



Rundschreiben über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen

Aktenzeichen	PCCB/S3/EH/1260681	Datum	03.11.2015
Aktuelle Version	1.1	Gültig ab	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselwörter	Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs, direkte Abgabe		

Verfasst von	Genehmigt von
Hoc Edith, Attaché	Lefevre Vicky, Generaldirektor

1. Ziel

Im vorliegenden Rundschreiben werden die Anwendungsmodalitäten des Königlichen Erlasses vom 7. Januar 2014¹ über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen dargelegt.

2. Anwendungsbereich

Die Hygienevorschriften sowie die Registrierungs- und Zulassungspflichten und die mengenmäßigen Grenzen für:

- die direkte Versorgung des Endverbrauchers durch den Tierhalter mit kleinen Mengen Rohmilch, Eiern in der Schale und lebenden Fischereierzeugnissen aus eigener Produktion;
- die direkte Versorgung des lokalen Einzelhandels durch den Tierhalter mit kleinen Mengen Rohmilch, Eiern in der Schale und lebenden Fischereierzeugnissen aus eigener Produktion, die durch diesen lokalen Einzelhandel an den Endverbraucher abgegeben werden;
- die direkte Versorgung des Endverbrauchers durch den Seefischer mit kleinen Mengen Fischereierzeugnissen aus seinem eigenen Fischfang;
- die direkte Versorgung des Endverbrauchers durch den Jäger mit kleinen Mengen Wild;
- die direkte Versorgung des Endverbrauchers oder des Einzelhandels auf dem Betrieb durch den Erzeuger mit kleinen Mengen von Geflügel und Hasentieren aus seinem Betrieb, die dort geschlachtet werden, und Fischereierzeugnissen aus seinem Aquakulturbetrieb, die dort geschlachtet werden.

¹ BELGISCHES STAATSBLETT vom 24.01.2014-Ausg. 2.

3. Referenzdokumente

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsmaßnahmen für bestimmte Produkte, die unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallen, und zur Durchführung amtlicher Kontrollen gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse

Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Verbraucherinformation über Lebensmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

Königlicher Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln

Königlicher Erlass vom 3. Mai 2003 über die Identifizierung und die Registrierung von Legehennenbetrieben

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Königlicher Erlass vom 10. November 2009 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

3.2. Sonstige

[Rundschreiben über die Desinfektion von Werkzeugen in Schlachthöfen, Zerlegebetrieben und Betrieben zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und mechanisch separiertem Fleisch](#) (PCCB/S3/GDS/1123560)

[Rundschreiben über die Genehmigung und Zulassung der Erzeuger von Milcherzeugnissen auf dem Bauernhof und die Verwendung der Leitfäden zur Eigenkontrolle](#) (PCCB/S3/EME/1136184)

[Rundschreiben über den Verkauf nicht vorverpackter Rohmilch über einen Milchautomaten](#) (PCCB/S3/VCT/374206)

[Rundschreiben über die Registrierung von Unternehmen, die im Aquakultursektor tätig sind, und über die Bedingungen für die Genehmigung/Zulassung der Anlagen](#) (PCCB/S2/781508)

[Rundschreiben über den Verkauf von Lebensmitteln vom Erzeuger an den Verbraucher, unter Beteiligung eines Dritten für die Organisation der Lieferung](#) (PCCB/S3/EME/1310092)

[FASNK – Veröffentlichung: Verarbeitung und Verkauf auf dem Bauernhof](#)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

KE vom 7. Januar 2014: der Königliche Erlass vom 7. Januar 2014 über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen.

V (EG) Nr. 852/2004: die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

V (EG) Nr. 853/2004: die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Sanitel: ein automatisiertes Datenverarbeitungssystem in Bezug auf die Identifizierung und Registrierung von Tieren.

Primärproduktion von tierischen Erzeugnissen: Herstellung, Aufzucht oder Anbau von Primärerzeugnissen, einschließlich Ernte, Melken und Produktion von Nutztieren vor dem Schlachten. Sie umfasst auch Jagd und Fischerei.

Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs: Rohmilch, einschließlich auf dem Bauernhof vorverpackter Rohmilch, frische Eier in der Schale, Schlachtkörper von nicht gehäutetem und nicht ausgeweidetem Kleinwild und Schlachtkörper von nicht gehäutetem, aber ausgeweidetem Großwild, Fischereierzeugnisse, die im Meer gefischt werden, oder lebende Fischereierzeugnisse aus der Aquakultur.

Arbeiten im Zusammenhang mit der Primärproduktion: Transport, Lagerung und Handhabung von Primärerzeugnissen am Herstellungsort, sofern sie nicht zu einer wesentlichen Veränderung ihrer Art führen.

Insbesondere umfassen die mit der Primärproduktion verbundenen Vorgänge:

- an Bord von Fischereifahrzeugen: Fangmaßnahmen, Handhabung von Fischereierzeugnissen an Bord (Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Verpackung),
- den Transport lebender Tiere,
- im Falle von Fischereierzeugnissen und wildem Wild: Transportvorgänge für die Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit sich nicht wesentlich verändert wurde, vom Produktionsstandort zu einem Betrieb.

Lokaler Einzelhandel: der Betrieb, der Lebensmittel an den Endverbraucher liefert, der sich in einem Umkreis von 80 km um die Produktionsstätte befindet, deren Tätigkeit den Einzelhandel und gegebenenfalls die Handhabung und/oder die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie deren Lagerung in denselben Betrieben umfasst.

Endverbraucher: der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der dieses Lebensmittel nicht im Rahmen eines Geschäfts oder einer Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

Eier: Farmgeflügeleier in der Schale – ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier –, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr geeignet sind.

