



Merkblatt

Merkblatt Produktvorgaben in der Direktvermarktung von tierischen Lebensmitteln

Für die breite Palette der Produkte in der Direktvermarktung gelten zum Teil einheitliche Vorgaben, die sie im „Merkblatt allgemeine Vorgaben zur Direktvermarktung“ finden. Darüber hinaus sind für die verschiedenen Produktgruppen tierischer Lebensmittel aber weitere Spezialregelungen zu berücksichtigen. Gerade wenn man mit einem neuen Produktsegment beginnt, ist es ratsam, sich vor Produktionsbeginn beraten zu lassen. Hier bieten die Landwirtschaftskammer oder auch die örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden Hilfestellungen.

Milch

Rohmilchabgabe ab Hof

Unter bestimmten Bedingungen (§ 17 Abs. 4 Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung) ist es erlaubt, die Rohmilch (keine weitere Behandlung außer Kühlung) der eigenen Tiere direkt ab Hof zu verkaufen. Die Milch darf nur am Tag der Gewinnung und am nächsten Tag abgegeben werden und es muss für den Kunden ein deutlich sichtbares Hinweisschild mit der Aufschrift „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ aufgehängt werden. Die Abgabe erfolgt ausschließlich lose. Das bedeutet, dass die Milch unmittelbar vor dem Verkauf erst abgefüllt werden darf und nicht bereits Flaschen auf Vorrat befüllt werden dürfen. Der Kunde kann sich die Milch auch selber über sogenannte Milchzapfautomaten abfüllen. Das Befüllen von mitgebrachten Gefäßen birgt das Risiko einer mikrobiellen Kontamination sowohl des Produktes als auch der Zapfanlage und sollte daher vermieden werden. Die Abgabe von Rohmilch ab Hof ist bei der Überwachungsbehörde vor Beginn der Tätigkeit anzuzeigen.

Vorzugsmilch

Bei Vorzugsmilch handelt es sich um Rohmilch, die auf Vorrat abgefüllt und in Fertigpackungen an den Kunden abgegeben wird. Neben der vollständigen Kennzeichnung als Fertigpackung muss auch der Hinweis „Rohmilch, Aufbewahren bei maximal +8 °C“ auf der Verpackung ersichtlich sein. An die Milch und den Gesundheitsstatus der Herde werden besondere Anforderungen nach § 17 Abs. 2 in Verbindung mit Anlage 9 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung gestellt. Der Bestand ist monatlich klinisch durch einen Tierarzt / eine Tierärztin zu untersuchen. Dabei sind Einzelmilchproben auf den Zellgehalt und mikrobiologisch auf euterpathogene Erreger zu untersuchen. Es gelten strengere Vorgaben bezüglich der Keim- und Zellzahl als bei Milch, welche über die Molkerei abgegeben wird. Werden diese Werte nicht eingehalten, oder Krankheitserreger oder deren Toxine nachgewiesen, so sind die betroffenen Tiere, oder der Teilbestand von der Gewinnung der Vorzugsmilch auszuschließen. Die Milch muss im Betrieb innerhalb von 2 Stunden auf maximal 4 °C runtergekühlt werden und darf bis 96 Stunden nach der Gewinnung an den Verbraucher abgegeben werden. Betriebe, die Vorzugsmilch abgeben wollen, bedürfen der Genehmigung durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde. Die Genehmigung wird auf Antrag bei Vorliegen der notwendigen Voraussetzungen schriftlich erteilt.

Schulmilch

Die direkte Abgabe von Milch an Schulen wird durch die EU unterstützt. Voraussetzung für diese Förderung ist eine entsprechende EU-Zulassung des Betriebes. Die Abgabe von Rohmilch oder Vorzugsmilch an Gemeinschaftsverpflegungen, wie z.B. Schulen oder Kindergärten ist grundsätzlich verboten. Es muss daher vor Ort die Möglichkeit zur Pasteurisierung gegeben sein. Die Abgabe kann entweder in Portionspackungen, oder aber als Kannenware erfolgen. Eine ausreichende Kennzeichnung wird vorausgesetzt.

