ 9 LFGB). Die rechtlich bindenden Höchstmengen sind in entsprechenden Verordnungen festgelegt.

Am 1. September 2008 wurden mit dem vollständigen Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs¹ die Höchstmengen für Pflanzenschutzmittelrückstände in den Staaten des europäischen Wirtschaftsraums vollständig harmonisiert. Diese Höchstmengen gelten unmittelbar auch in Deutschland, so dass das zuvor geltende nationale Recht, die Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV), bezüglich Rückstände von Pflanzenschutzmitteln abgelöst wurde. Höchstmengen an Schädlingsbekämpfungsmitteln sowie anderen Schadstoffen regelt in Deutschland weiterhin die RHmV (9), soweit diese nicht auf EU-Ebene festgelegt sind.

Die zulässigen Höchstmengen für Mykotoxine in Lebensmitteln wie z. B. Nüsse, getrocknete Früchte sowie Getreide, Mais, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse sind in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln² festgelegt. Die nationale Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung; 10) sieht Höchstgehalte für Mykotoxine in Erzeugnissen vor, die nicht von den EU-Verordnungen erfasst sind.

Für Fragen und weitergehende Auskünfte steht die **Kreisverwaltungsbehörde** zur Verfügung.

16. Lebensmittelhygienerecht

Wer Lebensmittel produziert und in den Verkehr bringt, gleich, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht, gilt als „Lebensmittelunternehmer“. Direktvermarktende Landwirte müssen deshalb – als Lebensmittelunternehmer – die lebensmittelhygienischen Vorschriften einhalten. Der Bereich der Lebensmittelhygiene ist überwiegend durch unmittelbar geltendes EU-Recht, das sogenannte Hygienepaket geregelt. Das EU-Hygienepaket umfasst u. a. folgende wichtige Verordnungen:

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts (Basisverordnung)
- VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung über Lebensmittelhygiene (6)
- VO (EG) Nr. 853/2004, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (6a)
- VO (EG) Nr. 2017/625 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel (6b).

Für **alle Lebensmittelunternehmer** gelten die allgemeinen Anforderungen an Hygiene und Buchführung der Anhänge I (Primärproduktion) bzw. II (für alle anderen Lebensmittelunternehmer außerhalb der Primärproduktion) der VO (EG) Nr. 852/2004 (s. Anlagen 4 und 8). Diese beinhalten im Wesentlichen den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln.

Dazu gehören:

- die Basishygiene (z. B. grundlegende Sauberkeit in Räumen, von Geräten, Schutz vor Schädlingen usw.),
- die Prozesshygiene (sorgfältige Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, aus hygienischer Sicht sinnvoller und möglichst kreuzungsfreier Arbeitsablauf, Einhaltung von Erhitzungstemperaturen und -zeiten),
- die Personalhygiene (z. B. saubere Arbeitskleidung, Einhaltung der Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes, persönliche Hygiene) und
- die sachgemäße Abfallbehandlung.

Nähere Informationen sind in der „Hygieneleitlinie für Direktvermarkter“ enthalten, die kostenpflichtig über den Link <http://www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/mitglied-werden/leitlinien.html> bezogen werden kann. Es muss beispielsweise über die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln, die

¹ Die konsolidierte Fassung finden Sie unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R0396:20080410:DE:PDF>.

² VO (EG) Nr. 1881/2006, konsolidierte Fassung.

Herkunft der Tiere und Futtermittel sowie aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen könnten, Buch geführt werden. Zudem besteht die Verpflichtung, Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren „in geeigneter Weise“ zu dokumentieren. Dies kann z. B. eine Liste sein, in der die regelmäßige Kontrolle und Reinigung von z. B. der Lagerstätte für Pflanzenschutzmittel oder des Futtersilos dokumentiert wird. Leitfäden und Checklisten hierfür sind bei den Berufsverbänden zu erhalten.

Lebensmittelunternehmer müssen sich bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde, Abteilung Veterinärwesen, registrieren lassen bzw. bedürfen einer Zulassung durch die Regierung (Art. 6 Abs. 2 und 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 bzw. Art. 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004). Hinweise dazu finden Sie im Internet auf einer Seite des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz unter http://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/betriebe/index.htm und in den folgenden Kapiteln über die einzelnen Produktgruppen.

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch nationale Verordnungen. Zu nennen sind hier insbesondere

- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV; 7) und
- die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV; 8).

Diese enthalten auch Ausnahmen für die Abgabe kleiner Mengen von pflanzlichen Primärerzeugnissen sowie bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Verbraucher. Auch bei der Abgabe kleiner Mengen der genannten Erzeugnisse sind Maßnahmen zu ergreifen, die eine gute Hygienepaxis sicherstellen. Die konkreten Regelungen hierzu sind in § 5 und Anlage 2 der LMHV sowie §§ 3 und 4 mit Anlagen 1 bis 4 zur Tier-LMHV enthalten (s. Anlagen 7, 10 bis 17 zu dieser Broschüre). Die allgemeine Hygieneklausel des § 3 LMHV, wonach die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen vermieden werden muss, erstreckt sich in Satz 2 auch auf den Umgang mit lebenden Tieren, von denen Lebensmittel gewonnen werden.

Die genauen Anforderungen (insbesondere auch Vorschriften für betriebseigene Kontrollen) ergeben sich aus der nationalen Lebensmittelhygiene-VO (LMHV, s. Anlagen 5 und 6) und der Tierischen Lebensmittelhygiene-VO (§ 21 Tier-LMHV, s. Anlage 7) sowie der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Anhang I Teil A – s. Anlage 4 – und Anhang II – s. Anlage 8) und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (s. Anlage 9).

Die Einhaltung der Regelungen zur Hygiene und Lebensmittelsicherheit wird von den Kreisverwaltungsbehörden bzw. den Regierungen risikoorientiert kontrolliert. Diese sind auch Ansprechpartner für Fragen.

In den **Kapiteln III bis X werden die Anforderungen für die einzelnen Produktgruppen erläutert.**

Weitergehende Erläuterungen und Checklisten werden ins GQS Bayern eingestellt. Sie finden sie hier: <http://www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung/15240/>.

II. Qualitätskennzeichen

1. Ökologischer Landbau

Produkte aus ökologischem Landbau werden stetig nachgefragt und können höhere Preise erzielen. Eine Kennzeichnung als „Öko/Bio“ ist möglich und zulässig, wenn bei Erzeugung und Verarbeitung die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sog. Ökoverordnung; 21) eingehalten wurden. Dort sind einheitlich für die Europäische Union die Mindestbedingungen des ökologischen Landbaus definiert.

Der Anwendungsbereich der Ökoverordnung erstreckt sich gem. Art. 1 Abs. 2 der Ökoverordnung auf lebende oder unverarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, Futtermittel, vegetatives Vermehrungsmaterial und Saatgut für den Anbau.

Die Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei **wild lebender** Tiere gelten nicht als aus ökologischer/biologischer Produktion stammend. Karpfen, Forellen oder andere Fische **aus Aquakultur** können aber als Öko-/Bio-Ware ausgelobt werden.

Zum Schutz des ökologischen Landbaus, aber auch des lautereren Wettbewerbs, dürfen landwirtschaftliche Produkte nur dann als Erzeugnis aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden, wenn das Erzeugnis gemäß den Vorschriften der Ökoverordnung erzeugt oder aus einem Drittland im Rahmen der Regelung der Ökoverordnung eingeführt wurde und es von einem Unternehmen erzeugt oder eingeführt wurde, das den Kontrollregelungen der Ökoverordnung unterliegt. Jede Kontrollstelle hat eine bundesweit gültige Kontrollstellennummer, die bei allen Öko-Lebensmitteln auf der Verpackung stehen muss. Die Erzeugnisse müssen mit Name und/oder Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle gekennzeichnet werden.



Auf vorverpackten Lebensmitteln (das ist in der Regel Zukaufware), die als „öko/bio“ gekennzeichnet werden, muss zusätzlich das EU-Bio-Logo erscheinen. Wird das EU-Bio-Logo verwendet, müssen im selben Sichtfeld auch die Angabe des Orts der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe erscheinen (EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft oder EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, bzw. bei allen Ausgangsstoffen aus einem Land Angabe dieses Landes).

Große Bedeutung für die ordnungsgemäße Durchführung der Ökoverordnung kommt dem dort vorgeschriebenen Kontrollsystem zu. Alle landwirtschaftlichen Betriebe, die Ökoprodukte erzeugen oder vermarkten, haben diese Tätigkeit bei der

Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München, Tel. 089 17800-0

(Kontrollbehörde) anzumelden (Art. 28 Abs. 1 der Ökoverordnung). Die Kontrollbehörde hat private Unternehmen als Kontrollstellen zugelassen und mit der Durchführung des Kontrollverfahrens beliehen.

Informationen zum ökologischen Landbau können auch unter <http://www.lfl.bayern.de/> Rubrik „Märkte, Ökologischer Landbau“ abgerufen werden.

Für weitere Fragen zu den Erzeugungs- und Rechtsvorschriften sowie zum Kontrollverfahren wenden steht die oben genannte Kontrollbehörde zur Verfügung.

2. Geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (24)

Für bestimmte Lebensmittel und Agrarerzeugnisse können nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (24) Herkunftsbezeichnungen europaweit geschützt werden.

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 die Herstellung der Produkte vor der Vermarktung durch eine zugelassene unabhängige Kontrollstelle kontrollieren lässt. Werden Agrarerzeugnisse und Lebensmittel unter einer eingetragenen und geschützten Bezeichnung vermarktet, so muss die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bzw. „geschützte geographische Angabe“ oder die entsprechende Abkürzung „g. U.“ bzw. „g. g. A.“ oder das entsprechende Gemeinschaftszeichen zusammen mit dem eingetragenen Namen auf der Etikettierung erscheinen (z. B. Allgäuer Bergkäse g. U.).

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)



Das Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) darf nur ein Produkt tragen, das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geographischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt.

Diese starke Prägung und enge Verbindung mit der Region ist nur möglich, wenn die Erzeugung, die Zubereitung und die Verarbeitung, also alle drei Produktionsschritte, in dem eingegrenzten Gebiet erfolgen.

Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)



Die Bezeichnung „Geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) erhalten Produkte, deren Qualität, Ansehen oder eine andere Eigenschaft wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Die Region hat also dem Produkt einen deutlichen „Stempel“ aufgedrückt und es geprägt. Es müssen daher möglichst viele, aber wenigstens einer der Produktionsschritte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die g. g. A. ist deshalb beispielsweise für Produkte geeignet, bei denen einzelne Vorstufen nicht in dem geografischen Gebiet erzeugt werden können (z. B. orientalische Gewürze für den Nürnberger Lebkuchen).

Weitergehende Informationen sind bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (Kontrollbehörde) unter <http://www.lfl.bayern.de> – Märkte – Geschützte Herkunftsbezeichnungen – zu erhalten (<https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/index.php>). Auskunft geben auch die jeweiligen Schutzverbände (z. B. Teichgenossenschaft der Oberpfalz für den Oberpfälzer Karpfen oder der Milchwirtschaftliche Verein Bayern e. V.).

3. Qualitätszeichen für Erzeugnisse der Bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft



Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) ist Träger des bayerischen **Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Geprüfte Qualität – Bayern“**. Dieses Qualitätssicherungsprogramm mit regionalem Herkunftsnachweis stellt verschärfte Anforderungen an die Erzeugung und Kontrolle der jeweiligen Produkte.

Landwirtschaftliche Betriebe, die an diesem Programm teilnehmen und ihre landwirtschaftlichen Produkte anhand dieser verschärfte Anforderungen erzeugen, können ihre Produkte mit dem Qualitätszeichen **„Geprüfte Qualität – Bayern“** auszeichnen und vermarkten. Das Qualitätszeichen ist markenrechtlich geschützt.

Das StMELF überträgt die Lizenz für die Zeichenvergabe an Organisationen, Verbände oder Zusammenschlüsse im Bereich der Land- und Ernährungswirtschaft (Lizenznehmer). Die Lizenznehmer verleihen nach entsprechender Prüfung den Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie dem Handel das Recht zur Nutzung des Zeichens (Zeichennutzer). Die Lizenznehmer prüfen auf allen Erzeugungs-, Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsstufen die Einhaltung der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geforderten Vorgaben. Sie sorgen durch Kontrollen und Zertifizierung für die Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Die Leistungsinhalte des Programms „Geprüfte Qualität – Bayern“ gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Das Vertrauen des Verbrauchers in die regionalen Qualitätserzeugnisse kann durch Verwendung dieses Zeichens gestärkt werden.

Das Zeichen **„Geprüfte Qualität – Bayern“** kann für diejenigen Produkte verwendet werden, für die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erlassen wurden. Die jeweiligen Lizenznehmer erteilen Auskunft über die Aufnahmevoraussetzungen.

Die Produktbereiche, für die Qualitäts- und Prüfbestimmungen erlassen und von der EU-Kommission genehmigt sind, finden sich unter <http://www.gq-bayern.de/produkte-hersteller/produktsortiment/>. Die Lizenznehmer sind hier aufgelistet: <http://www.gq-bayern.de/service/ansprechpartner/>.

Weitergehende Informationen sind unter <http://www.stmelf.bayern.de> – Markt und Absatz – Qualitäts- und Herkunftssicherung – sowie unter <http://www.gepruefte-qualitaet-bayern.de> zu finden.

4. Qualitätszeichen „Bio-Siegel“ – Bio aus der Region



Bei der Zielgruppe der Käufer von Ökoprodukten besteht ein besonderes Interesse an heimischen Öko-Erzeugnissen und einer Vermarktung auf möglichst kurzen Wegen. Das Bio-Siegel mit Herkunftsnachweis „Bayern“ garantiert den Verbrauchern auf einen Blick ökologische Erzeugung und Verarbeitung, sowie die Herkunft der Rohstoffe aus und deren Verarbeitung in der ausgelobten Region.

Im Prinzip können alle Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union das Bio-Siegel mit oder ohne Herkunftsnachweis zur Kennzeichnung ihrer Erzeugnisse einsetzen. Voraussetzung ist die Einhaltung der Programmbestimmungen für das Bio-Siegel sowie der Abschluss eines Zeichennutzungsvertrages mit einem anerkannten Lizenznehmer.

Die teilnehmenden Erzeuger müssen ihren gesamten landwirtschaftlichen Betrieb auf der Grundlage der Ökoverordnung bewirtschaften. Daneben müssen sie die zusätzlichen Qualitätskriterien erfüllen:

- Auf den Ackerflächen müssen mindestens 20 % Leguminosen in der Fruchtfolge angebaut werden.
- Im Sommer müssen bei Wiederkäuern erhebliche Anteile des Grundfutters aus Grünfutter bestehen. Ausschließliche Silagefütterung ist nicht gestattet.
- Für Schweine und Geflügel gelten folgende Tierbesatz-Obergrenzen/ha:
 - Mastschweineplätze: 10
 - Legehennen: 140
 - Masthähnchen: 280
 - Junghennen: 280
 - Mastenten: 210
 - Mastputen: 140
 - Mastgänse: 280
 - Zuchtsauen: 6,5
 - Ferkel: 74.
- Keine Verwendung von frischem, getrocknetem oder kompostiertem Geflügelmist und kein Zukauf von flüssigen tierischen Exkrementen (Gülle, Jauche etc.) aus konventioneller Erzeugung.
- Verwendung von kompostierten oder fermentierten Haushaltsabfällen nur bei Vorlage zusätzlicher Öko-Gütesicherungskriterien.
- Keine Verwendung von Produkten oder Nebenprodukten tierischen Ursprungs in der Düngung mit Ausnahme von Huf-, Haar- und Hornmehl.
- Zukauf von organischen Düngern auf max. 40 kg N/ha beschränkt; ausgenommen sind Gartenbau und Dauerkulturen.
- Bei Einsatz von Kupferpräparaten ist die Wirkstoffmenge auf maximal 3 kg/ha und Jahr begrenzt (Hopfenanbau maximal 4 kg/ha und Jahr).
- Im Gemüsebau kein Einsatz von erdenlosen Kulturverfahren außer Sprossenerzeugung.
- Mindestens 50 % der Futtermittel müssen auf dem eigenen Betrieb oder in festen Futter-/Mistkooperationen erzeugt werden (Ausnahme Kleinerzeuger: Bestände unter 1.000 Legehennen, 30 Zuchtsauen, 60 Mastschweineplätzen, 10 Pferden).

Die Lizenznehmer, die das Recht zur Nutzung des Bio-Siegels mit oder ohne Herkunftsnachweis verleihen, sind hier zu finden: <http://www.biosiegel.bayern.de/zeichennutzer/teilnahme/>.

Direktvermarkter, die aufgrund des hohen ökologischen Standards und ggf. des regionalen Bezugs ihrer landwirtschaftlichen Produkte über die Kennzeichnung nach der Ökoverordnung hinaus das Bio-Siegel verwenden wollen, erhalten bei den jeweiligen Lizenznehmern Auskunft über die einzuhaltenden Qualitäts- und Prüfbestimmungen.

Auch hier wird die Einhaltung der in den Qualitäts- und Prüfbestimmungen geforderten Vorgaben auf allen Erzeugungs-, Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsstufen überprüft. Zuständige Kontrollbehörde ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter folgendem Link: <http://www.biosiegel.bayern.de/home/>.

5. Kennzeichnung von gentechnikfreien Erzeugnissen

Die gesetzlichen Regelungen zur Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ finden sich im Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (EGGenTDurchfG).

Nach den Bestimmungen des EGGenTDurchfG darf die Angabe „ohne Gentechnik“ nur verwendet werden, wenn

- das Lebensmittel und die Lebensmittelzutaten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVOs) sind und auch nicht aus GMOs hergestellt wurden und
- keine durch GMOs hergestellten Zutaten, Lebensmittelzusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet wurden.

Sollen Lebensmittel tierischen Ursprungs mit dem Logo „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden, gilt zusätzlich zu den o. g. Kriterien:

- Dem Tier darf für einen jeweils genau bestimmten Zeitraum kein Futtermittel verabreicht worden sein, das als gentechnisch verändert gekennzeichnet war (bei Rindern zwölf Monate und auf jeden Fall mindestens drei Viertel des Lebens; bei Schweinen vier Monate; bei milchproduzierenden Tieren drei Monate; bei Geflügel für die Fleischerzeugung, das eingestallt wurde, bevor es drei Tage alt war, zehn Wochen; bei Geflügel für die Eierzeugung sechs Wochen, bei kleinen Wiederkäuern sechs Monate).
- Für Futtermittelzusatzstoffe, die GMOs sind oder aus GMOs hergestellt wurden, gilt also in den jeweiligen Zeiträumen ein striktes Verwendungsverbot.

Selbst für unbeabsichtigte und unvermeidliche Spurenverunreinigungen mit gentechnisch verändertem Material setzt das EGGenTDurchfG eindeutige Obergrenzen. So werden Spurenverunreinigungen bei Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten praktisch nicht geduldet, d. h. sobald ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat Verunreinigungen mit gentechnisch verändertem Material oberhalb der Nachweisgrenze von 0,1 % aufweist, kann eine Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ nicht mehr erfolgen. Spurenverunreinigungen im Futtermittelbereich werden geduldet, soweit der Anteil an gentechnisch verändertem Material unter 0,9 % liegt, und deren Eintrag zufällig oder technisch nicht zu vermeiden war. Damit festgestellt werden kann, dass das Vorhandensein des gentechnisch veränderten Materials zufällig oder technisch nicht zu vermeiden ist, müssen die Unternehmer den zuständigen Behörden nachweisen können, dass sie geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein derartiger Materialien zu vermeiden.

Wer Lebensmittel oder Futtermittel mit der Angabe „ohne Gentechnik“ kennzeichnen oder bewerben möchte, muss geeignete Nachweise erbringen können, dass die Anforderungen des EGGenTDurchfG eingehalten worden sind. Bei Zukäufen sind daher insbesondere verbindliche Erklärungen von Produzenten oder Lieferanten aufzubewahren und verfügbar zu halten. Soweit die entsprechenden Nachweise nicht geführt werden können, ist die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ unzulässig.

Die Vergabe und Verwaltung der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ liegt in den Händen des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln als „ohne Gentechnik“ wird von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Kreisverwaltungsbehörden, Art. 21 Abs. 2 Nr. 4 i. V. m. Art. 3 Abs. 2, Abs. 1 Nr. 3 GDVG) kontrolliert.

