

Entwurf

Begründung

Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

A. Allgemeiner Teil

Mit der Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts wurde das nationale Lebensmittelhygienerecht an die seit dem 1. Januar 2006 unmittelbar geltenden Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004 angepasst. Die zu diesem Zweck erlassenen Rechtsverordnungen enthalten überwiegend Durchführungsvorschriften zum gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerecht, die nach dem Gemeinschaftsrecht von den Mitgliedstaaten zu erlassen sind bzw. optional erlassen werden können. Darüber hinaus wurden einzelne nicht unmittelbar anwendbare und damit weiterhin umsetzungsbedürftige Gemeinschaftsrechtsakte umgesetzt.

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004 erlauben den Mitgliedstaaten jeweils, unter bestimmten Voraussetzungen einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung von Anforderungen des Gemeinschaftsrechts zu erlassen. Derartige Vorschriften müssen darauf abzielen, entweder die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Sie sind der Europäischen Kommission und den anderen Mitgliedstaaten vor ihrem Erlass nach den entsprechenden Bestimmungen des EG-Lebensmittelhygienerechts zu notifizieren. Durch die Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts sollen derartige einzelstaatliche Vorschriften erlassen werden. Damit sollen vornehmlich die Wettbewerbsbedingungen für kleine und mittlere Lebensmittelunternehmen verbessert werden.

Darüber hinaus enthält die Verordnung einzelne Anforderungen, die zwar nicht vom gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerecht abweichen, aber über die dort geregelten Anforderungen hinausgehen. Diese Vorschriften sind der Europäischen Kommission nach der Informations-Richtlinie 98/34/EG zu notifizieren.

Eine Befristung der Verordnung oder einzelner ihrer Regelungen kommt nicht in Betracht, da der Bedarf für die Ausnahmen von den gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen dauerhaft besteht. Auch die nach der Informations-Richtlinie 98/34/EG zu notifizierenden Regelungen können nicht befristet werden, da sie für die Aufrechterhaltung des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher dauerhaft unabdingbar sind.

Auswirkungen auf die spezifische Lebenssituation von Frauen und Männern sind nicht zu erwarten, da die Regelungen der Verordnung keine Sachverhalte betreffen, die hierauf Einfluss nehmen können.

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Ländern und Gemeinden entstehen Kosten für die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften, die aber die Kosten für die Durchführung der Überwachung der entsprechenden bisher geltenden Regelungen nicht übersteigen dürften.

Der Land- und Lebensmittelwirtschaft entstehen durch die Durchführung der Verordnung insgesamt keine zusätzlichen Kosten. Kosten durch die unten genannten neuen Informationspflichten stehen Kostenentlastungen z. B. durch die Genehmigung, von bestimmten Anforderungen des Gemeinschaftsrechts abweichen zu können, oder durch Verzicht auf die Durchführung bestimmter amtlicher Untersuchungen gegenüber.

Kosteninduzierte Preisüberwälzungen, die erhöhend auf die Einzelpreise wirken könnten, sind auf Grund der Verordnung nicht zu erwarten. Damit sind auch Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

Die Regelungen der Verordnung sehen die Einführung oder Änderung von 18 Informationspflichten vor, acht davon betreffen Ausnahmeregelungen zur Absicherung der Möglichkeit, traditionelle Verfahren bei der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs weiter anzuwenden und somit die Wettbewerbsbedingungen kleiner und mittlerer Betriebe zu verbessern. Die Informationspflichten sind mit geschätzten Bürokratiekosten von brutto etwa 1,7 Millionen € verbunden. Demgegenüber stehen voraussichtliche Einsparungen für die Wirtschaft in Höhe von rund 1,2 Millionen €. Bei der Bewertung der Netto-Bürokratiekosten von etwa 560 000 € ist zu berücksichtigen, dass die vorgesehenen Informationspflichten - abgesehen von fünf neuen oder geänderten Kennzeichnungspflichten - jeweils dem Ziel der Begünstigung des Antragstellers bzw. Meldepflichtigen dienen. Darüber hinaus geht die mit der Verordnung bezweckte Stärkung der Wettbewerbskraft insbesondere kleiner und mittlerer Lebens-

mittelunternehmen als Kenngröße nicht in die Berechnung ein, da dieser Effekt nach derzeitigem Kenntnisstand nicht geschätzt und quantifiziert werden kann.

- a) Für Lebensmittelunternehmer führt die Verordnung zehn neue Informationspflichten ein, zwei bestehende Informationspflichten werden geändert. Von den insgesamt zwölf Informationspflichten sind sieben Antrags- bzw. Meldepflichten zur Entlastung insbesondere kleiner und mittlerer Lebensmittelunternehmen und fünf Kennzeichnungspflichten. Den damit voraussichtlich verbundenen Bürokratiekosten in Höhe von etwa 1,5 Millionen € für die Wirtschaft stehen monetär erfasste Entlastungen in Höhe von etwa 1,2 Millionen € gegenüber. Die Nettobelastung für die Wirtschaft wird auf etwa 280 000 € geschätzt.
- b) Für die Verwaltung werden vier neue Informationspflichten eingeführt mit geschätzten Bürokratiekosten in Höhe von etwa 280 000 €. Die Informationspflichten betreffen die Bearbeitung von Melde- und Antragspflichten der Wirtschaft (Komplementärkosten).
- c) Für Bürgerinnen und Bürger werden zwei Informationspflichten begründet, die die Anmeldung zu amtlichen Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch betreffen (Hausschlachtungen und Erlegen von Wild für den Eigenbedarf). Die Erfüllung dieser Informationspflichten ist mit einem geschätzten Zeitaufwand von 28 315 Stunden verbunden. Auch hier entstehen monetär nicht bewertete Entlastungseffekte, da durch die neuen Meldepflichten bestimmte amtliche Untersuchungen entfallen können.

Die mit den jeweiligen Informationspflichten verbundenen Bürokratiekosten wurden im Einzelnen wie folgt geschätzt:

Artikel 2 Nr. 2 (§ 4 Abs. 3(neu)) regelt das Verfahren der Anmeldung zur Trichinenuntersuchung. Bei der Änderung dieser bestehenden Informationspflicht soll der Adressatenkreis erweitert werden. Die Möglichkeit der Übertragung der Trichinenprobenahme durch die zuständige Behörde soll nicht - wie bisher - auf Jagdausübungsberechtigte beschränkt bleiben, sondern künftig auf alle Jäger ausgeweitet werden. Der ex ante Schätzung der Bürokratiekosten liegt die Annahme zugrunde, dass jährlich 90 % der Jagdstrecke Wildschweine und Dachse (absolut: etwa 300 000 Tiere) im Rahmen der Abgabe kleiner Mengen direkt vermarktet und vom Jäger selbst beprobt und zur Trichinenuntersuchung angemeldet werden. Die übrigen 10 % (absolut etwa 34 000 Tiere) werden an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe geliefert und von dort zur Trichinenuntersuchung angemeldet. Von dem sich bei einem Zeitbedarf von 2 Minuten zum Ausfüllen

und zur Übermittlung des Wildursprungsscheines sowie Arbeitskosten von 42,70 € / Stunde (Tarif: höherer Dienst) sich ergebenden Kosten in Höhe von 426 000 € werden 30 % (= 127 800 €) abgezogen, da einige Bundesländer aufgrund landesjagdrechtlicher Vorschriften bereits jetzt Wildmarke und Wildursprungsschein verwenden. Im Ergebnis werden die mit dieser Regelung einher gehenden Bürokratiekosten auf 298 200 € geschätzt. Zur Minimierung der Bürokratiekosten ist vorgesehen, dass die Übermittlung des Wildursprungsscheines auch in elektronischer Form erfolgen kann.