Milcherzeugnisse

Zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf Milch mit einer Temperatur von maximal 6 °C verwendet werden. Eine Herstellung ist sowohl aus Rohmilch als auch aus pasteurisierter Milch möglich. Wenn Milch ohne eine Wärmebehandlung über 40° C verwendet wird, muss das Produkt entsprechend mit dem Hinweis "mit Rohmilch hergestellt" versehen sein. Produkte, die in Fertigpackungen an den Kunden abgegeben werden (z.B. Joghurt, Quark, Frischkäse) müssen vollständig gekennzeichnet sein. Bei loser Abgabe (z.B. Schnittkäse) müssen alle notwendigen Informationen in der Verkaufsstätte für den Kunden zugänglich sein. Da es sich bei den meisten Milcherzeugnissen um leicht verderbliche Lebensmittel handelt, ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum bei einer maximalen Kühltemperatur vorzugeben. Es wird eine Lagerung bei maximal 10 °C für diese Produkte empfohlen.

In der Käseherstellung kann man sich sogenannter mobiler Käsereien bedienen. Diese Betriebe müssen über eine entsprechende EU-Zulassung verfügen und kommen dann mit gereinigten Fahrzeugen auf den landwirtschaftlichen Betrieb, um die Milch vor Ort als Dienstleister zu verkäsen. Die Reifung der Produkte kann entweder noch durch die mobile Käserei, oder aber auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen. Wichtig zu wissen ist, dass die Verantwortung für die Produktsicherheit beim Eigentümer des Produktes unabhängig vom Ort der Reifung bleibt. Daher sollten die Rahmenbedingungen zwischen dem Milcherzeuger und der Lohnkäserei vor Produktionsbeginn eindeutig geklärt werden. Für das anschließende Aufschneiden und Verpacken des Käses müssen hygienisch einwandfreie Räumlichkeiten zur Verfügung stehen. Die private Küche ist dafür nicht geeignet.

Eier

Im Rahmen der Primärerzeugung ist die Vermarktung von Eiern von bis zu 350 Legehennen möglich. Erfolgt die Abgabe direkt ab Hof können die Eier unsortiert lose oder abgepackt abgegeben werden. Es besteht dann keine Verpflichtung zur Anmeldung einer Eierpackstelle und es muss kein Erzeugercode auf den Eiern angebracht werden. Kennzeichnungspflicht besteht lediglich für die maximale Verkaufsfrist von 28 Tagen nach dem Legen. Die Eier sollten daher betriebsintern nach den Legedaten getrennt gesammelt werden. Eine lebensmittelrechtliche Kühlpflicht besteht nicht.

Sollen die Eier über einen Wochenmarkt oder einen anderen Hofladen vertrieben werden, besteht die Verpflichtung zur Registrierung nach Legehennenregistergesetz. Mit dieser Registrierung wird ein Erzeugercode zugewiesen, der auf jedes Ei geprintet werden muss. Aus dem Erzeugercode ergibt sich die Haltungsform (Boden-, Freiland-, Biohaltung), der Mitgliedstaat und das Bundesland des Tierhalters und eine individuelle Betriebsnummer. Ggf. können sich je nach Vermarktungsweg weitere Kennzeichnungspflichten ergeben, die entweder direkt auf der Verpackung oder über ein Schild bei der Ware erfüllt werden können.

Sollen Eier nach Güte oder Gewichtskasse sortiert werden, besteht eine Verpflichtung zur Anmeldung einer Eierpackstelle. Auf Antrag wird eine Zulassungsnummer vergeben, die entsprechend auf den Verpackungen oder bei loser Abgabe auf einem Schild anzugeben ist. Darüber hinaus müssen neben den vollständigen Kontaktdaten der Packstelle die Güte- und Gewichtsklasse, die Art der Haltung (Boden, Freiland, Bio) und das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden, wobei hierbei die maximale Frist von 28 Tagen nach dem Legen zu berücksichtigen ist.

Weitere Informationen zur Kennzeichnung können Sie dem MFB-08-096-00 Merkblatt zum gewerblichen Umgang mit Hühnereiern entnehmen.

Fisch

Die Primärerzeugung gilt beim Fisch nur solange, wie keine wesentliche Änderung des Produktes (Tötung, Ausbluten, Sortieren, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung) stattfindet. Sofern nur haushaltsübliche Mengen direkt an den Endverbraucher oder an Betriebe des nahen Einzelhandels abgegeben werden, gelten die Vorgaben der Anlage 1 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung.