Packstelle: ein Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden.

Fischereierzeugnisse: alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere (außer lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken sowie allen Säugetieren, Reptilien und Fröschen) einschließlich aller essbaren Formen und Teile dieser Tiere.

Kundige Person (KP): die natürliche Person, die von der Agentur als kundige Person registriert wird und die eine Schulung im Sinne von Anhang III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 absolviert hat.

Tätigkeitsdatenblatt: Merkblätter zur Definition der Tätigkeiten, die bei der FASNK registriert werden müssen. Jeder Betreiber, der eine im KE vom 7. Januar 2014 vorgesehene Tätigkeit ausübt, muss der FASNK diese Tätigkeit melden. Hierzu bezieht er sich auf die auf der Website der Agentur veröffentlichten Tätigkeitsdatenblätter, in denen die Codes und Beschreibungen der Tätigkeiten sowie nützliche zusätzliche Informationen enthalten sind. Die Tätigkeitsdatenblätter, die die in diesem

Rundschreiben genannten Tätigkeiten betreffen, sind im Anhang aufgeführt. Siehe auch <http://www.afsca.be/agrites/activites/fiches/>.

5. Direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen

Der Erlass vom 7. Januar 2014 legt nationale Vorschriften in Anwendung von Artikel 1, Punkt 4 der V (EG) Nr. 853/2004 für die direkte Versorgung des Endverbrauchers oder des Einzelhandels durch den Erzeuger, der kleine Mengen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher abgibt, fest.

Der Erlass enthält eine Definition des Begriffs der kleinen Mengen an Primärerzeugnissen (Rohmilch, Eier, frei lebendes Wild, Meeresfische oder lebender Fisch aus der Aquakultur) und bestimmter nichtprimärer Erzeugnisse, die jedoch direkt aus der Primärproduktion stammen (Geflügel und Hasentiere, die am Betriebsstandort geschlachtet wurden, Aquakulturerzeugnisse, die bestimmten spezifischen Behandlungen unterzogen wurden), die vom Erzeuger an den Endverbraucher und an den örtlichen Einzelhandel abgegeben werden können. Darin sind Einschränkungen hinsichtlich des Volumens und/oder des Abstands zum Erzeugungsort vorgesehen.

Die individuelle Abgabe kleiner Mengen spiegelt eine enge Beziehung zwischen Erzeuger und Endverbraucher wider, und das Handelsvolumen entspricht dem Verbrauch des Endverbrauchers und seiner Familie.

Im Erlass werden ferner die Hygienevorschriften für die direkte Versorgung des Endverbrauchers durch den Erzeuger festgelegt. Diese Regeln entsprechen weitgehend denjenigen, die in den europäischen Verordnungen festgelegt sind, da sie die gleichen Ziele hinsichtlich der Sicherheit der Nahrungsmittelkette erreichen müssen.

Rohmilch für den menschlichen Verzehr

Die Rohmilch von Rindern, Kleinwiederkäuern und als Haustieren gehaltenen Einhufern sowie das Kolostrum dieser Tierarten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, die in unverarbeiteter Form dem Endverbraucher übergeben werden (ungefiltert, nicht homogenisiert, nicht pasteurisiert, nicht entrahmt), können direkt an den Endverbraucher abgegeben werden:

- am Erzeugungsort,
- durch Verkauf an der Tür im Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte,
- auf Märkten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte,
- mithilfe von Automaten, die an der Erzeugungsstätte oder in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte aufgestellt sind,
- durch eine Lieferung an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher selbst beliefert.

a. Mengenmäßige Grenzen der direkten Abgabe

Die Hygienevorschriften, die für diese Abgabe gelten, hängen von der Menge an Rohmilch/Kolostrum ab, die jährlich als direkte Versorgung geliefert wird.

Im Erlass sind die folgenden Grenzwerte für die jährliche direkte Versorgung festgelegt:

- Basisgrenzwert: maximal 15.000 Liter Rohmilch von Rindern und/oder 2.000 Liter Rohmilch von kleinen Wiederkäuern oder Einhufern und/oder 20 Liter Kolostrum
- Zwischengrenzwert: maximal 60.000 Liter oder die Hälfte des Produktionsvolumens von Rohmilch von Rindern und/oder 8.000 Liter oder die Hälfte des Produktionsvolumens von Rohmilch von Kleinwiederkäuern oder von Einhufern und/oder 100 Liter Kolostrum
- Kein Grenzwert: mehr als 60.000 Liter oder mehr als die Hälfte des Produktionsvolumens von Rohmilch von Rindern und/oder mehr als 8.000 Liter oder mehr als die Hälfte des Produktionsvolumens von Rohmilch von kleinen Wiederkäuern oder Einhufern und/oder mehr als 100 Liter Kolostrum.

In jedem Fall erfolgt die individuelle Versorgung des Verbrauchers in kleinen Mengen.

b. Hygieneanforderungen für die Erzeugung von Rohmilch/Kolostrum zur direkten Versorgung

Tätigkeitsniveau	Basisgrenzwert	Zwischengrenzwert	Kein Grenzwert
Geltende Regelungen			
V (EG) Nr. 852/2004, Anhang I	X	X	X
V (EG) Nr. 852/2004, Anhang II			X
V (EG) Nr. 853/2004, Abschnitt IX, Kapitel I, Teile I und II von Anhang III	X	X	X
V (EG) Nr. 853/2004, Abschnitt IX, Kapitel I, Teil III		X	X
KE vom 7. Januar 2014, Anhang I	X		
KE vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel	X	X	X

c. Bei der FASNK zu registrierende Tätigkeiten und eventuell einzuholende Genehmigung

- **Für den Direktverkauf von unverpackter Rohmilch und/oder Kolostrum am Erzeugungsstandort²**

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum der Kuh*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 050 „Bauernhof - Rinder“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“.

