



Thüringer Landesanstalt  
für Landwirtschaft



# *Recht in der Direktvermarktung*

Schriftenreihe Heft 7 / 2002

**Landwirtschaft und Landschaftspflege  
in Thüringen**

Besuchen Sie uns auch im Internet:  
**[www.tll.de/ainfo](http://www.tll.de/ainfo)**

Korrektur:  
Das ist das Heft 7/2002, in der Fußzeile steht aber irrtümlicherweise das Heft 6/2002.  
Ich bitte Sie dieses Versehen zu entschuldigen.

## **Impressum**

1. Auflage 2002

Herausgeber: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft  
Naumburger Straße 98, 07743 Jena  
Tel.: (03641) 683-0, Fax: (03641) 683 390  
eMail: [pressestelle@jena.tll.de](mailto:pressestelle@jena.tll.de)

**Autoren:** Leo Muhle, Kerstin Riedel-Kopp, Dr. Frank Augsten,  
Dr. Ulrich Kirchheim, Dr. Rolf Schoder, Rainer Hohlstein,  
Dr. Edgar Sommerfeld, Dr. Heinz Dolzmann,  
Dr. Bernhard Meixner, Torsten Weidemann

im Juli 2002

Das Autorenkollektiv hat diese Veröffentlichung mit größter Sorgfalt recherchiert und zusammengestellt.  
Für etwaige sachliche und drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

----- ISSN 0944-0348 -----

Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Quellenangabe gestattet.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	5
<b>A Allgemeine Rechtsbestimmungen (ORR Leo Muhle, Kerstin Riedel-Kopp) .....</b>	<b>7</b>
Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz.....	7
Produkthaftungsgesetz.....	9
Lebensmittelhygiene-Verordnung .....	10
Infektionsschutzgesetz .....	11
Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.....	12
Fertigpackungsverordnung .....	13
Preisangabenverordnung .....	15
Eichgesetz und Eichordnung .....	16
Ladenschlussgesetz.....	18
Gewerbeordnung .....	20
Handwerksordnung.....	23
Steuerrecht.....	26
Bauordnung .....	31
Straßenverkehrsrecht.....	34
Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb.....	35
Ökologischer Landbau (Dr. Frank Augsten) .....	36
<b>B Produktspezifische Rechtsbestimmungen.....</b>	<b>37</b>
Fleisch und Fleischerzeugnisse (LR Dr. Ulrich Kirchheim) .....	37
Milch und Milcherzeugnisse (OLR Dr. Ralf Schoder) .....	45
Fisch und Fischerzeugnisse (FD Rainer Hohlstein) .....	56
Geflügel (LR Dr. Edgar Sommerfeld) .....	61
Eier (LR Dr. Edgar Sommerfeld).....	63
Honig (Dr. Heinz Dolzmann) .....	64
Getreide und Getreideerzeugnisse (LD Dr. Bernhard Meixner).....	66
Obst und Gemüse (LR Torsten Weidemann) .....	69
Speisekartoffeln (LR Torsten Weidemann) .....	74
<b>C Verzeichnis der Literatur, Gesetze, Verordnungen und Richtlinien .....</b>	<b>77</b>
<b>Adressen der Autoren .....</b>	<b>81</b>



## Vorwort

Die Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln erfordert vom Direktvermarkter ein hohes Maß an Verantwortung und Kompetenz. Es ist ein äußerst umfangreicher rechtlicher, vor allem aber lebensmittelrechtlicher Pflichtenkatalog zu erfüllen, um neben Wettbewerbsgleichheit oder Steuergerechtigkeit den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden, Irreführung und Täuschung garantieren zu können. Diese sehr vielgestaltigen Rechtsbereiche sind auf Anhieb kaum erfassbar. Ziel dieser Broschüre soll es daher sein,

- einen groben Überblick zu geben und den Sinn für das Wesentliche zu schärfen sowie
- für spezielle Fragestellungen die jeweilige Beratungs- und Kontrollstelle zu benennen.

Im Folgenden werden die wesentlichsten gesetzlichen Bestimmungen dargestellt, welche für die Produktion und Vermarktung pflanzlicher und tierischer Nahrungsmittel relevant sind. Dabei wird zwischen allgemeinen und produktspezifischen Regelungen unterschieden. Die Rechtsvorschriften sind nur auszugsweise und in der Regel nicht wörtlich zitiert. Vorgenommene Verkürzungen und Vereinfachungen führen dazu, dass die wiedergegebenen Inhalte der Gesetze und Verordnungen nur hinweisenden bzw. erläuternden Charakter haben. Sowohl im allgemeinrechtlichen als auch im produktspezifischen Teil führt eine nicht immer gegebene Eindeutigkeit zu Spielräumen in der rechtlichen Auslegung. Daher ist ein Beratungsgespräch bei den zuständigen Landes- und Kommunalbehörden empfehlenswert.

Die Autoren bedanken sich bei Herrn Dr. Elßner (Koordinierungsstelle der Länder „Messgeräte“ beim Landesamt für Mess- und Eichwesen Thüringen, Ilmenau), Frau Dr. Grimm (Staatliches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Greiz), Herrn OLR Kästner (LWA Sömmerda/Umpferstedt), Herrn Pfau (Landratsamt Saale-Holzland-Kreis/Ordnungsamt), Herrn Amtsleiter Römer (Stadtverwaltung Jena/Bauordnungsamt), Frau Dr. Suhrke (TMSFG Erfurt) und Herrn Dr. Schieferstein (Deutscher Imkerbund e. V. Wachtberg-Villip) für die fachliche Unterstützung sowie hilfreichen Diskussionen. Ein herzliches Dankeschön gebührt Frau Regina Borath für die redaktionelle Arbeit. Die Autoren wünschen sich eine freundliche Annahme durch die Nutzer und sind für kritische Hinweise und Anregungen dankbar. Der ständig veränderten Rechtslage Rechnung tragend, haben sich die Autoren zur permanenten Aktualisierung der Broschüre verpflichtet. Diese ist unter der Adresse <http://www.tll.de> abrufbar.

Die Autoren



# A Allgemeine Rechtsbestimmungen

## Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz

### Bemerkungen zum Inhalt

Das LMBG (1) ist das "Grundgesetz" für den Lebensmittelbereich. Es enthält Definitionen, Grundsätze und Verbote, um den Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschung zu schützen. Für die Praxis des Direktvermarkters sind folgende Paragraphen von zentraler Bedeutung.

#### § 8 Verbote zum Schutz der Gesundheit

Lebensmittel für andere dürfen nicht derart hergestellt, behandelt oder verkauft werden, dass der Verzehr die Gesundheit der Kunden schädigen kann.

Beispiele: Glassplitter in Konserven, Verdorbenes Fleisch

#### § 11 Zusatzstoffverbote

Es ist verboten, beim gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln nicht zugelassene Zusatzstoffe zu verwenden. Zugelassene sowie beschränkt zugelassene Stoffe sind in den Anlagen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (3) aufgeführt. Der Gehalt an Zusatzstoffen ist gemäß § 8 ZZuV kenntlich zu machen (Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Emulgatoren, Dickungsmittel, Backtreibmittel).

Zu beachten ist weiterhin, dass Zusatzstoffe den Reinheitsanforderungen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (4) genügen müssen.

#### § 14 Pflanzenschutz- oder sonstige Mittel

Lebensmittel mit erhöhten Rückständen an Pflanzenschutz-, Dünge- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln in den Verkehr zu bringen, ist verboten. Die festgelegten Grenzen sind in der Rückstands-Höchstmengen-VO (5) festgeschrieben und erstrecken sich ausdrücklich auch auf die Umwandlungsprodukte dieser Stoffe. Für nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel gilt ein grundsätzliches Anwendungs- und Rückstandsverbot.

#### § 15 Stoffe mit pharmakologischer Wirkung

Es ist untersagt, vom Tier gewonnene Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, wenn die festgesetzte Höchstmenge an Stoffen mit pharmakologischer Wirkung überschritten wird.

Ergänzt wird diese Regelung durch Vorschriften des Arzneimittelrechts, des Fleischhygienerechts (Kapitel II. Fleisch und Fleischerzeugnisse) und des Futtermittelrechts.

Nähere Angaben liefert auch die Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung (6). Verboten ist weiterhin die Gewinnung und das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln vom Tier innerhalb der festgesetzten Wartezeiten.

...

### Rechtsquellen

Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (**LMBG**) (1)

Thüringer Ausführungsgesetz zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz sowie zur Weinüberwachung (**ThürAGLMBG**) (2)

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - **ZZuV**) (3)

Verordnung über Anforderungen an Zusatzstoffe und das In-Verkehr-Bringen von Zusatzstoffen für technologische Zwecke (Zusatzstoff-Verkehrsverordnung-**ZVerkV**) (4)

Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen (Rückstands-Höchstmengenverordnung - **RHmV**) (5)

Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung (6)

# Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz

(Fortsetzung)

## Bemerkungen zum Inhalt

## Kontaktstelle

### § 17 Verbote zum Schutz vor Täuschung

Es ist verboten, Lebensmittel, die nicht zum Verzehr geeignet sind, in den Verkehr zu bringen, auch wenn eine Beeinträchtigung äußerlich nicht erkennbar ist. Gleiches gilt für nachgemachte Lebensmittel oder für Lebensmittel, die dem Anschein nach besser sind als die tatsächliche Beschaffenheit. Sie dürfen ohne ausreichende Kenntlichmachung nicht in den Handel gelangen.

Verboten ist außerdem die Werbung mit Selbstverständlichkeit. Zum Beispiel darf der Direktvermarkter nicht damit werben, dass das zu verkaufende Fleisch nur "von hygienerechtlich untersuchten Tieren" stammt.

Lebensmittel, die Zusatzstoffe oder Rückstände enthalten, dürfen nicht als "natürlich" oder "frei von Rückständen" bezeichnet werden. Generell untersagt ist auch der Verkauf von Lebensmitteln, die in ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen, bzw. das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln mit irreführenden Angaben, Bezeichnungen oder Aufmachungen. Was unter "Verkehrsauffassung" bei den einzelnen Produkten zu verstehen ist, kann u. a. dem Deutschen Lebensmittelbuch entnommen werden.

### § 18 Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung

Die Werbung mit besonderen Attributen, die das Lebensmittel in die Nähe eines Arzneimittels rücken, ist rechtswidrig. So dürfen sich Werbeaussagen nicht auf die Beseitigung, Linderung, Verhütung von Krankheiten beziehen. Erlaubt sind nur allgemeine Hinweise, wie "Ist gesund" oder "gesundheitsfördernd".

Zuständige Behörden für die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen des LMBG sind die staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Landkreisen bzw. kreisfreien Städten (§ 1 ThürAGLMBG).



## Bemerkungen zum Inhalt

Die verschuldensabhängige Haftung für durch fehlerhafte Produkte entstandene Folgeschäden richtet sich auch für den Direktvermarkter nach dem allgemeinen Vertrags- und Deliktsrecht des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Sie gilt für alle Erzeugnisse.

Darüber hinaus kann ein Direktvermarkter nicht nur aufgrund der Regelungen des BGB zur Rechenschaft gezogen werden, sondern auch die Bestimmungen des Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) können bei Haftungsschäden in der Direktvermarktung herangezogen werden.

Die Besonderheit des ProdHaftG liegt in der Erweiterung auf verschuldensunabhängige Haftung und die Einschränkung der Produkte.

§ 1 Abs. 1 Satz 1 ProdHaftG sagt zur Haftung folgendes aus: "Wird durch den Fehler eines Produkts jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen".

Ein Hersteller (Direktvermarkter) haftet nach § 1 Abs. 2 ProdHaftG nicht, wenn:

- er das Produkt nicht in den Verkehr gebracht hat (Nr. 1);
- das Produkt zum Zeitpunkt des In-Verkehr-Bringens fehlerfrei war (Nr. 2);
- der Hersteller das Produkt weder für den Verkauf noch eine andere Form des Vertriebs mit wirtschaftlichem Zweck hergestellt, noch im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit hergestellt oder vertrieben hat (Nr. 3);
- das Produkt zum Zeitpunkt des In-Verkehr-Bringens den dazu erlassenen Rechtsvorschriften entsprach (Nr. 4);
- der Fehler nach dem Stand von Wissenschaft und Technik zum Zeitpunkt des In-Verkehr-Bringens des Produktes objektiv nicht erkannt werden konnte (Nr. 5).

Ratsam ist für den Direktvermarkter, eine Betriebshaftpflichtversicherung abzuschließen, um die im Gesetz genannten Haftungsansprüche (§§ 7 bis 11 ProdHaftG) bei Personenschäden bis zu einer Höchstgrenze von 85 Mio. Euro (!) abdecken zu können. Um Haftungsansprüche abwehren zu können, ist es z. B. empfehlenswert:

- begrenzt lagerfähige Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdaten zu versehen,
- die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln sowie deren Mengen schriftlich festzuhalten,
- bei Mithilfe von fremden Arbeitskräften Belehrungen durchzuführen, Inhalt und Datum der Belehrung aktenkundig zu machen und die Belehrteten unterzeichnen zu lassen.

## Rechtsquellen

Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - **ProdHaftG**) (7)

## Kontaktstelle

Rechtsanwälte

# Lebensmittelhygiene-Verordnung

## Bemerkungen zum Inhalt

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gilt für alle Betriebe, die nach der Urproduktion gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen. Sie legt die hygienischen Grundanforderungen fest, ohne dabei spezielle Hygienevorschriften zu berühren (s. Kapitel Produktspezifische Rechtsbestimmungen).

"Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind." (§ 3)

Nach § 2 Nr. 2 ist eine nachteilige Beeinflussung:

„eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren“.

Um solche nachteiligen Beeinflussungen zu vermeiden, sind in der Anlage zur LMHV umzusetzende Mindestanforderungen beschrieben für:

- Betriebsstätten,
- Räume, Vorrichtungen und Geräte,
- Gegenstände und Ausrüstungen,
- den Umgang mit Lebensmitteln und
- das Personal.

Außer diesen Mindestanforderungen verlangt die LMHV betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (**Darlegungspflicht gegenüber der Überwachungsbehörde**). Die durchzuführenden Eigenkontrollen werden nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes konkretisiert und systematisiert.

## Rechtsquellen

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) (8)

## Kontaktstelle

Zuständige Behörde für den Vollzug der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind die staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei den Landkreisen bzw. kreisfreien Städten.

## Bemerkungen zum Inhalt

Um übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, werden im Infektionsschutzgesetz Regelungen zur Verhütung und Bekämpfung getroffen. Um welche übertragbaren (meldepflichtigen) Krankheiten es sich im Einzelnen handelt, ist im § 6 IfSG festgehalten. Meldepflichtig sind unter anderem:

- Botulismus,
- Cholera,
- Diphtherie,
- Typhus,
- humane spongiforme Enzephalopathie,
- akute Virushepatitis.

Besonders wird die Direktvermarktung von § 42 IfSG tangiert. Dieser schreibt vor, dass Personen, die an bestimmten meldepflichtigen Krankheiten erkrankt sind, beim Herstellen, Behandeln oder In-Verkehr-Bringen nachfolgend aufgeführter Lebensmittel nicht tätig sein dürfen, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen. Zu Lebensmitteln in diesem Sinne zählen unter anderem:

- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung der Auflage,
- Eiprodukte,
- Feinkostsalate, Kartoffelsalate,
- Fleisch und Fleischerzeugnisse,
- Milch und Milcherzeugnisse,
- Fisch und Fischereierzeugnisse.

Für die Legitimation benötigt deshalb jeder Direktvermarkter solcher Produkte eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Sie darf nicht älter als drei Monate sein, wenn Direktvermarkter erstmalig eine Tätigkeit aufnehmen, bei denen sie mit o. g. Produkten in Berührung kommen (§ 43 IfSG).

Generell betont das IfSG die Eigenverantwortlichkeit der betroffenen Betriebe und der in ihnen Beschäftigten. So müssen die Arbeitnehmer ihren Arbeitgeber über ansteckende Erkrankungen unverzüglich in Kenntnis setzen. Der Arbeitgeber hat Belehrungen durchzuführen und dies dem Gesundheitsamt gegenüber zu dokumentieren.

## Rechtsquellen

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (**IfSG**) (9)

## Kontaktstelle

Für die Ausstellung der Bescheinigung sind die Gesundheitsämter bei den Landkreisen bzw. kreisfreien Städten oder von ihnen beauftragte Ärzte zuständig.

# Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

## Bemerkungen zum Inhalt

Diese Verordnung trifft für Direktvermarkter nur dann zu, wenn sie Lebensmittel in Fertigpackungen abgeben, d. h. in Dosen, Flaschen, geschlossenen Gläsern, Plastikbechern mit Deckel, geschlossenen Plastiktüten oder –säcken sowie Folieneinschweißungen.

Unverpackte Lebensmittel fallen nicht unter diese VO. Die Definition des Begriffs "Fertigpackung" liefert § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes (13). Dieser besagt: "Fertigpackungen sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge ohne Öffnen oder merkliche Änderungen der Verpackung nicht verändert werden kann."

Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen nur verkauft werden, wenn angegeben sind:

1. Verkehrsbezeichnung (§ 4 LMKV).
2. Name oder Firma und die Anschrift des Herstellers/ Verpackers oder Verkäufers.
3. Zutatenverzeichnis (§§ 5, 6) in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.
4. Mindesthaltbarkeitsdatum (§ 7) bzw. Verbrauchsdatum (§ 7a) bei leicht verderblichen Lebensmitteln.
5. Alkoholgehalt (§ 7b) nur bei Getränken von mehr als 1,2 Vol. %.
6. Die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (§ 8).

Bis Ende 2000 reichte es aus die Zutaten, geordnet nach deren Gewichtsanteilen, anzugeben. Seit 01.01.2001 ist die Kennzeichnungsregelung der quantitativen Inhalts-Deklaration Pflicht. Das heißt, seit diesem Jahr müssen die Mengenangabe der Hauptzutat bzw. die wertgebende/kaufentscheidende Zutat eines Lebensmittels außerdem in Prozent erfolgen, wenn (§ 8 Abs. 4):

- die Zutat im Produktnamen genannt ist,
- der Produktname auf die Zutat hindeutet,
- die Zutat auf dem Etikett in Wort/Bild/grafische Darstellung hervorgehoben ist,
- die Menge der Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels ist.

Die Prozentangabe hat direkt hinter der betreffenden Zutat zu erfolgen. Ausnahmen hiervon werden im § 8 Abs. 2 geregelt.

Berücksichtigt werden muss außerdem, dass weitere Rechtsvorschriften eine abweichende oder zusätzliche Kennzeichnung vorschreiben können.

Zum Beispiel:

- Nennfüllmenge s. Fertigpackungs-VO
- Preis s. Preisangaben-VO
- Grundpreis s. Preisangaben-VO
- Herkunftsangabe s. Rindfleischetikettierung
- Losgröße s. Losgrößen-VO

## Rechtsquellen

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - **LMKV**) (10)

## Kontaktstelle

Zuständige Behörden für die Überwachung sind die staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter bei den Landkreisen bzw. kreisfreien Städten.

# Fertigpackungsverordnung

## Bemerkungen zum Inhalt

Die Fertigpackungsverordnung (FPV) ist eine sehr umfangreiche Verordnung, die die Art und Weise der Kennzeichnung der Füllmenge und die Anforderungen an die Füllmenge regelt. Ebenso sind hier die Bestimmungen zur Nennfüllmenge, zum Abtropfgewicht und zu Maßbehältnissen enthalten. Aufgrund des Umfangs dieser VO können hier nur einige kurze Passagen wiedergegeben werden.

Wie der Name schon sagt, gilt diese Verordnung nur für Waren, die in Fertigpackungen abgegeben werden, die im Regelfall nicht kleiner als 5 g (5 ml) und nicht größer als 10 kg (10 l) sind. Der Begriff der Fertigpackungen wurde bereits im Kapitel Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung erläutert. Fertigpackungen gleichgestellt sind sog. „offene Packungen“ und unverpackte Backwaren.

Somit trifft diese Verordnung für Direktvermarkter, die ausschließlich lose Waren anbieten bzw. grundsätzlich die Produkte vor den Augen des Verbrauchers abwiegen und verpacken, nicht zu. Werden jedoch Fertigpackungen hergestellt bzw. abgegeben, ist die Kennzeichnung der Füllmenge, des Grundpreises und gegebenenfalls die Angabe der Nennfüllmenge und des Abtropfgewichts erforderlich.

### § 6 FPV - Kennzeichnung der Füllmenge

- Fertigpackungen mit flüssigen Lebensmitteln sind nach Volumen zu kennzeichnen,
- Fertigpackungen mit anderen Lebensmitteln sind nach Gewicht/ Stückzahl zu kennzeichnen.

Ausnahmen dazu sind (§ 7 Abs. 2) z. B.:

- Honig, Sirup nach Gewicht,
- Essigessenz nach Gewicht,
- Milcherzeugnisse mit Ausnahme von Milchmischgetränken nach Gewicht (bei Kondensmilcherzeugnissen in bestimmten Behältnissen ist Gewicht und Volumen anzugeben),
- Buttermilcherzeugnisse nach Gewicht oder Volumen.

Abweichend von § 7 Abs. 2 der FPV darf bei Fertigpackungen mit Obst und Gemüse, Backoblaten und Gewürzen die Stückzahl angegeben werden, wenn die Erzeugnisse der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nach Stückzahl gehandelt werden (§ 8 Abs. 1 FPV).

### § 10 FPV - Befreiung von der Füllmengen Kennzeichnung

Bei Fertigpackungen mit Erzeugnissen, die der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nach Stückzahl gehandelt werden dürfen oder bei denen die Stückzahl angegeben werden darf, ist die Angabe der Stückzahl nicht erforderlich, wenn alle Stücke sichtbar und leicht zählbar sind, oder wenn das Erzeugnis handelsüblich nur als einzelnes Stück oder Paar in den Verkehr gebracht wird.

## Rechtsquellen

Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung - **FPV**) (11)

Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz – **EichG**) (12)

## Kontaktstelle

Zuständige Behörde für den Vollzug der Fertigpackungsverordnung ist das Landesamt für Mess- und Eichwesen Thüringen (Eichdirektion und Eichämter).

**Bemerkungen zum Inhalt**

**§ 11 FPV - Abtropfgewicht**

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auf der Fertigpackung neben der gesamten Füllmenge auch das Abtropfgewicht dieses Lebensmittels anzugeben. Das Abtropfgewicht ist in unmittelbarer Nähe der gesamten Füllmenge und mindestens in gleicher Schriftgröße wie diese anzugeben.

Die §§ 18 und 20 FPV regeln die Art und Weise der Füllmengenangabe. Grundsätzlich sind die Angaben unverwischbar sowie leicht erkennbar und deutlich lesbar anzugeben. Dazu gehört, dass die Mindestschriftgrößen bei den Angaben eingehalten werden (siehe § 20 FPV).

**Verbindliche Werte für die Nennfüllmengen**

Für bestimmte Fertigpackungen sind verbindliche Nennfüllmengen vorgeschrieben. Sie können der Anlage 1 der FPV entnommen werden.

Zu beachten ist in diesem Zusammenhang, dass bei Fertigpackungen mit gleicher Nennfüllmenge einerseits die Füllmenge zum Zeitpunkt der Herstellung aller in Betracht kommenden Fertigpackungen im Mittel die vorgeschriebene Nennfüllmenge nicht unterschritten und andererseits bei keiner der einzelnen Fertigpackungen die festgelegten Werte für die Minusabweichung von der Nennfüllmenge überschritten werden dürfen (§ 22 ff FPV). Die zulässigen Minusabweichungen für nach Gewicht oder nach Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen können ebenfalls dem § 22 entnommen werden. Spezielle Anforderungen an Fertigpackungen bei Kennzeichnung des Abtropfgewichtes, nach Länge oder Fläche bzw. nach Stückzahl sind in den §§ 22 a, 23 und 24 FPV geregelt.

Für Fertigpackungen ungleicher Nennfüllmenge ist § 25 zutreffend. Danach darf z. B. das Nettogewicht einer Fertigpackung bis 100 g maximal 1 g, einer Fertigpackung zwischen 100 und 500 g maximal 2 g, einer Fertigpackung zwischen 500 und 2 000 g maximal 5 g den auf der Fertigpackung angegebenen Wert unterschreiten.

## Bemerkungen zum Inhalt

§ 1 Abs. 1 PAngV legt fest: "Wer Letztverbrauchern gewerbs- oder geschäftsmäßig oder regelmäßig in sonstiger Weise Waren oder Leistungen anbietet, ... hat die Preise anzugeben, die einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile unabhängig von einer Rabattgewährung zu zahlen sind (Endpreise)". Damit trifft die PAngV auch für Direktvermarkter zu.

Die neue, am 1. September 2000 in Kraft getretene Preisangaben-VO regelt nunmehr auch die Preiskennzeichnung von Fertigpackungen gemäß Eichgesetz. Danach müssen solche Produkte mit dem Verkaufspreis (Endpreis) und mit dem Preis je Mengeneinheit (Grundpreis) ausgezeichnet werden. Somit gelten für lose Ware und für Fertigpackungen unterschiedliche Preisauszeichnungen.

### § 2 Abs. 1 PAngV

Wer Waren in Fertigverpackungen, offenen Packungen oder als Verkaufseinheit ohne Umhüllung anbietet, hat neben dem Endpreis auch den Preis je Mengeneinheit (Grundpreis) anzugeben. Dies gilt auch für denjenigen, der als Anbieter dieser Ware gegenüber Letztverbrauchern unter Angabe von Preisen wirbt.

### § 2 Abs. 2 PAngV

Wer lose Ware anbietet, hat lediglich den Grundpreis anzugeben. Nach § 2 Abs. 3 PAngV ist der Grundpreis in der verkehrsüblichen Maßeinheit, wie z. B. Kilogramm (kg), Liter (l), Meter (m), Quadratmeter (m<sup>2</sup>), Kubikmeter (m<sup>3</sup>) anzugeben. Mengeneinheiten unter 250 g oder 250 ml dürfen auf 100 g oder 100 ml als Grundpreis bezogen werden. Bei Waren für die ein Abtropfgewicht anzugeben ist, muss sich der Grundpreis gleichfalls darauf beziehen.

Bei größeren Mengen (über 100 l oder 50 kg) können verkehrsübliche Angaben für den Grundpreis angewendet werden, analog wenn ein Verkauf in Stück, Bund, Paar, Kopf oder Ähnliches der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht.

§ 4 PAngV regelt die Art und Weise der Preisauszeichnung. § 4 Abs. 1: "Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes, auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise sichtbar ausgestellt werden, und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware auszuzeichnen." Zulässig ist auch die Beschriftung der Behältnisse oder Regale, sofern die Ware eindeutig zugeordnet werden kann oder die Auslage von Preisverzeichnissen.

Die Ausnahmeregelungen bei der Preisangabe sind § 9 PAngV zu entnehmen.

Eine Befreiung von der Verpflichtung zur Grundpreisangabe gilt z.B. für kleine Direktvermarkter oder kleine Einzelhandelsgeschäfte (nicht mehr als 100 m<sup>2</sup> Gesamtverkaufsfläche) bei denen die Ware überwiegend auf dem Wege der Bedienung angeboten wird und nicht über Vertriebssysteme (mehr als insgesamt fünf von einer Zentrale in der Preisgestaltung abhängigen Filialen) bezogen wird. Diese Voraussetzungen müssen gleichzeitig vorliegen.