Sollen Produkte abgegeben werden, die einer weiteren Behandlung unterzogen wurden, z.B. Marinieren, Räuchern, so sind auch bei der direkten Vermarktung weitere Anforderungen des EU-Rechtes einzuhalten

Fleisch und Fleischzubereitungen von Schwein, Rind, Pferd, Schaf oder Ziege

Das Schlachten der genannten Tierarten zählt nicht mehr zur Primärproduktion. Daher darf dieser Vorgang auch nur in zugelassenen Schlachtbetrieben erfolgen. Das dort unter EU-Bedingungen gewonnene Fleisch kann unter Einhaltung der Kühlpflicht und der Produkthygiene wieder in den landwirtschaftlichen Betrieb zurückgebracht werden und dort entsprechend über den Hofladen vermarktet oder weiterbearbeitet werden. Bei der Herstellung sind die Vorgaben der Anlage 5 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung einzuhalten. Fleisch darf bei maximal +7° C, Nebenprodukte (Leber, Herz) bei max. 4 °C gelagert werden. Bei vorverpackten (vakuumierten) Teilstücken ist auf eine ausreichende Kennzeichnung zu achten. Dies betrifft beim Rindfleisch auch die Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit nach Rindfleischetikettierungsgesetz. Es sind Mindesthaltbarkeiten anzugeben. Wird vor Ort Hackfleisch hergestellt, so ist auf eine gute Produktionshygiene zu achten und es sollte nur so viel hergestellt werden, wie auch zeitnah verkauft werden kann. Eine Lagerungstemperatur von max. 4 C ist einzuhalten. Das Hackfleisch sollte nur am Tag der Herstellung verkauft werden.

Fleischzubereitungen zeichnen sich im Gegensatz zum Fleisch dadurch aus, dass dem rohem, zerkleinerten Fleisch weitere Zutaten (Lebensmittel, Würzstoffe, Zusatzstoffe) beigegeben wurden, aber die Struktur des Fleisches nicht verändert ist. Gewürztes Hackfleisch, mariniertes Grillfleisch oder ähnliches sind typische Vertreter dieser Produktgruppe. Auch hier ist auf eine gute Produktionshygiene und eine ausreichende Kühlung zu achten. Die hergestellte Ware sollte zeitnah verkauft werden; anderenfalls empfiehlt sich das Einfrieren des Produktes.

Geflügelfleisch

Geflügel darf bis zu einer Größenordnung von maximal 10.000 Stück Geflügel pro Jahr im eigenen Betrieb ohne Zulassung geschlachtet werden. Selbstverständlich sind die Vorgaben zur Hygiene nach Anlage 3 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung und zur tierschutzkonformen Betäubung und Schlachtung einzuhalten. Die Person, die die Schlachtung vornimmt, bedarf einer Sachkundebescheinigung nach Tierschutz-Schlachtverordnung.

Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann durch den Tierhalter selber durchgeführt werden, solange keine abweichenden Merkmale festgestellt werden. Im Zweifel ist der amtliche Tierarzt hinzuzuziehen. Schlachtabfälle sind ordnungsgemäß durch einen Spezialbetrieb in geeigneten Behältern zu entsorgen. Eine Entsorgung über den Mist oder durch Vergraben ist verboten.

Der geschlachtete Tierkörper kann als Ganzes oder in Teilstücken zerlegt an den Kunden abgegeben werden. Hierbei ist ggf. auf eine korrekte Kennzeichnung zu achten. Wird der Tierkörper eingefroren, darf er nicht mehr als Frischgeflügel verkauft werden.

Da Geflügel Träger von Salmonellen oder Campylobacter sein kann, ist auf eine gute Produktionshygiene und Vermeidung von Kreuzkontaminationen zu achten. Geflügelfleisch darf bei maximal 4° C gelagert werden. Anders als bei dem Fleisch anderer Tierarten ist beim frischen Geflügelfleisch eine sogenannte Verbrauchsfrist festzulegen, nach deren Ablauf das Produkt zu entsorgen ist.

Weitere Informationen zur Kennzeichnung können Sie dem MFB-08-097-00 Merkblatt Geflügelkennzeichnung entnehmen.