III. Milch und Milcherzeugnisse

Eine direkte Vermarktung durch den Erzeuger erfordert bei dem leicht verderblichen Lebensmittel Milch eine besondere Beachtung der Lebensmittelhygiene. Für Milch und Milcherzeugnisse gelten daher zum Schutz der Verbraucher strenge hygienische Anforderungen. Sie sind in der LMHV (7) und Tier-LMHV (8) festgelegt. Weitere Bestimmungen enthalten die Verordnung über Milcherzeugnisse (MilchErzV; 25), die Käseverordnung (KäseV; 26) und die Butterverordnung (ButterV; 27).

Nach § 17 Abs. 4 Tier-LMHV darf Rohmilch vom Erzeugerbetrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Die Abgabe von Rohmilch muss der zuständigen Behörde (i. d. R. Landratsamt) angezeigt werden,
- die Abgabe muss im Milcherzeugungsbetrieb erfolgen,
- die Anforderungen der Anlage 2 LMHV (s. Anlage 6) werden eingehalten,
- die Abgabe erfolgt am Tag der Gewinnung oder einen Tag danach,
- an der Abgabestelle muss gut sicht- und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht werden.

Wird neben der direkten Abgabe von Rohmilch an Verbraucher zusätzlich an eine Molkerei oder eine Sammelstelle geliefert (dies dürfte die Regel sein), so sind die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX der Verordnung (EU) Nr. 853/2004 einzuhalten (s. Anlage 9). Hier finden sich u. a. Anforderungen an den Gesundheitszustand der Tiere und an die hygienische Beschaffenheit von Melkgeschirr und Räumen. Weiter sind dort die hygienischen Anforderungen an das Melken und das Personal zu finden. Die geforderte Kontrolle der Rohmilch ist als nationale Kontrollregelung festgelegt (§ 14 Tier-LMHV).

Werden **Milcherzeugnisse** im Betrieb hergestellt und direkt vermarktet, ist eine Registrierung als Einzelhandelsbetrieb bei der zuständigen Behörde (i. d. R. das Landratsamt) zu beantragen. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel V und VI Tier-LMHV sind einzuhalten (s. Anlage 10). Ferner sind die Untersuchungen nach der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (4) durchzuführen.

Soll mehr als ein Drittel der erzeugten Menge an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben oder die Erzeugnisse in mehr als 100 km entfernte Betriebe verbracht werden, muss der Betrieb vor Aufnahme der Tätigkeit von der zuständigen Bezirksregierung (Zulassungsbehörde) zugelassen sein. Bitte nehmen Sie hierfür Kontakt mit Ihrem Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen, auf.

Die Abgabe von Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung **„Vorzugsmilch“** darf nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde (Landratsamt) erfolgen.

IV. 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 Fleisch und Fleischprodukte (auch aus Lohnschlachtung) gegen Entgelt abgeben. Die speziellen hygienerechtlichen Anforderungen sind im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs geregelt (s. Anlage 9). Erleichterungen für die Direktvermarktung durch landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügel oder Hasentieren sind in der nationalen Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung präzisiert.

1. Fleisch- und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen sowie als Haustier gehaltenen Einhufern (VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I)

Im Wesentlichen ist folgendes zu beachten:

Beförderung lebender Tiere zum Schlachthof:

Die Bestimmungen zum Tierschutz beim Transport sind zu beachten (VO (EG) 1/2005, 33a, und Tierschutztransportverordnung, 34). Die Tiere müssen gesund und transportfähig sein, sie sind in geeigneten Transportmitteln schonend zu transportieren und zu behandeln. Für Transporte über 65 km bedarf es einer Zulassung (zu beantragen bei der Kreisverwaltungsbehörde) und eines Befähigungsnachweises. Die Mindestvorgaben zum Platzangebot sind einzuhalten.

Beim Transport zum Schlachthof müssen Schlachttiere von einer Standarderklärung nach dem Muster der Anlage 7 Tier-LMHV begleitet sein (s. Anlage 12). Die Übermittlung dieser „Informationen zur Lebensmittelkette“ kann auch in elektronischer Form erfolgen.

Zulassung

Wer schlachtet, braucht vor Aufnahme der Tätigkeit die Zulassung (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004) durch die zuständige Regierung. Von der Zulassungspflicht ausgenommen ist nur die Schlachtung für den privaten häuslichen Gebrauch, die sogenannte Hausschlachtung (Ausnahme nach Art. 1 Abs. 3 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 853/2004). Diese muss außerhalb gewerblicher Schlachtstätten durchgeführt werden, das dabei er-schlachtete Fleisch darf nur im Haushalt des Besitzers verwendet werden.

Es bestehen Ermessensspielräume, sofern eine Zulassung notwendig ist, um gerade für kleine handwerklich strukturierte Metzgereien und Direktvermarkter mit geringen Schlachtzahlen eine Lösung zu finden. Es wird dringend empfohlen, frühzeitig Kontakt mit dem Landratsamt aufzunehmen, um die Einzelheiten der Zulassung zu regeln.

Die Zulassung ist schriftlich zu beantragen (§ 9 Tier-LMHV). Eine Hilfestellung hierfür bietet auch das Handbuch „Zulassung“ das über das Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz auch online zu beziehen ist:

http://www.stmuvm.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/betriebe/doc/zulassungmetzgerei.pdf

Dem Antrag muss Folgendes beigelegt werden:

- ein Betriebsspiegel und die entsprechenden Beiblätter nach den Mustern der Anlage 6 Tier-LMHV (s. Anlage 13),
- ein Betriebsplan, aus dem Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind und
- Nachweise über die Zuverlässigkeit (i. d. R. ein polizeiliches Führungszeugnis).

Die VO (EG) Nr. 853/2004 enthält in Anhang III Abschnitt I (s. Anlage 9) 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 Direktvermarktern ebenso eingehalten werden wie dies für Metzgereien oder andere Schlachtbetriebe gilt.

Vor der Schlachtung:

Jede Schlachtung ist der für das Veterinärwesen zuständigen Behörde (i. d. R. Veterinärabteilung des Landratsamtes) rechtzeitig anzuzeigen, weil amtliche Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlachttieruntersuchung, früher „Lebendbeschau“) und des Fleisches (Fleischuntersuchung, früher „Fleischbeschau“) durchgeführt werden müssen (VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I Kapitel IV Nr. 5 und 12). Ergibt die Schlachttieruntersuchung keinen Grund zur Beanstandung und sind die Tiere hinreichend gekennzeichnet und sauber, wird die Schlachterlaubnis erteilt. Diese berechtigt allerdings nur innerhalb von 24 Stunden zur Schlachtung.

Bei der Schlachtung:

Bei der Schlachtung müssen die Vorschriften des Tierschutzgesetzes (TierSchG; 32), der EU-Verordnung über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (VO (EG) Nr. 1099/2009; 32a) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV; 33) beachtet werden. Schlachten, betäuben und entbluten, aber auch betreuen und ruhigstellen darf danach nur, wer über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Der erforderliche Sachkundenachweis wird von der zuständigen Stelle (Kreisverwaltungsbehörde) auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde nachgewiesen worden ist. In der Regel ist dazu die Teilnahme an einem Kurs mit erfolgreich abgelegter Prüfung erforderlich. 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 elektrischer Strom und die Kohlendioxidbegasung sowie beim Rind der Bolzenschussapparat zugelassen. Sofort nach der Betäubung muss der Entbluteschnitt gesetzt werden. Auskunft erteilt die Kreisverwaltungsbehörde.

Nach der Schlachtung:

Nach der Schlachtung wird die amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden. Ausnahmen bestehen für Schweine aus Haltungsbetrieben in denen amtlich anerkannt kontrollierte Haltungsbedingungen angewendet werden. Rinder müssen nur noch unter besonderen Voraussetzungen (z. B. notgeschlachtete Tiere über 48 Monate) auf BSE getestet werden (TSE-Überwachungsverordnung; 36).

Der amtliche Tierarzt versieht das Fleisch – sofern keine Beanstandungen vorliegen – mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen.

Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (also im Wesentlichen die „Schlachtabfälle“) müssen abgeholt und in einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb verarbeitet werden. Bis zu ihrer Abholung sind sie in geeigneter Weise zu lagern. Über die Entsorgung sind Aufzeichnungen (Datum, Material, Menge, Versender, Transporteur, Empfänger) zu führen und zusammen mit den entsprechenden Handlungspapieren zwei Jahre aufzubewahren (§ 9 Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung, TierNebV; Anhang VIII VO (EU) Nr. 142/2011).

Bei der Schlachtung von Wiederkäuern wird auf die Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (35) hingewiesen. Danach muss spezifiziertes Risikomaterial (s. u., Material der Kategorie 1 nach Art. 8 der VO (EG) Nr. 1069/2009; 54) entfernt, eingefärbt, getrennt gelagert und unschädlich beseitigt werden. Über die ordnungsgemäße Entsorgung des Risikomaterials müssen Aufzeichnungen geführt und zwei Jahre aufbewahrt werden (Tier-LMHV § 21 Abs. 2 und 4, s. Anlage 4).

Als spezifiziertes Risikomaterial gelten:

- bei Rindern deutscher Herkunft über 12 Monate: der Schädel ohne Unterkiefer, jedoch einschließlich Gehirn und Augen, und das Rückenmark; die Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, die Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien von über 30 Monate alten Tieren, und die Tonsillen, die letzten vier Meter des Dünndarms, das Caecum und das Mesenterium von Tieren aller Altersgruppen;
- bei Schafen und Ziegen aller Altersklassen die Milz und das Ileum (Abschnitt des Dünndarms) und bei Tieren über 12 Monate oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, zusätzlich der Schädel einschließlich Gehirn und Augen, die Tonsillen und das Rückenmark.

Notschlachtung

Eine Notschlachtung liegt vor, wenn ein ansonsten gesundes Tier einen Unfall erlitten hat, der die Beförderung zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes nicht zulässt.