## Rechtsquellen

Preisangabenverordnung (PAngV)  
(13)

## Kontaktstelle

Zuständige Behörden sind die  
Gewerbeämter.

## Eichgesetz und Eichordnung

### Bemerkungen zum Inhalt

Das EichG dient u.a. dazu, den Verbraucher beim Erwerb messbarer Güter und Dienstleistungen zu schützen und im Interesse eines lauterer Handelsverkehrs die Voraussetzungen für richtiges Messen im geschäftlichen Verkehr zu schaffen.

§ 2 EichG gibt Auskunft über die Eichpflicht und andere Maßnahmen, die zur Gewährleistung der Messsicherheit notwendig sind. Messgeräte, die im geschäftlichen Verkehr verwendet werden, müssen zugelassen und geeicht sein, sofern dies zur Gewährleistung der Messsicherheit erforderlich ist. Weitergehende Regelungen für eichpflichtige Messgeräte wurde in der Eichordnung (EO) festgelegt.

Der Direktvermarkter, der Messgeräte (z. B. Waagen) im geschäftlichen Verkehr verwendet, ist somit auch von den Bestimmungen des Eichgesetzes betroffen.

Nach § 2 Abs. 4 EichG ist geregelt, dass die Eichung von zuständigen Behörden und in speziellen Fällen von staatlich anerkannten Prüfstellen durchzuführen ist oder im Falle neuer Messgeräte vom Hersteller vorgenommen werden kann.

#### - Amtliche Eichung

Zuständige Behörde ist das örtlich zuständige Eichamt.

Betreiber von eichpflichtigen Messgeräten müssen gesetzlich vorgeschriebene Eichungen beim Eichamt beantragen (Bringepflicht).

Laut § 12 EO ist die Gültigkeitsdauer einer Eichung im Regelfall auf zwei Jahre befristet (z. B. für heute übliche Handelswaagen bis 50 kg Höchstlast). Im Anhang B zur EO sind die Messgeräteearten aufgeführt, für die eine von zwei Jahren abweichende Eichgültigkeitsdauer zutrifft (z. B. für Waagen mit mehr als 3 t Höchstlast - drei Jahre; für nichtselbsteinspielende Handelswaagen bis 50 kg Höchstlast – vier Jahre [nichtselbsteinspielende Waagen sind z. B. solche Waagen, bei denen zur Gewichtsbestimmung einer Ware Gewichtstücke aufgelegt werden müssen]; für Viehwaagen in landwirtschaftlichen Betrieben – vier Jahre).

Wenn Gründe gemäß § 13 EO vorliegen, erlischt die Gültigkeit einer Eichung vorzeitig, z. B. immer dann, wenn gesetzlich vorgegebene Fehlergrenzen nicht mehr eingehalten werden oder Eingriffe in das Messgerät vorgenommen wurden, die Einfluss auf die messtechnischen Eigenschaften des Gerätes haben können.

### Rechtsquellen

Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz – **EichG**) (12)

Thüringer Verordnung zur Regelung der Zuständigkeiten für den Vollzug der mess- und eichrechtlichen Rechtsvorschriften

(**ThürMEZustVO**) (14)

Eichordnung (**EO**) (15)

### Kontaktstelle

Zuständig für den Vollzug der mess- und eichrechtlichen Rechtsvorschriften ist das Landesamt für Mess- und Eichwesen Thüringen (Eichdirektion und Eichämter).



## Bemerkungen zum Inhalt

### - **Herstellereichung:**

Seit 1993 kann die Eichung neuer Messgeräte auch durch den Hersteller erfolgen. Betroffen von dieser Regelung ist gegenwärtig nur die Ersteichung von nichtselbsttätigen Waagen, denn Nacheichungen von Waagen werden grundsätzlich nur von Eichämtern ausgeführt. Die besonderen Vorschriften für die Inbetriebnahme, Verwendung und Bereithaltung von nichtselbsttätigen Waagen sind im § 7b EO zusammengefasst.

Erfolgt die Verwendung von Messgeräten im geschäftlichen Verkehr, so müssen diese so aufgestellt, angeschlossen, gehandhabt und gewartet werden, dass die Richtigkeit der Messung und die zuverlässige Ablesung der Anzeige gewährleistet ist (§ 6 EO). Ebenso sind Messgeräte (z. B. Waagen) in offenen Verkaufsstellen so aufzustellen und zu benutzen, dass der Käufer den Messvorgang beobachten kann.

§ 3 Abs. 2 EichG i. V. m. §§ 10 und 10a EO schreibt vor, dass zum Schutze des geschäftlichen Verkehrs nur dann Werte angegeben werden dürfen, wenn diese mit geeichten Messgeräten bestimmt worden sind. Insbesondere dürfen beim Umgang mit losen Erzeugnissen (loser Ware) Gewichtswerte, die der Preisermittlung zu Grunde liegen, nur als Nettowerte angegeben werden.

Einen weiteren Berührungspunkt mit dem Eichgesetz hat der Direktvermarkter beim Ausschank von Getränken gegen Entgelt (§ 9 EichG). Hierfür sind spezielle Gefäße (Schankgefäße) zu verwenden. Schankgefäße dürfen nur in den Verkehr gebracht, verwendet oder bereitgehalten werden, wenn sie die festgelegten Volumen einhalten und das Volumen auf ihnen gekennzeichnet und angegeben ist. Für bestimmte Anwendungsfälle sind Ausnahmen zulässig (siehe § 44 EO).

§ 16 EichG räumt der zuständigen Behörde Kontrollbefugnisse ein. Die mit der Überwachung beauftragten Personen (z. B. Mitarbeiter der Eichämter) dürfen dazu Grundstücke und Räumlichkeiten der zu kontrollierenden Einrichtungen betreten und Besichtigungen bzw. Prüfungen vornehmen sowie Einblick in geschäftliche Unterlagen nehmen. Der für die Einhaltung der eichrechtlichen Vorschriften Verantwortliche (z. B. der Messgerätebetreiber) ist verpflichtet, die Kontrollen zu dulden und erforderliche Auskünfte zu erteilen.

Nach § 19 EichG i. V. m. § 74 EO gilt eine Verletzung eichrechtlicher Vorschriften als Ordnungswidrigkeit. Ordnungswidrig handelt z. B., wer vorsätzlich oder fahrlässig nicht geeichte Messgeräte entgegen § 25 Abs. 1 Satz 1 verwendet oder entgegen § 25 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder 5 bereithält. Die Ordnungswidrigkeit kann mit Geldbuße geahndet werden. Gegenstände, die zur Begehung oder Vorbereitung der Ordnungswidrigkeiten bestimmt waren, können eingezogen werden.

## Bemerkungen zum Inhalt

Das LadschlG gilt für die Direktvermarkter, sofern sie eine Verkaufsstelle betreiben. Verkaufsstellen im Sinne dieses Gesetzes sind nach **§ 1 Abs. 1:**

1. Ladengeschäfte aller Art.
2. Sonstige Verkaufsstände und -buden, Kioske, Basare und ähnliche Einrichtungen, falls in ihnen von einer festen Stelle aus ständig Waren zum Verkauf an jedermann feilgeboten werden.
3. Verkaufsstellen von Genossenschaften.

Eine konkrete Definition des Begriffs „ständig“ gibt das LadschlG nicht. Es wird aber davon ausgegangen, dass „ständig“ mindestens regelmäßig an bestimmten Tagen umfasst. Derjenige, der z. B. regelmäßig nur an Wochenenden seinen Hofladen betreibt, unterliegt damit den Ladenschlusszeiten. Beispiele für Verkaufsstellen der Direktvermarkter, die den Ladenschlusszeiten unterliegen, sind:

- Hofladen,
- Verkaufswagen,
- Marktstand.

Ein Direktvermarkter unterliegt nicht dem LadschlG, wenn er

- selbsterzeugte Produkte unmittelbar vom Feld oder aus der Scheune heraus verkauft;
- Waren nur zur Saison verkauft.

Direktvermarkter, die ihre Waren gewerblich anbieten, müssen nach **§ 20 Abs. 1 LadschlG** die Ladenschlusszeiten nicht nur beim Verkauf innerhalb von Verkaufsstellen, sondern auch außerhalb von Verkaufsstellen beachten (Ausnahme: genehmigte „Volksbelustigungen“). Direktvermarkter, die im Rahmen der Urproduktion und des nicht anzeigepflichtigen landwirtschaftlichen Nebenbetriebs ihre Waren außerhalb von Verkaufsstellen anbieten, fallen demnach nicht unter das LadschlG.

In **§ 3 LadschlG** wird der Verkauf auf folgende gesetzlich erlaubte Öffnungszeiten bestimmt:

Montag bis Freitag	von 6:00 bis 20:00 Uhr
für Bäckerwaren	von 5:30 bis 20:00 Uhr
Samstag	von 6:00 bis 16:00 Uhr (bis 18:00 Uhr an vier aufeinander folgenden Samstagen vor Heiligabend)

## Rechtsquellen

Gesetz über den Ladenschluss (Ladenschlussgesetz - **LadschlG**) (16)

Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen (17)

Thüringer Feiertagsgesetz (**ThürFtG**) (18)

Thüringer Verordnung über den Ladenschluss in Kur-, Ausflugs-, Erholungs- und Wallfahrtsorten (19)

## Kontaktstelle

Gewerbeämter der Landkreise bzw. kreisfreien Städte.

**Bemerkungen zum Inhalt**

...

§ 10 **LadschlG** sagt aus, dass Abweichungen von den Ladenschlusszeiten zugelassen werden können. Dazu haben die Landesregierungen Rechtsverordnungen zu erlassen.

Die Thüringer Verordnung über den Ladenschluss in Kur-, Ausflugs-, Erholungs- und Wallfahrtsorten (19) legt im § 1 fest, dass u. a. über den Ladenschluss hinaus frisches Obst, alkoholfreie Getränke, Milch und Milcherzeugnisse (im Sinne des § 4 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes), Blumen ... sowie Waren, die für diese Orte bezeichnend sind,

1. an jährlich höchstens 40 Sonn- und Feiertagen bis zur Dauer von acht Stunden und
2. sonnabends bis spätestens 20 Uhr verkauft werden dürfen, sofern die Verkaufsstellen eine oder mehrere der genannten Waren ausschließlich oder in erheblichem Umfang führen.

In einer Anlage zu § 1 werden die Kur-, Ausflugs- und Erholungsorte mit besonders starkem Fremdenverkehr in Thüringen aufgeführt.

Die Sonn- und Feiertage, an denen nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 ein Verkauf zulässig ist, sowie die Lage der zugelassenen Öffnungszeiten für die Verkaufsstellen werden von den Landkreisen und den kreisfreien Städten durch Rechtsverordnung festgesetzt.

Weitere Ausnahmen regelt die bundesrechtliche Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen. Danach dürfen:

- frische Milch für die Dauer von zwei Stunden,
- Blumen (ausgenommen Bäume und Sträucher), wenn in der Verkaufsstelle in erheblichem Umfang Blumen angeboten werden, für die Dauer von zwei Stunden,
- Bäcker- oder Konditorwaren für die Dauer von drei Stunden

an Sonn- und Feiertagen verkauft werden.

## Bemerkungen zum Inhalt

Wer selbstständig den Betrieb eines stehenden Gewerbes beginnt, ist verpflichtet, gemäß § 14 GewO dies bei der zuständigen Behörde anzuzeigen.

Als Gewerbe im Sinne des Gewerberechts wird jede Tätigkeit definiert, die auf Gewinnerzielung gerichtet und wiederholt bzw. auf Dauer ausgeführt wird.

Nicht zum Gewerbe gehört und damit nicht anzeigepflichtig ist:

- der Bereich der land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion (incl. Weinbau, Fischerei, Tierzucht u. Gartenbau) mit Verkauf der Produkte ab Hof,
- der landwirtschaftliche Nebenbetrieb,
- das Bagatellgewerbe.

Wesentliches Kennzeichen der **Urproduktion** ist die Gewinnung roher Naturerzeugnisse bzw. deren leichte Bearbeitung, wie Reinigung, Schälen, Entsteinen, Haltbarmachen. Als Faustregel hat sich eingebürgert, dass die 1. Be- und Verarbeitungsstufe in der Regel zur Urproduktion zuzurechnen ist (vgl. Tab. 1). Auch der **landwirtschaftliche Nebenbetrieb** wird dem nicht anzeigepflichtigen Gewerbe zugeordnet, wenn er mit dem Betrieb der Urproduktion eine Einheit bildet und die für die Landwirtschaft üblichen Grenzen nicht überschreitet. Der Begriff „Einheit“ erfordert es, dass sich der Nebenbetrieb organisch eingliedert, d. h. starker organisatorischer Zusammenhang, so dass beim Wegfall der Urproduktion der Nebenbetrieb, wenn überhaupt, nicht ohne größere Umstellung weitergeführt werden kann.

**Achtung: Auch schon beim Vertrieb über Ladengeschäfte außerhalb der Hofstelle ist dieser Zusammenhang nicht mehr gegeben, wenn**

- das wirtschaftliche Schwergewicht beim Hauptbetrieb liegt;
- Urproduktion und Nebenbetrieb von derselben Person geführt werden.

Weniger eindeutig ist die Auslegung des Begriffs „übliche Grenzen“. Es ist zu berücksichtigen, dass die allgemein „üblichen Grenzen“ nicht starr festgelegt sind, sondern sich der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklung (Marktsituation) und Vorstellungen anpassen.

Wichtigste Nebentätigkeit ist eine mit der Aufzucht verbundene Schlachtung (§ 6 Satz 2 GewO). Bedingt durch die hygienischen Vorschriften lassen Landwirte zunehmend nur noch in Schlachthöfen schlachten und zerlegen. Aus diesem Grund kann die Hauschlachtung zur Fleisch- und Wursterzeugung für den Eigenbedarf geduldet werden.

Ebenso kann auch der Zwang zur besseren Ausnutzung und Rationalisierung neue Verwertungsformen „üblich“ machen, z. B. ist die Aufnahme von Urlaubsgästen auf dem Bauernhof solch eine „üblich“ gewordene nebenbetriebliche Tätigkeit. ...

## Rechtsquellen

Gewerbeordnung (**GewO**) (20)

## Kontaktstelle

Zuständig sind die Gewerbe-/Ordnungsämter der Landratsämter bzw. kreisfreien Städte.

## Bemerkungen zum Inhalt

...

**Trotz aller Nischen und Auslegungsspielräume dürfte es besonders dem fleisch- und wurstverkaufenden Direktvermarkter in der Regel nicht gelingen, einer Gewerbebeanmeldung zu entgehen.**

Wurde die landwirtschaftliche Urproduktion verlassen und vollzieht sich der Verkauf verarbeiteter Produkte in einem für die Landwirtschaft unüblichen Rahmen oder werden auch nur über die Eigenproduktion hinaus in nicht unerheblichem Maße zugekaufte Produkte angeboten oder verarbeitet (siehe auch Kapitel Steuerrecht), so spricht man in den meisten Fällen vorerst von einem **gewerblichen Nebenbetrieb** zur Landwirtschaft. Zu beachten ist dann, dass für diesen Nebenbetrieb eine gesonderte steuerliche Buchführung erforderlich wird. Bei Überschreitung bestimmter Grenzen sind dann zusätzlich Umsatz- und Gewerbesteuern zu entrichten.

Mit der weiteren Entwicklung der Direktvermarktung kann es sich aus steuerlicher Sicht unter Umständen irgendwann als sinnvoll erweisen, den Nebenbetrieb vom landwirtschaftlichen Unternehmen komplett abzukoppeln und als selbstständigen Gewerbebetrieb anzuzeigen. Für die Anmeldung sind die beim Ordnungsamt erhältlichen Formblätter zu verwenden. Diese erhält der Direktvermarkter innerhalb von drei Tagen (§ 15 Abs. 1 GewO) nach der Gewerbebeanmeldung als so genannten "Gewerbeschein" zurück. Achtung! Als Durchschlag geht dieser unter anderem auch an das Finanzamt, das Eichamt und an die Handwerkskammer.

Außer dem stehenden Gewerbe wird in der Gewerbeordnung noch zwischen dem **Reisegewerbe** (§ 55) und dem **Marktgewerbe** (§§ 67, 68 GewO) unterschieden.

Wer ein Reisegewerbe betreiben will, benötigt eine Reisegewerbekarte. Gemäß § 55 Abs. 1 GewO wird unter einem Reisegewerbe das gewerbsmäßige Anbieten von Waren und Leistungen ohne vorhergehender Bestellung außerhalb seiner gewerblichen Niederlassung oder ohne eine solche zu haben verstanden. Nach § 55a GewO ist hiervon Folgendes ausgenommen:

- der Verkauf selbst gewonnener Erzeugnisse der Land- und Forstwirtschaft, des Obst-, Gemüse- und Gartenbaus, der Geflügelzucht und Imkerei sowie der Jagd und Fischerei;
- das Anbieten von Waren und Leistungen in der eigenen Gemeinde, sofern die Gemeinde nicht mehr als 10 000 Einwohner zählt;
- das Vertreiben von Lebensmitteln und Waren des täglichen Bedarfs im Fahrverkauf;
- das gelegentliche Feilbieten von Produkten auf Messen, Ausstellungen und öffentlichen Festen.

Für den Direktvermarkter ist demnach eine Reisegewerbekarte nicht erforderlich, wenn er nur eigene im üblichen Rahmen erzeugte Produkte veräußert.

Auch für die Teilnahme an einem Wochenmarkt wird eine Reisegewerbekarte nicht vorgeschrieben. Bedingung ist nur, dass es sich hierbei um einen offiziell festgesetzten Wochenmarkt handelt. Sowohl für das Reisegewerbe als auch für das Marktgewerbe ist das Kennzeichen der Verkaufsfahrzeuge und -stände mit Namen, Vornamen (Firma) und Anschrift zwingend vorgeschrieben (§§ 56a, 70b GewO) und hat in deutlich lesbarer Schrift an der Außenseite oder am Eingang der offenen Verkaufsstelle zu erfolgen (§ 15a Abs. 1).

Im Zusammenhang mit dem Reisegewerbe soll darauf hingewiesen werden, dass auch dabei die LMHV (8) für die Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu beachten ist. Gleiches gilt für die Abgabe von Fisch, Eis und feinen Backwaren.

### Bemerkungen zum Inhalt

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe

Urproduktion	landwirtschaftlich 1. Verarbeitungsstufe	gewerblich 2. Verarbeitungsstufe
<b>Tierische Erzeugnisse</b>		
Schweine, Kälber, Wild, Schafe, Ziegen	Schlachten und Zerlegen in Hälften, auf Kundenwunsch portionieren	Herstellung von Wurst und Schinken; Zerlegen in bratfertige Stücke
Färsen, Bullen, Kühe	Schlachten und Zerlegen in Vierteln, auf Kundenwunsch portionieren	Herstellung von Wurst und Schinken; Zerlegen in bratfertige Stücke
Puten, Gänse	Schlachten und Zerlegen in Hälften	Vierteln; Verkauf von Teilstücken und Wurst
sonstiges Geflügel	Schlachten und Abtrennen von Kopf und Kragen, Verkauf ganzer Tiere	Verkauf von Teilstücken und Wurst
Milch und Milchprodukte	Herstellung von Milch, Butter, Molke, Quark, Käse, Sahne, Joghurt und andere Produkte mit mindestens 75 % Milchbestandteilen (auch mit Fruchtzusätzen)	Herstellung von Kondensmilch, Speiseeis, Milchpulver, "Saure-Sahne-Dressing"
Eier	Konservieren, Kochen und Färben	Eierteigwaren (Nudelherstellung), Eierlikör
Fisch	Schlachten, Zerlegen, Filetieren, Räuchern von Forellen im Rahmen einer Forellenteichwirtschaft; gilt auch für Räucherforellenfilets	Fischsalate und andere Zubereitungen
Honig	Honig, Bienenwachs, Erzeugnisse aus eigenen Rohstoffen (z. B. Kerzen, Wachsstöcke)	Erzeugnisse aus vorwiegend zugekauften Materialien
Nebenprodukte	Häute, Felle, Wolle	Strickwaren, Kleidung
<b>Pflanzliche Erzeugnisse</b>		
Getreide	Mehl aus Getreide	Brot und Backwaren; Bierherstellung
Obst, Trauben	Trocknen, Einlegen, Saft-, Most- und Weinherstellung	Fertiggerichte, Liköre, Marmelade
Gemüse	Waschen, Schälen, Einlegen und Konservieren (z. B. Sauerkraut)	Fertiggerichte/Babynahrung
Kartoffeln	Kartoffeltrocknerei, Herstellung von Flocken, Stärkemehl	Herstellung von Chips u.ä.
Korn und Kartoffeln für Brennereien	Erzeugung von Rohsprit und Weiterverarbeitung zu Feinsprit; Herstellung von Weingeist im Rahmen von sog. Abfindungsbrennereien	Trinkbranntweinherstellung
Wein	Herstellung von Winzersekt durch Weinbaubetriebe	Herstellung von Schaumwein, Weinbrand
Heilkräuter	Anbau und Verkauf von Heilkräutern einschl. Trocknen, Entstielen, Zerkleinern	Herstellung und Verkauf von Teemischungen in handelsüblichen Verpackungen
<b>Forstwirtschaftliche und gartenbauliche Erzeugnisse</b>		
Bäume, Zweige	Weihnachtsbäume, Tannengrün, Brennholz, Bearbeiten von Rundholz zu Brettern, Bohlen, Balken, Latten	Hobeln, Fräsen, Schleifen, Imprägnieren; Herstellung von Rohkränzen aus Zweigen (und zugekauftem Material); Herstellung von Rundholzbänken, -tischen, Brunnen, Spielgeräten usw.
Naturdünger	Mist, Kompost	Mischungen mit zugekauften Gesteinsmehlen oder Handelsdüngern
Gartenbauliche Erzeugnisse	Blumen, Baumschulware, sonstige Pflanzen	Gartenbau-Dienstleistungen, Grabgestaltung, -pflege, Garten- und Landschaftsbau, Blumenbinderei

Quelle: Handbuch Direktvermarktung Pottebaum/Bullerdiek

## Bemerkungen zum Inhalt

Voraussetzung, dass die Handwerksordnung auch für die Direktvermarkter zutrifft, ist eine handwerkliche Tätigkeit, wenn sie vollständig oder in wesentlichen Teiltätigkeiten betrieben wird. Diese ist vom Grundsatz her auch immer eine gewerbliche Tätigkeit.

Berührungspunkte gibt es für Direktvermarkter bei folgenden Handwerksberufen:

- Bäcker und Konditor,
- Metzger,
- Müller.

§ 1 HandwO schreibt vor, dass die selbstständige Handwerksausübung nur den in der Handwerksrolle eingetragenen natürlichen und juristischen Personen und Personengesellschaften mit einer entsprechenden beruflichen Qualifikation erlaubt ist.

### Ausnahmeregelungen für Direktvermarkter

1. Auch wenn bestimmte Tätigkeiten einem Handwerksberuf zuzuordnen sind, so kann ein Direktvermarkter von der Handwerksordnung unberührt bleiben, wenn es sich hierbei **nicht** um eine „wesentliche Tätigkeit“ handelt. Zum so genannten **Minderhandwerk** gehört, wenn z. B. ein Landwirt seine selbstgezeugenen Schweine in Hälften zerlegt vermarktet.
2. Auch dann liegt kein handwerksrollenpflichtiger Betrieb vor, wenn es sich um einen **Hilfsbetrieb** handelt (§ 3 Abs. 1 HandwO). An einem Beispiel erläutert bedeutet dies, wenn ein Landwirt nur für den Eigenbedarf Brot oder Wurst herstellt.
3. Entscheidende Besonderheiten gelten für den handwerklichen Nebenbetrieb, wie er im Zusammenhang mit der landwirtschaftlichen Direktvermarktung fast die Regel sein dürfte. Ein handwerklicher Nebenbetrieb zur Landwirtschaft ist nicht verpflichtet, sich in die Handwerksrolle eintragen zu lassen, wenn:
  - die handwerkliche Tätigkeit in „unerheblichem Umfang“ ausgeübt wird, d. h., wenn die handwerkliche Tätigkeit innerhalb eines Jahres den durchschnittlichen Umsatz und die durchschnittliche Arbeitszeit eines ohne Hilfskräfte arbeitenden Handwerksbetriebes nicht übersteigt (§ 3 Abs. 2 HandwO);
  - der handwerkliche Nebenbetrieb mit dem landwirtschaftlichen Hauptbetrieb wirtschaftlich, organisatorisch und fachlich verbunden ist, d. h., die Erzeugnisse des Hauptbetriebes (z. B. Mastschweine) werden im Nebenbetrieb verarbeitet (Wurst);
  - der Nebenbetrieb im Rahmen des Gesamtunternehmens wirtschaftlich eine untergeordnete Rolle spielt. Kriterien sind Umsatz, Zeitaufwand und Ertrag;
  - ein fachlicher Bezug zwischen landwirtschaftlichem Nebenbetrieb und landwirtschaftlichem Hauptbetrieb der Art besteht, dass die Ergebnisse des Nebenbetriebes dazu beitragen, das Betriebsprogramm des Hauptbetriebes zu ergänzen bzw. dessen Wirtschaftlichkeit zu steigern;
  - die Inhaber beider Betriebe zumindest in wirtschaftlicher Hinsicht identisch sind.

...

## Rechtsquellen

Gesetz zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung – **HandwO**) (21)

## Kontaktstelle

Auskünfte geben die zuständigen Handwerkskammern in Suhl, Erfurt und Gera.

## Bemerkungen zum Inhalt

### Durchschnittliche Arbeitszeit

Der Nebenbetrieb darf nicht mehr Arbeitszeit im Handwerk aufwenden, als ein ohne Hilfskräfte arbeitender Einzelbetrieb. Dabei ist zwingend zu berücksichtigen, dass bei einem Einzelbetrieb dabei nicht nur die reine Produktionszeit gewertet wird, sondern auch die entsprechend notwendigen Zeiten des Unternehmens für alle mit der Betreibung des Unternehmens verbundenen kaufmännischen Arbeiten (z. B. Einkauf, Absatz, Buchführung, Kalkulation usw.).

Die Arbeitszeit ist im Allgemeinen schon dann überschritten, wenn im Nebenbetrieb ein einziger Mitarbeiter ständig voll beschäftigt ist (durchschnittlich 8 Std.).

### Durchschnittlicher Umsatz

Die Ermittlung des durchschnittlichen Umsatzes ist schwierig. Laut Auskunft der Handwerkskammer Erfurt vom Juli 2001 werden seit einigen Jahren keine fortgeschriebenen Zahlen zu Durchschnittsumsätzen, basierend auf offiziellen Veröffentlichungen des Statistischen Bundesamtes, mehr ermittelt. Als Orientierung wurden 1997 von der Handwerkskammer Suhl folgende Werte genannt:

- Bäcker ca. 60 000 DM
- Fleischer ca. 80 000 DM
- Müller ca. 20 000 DM

Empfohlen wird die konkrete Nachfrage im Einzelfall bei der örtlich zuständigen Handwerkskammer.