Beide Tätigkeiten bedürfen keiner Genehmigung.

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum von Schaf und/oder Ziege*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 057 „Bauernhof - Schafe und Ziegen“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“.

Beide Tätigkeiten bedürfen keiner Genehmigung.

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum von Stute und/oder Eselin*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 052 „Pferdehalter“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“.

Beide Tätigkeiten bedürfen keiner Genehmigung.

- **Für den Direktverkauf von Rohmilch und/oder verpacktem Kolostrum am Erzeugungsstandort³**

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum der Kuh*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 050 „Bauernhof - Rinder“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“,
- ACT 322 „Bauernhof - Milchprodukte Rohmilch von Kuh“.

Nur für diese dritte Tätigkeit ist eine spezifische Genehmigung der FASNK erforderlich.

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum von Schaf und/oder Ziege*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 057 „Bauernhof - Schafe und Ziegen“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“,
- ACT 323 „Bauernhof - Milchprodukte Rohmilch von Tieren außer Kuh“.

Nur für diese dritte Tätigkeit ist eine spezifische Genehmigung der FASNK erforderlich.

² Dies umfasst auch den Direktverkauf an der Haustür, auf Märkten oder über einen Milchautomaten auf dem Bauernhof oder in einem Umkreis von 80 km um den Erzeugungsstandort sowie den Verkauf mittels einer Lieferung an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert

³ Dies umfasst auch den Direktverkauf an der Haustür, auf Märkten oder über einen Milchautomaten auf dem Bauernhof oder in einem Umkreis von 80 km um den Erzeugungsstandort sowie den Verkauf mittels einer Lieferung an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert

➤ *Rohmilch und/oder Kolostrum von Stute und/oder Eselin*

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 052 „Pferdehalter“,
- ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“.
- ACT 323 „Bauernhof - Milchprodukte Rohmilch von Tieren außer Kuh“.

Nur für diese dritte Tätigkeit ist eine spezifische Genehmigung der FASNK erforderlich.

d. Gesundheitszustand der Viehbestände

Die Herden zur Erzeugung von Rohmilch und/oder Kolostrum müssen den Anforderungen aus Punkt I, Abschnitt IX von Anhang III der V (EG) Nr. 853/2004 genügen. Es gelten die Verwaltungsmaßnahmen für Milch von Tieren oder Herden, die nicht frei von Tuberkulose oder Brucellose sind, sowie für Q-Fieber.

e. Einhaltung der Temperaturwerte

Lagertemperatur auf Bauernhof

Transport- und Expositionstemperatur für den Verkauf

Rohmilch/Kolostrum: $\leq +6,0$ °C

f. Verpackung

Rohmilch und/oder Kolostrum kann in loser Menge vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an ein Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert, abgegeben werden. Im Falle der direkten Versorgung des Endverbrauchers führt der Erzeuger die Verpackung vor den Augen des Verbrauchers in einen von diesem mitgebrachten oder vom Erzeuger selbst bereitgestellten Behälter durch. Er kann auch Rohmilch und/oder Kolostrum in loser Schüttung über einen Automaten bereitstellen, welcher dem Verbraucher die gewählte Menge aus einem gekühlten Vorrat an loser Milch abgibt.

Rohmilch und/oder Kolostrum kann auch verpackt werden, um vom Betreiber an den Endverbraucher abgegeben oder an ein Einzelhandelsunternehmen geliefert zu werden, das den Endverbraucher direkt beliefert. In diesem Fall muss der Erzeuger über die Genehmigung verfügen, die die FASNK den Betrieben erteilt, die Milch auf dem Hof vorverpacken oder verarbeiten. Die Verpackung muss zwingend am Erzeugungsort vorgenommen werden.

g. Verbraucherinformation - Etikettierung

Die folgenden Angaben müssen dem Endverbraucher auf gut sichtbare und lesbare Weise zur Kenntnis gebracht werden:

**Rohmilch/Kolostrum.
Vor der Verwendung aufkochen
Mindestens haltbar bis: (Datum)⁴
Zwischen 0 und 6 °C aufbewahren**

- In Form eines Plakats, das an der Stelle der direkten Abgabe auf dem Hof angebracht ist;
- In einer anderen Form (z. B. Faltblatt) beim losen Verkauf an der Tür oder bei einem örtlichen Einzelhandelsunternehmen.

Es gelten ebenfalls die allgemeinen Etikettierungsvorschriften für vorverpackte Lebensmittel.

Eier

Der Erzeuger kann die **frischen Eier in der Schale**, die in seiner Geflügelfarm erzeugt werden, direkt an den Endverbraucher abgeben:

- am Ort der Erzeugung und durch Verkauf an der Tür im Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte (Fall I);
- über Automaten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte (Fall II);
- auf Märkten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte (Fall III);
- über ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert (Fall IV).

Die beiden letzten direkten Abgabemethoden (Fall III und IV) sind für Eier von Legehennen der Spezies *Gallus gallus* nicht zulässig, es sei denn, die Erzeuger erfüllen zusätzliche Anforderungen, die im untenstehenden Punkt a und im Anhang 2 der KE vom 7. Januar 2014 erwähnt sind.

a. Kennzeichnung von Hühnereiern

Eier von Hühnern der Spezies *Gallus gallus* müssen zuvor einzeln mit dem Code des Legehennenerzeugers gekennzeichnet werden, wenn sie direkt von diesem abgegeben werden:

- auf Märkten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte⁵ (Fall III). Diese Verpflichtung gilt jedoch nicht für Betriebe, in denen weniger als 50 Legehennen gezählt werden (= 15.000 Eier),
- über ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert (Fall IV).

