



## Merkblatt

### Allgemeine Vorgaben zur Direktvermarktung

Für den Bereich der Direktvermarktung gelten im Vergleich zu anderen Vertriebswegen teilweise erleichterte Bedingungen.

#### Definitionen

##### Direktvermarktung

Landwirtschaftliche Betriebe, die pflanzliche oder tierische Lebensmittel erzeugen, werden rechtlich der Primärerzeugung zugeordnet. Dies beinhaltet aber, dass die Produkte über die Ernte, das Melken, das Sammeln von Eiern oder die Honiggewinnung nicht wesentlich in ihrer Eigenschaft verändert werden. In der Gewinnung von Fleisch endet die Primärerzeugung mit der Abgabe des lebenden Tieres zum Zweck der Schlachtung mit Ausnahme des Jagens des freilebenden Wildes. Der Begriff der Direktvermarktung ist lebensmittelrechtlich nicht vorgegeben, sondern beschreibt lediglich den Vermarktungsweg direkt vom Erzeuger zum Kunden.

##### Lebensmittelunternehmer

Jeder, der für die Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelrechtes auf jeder Stufe der Produktion, Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln die Verantwortung trägt, gilt als Lebensmittelunternehmer. Dies gilt unabhängig davon, ob die Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist und ob ein direkter Kontakt zum Endverbraucher besteht. Das bedeutet, dass auch der Halter von Tieren für Lebensmittelzwecke bereits Lebensmittelunternehmer ist.

##### Kleine Menge

Solange Eier von weniger als 350 Legehennen, Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder Hasenartigen von weniger als 10.000 Stück jährlich, oder von erlegtem Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages oder der eigene Fang bei Fischen vermarktet werden, spricht man von kleinen Mengen.

##### Nebensächliche Tätigkeit des Einzelhandels

Eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene wird ausgeübt, wenn die Produkte nicht weiter als 100km und weniger als 1/3 der Gesamtmenge an Wiederverkäufer abgegeben werden.

#### Rechtliche Vorgaben

##### Vorgaben des EU-Rechtes

Auf europäischer Ebene beschreibt die Verordnung (EG) 178/2002 die Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechtes für alle Lebensmittelbetriebe. Die Verordnung (EG) 852/2003 führt dann allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelhygiene näher aus. Neben allgemein gültigen Vorgaben finden sich hier in Anhang I auch spezielle Vorgaben für die Primärerzeugung.

##### Nationale Vorgaben

Die Grundanforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln beschreibt auf nationaler Ebene die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Hier finden sich unter anderem auch die Vorgaben zu notwendigen Sachkundes Schulungen. Die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (TierLMHV) definiert für verschiedene tierische Lebensmittel die jeweils spezifischen Anforderungen in den entsprechenden Anlagen der Verordnung. Diese gelten aber nur solange, wie auch nur kleine Mengen des jeweiligen Produktes vermarktet werden. Sollten diese Rahmenbedingungen nicht eingehalten werden, so ist das spezifische EU-Recht (Verordnung (EG) 853/2004) für das jeweilige Produkt anzuwenden.

## **Pflichten**

### Registrierung oder Zulassung

Jeder Lebensmittelunternehmer muss seinen Betrieb bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren lassen. Diese lebensmittelrechtliche Vorgabe gilt auch für Betriebe, die gewerberechtlich nicht als separater Betrieb geführt werden, sondern einen Bestandteil des landwirtschaftlichen Betriebes darstellen. Für die Registrierung ist eine korrekte Firmierung mit vollständiger Adresse und dem geplanten Produktspektrum zu übermitteln.

Je nach Betriebsstruktur kann sich bei tierischen Lebensmitteln auch eine Zulassungspflicht nach EU-Recht ergeben, wenn nicht nur eine nebensächliche Tätigkeit in kleiner Menge ausgeübt wird. Die Zulassung ist beim Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) schriftlich zu beantragen.