### Achtung:

**Das Gesetz stellt auf beide Komponenten ab; wenn auch nur eine der Grenzen Umsatz oder Arbeitszeit überschritten wird, ist der Betrieb nicht mehr unerheblich.**

### Berufliche Qualifikation

Wenn trotz aller Ausnahmen eine Eintragung in die Handwerkskammer erforderlich ist, bedarf es für die Eintragung des entsprechenden Befähigungsnachweises. § 7 HandwO zeigt verschiedene Möglichkeiten hierzu auf.

#### 1. Einzelbetrieb

Bei Einzelbetrieben gilt, dass der Inhaber selbst über eine der folgenden Zugangsqualifikationen verfügen muss:

- Handwerksmeisterprüfung,
- gleichwertige Prüfung in Form eines zuordenbaren Hoch- oder Fachhochschulabschlusses mit zuzüglichem Nachweis einer dreijährigen Berufspraxis im auszuübenden Beruf bzw. es muss eine entsprechende Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nachgewiesen werden.

Für die Zulassung zur Meisterprüfung im Bäcker- oder Fleischerhandwerk ist im Vorteil, wer bereits die Meisterprüfung in der ländlichen Hauswirtschaft abgelegt hat. Zum einen kann die Führung eines entsprechenden Haushalts bei der nachzuweisenden Berufspraxis berücksichtigt werden, zum anderen können Landwirtschaftsmeister(innen) und Meister(innen) der ländlichen Hauswirtschaft auf Antrag von Prüfungsteilen befreit werden, deren Anforderungen den in ihrer bereits abgelegten Prüfung entsprechen.

#### 2. Handwerklicher Nebenbetrieb

Bei einem handwerklichen Nebenbetrieb genügt für die Eintragung in die Handwerksrolle der Nachweis einer der unter 1. (Einzelbetrieb) genannten Eintragsvoraussetzungen bei einem angestellten technischen Betriebsleiter.

#### 3. Personengesellschaften

Hier ist erforderlich, dass ein persönlich haftender Gesellschafter eine der bereits unter Punkt 1 (Einzelbetrieb) genannten Voraussetzungen erfüllt. Die Beteiligung des für die technische Leitung verantwortlichen Gesellschafters hat dabei mindestens 30 % zu betragen.



**Bemerkungen zum Inhalt**

4. Die Eintragungsfähigkeit liegt vor, wenn die unter Punkt 1 (Einzelbetrieb) genannten Voraussetzungen entweder von einem geschäftsführenden Gesellschafter, einem angestellten Geschäftsführer oder einem angestellten technischen Betriebsleiter erfüllt werden.

**Ausnahmebewilligung**

In Sonderfällen kann die Meisterprüfung durch eine Ausnahmebewilligung (§ 8 HandwO) ersetzt werden. Das Gesetz nennt zwei Voraussetzungen für die Ausnahmebewilligung:

- Ausnahmegrund, d. h. Unzumutbarkeit des normalen Weges,
- Befähigungsnachweis als Nachweis der Fertigkeiten und Kenntnisse.

Ein Ausnahmegrund liegt vor, wenn die Ablegung der Meisterprüfung eine unzumutbare Belastung darstellt. Hierzu sind alle persönlichen und sozialen Verhältnisse heranzuziehen. Gewichtige persönliche und soziale Gründe können die Belastung durch den landwirtschaftlichen Betrieb oder die Betreuung von Kindern und Rentnern sein. Ein Ausnahmegrund ist auch fortgeschrittenes Alter.

Zur selbstständigen Handwerkstätigkeit sind die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten nachzuweisen, gegebenenfalls beschränkt auf das angestrebte Teilgebiet. Dabei sind nicht nur die einschlägigen praktischen und fachtheoretischen Fähigkeiten von Bedeutung, sondern auch kaufmännische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Bei Antragstellern, die bereits die Landwirtschaftsmeisterprüfung oder die Meisterprüfung in der ländlichen Hauswirtschaft erfolgreich abgelegt haben, gelten die notwendigen betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtlichen Kenntnisse in der Regel als nachgewiesen.

## Bemerkungen zum Inhalt

Aufgrund der umfangreichen Steuergesetzgebung in der Bundesrepublik soll im Folgenden nicht auf die einzelnen Steuerarten eingegangen werden, sondern vielmehr die im Kapitel Gewerberecht getroffenen Aussagen aus steuerrechtlicher Sicht beleuchtet werden. Der Gewerbebegriff des Steuerrechts ist ein anderer als der des Gewerberechts.

Im Steuerrecht erfolgt eine vergleichsweise eindeutige Unterscheidung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe. Das kann dazu führen, dass ein Betrieb seine Tätigkeit als Gewerbe (siehe Gewerbeordnung) anmelden muss, aber die Einkünfte noch lange nicht dem Steuerrecht unterliegen müssen. Die Gefahr, dass die Direktvermarktung, steuerrechtlich gesehen, die Grenze zur Gewerblichkeit überschreitet, besteht vor allem in folgenden Fällen:

1. Der Direktvermarkter kauft in erheblichem Umfang fremde Erzeugnisse zu.
2. Der Direktvermarkter be- und verarbeitet die eigenen Rohprodukte (Wurstherstellung).
3. Der Direktvermarkter unterhält ein eigenes Ladengeschäft.

### zu 1. Steuerliche Abgrenzung beim Zukauf

Wer dauerhaft und nachhaltig mehr als 30 % des Gesamtumsatzes des Betriebes zukauf (zugrunde gelegt wird der Einkaufswert der zugekauften Produkte, wobei dieser auch Nebenkosten, z. B. Fracht, beinhaltet), wird gewerblich behandelt. Unter dem Gesamtumsatz sind zu verstehen:

- Einnahmen aus Land- und Forstwirtschaft,
- Einnahmen aus landwirtschaftlichen Zuschüssen (Stilllegungsprämien, Preisausgleichszahlungen usw.),
- Einnahmen aus Direktvermarktung und zugekauften Produkten.

Nachhaltig wird definiert als „mehr als drei Wirtschaftsjahre hintereinander“, d. h. im 4. Wirtschaftsjahr, liegt ein Gewerbe vor. Wird die 30 %-Grenze im 4. Jahr nicht überschritten, bleibt der Betrieb landwirtschaftlich. Unter Umständen kann aber auch bereits mit Beginn des Zukaufs ein Gewerbebetrieb entstehen, wenn z. B. der Steuerpflichtige zu erkennen gibt, dass er den Betrieb dauerhaft umstrukturieren will. Dies zeigt sich an:

- der erheblichen Überschreitung der 30 %-Grenze,
- untypischen, dem Charakter des landwirtschaftlichen Betriebes nicht mehr entsprechenden Investitionen,
- zugekauften Erzeugnissen, die nicht mehr der Verkehrsauffassung landwirtschaftlicher Erzeugnisse entsprechen.

Tabelle 2 gibt Beispiele für die steuerliche Auslegungspraxis.

## Rechtsquellen

Gewerbesteuergesetz (**GewStG**) (22)

Einkommensteuergesetz (**EstG**) (23)

Umsatzsteuergesetz (**UStG**) (24)

## Kontaktstelle

Finanzamt, Steuerberater sowie landwirtschaftliche Buchstellen.

**Bemerkungen zum Inhalt**

Abgrenzung der Gewerblichkeit in der steuerlichen Auslegungspraxis  
(Prozentangaben gemessen am Gesamtbetriebsumsatz)

Begrenzende Kriterien	Beispiel 1	Beispiel 2	Beispiel 3	Beispiel 4	Beispiel 5
1. Zukauf "Urprodukte"	-	< 30 %	20 %	30 %	10 %
"gewerbliche Produkte"	-	-	4 %		10 %
2. Innerbetrieblich verarbeitete, gewerbliche Produkte	< 10 %	-	5 %	10 %	10 %
Steuerliche Einstufung	Land- wirtschaft	Land- wirtschaft	Land- wirtschaft	Gewerbe	Gewerbe

Quelle: Rechtsfragen zur Direktvermarktung im Freistaat Sachsen, Pottebaum, August 1994

**zu 2. Steuerliche Abgrenzung bei der Be- und Verarbeitung**

Ein Nebenbetrieb zur Landwirtschaft liegt vor, wenn Produkte be- oder verarbeitet werden, so dass sie noch einer 1. Bearbeitungsstufe zuzuordnen sind. Wird diese Stufe überschritten und es entstehen gewerbliche Produkte (2. Verarbeitungsstufe), so entsteht neben dem landwirtschaftlichen Betrieb ein Gewerbebetrieb.

Verkauft ein Landwirt gewerbliche Produkte an den Endverbraucher (z. B. Brot oder Wurst), die er in seinem Betrieb selbst hergestellt hat, wird er in der Regel solange nicht gewerblich eingestuft, wie dieser Verkauf von "völlig untergeordneter Bedeutung" ist. Die Grenze wird hierbei in der Praxis bei ungefähr 10 % des Gesamtumsatzes gezogen. Dieser Prozentsatz beinhaltet sowohl die selbsterzeugten als auch die zugekauften Produkte.

Da es für diesen Prozentsatz keine gesetzliche Grundlage gibt, ist davon auch keine einklagbare Rechtsposition abzuleiten.

Darüber hinaus gibt es eine Vereinfachungsregel, die besagt, dass der Verkauf selbsterzeugter gewerblicher Erzeugnisse noch zur Landwirtschaft gehört, wenn die Abgabe zur Abrundung der Direktvermarktung erfolgt und der Umsatz daraus nicht mehr als 20 000 DM im Wirtschaftsjahr beträgt.

**zu 3. Steuerliche Abgrenzung bei einem Laden- oder Handelsgeschäft**

Wird die Zukaufsgrenze dauerhaft und nachhaltig (mehr als drei Wirtschaftsjahre) überschritten, sollte man prüfen, ob ein selbstständiges Ladengeschäft gegründet werden kann. Damit lässt sich vermeiden, dass der gesamte Betrieb (Ladengeschäft und Landwirtschaft) steuerlich gewerblich wird.

Folgende Grenzen sind zu beachten:

- Landwirtschaftlicher Betrieb und Ladengeschäft bilden einen einheitlichen Gewerbebetrieb, wenn
  - der Verkaufsanteil selbsterzeugter Produkte über das Ladengeschäft dauerhaft (über drei Jahre) mehr als 40 % vom Gesamtumsatz ausmacht und
  - der Zukauf mehr als 30 % vom Gesamtumsatz beträgt.
- Ein einheitlicher land- und forstwirtschaftlicher Betrieb liegt vor, wenn
  - ebenfalls selbsterzeugte Produkte von mehr als 40 % über das Ladengeschäft abgesetzt werden,
  - der Zukauf aber nur bis zu 30 % des Gesamtumsatzes ausmacht.

...

**Bemerkungen zum Inhalt**

- Ein Ladengeschäft liegt als selbständiges Gewerbe neben dem landwirtschaftlichen Betrieb vor, wenn
  - der Verkauf von selbsterzeugten Produkten weniger als 40 % vom Gesamtumsatz beträgt und
  - der Zukauf mehr als 30 % vom Umsatz des Ladengeschäftes ausmacht.
  
- Ein Ladengeschäft liegt als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb neben einem landwirtschaftlichen Hauptbetrieb vor, wenn
  - der Verkauf von selbsterzeugten Produkten weniger als 40 % vom Gesamtumsatz und
  - der Zukauf weniger als 30 % des Umsatzes vom Ladengeschäft beträgt.

Die nachfolgende Tabelle verdeutlicht noch einmal die getroffenen Aussagen.

Steuerliche Abgrenzung bei einem Ladengeschäft

Ladengeschäft und landwirtschaftlicher Betrieb bilden einen	Verkaufsanteil selbsterzeugter Produkte am Gesamtumsatz aus Land- u. Forstwirtschaft über ein Ladengeschäft	Verkaufsanteil zugekaufter fremder Erzeugnisse
... einheitlichen Gewerbebetrieb	über 40 %	über 30 % v. <u>Gesamtumsatz</u>
... einheitlichen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb	über 40 %	bis 30 % vom <u>Gesamtumsatz</u>
Ladengeschäft = selbständiges Gewerbe Erzeugerbetrieb = Land- und Forstwirtschaft	bis 40 %	über 30 % vom Umsatz des <u>Ladengeschäftes</u>
Ladengeschäft = landwirtschaftlicher Nebenbetrieb Erzeugerbetrieb = landwirtschaftlicher Hauptbetrieb	bis 40 %	bis 30 % vom Umsatz des <u>Ladengeschäftes</u>

Quelle: Handbuch der Direktvermarktung, Pottebaum, Bullerdiek

Die Vereinfachungsregel, dass ein Betrieb noch zur Landwirtschaft gehört, wenn der Einkaufswert der zugekauften fremden Erzeugnisse, die vermarktet werden, 30 % des Gesamtumsatzes des Betriebes nicht übersteigt, gilt nicht, wenn ein Betrieb mehr Umsätze mit zugekauften Produkten als mit Eigenerzeugnissen erzielt.

**Besonderheiten bei Personengesellschaften**

Natürliche Personen können Unternehmer mehrerer Betriebe mit unterschiedlichen Einkunftsarten sein. Ihre Betätigung kann in einen selbstständigen Landwirtschaftsbetrieb und in einen gewerblichen Betrieb unterteilt werden. Deshalb können bei Überschreitung der Grenzen die Be- und Verarbeitungsbetriebe (Nebenbetrieb) oder Straußwirtschaften als selbstständiger Gewerbebetrieb behandelt werden.

Personengesellschaften, z. B. Gesellschaften bürgerlichen Rechts, können steuerlich nur einen Betrieb haben, dessen Gewinn einheitlich zu ermitteln ist und nur einer Einkunftsart zugeordnet werden kann. Für sie gilt § 15 Abs. 3 Nr. 1 EStG, dementsprechend die Tätigkeit einer GbR in vollem Umfang als Gewerbebetrieb gilt, wenn sie teilweise - oder auch nur geringfügig - gewerblich tätig ist. Von dieser gewerblichen „Durchsäuerung“ (Infektion) sind alle Personengesellschaften betroffen. Ist insgesamt ein Gewerbebetrieb anzunehmen, so kann dies mit erheblichen steuerlichen Nachteilen verbunden sein. Nach einer neuen Tendenz der Zivilrechtssprechung kann jedoch auch eine GbR als Gesellschaft wiederum Gesellschafterin einer anderen GbR sein. Deshalb sollte in diesen Fällen geprüft werden, ob die gewerbliche Tätigkeit auf einen Gesellschafter oder auf eine andere Personengesellschaft ausgelagert werden kann. Der "Infektions"-Grundsatz hat jedoch keine Auswirkungen auf die Umsatzsteuer. Wenn die Umsätze in abgrenzbaren Teilbereichen ausgeführt werden und durch geeignete Maßnahmen (getrennte Aufzeichnungen, getrennte Warenlagerung) abrechenbar sind, ist eine Trennung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe möglich.

**Bemerkungen zum Inhalt**

**Konsequenzen bei der Bildung eines Gewerbebetriebes**

Die Konsequenzen, die sich aus der Bildung gewerblicher Betriebe ergeben, können sowohl steuerlicher als auch sozialrechtlicher Natur sein. Dies betrifft u. a. folgende Regelungen:

Steuerliche Konsequenzen eines Gewerbebetriebes

	Land- u. Forstwirtschaft	Gewerbe
Einkommenssteuer: Gewinnermittlung nach Durchschnittssätzen (§ 13 a EStG) <sup>1</sup>	ja	nein
Landwirtschaftlicher Freibetrag (§ 13 Abs. 3 EStG) <sup>1</sup>	bis zu 670 Euro/ 1 340 Euro	nein
Übertragung aufgedeckter stiller Reserven (§ 6 b/c EStG)	ja	ja
Sonder-AfA und Ansparabschreibung (§ 7 g EStG) <sup>1</sup>	ja	ja
Besondere Freibeträge bei Veräußerungen und Entnahmen (§ 14 a EStG) <sup>1</sup>	61 800 Euro	nein
Lohnsteuer: Lohnsteuerpauschalierung für Teilzeitbeschäftigte (§ 40 a EStG)	5 % bzw. 20 % oder 25 %	20 % bzw. 25 %
Umsatzsteuer: Kleinunternehmerregelung (§ 19 UStG) Pauschalierung (§ 24 UStG)	ja ja	ja nein
Gewerbsteuer: Steuerpflicht	nein	ja
Gewerbsteuerfreibeträge	-	24 500 Euro beim Gewerbeertrag
Erbschafts- und Schenkungssteuer: Steuerpflicht	ja	ja
Persönliche Freibeträge (§ 16 ErbStG) - Ehegatte - je Kind	307 000 Euro 205 000 Euro	307 000 Euro 205 000 Euro
Versorgungsfreibeträge (§ 17 ErbStG) - Ehegatte - je Kind	256 000 Euro 52 000 Euro	256 000 Euro 52 000 Euro
Sachlicher Freibetrag und Bewertungsabschlag (§ 13 a ErbStG)	256 000 Euro	256 000 Euro
	40 % Bewertungsabschlag	
Grundsteuer	Grundsteuer A auch für stehende und umlaufende Betriebsmittel (Steuermesszahl 6 ‰)	Grundsteuer B (Steuermesszahl 3,5 ‰)
Kraftfahrzeugsteuer: Steuerbefreiung von Betriebsfahrzeugen (§ 3 Nr. 7 KraftStG)	ja	nein

<sup>1</sup> Steuerliche Vergünstigungen werden gewährt, wenn bestimmte (Einkommens-)Grenzen nicht überschritten werden.

## Bemerkungen zum Inhalt

Weitere Probleme bzw. Kosten können sich ergeben bei:

- Krankenversicherung (Familierversicherung),
- landwirtschaftliche Alterskasse,
- Berufsgenossenschaft.

Durch nicht entrichtete Steuern werden Arbeitsplätze vernichtet und die Wettbewerbsfähigkeit der seriösen Unternehmen geschwächt. In diesem Zusammenhang wird mit dem Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe ein erster Versuch unternommen, gegen illegale Betätigungen vorzugehen.

Mit diesem Gesetz wird ein Steuerabzugsverfahren für das Baugewerbe eingeführt (§ 48 EStG). Dieser Steuerabzug soll der Sicherung der Einkommens- bzw. Körperschaftssteuer des leistenden Unternehmers (Baufirma) sowie der Lohnsteuer der eingesetzten Arbeitnehmer dienen. Von dem Steuerabzug kann abgesehen werden, wenn bestimmte Bagatellgrenzen nicht überschritten werden oder dem Leistungsempfänger eine Freistellungsbescheinigung des leistenden Unternehmers vorliegt. Weitere Einzelheiten zur Abzugsbesteuerung s. Kapitel Bauordnung.

## Bemerkungen zum Inhalt

Nicht nur Errichtung und Änderung einer baulichen Anlage bedürfen einer Baugenehmigung, auch die Umnutzung bisher rein landwirtschaftlich genutzter Räume (Scheune, Ställe) in Lager- und Verkaufsräume für die Direktvermarktung kann unter den **§ 62 Abs. 1 (ThürBO)** fallen. In diesem Fall ist eine Baugenehmigung für die Nutzungsänderung bei der zuständigen Baubehörde einzuholen. Zweckmäßig ist es, beim Bauantragsverfahren neben dem Entwurfsverfasser (Bauplaner) auch das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt hinzuzuziehen, um vorab schon hygienerechtliche Anforderungen berücksichtigen zu können. Nicht nur das Schlachthaus oder der Verkaufsraum sind bauliche Anlagen, auch Verkaufswagen, die überwiegend ortsfest und zu bestimmten Zeiten genutzt werden, sowie Werbeanlagen (**§ 2 Abs. 1 ThürBO**) zählen hierzu und sind normalerweise genehmigungspflichtig.

Genehmigungsfrei ist die Errichtung von Werbeanlagen nur, wenn (**§ 63 Abs. 1 Nr. 9 ThürBO**)

- die Ansichtsfläche nicht größer als 0,5 m<sup>2</sup> ist (Innenbereich);
- vorübergehend an der Stätte der Leistung angebracht und nicht fest mit dem Boden oder sonstigen baulichen Anlagen verbunden ist;
- bei zeitlich begrenzten Veranstaltungen (z. B. Hoffest) die Ansichtsfläche nicht größer als 5 m<sup>2</sup> ist.

Nach **§ 13 Abs. 4 ThürBO** sind in Kleinsiedlungen, Dorfgebieten und allgemeinen Wohngebieten (Innenwerbung) Werbeanlagen nur an der Stätte der Leistung sowie an freien Flächen oder Anlagen für amtliche Mitteilungen zulässig.

Strenger ist der Gesetzgeber beim Aufstellen von Werbeanlagen außerhalb geschlossener Ortschaften (**§ 13 Abs. 3 ThürBO**). Ausgenommen von:

- Werbung an der Stätte der Leistung,
- einzelnen Hinweiszeichen an Verkehrsstraßen, ... die auf außerhalb liegende Betriebe oder versteckt liegende Stätten aufmerksam machen,

sind Anlagen der Außenwerbung unzulässig.

## Rechtsquellen

Thüringer Bauordnung  
**(ThürBO)** (25)

Verordnung über die Freistellung von der Baugenehmigungspflicht (Baufreistellungsverordnung - **BaufVO**) (26)

Baugesetzbuch (**BauGB**) (27)

Baunutzungsverordnung (**BauN-VO**) (28)

Einkommensteuergesetz (**EStG**) (23)

## Kontaktstelle

Bauämter bei den Landkreisen bzw. bei Übertragung von Aufgaben die Bauämter bei den Gemeinden.

## Bemerkungen zum Inhalt

Genehmigungen für bauliche Anlagen können nur erteilt werden, wenn sie mit ihrer Umgebung in Einklang stehen und das Straßen-, Orts- und Landschaftsbild nicht verunstalten oder stören. Auf die Eigenarten der Umgebung ist Rücksicht zu nehmen (§ 12 Abs. 2 ThürBO). Dessen ungeachtet können nach § 83 ThürBO die Gemeinden in Form einer Satzung zusätzlich Bauvorschriften erlassen.

Diese erstrecken sich sowohl auf:

- die äußere Gestaltung baulicher Anlagen;
- Art, Größe und Anbringungsort von Werbeanlagen;
- besondere Anforderungen zum Schutz geschichtlich, künstlerisch und städtebaulich bedeutender Bauten. Dabei können bestimmte Werbeanlagen ausgeschlossen werden.

Somit kann es passieren, dass durch örtliche Bauvorschriften festgelegt wird, dass in schutzwürdigen Gebieten für genehmigungsfreie Werbeanlagen trotzdem eine Genehmigung einzuholen ist.

Ob nun genehmigungsbedürftig oder genehmigungsfrei - in keinem Fall ist der Bauherr von der Einhaltung der bautechnischen Vorschriften oder von der Pflicht, andere Genehmigungen und Bewilligungen einzuholen (siehe Kapitel STVO), befreit!

Seit 01.01.2002 hat der Gesetzgeber die Bauabzugssteuer eingeführt. Das neue Gesetz verlangt grundsätzlich von Unternehmen, die Bauleistungen in Anspruch nehmen, dass diese an den Bauunternehmer nur 85 % des vereinbarten Bruttobetragtes zahlen und 15 % des Betrages an das Finanzamt des Bauunternehmers abführen. Als Unternehmer gelten dabei auch Landwirte, Gärtner, Garten- und Landschaftsbetriebe. Leistungen, die für den Privatbereich des Direktvermarkter erbracht werden, sind von der Bauabzugssteuer nicht betroffen (§ 48 Abs. 1 EStG).

Der Gesetzgeber sieht als Bauleistungen solche Leistungen an, die der Herstellung, Instandsetzung, Instandhaltung, Änderung oder der Beseitigung von Bauwerken dienen. Somit fällt alles unter die Neuregelung, was mit Gebäuden/Bauten im Zusammenhang steht. Hierzu zählen demnach auch die Fassadenreinigung, die Parkettlegerie, das Zur-Verfügung-Stellen von Bauvorrichtungen, -maschinen, -geräten oder sonstigen Baubetriebsmitteln. Materiallieferungen sind nicht betroffen.

Sind in einem Auftrag Materiallieferung und Bauleistungen miteinander verbunden und ist die Bauleistung nicht unwesentlich, ist für die gesamte vereinbarte Leistung die Bauabzugssteuer fällig. Leistungen von Architekten, Vermessungsingenieuren sind keine Bauleistungen im Sinne der Bauabzugssteuer.

Bemessungsgrundlage für die Abzugssteuer ist die Gegenleistung. Diese wird als Entgelt zuzüglich Umsatzsteuer definiert. Auch Abschlagszahlungen sind Gegenleistungen und unterliegen dem Abzugsverfahren (§ 48 Abs. 3 EStG).

Vom Grundsatz der Steuerabzugsverpflichtung gibt es Ausnahmen (§ 48 Abs. 2 EStG). Der Steuerabzug muss nach dem Gesetzeswortlaut nicht vorgenommen werden, wenn dem Leistungsempfänger eine gültige Freistellungsbescheinigung vorgelegt wird. Diese Bescheinigung muss im Zeitpunkt der Gegenleistung gültig sein. Liegt eine Freistellung nicht vor, ist ein Steuerabzug nur dann vorzunehmen, wenn die gesetzlich festgelegte Bagatellgrenze von 5 000 €/Kalenderjahr überschritten wird. Für die Ermittlung der Bagatellgrenze sind alle für denselben Leistungsempfänger erbrachten und voraussichtlich zu erbringenden Bauleistungen zusammenzurechnen.

Die Freistellungsbescheinigung wird auf amtlichem Vordruck erteilt und enthält folgende Angaben (§ 48b Abs. 3 EStG):

- Name, Anschrift und Steuernummer des Leistenden;
- Geltungsdauer der Bescheinigung;
- Umfang der Freistellung sowie der Leistungsempfänger, wenn sie nur für bestimmte Bauleistungen gilt;
- Ausstellendes Finanzamt.



**Bemerkungen zum Inhalt**

Der Abzugsverpflichtete hat den anzumeldenden Steuerabzug selbst zu berechnen und rechnet den Steuerbetrag beim Leistenden ab. Für die Abrechnung sind Mindestangaben festgelegt worden. Folgende Angaben müssen enthalten sein:

1. Name und Anschrift des Leistenden,
2. Rechnungsbetrag, Rechnungsdatum und Zahlungstag,
3. Höhe des Steuerabzugs,
4. Finanzamt, bei dem der Abzugsbetrag angemeldet worden ist.

Die Anmeldung steht einer Steueranmeldung gleich. Die Anmeldung erfolgt mittels amtlich vorgeschriebenen Vordruck und ist beim für den Leistenden zuständigen Finanzamt abzugeben.

Die Anmeldung hat in dem Kalendermonat, in dem eine Gegenleistung (Entgelt und/oder ein Abschlag) erbracht wird (§48a Abs. 1 EStG), zu erfolgen (Anmeldezeitraum).

Am 10. Tag nach Ablauf des Anmeldezeitraums ist der Abzugsbetrag an das für den Leistenden zuständige Finanzamt abzuführen.

## Bemerkungen zum Inhalt

Sowohl beim Verkauf von Waren auf der Straße oder am Straßenrand als auch beim Aufstellen von Werbetafeln sind die Regelungen des Straßenverkehrsrechts zu berücksichtigen.

### **Straßenverkauf**

Das Anbieten von Waren aller Art außerhalb geschlossener Ortschaften ist verboten, wenn dadurch Verkehrsteilnehmer in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (§ 33 Abs. 1 Nr. 2, 3 STVO). Wer sich also vor Überraschungen schützen will, kann den Standort des Verkaufsstandes mit der zuständigen Verkehrspolizei absprechen.