Fleisch aus Notschlachtungen darf nur unter folgenden Bedingungen für den menschlichen Verzehr verwendet werden: (VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt I Kapitel VI)

- Ein Tierarzt muss die Schlachttieruntersuchung durchführen.
- Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unverzüglich zum Schlachthof befördert werden.
- Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
- Eine Erklärung des Tierhalters und des Tierarztes mit Informationen zur Identität des Tieres, verabreichter Arzneimittel, Wartezeiten, das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie Zeitpunkt, Datum und Grund der Notschlachtung muss beigefügt sein (§ 12 Abs. 1 und Anlage 8 Tier-LMHV).
- Rinder müssen, wenn sie über 48 Monate alt sind, auf BSE getestet werden (bei Geburt in bestimmten Ländern u.U. auch früher, § 1a Abs. 2 TSE-Überwachungs-VO).
- Das Fleisch ist gemäß der durchgeführten Schlachttieruntersuchung genusstauglich.
- Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

Ganzjährig im Freiland gehaltene Rinder

Einzelne Rinder, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde unter gewissen Voraussetzungen im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden. Die Genehmigung ist rechtzeitig im Vorfeld bei der Kreisverwaltungsbehörde zu beantragen. Einzelheiten können dort erfragt werden. Für die Tötung mittels Kugelschuss ist nach dem Tierschutz- und Waffenrecht ebenfalls eine Genehmigung der Kreisverwaltungsbehörde erforderlich.

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

Betriebe, die Fleisch nur be- oder verarbeiten, also z. B. Fleisch zerlegen oder Fleischerzeugnisse herstellen (nicht aber Fleisch gewinnen, also schlachten) und lediglich im Rahmen des Einzelhandels (Hofladen oder Marktstand) abgeben (§§ 6 und 7 Tier-LMHV), brauchen keine Zulassung. Diese Betriebe müssen sich als Einzelhandel registrieren lassen und die Anforderungen der Tier-LMHV (insbesondere Tier-LMHV, Anlage 7) sowie der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten (s. Anlagen 4 und 8).

Für die Herstellung und Behandlung von **Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen** in Einzelhandelsbetrieben sind die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel II und III der Tier-LMHV einzuhalten (s. Anlage 10). Ein generelles Verbot zur Herstellung von Hackfleisch aus Geflügel- oder Wildfleisch besteht nicht mehr.

Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt werden. Folgendes darf nicht verwendet werden (Anlage 5 Kapitel II Tier-LMHV):

- Fleischabschnitte, die beim Zerlegen/Zerschneiden anfallen (Ausnahme: aus ganzen Muskelstücken stammend)
- Separatorenfleisch
- Fleisch mit Knochensplittern oder Hautresten
- Kopffleisch (Ausnahme: Kaumuskel)
- der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur
- Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
- Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt wurden.

Gemäß VO (EG) 2073/2005 (4) Anhang I Kapitel 2.1 sind für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen zusätzliche mikrobiologische Eigenkontrollen erforderlich. Von den in der VO vorgegeben Probenahmehäufigkeiten (1 x wöchentlich) kann mit Genehmigung des zuständigen Veterinäramtes (welches hierzu näher Auskunft erteilen kann) auf Grundlage einer Risikoanalyse abgewichen werden.

In Bezug auf die Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen wird auf die Kennzeichnungsregelungen der LMIV (siehe Kapitel I.13) sowie speziell bei Rindern auf die Vorgaben zur Rindfleischetikettierung verwiesen (<https://www.ble.de/DE/Themen/Ernaehrung-Lebensmittel/Rindfleischetikettierung/rindfleischetikettierung.html>, siehe auch Anlage 3 Ziffer 9).

Sowohl die zugelassenen als auch die registrierten Betriebe werden von den zuständigen Behörden regelmäßig überwacht. Die Überwachung erfolgt risikoorientiert, d. h., abhängig von der Art des Erzeugnisses und der Tätigkeit sowie dem Ergebnis der Eigenkontrollen.

2. Erlegtes Wild

Darunter wird frei lebendes Wild, das nach den jagdrechtlichen Vorschriften erlegt wurde, verstanden. Es wird unterschieden zwischen dem Primärerzeugnis – das ist das Wild in der Decke/Schwarte/Federkleid – und dem zerwirkten Wildbret.

a) Abgabe von Wild in der Decke (bzw. Schwarte/Federkleid)

Von selbst erlegtem Wild können einzelne Tierkörper in der Decke (maximal eine Tagesstrecke) unmittelbar an Verbraucher und Gaststätten oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels im Umkreis von 100 km (Wohnort des Jägers oder Erlegeort des Wildes) abgegeben werden. Betrieb des Einzelhandels kann z. B. eine Gaststätte oder ein anderer registrierter Betrieb (Metzgerei, Direktvermarkter) sein, der unmittelbar an Endverbraucher abgibt. Weitere Voraussetzung ist, dass der Jäger die Tiergesundheit beurteilen kann und das Wildbret hygienisch behandelt (also „ausreichend geschulte Person“ im Sinne des § 4 Abs. 1 Tier-LMHV ist). Der Jäger selbst (in seiner Eigenschaft als „ausreichend geschulte Person“) ist also vom Gesetzgeber mit der ersten Beurteilung des Wildes betraut. Die amtliche Fleischuntersuchung kann unterbleiben, wenn vor und nach dem Erlegen keine bedenklichen Merkmale nach Anlage 4, Nrn. 1 und 3 Tier-LMHV (s. Anlage 14) vorliegen. Andernfalls muss eine amtliche Fleischuntersuchung vor der Abgabe erfolgen. Bei Wildschweinen (und anderen potentiellen Trägern von Trichinen, z. B. Dachs, Sumpfbiber) muss immer eine amtliche Untersuchung auf Trichinen durchgeführt werden. Ein Inverkehrbringen darf erst nach Abschluss der Untersuchung erfolgen. Einem Jäger, der Inhaber eines gültigen Jagdscheines ist, kann die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen unter gewissen Voraussetzungen übertragen werden. In diesem Fall ist ein Wildursprungsschein auszufüllen und der Tierkörper mit einer Wildmarke zu kennzeichnen.

Die allgemeinen Hygieneregeln der Anlage 2 LMHV und die speziellen Regelungen der Anlage 4 Tier-LMHV (s. Anlage 14) sind zu beachten (§ 5 LMHV und §§ 3 und 4 Tier-LMHV). Eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer ist nicht erforderlich.

b) Abgabe von zerwirktem Wildbret

Sofern der Jäger bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmer registriert ist und bei Wildschweinen (und anderen potentiellen Trägern von Trichinen, z. B. Dachs, Sumpfbiber) die amtliche Trichinenuntersuchung stattgefunden hat, können auch kleine Mengen (maximal eine Tagesstrecke) an frischem Fleisch (zerwirktes Wildbret) an Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels im Umkreis von 100 km abgegeben werden. Voraussetzung für ein Unterbleiben der amtlichen Fleischuntersuchung (nicht

der Trichinenuntersuchung!) ist auch hier, dass der Jäger als kundige Person gesundheitlich bedenkliche Merkmale nach Anlage 4 Nr. 1.3 Tier-LMHV (s. Anlage 14) nicht feststellt. Die besonderen Hygienevorschriften nach Anlage 4 Tier-LMHV (§§ 3 und 4 Tier-LMHV) sind zu beachten.

c) Wild anderer Jäger und Wildfleischerzeugnisse

Wenn erlegtes Wild anderer Jäger bis zur Menge einer Tagesstrecke angenommen und zerwirkt werden soll oder wenn die Verarbeitung des Wildfleisches zu Fleischerzeugnissen beabsichtigt ist, ist eine Registrierung als Unternehmen des Einzelhandels erforderlich. In diesem Fall darf die Abgabe nur unmittelbar an den Endverbraucher erfolgen. Es gelten die Anforderungen nach Anlage 5 Kapitel I bis III der Tier-LMHV (s. Anlage 10). Sollte eine Abgabe beabsichtigt sein, die darüber hinausgeht, ist eine EU-Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb und eine amtliche Fleischuntersuchung gefordert.

3. In Gehegen gehaltenes Haarwild („Farmwild“ nach dem EU-Hygienerecht)

In Gehegen gehaltenes Haarwild („Farmwild“ nach dem EU-Hygienerecht) unterliegt der amtlichen Schlacht- tier- und Fleischuntersuchung. Grundsätzlich hat die Schlachtung der Tiere in einem zugelassenen Betrieb zu erfolgen. Es gelten dieselben Anforderungen an die Schlachtung und Bearbeitung wie bei Rindern und Schweinen.

In Bayern werden die Tiere aus Tierschutzgründen nur durch Schuss im Gehege und anschließendes Ausbluten geschlachtet. Danach erfolgt der Transport zu einem zugelassenen Schlachtbetrieb. Dies muss vorher bei der zuständigen Behörde (i. d. R. Landratsamt) beantragt und genehmigt werden und ist an folgende Bedingungen geknüpft: (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt III Nr. 3)

- Ein Transport ist aus Gründen des Arbeits- und/oder Tierschutzes nicht möglich.
- Die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht.
- Die zuständige Behörde wird im Voraus über Datum und Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet.
- Die betreffende Tiergruppe kann gesammelt der Schlacht tieruntersuchung unterzogen werden (Ausnahme für Gehege mit geringem Produktionsvolumen, s. u.).
- Geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten sind vorhanden.
- Die Anforderungen des Tierschutzes werden eingehalten.
- Die Tierkörper werden unverzüglich und hygienisch einwandfrei zum Schlachtbetrieb (für das Schlachten von Farmwild zugelassen) befördert (dies kann auch der eigene Betrieb sein). Dauert der Transport mehr als zwei Stunden, sind die Tiere erforderlichenfalls zu kühlen. Ein Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen.
- Die „Informationen zur Lebensmittelkette“ (s. Anlage 12) sind beizufügen. Darin bescheinigt der Tierhalter die Identität der Tiere und führt evtl. verabreichte Arzneimittel inklusive Daten der Verabreichung bzw. Wartezeiten sowie sonstige Behandlungen und Angaben zur Bestimmung der Tiere auf. Diese ergänzt er um eine Erklärung über Datum und Zeitpunkt der Schlachtung sowie über das vorschriftsmäßige Schlachten und Entbluten.
- Der amtliche Tierarzt bescheinigt das zufriedenstellende Ergebnis und Zeitpunkt der Schlacht tieruntersuchung.

Für das Töten und Entbluten ist ein Sachkundenachweis nach den tierschutzrechtlichen Vorgaben (vgl. Ausführungen zur Schlachtung) erforderlich. Das Vorhandensein eines gültigen Jagdscheines ist hierfür nicht ausreichend.

