



Rundschreiben über private Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren

Referenz	PCCB/S3/116116	Datum	05.05.2021
Aktuelle Version	3.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Private Schlachtungen, Schlachthöfe, als Haustiere gehaltene Huftiere		

Verfasst von	Gebilligt von
Tom Van Vooren, Berater	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die regulatorischen Anforderungen bezüglich privater Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren zu erläutern. Für private Schlachtungen von Zuchtwild verweisen wir auf das „Rundschreiben über die Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und Bisons und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer zugelassenen Niederlassung“ (PCCB/S3/1172442).

2. Anwendungsbereich

Private Schlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

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. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97.

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen).

Gesetz vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch.

Königlicher Erlass vom 9. März 1953 über den Handel mit Schlachtfleisch und zur Regelung der Beschau der im Inland geschlachteten Tiere.

Königlicher Erlass vom 4. Juli 1996 über die allgemeinen und besonderen Betriebsbedingungen für Schlachthöfe und andere Einrichtungen.

Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

Königlicher Erlass vom 10. Juni 2014 über die Bedingungen für den Transport und das Ansammeln landwirtschaftlicher Nutztiere sowie den Handel mit diesen Tieren.

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene.

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

3.2. Andere

Rundschreiben über die Haltung und Schlachtung von Zuchtwild und Bisons und das Zerlegen von Zuchtwildfleisch in einer zugelassenen Niederlassung (PCCB/S3/1172442)

Rundschreiben über den Umgang mit Cysticercose und finnigem Fleisch (PCCB/S3/1663108)

Rundschreiben über die Entsorgung von spezifizierten Risikomaterialien (SRM) in Schlachthöfen, Zerlegebetrieben, Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen, und Fleischverkaufsstellen (PCCB/S3/1340075)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Als Haustiere gehaltene Huftiere: Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich der Arten Bubalus und Bison), Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer.

Finniges Fleisch: Frischfleisch, das nicht sichtbar Cysticercose-infiziert ist und von Tieren stammt, die nicht generalisiert Cysticercose-infiziert sind. Finnen sind die Larvenstadien der Gattung Taenia. Sie können durch den Verzehr von solchem Fleisch aufgenommen werden und Gesundheitsprobleme bei Menschen hervorrufen.

Private Schlachtung: Schlachtung eines Tieres, dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seiner Familie verwendet wird.

Schlachttier: Tier, das dazu bestimmt ist, zum Schlachthof oder aber zu einer Sammelstelle oder einem Händlerstall befördert zu werden, von wo aus es nur unmittelbar zu einem Schlachthof gebracht werden darf.

Transporteur: jede natürliche oder juristische Person, die Tiere auf eigene Rechnung oder auf Rechnung eines Dritten verbringt.

5. Private Schlachtungen

Neben den gewerbsmäßigen Schlachtungen gibt es in Belgien auch noch die privaten Schlachtungen. Als private Schlachtungen werden Schlachtungen von Tieren bezeichnet, deren Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seiner Familie verwendet wird. Es ist verboten, Fleisch aus privaten Schlachtungen in den Handel zu bringen (auch keine Fleischteilstücke) oder diese an Dritte abzugeben. Dieses Fleisch ist einzig und allein dazu bestimmt, den Bedarf des Eigentümers des geschlachteten Tieres und seiner Familie zu decken.

Die Person, die eine private Schlachtung beantragt oder selbst ausführt, ist kein Anbieter der Nahrungsmittelkette. Die private Schlachtung wird nicht als eine Tätigkeit der Nahrungsmittelkette angesehen.

Die private Schlachtung ist eine belgische Schlachtregelung, die nur auf belgischem Staatsgebiet Anwendung finden kann.

5.1. Transport von Tieren zwecks privater Schlachtung

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 (Artikel 1 Punkt 2 b) und dem Königlichen Erlass vom 10. Juni 2014 (Anlage I Teil A) ist die Person, die ein für die private Schlachtung bestimmtes Tier in ihrem eigenen Fahrzeug transportiert, der Transporteur des Tieres und hat sie die Aufsicht für jenes Tier. Jedoch wird sie nicht als ein professioneller Transporteur angesehen, wenn für die Verbringung des Tieres eine maximale Strecke von 50 km (Distanz ist in Luftlinie zu berechnen) zwischen dem Ort, an dem das Tier gehalten wird, und dem Ort, an dem das Tier geschlachtet werden muss (Wohnort der Privatperson oder in einem Schlachthof – siehe Punkt 5.2), zurückgelegt wird.