Zum anderen ist zu beachten, dass das Aufstellen eines Verkaufsstandes am Straßenrand eine Sondernutzung der öffentlichen Verkehrsfläche darstellt (§ 18 ThürStrG), für die Sondernutzungsgebühren erhoben werden können (§ 21 ThürStrG). Die Sondernutzung bedarf der Erlaubnis der Straßenbaubehörde.

In Ortsdurchfahrten sind die Gemeinden berechtigt, die Erlaubnis zu erteilen. Darüber hinaus können durch Satzung bestimmte Sondernutzungen in Ortsdurchfahrten und Gemeindestraßen von der Erlaubnispflicht befreit bzw. deren Ausübung geregelt werden.

Die Gebühren, die nach Art und Ausmaß der Einwirkung auf die Straße unterschiedlich hoch sein können, stehen dem Träger der Baulast bzw. in Ortsdurchfahrten den Gemeinden zu.

### **Bauliche Anlagen an Straßen**

Wie bereits im Kapitel „Bauordnung“ erwähnt, zählen Werbetafeln, Schilder und sonstige Werbeanlagen zu den baulichen Anlagen und bedürfen einer baulichen Genehmigung. Erschwerend kommt hinzu, dass darüber hinaus jede Werbeanlage in mittelbarer (siehe Tabelle) Straßennähe von der zuständigen Straßenbaubehörde geprüft bzw. genehmigt werden muss, um eine Gefährdung von Ordnung und Sicherheit im Straßenverkehr auszuschließen (§ 33 Abs. 1 Nr. 3 STVO). Dies trifft auch für saisonal begrenzt aufgestellte Werbetafeln zu.

Die Errichtung baulicher Anlagen außerhalb geschlossener Ortschaften und in unmittelbarer Nähe zu Autobahnen (§ 9 Abs. 1 FStrG), Bundes-, Landes- oder Kreisstraßen (§ 24 Abs. 1 Nr. 1) ist generell untersagt. Im Übrigen bedarf es der Zustimmung der zuständigen Straßenbaubehörde, die Mindestabstände vorschreibt.

	Verbot bis	Zustimmung bis	Zuständigkeit
Bundesautobahn	40 m	100 m	Autobahnamt
Bundesstraße	20 m	40 m	Straßenbauamt
Landstraße	20 m	40 m	Landkreise, kreisfreie Städte *
Kreisstraße	20 m	40 m	
Gemeindeverbindungsstraße		30 m	Gemeinde

\* mit Ausnahme der Ortsdurchfahrten, die in der Baulast der Gemeinde stehen (§§ 43, 46, 47 ThürStrG).

Innerhalb geschlossener Ortschaften gibt es keine Beschränkungen, es ist nur die Sicherheit und Leichtigkeit des Verkehrs sicherzustellen.

## Rechtsquellen

Bundesfernstraßengesetz (**FStrG**) (29)

Straßenverkehrs-Ordnung(**STVO**) (30)

Thüringer Straßengesetz (**ThürStrG**) (31)

## Kontaktstelle

Anträge und Fragen sind an die Straßenbaubehörde, welche Träger der Baulast ist, zu richten. Dies können Gemeinden, Landratsämter bzw. Straßenbau- und Autobahnämter sein.

# Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb

## Bemerkungen zum Inhalt

Besser sein als die anderen sollte zwar die Devise eines jeden Direktvermarkters sein, aber werben darf er mit diesem Spruch nicht, denn dann würde er gegen das **UWG** verstoßen.

Ziel dieses Gesetzes ist es, Verbraucher vor Beeinträchtigungen und Unternehmer vor wettbewerblichen Angriffen zu schützen.

§ 1 **UWG** enthält eine Generalklausel, nach der "derjenige auf Unterlassung und Schadensersatz in Anspruch genommen werden kann, der im geschäftlichen Verkehr gegen die guten Sitten verstößt."

Im Geschäftsleben sollten nicht die eigenen Produkte herausgehoben werden, indem andere in Misskredit gebracht werden. Insbesondere trifft dies auch auf irreführende Angaben über Ursprung oder Herstellungsart der Ware (§ 3 **UWG**) zu.

Im deutschen Recht galt es bislang als Verstoß gegen § 1 **UWG**, wenn unter erkennbarer Bezugnahme auf einen Mitbewerber geworben wurde und man dessen Waren oder Leistungen einem kritischen Vergleich mit dem eigenen Angebot unterzog. Nach der Einführung des „Gesetzes zur vergleichenden Werbung“ am 01. September 2000 ist dies jedoch nicht mehr gesetzwidrig, wenn Waren oder Dienstleistungen fair verglichen werden. Als Richtschnur gelten folgende gesetzliche Vorgaben; es müssen alle Bedingungen uneingeschränkt eingehalten werden.

1. Die vergleichende Werbung darf nicht irreführend sein.
2. Der Vergleich muss sich auf Waren/Dienstleistungen für den gleichen Bedarf oder Zweck richten.
3. Der Vergleich muss objektiv sein und sich auf eine oder mehrere wesentliche, relevante, nachprüfbar und typische Eigenschaften beziehen, zu denen auch der Preis gehört.
4. Durch den Vergleich darf es nicht zu Verwechslungen zwischen Werbenden/Mitbewerber oder bei Marken/Handelsnamen kommen.
5. Beim Vergleich dürfen die Waren, Marken oder Handelsnamen der Mitbewerber nicht herabgesetzt oder verunglimpft werden.
6. Bei Waren mit Ursprungsbezeichnungen darf sich der Vergleich nur auf Waren mit der gleichen Bezeichnung beziehen.
7. Der Werbevergleich darf nicht den Ruf einer Marke/Unterscheidungszeichen eines Mitbewerbers oder den Ruf der Ursprungsbezeichnungen von Konkurrenzprodukten in unlauterer Weise ausnutzen.

Sollten Sie selbst durch Handlungen anderer in Ihren Rechten verletzt worden sein, so haben Sie das Recht, innerhalb der nächsten sechs Monate einen Strafantrag zu stellen. Laut § 6 der „Thüringer Verordnung über Einigungsstellen nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb“ sind die Anträge schriftlich mit Begründung und unter Angabe von Beweismitteln in dreifacher Ausfertigung einzureichen. Als Direktvermarkter haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rechte sowohl beim Landgericht als auch bei der Einigungsstelle geltend zu machen, wobei die zuletzt genannte Stelle schneller und kostengünstiger beilegt.

## Rechtsquellen

Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (**UWG**) (32)

Thüringer Verordnung über Einigungsstellen nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (33)

Gesetz zur vergleichenden Werbung und zur Änderung wettbewerbsrechtlicher Vorschriften (34)

## Kontaktstelle

Betroffene können ihr Recht bei den

- Einigungsstellen bei der Industrie- und Handelskammer bzw. beim
- Landgericht (Kammer für Handelssachen) einfordern.

Die allgemeine Aufsicht obliegt den zuständigen Behörden der Landratsämter bzw. kreisfreien Städte .

### Bemerkungen zum Inhalt

Zum Schutz des ökologischen Landbaus aber auch zum Zwecke des lautereren Wettbewerbs regelt die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 die Kennzeichnung von Produkten als Erzeugnisse aus ökologischem Landbau.

Jedes Unternehmen, das Erzeugnisse aus ökologischem Landbau produziert, aufbereitet oder aus einem Drittland einführt und diese vermarktet (in Verkehr bringt), muss diese Tätigkeit gemäß „EG-Öko-Verordnung“ bei der Kontrollbehörde (Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Jena) melden und sich dem Kontrollverfahren unterstellen.

Landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie verarbeitete pflanzliche und tierische Produkte für die menschliche Ernährung dürfen nur dann mit dem Attribut „Bio“ oder „Öko“ deklariert und beworben werden, wenn sie folgende Bedingungen erfüllen:

1. Die Kennzeichnung muss sich eindeutig auf die landwirtschaftliche Erzeugung beziehen.
2. Das Erzeugnis muss nach den Vorschriften des Art. 6 erzeugt worden sein.
3. Das Unternehmen, das dieses Erzeugnis produziert, aufbereitet oder importiert, muss sich dem Kontrollverfahren unterstellen (in Deutschland - Kontrolle durch eine zugelassene private Kontrollstelle).
4. Seit 01. 01. 1997 sind aufbereitete Erzeugnisse entsprechend zu kennzeichnen (Codierung - DE-999 [bundeseinheitliche Nr. der Kontrollstelle] - Ökokontrollstelle).

Bei Abgabe an den Endverbraucher kann das Produkt (Lebensmittel) des ökologischen Landbaus zusätzlich mit dem Konformitätsvermerk „Ökologischer Landbau – EG-Kontrollsystem“ versehen werden. Das Produkt ist dann in verschlossener Verpackung an den Verbraucher abzugeben, und es sind die einschlägigen Rechtsvorschriften für die Etikettierung einzuhalten.

Die Öko-Kennung für lose Ware ist auf den Lieferscheinen vorzunehmen.

#### **Aber Achtung:**

Etikett und Werbung dürfen keinen Hinweis enthalten, der beim Käufer den Eindruck erweckt, dass der Vermerk eine Garantie für besseren Geschmack, Nährwert oder bessere Gesundheitsverträglichkeit darstellt.

### Rechtsquellen

Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau (**EG-Öko-Verordnung**) (35)

Verordnung (EG) Nr. 1804/99 zur Einbeziehung der tierischen Erzeugung in den Geltungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau (**EG-Öko-Verordnung**) (36)

### Kontaktstelle

Einzelheiten zu den Erzeugungs- und Rechtsvorschriften sowie zum Kontrollverfahren sind bei der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Jena zu erfragen.

# B Produktspezifische Rechtsbestimmungen

## Fleisch und Fleischerzeugnisse

### Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Infektionsschutzgesetz (**IfSG**) (9)
- Tierschutzgesetz (**TierschG**) (37)
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung - **TierSchIV**) (38)
- Fleischhygienegesetz (**FIHG**) (39)
- Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften (40)
- Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch (41)
- Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch (42)
- Fleischhygiene-Verordnung (**FIHV**) (43)
- Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (**FleischVO**) (44)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (**LMKV**) (10)
- Hackfleisch-Verordnung (**HFIV**) (45)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches (46)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (**LMHV**) (8)
- Tierkörperbeseitigungsgesetz (**TierKBG**) (47)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (**ZZulV**) (3)
- Waffengesetz (**WaffG**) (48)

### Inhalt

#### I Allgemeines

Alle Personen, die beim Schlachten, Be- und Verarbeiten, Herstellen sowie In-Verkehr-Bringen von Fleisch bzw. Erzeugnissen aus Fleisch mit diesen in Berührung kommen, benötigen ein Zeugnis des Gesundheitsamtes, das ihre Unbedenklichkeit auf übertragbare Krankheiten bestätigt (siehe § 43 IfSG).

#### II Schlachtung, Schlachtier- und Fleischuntersuchung

- Die Tiere dürfen nur dann geschlachtet werden, wenn sie vor Beginn des Blutentzuges (Schlachten) betäubt worden sind, wobei Aufregungen und Schmerzen weitestgehend zu vermeiden sind (siehe §§ 4, 4a TierschG).
- Bolzenschussapparat oder elektrische Durchströmung sind u. a. als Betäubungsverfahren anzuwenden (siehe § 13 und Anlage 3 TierSchIV), Höchstdauer zwischen Betäuben und Entblutungsschnitt beachten (siehe Anlage 2 TierSchIV).
- Für die Betäubung und Tötung von im Gehege gehaltenen Wildwiederkäuern und Wildschweinen ist der gezielte Büchschuss mit jagdüblichem Kaliber anzuwenden. Abweichend davon kann Damwild auch mit kleinkalibrigen Langwaffen unter bestimmten Voraussetzungen betäubt und getötet werden (siehe Teil II TierSchIV). Neben den tierschutzrechtlichen Bestimmungen sind auch waffenrechtliche Regelungen zu beachten. Der Schütze benötigt eine Waffenbesitzkarte, einen Munitionserwerbsschein sowie eine Schießerlaubnis (siehe §§ 28, 29, 45 WaffG).
- Schächten ist grundsätzlich verboten (Ausnahmegenehmigungen sind möglich - siehe § 4a TierSchG).
- Schlachtungen dürfen nur von Personen bzw. unter Aufsicht/Mithilfe solcher ausgeführt werden, die des Schlachtens kundig sind (siehe § 4 TierSchIV).
- Es besteht eine doppelte Untersuchungspflicht, wenn das Fleisch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist (siehe §§ 1, 9 FIHG):

## Inhalt

- a) **Schlacht tieruntersuchung am lebenden Tier** (max. 48 h vor Schlachtung) - Schlachterlaubnis;
- b) **Fleischuntersuchung** (einschließlich Trichinenuntersuchung beim Schwein).
- Die Untersuchungspflicht besteht auch für Haarwild, das auf befriedeten Flächen unter vergleichbaren hygienischen Bedingungen wie Haustiere gehalten wird (siehe § 1 FlHG).  
Ausnahmen:
  - Bei Hauskaninchen kann die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung unterbleiben, sofern keine Merkmale feststellbar sind, die das Fleisch für den menschlichen Verzehr als bedenklich erscheinen lassen und das Fleisch zum eigenen Verbrauch oder unmittelbar an einzelne Personen zum **eigenen** Verbrauch abgegeben wird (siehe § 1 FlHG).
  - Bei Haarwild, das in Gehegen gehalten wird, erfolgt die Schlacht tieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt. Die Schlachtung darf ohne Schlachterlaubnis erfolgen, wenn die Tiere zum Zeitpunkt des Schlachtens keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale zeigen (siehe § 9 FlHG).
  - Im Einzelfall kann bei Hausschlachtungen eine Befreiung von der Schlacht tieruntersuchung erteilt werden. Die Fleischuntersuchung ist dagegen grundsätzlich erforderlich. Eine Hausschlachtung liegt nur dann vor, wenn die Schlachtung außerhalb einer gewerblichen Schlachtstätte vollzogen wird und das Fleisch ausschließlich im **eigenen Haushalt** des Besitzers verwendet werden soll (siehe § 3 FlHG).

### III Gewinnung, Zubereitung und Behandlung

Fleisch darf nur unter Einhaltung bestimmter hygienischer Schlachtmaßnahmen und in Betrieben, die den in der Fleischhygiene-Verordnung gestellten Anforderungen genügen, gewonnen, zubereitet und behandelt werden (siehe §§ 10a, 10b FlHV). Unter anderem sind bei der Direktvermarktung folgende Regelungen zu beachten (siehe Anlage 2 FlHV):

#### 1 Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird (siehe Anlage 2 Kapitel I FlHV)

##### 1.1 In den Räumen müssen:

- Fußböden mit einem Belag versehen sein, der wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist;
- Wände glatt und mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m abwaschbar ist;
- Decken hell und glatt sein;
- Türen und Fensterrahmen
  - ... aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder korrosionsschutzgeschützt sein;
  - ... aus Holz glatt und mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
- Beleuchtungen vorhanden sein, die Abweichungen des Fleisches erkennen lassen;
- in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
  - ... der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern;
  - ... der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82 °C vorhanden sein. Bei den Einrichtungen zur Reinigung der Hände dürfen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein.

## Inhalt

1.2 Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. **Die Verwendung von Holz ist nur zulässig in Räucher- oder Reiferäumen, bei Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch.**

1.3 Es müssen ferner vorhanden sein:

- geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten oder Nagetiere;
- Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;
- für die Aufnahme von zum Genuss für Menschen nicht bestimmtem oder untauglichem Fleisch sowie für zum Genuss für Menschen nicht geeigneter Teile geschlachteter Tiere
  - ... besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, dass eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird;
  - ... ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Fleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, dass Fleisch, das zum Genuss für Menschen bestimmt ist, dadurch nicht, insbesondere durch Gerüche, nachhaltig beeinflusst werden kann;
- Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass die im Punkt 7 vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches erreicht und eingehalten werden kann, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;
- eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
- Wasser unter Druck in ausreichender Menge zum Reinigen;
- Toilettenanlagen mit Handwaschgelegenheiten, in denen die Ventile nicht von Hand zu betätigen sein dürfen und die ausgestattet sein müssen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern;
- ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen von Reinigungsgeräten sowie der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

1.4 Die Vorschrift in Nummer 1.1 gilt nicht für Räucherräume und für Räume, in denen Rohwürste, Rohschinken und andere haltbare Fleischerzeugnisse reifen und lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Fleisch, Gewürze und andere Zutaten sowie Umhüllungs- und Verpackungsmaterial lagern.

## 2 Sonstige allgemeine Hygienevorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte (siehe Anlage 2 Kapitel II FIHV)

2.1 Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Das Personal muss eine leicht waschbare, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen. Beim Behandeln von Tierkörpern und Fleisch sowie beim Zubereiten und Behandeln von Fleischerzeugnissen hat das Personal eine leicht waschbare, helle und saubere Arbeitskleidung und eine helle, saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.

2.2 Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

- Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigung und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und soweit erforderlich zu desinfizieren.

## Inhalt

Sie dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden.

- In den Räumen darf weder Speisen eingenommen noch geraucht werden; Behältnisse mit Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume verbracht werden.
- Ungeziefer, wie Insekten oder Nagetiere, ist systematisch zu bekämpfen. Andere Tiere als Schlachttiere sind von den Räumen fernzuhalten.

2.3 Dosen oder ähnliche Behältnisse für die Aufnahme von Fleisch sind unmittelbar vor dem Füllen zu reinigen, soweit erforderlich auch nach dem Verschließen oder Erhitzen.

2.4 Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sind so zu verwenden, dass sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Fleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden.

### 3 Besondere Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und das Schlachten (siehe Anlage 2 Kapitel III FlHV)

3.1 Für Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, gilt über die Hygienevorschriften nach den Punkten 1 und 2 hinaus Folgendes:

- Für Tiere, die über Nacht in Schlachtbetrieben verbleiben, müssen ausreichend große Stallungen vorhanden sein.
- Für einen ordnungsgemäßen hygienischen Ablauf der Schlachtung ist ein ausreichend großer Schlachtraum notwendig. Für die Betäubung und die Entblutung sind getrennte Räume oder besondere Plätze innerhalb des Schlachtraumes erforderlich.
- In Schlachträumen müssen die Wände bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke abwaschfest sein; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, mit deren Hilfe die geschlachteten Tiere hygienisch enthäutet, gereinigt, ausgeweidet und in Hälften gespalten werden können.
- Es muss ausreichend Kühlraum vorhanden sein.
- In Schlachträumen dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden.
- Für Dung, der nicht am selben Tag vom Gelände des Schlachtbetriebes entfernt wird, muss ein besonderer Platz für die Lagerung vorhanden sein.

3.2 Beim Schlachten von Tieren ist Folgendes zu beachten:

- In Schlachträume verbrachte Schlachttiere müssen sofort geschlachtet werden.
- Nach der Betäubung darf zentrales Nervengewebe von Rindern, Schafen oder Ziegen nicht durch Rückenmarkszerstörer zerstört werden.
- Schlachttiere sind sofort nach dem Entbluten zu enthäuten. Das Enthäuten kann unterbleiben bei:
  - ... Schweinen, wenn sie unverzüglich entborstet und gründlich gereinigt werden; dabei sind Klauenschuhe und Spitzbeine zu entfernen;
  - ... allen Schlachttieren an den Gliedmaßenenden, an Eutern, an den Schwänzen oder deren Teilen, sofern sie nicht zum Genuss von Menschen bestimmt sind;
  - ... Köpfen und Unterfüßen von Rindern vor dem Zahnwechsel mit einem Schlachtgewicht bis zu 150 kg (Kälber), wenn diese zu Beginn des Enthäutens abgetrennt, enthaart und gründlich gereinigt und dabei Klauen oder Klauenschuhe sowie Hörner entfernt werden;
  - ... Rot-, Dam- und Schwarzwild aus Gehegen, sofern gesundheitliche Gründe dies nicht erforderlich machen; das Gefrieren des Wildes in der Decke ist jedoch nicht gestattet. Beim Enthäuten dürfen laktierende Euter nicht verletzt werden.



## Inhalt

- Vor Beginn des Ausweidens sind die Köpfe abzutrennen; bei Schweinen, Schafen, Ziegen und Hauskaninchen dürfen sie jedoch am Tierkörper verbleiben. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder gründlich zu enthaaren und zu reinigen. Verunreinigungen der Nasen-, Mund- und Rachenhöhle sind durch gründliches Reinigen zu entfernen.
- Das Ausweiden muss innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein. Dabei ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darm-Inhalt und Urin zu vermeiden. Bei Rindern sind die Darmenden vor dem Ausweiden im Becken zu lösen, zu umhüllen und zu verschließen; der Magen und Darmtrakt ist zusammenhängend aus der Bauchhöhle zu entfernen. Die Speiseröhre ist von der Luftröhre zu lösen und zu verschließen.
- Nach der Tötung von Gehegewild außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe ist dieses in einen zugelassenen oder registrierten Betrieb hängend zu befördern und innerhalb von drei Stunden nach der Tötung auszuweiden. Bei Gehegewild in zugelassenen oder registrierten Betrieben muss das Ausweiden innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein.
- Alle vom Tierkörper abgetrennten, zu untersuchenden Teile müssen in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers aufbewahrt und erforderlichenfalls so gekennzeichnet werden, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist.
- Nieren sind aus den Fettkapseln zu lösen und müssen in natürlichem Zusammenhang zum Tierkörper bleiben. Bei Schweinen ist auch das Fett von der Innenseite der Bauchmuskulatur zu lösen (Flomen), damit die Fleischteile besichtigt werden können. Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Rindern, Schweinen und Einhufern längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht), bei Schafen, Ziegen und Kälbern sowie in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher feststellt, dass gesundheitliche Bedenken nicht bestehen. Die zuständige Behörde kann anordnen, dass die Entfernung des Rückenmarks von Rindern vor der Längsspaltung der Wirbelsäule erfolgt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist es bei der Schlachtung von Rindern möglich, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark bei der Längsspaltung entfernt wird oder dass die Tierkörper ohne Längsspaltung an Ort und Stelle so zerlegt werden, dass die Wirbelsäule einschließlich Rückenmark unschädlich beseitigt werden kann.
- Zum Genuss für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde, Harnblasen und Häute, die als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, müssen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden.
- Tierkörper und Organe dürfen nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder getrocknet, Messer nicht in Fleisch eingestochen werden.
- Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt, Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt werden; nicht zum Genuss für Menschen bestimmtes Blut darf mit Zustimmung des Untersuchers entfernt werden.

#### 4 Besondere Hygienevorschriften für das Zerlegen von Fleisch (siehe Anlage 2 Kapitel IV FHV)

Für das Zerlegen von Fleisch gilt über die Hygienevorschriften nach den Punkten 1 und 2 hinaus Folgendes:

- 4.1 In Betrieben, in denen Fleisch zerlegt wird, muss:
  - ... ausreichend Kühlraum vorhanden sein;
  - ... ein Raum oder ein geeigneter Platz vorhanden sein, an dem das Fleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.
- 4.2 Im Schlachtraum darf nicht zerlegt werden.
- 4.3 Frisches Fleisch darf in Räume, in denen es zerlegt werden soll, mengenmäßig nur den Arbeitsanforderungen entsprechend verbracht werden.

## Inhalt

- 4.4 Die Innentemperatur des Fleisches von +7 °C darf nur bei der Warmzerlegung überschritten werden. In Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Betriebsbedarf zerlegen, gilt dies nicht.
- 4.5 Abweichend von Nummer 4.2 ist das Zerlegen von Fleisch in einem zum Zeitpunkt des In-Kraft-Tretens der Verordnung bestehenden Schlachtraum in Betrieben zulässig, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten und zerlegen. Die Zerlegung darf nicht zeitgleich mit Schlachtungen und nur nach besonders gründlicher Reinigung und Desinfektion erfolgen.
- 4.6 Nicht zum Genuss für Menschen geeignetes oder bestimmtes Fleisch ist sofort in die dafür vorgeschriebenen verschließbaren Behältnisse oder Räume zu verbringen.
- 5 Besondere Hygienevorschriften für das Zubereiten von Fleisch (siehe Anlage 2 Kapitel V FIHV)**  
Für Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen zubereitet oder behandelt werden, gilt über die hygienischen Vorschriften nach den Punkten 1 und 2 hinaus Folgendes:
- 5.1 Zum Bearbeiten des Fleisches muss ein ausreichend großer Raum, der nicht zum Schlachten benutzt werden darf, vorhanden sein.
- 5.2 Es muss ausreichend Kühlraum zur Verfügung stehen.
- 5.3 Es müssen, sofern eine solche Behandlung vorgesehen ist, jeweils geeignete Raumteile, Anlagen, Ein- oder Vorrichtungen vorhanden sein
- ... zum Erhitzen, Trocknen, Reifen oder Räuchern von Fleisch oder Fleischerzeugnissen;
  - ... zum Pökeln einschließlich einer ausreichenden Kühlung;
  - ... für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;
  - ... für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;
  - ... für die Reinigung von Dosen und ähnlichen Behältnissen vor deren Füllung sowie für die Beförderung, Kühlung und Trocknung dieser gefüllten Behältnisse;
  - ... für das Verpacken und den Versand.
- 6 Besondere Vorschriften für Umhüllen und Verpacken von Fleisch (siehe Anlage 2 Kapitel VIII FIHV)**
- 6.1 Umhüllen oder Verpacken von Fleisch muss in hierfür vorgesehenen Räumen oder an einem besonderen Platz unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muss insbesondere sichergestellt sein, dass bei der Herrichtung von Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial die Beschaffenheit des Fleisches nicht nachteilig beeinflusst werden kann.
- 6.2 Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.
- 6.3 Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial für Fleisch
- ... darf die sensorischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
  - ... muss ausreichend fest sein, um das Fleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen.
- 6.4 Verpackungsmaterialien für Fleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsfest, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.
- 7 Hygienevorschriften für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch (siehe Anlage 2 Kapitel VI, IX FIHV)**
- 7.1 Nach der Schlachtung ist Fleisch so zu behandeln, dass die Innentemperatur
- bei Tierkörpern von
    - ... Schlachttieren, ausgenommen Hauskaninchen, unverzüglich auf mindestens +7 °C,
    - ... Hauskaninchen unverzüglich auf +4 °C, und
  - bei Nebenprodukten der Schlachtung unverzüglich auf mindestens +3 °C herabgekühlt ist.

**Anmerkung:** Produkte, die in den Anwendungsbereich der Hackfleisch-Verordnung (siehe § 1) fallen, sind bei höchstens + 4° C zu lagern (siehe § 4 HFIV). Hiervon abweichend darf eine zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bereitgestellte Menge bei höchstens + 7 °C aufbewahrt werden (siehe § 4 HFIV).

