

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2006

Ausgegeben am 10. März 2006

Teil II

108. Verordnung: Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung

108. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung)

Auf Grund des § 11 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, geändert durch das Bundesgesetz, BGBl. I Nr. 151/2005, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung regelt die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese direkt an den Endverbraucher abgeben.

Wild lebende Fische und wild wachsende pflanzliche Lebensmittel

§ 2. Lebensmittelunternehmer, die geschlachtete (einschließlich Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen), wild lebende Fische oder gesammelte, wild wachsende pflanzliche Lebensmittel gemäß § 1 abgeben, haben folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Es ist soweit das nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft möglich und nach der Verkehrsauffassung nicht unzumutbar ist, sicherzustellen, dass die Primärerzeugnisse vor Kontaminationen geschützt werden.
2. Die für die Abgabe und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, Behälter, Transportkisten, Ausrüstungen und Fahrzeuge müssen bei ihrer Verwendung sauber sein. Mehrwegbehälter, Transportkisten, Ausrüstungen und Fahrzeuge sind nach jeder Verwendung zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren.
3. Lebensmittelunternehmer, die geschlachtete Fische abgeben, müssen die Erzeugnisse bei einer Temperatur lagern und befördern, die jener von Schmelzeis entspricht.

Rohmilch und Rohrahm

§ 3. Lebensmittelunternehmer, die Rohmilch oder Rohrahm, von Tieren aus eigener Haltung stammend, gemäß § 1 abgeben, haben zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Die §§ 2 bis 5 der Verordnung über Rohmilch und Rohrahm (Rohmilchverordnung), BGBl. II Nr. 106/2006 in der jeweils geltenden Fassung.
2. Rohmilch muss folgende Kriterien erfüllen:
 - a) Rohe Kuhmilch: Keimzahl bei 30°C (pro ml): $\leq 50\,000$;
 - b) Rohmilch von anderen Tierarten: Keimzahl bei 30°C (pro ml): $\leq 500\,000$.
3. Rohrahm darf nur aus Rohmilch, die die Kriterien gemäß Z 2 erfüllt, hergestellt werden.

Eier

§ 4. Lebensmittelunternehmer, die Eier, die von Tieren aus eigener Haltung stammen, gemäß § 1 abgeben, haben zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Die Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gelagert, sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer vorzugsweise konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet.
3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Endverbraucher abgegeben werden.

Frei lebendes Großwild

§ 5. Werden Tierkörper von Großwild direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen gemäß § 1 abgegeben, sind zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern. Dabei hat der Jäger auf Merkmale zu achten, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
2. Eine kundige Person gemäß § 27 Abs. 3 LMSVG muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide (außer Magen und Darm) auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Alle für Trichinose anfälligen Arten sind einer Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Die Vermarktung darf erst erfolgen, wenn diese Untersuchung den Nachweis erbracht hat, dass keine Trichinen vorliegen. Steht keine kundige Person zur Verfügung, muss die Untersuchung von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden.
3. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 2 keine auffälligen Merkmale im Sinne des Anhangs I, Abschnitt IV, Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004 und geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004, ABl. Nr. L 165 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 191 vom 28. Mai 2004, festgestellt, und vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung beigeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens vom Jäger aufgeführt werden.
4. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 2 abweichende Merkmale von der kundigen Person festgestellt, so muss die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, dem zuständigen amtlichen Tierarzt mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung gemäß Z 3 auszustellen, sofern der Tierkörper nicht unschädlich beseitigt wird.
5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als +7°C abgekühlt werden, zum menschlichen Verzehr vorgesehene Eingeweide auf nicht mehr als +3°C. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
6. Tierkörper dürfen nicht übereinander liegend gelagert oder so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden.
7. Die Vermarktung hat längstens binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

