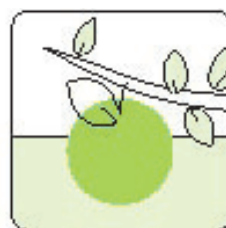


ARBEITSPAPIER DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des
Hygienepakets zu verstehen sind
Häufig gestellte Fragen
Leitlinien für Lebensmittelunternehmer





EUROPÄISCHE KOMMISSION

Brüssel, den
SEK(2010)

ARBEITSPAPIER DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des Hygienepakets zu verstehen sind

**Häufig gestellte Fragen
Leitlinien für Lebensmittelunternehmer**

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Einleitung	3
2.	Fragen und Antworten.....	4
2.1.	Traditionelle Lebensmittel	4
2.2.	Fleisch und Fleischerzeugnisse	6
2.3.	Milch und Milcherzeugnisse	8
2.4.	Honig.....	10
2.5.	Obst und Gemüse	11

Haftungsausschluss: Dieses Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen gibt nicht unbedingt die Auffassung der Kommission wieder.

1. EINLEITUNG

In diesem Papier sollen einzelne Flexibilitätsbestimmungen der Hygieneverordnungen verständlicher dargestellt werden, damit die Mitgliedstaaten von diesen Bestimmungen besser Gebrauch machen können. Dabei ist zu betonen, dass die Flexibilität des Hygienepakets sich nicht auf die im vorliegenden Papier genannten Punkte beschränkt.

Zudem ist anzumerken, dass dieses Papier nur die Vorschriften der Hygieneverordnungen und nicht die der anderen einschlägigen Rechtsvorschriften, wie Anforderungen an die Tiergesundheit, Rückstandskontrollen und Kennzeichnung, behandelt. Daher sollten Sie sich an die jeweils zuständigen Behörden wenden, um sich die für Ihre Tätigkeit in den verschiedenen Bereichen geltenden einschlägigen Vorschriften erläutern zu lassen.

Die Flexibilitätsbestimmungen in den Hygieneverordnungen eröffnen folgende Möglichkeiten:

- die Gewährung von
 - i) **Abweichungen/Ausnahmen** von bestimmten in den Anhängen festgelegten Anforderungen,
 - ii) **Anpassungen** bestimmter in den Anhängen festgelegter Anforderungen,
- den **Ausschluss** einiger Tätigkeiten aus dem Geltungsbereich des Hygienepakets.

Wenn die Mitgliedstaaten von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen, müssen sie in der Regel nationale Maßnahmen treffen.

Die Leitprinzipien für die Anwendung der Flexibilitätsbestimmungen sind Subsidiarität und Transparenz:

- Auf der Grundlage des Transparenzprinzips muss der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten jeder Entwurf solcher nationalen Maßnahmen notifiziert werden.
- Auf der Grundlage des Subsidiaritätsprinzips sind die Mitgliedstaaten am besten in der Lage, Lösungen für lokale Probleme zu finden.

Diese Leitlinien sollten zusammen mit folgenden Leitfäden für die Durchführung der Hygieneverordnungen verwendet werden:

- Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (allgemeine Hygienevorschriften),
- Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (spezifische Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs),

- Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen.

Die Terminologie und die Vorschriften für die Durchführung der Hygieneverordnungen, einschließlich der Flexibilitätsbestimmungen, sind in diesen Leitfäden erläutert worden. Sie wurden auf folgender Website der GD SANCO veröffentlicht:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Besondere Berücksichtigung sollte auch das Arbeitspapier „Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des Hygienepakets zu verstehen sind – Leitlinien für die zuständigen Behörden“ finden, das gleichzeitig mit dem vorliegenden Papier „Häufig gestellte Fragen“ erarbeitet wurde.

Spezifische Fachbegriffe, die in diesem Papier und für dessen Zwecke verwendet werden, sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.

