

Registrierung, Zulassung von Betrieben mit Direktvermarktung für Milch- und Milcherzeugnisse, Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Eier

Seit Inkrafttreten der EU-Hygiene-Verordnungen gilt für alle Betriebe, für kleine wie für große gleichermaßen, eine allgemeine (An-)Melde- bzw. Registrierungspflicht sowie die Pflicht zur Meldung wichtiger betrieblicher Veränderungen bei den unteren Veterinärbehörden (Kreis-/Stadtverwaltungen bzw. Landratsämtern).

Weitere Information zur Registrierung von Betrieben finden Sie unter:

- <http://www.stmugv.bayern.de/lebensmittel/betriebe> und
- [Merkblatt B1](#): Registrierung und Zulassung von Futtermittel- und Lebensmittelunternehmen

Die Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, dürfen erst nach Zulassung durch die zuständige Behörde ihre Tätigkeit aufnehmen (Art. 6 Abs. 2 und 3 der VO 852/2004 bzw. Art. 4 Abs. 1 VO 853/2004). Ausgenommen sind Betriebe, die lediglich Primärproduktion, Sporttätigkeiten, die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b unter die vorliegende VO 853/2004 fallen. Aber auch bei der Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels müssen die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene bei der Herstellung und Behandlung eingehalten werden (s. [VO 852/2004](#), Anhang II). Für bestimmte Direktvermarktungsprodukte gelten spezielle Anforderungen:

Milch und Milcherzeugnisse

- Die Abgabe von Rohmilch muss grundsätzlich der zuständigen Behörde (i.d.R. Landratsamt) angezeigt werden. Dabei
 - sind die Anforderungen der Anlage 2 [LMHV](#) einzuhalten
 - erfolgt die Abgabe am Tage der Gewinnung oder einen Tag danach,
 - wird an der Abgabestelle gut sicht- und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht.
- Die Milch-ab-Hof-Abgabe unterliegt der Milchquotenverordnung ([MilchQuotV](#)). Danach muss jeder Erzeuger, der Milch oder andere Milcherzeugnisse unmittelbar an einen Verbraucher abgibt, bei dem für seinen Betrieb zuständigen Hauptzollamt registriert sein. Wird die von dort zugeteilte Direktverkaufs-Referenzmenge überschritten, wird für die Mehrmenge eine Abgabe erhoben. Die Umwandlung einer Direktverkaufs- in eine Anlieferungs-Referenzmenge und umgekehrt ist jährlich auf Antrag möglich. Die Umwandlung kann vorübergehend (für einen Zwölf-Monatszeitraum) oder endgültig (für einen und die darauf folgenden Zwölf-Monatszeiträume) beantragt werden (Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) 1788/2003 i.V. mit § 33 MilchQuotV).
- Werden Milcherzeugnisse im Betrieb hergestellt und direkt vermarktet, ist eine Zulassung bei der zuständigen Behörde zu beantragen. Im Falle der Herstellung von Käse, Butter oder Sahne aus Rohmilch sind Untersuchungen über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel durchzuführen. Werden mehr als ein Drittel der erzeugten Mengen an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben, oder in mehr als 100 km entfernte Betriebe verbracht, ist eine Zulassung des Betriebs zu beantragen.
- Die Abgabe von **Rohmilch** in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung "**Vorzugsmilch**" darf nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde und unter den in § 17 Abs. 2 und 3 [TierLMHV](#) genannten Voraussetzungen erfolgen, d.h. die Vorschriften bezüglich Kennzeichnung, das hygienische Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch sowie die Durchführung betriebseigener Kontrollen und die Nachweisführung sind einzuhalten.

Für die Einordnung des Betriebs sind folgende Prozesse relevant:

- Sammlung von Milch
- Lagerkapazität in kg _____
- Anlieferungsmenge Rohmilch, kg/Woche

Herstellung von Milcherzeugnissen aus

- Kuhmilch
- Milch anderer Tierarten

Herstellung von sonstigen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs

Pflanzliche Lebensmittel

Menge der hergestellten Produkte in kg/Woche

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
Sonstige Milch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			
Sonstige Milcherzeugnisse			

Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zulassung

Wer schlachtet, braucht vor Aufnahme der Tätigkeit spätestens ab dem 01.01.2010 die Zulassung (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/04) 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. d) der VO (EG) Nr. 853/2004). Diese muss außerhalb gewerblicher Schlachtstätten durchgeführt werden, das dabei erschlachtete Fleisch darf nur im Haushalt des Besitzers verwendet werden. Das bedeutet: Schlachtbetriebe, die unter die bisherige Registrierungspflicht (maximal 20 Großvieheinheiten pro Woche) fielen, müssen bis zum 31.12.2009 durch die zuständige Behörde zugelassen sein. Dabei ist die Zulassung nach dem neuen Recht jedoch nicht vergleichbar mit der bisherigen "EU-Zulassung" größerer Schlachtbetriebe. Das neue Recht enthält Ermessensspielräume insbesondere für die Zulassung kleiner handwerklich strukturierter Metzgereien und Direktvermarkter mit geringen Schlachtzahlen. 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 unter <http://www.stmugv.bayern.de/lebensmittel/betriebe/index.htm> verfügbar ist. Dem Antrag muss Folgendes beigelegt werden:

- ein Betriebsspiegel nach dem Muster der [Anlage 6 Tier-LMHV](#)
- 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).