Bei der Person, die ein Tier zwecks privater Schlachtung verbringt, kann es sich sowohl um die Privatperson, die das Fleisch erhält, als auch den Halter/Verkäufer des Tieres handeln, der das Tier auf Rechnung der Privatperson zum Schlachthof oder zum Wohnsitz letzterer befördert.

Personen, die die vorerwähnten Bedingungen nicht erfüllen, werden als professionelle Transporteure angesehen. Dies ist unter anderem der Fall eines Dritten, der weder das Fleisch erhält noch der Halter/Verkäufer des Tieres ist und der das Tier auf Rechnung der Privatperson befördert. Ein professioneller Transporteur ist verpflichtet, alle für den professionellen Transport geltenden Regeln zu beachten, selbst wenn es sich um den Transport eines für die private Schlachtung bestimmten Tieres handelt.

Jede Person, die ein Tier verbringt, muss bei der Beförderung auch für das Wohlbefinden jenes Tieres Sorge tragen. Die Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere fällt in den Zuständigkeitsbereich der Regionen. Für weitere Informationen zu diesem Thema müssen Sie sich daher an letztere wenden.

5.2. Ort der Schlachtung

Die Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren darf im Allgemeinen nur in einem zugelassenen Schlachthof erfolgen. Die Tierarten, die in einem bestimmten Schlachthof geschlachtet werden dürfen, sind auf der Zulassung aufgeführt, die dem betreffenden Schlachthof erteilt wurde.

Die allgemeine Regel, gemäß derer Tiere zwingend in einem Schlachthof geschlachtet werden müssen, kennt einige spezifische Ausnahmen, durch die die Durchführung aller oder einiger Etappen der Schlachtung an einem anderen Ort erfolgen kann:

- Schlachtung und Zurichten von Schweinen, Ziegen und Schafen durch eine Privatperson im eigenen Heim (das Fleisch ist ausschließlich für die Privatperson und ihren Haushalt bestimmt), genannt Hausschlachtung;
- nur das Anstechen und das Entbluten von als Haustiere gehaltenen Huftieren während einer Notschlachtung¹.

Im Rahmen einer privaten Schlachtung von Schweinen, Ziegen und Schafen hat die Privatperson somit die Wahl, die Tiere in einem Schlachthof oder im eigenen Heim zu schlachten/schlachten zu lassen.

Rinder und Einhufer müssen bei einer privaten Schlachtung allerdings immer in einem Schlachthof geschlachtet werden, es sei denn, es handelt sich um eine Notschlachtung (siehe Rundschreiben über Notschlachtungen von als Haustiere gehaltenen Huftieren (PCCB/S3/GDS/952588)).

Es sei darauf hingewiesen, dass die zuständigen lokalen oder regionalen Behörden Beschränkungen für Hausschlachtungen (bis zu ihrem vollständigen Verbot) verhängen können.

Darüber hinaus sind die Bestimmungen bezüglich des Tierwohlbefindens während des eventuellen Transports zum Schlachthof und im Rahmen der Hausschlachtung sowie jene bezüglich der Umwelt (Abfallmanagement und dies vor allem im Rahmen der Hausschlachtung), die zu den Zuständigkeiten der Regionen gehören, einzuhalten. Die zuständigen regionalen Behörden sind für die Kontrollen in diesem Bereich zuständig.

Jede andere auf lokaler Ebene geltende Regel muss selbstverständlich auch beachtet werden.