## Inhalt

- 7.2 Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse sind nach der Herstellung so zu kühlen, dass ihre Haltbarkeit bis zur Abgabe an den Verbraucher gewährleistet ist.
- 7.3 Frisches Fleisch, das nach den Nummern 7.1 sowie 7.2 zu kühlen ist, und leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur bei einer Innentemperatur von höchstens + 7 °C befördert werden; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, dass die vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten werden kann. Dies gilt nicht für frisches Fleisch, das nach Nummer 7.1 zu kühlen ist und aus Schlachtbetrieben ungekühlt an Betriebe befördert wird, die dieses Fleisch oder daraus hergestellte Fleischerzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben und die Beförderungsdauer nicht länger als zwei Stunden beträgt. Dies gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das von Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.
- 7.4 Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Fleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, dass Fleisch nicht nachteilig beeinflusst werden kann. Sie sind regelmäßig und gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
- 7.5 Lagerräume für Fleisch müssen eine hygienisch einwandfreie Isolierung besitzen, die Innenflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; in Gefrierräumen müssen die Innenflächen so beschaffen sein, dass sie leicht trocken gereinigt werden können. Der Fußboden in Kühlräumen muss so beschaffen sein, dass Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.
- 7.6 Kühl- und Gefrierräume müssen über geeignete Stapelmöglichkeiten verfügen.
- 7.7 In Kühl- oder Gefrierräumen darf Fleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, dass eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.
- 7.8 Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere genutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Fleisch verwendet werden; dies gilt auch für die Beförderungsmittel, die für den Transport unverpackter geschlachteter oder erlegter Tiere im Fell oder in Federn benutzt werden.
- 7.9 Fleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das frische Fleisch sonst ausreichend geschützt ist.
- 7.10 In Personenkraftwagen dürfen frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung unverpackt nur in besonderen, allseits geschlossenen Behältnissen oder in Umhüllungen befördert werden.

## IV Handelsklassen

Werden ganze Tierkörper, Hälften oder Viertel direktvermarktet, sind verschiedene handelsklassenrechtliche Bestimmungen zu beachten:

- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch (ganze, halbe und viertel Tierkörper von Rindern).
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften (halbe Tierkörper).
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch (Schlaktkörper Lämmer, Hammel, Schafe und Böcke).

## V Verarbeitung, Vermarktung

- Es dürfen nur zugelassene Zusatzstoffe (z. B. Nitritpökelsalz - siehe §§ 3, 4, 5 sowie Anlagen 1 bis 5 ZZulV) sowie andere Stoffe bei der Verarbeitung eingesetzt werden (siehe §§ 4, 5 sowie Anlagen 2, 3 FleischVO).
- Darüber hinaus bestehen weitere Anforderungen (siehe u. a. FIHV, HFIV) wie z. B.:
  - Verwendung von hygienisch einwandfreiem, unbenutztem und farbfestem Verpackungsmaterial;
  - Verbot, Schilder oder ähnliche Gegenstände in Lebensmittel einzustecken;
  - Verpflichtung zur Reinigung von Maschinen und Arbeitsgeräten;
  - Anbringen von Schutzvorrichtungen, die ein Berühren, Anhusten etc. durch den Kunden verhindern, soweit die Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt werden;
  - Verpflichtung, unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienungsläden nur so feilzubieten, dass sie durch den Kunden erst nach Verkauf berührt werden können;
  - kein Berühren der Anschnittflächen von Fleisch und Wurstwaren durch den Verkäufer;

## Inhalt

- keine Wiederverarbeitung von Resten feilgehaltener Lebensmittel zu Lebensmitteln;
- Verpflichtung, Fleisch so aufzuhängen, dass es den Fußboden nicht berührt;
- Verpflichtung, Fleischhaken und Hakenrahmen 20 cm von der Wand abstehen zu lassen und diese nicht in dem Teil des Verkaufsraumes anzubringen, der den Kunden zugänglich ist.
- Verkehrsbezeichnung und Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen (siehe LMKV, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches).
- Der Fleischverkauf ohne Verkaufsraum ist möglich bei Bestellsystem oder bei Lieferung frei Haus von portionierter und verpackter Ware in Behältnissen mit Deckeln.

### **VI Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes Fleisch**

- Sonderregelungen für diese Produkte (siehe HFIV).
- Das Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen solcher Produkte, sofern sie sich ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden, ist nur unter Aufsicht einer im Herstellungsbetrieb hauptberuflich tätigen sachkundigen Person (Fleischermeister, Fleischergehilfe mit mindestens dreijähriger Berufserfahrung) erlaubt (siehe § 10 HFIV).
- Hackfleisch, Schabefleisch, zerkleinerte Innereien sowie weitere Erzeugnisse sind nur am Tag der Herstellung verkehrsfähig (siehe §§ 1, 5, 7 HFIV).
- Bratwürste, Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießern dürfen auch noch am folgenden Tag in Verkehr gebracht werden (siehe §§ 1, 5 HFIV).
- Hackfleisch aus Wildfleisch und Geflügel darf nicht in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, dass diese unmittelbar nach der Herstellung sachgemäß tiefgefroren und verpackt wurden (siehe §§ 2, 3 HFIV).
- Kopffleisch, Beinflleisch, Fleisch der Schnittstellen zwischen Kopf und Hals sowie der Stichstelle, Zwerchfellmuskulatur, Bauchmuskulatur, Knochenputz oder mittels Separatoren von Knochen oder Sehnen abgetrenntes Fleisch dürfen zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch nicht verwendet werden (siehe § 6 HFIV).

### **VII Entsorgung von tierischen Abfällen**

#### **1 Beseitigung von Tierkörperteilen (siehe §§ 5, 6 TierKBG)**

- 1.1 Tierkörperteile von Tierarten oder Tieren (u. a. Einhufer, Klauentiere, Geflügel, Kaninchen, Edelpelztiere) sind in Tierkörperbeseitigungsanstalten zu beseitigen. Bei umhüllten oder verpackten Tierkörperteilen trägt derjenige, bei dem die Tierkörperteile angefallen sind, die Kosten der Öffnung und Entfernung der Umhüllung und Verpackung.
- 1.2 Punkt 1.1 gilt nicht für Tierkörperteile, die
  - hygienisch so behandelt werden, dass die menschliche und tierische Gesundheit nicht gefährdet werden kann,
  - Blut, Borsten, Federn, Fett, Fisch, Häute, Haare, Hörner, Klauen, Knochen oder Wolle verarbeitenden, Gelatine, Leim, Futtermittel herstellenden oder pharmazeutischen Betrieben zugeführt und dort behandelt werden,
  - in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in geringen Mengen oder in privaten Haushalten anfallen,
  - in Schlacht- oder Fleischverarbeitungsbetrieben anfallen und in unmittelbar angeschlossenen eigenen Anlagen unter Anwendung von Verfahren, die denen der Tierkörperbeseitigungsanstalten entsprechen, beseitigt werden.

#### **2 Beseitigung von Erzeugnissen (siehe § 7 TierKBG)**

- 2.1 Erzeugnisse sind in Tierkörperbeseitigungsanstalten zu beseitigen. Bei umhüllten oder verpackten Erzeugnissen trägt derjenige, bei dem das Erzeugnis angefallen ist, die Kosten der Öffnung und Entfernung der Umhüllung und Verpackung.
- 2.2 Punkt 1.1 gilt nicht für Erzeugnisse, die in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in geringen Mengen oder in privaten Haushalten anfallen.

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Milch-Garantiemengen-Verordnung (**MGV**) (49)
- Milch-Sachkunde-Verordnung (**MSV**) (50)
- **Milch- und Margarinegesetz** (51)
- **Milch- und Fettgesetz** (52)
- Milchverordnung (**Milch-VO**) (53)
- Milch-Güteverordnung (54)
- Verordnung über Milcherzeugnisse (**MilchErzV**) (55)
- Fertigpackungsverordnung (**FPV**) (11)
- Butterverordnung (**Butter-VO**) (56)
- Käseverordnung (**Käse-VO**) (57)
- Thüringer Verordnung zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse (58)
- Thüringer Verordnung zur Durchführung der Milch-Güteverordnung (59)
- Thüringer Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse (60)

## Inhalt

### I Garantiemengenregelung (siehe MGV)

- Milcherzeuger, welche Molkereien beliefern, dürfen daneben nur gelegentlich Milch in Bagatell-Mengen abgabefrei unmittelbar an Verbraucher abgeben.
- Höchstmenge 10 l/Tag.
- Höchstmenge darf nicht über Wochen oder Monate aufaddiert und dann auf einmal abgegeben werden.
- Direktvermarktung von Milch über diese Höchstmenge setzt den Besitz einer Direktverkaufs-Referenzmenge voraus.
- Erlangung/Erhöhung der Direktverkaufs-Referenzmenge geht zu Lasten der Anlieferungs-Referenzmenge. Antrag auf Quotenumwandlung (Inhalt des Antrages - siehe § 18 MGV) ist beim zuständigen Hauptzollamt zu stellen.
- Mit dem Direktverkauf von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist eine Aufzeichnungspflicht über die abgegebenen Mengen verbunden. Die Unterlagen sind über einen bestimmten Zeitraum aufzubewahren (siehe § 15 MGV).
- Milcherzeugnisse werden über Äquivalenzmengen (siehe § 17 MGV) auf die Quote angerechnet (z. B. Herstellung 1 kg Hartkäse  $\cong$  12,7 kg Milch).

### II Sachkundenachweis

- Für landwirtschaftliche Betriebe, welche Milch be- und verarbeiten, wird ein Mindestmaß an Sachkunde verlangt (siehe § 1 MSV).
- Für den Nachweis der Sachkunde gibt es grundsätzlich zwei Möglichkeiten:
  - a) Sachkundenachweis durch den Nachweis der beruflichen Befähigung (z. B. Meisterprüfung, Technikerprüfung, abgeschlossenes Studium) (siehe § 1a MSV).
  - b) Fehlt diese berufliche Befähigung und übersteigt die tägliche Verarbeitungsmenge nicht 500 l Milch im Durchschnitt eines Jahres, kann der Sachkundenachweis auch durch das Bestehen einer Sachkundeprüfung erbracht werden (siehe §§ 1, 4 MSV) (zuständige Behörde: Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit).

## Inhalt

### III Produkte

#### 1 Rohmilch ab Hof (siehe § 8 Milch-VO)

- Zulässig ist der Verkauf an den Endverbraucher im Erzeugerbetrieb (siehe §§ 3, 7, 8, 18, 19 sowie Anlagen 1 bis 3 Milch-VO).
- Anforderungen
  - a) an den Tierbestand (siehe Übersicht 1);
  - b) an den Erzeugerbetrieb (siehe Übersicht 2);
  - c) an die Gewinnung und Behandlung der Milch sowie an Stallarbeiten und die damit betrauten Personen (siehe Übersicht 3).
- Rohmilch muss nach den Vorschriften der Milch-Güteverordnung kontrolliert werden und folgende Anforderungen erfüllen (siehe Anlage 4 Milch-VO)
  - a) Keimzahl < 100 000 je ml;
  - b) Gehalt an somatischen Zellen < 400 000 je ml;
  - c) Hemmstoffe (Reinigungsmittelrückstände/Antibiotika) nicht nachweisbar (§ 15 LMBG);
  - d) keine anormalen sensorischen Merkmale.
- Beim Verkauf darf die Rohmilch höchstens einen Tag alt sein.
- An der Abgabestelle muss der sicht- und lesbare Hinweis "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht werden.
- Die Abgabe muss zuvor vom Milcherzeuger der zuständigen Behörde (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungs-Ämter) angezeigt werden.
- Die Abgabe von Rohmilch an:
  - Familienangehörige der Milcherzeuger,
  - Beschäftigte des Milcherzeugerbetriebes und deren Angehörige,
  - Wanderer und Berghüttenist auch zulässig, wenn bestimmte Anforderungen nicht erfüllt sind (z. B. Kennzeichnung, Anzeige).

#### 2 Vorzugsmilch (siehe § 7 Milch-VO)

- Rohmilch in Fertigpackungen darf unter der Verkehrsbezeichnung "Vorzugsmilch" in den Verkehr gebracht werden (siehe § 1, 3, 4, 6, 7, 18, 19, 20 sowie Anlagen 1 bis 3, 5 MVO).
- Anforderungen

Grundsätzlich sind die Anforderungen

  - a) an den Tierbestand (siehe Übersicht 1);
  - b) an den Erzeugerbetrieb (siehe Übersicht 2);
  - c) an die Gewinnung und Behandlung der Milch sowie an Stallarbeiten und die damit betrauten Personen (siehe Übersicht 3);
  - d) an die Hygiene der Räume, der Ausrüstung und des Personals (siehe Übersicht 4)zu gewährleisten. Darüber hinaus gelten folgende zusätzliche Anforderungen (siehe Anlage 9 Milch-VO):

## Inhalt

- Gewinnung  
Die Kühe sind
  - vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen;
  - monatlich auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen;
  - bei der monatlichen klinischen Untersuchung bakteriologisch sowie zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen und beim Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 400000/ml und dem gleichzeitigen Nachweis bestimmter Mastitiserreger von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen;
  - aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen, wenn sie erkrankt bzw. auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtig sind. Sie dürfen erst dann wieder unter die Vorzugsmilchkühe eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand zu einem negativen Ergebnis geführt hat.
  
- Behandeln  
In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muss eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch innerhalb von zwei Stunden auf mindestens + 4 °C und eine Kühllhaltung bei dieser Temperatur gewährleistet. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muss ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muss mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.  
Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf mindestens + 4 °C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten.  
An das Abfüllen und die Verpackung der Vorzugsmilch werden besondere Anforderungen gestellt (siehe Anlage 6 Nr. 4 Milch-VO).
  
- Beschaffenheit  
Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen bestimmte Anforderungen erfüllen (siehe Übersicht 5).
  
- weitere Anforderungen (§ 7 MVO)  
Die Milch darf in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 °C nicht überschreiten.  
Die Fertigpackung ist mit dem Hinweis zu kennzeichnen "Rohmilch - verbrauchen bis ... aufbewahren bei höchstens 8 °C" (spätestes Verbrauchsdatum liegt bei 96 Stunden nach Gewinnung).  
Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen kann ebenso unter der Bezeichnung "Vorzugsmilch" in den Verkehr gebracht werden. Die Kennzeichnung hat auf einem mit dem Behältnis verbundenen Etikett zu erfolgen.  
Erzeugerbetriebe, die Vorzugsmilch herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen eine Zulassung durch die zuständige Behörde aufweisen (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungs-Ämter).  
Nachweise über betriebseigene Kontrollen in Bezug auf die Kühe (z. B. Erkrankungen, angewendete Tierarzneimittel, tierärztliche Untersuchungen) sind zu führen und zwei Jahre aufzubewahren.

## Inhalt

### 3 Butter

- Rohmilch, Sahne und Molken-Sahne müssen keinem Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden sein.
- Butter darf im Erzeugerbetrieb abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 1 der Milchverordnung als Rohmilcherzeugnis nur hergestellt werden, wenn:
  - a) die zur Herstellung verwendete Milch unter Einhaltung der in § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 der Milchverordnung genannten Anforderungen gewonnen und behandelt worden ist,
  - b) die Abgabe zuvor vom Erzeugerbetrieb der zuständigen Behörde angezeigt wurde, dies gilt nicht bei einer Abgabe an die in § 8 Abs. 2 Nr. 1 bis 3 der Milchverordnung genannten Personen, und
  - c) zur Säuerung nur spezifische Milchsäurebakterien verwendet werden.
- Diese Anforderungen müssen bei Abgabe von Butter an einen bestimmten Personenkreis (siehe Rohmilchabschnitt) nicht beachtet werden.
- Produkthanforderungen (EG-VO Nr. 2291/94, Teil A Nr. 1)
  - a) Fett mindestens 80 %,
  - b) Wasser höchstens 16 %,
  - c) fettfreie Milchtrockenmasse höchstens 2 %.
- Kennzeichnung (siehe § 3 Butter-VO)
  - a) Lose Landbutter und Landbutter in Fertigpackungen, welche nicht in Selbstbedienung abgegeben wird, ist durch ein Schild bei der Ware zu kennzeichnen, welches folgende Angaben enthält:
    - Landbutter,
    - Mindesthaltbarkeitsdatum.
  - b) Landbutter in Fertigpackungen
    - Landbutter,
    - Name/Firma/Anschrift Hersteller,
    - Mindesthaltbarkeitsdatum, anzugeben wie folgt:
      - ... mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr.
      - ... wird es mit dem Hinweis "gekühlt" versehen, so ist die Grundlage eine Bezugstemperatur von 10 °C.
    - Gewichtsangabe.
- Für umgeformte Butter in Fertigpackungen gelten Nennfüllmengen (siehe § 1 und Anlage 1 FPV bzw. Teil A, Seite 8):

- 62,5 g
- 125,0 g
- 250,0 g
- 500,0 g
- 1 000,0 g
- 1 500,0 g
- 2 000,0 g
- 2 500,0 g
- 5 000,0 g



## Inhalt

### 4 Käse

- Käse darf nur aus Käseemilch hergestellt werden. Als Käseemilch gelten auch Buttermilcherzeugnisse, Sahneerzeugnisse sowie Süßmolke, Sauermolke und Molkenrahm. Neben Kuhmilch kann auch Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch Verwendung finden (siehe § 1 KäseVO).
- Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse und Weichkäse kann aus Rohmilch hergestellt werden.
- Für Frischkäse und Sauermilchkäse ist die Verwendung von Käseemilch notwendig, die einem Pasteurisierungsverfahren oder einer Wärmebehandlung mit Apparaturen oder Einrichtungen unterworfen wurde, die von der zuständigen Behörde (Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) genehmigt sind (siehe § 3 KäseVO).
- Zur Frisch- und Sauermilchkäseherstellung darf auch Rohmilch verwendet werden, wenn diese Käsegruppen im Erzeugerbetrieb an den Verbraucher abgegeben werden (siehe § 3 KäseVO). Die Rohmilch muss unter Einhaltung bestimmter Anforderungen gewonnen und behandelt worden sein (siehe Abschnitt - Rohmilch).
  - Käse wird nach seinem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in Käsegruppen eingeteilt (siehe § 6 KäseVO). Innerhalb der Käsegruppen gibt es bestimmte Standardsorten, deren spezifische Anforderungen (Herstellung, Beschaffenheit) beachtet werden müssen (siehe § 7 und Anlage 1 KäseVO). Darüber hinaus darf Käse nur unter Angabe von Fettgehaltsstufen in den Verkehr gebracht werden (siehe § 5 KäseVO).

#### Einteilung Käse nach Wasser- bzw. Fettgehalt

Käsegruppen	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	Standardsorten (Beispiele)
Hartkäse	56 % oder weniger	Emmentaler, Bergkäse, Chester
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %	Gouda, Edamer, Tilsiter
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %	Edelpilzkäse, Butterkäse
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %	Harzer Käse, Korbkäse
Weichkäse	mehr als 67 %	Camembert, Brie
Frischkäse	mehr 73 %	Speisequark, Schichtkäse
Fettgehaltsstufen	Fettgehalt in der Trockenmasse	
Doppelrahmstufe	höchstens 87 %; mindestens 60 %	
Rahmstufe	mindestens 50 %	
Vollfettstufe	mindestens 45 %	
Fettstufe	mindestens 40 %	
Dreiviertelstufe	mindestens 30 %	
Halbfettstufe	mindestens 20 %	
Viertelfettstufe	mindestens 10 %	
Magerstufe	weniger als 10 %	

## Inhalt

- Die Kennzeichnung von Käse, der in Fertigpackungen an den Verbraucher abgegeben wird, muss Folgendes beinhalten (siehe §§ 14, 15 KäseVO):
  - a) Käsegruppe bzw. Name der Standardsorte,
  - b) Fettgehaltsstufe oder Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse (... % Fett i. Tr.),
  - c) Namen und Anschrift des Herstellers,
  - d) Zutatenverzeichnis (mit dem Hinweis "weitere Zutaten ..."), ausgenommen Zutaten, welche für die Herstellung notwendig sind,
  - e) Mindesthaltbarkeitsdatum (gekühlt mindestens haltbar bis ... - bei angenommener Lagerungstemperatur von 10 °C),
  - f) Hinweis auf die Tierart bei Verwendung von Milch anderer Tierarten (z. B. Schafs-, Ziegenmilch)
    - ... "Ziegen/Schafskäse", wenn ausschließlich Ziegen/Schafsmilch Verwendung findet,
    - ... "Ziegen/Schafskäse unter Mitverwendung von Kuhmilch", wenn vorwiegend Ziegen/Schafsmilch (über 51 %) verwendet wird,
    - ... "Käse unter Mitverwendung von Ziegen/Schafsmilch", wenn der Anteil der Ziegen/Schafsmilch unter demjenigen von Kuhmilch liegt,
  - g) Hinweis "wärmebehandelt" nicht bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, wenn Käse nach der Herstellung wärmebehandelt wurde.
- Bei loser Abgabe und Abgabe in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bestimmt und dort nicht in Selbstbedienung abgegeben werden, ist der Käse durch ein Schild bei der Ware zu kennzeichnen, das deutlich sichtbar und leicht lesbar Folgendes enthalten muss:
  - a) Käsegruppe bzw. Name der Standardsorte,
  - b) Fettgehaltsstufe oder Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse (... % Fett i. Tr.),
  - c) bei Frischkäse Mindesthaltbarkeitsdatum (gekühlt mindestens haltbar bis ... - bei angenommener Lagerungstemperatur von 10 °C).

## Inhalt

### Übersicht 1 - Anforderungen an den Tierbestand (Anlage 1 Milch-VO)

- 1** Kühe, Schafe, Ziegen und Stuten, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
  - 1.1 Sie dürfen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten aufweisen.
  - 1.2 Sie dürfen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden.
  - 1.3 Sie müssen von Tieren abgedeutet sein, die von einer ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheit befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, die erkennbare Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen oder die an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden.
  - 1.4 Sie dürfen keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten.
- 2** Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich folgende Anforderungen erfüllen:
  - 2.1 Sie müssen einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören.
  - 2.2 Kühe müssen mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben.
- 3** Schafe und Ziegen, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, müssen zusätzlich einem amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören, es sei denn, die Milch ist zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens 60 Tagen bestimmt.
- 4** Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.
- 5** Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten, so muss jede Art den gesundheitlichen Anforderungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.

## Inhalt

### Übersicht 2 - Anforderungen an Erzeugerbetriebe (Anlage 2 Milch-VO)

- 1** Räume, in denen Tiere gemolken werden:
  - 1.1 Die Räume müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.
  - 1.2 Die Räume müssen mindestens über Folgendes verfügen:
    - 1.2.1 Wandflächen und Fußböden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
    - 1.2.2 ausreichende Einrichtungen zur Ableitung flüssiger Abgänge und von Abwasser sowie zur Entmischung und zur Aufbewahrung von Abfällen;
    - 1.2.3 ausreichende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;
    - 1.2.4 eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser in Trinkwasserqualität;
    - 1.2.5 eine ausreichende Abtrennung gegenüber Kontaminationsquellen, wie Toiletten und Dungstätten;
    - 1.2.6 Einrichtungen und Beläge, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
    - 1.2.7 eine Handwascheinrichtung.
  - 1.3 Melkplätze müssen ausreichend von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Tiere nicht angebunden sind.
- 2** Betriebe, in denen mit mobiler Melkeinrichtung gemolken wird:
  - 2.1 Sie müssen den Anforderungen der Nummern 1.2.4 und 1.2.6 entsprechen.
  - 2.2 Stellflächen für die mobilen Melkeinrichtungen dürfen zu Beginn des Melkens keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweisen.
  - 2.3 Bei Einsatz eines fahrbaren Weidemelkschuppens gelten die Anforderungen gemäß den Nummern 1.1, 1.2.3, 1.2.4, 1.2.6 und 2.2.
  - 2.4 Bei Milchkuh-Laufstallhaltung im Freien müssen in dem Betrieb Melkstände oder Melkplätze in ausreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.
- 3** Räume, in denen Milch behandelt wird:
  - 3.1 Die Räume müssen hell, frei von zweckfremden Gegenständen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so gelegen sein, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und –mittel sind in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank zu lagern.
  - 3.2 Die Räume müssen verfügen über:
    - 3.2.1 Einrichtungen zur ausreichenden Ableitung von Abwässern,
    - 3.2.2 Einrichtungen zur ausreichenden Beleuchtung, Be- und Entlüftung,
    - 3.2.3 Einrichtung zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser,
    - 3.2.4 Handwaschgelegenheiten sowie
    - 3.2.5 Schutzeinrichtungen vor unberechtigtem Zutritt.
  - 3.3 Die Räume müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und eine ausreichende Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind. Tiere aller Art sind von diesen Räumen fernzuhalten.
  - 3.4 Räume, in denen Milch länger als zwei Stunden lagert, muss über eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch verfügen.
- 4** Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.
- 5** Für Schafe und Ziegen, die nicht im Freien gehalten werden, müssen die der Tierhaltung dienenden Räume ausreichend sauber, ordentlich und in gutem Zustand gehalten werden.

## Inhalt

### **Übersicht 3** - Anforderungen an das Melken, das Behandeln der Milch und an Stallarbeiten im Erzeugerbetrieb sowie an die damit befassten Personen (Anlage 3 Milch-VO)

- 1** Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch umgehen.
- 2** Das Euter von Tieren, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, muss zu Beginn des Melkens sauber sein.
- 3** Personen, die melken, haben:
  - 3.1 während des Melkens saubere, waschbare Oberbekleidung zu tragen;
  - 3.2 sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und einem Handreinigungsmittel zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
  - 3.3 die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze gesondert zu melken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tiere zu überzeugen.
- 4** Tiere, die keine einwandfreie Milch geben und solche, die nach Anlage 1 Nr. 1.3 von der übrigen Herde getrennt wurden, sind gesondert und nach den anderen zu melken.
- 5** Nach dem Melken ist die Milch an einem sauberen Ort nach Anlage 2 Nr. 3 zu befördern. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken abgegeben, so muss sie im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von mindestens +8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf mindestens +6 °C gekühlt werden.
- 6** Nach dem Gebrauch müssen die in Anlage 2 Nr. 4 genannten Geräte und Gegenstände gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült werden.
- 7** Alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, dass die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird.

## Inhalt

### **Übersicht 4** - Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstung und Personal in Milchsammel- und Standardisierungsstellen sowie Be- und Verarbeitungsbetrieben (Anlage 5 Milch-VO)

- 1** Personen, die über die Milch Krankheiten übertragen können, dürfen nicht mit Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis umgehen.  
Personen haben während ihres Umganges mit Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis saubere Arbeitskleidung, saubere Hände und saubere Kopfbedeckung (die das Haar vollständig bedeckt) zu tragen.
- 2** Tiere sind von Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt werden, fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer müssen wirksam bekämpft werden.
- 3** Die beim Be- oder Verarbeiten und Behandeln von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Die Anlagen zur Wärmebehandlung, Milchreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen sowie sonstige Ausrüstungen und Behältnisse, die während Produktion, Lagerung und Transport mit Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, müssen, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
- 4** In Räumen, in denen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet und behandelt werden, ist der Genuss von Tabakerzeugnissen verboten.
- 5** Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung oder Behandlung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis benutzt werden. Sie dürfen zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von anderen Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind, oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis, die als Lebensmittel geeignet sind, jedoch einer anderen Zweckbestimmung zugeführt werden sollen, verwendet werden, sofern keine nachteilige Beeinflussung der Milch oder der Erzeugnisse auf Milchbasis eintreten kann.
- 6** Gegenseitige Kontaminationen bei verschiedenen Herstellungs- und Bearbeitungsgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal ist zu vermeiden. Erforderlichenfalls wird auf der Grundlage einer Risikoanalyse Produktionsräume in Nass- und Trockenzonen unterteilt.
- 7** Die Räume, in denen Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis be- oder verarbeitet werden, sind, abhängig von der Betriebsweise, entsprechend häufig zu reinigen.