Bei der letztgenannten Art der Abgabe (Fall IV) müssen die Eier auch von einer Packstelle vorbehandelt werden, um dort gesichert und sortiert zu werden. Der Erzeuger ist daher nicht befugt, Eier aus seiner Produktion, die nicht zuvor in einer Packstelle durchleuchtet und klassiert worden sind,

⁴ Die Frist für den Verzehr von Rohmilch darf auf gar keinen Fall drei Tage nach dem ältesten Melkdatum der Milch, die in die Zusammensetzung der zum Verkauf angebotenen Rohmilch/Kolostralmilch aufgenommen wird, überschreiten.

⁵ Für diese Abgabe müssen die Eier vom Erzeuger mit einem Lebensmittelfarbstoff gekennzeichnet werden (es gibt keine vorgeschriebene Farbe). Es kann jedes Verfahren verwendet werden, durch das der Erzeugercode lesbar auf den Eiern angebracht wird.

direkt über ein örtliches Einzelhandelsunternehmen zur Versorgung der Endverbraucher abzugeben oder ganz allgemein solche Eier von einem Dritten an den Endverbraucher abgeben zu lassen.

Der Herstellercode muss mühelos lesbar, deutlich sichtbar sein und mindestens 2 mm hoch sein. Er setzt sich zusammen aus dem Code für die Haltungsform (0, 1, 2, 3⁶), dem Code „BE“ und der Registrierungsnummer des Aufzuchtbetriebs der Legehennen (siehe Punkt b weiter unten).

Hühnereier dürfen nicht gekennzeichnet werden, wenn sie direkt vom Erzeuger an den Endverbraucher am Produktionsort oder durch Verkauf an der Tür (Fall I) oder über einen Automaten (Fall II) abgegeben werden.

b. Bei der FASNK zu registrierende Tätigkeiten und eventuell einzuholende Genehmigung

Zuchtbetriebe für Legehennen dürfen nur betrieben werden, wenn sie von der FASNK registriert sind, die ihnen eine eindeutige Identifikationsnummer zuweist.

Diese Registrierungspflicht gilt jedoch nicht für Tierhaltungsbetriebe mit weniger als 200 Legehennen, wenn der Erzeuger höchstens 15.000 Eier/Jahr direkt an den Endverbraucher liefert, die aus seiner Produktionsstätte stammen.

Die Tierhaltungsbetriebe, die zwischen 50 und 200 Legehennen besitzen und ihre Produktion auf den Märkten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte verkaufen möchten, müssen ebenfalls bei der FASNK registriert werden.

- *Für den Direktverkauf von **frischen Eiern in der Schale** aus dem Zuchtbetrieb mit mehr als 200 Legehennen an den Endverbraucher (Fall I, II, III, IV)*

Der FASNK ist die Tätigkeit zu melden, die auf dem Tätigkeitsdatenblatt ACT 060 „Bauernhof - Legehennen (>=200)“ definiert ist.

Diese Tätigkeit bedarf einer Genehmigung.

- *Für den Direktverkauf von **frischen Eiern in der Schale** aus dem Zuchtbetrieb mit weniger als 200 Legehennen an den Endverbraucher (Fall IV)*

Der FASNK ist die Tätigkeit zu melden, die auf dem Tätigkeitsdatenblatt ACT 054 „Bauernhof - Legehennen (50 - 200)“ definiert ist.

Diese Tätigkeit bedarf keiner Genehmigung.

- *Für den Direktverkauf von **frischen Eiern in der Schale** aus dem Zuchtbetrieb mit 50 bis 199 Legehennen an den Endverbraucher (Fall III)*

Der FASNK ist die Tätigkeit zu melden, die auf dem Tätigkeitsdatenblatt ACT 054 „Bauernhof - Legehennen (50 - 200)“ definiert ist.

Diese Tätigkeit bedarf keiner Genehmigung.

- *Für den Direktverkauf von **frischen Eiern in der Schale** aus dem Zuchtbetrieb an den Endverbraucher - andere Situationen als die oben genannten*

⁶ 0: Biologische Produktion
1: Freilandhaltung
2: Bodenhaltung
3: ausgestaltete Käfighaltung

Man braucht der FASNK keine Tätigkeit zu melden.

Achtung!

Der Direktverkauf von **frischen Hühnereiern in der Schale** über ein Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert (Fall IV), ist nur zulässig, wenn die Eier wurden zuvor in einer Packstelle behandelt wurden. Die betreffenden Eier können entweder in einer vom Erzeuger betriebenen Packstelle an der Erzeugungsstätte behandelt oder direkt über einen Sammler zu einer Packstelle außerhalb der Betriebsstätte geschickt werden. Wenn sich eine vom Erzeuger der Eier betriebene Packstelle an der Erzeugungsstätte befindet, muss dieser der FASNK die im Tätigkeitsdatenblatt ACT 168 definierte Tätigkeit „Packstelle Eier“ melden. Diese Tätigkeit bedarf einer spezifischen Genehmigung der FASNK.

c. Grenzen der direkten Versorgung

Von einem bei der Agentur registrierten Legehennenbetrieb aus kann der Verkauf von Eiern durch direkte Abgabe an den Endverbraucher an der Erzeugungsstätte, durch Verkauf an der Tür, über Verkaufsautomaten oder auf dem Markt in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte ohne Einschränkung des Volumens erfolgen.