Artikel 2 Nr. 3 Buchstabe b (§ 12 Abs. 3(neu)) eröffnet die Möglichkeit für Lebensmittelunternehmer, auf Antrag und mit Genehmigung der zuständigen Behörde unter Beachtung bestimmter Anforderungen im Haltungsbetrieb nicht nur - wie gemeinschaftsrechtlich bestimmt - Bisons, sondern alle Arten extensiv gehaltener Huftiere der Gattung Rind im Haltungsbetrieb zu schlachten. Der Schätzung liegt die Annahme zugrunde, dass voraussichtlich jährlich 1 % der geschlachteten Rinder einschließlich Kälber im Herkunftsbetrieb geschlachtet werden. Dies entspricht 37 500 Rindern. Bei 10 Minuten pro Antragstellung und Übermittlung an die zuständige Behörde und Arbeitskosten in Höhe von 13,80 € / Stunde (Tarif: Kosten je Arbeitsstunde für landwirtschaftliche Unternehmer für Tätigkeiten im Rahmen der Erfüllung von Informationspflichten) ergibt sich eine Belastung in Höhe von 86 250 €. Mit dieser Regelung werden Betriebe mit extensiver Rinderhaltung - vergleichbar den Bedingungen für die Schlachtung von Farmwild im Herkunftsbetrieb - günstiger gestellt als zur bisherigen Regelung. Die Tiere müssen nicht mehr zwingend lebend in eine Schlachthanlage verbracht werden. Die geschätzten Komplementärkosten der Verwaltung zur Bearbeitung von 37 500 Anträgen belaufen sich auf etwa 200 000 € (Zeitaufwand je Antrag: 10 Minuten, Tarif mittlerer Dienst: 32,60 € / Stunde

Artikel 2 Nr. 4 (zu § 13a) regelt, dass Hackfleisch unter den Bestimmungen dieser Vorschrift innerhalb von 24 Stunden an den Verbraucher abzugeben ist. Fertigpackungen mit entsprechendem Hackfleisch müssen demzufolge ein Verbrauchsdatum mit den entsprechenden Angaben aufweisen. Es handelt sich hierbei um die Änderung einer schon bestehenden Kennzeichnungspflicht, da nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung Hackfleisch in Fertigpackungen für den Verbraucher auch schon mit einem Verbrauchsdatum zu versehen wäre, dessen Länge der Hersteller allerdings in eigener Verantwortung selbst festzulegen hätte. Es wird deshalb davon ausgegangen, dass die Anwendung der vorgenannten Regelung in den Betrieben kostenneutral erfolgt.

Artikel 2 Nr. 5 (§ 16a Abs. 1) regelt, dass im Inland erlegtes Großwild nur in den Verkehr gebracht werden darf, wenn der Tierkörper mit einer von der zuständigen Behörde ausgestellten Wildmarke gekennzeichnet und ihm ein Wildursprungsschein beigelegt

ist. Ausgehend von der Annahme, dass 50 % der Jagdstrecke entsprechend etwa 730 000 Stück Großwild in den Verkehr gebracht werden sowie einem Zeitaufwand von 1 Minute zur Kennzeichnung des Wildbrets mit einer Wildmarke, Arbeitskosten von 42,70 € / Stunde (Tarif: höherer Dienst) und Anschaffungskosten der Wildmarken in Höhe von 127 750 € werden die Kosten dieser Kennzeichnungspflicht auf 647 267 € geschätzt.

Artikel 2 Nr. 5 (§ 16c) bestimmt, dass Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zubereitete Fischereierzeugnisse in aufgetautem Zustand unverpackt nur an Verbraucher abgegeben werden dürfen, wenn auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel ein Schild mit der Angabe „aufgetaut“ angebracht ist. Für verpackte Ware derartiger Erzeugnisse besteht in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung schon eine gleichgerichtete Vorschrift. Die Anzahl der Betriebe, in denen Frischetheken mit entsprechenden unverpackten Lebensmitteln bestehen, wird auf etwa 40 000 Betriebe geschätzt. Das Angebot aufgetauter Lebensmittel in den Frischetheken der unterschiedlichen Einzelhandelsbetriebe variiert und schwankt auch jahreszeitlich. Es wird bei der Ermittlung der Häufigkeiten von einem entsprechenden Kennzeichnungserfordernis in 2 080 000 Fällen in den vorgenannten Betrieben im Laufe eines Jahres ausgegangen. Für das Anbringen eines Schildes mit der entsprechenden Angabe wird eine halbe Minute angesetzt, bei Arbeitskosten von 11,50 € / Stunde. Daraus ergeben sich geschätzte Kosten von 199 333 € für die Wirtschaft.

Artikel 2 Nr. 6 (§ 18a) bestimmt, dass bei loser Abgabe von Lebensmittel, die unter Verwendung von Rohmilch hergestellt wurden, auf einem Schild mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ darauf hingewiesen wird. Für derartige Lebensmittel besteht bei verpackter Abgabe schon eine entsprechende gleichartige Kennzeichnungsvorschrift. Die Anzahl der Betriebe bzw. Käsetheken, in denen entsprechende Erzeugnisse lose in den Verkehr gebracht werden können, wird auf etwa 35 000 Betriebe geschätzt. Es wird bei der Ermittlung der Häufigkeiten von einem entsprechenden Kennzeichnungserfordernis in 1 820 000 Fällen im Laufe eines Jahres ausgegangen. Für das Anbringen eines Schildes mit der entsprechenden Angabe wird eine halbe Minute angesetzt, bei Arbeitskosten von 11,50 € / Stunde. Daraus ergeben sich geschätzte Gesamtkosten von 174 417 € für die Wirtschaft.