Ausnahme für Gehege mit geringem Produktionsvolumen (§ 12a Tier-LMHV; § 7b Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)

Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen, das sind solche, die jährlich nicht mehr als 50 Stück Schalenwild schlachten oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr abgeben (§ 7b Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung; 37), können beim zuständigen Landratsamt eine Genehmigung beantragen, nach der die amtliche Schlacht tieruntersuchung auch innerhalb von 28 Tagen vor der Schlachtung durchgeführt werden kann. Die Genehmigung kann auch dann erteilt werden, wenn die betreffende Tiergruppe nicht gesammelt der Schlacht tieruntersuchung unterzogen werden kann.

In diesem Fall muss eine Person mit den Kenntnissen der „kundigen Person“ im Sinne des Anhang III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar vor der Schlachtung feststellen, dass bei dem betreffenden Tier keine Verhaltensstörungen zu beobachten sind und kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht. Beim Transport zum Schlachtbetrieb liegt dem Tierkörper neben der vom amtlichen oder zugelassenen Tierarzt unterzeichneten Gesundheitsbescheinigung und der Lebensmittelketteninformation eine entsprechende schriftliche Erklärung der „kundigen Person“ bei, in der zusätzlich das Datum und der

Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung und das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten bescheinigt werden.

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum Almesbach der LfL führt in Zusammenarbeit mit dem Landesverband Bayerischer landwirtschaftlicher Wildhalter Lehrgänge zum Erwerb der Sachkunde für landwirtschaftliche Wildhalter mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild („kundige Person“) durch. Veranstaltungsort ist das Demonstrationegehege in Pfrentsch, Baumannsplatz 1, 92637 Weiden/Oberpfalz; Tel: 0961/390 20-0; Fax: 0961/390 20-20; E-Mail: LVFZ-Almesbach@LfL.bayern.de.

Nach Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachtbetrieb erhält dieses Fleisch – sofern keine Beanstandungen vorliegen – einen runden Stempel und darf nur im Inland direkt an Endverbraucher oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an Endverbraucher abgegeben werden.

Eine Fleischuntersuchung in der Decke ist nicht möglich. Die Abgabe von Gehegewild in der Decke an Endverbraucher ist nicht zulässig.

Liegen im Gehege ähnliche Voraussetzungen wie in der freien Wildbahn vor, kann die Vermarktung durch einen Jäger als „erlegtes Wild“, wie unter IV.2 beschrieben, erfolgen. Die Abgrenzungskriterien für das Gehege sind:

- Fütterung nur zu Notzeiten
- Einsatz von Tierarzneimitteln wie bei jagdbarem Wild (also in der Regel keine Verabreichung von Medikamenten)
- Ausreichende und möglichst natürliche Deckungsmöglichkeit.

Die Verantwortung über das Vorliegen der Voraussetzungen liegt beim Gehegebetreiber. Auf Wunsch kann die zuständige Behörde im Rahmen einer kostenpflichtigen Besichtigung Auskunft über das Vorliegen der Voraussetzungen erteilen. Eine formelle Anerkennung ist nach einer Entscheidung des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofes vom 21. Juli 2009 nicht mehr möglich.

4. Geflügel und Hasen/Kaninchen

Betriebe, die Geflügel oder Hasen/Kaninchen schlachten und das Fleisch in den Verkehr bringen, unterliegen der Zulassungspflicht. Davon ausgenommen sind jedoch landwirtschaftliche Betriebe, die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb pro Jahr nicht mehr als 10 000 Tiere schlachten und das Fleisch an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel abgeben. Diese Betriebe müssen sich bei der zuständigen Behörde registrieren und die Anforderungen der Anlage 3 der Tier-LMHV (s. Anlage 15) einhalten. Das Fleisch ist so schnell wie möglich auf eine Innentemperatur von 4°C zu kühlen und bei dieser Temperatur zu lagern. Die zuständige Behörde führt in dem Betrieb mindestens zweimal jährlich eine Schlachttieruntersuchung in Form einer Gesundheitsüberwachung des Bestandes durch.

Bei der Direktvermarktung von Geflügel und Hasen/Kaninchen sind weiterhin tierschutzrechtliche Vorgaben zu beachten (vgl. IV.1.). Ein gültiger Sachkundenachweis ist auch für die Schlachtung von Geflügel und Hasen/Kaninchen aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erforderlich (§ 4 Abs. 8 TierSchIV).

Die Aufzeichnungspflichten nach dem Arzneimittelrecht sind zu beachten. Dies dient auch der Dokumentation der Einhaltung der Wartezeiten. Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen und zu diesem Zweck mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren (§ 21 Tier-LMHV).

V. Fische und Fischereierzeugnisse

Wie bei der Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind auch bei der Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen die Vorschriften über den Tierschutz und das Hygienerecht zu beachten.

Die Vorschriften über den **Tierschutz** gelten für jeden, der mit Fischen umgeht. Nach dem Tierschutzgesetz (TierSchG; 32) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV; 33) dürfen Fische nur von demjenigen geschlachtet oder getötet werden, der über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Werden Fische berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig geschlachtet, muss zumindest eine Aufsichtsperson einen **Sachkundenachweis** erbringen (z. B. Fischereischein). Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen in der Regel unmittelbar davor betäuben (§ 12 TierSchIV); Ausnahmen von der Pflicht zur Betäubung sind für Plattfische und den Aal in § 12 Abs. 10 S. 2 Nr. 2 TierSchIV genannt.

Auch an die **Aufbewahrung von lebenden Speisefischen und Krustentieren** werden bestimmte Anforderungen gestellt, die in den Vorschriften über den Tierschutz (TierSchIV) geregelt sind.

Die hygienerechtlichen Anforderungen für die Erzeugung und Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen richten sich nach den EU-Lebensmittel-Hygieneverordnungen sowie dem nationalen Hygienerecht. „Fischereierzeugnisse“ sind insbesondere alle Speisefische und Krebse – aber auch z. B. Algen –, lebend oder verarbeitet.

Die Zuständigkeit für den Vollzug der **hygienerechtlichen Vorschriften** liegt im Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz. Ansprechpartner für den Direktvermarkter vor Ort ist die Veterinärverwaltung bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt bzw. kreisfreie Stadt). Fragen im Zusammenhang mit der Vermarktung von Fischereierzeugnissen sollten rechtzeitig bei der zuständigen Behörde geklärt werden. Einen guten Überblick bieten auch die „Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern“ der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)¹.

Den Direktvermarkter treffen abhängig von der Menge und dem Verarbeitungszustand der zur Vermarktung anstehenden Fischereierzeugnisse gestaffelte Verpflichtungen. Zu unterscheiden ist, ob der Direktvermarkter

- nur kleine Mengen aus der Primärproduktion direkt an Verbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher (1.) oder
- größere Mengen aus der Primärproduktion (2.) oder
- zubereitete/verarbeitete Fischereierzeugnisse (3.)

abgibt. Diese Unterscheidung ist auch ausschlaggebend dafür, ob eine **Registrierung oder Zulassung des Betriebes** erforderlich ist. Wann dies der Fall ist, kann aus der Übersicht in Anlage 18 entnommen werden.

1. Abgabe aus der Primärproduktion in kleinen Mengen

In Bezug auf Fischereierzeugnisse umfasst die Primärproduktion das Züchten und Fangen sowie das Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlen und Verpacken. Primärerzeugnisse sind demnach lebende oder frische Fischereierzeugnisse aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang, die nur gesäubert (geköpft und ausgenommen) und gekühlt wurden. „Kleine Mengen“ sind haushaltsübliche Mengen.

Werden Primärerzeugnisse in **haushaltsüblichen Mengen** direkt an Verbraucher (oder Gaststätten im Umkreis von 100 km) abgegeben, so ist eine **Registrierung oder Zulassung nicht erforderlich**. Es müssen die allgemeinen Hygieneregeln beachtet werden, d. h. z. B. erforderlich sind saubere Arbeitskleidung sowie geeignete Arbeitsgeräte und Räumlichkeiten, die leicht zu reinigen sind (Anlage 2 LMHV, Anlage 17). Die Fische müssen in sauberen Behältnissen aufbewahrt und vor Verunreinigungen, Sonneneinstrahlung und Wärme geschützt werden. Beschädigungen und Quetschungen sind zu vermeiden. Werden Fische geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang zu erfolgen. Unmittelbar im Anschluss müssen die Fische sorgfältig mit Trinkwasser gereinigt und so bald wie möglich gekühlt werden. Nicht verzehrfähige Teile sind getrennt zu lagern. Bei der Abgabe müssen die Fischereierzeugnisse nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein. (Anlage 1 Nrn. 1 und 2 der Tier-LMHV, Anlage 16). Die Fischereierzeugnisse müssen aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang stammen.

2. Abgabe aus der Primärproduktion in größeren Mengen

Gibt der Direktvermarkter Primärerzeugnisse in größeren Mengen an Endverbraucher oder Gaststätten ab, gelten für ihn zu den obengenannten Vorschriften auch die Vorschriften des Anhang I der VO (EG) Nr. 852/2004 (s. Anlage 4).

Das bedeutet in erster Linie, dass mit der Vermarktung erst begonnen werden darf, wenn der Betrieb bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde **registriert**² ist. Sofern der Betrieb bereits bisher Fischereierzeugnisse vermarktet hat, meldet er bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde seinen Betrieb zur **Registrierung** an.

Weiter sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene gefordert, die ggf. der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde gegenüber nachgewiesen werden müssen. Bei Personen mit einer Berufsausbildung, in der entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden (Fischwirt, Hauswirtschafterin, ...), wird vom Vorliegen der entsprechenden Fachkenntnisse ausgegangen. Die Anforderungen an die Fachkenntnisse sind in Anlage 1 LMHV genannt (Anlage 6).

¹ https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/p_37109.pdf.

² Eine Zulassung durch die zuständige Behörde ist in diesem Fall nicht erforderlich. Zur Zulassung siehe Punkt 4.

Die inhaltlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nach der Anlandung und während der Bearbeitung und Lagerung betreffen wie bisher die saubere Verarbeitung und ordnungsgemäße Kühlung der Fischereierzeugnisse. Sie sind in Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 aufgelistet (Anlage 9).

3. Kennzeichnung

Fische und Fischerzeugnisse sind sowohl nach der VO (EU) Nr. 1379/2013 (GMO; 42), dem Fischetikettierungsgesetz (43) und der Fischetikettierungsverordnung (44) als auch nach der LMIV (20) kennzeichnungspflichtig.