Fachbegriff	Erläuterung
Hygiene-Verordnungen	Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 / (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
Allgemeine EU-Hygienevorschriften	Einschlägige Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Spezifische EU-Hygienevorschriften	Einschlägige Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

2. FRAGEN UND ANTWORTEN

2.1. Traditionelle Lebensmittel

Frage 1:

„In meinem Land gibt es eine lange Tradition der Käseherstellung aus Schafmilch. Der Käse wird auf Bauernhöfen im Gebirge hergestellt. Wegen der traditionellen Herstellungsweise (in Schafhütten hoch oben in den Bergen) ist es schwierig – nahezu unmöglich –, dass diese Räume die EU-Vorschriften erfüllen. Auch die uneingeschränkte Einhaltung der Vorschriften über die Beförderung dieser Erzeugnisse aus den Bergen zum örtlichen Einzelhandel ist schwierig. Verbieta die EU nun die Herstellung dieser Erzeugnisse?“

Antwort:

Nein, die EU betrachtet traditionelle Lebensmittel als wertvolles und unersetzliches Erbe der Mitgliedstaaten und daher auch als Erbe der Europäischen Union. Aus diesem Grund ist gerade für die Herstellung dieser Art von Erzeugnissen in den Hygienevorschriften eine gewisse Flexibilität vorgesehen, vorausgesetzt, die Erzeugnisse sind gesundheitlich unbedenklich.

Siehe Frage 8 zu den Vorschriften über die Käseherstellung im landwirtschaftlichen Betrieb.

Frage 2:

„Wann kann ich die Lebensmittel, die ich erzeuge, als **traditionelle Lebensmittel** betrachten und welche Ausnahmen gelten für solche Lebensmittel?“

Antwort:

Traditionelle Lebensmittel sind Lebensmittel, die in den Mitgliedstaaten auf traditionelle Weise hergestellt werden und

- (a) seit jeher als Erzeugnisse mit Tradition anerkannt sind oder
- (b) nach eingetragenen technischen Spezifikationen oder in Bezug auf die traditionelle Herstellung nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt werden oder
- (c) nach EU-Recht¹, staatlichem, regionalem oder örtlichem Recht als traditionelle Lebensmittel geschützt sind.

Für diese Art Lebensmittel können die Mitgliedstaaten nach EU-Recht von folgenden Vorschriften **Ausnahmen gewähren:**

- von den allgemeinen Hygienevorschriften für Räume, in denen solche Erzeugnisse Umweltbedingungen ausgesetzt werden, die für die Entwicklung ihrer charakteristischen Eigenschaften erforderlich sind (insbesondere Wände, Decken und Türen, die nicht aus glattem, Flüssigkeit abstoßendem, nicht absorbierendem oder korrosionsfestem Material bestehen, sowie natürliche Mauern, Decken und Böden);
- von den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für solche Räumlichkeiten und der Häufigkeit, mit der diese durchgeführt werden, um der spezifischen Umgebungsflora Rechnung zu tragen;
- Vorschriften für die Materialbeschaffenheit, aus der die Geräte und Ausrüstungen, die speziell für die Zubereitung, Verpackung und Umhüllung dieser Erzeugnisse verwendet werden, hergestellt sind. Die Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sind stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten sowie regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Wenn Ihr Erzeugnis die oben genannten Anforderungen erfüllt und Sie wissen möchten, wie die Flexibilität in Ihrem Land gehandhabt wird, wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde.

¹ Als traditionelle Lebensmittel, die nach EU-Recht geschützt sind, kommen garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.), die nach der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 registriert sind, und Lebensmittel mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) sowie geschützten geografischen Angaben (g.g.A.), die in traditioneller Weise gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hergestellt werden, für die betreffenden Ausnahmen in Frage.

Frage 3:

„Gibt es weitere Flexibilität, wenn **traditionelle Herstellungsverfahren** angewendet werden?“

Antwort:

Ja. Wenn Lebensmittel in den Mitgliedstaaten auf traditionelle Weise hergestellt werden und es notwendig ist, neben den in der Antwort auf Frage 2 genannten noch weitere Vorschriften anzupassen, dürfen die Mitgliedstaaten nach EU-Recht nationale Maßnahmen zur **Anpassung der Vorschriften** der Hygiene-Verordnungen treffen.

Wenn Ihre Lebensmittel auf traditionelle Art hergestellt, verarbeitet oder vertrieben werden und Sie wissen möchten, wie die Flexibilität in Ihrem Land gehandhabt wird, sollten Sie sich an die zuständige Behörde wenden.

2.2. Fleisch und Fleischerzeugnisse

Frage 4:

„Ich betreibe eine **Metzgerei**. Mir wurde gesagt, mein Geschäft benötige eine Zulassung und müsse alle EU-Vorschriften einhalten. Können Sie mir sagen, welche Anforderungen ich erfüllen muss, um diesen Rechtsvorschriften zu genügen?“

Antwort:

In den Hygiene-Verordnungen ist der Begriff „Metzgerei“ nicht definiert. Die EU-Hygienevorschriften gelten für die einzelnen Tätigkeiten, die in den Betrieben tatsächlich durchgeführt werden.