Wurstwaren (Fleischerzeugnisse)

Fleischerzeugnisse zeichnen sich dadurch aus, dass durch verschiedene Verarbeitungsschritte die Struktur des Fleisches verändert wurde. Auf Grund unterschiedlicher Herstellungsweise unterscheidet man Rohwürste (z.B. Salami, Schinken) von Brühwürsten (z.B. Mortadella, Fleischwurst) und Kochwürsten (z.B. Rotwurst und Leberwurst). Da die Herstellung das Ausgangsprodukt unterschiedlich verändert, sind auch die Anforderungen an das Endprodukt – insbesondere bezüglich der Kühlpflicht und Lagerungsmöglichkeit unterschiedlich. Sehr häufig werden aus diesem Segment auch Konserven in der Direktvermarktung abgegeben. Dabei unterscheidet man Kesselkonserven, die in kochendem Wasser im Kessel haltbar gemacht werden von Vollkonserven, die unter Druck und hohen Temperaturen keimreduziert werden. In Kesselkonserven werden nicht alle Mikroorganismen sicher abgetötet, so dass die Haltbarkeit geringer ist und die Dosen unter Kühlbedingungen gelagert werden sollten.

Wild

Das Wild zählt zu der Primärerzeugung solange nur das selbsterlegte Wild eines Jagdtages verkauft wird. Wild kann ausgenommen, aber in der Decke, oder aber als zerteilte Ware abgegeben werden.

Für das Kleinwild (Hase, Federwild) gilt eine maximale Lagertemperatur von 4°C. Fleisch von Großwild darf bei maximal 7 °C gelagert werden. Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann durch den Jäger als geschulte Person selber durchgeführt werden, solange keine auffälligen Merkmale festgestellt werden. Bei Schwarzwild, Dachs oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss im Rahmen der Fleischuntersuchung eine Trichinenprobe untersucht werden. Die Entnahme erfolgt durch den amtlichen Tierarzt oder kann bei Wildschweinen und Dachsen auch auf Antrag dem Jäger genehmigt werden.

Die Gewinnung von Fleisch von Gehegewild unterliegt nicht der Privilegierung des Jagdrechtes und es gelten die vergleichbaren Anforderungen wie für die schlachtbaren Haustiere unter Fleisch und Fleischzubereitungen von Schwein, Rind, Pferd, Schaf oder Ziege.

Honig

Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Imkerei unterliegen der Primärproduktion, es sei denn es werden Produkte aus Honig, z.B. Kosmetik, Süßigkeiten, Kerzen hergestellt. Honig ist ein sehr sicheres Lebensmittel, so dass die Hygieneanforderungen an die genutzten Räumlichkeiten relativ gering sind. Aufpassen muss man allerdings bei der richtigen Kennzeichnung – insbesondere, wenn eine besondere Blütentracht ausgelobt werden soll.

Gefahrenpunkte bei der Herstellung von Honig können Schadstoffbelastungen durch Tierarznei-, Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenbehandlungsmittel sowie Fremdkörper sein. Des Weiteren kann Honig als bakterielle Gefahr z.B. Sporen von Clostridium botulinum (Säuglingsbotulismus) enthalten. Es wird empfohlen, den Warnhinweis "nicht zum Verzehr für Säuglinge geeignet" auf der Verpackung vorzusehen.

Weiterführende Informationen

Zusätzliche Informationen zur allgemeinen Betriebshygiene und einzelnen Produktgruppen finden Sie auch in *der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 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 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs - (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22, ber. ABl. 2007 L 204 S. 26, ber. ABl. 2008 L 46 S. 50, ber. ABl. 2010 L 119 S. 26, ber. ABl. 2013 L 160 S. 15, ber. ABl. 2015 L 66 S. 22, ber. ABl. 2019 L 13 S. 12) 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

Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) - (ABl. L 299 S. 1) in der gültigen Fassung

Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates - (ABl. L 347 S. 671, ber. ABl. 2014 L 189 S. 261, ber. ABl. 2016 L 130 S. 18, ber. ABl. 2017 L 34 S. 41, ber. ABl. 2020 L 106 S. 12) 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

Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV) (BGBl. I S. 1358) in der gültigen Fassung

Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union über die besondere Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen und über die Verkehrsbezeichnung und Kennzeichnung von Fleisch von weniger als zwölf Monate alten Rindern (Rindfleischetikettierungsgesetz – RiFLEtikettG) - (BGBl. I S. 380) in der gültigen Fassung

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchIV) - (BGBl. I S. 2982) 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.