Von einem nicht registrierten Betrieb aus ist die direkte Abgabe auf 15.000 Eier/Jahr beschränkt.

Jede einzelne Abgabe an den Endverbraucher erfolgt in kleinen Mengen.

d. Hygieneanforderungen für die Herstellung von Eiern, die zur direkten Abgabe bestimmt sind

Die Anforderungen für die Primärproduktion gemäß Anhang I der V (EG) Nr. 852/2004 gelten für die Erzeugung, den Transport, die Lagerung und die Handhabung von Eiern am Erzeugungsort. Die spezifischen Bestimmungen für Eier gemäß Anhang III, Abschnitt X, Kapitel I der V (EG) Nr. 853/2004 sind ebenfalls einzuhalten.

Primärerzeugnisse der Seefischerei

An Bord von Fischereifahrzeugen umfasst die Primärproduktion die Fang- und Handhabungsarbeiten an Bord von Fischereierzeugnissen (Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Verpackung).

a. Im Meer gefangener Fisch

Der Hochseefischer kann die auf hoher See gefangenen Fischereierzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben. Fische, die im Meer gefangen werden, können vor dem direkten Verkauf an den Endverbraucher einer oder mehreren der folgenden Operationen unterzogen werden: Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und/oder Verpackung. Die Abgabe der Fische kann direkt nach dem Anlegen des Schiffs oder vom Kai aus durchgeführt werden. Bei einer direkten Abgabe von nicht mehr als 100 kg Fischereierzeugnissen je Anlandung sind die betreffenden Erzeugnisse von der offiziellen Kontrolle der FASNK befreit. Die Abgabe an den Endverbraucher durch Verkauf an der Tür, auf einem örtlichen Markt oder über ein Einzelhandelsunternehmen ist nicht zulässig.

b. Bei der FASNK zu registrierende Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Hochseefischerei und einzuholende Genehmigung

Der FASNK ist die Tätigkeit zu melden, die auf dem Tätigkeitsdatenblatt ACT 244 „Fischereifahrzeug“ definiert ist.

Diese Tätigkeit bedarf einer spezifischen Genehmigung der FASNK.

c. Infrastruktur- und Hygieneanforderungen im Zusammenhang mit der Seefischerei und der direkten Abgabe von Fischereierzeugnissen aus der Seefischerei

Die spezifischen Infrastruktur- und Ausrüstungsbedingungen, welche die Fischereifahrzeuge beachten müssen, sowie die Hygienebedingungen für die direkte Abgabe an den Endverbraucher sind in Artikel 15 des Erlasses vom 7. Januar 2014 festgelegt. Die allgemeinen Hygienebedingungen gemäß Anhang I der V (EG) Nr. 852/2004 gelten auch für die Fang- und Handhabungsarbeiten an den gefangenen Fischereierzeugnissen an Bord (Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Verpackung).

Außerdem, müssen frische Fischereierzeugnisse auf annähernder Schmelzeisetemperatur gelagert werden: $\leq +4,0$ °C.

Die Fischereierzeugnisse müssen auch die Hygienenormen für mikrobiologische Kriterien, gesundheitsgefährdende Toxine, Frischekriterien, Histamin-, TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte sowie gegebenenfalls das Vorhandensein von Parasiten erfüllen, die in Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V der V (EG) Nr. 853/2004 angegeben sind.

Fischereierzeugnisse aus Aquakultur

In Aquakulturzuchtbetrieben sind die Aufzucht, der Fischfang und die Ernte lebender Fischereierzeugnisse (einschließlich Fischeier) im Hinblick auf deren Inverkehrbringen sowie der Transport und die Lagerung lebender Erzeugnisse nach dem Fang Primärproduktionstätigkeiten. Ein Primärprodukt der Aquakultur ist daher zwingend lebendig.

Auf der Ebene der Aquakulturzuchtbetriebe gehören Tätigkeiten, die über den Direktverkauf lebender Fischereierzeugnisse (Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, direkte Kühlung und/oder Verpackung) hinausgehen, nicht mehr zur eigentlichen Primärproduktion und müssen durch eine spezifische Genehmigung der FASNK abgedeckt werden.

Verfügt der Hersteller von Fischereierzeugnissen über diese spezielle Genehmigung zur „Herstellung von Fischereierzeugnissen in Aquakulturbetrieben“, so kann er Fischereierzeugnisse aus seiner eigenen Zucht herstellen. Die an der Erzeugungsstätte zugelassenen Zubereitungstätigkeiten sind die Schlachtung, Ausblutung, Köpfung, das Ausnehmen, Entfernen der Flossen, die Kühlung und/oder Verpackung von Fischereierzeugnissen aus eigener Zucht.

Diese Zubereitungen von Fischereierzeugnissen dürfen ausschließlich direkt an den Endverbraucher abgegeben werden.

Diese direkte Abgabe an den Endverbraucher kann erfolgen:

- an der Erzeugungsstätte
- durch Verkauf an der Tür im Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte
- auf Märkten in einem Umkreis von 80 km um die Erzeugungsstätte

- über ein vom Erzeuger selbst betriebenes Einzelhandelsunternehmen (Fischverkaufsstelle, Restaurant usw.) an der Erzeugungsstätte.