Zunächst müssen Sie prüfen, ob Sie nur eine **Registrierung** oder eine **Zulassung** benötigen. (Registrierung bedeutet, dass Sie der zuständigen Behörde Informationen über Ihren Betrieb bzw. Ihre Tätigkeit schicken müssen. Zulassung bedeutet, dass Sie die Tätigkeit erst aufnehmen können, wenn die zuständige Behörde auf einen solchen Antrag hin Ihren Betrieb besucht und zugelassen hat.) Betriebe, die im Allgemeinen als „Metzgerei“ bezeichnet werden und nur Fleisch oder Fleischerzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben (ohne Tierschlachtung), gelten als Einzelhandelsunternehmen. Daher brauchen sie nur eine Registrierung. Für solche Betriebe verlangen die EU-Rechtsvorschriften keine Zulassung.

Allerdings können die Mitgliedstaaten auf nationaler Ebene eine Zulassung nach ihren nationalen Maßnahmen verlangen. Ob es solche nationalen Maßnahmen gibt, sollten Sie bei der zuständigen Behörde erfragen.

Außerdem gelten bestimmte **EU-Vorschriften für Metzgereien**.

Es gelten allgemeine Hygienevorschriften, einschließlich der HACCP-gestützten Verfahren. Dabei sei daran erinnert, dass die HACCP-gestützten Verfahren insbesondere in kleinen Einzelhandelsunternehmen flexibel gehandhabt werden dürfen. In Zusammenarbeit mit allen Mitgliedstaaten und der Kommission wurde ein Leitfaden erarbeitet, um Anleitung für die flexible Handhabung der HACCP-gestützten Verfahren in Lebensmittelunternehmen je nach deren Größe und Art der Tätigkeiten zu geben.

Der Leitfaden ist von folgender Website der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher abrufbar:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_de.pdf

Darüber hinaus wurden in einigen **Mitgliedstaaten einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Herstellungspraxis** von den Lebensmittelbranchen erarbeitet und von den zuständigen Behörden bewertet. Diese Leitlinien können auf freiwilliger Basis verwendet werden und als sinnvolles und praktisches Instrument für die Umsetzung der Hygienevorschriften in Lebensmittelunternehmen dienen. Alle einzelstaatlichen Leitlinien für gute Herstellungspraxis werden bei der Kommission registriert. Dieses Register wird auf folgender Website der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher veröffentlicht:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf

Schließlich können die Mitgliedstaaten von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen und nationale Maßnahmen treffen, um die **Vorschriften für den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung** für Metzgereien anzupassen.

Frage 5:

*„Ich habe einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schweinen und Rindern. Darüber hinaus möchte ich **für meine auf dem Betriebsgelände befindliche Metzgerei Tiere schlachten, Fleisch und einige traditionelle Fleischerzeugnisse produzieren und diese Erzeugnisse in meinem Betrieb direkt an die Verbraucher verkaufen. Mein Bauernhof hat nur geringe Kapazität, und meine sämtlichen Produkte werden nur in meinem Betrieb verkauft. Ist es richtig, dass meine Einrichtungen nur den Vorschriften für Metzgereien entsprechen müssen?**“*

Antwort:

Sie müssen die Vorschriften für Metzgereien erfüllen, die unter Frage 4 erläutert wurden.

Allerdings benötigen nur Primärproduktion und Einzelhandelstätigkeiten keine Zulassung nach den Hygiene-Verordnungen. Tierschlachtung ist keine Primärproduktion und nicht als Einzelhandelstätigkeit zu betrachten. Jegliche **Schlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb** muss im Einklang mit den einschlägigen allgemeinen EU-Hygienevorschriften und den spezifischen EU-Hygienevorschriften für Schlachthöfe erfolgen. Schlachtungseinrichtungen in landwirtschaftlichen Betrieben benötigen eine Zulassung seitens der zuständigen Behörde.

Ungeachtet dessen, ob sich die Schlachtungseinrichtungen im landwirtschaftlichen Betrieb befinden oder nicht, sie bedürfen immer einer Zulassung durch die zuständige Behörde und müssen die Anforderungen an Schlachthöfe erfüllen, wenn die **Schlachtung durch Betreiber von Metzgereien erfolgt**.