Artikel 2 Nr. 7 (§19a) bestimmt, dass Milcherzeugungsbetriebe auf Almen oder Alpen Rohmilch mit Genehmigung der zuständigen Behörde unter bestimmten Umständen und Voraussetzungen für den menschlichen Verzehr verwenden dürfen, auch wenn ansonsten nicht alle Anforderungen an Rohmilch erfüllt werden. Von etwa 120 infrage kommenden Betrieben in den entsprechenden Regionen wären hierfür einmalige Genehmi-

gungsanträge zu Beginn der Tätigkeit bei den zuständigen Behörden zu stellen. Im Rahmen des vereinfachten Verfahrens zur Kostenermittlung unter der Rubrik einzelner und allgemeiner Genehmigungen bei mittlerer Komplexität wird für die Antragstellung ein Aufwand von 34,62 € pro Betrieb angenommen, mit geschätzten Gesamtkosten von 4 154 € für die Wirtschaft.

Die Verordnung sieht mehrere Abweichungen vom Gemeinschaftsrecht für Wildfarmen mit einem geringen Produktionsvolumen an Schalenwild vor, um die in Deutschland traditionelle Gewinnung von Farmwildfleisch in kleinen Wildfarmen und die Vermarktung des Fleisches zu sichern und damit die Wettbewerbskraft dieser Betriebe zu erhalten. In diesem Zusammenhang werden acht neue Informationspflichten begründet, davon betreffen fünf die Lebensmittelunternehmer und drei die Verwaltung.

Bezugsnorm im Entwurf der Verordnung	Informationspflicht	Bürokratiekosten - Schätzung Euro	Adressat der Informationspflicht		Einsparung Wirtschaft Euro
			Wirtschaft Euro	Verwaltung Euro	
Artikel 2 Nr. 5 (§ 16b Abs.1)	Im Fall der Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb: Ersatz der Schlachtieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt durch schriftliche Erklärung einer „kundigen Person“	26 600	26 600		816 000
Artikel 2 Nr. 5 (§ 16b Abs. 2)	Auf Antrag kann genehmigt werden, dass ausgeweidete Tierkörper von Schalenwild der amtlichen Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb unterzogen werden.	10 512	10 512		399 600
Artikel 2 Nr. 5 (§ 16b Abs. 2)		18 192		18 192	
Artikel 3 Nr. 2 (§ 7b Abs. 1)	Auf Antrag kann genehmigt werden, dass die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ohne eine vorherige amtliche Schlachtieruntersuchung erfolgt.	26 600	26 600		
Artikel 3 Nr. 2 (§ 7b Abs. 1)		41 920		41 920	
Artikel 3 Nr. 2 (§ 7b Abs. 2)	Im Fall der Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb kann auf Antrag genehmigt werden, dass die Fleischuntersuchung vor der Enthäutung durchgeführt werden darf.	10 512	10 512		
Artikel 3 Nr. 2 (§ 7b Abs. 2)		18 192		18 192	
Artikel 3 Nr. 3 (§ 8 Abs. 5)	Bestimmte Kennzeichnung (Stempel) bei Fleisch von Schalenwild, bei dem keine Schlachtieruntersuchung durchgeführt wurde, die Fleischuntersuchung vor der Häutung durchgeführt wurde oder die Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb erfolgt ist.	12 500	12 500		
Summe		165 028	86 724	78 304	1 215 600
Einsparung		1 215 600	1 215 600		
Netto-Entlastung		1 050 572	1 128 876		

Beispielhaft erläutert seien die beiden erstgenannten Informationspflichten und die damit verbundenen Entlastungseffekte für die Wirtschaft.

Artikel 2 Nr. 5 (§ 16b Abs. 1) sieht vor, dass in Wildfarmen mit einem geringen Produktionsvolumen an Schalenwild die Schlacht tieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt ersetzt werden kann durch die Erklärung einer „kundigen Person“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wenn keine Verhaltensstörungen bei den zur Schlachtung anstehenden Tieren beobachtet werden und kein Verdacht auf Umweltkontaminanten besteht. Der Kostenschätzung dieser neuen Informationspflicht liegen folgende Annahmen zugrunde: In 4 800 Wildfarmen mit einem geringen Produktionsvolumen an Schalenwild (= 80 % von insgesamt 6 000 Wildfarmen) mit durchschnittlich 10 geschlachteten Tieren / Betrieb / Jahr soll bei paarweiser Schlachtung die Erklärung einer „kundigen Person“ jeweils für 2 Tiere gelten. Bei 4 800 Betrieben, 5 Erklärungen je Betrieb und Jahr, einem Zeitaufwand von 5 Minuten je Erklärung und Arbeitskosten von 13,30 € / Stunde belaufen sich die geschätzten Kosten dieser Informationspflicht auf 26 600 €.

Die Kosteneinsparungen für die entfallende Schlacht tieruntersuchung wurde auf Grundlage der Gebührenordnung für Tierärzte (GOT) ermittelt. Danach betragen die Kosten für eine Schlacht tieruntersuchung 17 € je Tier. Nicht veranschlagt ist das Wegegeld, da eine regelmäßige tierärztliche Untersuchung des Wildtierbestandes nach Anhang III Abschnitt III Nr. 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ohnehin sichergestellt sein muss. Bei geschätzten 4 800 Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild, die durchschnittlich 10 Tiere / Betrieb / Jahr paarweise schlachten, beträgt die Kostenersparnis durch die entfallende Schlacht tieruntersuchung insgesamt 816 000 €.

Artikel 2 Nr. 5 (§ 16b Abs. 2) sieht zur Entlastung von Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild vor, dass die amtliche Fleischuntersuchung auf Antrag gegebenenfalls direkt im Herkunftsbetrieb erfolgen kann. Die Schätzung erfolgt unter der Annahme, dass 50 % der kleineren Wildfarmen (= 2 400 Betriebe) einen Antrag stellen, was bei einem Kostenfaktor von 4,38 € / Antragstellung (Kostenschätzung nach dem „vereinfachten Verfahren“) zu Bürokratiekosten von 10 512 € führt. Zur Abschätzung der Entlastungseffekte für die Wirtschaft wird angenommen, dass pro Betrieb jährlich von ausgeweideten Tierkörpern zum 20 km entfernten Schlachthof eingespart werden. Bei insgesamt 12 000 Transporten mit einer Dauer von jeweils einer Stunde, Arbeitskosten von 13,30 € / Stunde, 40 km Hin- und Rückfahrt je Transport und Kosten von 0,50 € pro km beträgt die geschätzte Kostenentlastung für die Wirtschaft jährlich 399 600 €.

Regelungsalternativen, die möglicherweise eine geringere Belastung zur Folge hätten, wurden geprüft. Eine Alternative zu den vorgesehenen Informationsverpflichtungen - die sämtlich anlassbezogen anfallen - besteht nicht. Die geplanten Informationspflichten stellen ein Mindestmaß dar, um die weitere Anwendung traditioneller Methoden zur Erzeugung von Lebensmitteln zu ermöglichen oder den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen und damit die Wettbewerbsbedingungen für kleine und mittlere Lebensmittelunternehmen zu verbessern.

B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1

Änderung der Lebensmittelhygiene-Verordnung

Zu Nummer 1 und 2

Mit der Regelung werden Anpassungen bestimmter Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 an die Bedürfnisse von Käsereien auf Almen und Alpen, also Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage im Sinne des Artikels 13 Abs. 4 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vorgenommen.