Die Kennzeichnungspflichten nach der **GMO** bestehen für **vorverpackte** sowie für lose, **nicht vorverpackte** Ware, wenn der Fisch oder die Fischereierzeugnisse – wie auch z.B. Algen und Krebstiere – mehr oder weniger naturbelassen oder ohne zusätzliche Rezepturleistung verkauft werden; insbesondere also **Frischfisch (auch filetiert), gekühlt oder gefroren und Räucherfisch**.

Nicht nach der GMO kennzeichnungspflichtig sind Verarbeitungen aus Fischereierzeugnissen wie Fischsalate, Fischzubereitungen mit Saucen oder Fischmarinaden. Auch für den Verkauf **kleiner Mengen** (gesamter Verkaufswert je Kalendertag und Endverbraucher 50 Euro oder weniger), die unmittelbar an den Endverbraucher verkauft werden, entfallen die Kennzeichnungspflichten nach der GMO.

Die Angaben sind grundsätzlich auf der Verpackung anzubringen. Für nicht vorverpackte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse können sie durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekannt gegeben werden. Bei der Abgabe von Fischereierzeugnissen nicht an den Endverbraucher, sondern z. B. an den Einzelhandel können die Angaben auch in den Lieferpapieren angegeben werden.

Anzugeben ist nach der GMO neben der **deutschen Handelsbezeichnung** (z. B. Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Karpfen, Wels) jeweils der **wissenschaftliche Name** (z. B. Forelle – *salmo trutta fario*). Alle in Deutschland zugelassenen Handelsbezeichnungen werden in einer Liste von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) veröffentlicht. Die Angabe des wissenschaftlichen Namens stellt die eindeutige Identifizierung der Art sicher, da Handelsbezeichnungen teilweise für mehrere Arten verwendet werden dürfen.

Die **Produktionsmethode** muss mit den Worten „aus Binnenfischerei“ (für Fischereierzeugnisse aus Seen- oder Flussfischerei) oder „in Aquakultur gewonnen...“ (für Fischereierzeugnisse aus Aquakultur, z. B. Teichwirtschaft) angegeben werden (**z. B. „Forelle (*Oncorhynchus mykiss*), in Aquakultur gewonnen in Deutschland, Bayern“** oder „Felchen (*Coregonus macrophthalmus*) aus Binnenfischerei im Bodensee in Deutschland gefangen mit Stellnetzen“). Für Erzeugnisse aus Binnenfischerei muss das **Herkunftsland und ein Hinweis auf das Ursprungsgewässer** angegeben werden, aus dem das Erzeugnis stammt. Bei Erzeugnissen aus Aquakultur ist das Land anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

Nähere **regionale Bezeichnungen** (z. B. „Allgäu“ oder „Aischgrund“) können **nur zusätzlich** genannt werden. Geschützte geografische Angaben wie „Oberpfälzer Karpfen“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, insbesondere die Spezifikation eingehalten ist (dazu siehe oben Kapitel II.2.).

Die Angabe der **Fanggerätekategorie** ist bei Erzeugnissen aus Wildfang (Meeres- und Binnenfischerei) notwendig.

Erzeugnisse, die vor dem Verkauf eingefroren waren, müssen mit dem **Hinweis „aufgetaut“** gekennzeichnet sein. Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden sowie für Erzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart oder mariniert wurden.

„Die richtige Kennzeichnungspflicht von Fisch- und Fischereierzeugnissen“ der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft bietet eine Hilfestellung zur Kennzeichnung und findet sich auf den Internetseiten der LfL zur Fischetikettierung¹.

Nach der **LMIV** müssen Fische und Fischereierzeugnisse gekennzeichnet werden, wenn sie **vorverpackt** sind. Die Inhalte dieser Kennzeichnungspflicht sind unter Kapitel I.13. aufgeführt.

Folgende Informationen müssen damit nach GMO und LMIV grundsätzlich bereitgestellt werden:

¹ : <https://www.lfl.bayern.de/iem/fischetikettierung/171005/index.php>.

a) Beispiel ausgenommene Forelle

Ausgenommene Forelle – frisch lose Ware (GMO)
– Handelsbezeichnung Forelle – salmo trutta fario
– Produktionsmethode, Fanggebiet, Fanggerätekategorie
– Angabe, ob aufgetaut
– Mittels Plakat/Poster möglich
– Ausnahme: kleine Mengen im Direktverkauf (50 €/Tag)

Ausgenommene Forelle – frisch vorverpackt (LMIV)
– Handels-/Lebensmittelbezeichnung Forelle – salmo trutta fario
– Produktionsmethode, Fanggebiet, Fanggerätekategorie
– Angabe, ob aufgetaut; ggf. Datum des Einfrierens
– MHD oder Verbrauchsdatum
– Nettofüllmenge bzw. Stückzahl
– Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
– Aufbewahrungshinweise

b) Beispiel Räucherfisch

Räucherfisch lose Ware (GMO)
– Handelsbezeichnung
– Produktionsmethode, Fanggebiet, Fanggerätekategorie
– Angabe, ob aufgetaut
– Mittels Plakat/Poster möglich
– Ausnahme: kleine Mengen im Direktverkauf (50 €/Tag)

Räucherfisch vorverpackt (LMIV)
– Handels-/Lebensmittelbezeichnung
– Produktionsmethode, Fanggebiet, Fanggerätekategorie
– Angabe, ob aufgetaut, Einfrierdatum
– MHD oder Verbrauchsdatum
– Zutatenverzeichnis
– Nettofüllmenge bzw. Stückzahl
– ggf. Nährwertdeklaration
– Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
– Aufbewahrungshinweise

Die Nährwerte für heimische Fische sind unter dem Link der LfL zur Nährwertdeklaration von Fischprodukten nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

<https://www.lfl.bayern.de/ifi/aquakultur/159370/index.php> zu finden.

Die Nährwerte müssen bei Fischen, wie bei anderen Produkten dann nicht angegeben werden, wenn diese abgegeben werden

- nicht vorverpackt als lose Ware oder
- unverarbeitet, also ein frischer Fisch, ausgenommen, gesäubert, gekühlt, gefroren oder filetiert, nicht geräuchert oder
- im Weg der Direktvermarktung in kleinen Mengen an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte.

Fisch gehört zu den nach der LMIV anzugebenden Allergenen. Allergene müssen grundsätzlich auch bei nicht vorverpackter Ware angegeben werden. Wird allerdings ein Fisch verkauft, ist die Handelsbezeichnung (Forelle, Saibling, Karpfen, ...) eindeutig, so dass auf eine Allergenkennzeichnung verzichtet werden kann.

4. Abgabe zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse (über die Primärproduktion hinausgehende Verarbeitung)

Nach dem Hygienerecht gilt ein Fischereierzeugnis als zubereitet oder verarbeitet, wenn der Fisch durch Arbeitsgänge wie Zerteilen, Filetieren, Räuchern oder Erhitzen verändert wird. Dies ist auch der Fall, wenn der Fisch gepökelt, getrocknet oder mariniert wird.

Bei der Vermarktung zubereiteter/verarbeiteter Fischereierzeugnisse direkt an Endverbraucher müssen die Hygienevorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Diese enthalten insbesondere Regelungen über

- die Beförderung und Lagerung der Erzeugnisse
- die Behandlung der Erzeugnisse
- die Anforderung an die Betriebsstätte, einschließlich Reinigung der Räume und Gegenstände, die mit den Erzeugnissen in Berührung kommen
- den Umgang mit Abfällen und etwaigen gefährlichen Stoffen
- die Verpackung der Erzeugnisse
- Anforderungen an die Gesundheit und Schulung der an der Vermarktung beteiligten Personen
- die Buchführungspflicht des Unternehmers.

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette muss die Sicherheit der Fischereierzeugnisse gewährleistet sein. Zur ständigen Kontrolle der Erzeugnisse muss für den Betrieb ein Verfahren eingerichtet werden, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht (Eigenkontrollkonzept).

Eine **Zulassung** ist jedoch nur erforderlich, **wenn** die Erzeugnisse **über die Region** (Umkreis von 100 km) hinaus an Einzelhandelsbetriebe abgegeben werden sollen **und** die Abgabe **mehr als ein Drittel** der gesamten Abgabe tierischer Erzeugnisse ausmacht (also eine zusätzliche Vermarktungsschiene über die Direktvermarktung an Endverbraucher hinaus besteht). Die Zulassung wird über die Kreisverwaltungsbehörde beantragt. Dem schriftlichen Antrag muss ein Betriebsspiegel nach vorgeschriebenem Muster (s. Anlage 13) sowie ein Betriebsplan und ein Nachweis über die Zuverlässigkeit des Unternehmers beigefügt sein. In handwerklich strukturierten Betrieben sind an Stelle des Betriebsplans Unterlagen ausreichend, aus denen sich die in den jeweiligen Räumen vorgesehenen Tätigkeiten ablesen lassen. Es sind dann die in Anlage 9 abgedruckten besonderen Anforderungen des Anhangs III Abschnitt VIII der VO (EG) Nr. 853/2004 zu beachten.

5. Fischseuchenverordnung (44a)

Die Fischseuchenverordnung (44a) soll den Schutz vor einer Ausbreitung von Seuchen verbessern, die bei Fischen auftreten. Zu diesem Zweck gelten Registrierungs- und Genehmigungspflichten insbesondere für Aquakulturbetriebe, die lebende Fische **zum Besatz von Gewässern** abgeben. Zuständig sind die Veterinärbehörden. Einen Überblick über die nach der Fischseuchenverordnung bestehenden Pflichten gibt das Falblatt der LfL (<https://www.lfl.bayern.de/publikationen/merkblaetter/041037/>).

Betriebe, die Fische aus eigener Aquakultur in kleinen (haushaltsüblichen) Mengen ausschließlich für den menschlichen Verzehr direkt an den Endverbraucher abgeben, müssen sich lediglich beim örtlichen Veterinäramt registrieren lassen, für diese Betriebe besteht keine Genehmigungspflicht.

VI. Eier

1. Registrierung bzw. Zulassung

Geflügelhaltungen sind tierseuchenrechtlich – unabhängig von der Bestandsgröße – bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde zu registrieren; außerdem ist ein Bestandsregister zu führen (§ 2 Abs. 1 und 2 Geflügelpest-VO; 46b).