Allerdings können die Mitgliedstaaten von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen und nationale Maßnahmen treffen, um die Anforderungen an den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung für diese Betriebe anzupassen. Ob solche nationalen Maßnahmen getroffen wurden, sollte bei der zuständigen Behörde erfragt werden.

Frage 6:

*„Ich betreibe einen **Schlachthof mit geringer Kapazität**, dem ein Zerlegungsbetrieb angeschlossen ist. Bisher war der Schlachthof von der zuständigen Behörde nach den nationalen Vorschriften zugelassen. Von der zuständigen Behörde habe ich erfahren, dass der Schlachthof ab 1. Januar 2010 eine Zulassung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 benötigt, andernfalls müsste ich den Betrieb einstellen. Ich halte es für übertrieben, dass kleine Betriebe, die nur am Ort Fleisch liefern, strenge EU-Vorschriften erfüllen müssen. Außerdem bin ich der Ansicht, dass Lebensmittelunternehmen eine Frist eingeräumt werden sollte, um den EU-Vorschriften nachzukommen.“*

Antwort:

In den EU-Hygienevorschriften gibt es keine Definition für kleine Lebensmittelunternehmen. Für sie gelten auch keine spezifischen Anforderungen. Wie die Mitgliedstaaten 2004 vereinbart haben, dürfen alle Betriebe (auch kleine Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe) Lebensmittel auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr bringen, sofern sie über eine Zulassung gemäß den Hygieneverordnungen verfügen.

Betrieben mit geringer Kapazität, die nach der vorherigen, lediglich für den nationalen Markt geltenden Regelung zugelassen waren, wurde eine Übergangsfrist von vier Jahren eingeräumt, um den EU-Rechtsvorschriften nachzukommen. Diese Übergangsfrist endete am 31. Dezember 2009. Seit dem 1. Januar 2010 müssen Lebensmittelunternehmen die EU-Vorschriften einhalten; dies gilt auch für die Zulassung durch die zuständige Behörde, wie in den Hygiene-Verordnungen festgelegt.

Die Mitgliedstaaten können jedoch von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen, die die Hygiene-Verordnungen vorsehen, und bei Bedarf die Anforderungen der Anhänge der Hygiene-Verordnungen für diese Art von Betrieben anpassen – beispielsweise die Anforderungen an den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung.

Dies bedeutet Folgendes: damit der Betrieb fortgesetzt werden kann, können bestimmte Anpassungen der Anforderungen vorgenommen werden, die von den zuständigen Behörden als nationale Maßnahmen im Entwurf notifiziert werden müssen.

Ob es solche Vorschriften gibt, sollte bei der zuständigen Behörde erfragt werden.

2.3. Milch und Milcherzeugnisse

Frage 7:

*„Ich habe einen kleinen Bauernhof (zehn Kühe) und möchte gern **Rohmilch ab Hof und an einen Einzelhändler in der nahe gelegenen Stadt verkaufen**. Welche Vorschriften muss ich einhalten?“*

Antwort:

Melken und die Lagerung von Milch im landwirtschaftlichen Betrieb gelten als Primärproduktion, und Rohmilch gilt als Primärerzeugnis. Daher ist unter bestimmten Bedingungen eine Ausnahme von den EU-Vorschriften möglich.

Im Falle der Direktabgabe von Rohmilch sind Ausnahmen von den EU-Vorschriften unter folgenden Bedingungen möglich:

- Abgabe (nicht verarbeiteter) Rohmilch vom Landwirt oder
- Direktabgabe von Rohmilch an den Endverbraucher oder Abgabe an den örtlichen Einzelhandel und
- Abgabe von Rohmilch in kleinen Mengen.

Wird Rohmilch in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel abgegeben, der diese Milch wiederum direkt an den Endverbraucher abgibt, so ist diese Tätigkeit von den allgemeinen und den spezifischen EU-Hygiene-Anforderungen ausgenommen. Eine Zulassung hierfür ist nicht erforderlich. Allerdings müssen für diese Tätigkeiten in den Mitgliedstaaten nationale Maßnahmen erlassen werden. Falls keine nationalen Maßnahmen erlassen wurden oder Ihre Tätigkeit nicht den nationalen Vorschriften entspricht, gelten die allgemeinen und spezifischen EU-Hygienevorschriften.

