Artikel 2

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

Abschnitt 1

Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung von Fragen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

§ 2

Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Lebensmittel tierischen Ursprungs: Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Anhangs I Nr. 8.1 Spiegelstrich 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der geltenden Fassung,
2. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften,
3. Schlachten: Töten von Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln durch Blutentzug.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

entsprechend.

Abschnitt 2

Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

§ 3

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von

1. Fischereierzeugnissen die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 2,
2. lebenden Muscheln die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 3,
3. Eiern die Anforderungen der Anlage 2,
4. frischem Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren die Anforderungen der Anlage 3,
5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4

einzuhalten. Satz 1 Nr. 4 gilt nicht, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile im landwirtschaftlichen Betrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Satz 1 Nr. 5 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind.

(2) Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von

1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, und lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
   a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
   b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen,
3. Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10 000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich,
4. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild: Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

§ 4

Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild

(1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um

1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

sen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung genannte Stoffe oder

2. Krankheitserreger insbesondere zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

erforderlich ist.

§ 14

Untersuchung von Rohmilch nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Als Kontrollen von Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben im Sinne einer nationalen Kontrollregelung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Untersuchungen nach § 1 Abs. 1 der Milch-Güteverordnung.

§ 15

Gebote, Verbote und Beschränkungen

(1) Als Haustiere gehaltene Huftiere dürfen nur zur Schlachtung an einen Schlachthof abgeben werden, wenn die Tiere so gekennzeichnet sind, dass der Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.

(2) Wer nach Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Erzeugnisse mit einem Identitätskennzeichen in den Verkehr bringt, hat bei umhülltem oder verpacktem zerlegtem Fleisch oder bei umhüllten oder verpackten Nebenprodukten der Schlachtung das Identitätskennzeichen so auf der Umhüllung oder Verpackung zu befestigen oder aufzudrucken, dass es beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört wird.

(3) Es dürfen, bezogen auf die Innentemperatur des Lebensmittels,

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
2. Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,
3. Fleisch von Geflügel oder Hasentieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
4. Wildkörper erlegten
   a) Großwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
   b) Kleinwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
5. Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 2 °C und gefrorenes Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als – 18 °C

gelagert und befördert werden. Satz 1 Nr. 1 gilt nicht für die in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bezeichneten Fälle.

(4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangenmakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten Ruvettus pretiosus und Lepidocybium flavobrunneum, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches,
2. Zubereitungshinweise und
3. ein Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können,

nach Maßgabe des Satzes 3 anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

Abschnitt 5

Gemeinsame Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Lebensmitteln, den Einzelhandel und das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 16

Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

1. Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt worden ist oder
2. Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind,

dürfen in Fertigpackungen nur mit Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in den Verkehr gebracht werden. Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Satz 1 gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

§ 17

Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher

(1) Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn sie

1. in einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 18 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 9 Kapitel I Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 entspricht,
3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 °C nicht überschritten hat und
4. auf der Fertigpackung mit dem dem Verbrauchsdatum vorangestellten Wort „Rohmilch“ sowie dem nachgestellten Hinweis „Aufbewahren bei höchstens + 8 °C“ gekennzeichnet ist, wobei das Verbrauchs-

datum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

Die zuständige Behörde kann für die Abgabe tiefgefrorener Vorzugsmilch Ausnahmen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 4 genehmigen.

(3) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch" an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen fest verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 enthält.

(4) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn

1. die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt,
2. die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
3. die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht ist und
5. die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist.

Im Falle des Satzes 1 gelten die Anforderungen nach Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechend. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall für die Abgabe von Rohmilch an einen bestimmten Personenkreis Ausnahmen von den Anforderungen des Satzes 1 Nr. 3 bis 5 genehmigen.

§ 18

Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch

(1) Wer Rohmilch zum Zweck der Abgabe nach § 17 Abs. 2 oder 3 gewinnen will, bedarf hierfür der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung wird für einen Betrieb auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Anlage 9 eingehalten werden. Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Genehmigung anordnen, wenn die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die verwaltungsverfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milch liefernde Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 6 der Tabelle in Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von in Satz 1 genannten Krankheitserregern oder deren Toxinen sind zur Erfassung der Tiere, die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Milcherzeugungsbetriebes nach Absatz 1 durchzuführen. Tiere, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, dürfen erst dann in den Bestand der Vorzugsmilch liefernden Tiere eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

§ 19

Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

Die zuständige Behörde kann genehmigen, dass zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen Rohmilch verwendet wird, die nicht den Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 3 oder Kapitel II Teil III Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht.

§ 20

Temperaturanforderungen für die Lagerung und Beförderung von Eiern

Wer Hühnereier gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat diese ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C zu lagern oder zu befördern.

§ 21

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs be- oder verarbeitet, hat zu überprüfen, ob

1. landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und
2. bei landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind

und nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 hierüber Nachweise zu führen.

(2) Wer Fleisch gewinnt oder bearbeitet, hat nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise über Art, Menge und Verbleib des angefallenen Materials der Kategorie 1 nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. EG Nr. L 273 S. 1) zu führen.

(3) Wer nach § 17 Abs. 2 oder 3 Rohmilch abgibt, hat im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Tiere nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise zu führen über

1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
3. durchgeführte Untersuchungen nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 1.1.2 bis 1.1.4 und 3,
4. die Ergebnisse der Untersuchungen nach § 18 Abs. 2.

(4) Die Nachweise nach den Absätzen 1 bis 3 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu füh-