Vor der Schlachtung:

Jede Schlachtung ist der für das Veterinärwesen zuständigen Behörde (Veterinärabteilung des Landratsamtes) rechtzeitig anzuzeigen, weil amtliche Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlachtetieruntersuchung,

früher „Lebendbeschau“) und des Fleisches (Fleischuntersuchung, früher „Fleischbeschau“) durchgeführt werden müssen (VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap IV Nr. 5 und 12). Ergibt die Schlachtieruntersuchung 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.

Die Einhaltung der Vorschriften des Tierschutzgesetzes bei der Schlachtung verlangt die dafür notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten (Sachkunde). Die Sachkundebescheinigung wird von der zuständigen Stelle (Kreisverwaltungsbehörde) auf Antrag erteilt, wenn die Sachkunde (z.B. im Rahmen einer Ausbildung) nachgewiesen worden ist.

Nach der Schlachtung wird die amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden. Rinder über 30 Monate müssen auf BSE getestet werden (Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE). Der amtliche Tierarzt versieht das Fleisch – sofern keine Beanstandungen vorliegen – mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen.

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 Anlage 5 sowie die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten (s. Anlagen 1, 5 und 7 der „Rechtsvorschriften für Direktvermarkter“).

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

Schafe

Vom 1. Januar 2010 an dürfen Schafe nur geschlachtet werden, wenn dem Schlachthof grundsätzlich 24 Stunden vor der Schlachtung die relevanten „Informationen (des Tieralters) zur Lebensmittelkette“ übermittelt worden sind und der Schlachthofbetreiber nach Prüfung dieser Unterlagen die Annahme der Tiere zur Schlachtung akzeptiert hat. Bei den Informationen handelt es sich um Sachverhalte, über die Tierhalter als Primärproduzenten bereits heute Buch führen müssen. Der Umfang der Informationen kann deutlich verringert werden, wenn erklärt wird, dass keine relevanten Informationen vorliegen oder wenn dem Schlachthofbetreiber bestimmte Informationen im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems bereits bekannt sind.

Wer als Lebensmittelunternehmer – und damit nicht nur für den eigenen privaten häuslichen Bereich – Schafe schlachtet, ist seit dem 1. Januar 2006 grundsätzlich Schlachthofbetreiber. Er bedarf vor der erstmaligen Schlachtung eines Tieres der Zulassung seines Betriebes durch die zuständige Behörde. Dabei spielen die Schlachtzahlen keine Rolle. Die Pflicht zur Zulassung gilt anders als vor dem 1. Januar 2006 nicht nur für die industriell strukturierten Großbetriebe, sondern auch für den Direktvermarkter, der nur einmal pro Woche ein Schaf schlachtet. Wer allerdings nach den bis zum 31. Dezember 2005 anzuwendenden Vorschriften lediglich der Registrierung und nicht der Zulassung bedurfte (Schlachtbetrieb mit einer Schlachtobergrenze von 20 Großvieheinheiten und damit 200 Schlachtschafen wöchentlich), darf seine Tätigkeit auch ohne Zulassung mindestens bis zur ersten der Prüfung der Zulassungsfähigkeit dienenden Besichtigung durch die zuständige Behörde, spätestens aber bis zum 31. Dezember 2009 fortsetzen. Er hat keine „Bringschuld“ und muss nicht aktiv auf die zuständige Behörde zugehen.

Für die Einordnung des Betriebs sind folgende Prozesse relevant:

Tierart:

- Huftiere
- Geflügel und Hasentiere
- Farmwild
- Großwild
- Kleinwild

Betriebsbereiche

- Schlachtung
- Zerlegung
- Herstellung von Hackfleisch
- Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch
- Verarbeitung
- Wildbearbeitung

Die Produktion erfolgt ganzjährig saisonal (von..... bis.....)

Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage

Tierart	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

Beantragte Zerlegungsmenge in kg/Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch in kg/Woche (Gesamtmenge)

Tierart	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen in kg/Woche (Gesamtmenge)

Tierart	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Herstellung von Fleischerzeugnissen

Verwendetes Ausgangsmaterial

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg/Woche

- Rohwurst, kg/Woche: _____
- Rohpökelfleisch, kg/Woche _____
- Kochpökelfleisch, kg/Woche _____
- Brühwurst, kg/Woche _____
- Kochwurst, kg/Woche _____

Eier

- Betriebe mit mindestens 350 Legehennen sind nach § 1 des Gesetzes über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz) verpflichtet, sich bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (www.lfl.bayern.de) registrieren¹ zu lassen. Dies setzt wiederum die Registrierung (nach Tierschutz- und Hygienerecht) bei der Kreisverwaltungsbehörde (i.d.R. das Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen) voraus.
- Betriebe mit weniger als 350 Legehennen müssen sich nur dann bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft registrieren¹ lassen, wenn sie die Eier nach Gewichts- oder Güteklasse² sortieren. Eine Registrierung bei der Kreisverwaltungsbehörde ist in diesem Fall nicht erforderlich.
- Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z.B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so ist der Betrieb bei der Kreisverwaltungsbehörde (i.d.R. das Landratsamt, Abteilung Veterinärwesen) registrierungspflichtig.
- Sofern neben der Direktvermarktung noch eine Eierpackstelle (das ist ein Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden) betrieben wird, muss diese von der Regierung nach dem Hygienerecht zugelassen werden.

Folgende Prozesse sind für die Einstufung relevant:

- Gewinnung von Flüssigei
- Herstellung von Eiprodukten, kg/Woche: _____

Verwendete Rohstoffe

- Schaleneier
- Flüssigei, gekühlt, kg/Woche _____
- Flüssigei, tiefgefroren, kg/Woche _____
- Flüssigei, entzuckert, kg/Woche _____

¹ siehe [Merkblatt T 24](#): Registrierung von Legehennenbetrieben (LfL)

² 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.