Betriebe mit mindestens 350 Legehennen sind auch nach §§ 1 und 3 des Gesetzes über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz; 46) verpflichtet, sich bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) registrieren zu lassen. Dies setzt die Einhaltung des Tierschutzrechts und die Registrierung nach Lebensmittelhygienerecht voraus, wofür die Kreisverwaltungsbehörde (i. d. R. das Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen) zuständig ist. Betriebe mit weniger als 350 Legehennen müssen sich nur dann bei der LfL registrieren lassen, wenn sie die Eier nach Gewichts- oder Güteklasse sortieren (<https://www.lfl.bayern.de/iem/vieh-gefluegel/048358/index.php>). Eine lebensmittelrechtliche

Registrierung bei der Kreisverwaltungsbehörde ist in diesem Fall nicht erforderlich; die tierseuchenrechtliche Registrierungspflicht und die tierschutzrechtlichen Haltungsverfahren bleiben davon unberührt.

Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z. B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so ist der Betrieb bei der Kreisverwaltungsbehörde registrierungspflichtig.

Sofern neben der Direktvermarktung noch eine Eierpackstelle (das ist ein Betrieb, in dem Eier nach Güte- und / oder Gewichtsklassen sortiert werden) betrieben wird, muss diese von der LfL nach EU-Vermarktungsrecht zugelassen sein. Zusätzlich ist diese nach dem Hygienerecht zuzulassen bzw. zu registrieren.

2. Hygiene

Es ist verboten, Eier nach Ablauf des **21. Tages nach dem Legen** an Verbraucher abzugeben (§ 22 Abs. 3 Tier-LMHV).

Über Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, ist Buch zu führen. Dies gilt insbesondere über Art und Herkunft der verwendeten Futtermittel und die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel inklusive der Daten über deren Verabreichung sowie die Einhaltung der festgesetzten Wartezeiten (Anhang I Teil A der VO (EG) Nr. 852/2004) (s. Anlage 4). Das kann z. B. durch das nach Arzneimittelrecht ohnehin zu führende Bestandsbuch, die sichere Kennzeichnung von Tieren, bei denen Wartezeiten zu beachten sind, sowie die Aufbewahrung von Belegen über den Bezug und die Zusammensetzung von Futtermitteln geschehen. Alle Maßnahmen sollten übersichtlich dokumentiert werden.

Bei der Vermarktung von Eiern aus eigener Erzeugung **von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen** sind die allgemeinen Hygieneanforderungen nach Anlage 2 der LMHV sowie zusätzliche Anforderungen nach Anlage 2 Tier-LMHV einzuhalten (s. Anlagen 6 und 17). Im Wesentlichen bedeutet das die Verpflichtung zum sorgfältigen Umgang mit dem Lebensmittel, die Vermeidung nachteiliger Beeinflussung und die ordnungsgemäße Lagerung von Abfällen und gefährlichen Stoffen. Die Eier sind außerdem unmittelbar nach dem Legen und bis zur Abgabe an Endverbraucher unverändert, sauber, trocken, frei von Fremdgeruch und nicht künstlich bei einer Temperatur unter 5°C zu lagern. Sie müssen wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt und bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert werden.

Für Betriebe mit mehr als 350 Legehennen gelten im Hinblick auf Lagerung und Transport die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Nr. 1 Tier-LMHV (s. Anhang 10).

Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z. B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so sind unabhängig von der Zahl der gehaltenen Hennen zusätzlich die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Nr. 2 Tier-LMHV (s. Anhang 10) einzuhalten. Alle Teile des Flüssigeis müssen unverzüglich nach dem Aufschlagen einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren beseitigt oder reduziert. Auch muss überprüft werden, ob den Tieren verbotene Stoffe verabreicht wurden und ob festgesetzte Wartezeiten eingehalten wurden (§ 21 Tier-LMHV).

Die Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln, die rohe Bestandteile von Eiern enthalten (z.B. Tiramisu) erfordert besondere Anforderungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit (§ 20a Tier-LMHV). Einzelheiten sollten im Vorfeld mit der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde abgestimmt werden.

Bei der Bearbeitung (z. B. Herstellung von Eierzeugnissen, Konservierung oder Färben von Eiern) sind unter anderem zu beachten:

- die VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (4) und die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (5)
- die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuLV; 2),
- die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV; 3).

Legehennenhalter dürfen nur auf Salmonellen untersuchte und entsprechend geimpfte Junghennen einstellen und müssen ihre Herden ab einer Größe von 350 Legehennen im Rahmen der Eigenkontrollen regelmäßig (mindestens alle 15 Wochen) auf das Vorkommen von Salmonellen untersuchen lassen (§§ 19 und 20 Geflügel-Salmonellen-Verordnung (GfSalmoV; 46a) i. V. m. VO (EU) Nr. 517/2011). Das Ergebnis dieser Untersuchungen ist der zuständigen Behörde (Kreisverwaltungsbehörde) mitzuteilen. Werden Salmonellen festgestellt, legt diese die weiteren Maßnahmen fest. Eier aus Herden mit einem positiven Salmonellenbefund können nur sehr eingeschränkt abgegeben werden (§§ 9, 21 und 23 Geflügel-SalmoVO, 46a).

Ab einer Herdengröße von 1.000 Tieren veranlasst die zuständige Veterinärbehörde bei mindestens einer Herde einmal jährlich eine amtliche Untersuchung auf Salmonellen.

3. Kennzeichnung und Sortierung

Die Kennzeichnung von Eiern und ihrer Verpackung dient der Rückverfolgbarkeit und der Information der Verbraucher über die Haltbarkeit sowie Qualität der Eier, die Haltungsform und Herkunft. Rechtsgrundlagen sind das Legehennenbetriebsregistergesetz und die EU-Vermarktungsnormen für Eier (VO (EG) Nr. 1308/2013, 49; VO (EG) Nr. 589/2008; 45).

Für die Direktvermarktung gelten folgende Ausnahmen:

Der Erzeuger, der im eigenen Betrieb erzeugte Eier auf der Hofstelle oder im Verkauf an der Tür im Umkreis von 100 km unmittelbar an den Endverbraucher abgibt, ist nicht verpflichtet, diese zu kennzeichnen. Voraussetzung ist, dass die Eier nicht nach Güte- oder Gewichtsklasse¹ sortiert werden.

Will der Direktvermarkter eine preisliche Differenzierung z. B. nach der Größe vornehmen, so unterliegt er automatisch der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen, d. h., die Eier müssen mit dem Erzeugercode (s. u.) gestempelt, nach Güte- und/oder Gewichtsklasse^a sortiert werden. In diesem Fall ist auch das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) gut sichtbar anzugeben.

Werden Eier auf öffentlichen Märkten angeboten, so müssen sie mit dem Erzeugercode (s. u.) gekennzeichnet werden. Eine Sortierung nach Güte- und/oder Gewichtsklasse^a ist nicht vorgeschrieben, solange keine preisliche Differenzierung, z. B. nach der Größe, vorgenommen wird.

Werden Eier zugekauft, unterfallen diese in jedem Fall der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen. Sie müssen daher mit dem Erzeugercode (s. u.) gekennzeichnet und nach Güte- und/oder Gewichtsklasse^a sortiert sein. Folgende Pflichtangaben sind auf der Verpackung anzugeben: Name (inkl. Adresse), Packstellenummer, Güte- und Gewichtsklasse, Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) Aufbewahrungsanweisung („Eier nach Kauf bei Kühlschranktemperatur aufbewahren“), Haltungsform und Erläuterungen zum Erzeugercode.

Werden sortierte Eier lose verkauft, so sind die notwendigen Angaben (Güte- und Gewichtsklasse, Mindesthaltbarkeit und Haltungsform, Erläuterung des Erzeugercodes, Nummer der Packstelle) neben der Ware auf einem Schild anzugeben.

Erzeugercode

Seit dem 1. Januar 2004 müssen alle Eier der Güteklasse A obligatorisch mit einem Erzeugercode zur Angabe der Haltungsform und Herkunft versehen werden (Stempelaufdruck). Auf der Verpackung muss die jeweilige Haltungsform kenntlich gemacht und der Code erläutert werden.

Der Code setzt sich zusammen aus Kennungen für

- 1) das Haltungssystem:
 - 0 für ökologische Erzeugung,
 - 1 für Freilandhaltung,
 - 2 für Bodenhaltung,
 - 3 für Haltung in ausgestalteten Käfigen,
- 2) dem Mitgliedsstaat (DE für Deutschland) und der Länderkennnummer z. B. 09 für Bayern
- 3) einer einheitlichen Identifizierungsnummer für den Betrieb (vierstellige individuelle Betriebsnummer) sowie einer fortlaufenden Identifizierungsnummer für den Stall (Stallnummer).

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

Beispiel:

Ein Ei mit dem Stempelaufdruck 2-DE-091234_1 ist demnach ein Ei aus einem bayerischen Bodenhaltungsbetrieb mit der Betriebsnummer 1234 und zwar aus dessen Stall Nummer 1.

4. Öko-Eier

Die Vorschriften der Vermarktungsnormen gelten auch für Eier aus ökologischer Erzeugung. Eier aus ökologischer Erzeugung müssen, sofern sie sortiert angeboten werden, zusätzlich entsprechend der EG-Ökoverordnung (VO (EG) Nr. 834/2007; 21) auf der Verpackung mit der Codenummer der Ökokontrollstelle gekennzeichnet werden.

¹ Eier werden in zwei **Güteklassen** eingeteilt:

- A, d. h. frisch und unbeschädigt,
- B, das sind alle anderen.

An **Gewichtsklassen** unterscheidet man

S klein, M mittel, L groß und XL sehr groß.

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.

5. Buchführung

Erzeuger, die die Eier sortiert anbieten, sind gemäß den Vermarktungsnormen (Verordnung (EG) Nr. 589/2008; 45) verpflichtet, Buch zu führen über

- den Tag des Aufstallens sowie Alter und Anzahl der Legehennen am Tag des Aufstallens,
- den Tag der Schlachtung und die Anzahl der geschlachteten Legehennen,
- die tägliche Eierzeugung,
- Anzahl und/oder Gewicht der pro Tag verkauften oder auf andere Weise gelieferten Eier
- Name und Anschrift der Käufer.

Bei unterschiedlichen Haltungsformen sind die Aufzeichnungen nach Ställen aufzuschlüsseln. Wird die Art der Legehennenfütterung angegeben, so sind auch darüber besondere Aufzeichnungen zu führen (Menge und Art der gelieferten oder vor Ort zubereiteten Futtermittel; Datum der Futterlieferung).