# Milch und Milcherzeugnisse

(Fortsetzung)

## Inhalt

### Übersicht 5 - Anforderungen an die Gewinnung und Behandlung sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch (Anlage 9 Milch-VO)

	m <sup>1)</sup>	M <sup>2)</sup>	n <sup>3)</sup>	c <sup>4)</sup>
1. Keimgehalt/ml bei 30 °C	30 000	50 000	5	2
2. Coliforme Keime/ml bei 30 °C	10	1 00	5	1
3. Staphylococcus aureus/ml	100	500	5	2
4. Streptococcus agalactiae/ml	0	10	5	2
5. Anzahl somatischer Zellen/ml	300 000	400 000	5	2
6. Salmonellen nicht nachweisbar in 25 ml	0	0	5	0
7. Pathogene Mikroorganismen bzw. ihre Toxine dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
8. Sensorische Kontrolle	keine Abweichungen			
9. Phosphatasenachweis	positiv			
<sup>1)</sup> m = Richtwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die einzelnen Proben diesen Wert nicht überschreiten. <sup>2)</sup> M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten. <sup>3)</sup> n = Anzahl Proben <sup>4)</sup> c = Anzahl Proben mit Werten zwischen m und M; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert m erreichen.				
Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen: Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert „≤ m“, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen „m“ und „M“, so sind die dann zu ziehenden Proben (n) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.				

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (**LMBG**) (1)
- Infektionsschutzgesetz (**IfSG**) (9)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (**LMHV**) (8)
- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygieneverordnung - **FischHV**) (61)
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung - **TierSchIV**) (38)
- Verordnung zum Schutz von Tieren beim Transport (Tierschutztransportverordnung - **TierSchTrV**) (62)
- Thüringer Fischereiverordnung (**ThürFischVO**) (63)
- Thüringer Fischereigesetz (**ThürFischG**) (64)
- Verordnung zum Schutz gegen Süßwasserfisch-Seuchen und zur Schaffung seuchenfreier Fischhaltungsbetriebe und Gebiete (**Fischseuchen-Verordnung**) (65)

## Inhalt

### I Allgemeines

Mit Beginn der Bewirtschaftung eines Fischereibetriebes wird dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Namen, Anschrift, Betriebsgröße, Betriebsart und gehaltene Fischarten angezeigt. Fischhaltungsbetriebe im Sinne der Fischseuchen-Verordnung sind Anlagen oder Einrichtungen zur Zucht von Süßwasserfischen oder Einrichtungen zur Haltung oder Hälterung von Fischen zum Zweck der Vermarktung. Anlagen oder Einrichtungen zur Hälterung von Fischen in geringem Umfang zur Abgabe an den Verbraucher fallen nicht unter diese Verordnung.

Betriebe, die für die menschliche Ernährung bestimmte Fische und Fischereierzeugnisse gewerbsmäßig herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, unterliegen grundsätzlich den Bestimmungen der Fischhygieneverordnung.

Wichtigste Konsequenz hierbei ist, dass diese Betriebe dann gemäß § 3 FischHV der Zulassungspflicht (Hersteller) durch die obere Lebensmittelüberwachungsbehörde (Landesamt) unterliegen. Anforderungen, die bei einer Zulassung an ein Unternehmen gestellt werden, sind im Folgenden kurz dargestellt.

### II Anforderungen an den Betrieb der Fischverarbeitung und der -vermarktung

Die Betriebe müssen über ausreichend große Räume verfügen, die eine Be- und Verarbeitung der Fische unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Die Räume sind so anzuordnen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Fischerzeugnisse (Kreuzkontamination) ausgeschlossen wird.

Zur Verhinderung einer nachteiligen Beeinflussung der Produkte haben die Arbeitsgänge Hältern, Töten und Ausnehmen sowie das Räuchern und die Verarbeitungsvorgänge Filetieren/Zerteilen in separaten Räumen oder Raumteilen zu erfolgen.

Es ist eine Trennung in Schwarz- und Weißbereich vorzunehmen. Die Warenannahme, der Versand sowie die Lagerung von Verpackungsmaterial, Zutaten u.a. (Schwarzbereich) hat in gesonderten von der Be- und Verarbeitung (Weißbereich) getrennten Räumen zu erfolgen.

Die Bauausführung soll eine leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen bzw. die Ablagerung von Schmutz verhindern. Be-/Entlüftungs- sowie Beleuchtungseinrichtungen sind in ausreichender Menge zu installieren.

Die Betriebe müssen in ausreichender Anzahl mit sauberen, entlüftbaren Toiletten ausgestattet sein.



### Inhalt

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Räumen haben, in denen die Fische bearbeitet und Fischereierzeugnisse hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. In den Toiletten oder Vorräumen müssen Handwaschbecken vorhanden sein, die mit fließendem heißen und kalten Wasser, Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einweghandtüchern ausgestattet sind. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein.

#### **III Anforderungen an die Ausrüstungsgegenstände der Fischverarbeitung und –vermarktungseinrichtung**

Ausrüstungsgegenstände und Ausrüstungen dürfen grundsätzlich nur für die Herstellung und Behandlung von Fischereierzeugnissen benutzt werden und sollen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und desinfizierendem Material bestehen.

Die verwendeten Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt und gleichzeitig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frischgehalten werden, insbesondere muss Schmelzwasser leicht ablaufen können.

Schneideunterlagen, Oberflächen von Tischen, Regalen, Abstellflächen und ähnlichen Gegenständen müssen, wenn sie mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, glatt, riss- und spaltenfrei sowie leicht zu reinigen sein. Auf Arbeitstische dürfen keine Gegenstände gebracht werden, die auf dem Fußboden abgestellt waren.

#### **IV Anforderungen an das Personal**

Personen, die Fischereierzeugnisse herstellen und behandeln, müssen geeignete, helle saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt. Die Hände sind bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit zu waschen und bei Verletzungen mit einem undurchlässigen Verband zu versehen.

Jede Verhaltensweise, die zur Verunreinigung der Fischereierzeugnisse führen kann, ist zu unterlassen. Das Rauchen, Essen und Trinken in den Arbeitsräumen ist nicht gestattet.

Nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) müssen die Personen vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit eine nicht älter als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes vorlegen, dass sie in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt über die Beschäftigungsverbote nach § 42 IfSG (wie Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellen) belehrt worden sind. Treten bei den Beschäftigten die genannten Krankheiten auf, müssen sie dies dem Arbeitgeber unverzüglich mitteilen. Der Arbeitgeber hat die Person nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren über die im IfSG genannten Tätigkeitsverbote zu belehren und dies zu dokumentieren.

#### **V Betriebseigene Kontrollen und Nachweispflicht**

Wer Fischereierzeugnisse gewerbsmäßig herstellt, behandelt oder vermarktet, hat betriebseigene Kontrollen durchzuführen und Nachweise zu erbringen.

Die Ziele, die mit den betriebseigenen Kontrollen verfolgt werden, sind:

- Ermittlung der für den jeweiligen Herstellungsprozess prägnanten kritischen Punkte,
- Festlegung der Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte,
- Einhaltung der Höchstwerte für Histamin,
- Einhaltung der EU-Bestimmungen für die Durchführung der betrieblichen Eigenkontrollen, z. B. hinsichtlich mikrobiologischer Untersuchungen,
- Überprüfung des Vorkommens von Nematoden,
- Überwachung der Ergebnisse angewandter Reinigungs- und Desinfektionsverfahren.

Betriebseigene Nachweise sind zu führen über:

- Maßnahmen und Kontrollergebnisse für identifizierte und überwachte kritische Punkte, für Hista-minuntersuchungen, mikrobiologische Untersuchungen, für Kontrollen auf Nematoden,
- Lieferant und Herkunft zugekaufter Fischereierzeugnisse,
- Art, Menge, Kennzeichnung und Empfänger der in Verkehr gebrachten Fischereierzeugnisse,
- Art der Be- und Verarbeitung der Fischereierzeugnisse,

## Inhalt

- das Verarbeitungsverfahren (Zeitpunkt, Dauer, Temperaturverlauf, Wassergehalt, pH-Wert etc.),
- Ergebnisse der Kontrollverfahren bei der Konservenherstellung,
- Nachweise über Behandlungsverfahren gegen Nematoden,
- Vorsorgemaßnahmen in Bezug auf Rückstände verbotener/nicht zugelassener Stoffe oder sonstiger Rückstände.

Darüber hinaus hat der Betreiber eines Fischhaltungsbetriebes seinen Fischbestand mindestens einmal jährlich nach näherer Anweisung der zuständigen Überwachungsbehörde tierärztlich klinisch und virologisch untersuchen zu lassen (§5 Fischseuchen-Verordnung). Zugelassene Fischereibetriebe im Sinne von § 14 Fischseuchen-Verordnung werden zweimal jährlich untersucht (Thüringer Tierseuchenerlass 2001 – Einsicht beim zuständigen Veterinäramt).

### VI Sonderregelung für Binnenfischereibetriebe, Teichwirte und handwerklich strukturierte Betriebe der Fischerei

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind solche Unternehmen der Fischerei, die Fischereierzeugnisse in geringen Mengen und in der Regel an den Einzelhandel oder direkt an den Verbraucher abgeben. Hier wird keine EU-Zulassung benötigt.

Für diese Betriebe gelten jedoch auch die § 4 Abs. 2 bis 6, §§ 6, 9 Abs. 2 bis 4 und § 16 der Fischhygieneverordnung. In den angegebenen Paragraphen geht es unter anderem um die Sachverhalte:

- Ausnahmen der Fische und Ausnahmen davon,
- Einhaltung der hygienischen Bedingungen bei der Verpackung und Beförderung,
- Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen.

Wer aufgetaute bearbeitete Fischereierzeugnisse im Sinne des § 6 Abs. 1 LMBG in Verkehr bringt, hat diese durch den Hinweis "AUFGETAUT" zu kennzeichnen (§ 9 Abs. 2 FischHV). Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleiben unberührt. Paragraph 16 FischHV gibt die geltenden Vorschriften über Verkehrsverbote wieder.

#### **Achtung:**

Auch Klein- und Familienbetriebe der Binnenfischerei und Teichwirte fallen dann unter die Zulassungspflicht, wenn ihre Vermarktung als Direktvermarktung und für geringe Mengen ausgelegt ist, sie jedoch auch Fischereierzeugnisse (geschlachteten Fisch) an andere Betriebe abgeben.

Im Übrigen gelten für die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln mit Ausnahme des Gewinnens von Lebensmitteln (durch FischHV geregelt) die LMHV. Die LMHV umfasst damit in ihrem Anwendungsbereich vorrangig Verkaufsräume, Handelseinrichtungen und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Die Verordnung legt außer den allgemeinen Hygieneanforderungen an die Betriebsstätten, Räume, Vorrichtungen und Geräte auch die Anforderungen für Tätigkeiten beim Umgang mit Lebensmitteln sowie Anforderungen an das Personal und das Erfordernis betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen fest. Der Umfang betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen ist dabei der konkreten betrieblichen Situation des Direktvermarkters geschuldet (z. B. Verderblichkeit der Produkte, Vermarktungshäufigkeit und -umfang).

Praxisorientierte Hinweise zur Umsetzung der nach der LMHV vorgeschriebenen Eigenkontrollsysteme bietet die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung“.

## Inhalt

### **Erläuterungen zu den Hygieneanforderungen, die in jedem Falle vor Aufnahme der Tätigkeiten mit dem zuständigen Lebensmittelamt abzustimmen sind:**

- Fischerzeugnisse dürfen nur in Räumen hergestellt, behandelt oder von da in Verkehr gebracht werden. Auf Wochenmärkten und im Reisegewerbe dürfen Fische auch in Verkaufseinrichtungen zu festen Zeiten und an bestimmten Standplätzen be- oder verarbeitet und von dort vermarktet werden, wenn die Ausstattung der Verkaufseinrichtungen den hygienischen Anforderungen entspricht (Genehmigung des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelamtes erforderlich). Auf Messen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen dürfen Fisch und Fischerzeugnisse nur zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden.
- In den Räumen der Be- und Verarbeitung müssen Spül- und Waschbecken mit fließendem Wasser vorhanden sein.
- Die Wände der Räume sollen glatt und gut zu reinigen sein. Sie müssen entweder bis 2 m Höhe gefliest oder über einen entsprechenden glatten und abwaschbaren Anstrich verfügen.
- Der Fußboden muss fest, wasserundurchlässig sein und ein entsprechendes Gefälle zur guten Entwässerung haben. Er soll gut zu reinigen und zu desinfizieren sein sowie über geruchssichere Entwässerungsöffnungen verfügen.
- Die für das Herstellen, Behandeln oder In-Verkehr-Bringen von unverpackten Fischen verendeten Einrichtungen und Gegenstände dürfen für das Herstellen, Behandeln oder In-Verkehr-Bringen anderer Lebensmittel nicht verwendet werden.
- Frischfisch ist, soweit er nicht durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht wurde, sofort zu kühlen (Sicherung der Frischequalität). Es ist sicherzustellen, dass die Produkttemperatur an keiner Stelle höher als +7 °C (gekühlte Ware), -12 °C (gefrorene Ware), -18 °C (tiefgefrorene Ware) steigt.

### **VII Aufbewahrung und Transport von Fischen**

In den §§ 10 TierSchlV und 23 ThürFischVO sind die Vorschriften über das Aufbewahren und den Transport von lebenden Speisefischen erläutert.

Der Transport lebender Fische darf nur in geeigneten Behältnissen erfolgen, die für die zu transportierenden Fischarten die erforderlichen Transportbedingungen gewährleisten. Die Transportzeit ist auf die geringst mögliche Dauer zu beschränken. Die Fische sind ausgenüchert (mindestens 24 Stunden nach der letzten Fütterung) auf den Transport zu bringen.

Besatzdichte, Wasserqualität und Wassertemperatur sind so zu wählen, dass es der einzelnen Fischart Rechnung trägt und eine Schädigung der Fische ausgeschlossen werden kann. Eine ausreichende Sauerstoffversorgung der Tiere ist sicherzustellen. Das gemeinsame Transportieren von untereinander unverträglichen Fischarten (Raub- und Friedfische erheblich unterschiedlicher Größe) soll unterbleiben.

Die **Abgabe lebender Fische an Endverbraucher ist** nach § 10 Abs. 3 TierSchlV **nicht erlaubt**.

### **VIII Schlachten von Fischen**

Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss die erforderliche Sachkunde nachweisen (z. B. Fischereischein nach § 27 ff ThürFischG). Die Fische sind unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten zu betäuben (§ 24 ThürFischVO, § 13 Abs. 5 TierSchlV).

Das Betäuben hat so zu erfolgen, dass die Tiere schnell und unter Vermeidung von Schmerzen oder Leiden in einen bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden (§ 13 Abs.1 TierSchlV).

## Inhalt

In Anlage 3 zu § 13 Abs. 6 TierSchlV werden die zulässigen Tötungsverfahren für die jeweiligen Tierarten tabellarisch aufgeführt. Für Fische sind folgende Betäubungs- und Tötungsverfahren zulässig:

- elektrische Durchströmung;
- Kohlendioxidexposition (nur für Salmoniden);
- Kopfschlag und anschließender Herzstich, Durchtrennen der Wirbelsäule hinter dem Kopf oder Kehl-Kiemenschnitt;
- Verabreichung eines Stoffes mit Betäubungseffekt (ausgenommen Stoffe, wie z. B. Ammoniak, die gleichzeitig zum Entschleimen dienen);  
Ausnahmeregelungen: ohne Betäubung können Aale und Plattfische bei Einzeltötung, § 13 Abs. 5 (TierSchlV) getötet werden;
- Plattfische durch einen schnellen Schnitt, der die Kehle und die Wirbelsäule durchtrennt;
- Aale mit einem die Wirbelsäule durchtrennenden Stich hinter dem Kopf und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide.

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Geflügelfleischhygienegesetz (**GFIHG**) (66)
- Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung (**GFIUV**) (67)
- Geflügelfleischmindestanforderungs-Verordnung (**GFMindV**) (68)
- Geflügelfleischausnahmereverordnung (**GFAusnV**) (69)
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 23.12.1994 (70)
- Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 (71)
- Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 (72)
- Richtlinie 71/118/EWG (73)

## Inhalt

### I Hygienische Bestimmungen

Das In-Verkehr-Bringen von frischem, für den menschlichen Verzehr bestimmten Geflügelfleisch ist nur zulässig, wenn es in einem zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieb gewonnen wurde (§ 3 Abs. 1 Nr. 1 GFIHG; GFIUV; GFMindV).

#### **Ausnahmen**

- nur in Einzelfällen Abgabe von Geflügelfleisch aus dem Betrieb des Geflügelhalters unmittelbar an natürliche Personen zum eigenen alsbaldigen Verbrauch (§ 37 Abs. 1 GFIHG)
  - Vermarktung ist in verschiedenen Angebotszuständen und Herrichtungsformen möglich,
  - eine Abgabe des Geflügelfleisches im Reisegewerbe, Versand oder auf Märkten ist unzulässig.
- für Landwirte mit einer kleinen Geflügelzucht gilt die Geflügelfleischausnahmereverordnung: Landwirte dürfen frisches Geflügelfleisch in geringen Mengen bis 6 000 kg/Jahr entweder auf nächstgelegenen Wochenmärkten an den Verbraucher abgeben (bis 50 km Entfernung vom landwirtschaftlichen Betrieb) oder unmittelbar an ein einzelnes in derselben oder in einer benachbarten Gemeinde befindliches Einzelhandelsgeschäft liefern.

#### **Voraussetzungen**

- jährlich dürfen nicht mehr als 10 000 Stück Hühner, Perlhühner und Enten oder 2 500 Stück Puten oder Gänse gehalten werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 1 GFAusnV);
- es dürfen nur ganze Schlachtkörper mit zugehörigen Schlachtnebenprodukten angeboten werden, bei Puten sind auch Hälften oder Viertel zulässig (§ 2 Abs. 2 Nr. 3 GFAusnV);
- Geflügelfleisch nur von Schlachtgeflügel aus eigener Haltung;
  - während der Haltung dürfen keine Anzeichen von Krankheiten sichtbar gewesen sein;
  - mindestens zweimal jährlich sind Hygiene, Haltung, Schlachtung und Geflügelfleischbehandlung amtstierärztlich zu prüfen und attestieren zu lassen;
- das Geflügelfleisch muss hygienisch unbedenklich gewonnen und sofort nach der Schlachtung bis Abgabe oder Lieferung und vor jeder Beförderung auf mindestens + 4 C gekühlt sein;
- das Geflügelfleisch darf längstens vier Tage vor Abgabe an den Verbraucher gewonnen worden sein;
- der Landwirt hat über die Art und den Umfang des Absatzes frischen Geflügelfleisches Aufzeichnungen zu führen (§ 3 Abs. 2 GFAusnV) und diese drei Jahre aufzubewahren. Gewicht, Geflügelart, Tag der Schlachtung, Tag der Abgabe müssen daraus ersichtlich sein;
- Die Einrichtung einer landwirtschaftlichen Geflügelschlachtstätte unter Heranziehung der Ausnahmeregelungen der Geflügelfleischausnahmereverordnung bedarf der Zulassung durch den zuständigen Amtstierarzt (§ 3 Abs. 1 GFAusnV).

## Inhalt

### **II Vermarktungsnormen**

Grundsätzlich hat sich das In-Verkehr-Bringen von Geflügelfleisch in Ausübung eines Berufes oder Gewerbes an den VO (EWG) Nr. 1906/90, VO (EWG) Nr. 1538/91 und der Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch zu orientieren.

#### **Ausnahme**

Geflügelfleisch braucht nicht für den Verkauf von Frischware im Sinne des § 37 Abs. 1 GFHG und im Rahmen der Geflügelfleischausnahmeverordnung durch kleine Geflügelhalter nach Handelsklassen gekennzeichnet werden (Richtlinie 71/118/EWG; Art. 1 Abs. 3 VO [EWG] Nr. 1906/90).

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 (74)
- Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 (75)
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier (76)
- **Hühnereier-Verordnung** (77)

## Inhalt

### **I Allgemeines**

Eier dürfen in der Regel nur durch zugelassene Packstellen nach vorgeschriebenen Güte- und Gewichtsklassen sortiert und vermarktet werden (VO [EWG] Nr. 1907/90; VO [EWG] 1274/91, VO über Vermarktungsnormen Eier).

### **II Ausnahme**

Vermarktungsnormen gelten nicht für Eier, die Erzeuger

- auf der Hofstelle,
  - auf einem örtlich, öffentlichen Markt (ausgenommen Auktionsmärkte),
  - beim Verkauf an der Tür,
- unmittelbar an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgeben (Art. 2 Abs. 3 VO [EWG] Nr. 1907/90).

### **III Voraussetzungen**

- Eier aus eigener Erzeugung.
- Eier dürfen weder nach EG-Vermarktungsnormen verpackt und gekennzeichnet, noch nach Güte- und Gewichtsklassen verkauft werden (Art. 2 Abs. 3 VO [EWG] Nr. 1907/90).
- Nach der Hühnereier-Verordnung müssen Erzeuger vom Beginn der Lagerung im Betrieb bis zur Abgabe an den Verbraucher sicherstellen, dass die Eier
  - ... vor nachhaltiger Beeinflussung (Verunreinigung, Feuchtigkeit, Sonneneinstrahlung) geschützt werden,
  - ... bei konstanter Temperatur aufbewahrt und ab 18. Tag nach dem Legen eine Lagertemperatur von + 5 °C bis + 8 °C eingehalten wird,
  - ... auf einem Schild auf oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel sind das Mindesthaltbarkeitsdatum und der Verbraucherhinweis "Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren - nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum durch erhitzen" anzugeben.
- Hat der Direktvermarkter keine Packstellenzulassung, darf er unbeschadet der sonstigen Ausnahmeregelungen Eier außerhalb der Vermarktungsnormen nur noch an
  - ... Sammelstellen,
  - ... Packstellen,
  - ... an bestimmte Großhandelsmärkte,
  - ... an die Industrie,
 abgeben (Art. 5 Abs. 1a VO [EWG] Nr. 1907/90).

### **IV Packstellen**

Die Zulassung des Erzeugers als Packstelle muss beantragt werden und bedarf der Zustimmung durch die zuständige Landesstelle (Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft). Der Erzeuger muss sicherstellen, dass die Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert und sachgerecht behandelt werden können. In Groß- und Kleinverpackungen abgepackte Eier müssen entsprechend den Vorschriften des Art. 10 Abs. 1 VO (EWG) Nr. 1907/90 und Art. 14 Abs. 2 VO (EWG) Nr. 1274/91 gekennzeichnet sein und

- den Namen, die Anschrift des Betriebes, der die Eier verpackt oder die Verpackung veranlasst hat,
- die Kenn-Nr. der Packstelle,
- die Güte- und Gewichtsklasse,
- die Zahl der verpackten Eier,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum und die
- Empfehlung „Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren, nach Ablauf des MHD durcherhitzen.“ enthalten.

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Honigverordnung (78)
- Bestimmungen zu dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e.V. (79)
- Leitlinie des Deutschen Imkerbundes zur Hygiene im Bereich der Urproduktion von Honig für Imkereien (80)
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG)(1)
- Gesetz zur Neuordnung des Arzneimittelrechts (81)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) (8)
- Lebensmitteltransportbehälterverordnung (LMTV) (82)

## Inhalt

Die Arbeitsabläufe zur Gewinnung, Abfüllung und Lagerung von Honig bedürfen hoher Forderungen bezüglich der Einhaltung hygienisch orientierter Grundforderungen sowie der Eigenkontrolle. Mangels einer rechtlich fundierten Regelung erarbeitete der Deutsche Imkerbund e.V. eine Leitlinie, welche den Imkern Hilfe bei der Gewinnung von Honig höchster Qualität gewähren soll. Sie beinhaltet die Arbeitsabläufe, welche die in der Honigverordnung enthaltenen Forderungen übersteigt und wird gestrafft im Folgenden wiedergegeben.

### I Hygiene im Bereich der Urproduktion von Honig

Das Schleudern und Abfüllen des Honigs in Vorratsbehälter ist der Urproduktion zuzuordnen. Diese Arbeiten unterliegen daher nicht zwingend den Festlegungen der Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung.

Es sind auf der Grundlage der Hygienegrundsätze folgende Möglichkeiten einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung zu beachten:

- Staubbelastung bei nicht abgedeckter Honiglagerung,
- Schmutzeinbringung bei Zwischenlagerung der Honigzargen in unsauberer Umgebung,
- rostige, beschädigte oder unzureichend gereinigte Geräte und Lagergefäße.

### II Fachliche Anforderungen an die Gewinnung von Honig

Es darf nur reifer Honig geschleudert werden (Wassergehalt gemäß der Honigverordnung, gemäß der Warenzeichensatzung des Deutschen Imkerbundes e.V. nach AOAC-Methode 18 %). Beurteilung mittels der „Spritprobe“ oder Messung mit einem Refraktometer. Beim Transport der Honigwaben zum Schleuderraum sowie Abstellen von Rähmchen und Zargen ist auf hygienisch einwandfreie Bedingungen zu achten. Beim Abstellen sind saubere Unterlagen zu verwenden. Nach dem Schleudern ist der Honig sorgfältig zu sieben und zu klären. Der Honig wird in Vorratsbehälter abgefüllt, sachgerecht verschlossen, lichtgeschützt, kühl und trocken gelagert. Die Anwendung von zugelassenen Medikamenten erfolgt unter Beachtung der Gebrauchsinformation.

### III Beschaffenheit des Schleuderraumes sowie des imkerlichen Zubehörs

Der Schleuderraum muss vor Arbeitsbeginn gereinigt werden und instandgesetzt sein (keine verstaubte Umgebung, keine Spinnweben, keine tote Insekten usw.). Der Boden muss befestigt, staubfrei und nass zu reinigen sein. Die Abstellflächen und Oberflächen der Einrichtungen müssen abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Die Decke und Wände müssen frei von Staub, Schimmel und ablösbaren Teilchen sein. Türen sollen eine glatte Oberfläche aufweisen, abwaschbar sein und insektendicht schließen. Die Fenster, welche der Lüftung dienen, sind mit Insektenschutz zu versehen. Eine Handwaschgelegenheit mit kaltem und warmem Wasser sowie Seife und Einmalhandtuch müssen zur Verfügung sein. Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser und daraus folgende Schimmelbildung sind zu verhindern. Die Maschinen und Geräte (Entdeckelungsgabel, Siebe, Schleudern, Behälter) müssen rostfrei, aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff mit glatter Oberfläche bestehen sowie darf die Lackierungen nicht absplittern.



## Inhalt

Vorwiegend privat genutzte Räume, wie z. B. Küche oder sonstige entsprechende Räume können bei nicht täglicher Nutzung als Be- und Verarbeitungsraum für Klärung, Abfüllen und Gläser- und Gefäßreinigung genutzt werden. Vor Aufnahme der imkerlichen Arbeiten sind diese Räume und die Arbeitsflächen entsprechend zu reinigen. Haustiere sind zum Zeitpunkt der Reinigung und bis zum Abschluss der Arbeiten fernzuhalten.