In Bayern und Baden-Württemberg werden traditionsgemäß in den Sommermonaten Juni bis September Almen und Alpen bewirtschaftet. Die Milch der dort saisonal gehaltenen Kühe, Schafe und Ziegen wird in Alm- und Alpsennereien zu Käse verarbeitet. Dieser Käse wird zum weit überwiegenden Teil im Tal vermarktet.

Die Almen und Alpen sowie die Alm- und Alpsennereien befinden sich in entlegenen, auch unter Natur- und Landschaftsschutz stehenden Gebieten, die zudem schwer zugänglich sind. Daher ist in der Regel ein Anschluss an die öffentliche Trinkwasserversorgung und Abwasserentsorgung nicht gegeben. Zudem muss die Käseherstellung in den Alm- und Alpsennereien in der Regel in räumlicher Enge in Gebäuden durchgeführt werden, die zum Teil unter Denkmalschutz stehen und daher nicht verändert werden dürfen.

Die Inanspruchnahme der Ausnahmen ist an Voraussetzungen geknüpft, über die die Sicherheit der in den Alm- und Alpsennereien hergestellten Käse gewährleistet werden soll. Hier spielen z. B. verstärkte betriebliche Eigenkontrollsysteme eine wichtige Rolle.

Im Rahmen dieser Eigenkontrollsysteme festgelegte betriebliche Maßnahmen und deren Nachweis können u. a. die Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätte sowie die geeignete Trinkwasserver- und Abwasserentsorgung umfassen. Das zu verwendende Wasser ist je Saison mindestens einmal auf Trinkwassereigenschaften zu untersuchen.

Die Inanspruchnahme der Ausnahmen ist im Falle der Herstellung von Hart- und Schnittkäse mit jeweils 60 Tagen Reifezeit zulässig. Dadurch wird ein zusätzlicher Beitrag geleistet, die mikrobiologische Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Die Regelung ist auf § 14 Abs. 2 Nr. 1 LFGB gestützt.

Zu Artikel 2

Änderung der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Zu Nummer 1

Durch das Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften vom 2008 sind als Konsequenz aus der Ausweitung des Kompetenztitels des Artikels 74 Abs. 1 Nr. 20 des Grundgesetzes die erforderlichen Ermächtigungen geschaffen worden, um Anforderungen zum Schutz der Gesundheit beim Umgang mit Lebensmitteln im privaten häuslichen Bereich zu regeln. Auf der Grundlage dieser Vorschriften wird nunmehr ein neuer Abschnitt 2 (Amtliche Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch) in die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung aufgenommen.

Zu § 2a

Voraussetzung für die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und ggf. der Trichinenuntersuchung ist die Anmeldung der zur Hausschlachtung bestimmten Huftiere zu diesen amtlichen Untersuchungen. Daher wird eine entsprechende Anmeldepflicht eingeführt. Anders als nach den Regelungen des § 3 des Fleischhygienegesetzes wird der Verzicht auf die Schlachttieruntersuchung nicht mehr von einer Einzelfallentscheidung der zuständigen Behörde abhängig gemacht. Vielmehr liegt es künftig in der Verantwortung der Person, die ein Huftier für den eigenen privaten häuslichen Bereich zu schlachten beabsichtigt, festzustellen, ob das Tier Störungen des Allgemeinbefindens aufweist, die eine weitergehende sachkundige Überprüfung des Gesundheitszustandes im Rahmen einer Schlachttieruntersuchung erfordern. Damit folgt die Neuregelung bezüglich der Schlachttieruntersuchung der früher für Hauskaninchen maßgebli-

chen Regelung des § 1 Abs. 1 Satz 3 Nr. 1 des Fleischhygienegesetzes. Hauskaninchen werden im Gegensatz zum bisherigen Recht aus Gründen der Verhältnismäßigkeit generell nicht mehr von der Pflicht zur amtlichen Untersuchung erfasst.

Zu § 2b

Die Neuregelung der Pflicht zur Untersuchung erlegten Großwildes, das für den Eigenbedarf des Jägers bestimmt ist, führt die bisher geltenden Regelungen des § 1 Abs. 1 Satz 3 Nr. 1 und Abs. 2 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes fort (Absatz 1).

Durch die Regelung des Absatzes 2 wird für den Bereich des eigenen häuslichen Verbrauchs das Verfahren der Anmeldung zur Trichinenuntersuchung in den Fällen bestimmt, in denen die Probenahme für die Trichinenuntersuchung auf den Jäger übertragen worden ist (siehe Artikel 3 Nr. 1 Buchstabe b). Grundlage hierfür bildet der Wildursprungsschein nach § 16a der Tier-LMHV (siehe Nummer 13), der für den Zweck der Anmeldung aus einem Original und zwei Durchschriften bestehen muss. Durch Landesrecht kann eine größere Zahl an Durchschriften bestimmt werden, soweit diese z. B. zur Erfüllung jagdrechtlicher Erfordernisse benötigt wird.

Zu § 2c

Die in der Regelung bestimmten Verwendungsverbote dienen der Durchsetzung der Pflicht zur Anmeldung der in den §§ 2a und 2b geregelten amtlichen Untersuchungen im Falle der Gewinnung von Fleisch oder des Erlegens von Großwild für den eigenen häuslichen Bereich. Verstöße gegen diese Verbote werden durch die Änderung des § 23 Abs. 2 strafbewehrt (siehe Nummer 10 Buchstabe b Unterbuchstabe aa).

Die Regelungen sind auf § 13 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b und Nr. 4 auch in Verbindung mit § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 2

Durch die Regelung wird für den Bereich der Abgabe kleiner Mengen erlegten Wildes das Verfahren der Anmeldung zur Trichinenuntersuchung in den Fällen bestimmt, in denen die Probenahme für die Trichinenuntersuchung auf den Jäger übertragen worden ist (siehe Artikel 3 Nr. 1 Buchstabe b). Grundlage hierfür bildet der Wildursprungsschein nach § 16a der Tier-LMHV (siehe Nummer 13), der für den Zweck der Anmeldung aus einem Original und zwei Durchschriften bestehen muss. Durch Landesrecht

kann eine größere Zahl an Durchschriften bestimmt werden, soweit diese z. B. zur Erfüllung jagdrechtlicher Erfordernisse benötigt wird.

Das Inverkehrbringen untersuchungspflichtigen Wildes wird wie im geltenden Recht davon abhängig gemacht, dass Trichinen nicht nachgewiesen werden konnten. Als Alternative wird - vergleichbar der früheren Regelung der Genusstauglichkeitskennzeichnung nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 2.2.2 der Fleischhygiene-Verordnung - die Möglichkeit eröffnet, das Wild oder Wildfleisch nach Erreichen eines von der Untersuchungsstelle bestimmten Zeitpunktes in den Verkehr zu bringen.