VII. Honig

Bei ausschließlicher Vermarktung an Endverbraucher ist eine Registrierung nach dem Lebensmittelhygienerecht nicht erforderlich. Die Registrierungsverpflichtung nach der Bienenseuchen-VO bleibt davon unberührt.

Für das Herstellen, Kennzeichnen und den Verkauf von Honig sind neben den Vorschriften über die gute Hygienepaxis der Anlage 2 der LMHV (s. Anlage 6) die Vorschriften der Honigverordnung (53) zu beachten.

Danach dürfen Honig keine anderen Stoffe zugefügt werden. Darüber hinaus muss Honig den spezifischen Anforderungen der Anlage 2 der Honigverordnung (z. B. an Zucker- und Wassergehalt, (53)) entsprechen.

Hinsichtlich der **Kennzeichnung** gilt Folgendes:

Die Honigarten haben je nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung unterschiedliche Verkehrsbezeichnungen, die angegeben werden müssen. Wabenhonig oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen, gefilterter Honig und Backhonig muss mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden. Backhonig muss den Hinweis „nur zum Kochen und Backen“ enthalten.

Honig (mit Ausnahme von gefiltertem Honig und Backhonig) kann mit zusätzlichen Hinweisen zur Herkunft oder zu besonderen Qualitätsmerkmalen versehen werden (Lindenhonig, Waldhonig etc.).

Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung muss das Ursprungsland, also „Deutschland“ oder die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, angegeben werden.

Neben diesen Angaben müssen gemäß der LMIV insbesondere auch (siehe Kapitel I.13)

- die Bezeichnung des Lebensmittels,
- die Nettofüllmenge,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum und
- der Name und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Anweisungen für die Aufbewahrung

angegeben werden. Ein Zutatenverzeichnis sowie eine Nährwertdeklaration sind nicht erforderlich, da es sich bei Honig um ein unverarbeitetes Erzeugnis aus nur einer Zutat handelt. Lediglich bei Mischungen aus mehreren, selbstständig gewonnenen Honigen kann auch ein Zutatenverzeichnis bzw. die Angabe einer Zutatmenge gemäß Art. 22 LMIV verpflichtend sein, wenn eine Honigart in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist.

VIII. Getreide und Getreideerzeugnisse

Auch bei der Vermarktung von pflanzlichen Primärerzeugnissen müssen die Anforderungen an die gute Hygienepaxis eingehalten werden. Nach § 5 LMHV müssen Betriebe, die Primärerzeugnisse in haushaltsüblichen Mengen direkt an Verbraucher abgegeben, die Anforderungen an die Hygiene der Anlage 2 zur LMHV einhalten (s. Anlage 3). Dabei handelt es sich im Wesentlichen um die Verpflichtung zum sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel und der Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (s. auch § 3 LMHV, s. Anlage 2).

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

Beim Inverkehrbringen von Getreidemahlerzeugnissen unter Kennzeichnung als DIN-Typ sind die in der DIN-Norm 10355 (47) geregelten Anforderungen zu beachten.

Ferner können je nach Erzeugnis auch nachfolgende Bestimmungen anwendbar sein:

- Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuLV; 2);
- Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV; 9); bei sachkundiger Anwendung von Pflanzenschutzmitteln nach guter fachlicher Praxis kann davon ausgegangen werden, dass die Einhaltung dieser Vorschrift gewährleistet ist;
- Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung; 10).

Bei der Herstellung und Vermarktung von Brot können die Abgrenzungen zum Gewerberecht (s. unter I Nr. 1) und zur Handwerksordnung (s. unter I Nr. 2) von Bedeutung sein.

IX. Obst und Gemüse

Auch wer Obst- und Gemüseerzeugnisse vermarktet, muss im Betrieb die allgemeinen Anforderungen an die Hygiene beachten, die in der Anlage 2 zur LMHV genannt sind (s. Anlage 3).

Werden frische Obst- und Gemüseerzeugnisse direkt vom Erzeuger an Endverbraucher zum Verzehr abgegeben, so gelten die Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs. Die Erzeugnisse müssen dann folgende Mindesteigenschaften aufweisen: „gesund, sauber, unversehrt, frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und frei von Fremdgeruch/oder Fremdgeschmack“. Die weitergehenden Vermarktungsnormen des EU-Rechts sowie des Handelsklassenrechts gelten für Erzeugnisse aus dem eigenen Anbau, die der Direktvermarkter für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers ab Hof abgibt, nicht (Art. 4 der VO (EU) Nr. 543/2011).

Sollen allerdings frische Obst- und Gemüseerzeugnisse an Wiederverkäufer, an die Gastronomie, an einer von der Hofstelle getrennten Verkaufsstelle oder auf einem örtlichen öffentlichen Markt abgegeben werden, so müssen die Produkte nach den vermarktungs- und handelsklassenrechtlichen Bestimmungen gekennzeichnet und klassifiziert werden. Auch die Kennzeichnungsvorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV – I.13) sind zu beachten. Für Obst und Gemüse, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist, ist weder ein Zutatenverzeichnis (Art. 19 Abs. 1 Buchst. a) LMIV) noch die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (Nr. 1 Buchst. d) Anhang X LMIV) gefordert.

Aktuelle Hinweise zur Vermarktung von Obst und Gemüse finden Sie unter http://www.lfl.bayern.de/iem/obst_gemuese.

Die weiter gehende Verarbeitung von Rohprodukten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb unterliegt rechtlichen Regelungen. So sind z. B. bei der Verarbeitung von Obst zu Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Fruchtsirup sowie Konfitüren zu beachten:

- die Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (50),
- die Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung – KonfV; 51).

Bei der Herstellung und dem Verkauf von Obstschnäpsen sind das Gesetz über das Branntweinmonopol (BranntwMonG; 52) und die Spirituosenverordnung (VO (EG) Nr. 110/2008) zu beachten.

X. Kartoffeln

Für die Überwachung der Sicherheit, Qualität und Kennzeichnung von Speisekartoffeln ist in Bayern die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständig. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist für die Vergabe und Überprüfung der Registriernummer der Pflanzengesundheitskontrolle zuständig.

Für die Direktvermarktung ab Hof an den Endverbraucher gelten erleichterte kennzeichnungsrechtliche Vorschriften. Beim Verkauf von loser Ware auf dem Erzeugerhof oder an Marktständen müssen nach der Preisangabenverordnung die Verkehrsbezeichnung „Speisekartoffeln“ und der Kochtyp (festkochend bzw. vorwiegend festkochend bzw. mehligkochend) sowie der Grundpreis, z. B. auf einem Schild bei der Ware, angegeben werden. Die Nennung einer Qualitätsstufe ist möglich. Wird sie angegeben, ist die Qualität Bestandteil der Gütebezeichnung. Es wird auch hier empfohlen zusätzlich die Sorte der Speisekartoffeln anzugeben.

Obligatorisch ist die Angabe über die Behandlung mit keimhemmenden Mitteln. Die Behandlung von Kartoffeln mit Chlorpropham, Imazalil und Thiabendazol nach der Ernte zum Zwecke der Haltbarmachung muss bei der Abgabe an den Verbraucher durch die Angabe „nach der Ernte behandelt“ gut sichtbar kenntlich gemacht werden (§ 3 b RHmV).

In gleicher Weise ist bei der Abgabe von eigenerzeugten Kartoffeln an den Endverbraucher auf Wochenmärkte zu verfahren.

Die LMKV gilt nicht für Fertigpackungen, „die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht in Selbstbedienung, abgegeben werden“.

Wenn aber Fertigpackungen auf dem Erzeugerhof hergestellt und an Verkaufshütten, Marktständen oder an Gaststätten verkauft werden, ist eine vollständige Kennzeichnung entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorschriften vorzunehmen. Diese Fertigpackungen sind wie folgt zu kennzeichnen:

- Verkehrsbezeichnung und Kochtyp
- Angabe des Herstellers (Inverkehrbringer)
- Füllmenge in Gewichtseinheiten
- Losnummer
- Behandlung mit keimhemmenden Mitteln
- Registriernummer der Pflanzengesundheitskontrolle
- lose Ware zu kennzeichnen.

Ergänzend können folgende Angaben gemacht werden: Sorte, ggf. die Bezeichnung „Drillinge“. Auf die Bezeichnung „Klasse“ ist gleichermaßen wie auf die Angabe nichtzutreffender Eigenschaften zu verzichten.

Aktuelle Hinweise zur Vermarktung von Kartoffeln finden Sie unter

https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/p_42656.pdf.

Die Anforderungen an die Hygiene enthält Anlage 2 zur LMHV (s. Anlage 6). Dabei handelt es sich im Wesentlichen um die Verpflichtung zum sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel und zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (§ 3 LMHV, s. Anlage 5).

Ein Zutatenverzeichnis sowie die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums für Kartoffeln, die nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden sind, sind nicht erforderlich (Art. 19 Abs. 1 Buchst. a) LMIV und Nr. 1 Buchst. d) Anhang X LMIV).

Anhang

A. Fundstellen der Rechtsvorschriften	40
B. Anlagen	
Anlage 1 Hinweise zu vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern	42
Anlage 2 Regelpläne zur Anzeige von vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern.....	43
Anlage 3 Ergänzungen Informationspflichten der LMIV.....	45
C. Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht	
Anlage 4 Anhang I der VO (EG) Nr. 852/2004	50
Anlage 5 §§ 1 bis 10 der LMHV	53
Anlage 6 LMHV Anlage 1 bis 3a	56
Anlage 7 Tier-LMHV	60
Anlage 8 Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004	74
Anlage 9 Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004	81
Anlage 10 Tier-LMHV Anlage 5	110
Anlage 11 Tier-LMHV Anlage 9	116
Anlage 12 Tier-LMHV Anlage 7	119
Anlage 13 Tier-LMHV Anlage 6	121
Anlage 14 Tier-LMHV Anlage 4	134
Anlage 15 Tier-LMHV Anlage 3	136
Anlage 16 Tier-LMHV Anlage 1 Nr. 1 und 2	137
Anlage 17 Tier-LMHV Anlage 2	139
Anlage 18 Schema zur Registrierung/Zulassung von Betrieben der Fischzucht	140

Diese Anlagen stehen im Internet zum Download zur Verfügung
www.landwirtschaft.bayern.de/direktvermarktung.