Zudem muss Rohmilch ausnahmslos aus Herden von Rindern, einschließlich Büffeln, Schafen oder Ziegen stammen, die gemäß den EU-Rechtsvorschriften amtlich anerkannt frei von Rinder-, Schaf- und Ziegenbrucellose sowie Rindertuberkulose sind.

Sie als Landwirt sollten daher prüfen,

- ob in Ihrem Mitgliedstaat nationale Maßnahmen für die Direktabgabe von Rohmilch erlassen wurden,
- was in Ihrem Mitgliedstaat als kleine Menge gilt und ob Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen dürfen,
- welche Vorschriften in Ihrem Mitgliedstaat gelten.

Frage 8:

„Ich habe einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Kühen, und ich erzeuge dort Käse. Ich möchte meinen Käse ab Hof oder an den örtlichen Einzelhandel verkaufen. Welche EU-Vorschriften für Lebensmittelhygiene muss ich einhalten?“

Antwort:

Käse entsteht im Prinzip durch die Verarbeitung roher oder hitzebehandelter Milch. Käse ist daher kein Primärerzeugnis, auch wenn er im landwirtschaftlichen Betrieb hergestellt wird.

Demzufolge muss die Käseherstellung im landwirtschaftlichen Betrieb im Prinzip den einschlägigen allgemeinen und spezifischen EU-Vorschriften über Lebensmittelhygiene entsprechen und **setzt eine Zulassung voraus**.

Wird Käse jedoch ausschließlich im landwirtschaftlichen Betrieb hergestellt und dort sowie auf dem lokalen Markt (z. B. Wochenmarkt, Bauernmarkt usw.) direkt an die Verbraucher verkauft, so fällt dies unter den Begriff Einzelhandel. Daher sind nur die allgemeinen Hygienevorschriften anwendbar, und in diesem Fall ist keine Zulassung erforderlich.

Darüber hinaus können die Mitgliedstaaten von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen und nationale Maßnahmen treffen, um die **Anforderungen an den Bau, die**

Konzeption und die Ausrüstung für diese Betriebe anzupassen. Ob solche Maßnahmen getroffen wurden, sollte bei der zuständigen Behörde erfragt werden.

Rohmilchprodukte müssen ausnahmslos aus Herden von Rindern, einschließlich Büffeln, Schafen oder Ziegen stammen, die gemäß den EU-Rechtsvorschriften amtlich anerkannt frei von Rinder-, Schaf- und Ziegenbrucellose sowie Rindertuberkulose sind. Da es Ausnahmen für Rohmilchkäse mit einer Reifungsdauer von mehr als zwei Monaten gibt, sollten Sie sich an Ihre zuständige Behörde wenden.

2.4. Honig

Frage 9:

„Ich bin Imker und verkaufe Honig aus Eigenproduktion an den Endverbraucher. In Zukunft möchte ich meinen Honig an einen Betrieb liefern, in dem Honig abgepackt und an Einzelhändler im ganzen Land vertrieben wird. Muss ich dazu andere Anforderungen erfüllen?“

Antwort:

Bienenhaltung und Honigerzeugung gelten als Primärproduktion, und Honig gilt als Primärerzeugnis. Daher können unter folgenden Bedingungen Ausnahmen von den Hygiene-Verordnungen gemacht werden:

Die **Direktabgabe von Honig** fällt unter folgenden Bedingungen nicht in den Geltungsbereich der Hygiene-Verordnungen:

- Abgabe des Honigs durch den Erzeuger oder
- Direktabgabe des Honigs an den Endverbraucher oder Abgabe an den örtlichen Einzelhandel, der ihn wiederum direkt an den Endverbraucher abgibt, und
- Abgabe des Honigs in kleinen Mengen.

Dies bedeutet, dass die allgemeinen und die spezifischen EU-Hygienevorschriften nicht anwendbar sind und keine Zulassung erforderlich ist, wenn der Honig ausschließlich im landwirtschaftlichen Betrieb hergestellt und dort oder auf dem lokalen Markt (z. B. Wochenmarkt, Bauernmarkt usw.) in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher verkauft wird. Allerdings müssen für diese Tätigkeiten in den Mitgliedstaaten nationale Maßnahmen erlassen werden. Falls keine nationalen Maßnahmen erlassen wurden oder Ihre Tätigkeit nicht den nationalen Vorschriften entspricht, gelten die allgemeinen und spezifischen EU-Hygienevorschriften.