Eine gesonderte Kennzeichnung entsprechend Anlage 2 Kapitel VI Nr. 5 Satz 1 der Fleischhygiene-Verordnung ist entbehrlich, da erlegtes Großwild grundsätzlich mit einer Wildmarke gekennzeichnet werden muss. Entscheidend ist also, dass das erlegte Stück von einer Durchschrift des Wildursprungsscheines mit der entsprechenden Angabe des Untersuchers begleitet wird.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 1 Nr. 4 (Satz 1, 2 und 4) und § 14 Abs. 1 Nr. 1 (Satz 3) LFGB gestützt.

Zu Nummer 3

Nach Anhang III Abschnitt III Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Bisons wie Farmwild im Zuchtbetrieb geschlachtet werden. Nach Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nr. 2 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen diese außerhalb eines Schlachthofes geschlachteten Tiere dann auch in eine Schlachthanlage verbracht werden. Das erschlachtete Fleisch darf, obwohl es außerhalb eines Schlachthofes gewonnen wurde, für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

Insbesondere in den Mittelgebirgslagen Deutschlands werden traditionell auch andere Huftiere der Gattung Rind als Bisons extensiv vor allem in Mutterkuh- oder ganzjähriger Freilandhaltung oder zur Landschaftspflege gehalten. Bei extensiv gehaltenen Rindern kommt es im Falle der Annäherung des Menschen - die unvermeidbar ist, wenn die Tiere eingefangen, verladen und zum Schlachthof befördert werden sollen - oftmals zu Erregungszuständen und Fluchtverhalten, was zu erheblichen Wertminderungen durch Qualitätsmängel des erschlachteten Fleisches und technologisch begründete Beschränkungen seiner Verarbeitbarkeit führen kann (sog. DFD-Fleisch). Um Letzteres zu vermeiden, bedürfen einzelne Vorschriften des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer Anpassung entsprechend den durch das Gemeinschaftsrecht für Bisons getroffenen Ausnahmeregelungen. Durch Ergänzung des § 12 der Tierische Le-

bensmittel-Hygieneverordnung und Erweiterung seines Anwendungsbereichs über Not-
schlachtungen hinaus auf Schlachtungen außerhalb eines Schlachthofes insgesamt wird
daher der zuständigen Überwachungsbehörde die Möglichkeit eingeräumt, extensiv ge-
haltene und im Haltungsbetrieb geschlachtete Huftiere der Gattung Rind von den in § 12
Abs. 3 (neu) genannten gemeinschaftsrechtlichen Restriktionen auszunehmen.

Die Regelung ist auf § 14 Abs. 2 Nr. 1 LFGB gestützt.

Zu Nummer 4

Durch § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel II Nr. 3.1 der Tierische Lebens-
mittel-Hygieneverordnung sind Kühlanforderungen für die Herstellung von Hackfleisch
im Einzelhandel festgelegt worden. Über § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel
VII der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung müssen diese aus dem Gemein-
schaftsrecht übernommenen Kühlanforderungen jedoch nicht eingehalten werden, wenn
die Betriebe des Einzelhandels eine die Kühlung von Lebensmitteln betreffende Leitli-
nie für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
anwenden und die Anwendung dokumentiert wird. Der Einzelhandel hat eine entspre-
chende Leitlinie erarbeitet, die im Kern die Temperaturanforderung in Verbindung mit
der Frist des Inverkehrbringens der ehemaligen Hackfleisch-Verordnung fortführt.
Hackfleisch wird wegen des in Deutschland üblichen Rohverzehrs dieses Lebensmittels
auf Wunsch des Kunden traditionell vor dessen Augen oder aber in beschränkten Men-
gen hergestellt, die während der Hauptabsatzzeit im Verlauf eines Tages vermarktet
werden können. Die Vermarktung derartigen Hackfleisches war nach den bislang gel-
tenden nationalen Vorschriften nur bis zum Ende des Tages der Herstellung zulässig. Es
wurde traditionell in Ladentheken feilgehalten, die eine Kühllagerung des Hackfleisches
bei 4° C ermöglichen.

Die Regelung des § 13a hat im Sinne des Artikels 10 Abs. 4 Buchstabe a Nr. i der Ver-
ordnung (EG) Nr. 853/2004 zum Ziel, diese traditionelle Methode des Inverkehrbrin-
gens von Hackfleisch auch für die unter den Anwendungsbereich der Verordnung (EG)
Nr. 853/2004 fallenden zugelassenen Betriebe weiter zu ermöglichen. Dabei wird die
Vermarktung der traditionellen Weise entsprechend auf die unmittelbare Abgabe an den
Verbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an den
Verbraucher beschränkt.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 2 Satz 1 (§ 14a Satz 1 und 2) und § 35 Nr. 1 Buch-
stabe b Unterbuchstabe bb (§ 14a Satz 3) LFGB gestützt.

Zu Nummer 5

Zu § 16a

Der Bundesrat hat die Bundesregierung mit der EntschlieÙung aus der Drucksache 21/04 (Beschluss) vom 12.02.2004 darum gebeten, „im Zuge der Neuordnung des Hygienerechts zu prüfen, inwieweit eine umfassende Lösung für die generelle Verwendung eines Wildursprungsscheines und einer Wildmarke geschaffen werden kann“.

Die Bundesregierung hat in ihrer GegenäuÙerung zur Stellungnahme des Bundesrates (Drucksache 15/2772 vom 24.03.2004) die Absicht bekundet, der Bitte des Bundesrates Rechnung zu tragen und die generelle Einführung von Wildmarken und Wildursprungsscheinen für das Fleisch aller Arten erlegten Schalenwildes im Zusammenhang mit der erforderlichen Neuordnung des nationalen Lebensmittelhygienerechts zu prüfen.

Mit der Regelung des § 16a wird der Bitte des Bundesrates nunmehr Rechnung getragen. Form und Inhalt des Musters des Wildursprungsscheins nach Anlage 8a (Nummer 12) folgen weitestgehend dem Muster des Wildursprungsscheins nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 5 Satz 6 der Fleischhygiene-Verordnung.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 1 Nr. 1 und 2 (Absatz 1) und § 36 Satz 1 Nr. 1 bis 3 (Absatz 2) LFGB gestützt.

Zu § 16b

In Deutschland wird Fleisch von Schalenwild traditionell in kleinen Wildfarmen produziert und vermarktet. In derartigen Wildfarmen werden regelmäßig nur einzelne Tiere geschlachtet und im Wege der Direktvermarktung unmittelbar aus dem Betrieb an den Endverbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an den Endverbraucher vermarktet. Die Einschaltung eines zugelassenen Schlachthofes zur weiteren Behandlung des Tierkörpers oder zur Durchführung der Fleischuntersuchung und die anschließende Rücknahme in die Kühlräumlichkeiten der Wildfarm war in derartigen Betrieben nie üblich und wäre praktisch nicht durchführbar. Um eine Fortführung dieser traditionellen Produktions- und Vermarktungsform zu ermöglichen, bedürfen daher einzelne Anforderungen des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der Anpassung.