Das Filetieren, Zerteilen und Umhüllen/Verpacken von filetierten und/oder zerteilten Fischereierzeugnissen sind ebenfalls an der Erzeugungsstätte zugelassene Zubereitungstätigkeiten, die jedoch nur auf Antrag des Endverbrauchers und in dessen Anwesenheit durchgeführt werden.

a. Grenzen der direkten Versorgung

Der Erzeuger kann lebende Tiere, die aus seiner eigenen Haltung stammen, direkt an den Endverbraucher an der Erzeugungsstätte oder an den örtlichen Einzelhandel (Fischgeschäft, Restaurant usw.) abgeben, um sie für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen. Die direkte Abgabe erfolgt immer in kleinen Mengen und darf für lebende Fische aus Aquakultur insgesamt nicht mehr als 20.000 kg pro Jahr betragen.

Außerdem kann der Erzeuger, der eine Genehmigung für die „Herstellung von Fischereierzeugnissen in Aquakulturbetrieben“ maximal 7.500 kg Fischereierzeugnisse pro Jahr zubereiten. Diese Zubereitungen sind ausschließlich zur direkten Abgabe an den Endverbraucher an der Erzeugungsstätte oder durch Verkauf an der Tür oder über einen Markt oder ein Einzelhandelsunternehmen, das vom Erzeuger selbst an seinem Produktionsstandort betrieben wird, bestimmt.

b. Bei der FASNK zu registrierende Tätigkeiten im Zusammenhang mit Aquakultur und eventuell einzuholende Genehmigung

Der FASNK ist die Tätigkeit zu melden, die auf dem Tätigkeitsdatenblatt ACT 292 „Fischzucht in Aquakultur“ definiert ist.

Diese Tätigkeit bedarf einer spezifischen Genehmigung der FASNK.

Wenn der Erzeuger Zubereitungen von Fischereierzeugnissen aus eigener Zucht herstellt, muss er zudem eine zusätzliche Genehmigung für die „Zubereitung von Fischereierzeugnissen in Aquakulturbetrieben“ einholen.

c. Infrastruktur- und Hygieneanforderungen im Zusammenhang mit der Aquakultur und der direkten Abgabe von Fischereierzeugnissen aus der Aquakultur

Die Hygieneanforderungen gemäß Anhang I der V (EG) Nr. 852/2004 gelten für den Transport, die Lagerung und die Handhabung von lebenden Fischen, die für ein Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Die Erzeugnisse müssen nach dem Einfangen lebendig gehalten und dann in Fischtrögen oder Zisternen zu den Endempfängern befördert und bei einer Temperatur aufbewahrt werden, die die Sicherheit der Nahrungskette und die Lebensfähigkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt.

NB: Wenn Tiere dazu bestimmt sind, am Bestimmungsort lebend gehalten zu werden, gelten bestimmte Anforderungen aus dem *Königlichen Erlass vom 9. November 2009 über die Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse und zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten* (siehe [Rundschreiben über die Registrierung von Unternehmen, die im Aquakultursektor tätig sind, und über die Bedingungen für die Genehmigung/Zulassung der Anlagen](#)).

Wenn der Betreiber, der eine Genehmigung für die „Herstellung von Fischereierzeugnissen in Aquakulturbetrieben“ besitzt, Tätigkeiten zur Herstellung von Fischereierzeugnissen durchführt, muss er auch die Anforderungen hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstung sowie die spezifischen Hygienevorschriften aus Artikel 18 des Erlasses vom 7. Januar 2014 beachten.

Frische Fischereierzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeisttemperatur gelagert werden (Temperatur $\leq +4,0$ °C).

Wild

Der Jäger darf das Wild, das von ihm oder von der Jagdgesellschaft, zu der er während einer Jagd gehörte, erschossen wurde, direkt an den Endverbraucher abgeben.

Er darf nur Primärerzeugnisse in Verkehr bringen, d. h. Schlachtkörper von nicht enthäutetem und nicht ausgeweidetem Kleinwild und Schlachtkörper von nicht enthäutetem, aber ausgeweidetem Großwild. Das Zerlegen des Wilds vor der direkten Abgabe durch einen Jäger an den Endverbraucher ist nicht zulässig.

a. Erste Untersuchung des Wilds durch eine kundige Person

Bevor der Jäger das Wild zum menschlichen Verzehr abgibt, muss es vor Ort einer ersten Untersuchung durch eine kundige Person (KP) unterzogen werden. Diese kundige Person verfügt über ausreichende Kenntnisse auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wild und Wildbret nach der Jagd. Um den Status der „kundigen Person“ zu erhalten, muss der Jäger den für die FASNK nach Abschluss der Schulung organisierten Test bestanden und bei der FASNK als „kundige Person“ registriert sein.

Die KP legen dem Wild eine unterzeichnete Erklärung bei, in der die bei der ersten Untersuchung gemachten Feststellungen aufgeführt sind.

Wildschweine müssen zudem in einem akkreditierten oder zugelassenen Labor eine Analyse zur Trichinenuntersuchung durchlaufen. Die Probenentnahme ist obligatorisch und wird von der KP durchgeführt, die sich um den Analyseantrag kümmert. Das Ergebnis der Trichinenanalyse wird dem Endverbraucher auch bei der Abgabe mitgeteilt.

Wenn das Ergebnis zu diesem Zeitpunkt nicht bekannt ist, muss die KP den Endverbraucher davon in Kenntnis setzen, dass eine Untersuchung dieses Wildschweins auf Trichinen im Gange ist und dass es gefährlich ist, dieses Wild zu verzehren, bevor das Nichtvorhandensein einer Trichinenkontamination bestätigt wurde. Die KP muss dem Endverbraucher das Ergebnis dieser Untersuchung unmittelbar nach dessen Erhalt mitteilen.