Frei lebendes Kleinwild

§ 6. Werden Tierkörper von Kleinwild direkt vom Jäger frisch, nicht tiefgekühlt, nicht gehäutet und im Ganzen gemäß § 1 abgegeben, sind zusätzlich zu den Bestimmungen des § 2 Z 1 und 2 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Eine kundige Person gemäß § 27 Abs. 3 LMSVG muss die Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Steht keine kundige Person zur Verfügung, muss die Untersuchung von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden.
2. Werden bei der Untersuchung gemäß Z 1 auffällige Merkmale im Sinne des Anhangs I, Abschnitt IV, Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgestellt oder vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person den zuständigen amtlichen Tierarzt davon unterrichten, sofern der Tierkörper nicht unschädlich beseitigt wird.
3. Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als +4°C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Magen und Gedärme müssen sobald wie möglich entfernt werden.

4. Tierkörper dürfen nicht übereinander liegend gelagert oder so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden.
5. Die Vermarktung hat binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen.

Zerlegtes Wild und Wildfleisch

§ 7. Wird zerlegtes Wildfleisch direkt vom Jäger gemäß § 1 vermarktet, sind zusätzlich zu den Bestimmungen der §§ 5 und 6 folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Das Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten muss ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen und Darminhalt während des Ausnehmens von Kleinwild zu verhindern.
2. Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, dass die vorgeschriebenen Temperaturen des Fleisches nicht überschritten werden.
3. Bei der Abgabe ist das Fleisch in geeigneter Weise mit dem Hinweis „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebietes zu kennzeichnen.

Geflügel- und Kaninchenfleisch

§ 8. Landwirtschaftliche Lebensmittelunternehmer, die insgesamt weniger als 10 000 Stück Hühner, Enten, Gänse, Puten oder 5000 Stück Kaninchen aus eigener Produktion jährlich in ihrem Unternehmen schlachten und das Fleisch dieser Tiere gemäß § 1 vermarkten, haben folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Die Tiere müssen im Herkunftsbetrieb regelmäßig einer Kontrolle durch einen amtlichen oder zugelassenen Tierarzt hinsichtlich Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände unterzogen werden. Diese Kontrollen sind mindestens einmal jährlich durchzuführen.
2. Die Tiere beziehungsweise die Tierkörper sind vor und nach der Schlachtung vom Betriebsinhaber oder von einer von ihm beauftragten kundigen Person zu untersuchen, um festzustellen, ob
 - a) bei der letzten Kontrolle gemäß Z 1 Tierseuchen, Zoonosen, unzulässige Rückstände oder Anwendung von Arzneimitteln festgestellt wurden;
 - b) Anzeichen einer anzeigepflichtigen Tierseuche oder einer Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen;
 - c) unzulässige Rückstände zu erwarten sind.
3. Wird bei der Untersuchung gemäß Z 2 eine Feststellung im Sinne von Z 2 lit. a, b oder c getroffen, darf das Fleisch nur vermarktet werden, wenn eine Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt, der die Genussstauglichkeit des Fleisches festgestellt hat, vorgenommen wurde.
4. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern. Nach dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als +4°C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt. In diesem Fall ist es unmittelbar nach der Zerlegung auf +4°C abzukühlen oder zu verarbeiten.
5. Geflügel- und Kaninchenfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der eingesetzten Transportmittel so zu befördern, dass eine hygienisch bedenkliche Beeinträchtigung der Sendung ausgeschlossen ist. Insbesondere müssen die Transportmittel so ausgestattet sein, dass eine Temperatur des Fleisches von +4°C während des Transportes nicht überschritten wird.
6. Bei der Abgabe außerhalb des Produktionsbetriebes durch eine andere Person als den Produzenten ist das Fleisch in geeigneter Weise mit dem Hinweis „aus bäuerlicher Schlachtung“, dem Namen und Adresse des Produzenten sowie dem Schlachtdatum zu versehen.

Personenbezogene Bezeichnungen

§ 9. Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Rauch-Kallat