Daher sollten Sie prüfen,

- ob in Ihrem Mitgliedstaat nationale Maßnahmen für die Direktabgabe von Honig erlassen wurden,
- was in Ihrem Mitgliedstaat als kleine Menge von Honig gilt und ob Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen dürfen,
- welche Vorschriften für Sie gelten.

Wenn Sie auch **Honig an einen Betrieb liefern wollen, in dem Honig abgepackt** (oder mit anderem Honig vermischt und abgepackt) und dann **an den Einzelhandel geliefert wird**, stellt sich die **Situation** anders dar. Da der Verpackungsbetrieb kein Einzelhandelsbetrieb ist, sind die Vorschriften für die Direktabgabe kleiner Mengen von Honig (siehe oben) nicht anwendbar.

Als Lieferer von Honig an einen solchen Betrieb gelten für Ihre Tätigkeit die allgemeinen EU-Hygienevorschriften.

2.5. Obst und Gemüse

Frage 10:

*„Ich gehe gern in den Wald, um **Heidelbeeren** zu pflücken und **Pilze** zu sammeln. Ich möchte sie auf dem lokalen Markt an Verbraucher verkaufen. Gibt es hierfür EU-Hygienevorschriften?“*

Antwort:

Das Pflücken bzw. Sammeln von wilden Heidelbeeren und Pilzen und deren Transport zum lokalen Markt gelten als Primärproduktion, und Heidelbeeren sowie Pilze gelten als Primärerzeugnisse. Daher ist unter bestimmten Bedingungen eine Ausnahme von den EU-Vorschriften möglich.

Die Direktabgabe von Heidelbeeren und Pilzen sowie von anderem Obst und Gemüse fällt unter folgenden Bedingungen nicht in den Geltungsbereich der Hygiene-Verordnungen:

- Abgabe der (nicht verarbeiteten) Heidelbeeren und Pilze durch diejenige Person, die sie gesammelt bzw. gepflückt hat, oder
- Direktabgabe dieser Erzeugnisse an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel und
- Abgabe dieser Erzeugnisse in kleinen Mengen.

Werden Primärerzeugnisse vom Erzeuger (in diesem Falle von der Person, die sie gesammelt bzw. gepflückt hat) in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder den lokalen Einzelhandel abgegeben, der diese Erzeugnisse wiederum direkt an den Endverbraucher abgibt, so fällt dies nicht unter die allgemeinen EU-Hygienevorschriften. Für solche Tätigkeiten müssen in den Mitgliedstaaten nationale Maßnahmen getroffen werden. Falls keine nationalen Maßnahmen erlassen wurden oder Ihre Tätigkeit nicht den nationalen Vorschriften entspricht, gelten die allgemeinen und spezifischen EU-Hygienevorschriften.

Daher sollten Sie prüfen,

- ob in Ihrem Mitgliedstaat nationale Maßnahmen für diese Erzeugnisse erlassen wurden,
- was in Ihrem Mitgliedstaat als kleine Menge gilt und ob Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen dürfen,
- welche Vorschriften für Sie gelten.

Besonders zu berücksichtigen ist dabei, dass neben den Hygienevorschriften in manchen Mitgliedstaaten nationale Vorschriften über die Qualität dieser Erzeugnisse sowie über eine Pflichtschulung derjenigen Personen, die solche Erzeugnisse pflücken bzw. sammeln und dann in Verkehr bringen, festgelegt werden können.

Frage 11:

*„Ich bin Kleinbauer und **erzeuge Saft und Marmelade aus dem Obst, das ich ernte**. Ich möchte beides im Einzelhandel in meiner Region verkaufen. Ist das möglich?“*

Antwort:

Wenn ein landwirtschaftlicher Betrieb seine Ernte oder einen Teil davon (z. B. Äpfel oder Pflaumen) zur Herstellung von Fruchtsaft oder Marmelade verwendet und diese Erzeugnisse auf seinem Gelände verkauft, geht der Betrieb damit über die Primärproduktion hinaus. Die Herstellung von Fruchtsaft oder Marmelade gilt als der Primärproduktion nachgelagerte Tätigkeit und unterliegt damit den einschlägigen allgemeinen EU-Hygienevorschriften.

Die Mitgliedstaaten können jedoch von den Flexibilitätsbestimmungen Gebrauch machen und nationale Maßnahmen treffen, um die Anforderungen an den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung für diese Betriebe anzupassen. Ob solche Maßnahmen getroffen wurden, sollte bei der zuständigen Behörde erfragt werden.