Die Liste der akkreditierten/zugelassenen Laboratorien für die Untersuchung auf Trichinen wird auf der Webseite der FASNK veröffentlicht:

Labore-Trichinen: <http://www.favv-afsca.fgov.be/labors/laboratoirestrichines/>

Achtung!

Wild kann nicht an einen Endverbraucher abgegeben werden, wenn die KP vor dem Erlegen Verhaltensstörungen des Wilds beobachtet hat und/oder bei der Untersuchung Merkmale festgestellt wurden, die darauf hindeuten, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, und/oder wenn ein Verdacht auf Umweltkontamination besteht. In einer solchen Situation muss das Wild zu einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb verbracht werden, in dem eine tierärztliche Begutachtung durchgeführt wird. Wenn ein solches Wild zu einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb verbracht wird, müssen neben dem Tierkörper auch dessen Eingeweide vorgelegt werden. Fällt die im

Wildverarbeitungsbetrieb vorgenommene Begutachtung positiv aus, darf das Wild anschließend nur an den Endverbraucher abgegeben werden.

b. Grenzen der direkten Versorgung

Jeder Jäger darf maximal ein Stück Großwild und 10 Stück Kleinwild, die am selben Jagdtag im selben Jagdrevier erlegt wurden, direkt an den Endverbraucher abgeben.

c. Hygieneanforderungen bei der Lagerung, Handhabung, Ausweidung und Beförderung von Wild

Bei der Beförderung, Lagerung und Handhabung von Wild am Jagdort gelten die Hygienevorschriften für die Primärproduktion gemäß Anhang I der V (EG) Nr. 852/2004 sowie die spezifischen Vorschriften für die Handhabung von Großwild und Kleinwild gemäß Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel II und III der V (EG) Nr. 853/2004.

Geflügel und Hasentiere, die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden

Der Erzeuger von Geflügel und/oder Hasentieren darf Geflügel und/oder Hasentiere aus seiner eigenen Zucht an der Erzeugungsstätte schlachten und die Schlachtkörper unzerlegt direkt an den Endverbraucher abgeben. Der Hersteller darf jedoch die abgegebenen Schlachtkörper auch zerlegen, aber nur auf Wunsch des Verbrauchers und in dessen Anwesenheit. Diese direkte Abgabe an den Endverbraucher kann erfolgen:

- am Erzeugungsort,
- auf dem örtlichen Markt in der Gemeinde, in der sich der landwirtschaftliche Betrieb befindet, oder in den angrenzenden Gemeinden⁷,

Die Abgabe ist auch über ein vom Erzeuger des Geflügels und der Hasentiere selbst betriebenes Einzelhandelsunternehmen (Fleischverkaufsstelle, Restaurant usw.) zulässig, das sich am Produktionsstandort befindet. Der Betreiber des Einzelhandelsunternehmens (Fleischverkaufsstelle, Restaurant usw.) kann die Geflügel- und/oder Hasentierkörper zerlegen und verarbeiten und darf sie nur direkt an den Endverbraucher abgeben. Die Abgabe an ein Einzelhandelsunternehmen (Metzgerei, Restaurant usw.), das sich nicht am Produktionsstandort befindet, ist nicht zulässig.

a. Funktionsweise der Einrichtungen zur Schlachtung von Geflügel und Hasentieren im Betrieb

Alle Arten von Geflügel und Hasentieren, die in Anhang I der V (EG) Nr. 853/2004 definiert sind (Hausgeflügel, Truthühner, Perlhühner, Enten, Gänse, Tauben, Wachteln, Fasanen, Rebhühner, Kaninchen, Hasen, Nagetiere) können in dem Betrieb geschlachtet werden, in dem sie aufgezogen werden. Dazu gehören die Fettschwimmvögel, die für die Produktion von Stopfleber (Foie Gras) bestimmt sind.

Nur jene Tiere gelten als in dem Betrieb aufgezogen, die während eines Zeitraums, in dem eine Änderung ihrer Fleischigkeit durch eine signifikante Gewichtszunahme nachgewiesen werden kann, dort unterhalten wurden.

⁷ Wenn in dieser Gemeinde kein örtlicher Markt stattfindet, kann die direkte Abgabe auf dem nächstgelegenen Markt einer anderen Gemeinde erfolgen.

b. Grenzen der direkten Versorgung

Der Erzeuger, der eine von der Agentur ausgestellte Genehmigung zur „Schlachtung am Erzeugungsort von Geflügel und Hasentieren durch den Erzeuger“ besitzt, darf maximal 7.500 Stück Geflügel und/oder maximal 1.000 Hasentiere pro Jahr am Ort der Primärproduktion schlachten und zurichten. Die geschlachteten Tiere dürfen nur zur Direktabgabe an den Endverbraucher am Produktionsort oder auf dem lokalen öffentlichen Markt⁷ oder zur Lieferung an ein vom Erzeuger selbst am Produktionsstandort betriebenes Einzelhandelsunternehmen (Fleischverkaufsstelle, Restaurant usw.) bestimmt sein.

Falls der Erzeuger nicht über die von der Agentur ausgestellte Genehmigung zur „Schlachtung am Erzeugungsort von Geflügel und Hasentieren durch den Erzeuger“ verfügt, darf er bis zu 500 Stück Geflügel und/oder 250 Hasentiere pro Jahr am Ort der Primärproduktion schlachten und zurichten. Die geschlachteten Tiere dürfen nur zur Direktabgabe an den Endverbraucher am Produktionsort bestimmt sein. In diesem Fall darf der Erzeuger weder auf dem örtlichen Markt verkaufen noch ein Einzelhandelsunternehmen (Fleischverkaufsstelle, Restaurant usw.) beliefern.

c. Bei der FASNK zu registrierende Tätigkeiten und eventuell einzuholende Genehmigung

➤ Für die Schlachtung von Geflügel im Betrieb

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 059 „Bauernhof Haltung Geflügel“,
- Im Falle der Schlachtung von mehr als 500 Stück Geflügel pro Jahr, ACT 154 „Bauernhof Schlachtung Geflügel“.