§ 16b bestimmt zu diesem Zweck abweichende Anforderungen an Fleisch aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild, für die die zuständige Behörde

eine Ausnahmegenehmigung nach § 7b der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung erteilt hat (siehe Begründung zu Artikel 3 Nr. 2). Dabei geht es im Wesentlichen um die Möglichkeit, dass an die Stelle einer amtlichen Schlachttieruntersuchung die Feststellung einer kundigen Person zu bestimmen, für die Durchführung der amtlichen Fleischuntersuchung relevanten Sachverhalten treten kann, und die Fleischuntersuchung vor der Häutung des Schalenwildes durchgeführt werden darf.

Sofern die zuständige Behörde die Schlachtung ohne vorherige amtliche Schlachttieruntersuchung genehmigt hat, hat eine Person mit den Kenntnissen einer kundigen Person eine Bescheinigung auszustellen, deren Inhalt sich im Wesentlichen an der dem Jäger obliegenden Bescheinigungspflicht nach Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 4 Buchstabe a Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 orientiert (Absatz 1 Satz 1). Bei einem Verzicht auf die amtliche Schlachttieruntersuchung bedarf es im Herkunftsbetrieb keiner Vorrichtung nach Anhang III Abschnitt III Nr. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, durch die eine Tiergruppe gesammelt zur Schlachttieruntersuchung unterzogen werden kann. An die Stelle der Bescheinigung des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes nach Anhang III Abschnitt III Nr. 3 Buchstabe j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 tritt die Bescheinigung nach § 16b Abs. 1 Satz 1 (Absatz 1 Satz 2).

Für die Abgabe des Fleisches von Zuchtwild, für das von der zuständigen Behörde die in Absatz 2 oder § 7b der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichneten Ausnahmen genehmigt worden sind, gelten die in Absatz 3 geregelten Beschränkungen.

Durch Absatz 4 wird das Produktionsvolumen einer Wildfarm bestimmt, auf die die in den Absätzen 1 und 2 bestimmten Ausnahmen angewendet werden können.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 1 Nr. 1 (Absatz 1), § 13 Abs. 1 Nr. 4 (Absatz 2) und § 34 Satz 1 Nr. 2 (Absatz 3) LFGB gestützt.

Zu § 16c

Im Rahmen der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts wurde mit § 4 Abs. 5 eine Regelung in die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung eingefügt, nach der die Verkehrsbezeichnung um die Angabe „aufgetaut“ zu ergänzen ist, wenn das Lebensmittel nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren war und das Unterlassen der Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen. Die Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung war insbesondere eine Konsequenz aus dem Wegfall der Kennzeich-

nungsregelung des § 9 Abs. 2 der Fischhygiene-Verordnung sowie der Aufhebung des § 6 Abs. 2 der Fleischverordnung. Da die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nicht auf die Abgabe loser Ware anwendbar ist, steht damit noch eine Regelung hinsichtlich der von den aufgehobenen Vorschriften erfassten Lebensmittel aus, die lose in den Verkehr gebracht werden. Diese Regelung wird mit § 16c getroffen.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 Nr. 1 Buchstabe b LFGB gestützt.

Zu Nummer 6

Nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel IV Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen mit Rohmilch hergestellte Erzeugnisse in Fertigpackungen mit dem Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet werden. Auf Grund des § 7 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VI der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ist diese Regelung auch bei Lebensmitteln anzuwenden, die in Betrieben des Einzelhandels hergestellt worden sind. Durch die Einfügung des § 18a wird eine entsprechende Kennzeichnungsregelung auch für das Inverkehrbringen unverpackter Lebensmittel geschaffen.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 7

Zu § 19a

Die Regelung hat zum Ziel, der besonderen Situation von Käsereien auf Almen und Alpen Rechnung zu tragen. Derartige Käsereien sind Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage im Sinne des Artikels 10 Abs. 4 Buchstabe a Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Für die Alm- und Alpsennereien sind die regelmäßigen Untersuchungen der Milch, die zur Käseherstellung verwendet werden soll, auf Keimgehalt, Zellzahl und Rückstände von Antibiotika nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I Nr. 1 bis 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 während der Almsömmerung bzw. der Älpung praktisch nicht durchführbar. Durch § 19a werden daher bestimmte Anpassungen dieser Anforderungen vorgenommen. Die Eignung der zur Herstellung von Hart- oder Schnittkäse bestimmten Rohmilch muss über die optische Kontrolle hinaus mittels Schalmtest bestimmt werden.

Die Regelung ist auf § 34 Satz 1 Nr. 2 LFGB gestützt.

Zu Nummern 8

Durch § 20a werden die verbleibenden Regelungen der Eier- und Eiprodukte-Verordnung unter Ausweitung auf Eier im Sinne des Anhangs I Nr. 5.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung überführt. Die Eier- und Eiprodukte-Verordnung kann daher aufgehoben werden (siehe Artikel 7 Abs. 2 Satz 2).

Absatz 1 enthält Anforderungen an die Herstellung und Abgabe roheihaltiger Lebensmittel, die von allen Betrieben, also zugelassenen Betrieben und Betrieben des Einzelhandels, die entsprechende Lebensmittel in den Verkehr bringen, eingehalten werden müssen.

Durch Absatz 2 wird die entsprechende Regelung des § 7 Abs. 1 der Eier- und Eiprodukte-Verordnung fortgeführt. Die Regelung bestimmt Anforderungen, die von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ergänzend zu Absatz 1 beachtet werden müssen.

Mit Absatz 3 wird in Fortentwicklung des § 7 Abs. 4 der Eier- und Eiprodukte-Verordnung eine besondere Schutzregelung für Menschen getroffen, die gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonderes empfindlich sind. Lebensmittel, die in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für diesen Personenkreis unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, dürfen danach nur in verarbeitetem Zustand abgegeben werden. Ferner wird für diesen Bereich eine besondere Regelung zur Aufbewahrung von Rückstellproben getroffen.

Absatz 4 regelt das anzuwendende Verarbeitungsverfahren, das § 7 Abs. 2 der Eier- und Eiprodukte-Verordnung entspricht.

Die Regelungen sind auf § 13 Abs. 1 Nr. 2 (Absatz 1, 2, 3 Satz 1 und Abs. 4) und § 36 Satz 1 (Absatz 3 Satz 2 und 3) gestützt.

Zu Nummer 9

Durch die Regelung wird das Verbot des § 1 Abs. 1 Satz 4 des Fleischhygienegesetzes fortgeführt, Hunde, Katzen und Affen zu schlachten (siehe Beschlussempfehlung und Bericht des Ausschusses für Jugend, Familie und Gesundheit zu dem von der Bundesregierung eingebrachten Entwurf eines Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes (Drucksache 10/4410 vom 03.12.1985)). Dieses Verbot wird zum Zwecke einer bes-

seren Durchsetzbarkeit um das Verbot ergänzt, Fleisch dieser Tiere in den Verkehr zu bringen.