### Duldung und Mitwirkung

Lebensmittelunternehmer haben die Kontrollen durch die zuständige Überwachungsbehörde zu dulden und diese zu unterstützen. Das Kontrollpersonal hat das Recht Betriebsräume während der Betriebszeiten zu betreten und Betriebsunterlagen einzusehen und ggf. Kopien davon anzufertigen. Gelegentlich kann es notwendig sein, Fotos anzufertigen. Die Überwachungsbehörde ist befugt amtliche Proben zu entnehmen. Dies gilt sowohl für das fertige Produkt als auch für die verwendeten Ausgangsprodukte. Über die amtlichen Maßnahmen ist dem Lebensmittelunternehmer ein entsprechendes Protokoll auszuhändigen, aus dem alle wesentlichen Feststellungen zu entnehmen sein müssen.

### Dokumentation

Im Betrieb sind entsprechende Lieferunterlagen zur Einsichtnahme bereit zu halten. Daraus muss eine Rückverfolgung einen Schritt zurück und einen Schritt nach vorn möglich sein. Darüber hinaus sind spezifische Eigenkontrolldokumente (z.B. Temperaturlisten, Reinigungskontrollen) zu führen.

### Eigenkontrollen

Die Dokumentationspflichten ergeben sich aus den jeweiligen Betriebsstrukturen. Sie sollten als Rückversicherung im Fall einer Beanstandung verstanden werden. So können z.B. Temperaturlisten der Kühlmöglichkeiten dazu genutzt werden, die lückenlose Einhaltung der Kühlkette nachzuweisen.

### Temperaturanforderungen

Für eine Vielzahl an tierischen Lebensmitteln gelten rechtlich verbindliche Temperaturanforderungen, die mindestens während der gesamten Lagerung bis zum Verkauf eingehalten werden müssen. Die Kühlung trägt dazu bei, dass mikrobiologische Verderbnisprozesse verlangsamt werden und die Haltbarkeit dadurch verlängert wird. Daher ist es für viele Produkte unabhängig vom Kühlzwang sinnvoll, eine Kühlmöglichkeit vorzusehen. Dies kann z.B. bei der Lagerung von Eiern und Rohwurst sinnvoll sein. Auch bei der Herstellung von Wurstkonserven sollte auf den Unterschied zwischen Vollkonserven (sterilisiert, ungekühlt lagerfähig, mehrere Jahre haltbar) und Kesselkonserven (pasteurisiert, kühlpflichtig, Haltbarkeit von 6-12 Monaten) geachtet werden.

## Kennzeichnung

Jedes Produkt, welches fertig verpackt zur Selbstbedienung angeboten wird, ist vollständig zu kennzeichnen. Neben der konkreten Produktbezeichnung, muss ein vollständiges Zutatenverzeichnis, ein Mindesthaltbarkeitsdatum und die vollständige Adresse auf dem Produkt erscheinen. Außerdem ist das Gewicht oder Füllvolumen anzugeben. Für einen Teil der Zutaten gelten bestimmte Sonderregeln der Kennzeichnung, wenn die Zutaten ein allergenes Potential haben. Um Fehler zu vermeiden, sollte die Hilfe von Fachleuten in Anspruch genommen werden

## **Besondere Betriebsstrukturen**

Wenn mit anderen Unternehmen ein Austausch von Produkten praktiziert wird, oder Dienstleistungen (z.B. mobile Käserei, Schlachtung) in Anspruch genommen werden, sollten die Verantwortlichkeiten vertraglich klar geregelt werden.

## **Weiterführende Informationen**

Zusätzliche Informationen zur allgemeinen Betriebshygiene und einzelnen Produktgruppen finden Sie auch in *der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung*, die Sie auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Niedersachsen (<https://www.lwk-niedersachsen.de>) abrufen können.

## **Rechtsquellen**

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit - (ABl. L 31 S. 1) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene - (ABl. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 3 und ABl. 2008 L 46 S. 51, ber. ABl. 2009 L 58 S. 3) in der gültigen Fassung

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - (ABl. L 304 S. 18, ber. ABl. 2014 L 331 S. 41, ber. ABl. 2015 L 50 S. 48, ber. ABl. 2016 L 266 S. 7) in der gültigen Fassung

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) - (BGBl. I S. 4253, ber. 2022 S. 28) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) - (BGBl. I S. 1469) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) - (BGBl. I S. 480, ber. S. 619) in der gültigen Fassung

Stand: 09.02.2023

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen,

wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.