Diese beiden Tätigkeiten bedürfen einer spezifischen Genehmigung der FASNK.

➤ Für die Schlachtung von Hasentieren im Betrieb

Der FASNK sind die auf den folgenden Tätigkeitsdatenblättern definierten Tätigkeiten zu melden:

- ACT 226 „Bauernhof Haltung Kaninchen“,
- Im Falle der Schlachtung von mehr als 250 Hasentieren pro Jahr, ACT 155 „Bauernhof Schlachtung Kaninchen“.

Nur die zweite Tätigkeit bedarf einer spezifischen Genehmigung der FASNK.

d. Hygieneanforderungen

Für die Beförderung, Lagerung und Behandlung von lebenden Tieren gelten die Hygienevorschriften für die Primärproduktion gemäß Anhang I der V (EG) Nr. 852/2004.

Für die Schlachtung, Zurichtung und Beförderung von Fleisch gelten die Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer gemäß Anhang II der V (EG) Nr. 852/2004 sowie die Verpflichtung zur Anwendung und Aufrechterhaltung eines auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Systems zur Eigenkontrolle.

In Artikel 20 des Erlasses vom 7. Januar 2014 sind außerdem die Anforderungen festgelegt, die im Rahmen einer Schlachtung im Betrieb mit spezifischer Genehmigung durch die FASNK zu erfüllen

sind. Diese Anforderungen betreffen die Infrastruktur und die Mindestausstattung für eine hygienische Schlachtung sowie die Hygiene- und Tierschutzvorschriften, die bei Schlacht- und Zurichtungstätigkeiten zu beachten sind.

Als Mindestausrüstung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte ist entweder eine Vorrichtung mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges, von der FASNK anerkanntes System erforderlich.

In Artikel 21 des Erlasses vom 7. Januar 2014 sind die Anforderungen festgelegt, die im Rahmen einer Schlachtung im Betrieb ohne spezifische Genehmigung der FASNK zu erfüllen sind.

6. Anlagen

Liste der vom Rundschreiben betroffenen Tätigkeitsdatenblätter.

7. Revisionsübersicht

Übersicht der Revisionen des Rundschreibens		
Version	Gültig ab	Gründe und Umfang der Revision
1.0	16.02.2015	Originalversion
1.1	Veröffentlichungsdatum	Anpassung: ACT 060 – 059 – 154 – 155 & Anhang

Anhang zum Rundschreiben über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen

Liste der vom Rundschreiben betroffenen Tätigkeitsdatenblätter

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 050 „Bauernhof – Rinder“.

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR41	Rinder (außer Kälbermast)
Registrierung		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 052 „Pferdehalter“.

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR156	Einhufer
Registrierung		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 054 „Bauernhof – Legehennen (50 – 200)“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR188	Legehennen in Produktion (>50<200)
Registrierung		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 057 „Bauernhof - Schafe und Ziegen“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR109	Schafe und Ziegen
Registrierung		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 059 „Bauernhof Haltung Geflügel“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR183	Geflügel vom Typ Fleisch >= 200
Genehmigung 10.2		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 060 „Bauernhof – Legehennen (>=200)“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR187	Legehennen in Produktion (>=200)
Genehmigung 10.2		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 069 „Bauernhof - Milchproduktion“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC64	Erzeugung
Produkt	PR85	Rohmilch
Registrierung		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 154 „Bauernhof Schlachtung Geflügel“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC2	Schlachtung und Zurichtung
Produkt	PR181	Geflügel, ausgenommen für die Herstellung von Stopfleber (Foie Gras)
Genehmigung: 2.5		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 155 „Bauernhof Schlachtung Kaninchen“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC2	Schlachtung und Zurichtung
Produkt	PR84	Hasentiere
Genehmigung: 2.5		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 168 „Eierpackstelle“

Ort	PL21	Packstelle
Tätigkeit	AC12	Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen
Produkt	PR104	Konsumeier
Genehmigung: 5.2		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 226 „Bauernhof Haltung Kaninchen“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR84	Hasentiere
Registrierung		

➤ Tätigkeitsdatenblatt ACT 244 „Fischereifahrzeug“

Ort	PL61	Fischereifahrzeug
Tätigkeit	AC57	Fischerei
Produkt	PR132	Fischereierzeugnisse
Genehmigung: 3.1		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 292 „Fischzucht in der Aquakultur »

Ort	PL45	Aquakulturbetrieb
Tätigkeit	AC28	Haltung
Produkt	PR115	Fische aus Aquakultur
Genehmigung: 18.b.1		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 322 „Bauernhof – Milchprodukte Rohmilch von Kuh“

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC42	Herstellung für den Direktverkauf
Produkt	PR143	Milchprodukte aus Kuhrohmilch
Genehmigung: 4.3		

- Tätigkeitsdatenblatt ACT 323 „Bauernhof – Milchprodukte – Rohmilch von Tieren außer Kuh“.

Ort	PL42	Landwirtschaftlicher Betrieb
Tätigkeit	AC42	Herstellung für den Direktverkauf
Produkt	PR142	Milchprodukte aus Rohmilch von anderen Tieren als Kühen
Genehmigung: 4.3		