Gläser und Deckel müssen zur Abfüllung in einwandfreiem Zustand sein. Vor dem Abfüllen von Honig müssen Gläser und Deckel ordnungsgemäß gereinigt und trocken sein. Es ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden. Sie sind auf Beschädigungen zu kontrollieren. Honig muss luftdicht, trocken, kühl (15 °C) und frei von Fremdgerüchen gelagert werden.

Es ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten. Saubere Arbeitskleidung ist zu verwenden und nach Bedarf zu wechseln. Auf Sauberkeit der Hände ist besonders zu achten. Personen mit auf Lebensmittel übertragbaren Krankheiten, mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Honig nicht umgehen, sofern die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Verunreinigung des Honig mit pathogenen Mikroorganismen besteht.

### **IV Reinigung**

Die Entfernung von Schmutz in Räumen, an Maschinen und Geräten erfolgt mittels warmen Wassers, handelsüblicher Reinigungsmittel in geeigneter Konzentration (Gebrauchsinformation) und mechanischer Hilfsmittel. Gut gereinigte Oberflächen können gegebenenfalls mit frischen und sauberen Tüchern oder Einmaltüchern abgetrocknet werden. Tücher sind nach Benutzung auszukochen und zu trocknen. Bürsten aus Kunststoff werden vorzugsweise gegenüber Bürsten aus Holz verwendet. Reinigungsmittel sind in Originalgebinden dergestalt zu lagern, dass keine Geruchsbeeinflussung des Honigs erfolgen kann. Stark duftende Reinigungsmittel sind zu meiden.

Honiggläser und Lagerbehälter werden vorgereinigt. Alte Etiketten und Leimreste sind zu entfernen. Die Hauptreinigung der Gläser erfolgt mit entsprechenden Reinigungsmitteln vorzugsweise in einer Spülmaschine. Werden Gläser manuell gereinigt, sind diese nach dem Spülen auf einem Gitterrost trocknen zu lassen (nicht nachwischen).

### **V Desinfektion**

Eine Desinfektion der Arbeitsflächen und Geräte ist im Bedarfsfall mit Heißwasser von 85 °C sowie entsprechenden Desinfektionsmitteln (Gebrauchsinformation) vorzunehmen.

### **VI Eigenkontrolle**

Es ist eine Eigenkontrolle nach der Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung nach Grundsätzen des HACCP-Systems (hazard analysis and critical control point) zu empfehlen. Die in regelmäßigen Abständen vorzunehmende Kontrolle beinhaltet die Überwachung des einwandfreien Zustandes des verwendeten Zubehörs und der Arbeitsräume. Möglichen negativen Einflüssen ist rechtzeitig zu begegnen. Die empfohlene Dokumentation der erforderlichen bzw. durchgeführten Maßnahmen enthält den Nachweis der Kontrollen, Schulungen des Personals, Temperaturen der Lagerräume, Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion sowie Vorsorge gegen Schädlingsbefall einschließlich der Bekämpfungsmaßnahmen.

# Getreide und Getreideerzeugnisse

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (**LMBG**) (1)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (**LMHV**) (8)
- DIN 10355 – Mahlerzeugnisse aus Getreide (83)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (**LMKV**) (10)
- Fertigpackungsverordnung (**FPV**) (11)
- Verordnung über Teigwaren (84)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (**ZZuV**) (3)
- Rückstands-Höchstmengenverordnung (**RHmV**) (5)
- Infektionsschutzgesetz (**IfSG**) (9)
- Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches (85)

## Inhalt

### I Allgemeines

Die Direktvermarktung von unbearbeitetem Getreide gestaltet sich gegenüber anderen landwirtschaftlichen Urprodukten aus lebensmittelrechtlicher Sicht relativ unproblematisch.

Höchstmengen existieren für den Besitz (z. B. Bruchkorn, Fremdsamen, Mutterkorn). Deshalb sollte vor dem In-Verkehr-Bringen Getreide gereinigt werden. Weitere Höchstmengenvorschriften für Schwermetalle, Pilztoxine, Pflanzenschutzmittel und weitere potenzielle Schadstoffe sind entsprechend der Rückstands-Höchstmengenverordnung einzuhalten bzw. zu unterbieten.

Vollkornmehle und –schrote enthalten die Bestandteile des vollen Kornes, einschließlich des sauerstoffempfindlichen Keimlings. Deshalb wird ihre Haltbarkeit auf etwa sechs Wochen festgelegt.

Produktspezifische Rechtsgrundlagen für Getreide, Getreideerzeugnisse und Brot existieren nicht. Die Einheitsbedingungen für den Getreidehandel definieren in Form eines Mustervertrages gesunde und handelsübliche Getreidepartien. Bei der Herstellung von Teigwaren ist die Verordnung über Teigwaren zu beachten. Für die Qualitätsanforderungen an Brot und Kleingebäck gibt es Leitsätze.

### II Kennzeichnung

Für diese Lebensmittel gelten grundsätzlich die Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV). Darüber hinaus sind zu beachten:

- Getreidemahlerzeugnisse

Die Verkehrsbezeichnungen für Mehl und Schrot aus Weizen, Dinkel und Roggen ergeben sich aus der DIN 10355 (z. B. „Weizenbackschrot“); neben der Verkehrsbezeichnung ist außer bei Vollkornmehlen und –schroten auch die in der DIN 10355 genannte Type anzugeben, also beispielsweise zusätzlich zu Weizenmehl die Angabe „Type 405“ (405 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl).

- Backwaren

Bei abgepackten Brötchen können die Verkehrsbezeichnung, der Hersteller (Verpacker, Verkäufer), die Zutaten und gegebenenfalls die Mindesthaltbarkeit auf einem Schild auf oder neben der Ware angegeben werden.

Die Verkehrsbezeichnung und die Herstellungsanforderungen für Brote ergeben sich aus den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Brot und Kleingebäck. Demnach sind Verkehrsbezeichnungen „Weizenmischbrot“, „Weißbrot“, „Roggenbrot“, „Roggenmischbrot“. Die entsprechenden Vollkornprodukte haben die vorgeschriebenen zusätzlichen Kennzeichnungen wie z. B. Weizenmischvollkornbrot, zu tragen. Verkehrsbezeichnungen sind nur für verpackte Brote vorgeschrieben. Holzofenbrot, Bauernbrot, Landbrot, Steinofenbrot und weitere Phantasiebezeichnungen sind keine Verkehrsbezeichnungen. Sie können bei verpackter Ware zusätzlich, bei unverpackten Broten auch als alleinige Bezeichnung angewandt werden.

## Inhalt

Beispiele für Mehl- bzw. Schrotanteile in Broten, wenn Verkehrsbezeichnungen verwendet werden:

Weizenbrot	mind. 90 % Weizenmehl,
Roggenbrot	mind. 90 % Roggenmehl,
Weizenmischbrot	mind. 51 % bis 89 % Weizenmehl,
Roggenmischbrot	mind. 51 % bis 89 % Roggenmehl,
Vollkornbrot	mind. 90 % Weizen- o. Roggenvollkorn-erzeugnisse in beliebigem Verhältnis
Weizenvollkornbrot	mind. 90 % Weizenvollkornmehl,
Roggenvollkornbrot	mind. 90 % Roggenvollkornmehl,
Mehrkornbrote	mind. aus Mehlen drei verschiedener Getreidearten, wobei sowohl Vollkornschrot als auch Auszugsmehle verwendet werden können.

*Was darf noch alles neben Mehl, Wasser, Sauerteig und evtl. Hefe im Brot sein?*

Möglich sind Milch, Butter/Fett, Zucker, Salz, Ölsamen, Getreidesamen, Quark, Backmittel und Zusatzstoffe sowie Hilfsstoffe. Diese brauchen nicht in die Verkehrsbezeichnung aufgenommen werden.

Der Verbraucher wird jedoch vorrangig bei seiner Kaufentscheidung nach solchem Brot fragen, das entsprechend der Kennzeichnung seinen Bedürfnissen am meisten entspricht. Die Verbraucherzentrale Thüringen e.V. empfiehlt als Beispiel folgende Mindestkennzeichnung für unverpacktes Brot:

Phantasiename	Korngut
Verkehrsbezeichnung	Vierkornbrot (Mehrkornbrot)
Zutaten	Getreideerzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) Wasser, Sauerteig, jodiertes Speisesalz, Malzmehl, Hefe, Mehlbehandlungsmittel E 322
Gewicht	750 g
Preis	1,50 €

Unverpacktes Brot mit einem Gewicht von mehr als 250 Gramm darf nur angeboten werden, wenn das Gewicht leicht erkennbar und deutlich lesbar auf dem Brot oder durch ein Schild auf oder neben dem Brot angegeben wurde.

### - Teigwaren

Entsprechend der VO über Teigwaren ist in der Kennzeichnung zu unterscheiden zwischen eifreien- und Eierteigwaren. Die Verwendung von Weizengrieß oder Weizenmehl und die formabhängige Bezeichnung Nudeln, Spätzle, Makkaroni oder Spaghetti sowie besondere Zugaben wie Gemüse-, Kräuter- oder Vollkorn-Teigwaren sind anzugeben.

### **III Gewerbe und handwerksrechtliche Bestimmungen**

Die Herstellung und der Verkauf von Brot und Backwaren können noch der Urproduktion zugerechnet werden, wenn die über den Eigenverbrauch hinausgehende Mehrproduktion gering ist und lediglich einer besseren Ausnutzung der Arbeitskraft und der Produktionsstätte dient.

Eine Anzeigepflicht nach der Gewerbeordnung besteht aber dann, wenn Brot/Backwaren in nicht unerheblichem Umfang an Endverbraucher verkauft oder über ein offenes Ladengeschäft abgesetzt werden.

## Inhalt

Im Rahmen eines unerheblichen **handwerklichen Nebenbetriebs** kann ein Landwirt die bei der Direktvermarktung anfallenden handwerklichen Tätigkeiten ohne Eintragung in die Handwerksrolle selbst verrichten.

**Unerheblich im Sinne der Handwerksordnung ist die Tätigkeit eines handwerklichen Nebenbetriebs dann, wenn** sie während eines Jahres den durchschnittlichen Umsatz und die durchschnittliche Arbeitszeit eines ohne Hilfskräfte in Vollzeit arbeitenden Betriebes des betreffenden Handwerkszweigs nicht übersteigt.

Für Bäckereibetriebe gilt:

- es dürfen höchstens 60 Arbeitsstunden pro Woche anfallen,
- der erzielte Jahresumsatz darf nicht mehr als 45 000 € betragen.

Wird eine dieser Grenzen überschritten, so kann zwar noch immer ein handwerklicher Nebenbetrieb vorliegen, jedoch muss der Betriebsinhaber in der Handwerksrolle eingetragen sein.

#### **IV Anforderungen an den Betrieb, die Ausrüstungen und das Personal**

Die Anforderungen an Betriebsstätten, Ausrüstungen und das Personal in der Getreidevermahlung sowie der Herstellung von Back- und Teigwaren ergeben sich aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung, Kapitel 1 bis 5. Demnach muss vor allem eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet sein.

Getreide und dessen Verarbeitungsprodukte sind häufig durch Schädlingsbefall gefährdet. Geeignete Kontrollen und sachgerechte Bekämpfungsmaßnahmen können dem Verderb vorbeugen.

Mit dem zuständigen Gesundheitsamt sollte vorab geklärt werden, ob zur Herstellung, Be- und/oder Verarbeitung der Lebensmittel eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz der beschäftigten Personen notwendig wird. Bei Herstellung von Eierteigwaren sowie Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage sind diese Belehrungen notwendig und sollen jährlich wiederholt werden.

### Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (86)
- Verordnung (EG) Nr. 1148/2001 der Kommission über die Kontrollen zur Einhaltung der Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse (87)
- Handelsklassengesetz (**HKIG**) (88)
- Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse (89)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (**LKV**) (90)
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Obst und Gemüse (91)
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (**LMBG**) (1)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (**LMKV**) (10)
- Fertigpackungsverordnung (**FPV**) (11)
- Rückstands – Höchstmengenverordnung (**RHmV**) (5)
- Gesetz über das Mess- und Eichwesen (**EichG**) (12)
- Preisangabenverordnung (**PAngV**) (13)
- Verordnung über Fruchtsaft, konzentrierten Fruchtsaft und getrockneten Fruchtsaft (**Fruchtsaft-Verordnung**) (92)
- Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup vom 17.02.1982 (BGBl. I S. 198), in der jeweils geltenden Fassung (93)
- Konfitürenverordnung (**KonfV**) (94)
  - Leitsätze für verarbeitetes Gemüse des Deutschen Lebensmittelbuches (95)
  - Leitsätze für verarbeitetes Obst des Deutschen Lebensmittelbuches (96)

### Inhalt

Der Direktabsatz von frischem Obst und Gemüse wird durch Qualitätsnormen reglementiert. Diese Normen basieren zum einen auf deutschen Rechtstexten (Handelsklassengesetz, Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse) und auf europäischen Qualitätsnormen (VO [EG] Nr. 2200/96, Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse).

Auf Grundlage dieser rechtlichen Rahmenvorschriften wurden für eine Vielzahl von Obst- und Gemüsearten Qualitätsvorschriften festgelegt. Für einen Großteil der Erzeugnisse existieren EG-Qualitätsnormen. Für Produkte mit geringerer Bedeutung in der Europäischen Union gibt es noch keine EGNormen. Für einige dieser Erzeugnisse gilt die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Obst und Gemüse (Tab. 1).

Die Verpflichtung zur Erfüllung dieser Normen besteht bei einer Abgabe ab Hof des Erzeugers für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers nicht (Art. 3 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 2200/96). Bei allen anderen Formen des Direktabsatzes – wie z. B. dem Verkauf auf dem Wochenmarkt - ist aber die Einhaltung der EG-Qualitätsregeln vorgeschrieben.

Wird für Obst oder Gemüse unter Angabe von Preisen geworben, die sich auf eine Gewichtseinheit beziehen, dann muss auch die in der betreffenden EG-Qualitätsnorm vorgesehene Klasse angegeben werden (§ 2 VO über EG-Normen für Obst und Gemüse).

Bei der Vermarktung von Obst und Gemüse, welche den Regelungen der Handelsklassenverordnung unterliegt, müssen die dort aufgeführten Vorschriften nur dann beachtet werden, wenn die Ware nach einer gesetzlichen Handelsklasse gekennzeichnet wird (§ 2 der VO über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse). Die Anwendung dieser Normen ist demnach freiwillig. Werden die Erzeugnisse jedoch mit einer Klassenbezeichnung angeboten, so müssen auch die speziellen Normvorschriften für diese Klasse eingehalten werden.

### Inhalt

Die Qualitätsnormen sind sowohl in der Handelsklassenverordnung als auch in den EG-Verordnungen in gleicher Weise aufgebaut. Für jede genannte Kultur in der Tabelle Qualitätsnormen und Klasseneinteilung für ausgewählte Obst- und Gemüsearten existiert eine eigene Verordnung.

Eine detaillierte Darstellung der einzelnen Normen ist hier aus Platzgründen nicht möglich. Generell umfassen diese Verordnungen Vorgaben zu den Qualitätsmerkmalen, zu zulässigen Abweichungen (Toleranzen), zu den Mindestgrößen oder –gewichten, zur Sortierung, zur Aufmachung und Verpackung sowie zur Kennzeichnung.

Grundsätzlich sind für die Erzeugnisse sogenannte Mindesteigenschaften festgelegt. Im Wesentlichen sind dies in Abhängigkeit von der Warenart folgende Eigenschaften:

- ganz, die entsprechenden Pflanzenteile oder Früchte dürfen weder beschädigt noch unvollständig sein,
- gesund, d. h. frei von Krankheiten (z. B. Schorf, Fäule),
- sauber, d. h. frei von Fremdstoffen wie Erde, Sand und insbesondere frei von Pflanzenschutzmittelrückständen,
- frei von Schädlingen und / oder Schäden durch Schädlinge,
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen oder Besprühen wieder ausreichend abgetrocknet,
- frei von fremden Geruch oder Geschmack,
- ausreichend entwickelt, reif und frisch,
- frei von Frostschäden,
- gegebenenfalls notwendige Schnitte müssen glatt, sauber und gerade erfolgen.

Die Aufzählung der Mindesteigenschaften kann in diesem Rahmen nur allgemein erfolgen. Für jedes Erzeugnis sind die Anforderung auf die jeweiligen physiologischen Eigenschaften abgestimmt, so dürfen beispielsweise Erdbeeren nicht gewaschen, Porree und Salat dürfen nicht geschossen und Gurken sollen nicht bitter sein.

Geringfügige Ausnahmen von den jeweiligen Mindesteigenschaften eines Produktes sind - unter der Voraussetzung, dass die Erzeugnisse zum Verzehr geeignet sind – nur im Rahmen der Toleranzen in den unteren Klassen zulässig.

Für die jeweilige Qualitätsstufe sind sogenannte Klassen festgelegt. Es gibt die Güteklassen Extra, I u. II.

- **Klasse Extra:** Erzeugnisse dieser Klasse weisen die höchste Qualität auf. Sie zeichnen sich durch sortentypische Form, Farbe und Entwicklung sowie einen einheitlichen Reifezustand aus. Sie weisen keine oder nur sehr leichte Fehler auf. Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen mit großer Sorgfalt verpackt sein.
- **Klasse I:** Die in diese Klasse eingestuften Erzeugnisse weisen eine gute Qualität auf. Sie zeigen die sortentypischen Eigenschaften und dürfen leichte Fehler in Form, Farbe oder Entwicklung aufweisen. Diese geringfügigen oberflächlichen Mängel sind in der jeweiligen Verordnung genau beschrieben und dürfen weder das allgemeine Aussehen, die Haltbarkeit noch den Handelswert mindern.
- **Klasse II:** Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber die zuvor genannten Mindesteigenschaften erfüllen. In den meisten Fällen sind Farb- und Formfehler sowie leichte Beschädigungen oder geringfügige Schalenfehler zulässig. Erzeugnisse mit Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen, sind grundsätzlich von der Vermarktung ausgeschlossen.

Qualitätsnormen und Klasseneinteilung für ausgewählte Obst- und Gemüsearten

Erzeugnis	EG- Norm	Handelsklassenverordnung
<b>Obst</b>		
Apfel und Birnen	Extra, I, II	
Brombeeren		Extra, I, II
Erdbeeren	Extra, I, II	
Heidel- u. Preiselbeeren		I, II
Himbeeren		Extra, I, II
Johannisbeeren		I, II
Kirschen	Extra, I, II	
Pfirsiche u. Nektarinen	Extra, I, II	

...

Erzeugnis	EG- Norm	Handelsklassenverordnung
<b>Obst</b>		
Pflaumen	Extra, I, II	
Stachelbeeren		I, II
Tafeltrauben	Extra, I, II	
<b>Gemüse</b>		
Bleichsellerie	I, II	
Blumenkohl	Extra, I, II	
Chicoree	Extra, I, II	
Dicke Bohnen		I, II
Feldsalat		I, II
Grüne Bohnen	Extra, I, II	
Gurken	Extra, I, II	
Knoblauch	Extra, I, II	
Knollensellerie		I, II
Kohlrabi		I, II
Kopfkohl	I, II	
Kopfsalat, Krause Endivie, Eskariol	I, II	
Kulturchampignons		Extra, I, II
Lauch (Porree)	I, II	
Meerrettich		I, II
Möhren	Extra, I, II	
Erbsen	I, II	
Radies		I, II
Rettich		I, II
Rosenkohl	I, II	
Rote Bete (Rote Rüben)		I, II
Schwarzwurzeln		I, II
Spargel	Extra, I, II	
Spinat	I, II	
Tomaten	Extra, I, II	
Zucchini	I, II	
Zwiebeln	I, II	

Für einige Erzeugnisse wie z. B. Brokkoli oder Rhabarber sind bisher für den Direktabsatz keine Vermarktungsnormen verbindlich festgelegt worden.

In den Fällen, in denen die Qualitätsnormen beachtet werden müssen, richtet sich die im Folgenden beschriebene Kennzeichnung danach, ob das Obst bzw. Gemüse lose oder verpackt angeboten wird. Verpacktes Obst bzw. Gemüse muss auf einer Seite der Verpackung deutlich lesbar und unverwischbar entweder in direktem Aufdruck oder auf einem am Packstück haltbar befestigten Etikett folgende Angaben enthalten (Artikel 6 d. VO (EG) Nr. 2200/96; § 4 Abs. 1 HKIVO, EG-Normen):

- Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders (darunter ist die natürliche oder juristische Person zu verstehen, die das Erzeugnis erstmalig in den Handel bringt);
- Art des Erzeugnisses - soweit von außen nicht erkennbar sowie – falls dies in der Norm vorgesehen ist (z. B. bei Äpfeln, Birnen, Pflaumen) – der Name der Sorte;
- Ursprung des Erzeugnisses;  
(In den EG-Normen wird die Angabe des Herkunftslandes zwingend vorgeschrieben, die zusätzliche Angabe einer regionalen Bezeichnung (z. B. Thüringen) ist möglich, aber nicht erforderlich. In den nationalen Qualitätsnormen kann zur Angabe des Ursprungs zwischen Ursprungsland, regionaler [„gebietlicher“] Bezeichnung oder einer Ortsbezeichnung gewählt werden. Eine dieser Angaben ist erforderlich.)

- Klassenangabe (Klasse Extra, Klasse I oder Klasse II);
- Größe, Stückzahl oder die Anzahl der Bunde (Dies muss der entsprechenden Vorschrift entnommen werden.);
- Nettogewicht oder, für den Fall, dass das Erzeugnis gewöhnlich nach Stückzahl in den Verkehr gebracht wird, die Stückzahl.

Weiterhin ist bei verpackten Erzeugnissen die Angabe des Loses erforderlich (§ 1 LKV: Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen. Beispiel: Äpfel L 034702 - Äpfel abgepackt am dritten Tag der 47. Woche 2002).

Obst und Gemüse, das ohne Verpackung – also lose - zum Verkauf angeboten wird, ist mit einem Schild zu kennzeichnen, das deutlich lesbar folgende Mindestangaben enthält (Art. 6 d. VO [EG] Nr. 2200/96, § 5 Abs. 2 Handelsklassen-Verordnung):

- Art und - soweit in der Qualitätsnorm vorgeschrieben - Sorte des Erzeugnisses;
- Ursprung des Erzeugnisses (vgl. verpackte Ware);
- Klasse (Extra, I oder II).

Für die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen über Qualitätsnormen und Handelsklassen im Einzelhandel sind je nach Bundesland verschiedene Behörden zuständig. In Thüringen ist die Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft zuständige Überwachungsbehörde. Die Kontrollvorschriften sind in der VO (EG) Nr. 1148/2001 enthalten.

Beim Direktabsatz von Obst und Gemüse sind, unabhängig von den Vorschriften betreffend die Qualitätsnormen, weitere Regelungen zu beachten. In erster Linie sind hier die Regelungen der Preisangabenverordnung zu nennen. Danach ist bei Obst und Gemüse, das nach Gewicht vermarktet wird, der Preis bezogen auf 1 Kilogramm oder 100 Gramm anzugeben.

### **Verarbeitetes Obst und Gemüse**

In der Praxis erfolgt die Direktvermarktung von verarbeitetem Obst und Gemüse in einem geringeren Umfang. Deshalb wird an dieser Stelle nur ein Überblick über die wichtigsten Vorschriften gegeben. Dabei ist zu beachten, dass diese Regelungen nur für das gewerbsmäßige In-Verkehr-Bringen von verarbeitetem Obst und Gemüse, nicht jedoch für die Herstellung von Erzeugnissen für den Eigenbedarf gelten. Werden vom Landwirt gewerbliche Unternehmen (z. B. Mostereien) mit der Verarbeitung von selbst erzeugtem Obst oder Gemüse beauftragt, so kann er in der Regel davon ausgehen, dass diese die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften beachten. Folgende Rechtsnormen und Leitsätze sind von Bedeutung:

- Verordnung über Fruchtsaft, konzentrierten Fruchtsaft und getrockneten Fruchtsaft (Fruchtsaft-Verordnung) sowie die dazugehörige Verordnung zur Änderung von Verordnungen über aus Früchten hergestellte Lebensmittel;
- Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup;
- Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse;
- Leitsätze für verarbeitetes Obst/Gemüse.



Die Konfitürenverordnung regelt die Herstellung und Kennzeichnung von Konfitüren, Marmeladen und ähnlichen Erzeugnissen (z. B. Gelee oder Pflaumenmus). Sie legt unter anderem fest, welche Zutaten für die einzelnen Erzeugnisse verwendet werden dürfen und welche Mindestanteile an Obst und anderen Ausgangserzeugnissen enthalten sein müssen (§ 2, Anlagen 1,2 der VO). Die Bezeichnung „Marmelade“ ist nach dieser Verordnung Zubereitungen aus Zitrusfrüchten vorbehalten. „Konfitüre“ muss einen Mindestanteil von 60 % löslicher Trockenmasse enthalten. Deshalb ist es ratsam, bei einem hohen Einmischverhältnis von Zucker (2:1) anstelle der Bezeichnung „Konfitüre“ das Erzeugnis als Brot- oder Fruchtaufstrich anzubieten. Auch ist die Angabe „Nach dem Öffnen kühl aufbewahren“ gerade in solchen Fällen notwendig. Weitere Kennzeichnungsvorschriften enthält neben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auch § 3 der Konfitürenverordnung. Die Grundpreisangabe hat üblicherweise bezogen auf 1 kg zu erfolgen.

Die Fruchtsaftverordnung enthält Vorschriften über die Herstellung und Kennzeichnung von Fruchtsäften, die durch Leitsätze für Fruchtsäfte ergänzt werden. Zur Herstellung von Fruchtsaft dürfen nur Früchte verwendet werden, die frisch oder durch Kälte haltbar gemacht, gesund, zum Verzehr geeignet und in geeignetem Reifezustand sind. Ihnen dürfen keine Bestandteile, die für die Herstellung von Fruchtsäften wesentlich sind, entzogen worden sein (§ 2 Abs. 1 der VO). Der Einsatz von Zucker ist ebenfalls in § 2 der VO reglementiert:

- Ungesäuertem Fruchtsaft – mit Ausnahme von Birnen- und Traubensaft – dürfen in regenreichen und sonnenarmen Jahren zur Korrektur eines natürlichen Zuckermangels die gebräuchlichen Zuckerarten bis zu 15 g je Liter zugesetzt werden.
- Zur Erzielung eines süßen Geschmacks ist bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten und schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren ein Zuckerzusatz von maximal 200 g je Liter, bei anderen Fruchtsäften mit Ausnahme von Apfelsaft ein Zuckerzusatz von maximal 100 g je Liter bei entsprechender Kennzeichnung erlaubt. Bei Apfelsaft ist eine Zuckeringabe nicht zugelassen.

Die Kennzeichnung ist in § 4 der Fruchtsaft-VO näher definiert.

Die Fertigpackungsverordnung schreibt für Fruchtsäfte verbindliche Nennfüllmengen vor (...0,25 l; 0,33 l; 0,5 l; 0,7 l; 0,75 l; 1,0 l; 1,5 l;...; Anhang 1 Nr. 7 der Fertigpackungs-VO). Die gebräuchliche Füllmenge von 0,7 Litern ist nur für Wiederbefüllungsflaschen zugelassen.

Die Erzeugung von Säften zählen zur ersten Verarbeitungsstufe und damit noch zur Landwirtschaft. Steuerrechtlich gehört erst die Herstellung von Konfitüre oder Gelee zur gewerblichen Produktion, wobei diese Einstufung strittig ist.