Die Regelung ist auf § 34 Satz 1 Nr. 1 gestützt.

Zu Nummern 10 und 11

Die Regelungen enthalten die erforderlichen Straf- und Bußgeldvorschriften.

Durch Nummer 10 Buchstabe b Unterbuchstabe cc (§ 23 Abs. 2 Nr. 4 (neu)) wird die Strafbewehrung von Verstößen gegen die Anforderungen des § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VI Satz 1 an die Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln neu geregelt. Die bisherige entsprechende Bußgeldbewehrung in § 24 Abs. 2 Nr. 8 Buchstabe n wird gestrichen (Nummer 11 Buchstabe a Unterbuchstabe cc). Diese Änderung ist erforderlich, da die genannte Kennzeichnungsregelung auf § 13 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt ist.

Zu Nummer 12

Durch die Schaffung eines Übergangszeitraumes von einem halben Jahr wird die erforderliche Zeit eingeräumt, um die organisatorischen Voraussetzungen für die obligatorische Kennzeichnung aller Arten erlegten Schalenwildes mit Wildmarken und der Beifügung von Wildursprungsscheinen wie auch gegebenenfalls die Übertragung der Probenahme für die amtliche Trichinenuntersuchung durch den Jäger zu schaffen.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 13

Vgl. die Begründung zu Nummer 5.

Zu Artikel 3

Änderung der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung

Zu Nummer 1

Durch die Einführung einer amtlichen Abkürzung soll die Zitierbarkeit der Verordnung erleichtert werden.

Zu Nummer 2

Die Änderung unter Buchstabe a ist eine Folgeänderung zu Buchstabe b. Durch die Präzisierung der Verweisung auf die Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 wird zudem klargestellt, dass Deutschland von der Option des Artikels 16 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005, vorübergehend die Untersuchung von Wildschweinen auf Trichinellen mittels Trichinoskopie zu genehmigen, keinen Gebrauch gemacht hat.

Durch die Regelung unter Buchstabe b wird die durch das Gesetz zur Änderung des Fleischhygienegesetzes und der Fleischhygiene-Verordnung vom 4. November 2004 eingeführte Regelung fortgeführt, nach der die Entnahme von Proben für die amtliche Untersuchung von erlegtem Schwarzwild auf Trichinen von der zuständigen Behörde auf Jagdausübungsberechtigte übertragen werden kann. Die Übertragung kann im Bereich der Abgabe kleiner Mengen im Sinne des § 3 Abs. 1 Nr. 5 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung sowie im Falle der Verwendung von Wild für den eigenen häuslichen Verbrauch erfolgen. Gegenüber der bislang anzuwendenden Regelung des § 22a Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes wird die Möglichkeit der Übertragung nicht mehr auf den Jagdausübungsberechtigten beschränkt, sondern auf alle Jäger ausgeweitet. Damit wird der Entschließung des Bundesrates vom 23. September 2005 (Drucksache 650/05 (Beschluss)) entsprochen. Durch § 4 Abs. 1 der Tierische Lebensmittel-Hygiene-Verordnung wird bestimmt, dass Jäger, die lediglich kleine Mengen erlegten Wildes oder Fleisch erlegten Wildes abgeben, über vergleichbare Kenntnisse wie kundige Personen im Sinne des Anhangs III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verfügen müssen. Dieser im Gemeinschaftsrecht definierte Personenkreis erhält durch Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 4 Buchstabe a dieser EG-Verordnung das Recht, Bescheinigungen auszustellen, die dem in dem belieferten zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb tätigen amtlichen Tierarzt in der Konsequenz als Vorzertifikate dienen, deren Inhalt bei der Durchführung der amtlichen Fleischuntersuchung zu berücksichtigen ist. Auch gemeinschaftsrechtlich werden also den kundigen Personen faktisch amtliche Aufgaben zugewiesen.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 1 Nr. 6 (Buchstabe a) und § 39 Abs. 8 (Buchstabe b) LFGB gestützt.

Zu Nummer 3

Zu § 7a Abs. 1

Die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und die Trichinenuntersuchung bei Hausschlachtungen sowie die Beurteilung eines Schlachtieres und des von ihm gewonnenen Fleisches sind entsprechend den Regelungen des unmittelbar geltenden Gemeinschaftsrechts vorzunehmen (Satz 1). Dabei wird der zuständigen Behörde die Möglichkeit eingeräumt, von der Durchführung der Digestionsmethode abzusehen und die Trichinoskopie anzuwenden (Satz 2).

Zu § 7a Abs. 2

Die Durchführung der amtlichen Untersuchungen bei erlegtem Großwild, das für den Eigenbedarf des Jägers erlegt wurde, sowie die Beurteilung dieses Fleisches richtet sich nach den entsprechenden Regelungen für erlegtes Großwild, das zur Abgabe in kleinen Mengen bestimmt ist. Damit sind die Anforderungen des Gemeinschaftsrechts entsprechend anzuwenden. Anders als im Falle der Hausschlachtung ist allerdings eine Ausnahmemöglichkeit zur Anwendung der Trichinoskopie vor dem Hintergrund einer entsprechenden Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung aus dem Jahr 2006 wegen des Erstnachweises von *Trichinella pseudospiralis* bei einem Wildschwein nicht vorgesehen. Dieses Gutachten stellt fest, dass *Trichinella pseudospiralis* wegen der fehlenden Kapselbildung mittels Trichinoskopie kaum nachweisbar ist.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu § 7b

Die Regelungen haben im Sinne des Artikels 17 Abs. 4 Buchstabe a Nr. i und ii der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zum Ziel, den besonderen Bedürfnissen von Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild und damit von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen Rechnung zu tragen (Absatz 1) und die weitere Anwendung der in Deutschland traditionellen Methode der Vermarktung geschlachteten Schalenwildes aus den genannten Wildfarmen zu ermöglichen (Absatz 2). Da aus den betroffenen Wildfarmen vorwiegend saisonal in der Regel nur einzelne Tiere geschlachtet werden, wäre eine Vermarktung des Wildes aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild ohne die in Absatz 1 bestimmte Ausnahme wegen der anfallenden Kosten für die Schlachtieruntersuchung wirtschaftlich nicht vertretbar. Daher sind bestimmte Anforderungen des Anhangs I Abschnitt I und Abschnitt IV Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 anzupassen.

Die Regelung des Absatzes 1 zielt im Kern darauf ab, die Pflichten zur amtlichen Untersuchung von Farmwild an die Untersuchung erlegten Wildes anzugleichen und für Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild, die jeweils nur einzelne Stücke schlachten, eine angemessene Überwachung zu ermöglichen. Dabei tritt an die Stelle der amtlichen Schlacht tieruntersuchung durch den amtlichen oder zugelassenen Tierarzt die Feststellung einer Person mit den Kenntnissen einer „kundigen Person“ nach Anhang III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, dass vergleichbar mit Anhang III Abschnitt IV Kapitel II B Nr. 4 Buchstabe a Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 keine Verhaltensstörungen beobachtet wurden und kein Verdacht auf Umweltkontaminationen besteht (Absatz 1 Satz 1 Nr. 1).

