

## Registrierung, Zulassung von Betrieben mit Direktvermarktung für Fische und Fischereierzeugnisse

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). 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, Transporttätigkeiten, 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 der genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels müssen sie die Anforderungen der Lebensmittelhygiene bei der Herstellung und Behandlung (s. [VO 852/2004](#), Anhang II) einhalten. Für bestimmte Direktvermarktungsprodukte gelten spezielle Anforderungen:

### Fische und Fischerzeugnisse

- Werden unverarbeitete Fischereierzeugnisse - lebende Fische oder frische Fischereierzeugnisse, die nur gesäubert, geteilt oder zerkleinert, gekühlt oder gefroren wurden - in haushaltsüblichen (kleinen) Mengen direkt an Verbraucher (oder Gaststätten im Umkreis von 100 km) abgegeben, so ist eine Registrierung oder Zulassung nicht erforderlich.
- Gibt der Direktvermarkter unverarbeitete Fischereierzeugnisse in größeren Mengen an Endverbraucher oder Gaststätten im Umkreis von 100 km ab, darf mit der Vermarktung erst begonnen werden, wenn der Betrieb bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde registriert<sup>1</sup> ist. Sofern der Betrieb bereits bisher Fischereierzeugnisse vermarktet hat, meldet er ihn bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde zur Registrierung an.
- Die zuständige Kreisverwaltungsbehörde kann den Nachweis von Fachkenntnissen in der Lebensmittelhygiene fordern (Anlage 1 zur [LMHV](#)). Bei Personen mit einer Berufsausbildung, in der entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden (Fischwirt, Hauswirtschafterin, ...), wird von den notwendigen Fachkenntnissen ausgegangen.
- Eine **Zulassung** ist nur erforderlich, wenn die verarbeiteten 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.
- Für die Zulassung bereits bestehender vermarktender Betriebe besteht ein Übergangszeitraum bis 31.12.2009. Die Zulassung wird über die Kreisverwaltungsbehörde beantragt. Dem schriftlichen Antrag muss ein Betriebsspiegel nach vorgeschriebenem Muster 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.

<sup>1</sup> Eine Zulassung durch die zuständige Behörde ist in diesem Fall nicht erforderlich.

## Folgende Prozesse sind für die Einordnung relevant:

### Herstellung von

- Frischen Fischereierzeugnissen, ganzen Fischen
- Zubereiteten Fischereierzeugnissen
- Verarbeiteten Fischereierzeugnissen
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

Die Produktion erfolgt  ganzjährig  saisonal (von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_)

### Frische Fischerzeugnisse, ganze Fische

- Kapazität der Hälterung, kg \_\_\_\_\_
- Maximale Schlachtkapazität pro Stunde, kg \_\_\_\_\_
- Durchschnittliche Schlachtkapazität kg/Woche \_\_\_\_\_

### Zubereitete Fischereierzeugnisse

- Süßwasserfische, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Andere \_\_\_\_\_ kg/Woche \_\_\_\_\_

### Arbeitsgänge

- Ausnehmen
- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren

### Verarbeitete Fischereierzeugnisse

- Getrocknete Fischereierzeugnisse, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Gesalzene Fischereierzeugnisse, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Anchosen
- Marinaden, kg/Woche \_\_\_\_\_
- Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch), kg/Woche \_\_\_\_\_
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse, kg/Woche \_\_\_\_\_