Die geltenden Hygienebestimmungen sind bei der gewerblichen Erzeugung der genannten Produkte zu beachten, das heißt insbesondere, dass die Herstellungsräume vom staatlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt abgenommen werden müssen.

## Rechtsquellen, Leitsätze, Richtlinien

- Handelsklassengesetz (**HKIG**) (88)
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln (97)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (**LKV**) (90)
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (**LMBG**) (1)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (**LMKV**) (10)
- Fertigpackungsverordnung (**FPV**) (11)
- Gesetz über das Mess- und Eichwesen (**EichG**) (12)
- Preisangabenverordnung (**PAngV**) (13)

## Inhalt

Speisekartoffeln lassen sich aus rechtlicher Sicht ohne nennenswerten Aufwand direkt vermarkten. Als einzige spezielle Vorschrift ist die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln besonders zu beachten.

Die Verordnung gilt für Speisekartoffeln und Speisefrühhkartoffeln. Letztere sind Kartoffeln, die unmittelbar nach ihrer Ernte in der Zeit vom 1. Januar bis 10. August erstmalig verladen werden.

Diese Verordnung beinhaltet als für die Direktvermarktung wichtige Ausnahme, dass Speisekartoffeln, die vom Erzeuger ab Hof unmittelbar an private Haushalte zur Selbstabholung abgegeben werden, nicht in ihren Geltungsbereich fallen (§ 3). Dies bedeutet, dass ein Ab-Hof-Verkauf an Privathaushalte ohne entsprechende Kennzeichnung, Aufbereitung und auch in gebrauchten aber hygienisch einwandfreien Säcken möglich ist. Trotz dieser Regelung ist es aus Sicht der Kundenzufriedenheit wenig empfehlenswert, von diesem Freiraum Gebrauch zu machen.

Auf den anderen Vermarktungswegen, wie z. B. Wochenmarkt, Lieferung zum Kunden oder Einzelhandelsgeschäft, sind die Regelungen der Verordnung jedoch verbindlich.

Die Kartoffeln werden unter Angabe des Kochtyps vermarktet. Kochtypen sind „festkochend“ (z. B. Sorte Serafina), „vorwiegend festkochend“ (z. B. Agria) und „mehlig kochend“ (z. B. Karlana).

Ähnlich den Regelungen bei Obst und Gemüse müssen Kartoffeln bestimmte Güteeigenschaften aufweisen (§ 4). Diese sind:

1. Gesund, ganz, sauber, fest,  
Frei von:
  - fremdem Geruch und Geschmack,  
Keimen über 2 mm Länge,  
Abnormer äußerer Feuchtigkeit,  
Nass-, Trocken- oder Braunfäule,  
Hitzeschäden (*erkennbar an anfänglicher Rot- späterer Schwarzfärbung des Markgewebes*),  
Frostschäden (*in leichten Fällen: bei Luftzutritt gelblich – braune Verfärbungen, in schweren Fällen: weiche, wässrige Knollen, deren Schale sich leicht lösen lässt*),  
Eisenfleckigkeit bzw. starker Stippigkeit (*unterschiedlich große, rostbraune, abgestorbene Gewebeteile*),  
starker Pfropfenbildung (*runde bzw. halbrunde braune, abgestorbene Pfropfen bis in die Knolle*),  
Hohl- oder Schwarzherzigkeit (*braune oder schwarze Flecken in der Mitte der Knolle, Hohlräume*),  
starker Glasigkeit (*wässrige, glasartige Verfärbung des Knollenfleisches*),  
starker Schwarzfleckigkeit (*graue, blaue oder schwarze Flecken unter der Schale beginnend*);

## Inhalt

- schweren Beschädigungen, zu deren Beseitigung mehr als 10 % des Gewichts der einzelnen Knolle entfernt werden muss;
  - Oberflächenschorf, wenn der Befall über 25 % der Knollenoberfläche hinausgeht;
  - Tiefschorf, wenn der Befall über 10 % der Knollenoberfläche hinausgeht;
  - Grünstellen, die durch Schälen ohne Mehrabfall nicht beseitigt werden können;
  - Missbildungen der einzelnen Knolle (z .B. Wachstumsrisse, Puppigkeit, Zwiewuchs oder Kindelbildung);
  - Kartoffelkrebs (*Synchytrium endobioticum*), Bakterienringfäule (*Corynebacterium sepedonicum*), - Schleimkrankheit (*Pseudomonas solanacearum*) (*Im Falle des Auftretens sind diese Krankheiten unverzüglich dem zuständigen Pflanzenschutzdienst zu melden..*).
2. bezüglich der jeweiligen Partie oder Packung
- sortenrein;
  - frei von fremden Bestandteilen wie Erde und losen Keimen.

Erzeugnisse bzw. Partien, welche die genannten Güteeigenschaften nicht erfüllen, sind, falls die in § 5 der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln angegebenen Toleranzen überschritten werden, von einer Vermarktung auszuschließen.

Kartoffeln werden abhängig von ihrer Qualität in zwei Klassen eingeteilt. Dies sind die Klassen „Extra“ und „I“.

Die Kartoffeln beider Klassen müssen grundsätzlich frei von den unter 1. (letzter Anstrich) genannten Krankheiten sein.

Der Anteil der Knollen, die den übrigen Güteeigenschaften nicht entsprechen, dürfen in der Klasse Extra 5 % des Gewichts, in der Klasse I 8 % des Gewichts der betreffenden Partie bzw. Packung ausmachen.

Dabei darf der Anteil an faulen Knollen sowie an Knollen mit Frost- und Hitzeschäden 1 % des Gewichtes der jeweiligen Partie bzw. Packung nicht übersteigen. Mängel, die durch Schälen ohne Mehrabfall beseitigt werden können, werden bei der Beurteilung nicht berücksichtigt.

Ab einem Füllgewicht von mehr als 5 kg darf der Anteil fremder Bestandteile wie Erde, Sand oder losen Keimen bei der Klasse Extra 1 % und bei der Klasse I 2 % des Gewichtes der jeweiligen Partie bzw. Packung nicht übersteigen. In Packstücken mit 5 kg oder weniger ist derartiger Besatz ausgeschlossen.

Der Anteil an Knollen fremder Sorten darf bis zu 2 % des Gewichtes der jeweiligen Partie oder Packung betragen.

Kartoffeln müssen nach Größe sortiert sein. Die Größe wird mit dem Quadratmaß bestimmt. Sie muss bei langovalen bis langen Sorten (z. B. Serafina, Agria) mindestens 30 mm, bei runden bis ovalen Sorten (z. B. Karlana, Quarta) mindestens 35 mm betragen.

Der Größenunterschied darf in Packungen mit einem Füllgewicht von 5 kg oder weniger maximal 30 mm betragen.

Maximal 4 % der Knollen (nach Gewicht) dürfen bis zu 5 mm von der, gegebenenfalls auch bei der Kennzeichnung angegebenen Größensortierung abweichen.

Kartoffeln, welche die vorgeschriebene Mindestgröße nicht erreichen, können unter der Bezeichnung „Drillinge“ in den Verkehr gebracht werden. Dies sind im Falle langovaler bis langer Sorten Kartoffeln mit einer Größe zwischen 25 und 35 mm, bei runden bis ovalen Sorten Kartoffeln mit einer Größe von 25 bis 40 mm.

## Inhalt

Speisekartoffeln müssen grundsätzlich in neuen Fertigpackungen an den Endverbraucher abgegeben werden. Ausnahmen dabei sind lediglich die lose Abgabe auf Wochenmärkten oder im Einzelhandel sowie die in gebrauchten Verpackungen vom Erzeuger unmittelbar an den Verbraucher gelieferten Kartoffeln. Im letzten Fall ist jedoch hygienisch einwandfreies Verpackungsmaterial einzusetzen (§ 7).

Weiterhin lässt sich aus der Bezeichnung „Fertigpackung“ in der Verordnung ableiten, dass nur Verpackungsarten genutzt werden dürfen, bei denen die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann (§ 6 EichG). Somit sind z. B. verknotete Säcke ausgeschlossen.

Die erforderlichen Kennzeichnungselemente auf bzw. an den Verpackungen müssen folgende Angaben enthalten (§ 8 VO über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln):

- Verkehrsbezeichnung (Speise- oder Speisefrühspeisekartoffeln);
- die gesetzliche Handelsklasse (Extra oder I);
- die Angabe der Sorte;
- den Kochtyp („festkochend“; „vorwiegend festkochend“ oder „mehlig kochend“);
- gegebenenfalls die Bezeichnung „Drillinge“.

Weitere Kennzeichnungselemente bei verpackten Speisekartoffeln sind:

- Die Nennfüllmenge (§ 16 EichG: Dabei sind gemäß § 20 der FPV bestimmte Schriftgrößen vorgeschrieben: von 200 bis 1 000 g = 4 mm; über 1 000 g = 6 mm.);
- Namen und Anschrift des Abpackbetriebes (§ 3 Abs. 1 der LMKV).

Die Angabe einer Größensortierung ist freiwillig.

Die Kennzeichnung muss gut lesbar und deutlich sichtbar in unverwischbarer Schrift außen an einer Stelle der Packung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett erfolgen. Einlegezettel sind danach nicht zulässig.

Beim Verkauf loser Ware z. B. auf Wochenmärkten sind diese Angaben, ausgenommen die Angabe der Füllmenge und die Angaben betreffend den Abpacker, ebenfalls erforderlich. Sie sollten gemeinsam mit dem Preis auf einem Schild neben der Ware deutlich erkennbar platziert sein.

Wird für Speisekartoffeln unter Angabe eines Preises geworben, die sich auf eine Gewichtseinheit beziehen, müssen gleichzeitig die gesetzliche Handelsklasse, die Sorte und der Kochtyp mit angegeben werden (§ 10 VO über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln).

Für Verarbeitungserzeugnisse sollten die Richtlinien für Kartoffelverarbeitungserzeugnisse und die Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches beachtet werden.

# C Verzeichnis der Literatur sowie Gesetze, Verordnungen und Richtlinien

## Literatur

- Müller, A. (1995): Rechtsauflagen bei der Direktvermarktung von Agrarprodukten, 6. Auflage, Bonn
- Pottebaum, P.; Bullerdiek, Annette (1994): Handbuch Direktvermarktung. 3. Auflage, Verlags-Union Agrar, Münster
- Honig, G. (1996): Landwirtschaft und Handwerksordnung. Veröffentlichung aus dem Gewerbearchiv Nr. 8/1991, S. 314
- Wirthgen, B. (1992, 2000): Direktvermarktung: Verarbeitung, Absatz, Rentabilität, Recht, 2. Auflage, Ulmer-Verlag, Stuttgart (Hohenheim)

## Gesetze, Verordnungen und Richtlinien

- (1) Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (**LMBG**) vom 09. September 1997 (BGBl. I S. 2269), in der jeweils geltenden Fassung
- (2) Thüringer Ausführungsgesetz zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz sowie zur Weinüberwachung vom 12. Oktober 1993 (GVBl. S. 609) in der jeweils geltenden Fassung (**ThürAGLMBG**)
- (3) Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - **ZZuIV**) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S.231), in der jeweils geltenden Fassung
- (4) Verordnung über Anforderungen an Zusatzstoffe und das In-Verkehr-Bringen von Zusatzstoffen für technologische Zwecke (Zusatzstoff-Verkehrsverordnung - **ZVerkV**) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 269), in der jeweils geltenden Fassung
- (5) Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen (Rückstands-Höchstmengenverordnung - **RHmV**) vom 21. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2082), in der jeweils geltenden Fassung
- (6) Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung vom 25. September 1984 (BGBl. I S. 1251), in der jeweils geltenden Fassung
- (7) Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - **ProdHaftG**) vom 15. Dezember 1989 (BGBl. I S. 2198), in der jeweils geltenden Fassung
- (8) Verordnung über Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**) vom 05. August 1997 (BGBl. I S. 2008), in der jeweils geltenden Fassung
- (9) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - **fSG**) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), in der jeweils geltenden Fassung
- (10) Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - **LMKV**) vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), in der jeweils geltenden Fassung
- (11) Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung - **FPV**) vom 08. März 1994 (BGBl. I S. 451), in der jeweils geltenden Fassung
- (12) Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz - **EichG**) vom 23. März 1992 (BGBl. I S 711), in der jeweils geltenden Fassung
- (13) Preisangabenverordnung (**PAngV**) vom 28. Juli 2000 (BGBl. I S. 1244), in der jeweils geltenden Fassung
- (14) Thüringer Verordnung zur Regelung der Zuständigkeiten für den Vollzug der mess- und eichrechtlichen Rechtsvorschriften (**ThürMEZustVO**) vom 22. Mai 1992 (GVBl. S. 242), in der jeweils geltenden Fassung
- (15) Eichordnung (**EO**) vom 12. August 1988 (BGBl. I S. 1657) vom 18. August 2000 (BGBl. I. S. 1307), in der jeweils geltenden Fassung
- (16) Gesetz über den Ladenschluss (Ladenschlussgesetz – **LadschlG**) vom 28. November 1956 (BGBl. I S. 875), in der jeweils geltenden Fassung

- (17) Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen vom 21. Dezember 1957 in der jeweils geltenden Fassung
- (18) Thüringer Feiertagsgesetz (**ThürFtG**) vom 21. Dezember 1994 (GVBl. S. 1221), in der jeweils geltenden Fassung
- (19) Thüringer Verordnung über den Ladenschluss in Kur-, Ausflugs-, Erholungs- und Wallfahrtsorten vom 22. Oktober 1998 (GVBl. S. 322), in der jeweils geltenden Fassung
- (20) Gewerbeordnung (**GewO**) vom 22. Februar 1999 (BGBl. I S. 202), in der jeweils geltenden Fassung
- (21) Gesetz zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung - **HandwO**) vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), in der jeweils geltenden Fassung
- (22) Gewerbesteuerengesetz (**GewStG**) vom 19. Mai 1999 (BGBl. I S. 1010, 1491), in der jeweils geltenden Fassung
- (23) Einkommensteuergesetz (**EStG**) vom 16. April 1997 (BGBl. I S. 821), in der jeweils geltenden Fassung
- (24) Umsatzsteuergesetz (**UStG**) vom 09. Juni 1999 (BGBl. I S. 1270), in der jeweils geltenden Fassung
- (25) Thüringer Bauordnung (**ThürBO**) vom 03. Juni 1994 (GVBl. S. 553), in der jeweils geltenden Fassung
- (26) Verordnung über die Freistellung von der Baugenehmigungspflicht (Baufreistellungsverordnung - **BaufVO**) vom 20. Dezember 1991 (GVBl. S. 41), in der jeweils geltenden Fassung
- (27) Baugesetzbuch (**BauGB**) vom 27. August 1997 (BGBl. I S. 2141), in der jeweils geltenden Fassung
- (28) Baunutzungsverordnung (**BauNVO**) vom 23. Januar 1990 (BGBl. I S. 127), in der jeweils geltenden Fassung
- (29) Bundesfernstraßengesetz (**FStrG**) vom 08. August 1990 (BGBl. I S. 1714), in der jeweils geltenden Fassung
- (30) Straßenverkehrs-Ordnung (**STVO**) vom 16. November 1970 (BGBl. I S. 1565), in der jeweils geltenden Fassung
- (31) Thüringer Straßengesetz (**ThürStrG**) vom 07. Mai 1993 (GVBl. S. 273), in der jeweils geltenden Fassung
- (32) Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (**UWG**) vom 07. Juni 1909 (RGBl. S. 499), in der jeweils geltenden Fassung
- (33) Thüringer Verordnung über Einigungsstellen nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb vom 10. Dezember 1991 (GVBl. S. 666), in der jeweils geltenden Fassung
- (34) Gesetz zur vergleichenden Werbung und zur Änderung wettbewerbsrechtlicher Vorschriften vom 01. September 2000 (BGBl. I S. 1374), in der jeweils geltenden Fassung
- (35) Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABl. Nr. L 198) (**EG-Öko-Verordnung**), in der jeweils geltenden Fassung
- (36) Verordnung (EG) Nr. 1804/1999 vom 24. August 1999 zur Einbeziehung der tierischen Erzeugung in den Geltungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau (**EG-Öko-Verordnung**) (ABl. Nr. L 222), in der jeweils geltenden Fassung
- (37) Tierschutzgesetz (**TierschG**) vom 17. Februar 1993 (BGBl. I S. 254), in der jeweils geltenden Fassung
- (38) Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung – **TierSchlV**) vom 03. März 1997 (BGBl. I S. 405), in der jeweils geltenden Fassung
- (39) Fleischhygienegesetz (**FIHG**) vom 08. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), in der jeweils geltenden Fassung
- (40) Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften vom 16. August 1990 (BGBl. I S. 1809), in der jeweils geltenden Fassung
- (41) Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch vom 20. Dezember 1991 (BGBl. I S. 2387), in der jeweils geltenden Fassung
- (42) Verordnungen über gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch vom 21. Juni 1993 (BGBl. I S. 993), in der jeweils geltenden Fassung
- (43) Fleischhygiene-Verordnung (**FIHV**) vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), in der jeweils geltenden Fassung
- (44) Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung - **FleischVO**) vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), in der jeweils geltenden Fassung
- (45) Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleisch-Verordnung - **HFIV**) vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186), in der jeweils geltenden Fassung
- (46) Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches vom 27. Juni 1968 in der jeweils geltenden Fassung
- (47) Gesetz über die Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und tierischen Erzeugnissen (Tierkörperbeseitigungsgesetz - **TierKbG**) vom 11. April 2001 (BGBl. I S. 524), in der jeweils geltenden Fassung
- (48) Waffengesetz (**WaffG**) vom 08. März 1976 (BGBl. I S. 432), in der jeweils geltenden Fassung

- (49) Verordnung über die Abgaben im Rahmen von Garantiemengen im Bereich der Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (Milch-Garantiemengen-Verordnung - **MGV**) vom 21. März 1994 (BGBl. I S. 586), in der jeweils geltenden Fassung
- (50) Verordnung über die Sachkunde zum Betrieb eines Unternehmens der Be- und Verarbeitung von Milch und eines Milchhandelsunternehmens (Milch-Sachkunde-Verordnung - **MSV**) vom 22. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2555), in der jeweils geltenden Fassung
- (51) Gesetz über Milch, Milcherzeugnisse, Margarineerzeugnisse und ähnliche Erzeugnisse (**Milch- und Margarinegesetz**) vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), in der jeweils geltenden Fassung
- (52) Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (**Milch- und Fettgesetz**) vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811), in der jeweils geltenden Fassung
- (53) Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (Milchverordnung - **Milch-VO**) vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), in der jeweils geltenden Fassung
- (54) Milch-Güteverordnung vom 27. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2481), in der jeweils geltenden Fassung
- (55) Verordnung über Milcherzeugnisse (**MilchErzV**) vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), in der jeweils geltenden Fassung
- (56) Butterverordnung (**Butter-VO**) vom 03. Februar 1997 (BGBl. I S. 114), in der jeweils geltenden Fassung
- (57) Käseverordnung (**Käse-VO**) vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), in der jeweils geltenden Fassung
- (58) Thüringer Verordnung zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse vom 6. Februar 1995 (GVBl. S. 97), in der jeweils geltenden Fassung
- (59) Thüringer Verordnung zur Durchführung der Milch-Güteverordnung vom 05. Juli 1993 (GVBl. S. 422), in der jeweils geltenden Fassung
- (60) Thüringer Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse vom 06. Februar 1995, in der jeweils geltenden Fassung
- (61) Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygieneverordnung - **FischHV**) vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737), in der jeweils geltenden Fassung
- (62) Verordnung zum Schutz von Tieren beim Transport (Tierschutztransportverordnung - **TierSchTrV**) vom 25. Februar 1997 (BGBl. I S. 348), in der jeweils geltenden Fassung
- (63) Thüringer Fischereiverordnung (**ThürFischVO**) vom 11. Oktober 1994 (GVBl. S. 1173), in der jeweils geltenden Fassung
- (64) Thüringer Fischereigesetz (**ThürFischG**) vom 22. Oktober 1992 (GVBl. S. 515), in der jeweils geltenden Fassung
- (65) Verordnung zum Schutz gegen Süßwasserfisch-Seuchen und zur Schaffung seuchenfreier Fischhaltungsbetriebe und Gebiete (**Fischseuchen-Verordnung**) vom 21. Dezember 1994 (BGBl. I S. 3936), in der jeweils geltenden Fassung
- (66) Geflügelfleischhygienegesetz (**GFIHG**) vom 15. Juli 1992 (BGBl. I S. 993), in der jeweils geltenden Fassung
- (67) Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung (**GFIUV**) vom 03. November 1976 (BGBl. I S. 3077), in der jeweils geltenden Fassung
- (68) Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung (**GFIMindV**) vom 08. November 1976 (BGBl. I S. 3097), in der jeweils geltenden Fassung
- (69) Geflügelfleischausnahmereverordnung (**GFLAusnV**) vom 19. Juli 1976 (BGBl. I S. 1857), in der jeweils geltenden Fassung
- (70) Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 23. Dezember 1994 (BGBl. I S. 3989), in der jeweils geltenden Fassung
- (71) Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 26. Juni 1990 (ABl. Nr. L 173), in der jeweils geltenden Fassung
- (72) Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission vom 05. Juni 1991 (ABl. Nr. L 143) mit ausführlichen Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch, in der jeweils geltenden Fassung
- (73) Richtlinie 71/118/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem In-Verkehr-Bringen von frischem Geflügelfleisch vom 08. März 1971 (ABl. Nr. L 55), in der jeweils geltenden Fassung
- (74) Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 26. Juni 1990 (ABl. Nr. L 173), in der jeweils geltenden Fassung
- (75) Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission vom 15. Mai 1991 mit Durchführungsbestimmungen für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. Nr. 121), in der jeweils geltenden Fassung
- (76) Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier vom 18. Januar 1995 (BGBl. I S. 46), in der jeweils geltenden Fassung

- (77) Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und In-Verkehr-Bringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln (**Hühnereier-Verordnung**) vom 05. Juli 1994 (BAnz. S. 6973), in der jeweils geltenden Fassung
- (78) Honigverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 3392), in der jeweils geltenden Fassung
- (79) Bestimmungen zu dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e.V. vom 12. Oktober 2001
- (80) Leitlinie des Deutschen Imkerbundes zur Hygiene im Bereich der Urproduktion von Honig für Imkereien vom November 2001
- (81) Gesetz zur Neuordnung des Arzneimittelrechts vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2445), in der jeweils geltenden Fassung
- (82) Verordnung über hygienische Anforderungen an Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln (Lebensmitteltransportbehälterverordnung- **LMTV**) vom 05. August 1997 (BGBl. I S. 2008), in der jeweils geltenden Fassung
- (83) DIN 10355 – Mahlerzeugnisse aus Getreide – Ausgabe 1991
- (84) Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 (RGBl. I S. 1181), geändert durch die VO zur Aufhebung lebensmittelrechtlicher Vorschriften von Teigwaren vom 18. Juni 2001 (BGBl. I S. 1178), in der jeweils geltenden Fassung
- (85) Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches vom 31. Januar 1994 (BAnz. 58a), in der jeweils geltenden Fassung
- (86) Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse vom 28. Oktober 1996 (ABl. Nr. L 297), in der jeweils geltenden Fassung
- (87) Verordnung (EG) Nr. 1148/2001 der Kommission über die Kontrollen zur Einhaltung der Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse vom 12. Juni 2001 (ABl. L 156), in der jeweils geltenden Fassung
- (88) Handelsklassengesetz (**HKIG**) vom 23. November 1972 (BGBl. I S. 2201), in der jeweils geltenden Fassung
- (89) Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse vom 09. Oktober 1971 (BGBl. I S. 1637), in der jeweils geltenden Fassung
- (90) Los-Kennzeichnungs-Verordnung (**LKV**) vom 23. Juni 1993 (BGBl. I S. 1022), in der jeweils geltenden Fassung
- (91) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Obst und Gemüse vom 09. Oktober 1971 (BGBl. I S. 1640), in der jeweils geltenden Fassung
- (92) Verordnung über Fruchtsaft, konzentrierten Fruchtsaft und getrockneten Fruchtsaft (**Fruchtsaft-Verordnung**) vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 193), in der jeweils geltenden Fassung
- (93) Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 198), in der jeweils geltenden Fassung
- (94) Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitüren-Verordnung – **KonfV**) vom 26. Oktober 1982 (BGBl. I S. 1434), in der jeweils geltenden Fassung
- (95) Leitsätze für verarbeitetes Gemüse des Deutschen Lebensmittelbuches vom 31. Januar 1994 (BAnz. 58a), in der jeweils geltenden Fassung
- (96) Leitsätze für verarbeitetes Obst des Deutschen Lebensmittelbuches vom 25./26. Juni 1969 (BAnz. 21), in der jeweils geltenden Fassung
- (97) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln vom 06. März 1985 (BGBl. I S. 542), in der jeweils geltenden Fassung



## Adressen der Autoren

<b>Dr. Frank Augsten</b>	Marktgemeinschaft ÖKOFLUR GmbH Wohlsborner Strasse 2 99427 Weimar- Schöndorf	Telefon: 03643/437220 Fax: 03643/437102 email: <a href="mailto:info@oekoflug.de">info@oekoflug.de</a> oder <a href="mailto:oekoflug@t-online.de">oekoflug@t-online.de</a>
<b>Dr. Heinz Dolzmann</b>	Landesverband Thüringer Imker e.V. Camburger Straße 74, 07743 Jena	Telefon: 03641/424206 Fax: 03641/424206
<b>FD Rainer Hohlstein</b>	Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt Beethovenplatz 3, 99096 Erfurt	Telefon: 0361/37-99 863 Fax: 0361/37-99 950 email: <a href="mailto:r.hohlstein@tmlnu.thueringen.de">r.hohlstein@tmlnu.thueringen.de</a>
<b>LR Dr. Ulrich Kirchheim</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Ricarda-Huch-Weg 20, 07743 Jena	Telefon: 03641/4636-16 Fax: 03641/4636-30 email: <a href="mailto:u.kirchheim@jena.tll.de">u.kirchheim@jena.tll.de</a>
<b>LD Dr. Bernhard Meixner</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-210 Fax: 03641/683-311 email: <a href="mailto:markt-ernaehrung@jena.tll.de">markt-ernaehrung@jena.tll.de</a>
<b>ORR Leo Muhle</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-135 Fax: 03641/683-311 email: <a href="mailto:l.muhle@jena.tll.de">l.muhle@jena.tll.de</a>
<b>Kerstin Riedel-Kopp</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-403 Fax: 03641/683-101 email: <a href="mailto:k.riedel-kopp@jena.tll.de">k.riedel-kopp@jena.tll.de</a>
<b>OLR Dr. Rolf Schoder</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-439 Fax: 03641/683-311 email: <a href="mailto:r.schoder@jena.tll.de">r.schoder@jena.tll.de</a>
<b>LR Dr. Edgar Sommerfeld</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-473 Fax: 03641/683-311 email: <a href="mailto:e.sommerfeld@jena.tll.de">e.sommerfeld@jena.tll.de</a>
<b>LR Torsten Weidemann</b>	Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft Naumburger Str. 98, 07743 Jena	Telefon: 03641/683-470 Fax: 03641/683-311 email: <a href="mailto:t.weidemann@jena.tll.de">t.weidemann@jena.tll.de</a>