Durch Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 wird die Genehmigung, die Schlachtung auch ohne vorherige amtliche Schlacht tieruntersuchung vornehmen zu können, davon abhängig gemacht, dass die nach Anhang III Abschnitt III Nr. 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Schlachtung von Farmwild am Herkunftsort u. a. maßgebliche regelmäßige tierärztliche Untersuchung der Herde so durchgeführt wird, dass sie mit einer Schlacht tieruntersuchung vergleichbar ist und dies dem amtlichen Tierarzt belegt wird. Damit wird die bis zu dem Beginn der Anwendung des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts am 1. Januar 2006 maßgebliche Regelung des § 9 Abs. 4 des Fleischhygienegesetzes zur Durchführung der Schlacht tieruntersuchung bei Haarwild in Gehegen wieder aufgegriffen. Durch Absatz 1 Satz 2 werden daher die Mindestanforderungen bestimmt, die bei der Durchführung der regelmäßigen tierärztlichen Herdenüberwachung zu beachten sind.

Um Farmwild aus Wildfarmen mit geringer Produktion an Schalenwild der traditionellen Weise entsprechend auch in der Decke in den Verkehr bringen zu können, wird durch Absatz 2 die Möglichkeit eröffnet, die Durchführung der Fleischuntersuchung vor der Enthäutung des jeweiligen Schlachtkörpers und damit unter Verzicht auf die Begutachtung seiner äußeren Oberflächen genehmigen zu können.

Durch Absatz 3 wird das Produktionsvolumen einer Wildfarm bestimmt, auf die die in den Absätzen 1 und 2 bestimmten Ausnahmen angewendet werden können.

Die Regelungen sind auf § 13 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b (Absatz 1) und § 14 Abs. 1 Nr. 6 (Absatz 2) LFGB gestützt.

Zu Nummer 4

Die Änderung unter Buchstabe a ist eine Folgeänderung zu Nummer 2 Buchstabe a und b. Durch die Anfügung des Satzes 2 an § 8 Abs. 2 wird bestimmt, dass in den Fällen, in denen die Probenahme für die amtliche Trichinenuntersuchung auf den Jäger übertragen worden ist, im Falle der Abgabe kleiner Mengen erlegten Wildes eine amtliche Genussstauglichkeitskennzeichnung des Fleisches nicht erfolgt, sofern neben der Trichinenuntersuchung keine amtliche Fleischuntersuchung erfolgt ist. An die Stelle der amtlichen Genussstauglichkeitskennzeichnung tritt das Gebot des § 4 Abs. 3 Satz 3 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, dass das Fleisch nur mit einer Kopie des Wildursprungsscheins mit der Bestätigung des amtlichen Untersuchers über die Verkehrsfähigkeit in den Verkehr gebracht werden darf.

Die Änderung unter Buchstabe b ist eine Folgeänderung zu Nummer 2 Buchstabe a und b.

Durch die Regelung unter Buchstabe c in Verbindung mit Nummer 4 wird das Kennzeichen der Genussstauglichkeit nach Form und Inhalt bestimmt, das zu verwenden ist, wenn Fleisch von Schalenwild aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild unter Inanspruchnahme mindestens einer der Ausnahmemöglichkeiten des § 7b (siehe Nummer 2) oder des § 16b der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (siehe Artikel 2 Nr. 6) gewonnen und untersucht worden ist. Das Kennzeichen ist so gestaltet worden, dass eine Verwechslung mit dem gemeinschaftsrechtlichen Genussstauglichkeitskennzeichen nicht möglich ist und die Einhaltung der Verkehrsbeschränkungen des § 16b Abs. 3 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung überwacht werden kann.

Die Änderungen der Buchstaben d und e sind redaktioneller Art.

Die Regelungen sind auf § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 5

Für die Übergangsvorschrift des § 11 gilt die Begründung zu Artikel 2 Nr. 12 entsprechend.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 6

Durch die Regelung wird das Kennzeichen der Genusstauglichkeit für Fleisch aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild bestimmt. Es ist so gestaltet, dass eine Möglichkeit der Verwechslung mit dem gemeinschaftsrechtlichen Genusstauglichkeitskennzeichen so weit wie möglich vermieden und damit eine Überwachung der Verkehrsbeschränkungen erleichtert wird.

Die Regelung ist auf § 14 Abs. 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Artikel 4

Änderung der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

Zu Nummer 1

Durch die Regelung des § 3a wird die Regelung des § 3 über betriebseigene Kontrollen ergänzt. Nach Artikel 8 Abs. 1 der Zoonosen-Richtlinie 2003/99/EG sind die Mitgliedstaaten verpflichtet sicherzustellen, dass ein Lebensmittelunternehmer für den Fall, dass er der zuständigen Behörde eine Mitteilung nach Artikel 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gemacht hat, das betreffende Lebensmittel oder eine geeignete Probe davon aufbewahrt. Dabei kann es sich nur um Lebensmittel der gleichen von Artikel 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 betroffenen Partie handeln, soweit sie noch nicht in den Verkehr gebracht worden ist.

Die Regelungen sind auf § 34 Satz 1 Nr. 6 LFGB gestützt.

Zu Nummer 2

Die Regelung enthält die erforderliche Anpassung der Bußgeldvorschriften.

Zu Artikel 5

Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

Zu Nummer 1

Durch die Regelung wird das Einfuhrverbot des § 15 des Fleischhygienegesetzes fortgeführt, Fleisch von Hunden, Katzen oder Affen einzuführen (siehe auch Artikel 2 Nr. 9).

Zu Nummer 2

Die Regelung enthält die erforderliche Anpassung der Strafvorschriften.

Die Regelungen sind auf § 56 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 (Nummer 2 und 3) und § 56 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe f (Nummer 1) LFGB gestützt.

Zu Artikel 6**Neubekanntmachungserlaubnis**

Die Regelung enthält die erforderliche Erlaubnis, die Lebensmittelhygiene-Verordnung, die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung und die Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung in konsolidierten Fassungen bekanntzumachen.

Zu Artikel 7**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Die Regelung enthält die erforderlichen Vorschriften über das In- und Außerkrafttreten.

Die Neuordnung des nationalen Lebensmittelhygienerechts wird mit der Aufhebung der Fleischhygiene-Verordnung und der Eier- und Eiprodukte-Verordnung abgeschlossen.

Die Aufhebung der Fleischhygiene-Verordnung ist auf § 14 Abs. 1 Nr. 6, die der Eier- und Eiprodukte-Verordnung auf § 13 Abs. 1 Nr. 2 und 6 LFGB gestützt.