5.3. Schlachterklärung

Im Falle einer privaten Hausschlachtung (und somit unter Vorbehalt dessen, was die lokalen und regionalen Regeln gestatten) muss der Eigentümer des Tieres die Schlachterklärung persönlich und mindestens 2 Arbeitstage vor der Schlachtung bei der Gemeinde, in der sein Wohnsitz liegt, einreichen. Erfolgt die private Schlachtung in einem Schlachthof, wird die Erklärung im Schlachthof bei der Ankunft des Tieres eingereicht. In beiden Fällen erhält die Privatperson eine Empfangsbestätigung ihrer Schlachterklärung. Sie ist dazu angehalten, diese bis zum Ende des Jahres, das auf die Schlachtung folgt, aufzubewahren.

Es ist erforderlich, sich vorab bei der betreffenden Gemeinde oder der Lokalen Kontrolleinheit der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette, der man untersteht, registrieren zu lassen, um berechtigt zu sein, eine private Schlachtung anzumelden. Diese Registrierung ist vonnöten, wenn der Antragssteller nicht bereits in Sanitel registriert ist, und muss nur ein einziges Mal vorgenommen werden.

Es empfiehlt sich, den Verantwortlichen des Schlachthofs zu kontaktieren, bevor man sein Tier zu dem betreffenden Schlachthof transportiert, um dort eine private Schlachtung durchführen zu lassen.

¹ Informationen zu Notschlachtungen können Sie in dem Rundschreiben, welches sich spezifisch mit diesem Thema befasst, finden: <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/abattagesurgence/>

5.4.. Untersuchung

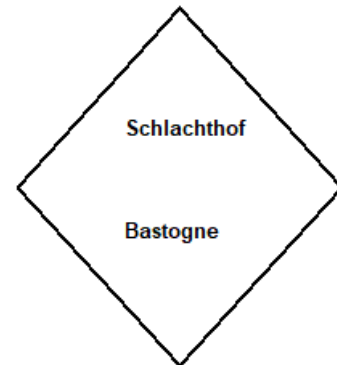
Im Falle einer privaten Schlachtung außerhalb eines Schlachthofes (Hausschlachtung) ist keine tierärztliche Untersuchung vorgeschrieben. Dies ist jedoch der Fall bei einer privaten Schlachtung in einem Schlachthof.

Private Schlachtungen, die in einem Schlachthof durchgeführt werden, unterliegen den gleichen Untersuchungsverfahren wie gewerbsmäßige Schlachtungen, aber auf dem für genusstauglich erklärten Fleisch wird kein ovales Genusstauglichkeitskennzeichen - welches dessen Inverkehrbringen ermöglichen würde - angebracht.

Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse, welche im Rahmen einer privaten Schlachtung in einem Schlachthof gewonnen werden, werden mit einem besonderen Genusstauglichkeitskennzeichen in Form einer Raute gekennzeichnet, nachdem sie für den menschlichen Verzehr für geeignet erklärt wurden.

Das Genusstauglichkeitskennzeichen in Form einer Raute entspricht den folgenden Anforderungen:

- Form: Raute
- Seite: 6 cm
- Buchstaben: 0,5 cm hoch
- Angaben:
 - „Schlachthof“
 - Name des Ortes, an dem sich der Schlachthof befindet.



Der Schlachthofbetreiber kann dem Eigentümer die Köpfe von über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen, die spezifizierte Risikomaterialien sind und für die Vernichtung bestimmt sind, nicht aushändigen. Er kann dem Eigentümer jedoch die internen und externen Kaumuskel seines geschlachteten Tieres geben, wenn diese als genusstauglich erachtet werden.

Im Falle einer privaten Schlachtung von Pferden und Schweinen im Schlachthof ist eine Untersuchung auf Trichinen erforderlich. Kann jedoch belegt werden, dass diese Tiere in kontrollierten Unterbringungen gehalten wurden, kann von dieser Verpflichtung nach Zustimmung des amtlichen Tierarztes abgesehen werden (ein gültiges INK-Formular ist ebenfalls notwendig).

5.5. Bestimmung des Fleisches

Es ist verboten, Fleisch aus privaten Schlachtungen in den Handel zu bringen.

Ausnahme: In dem Ausnahmefall, dass Cysticercose (finniges Fleisch) während der Untersuchung festgestellt wird, darf die Privatperson im Einvernehmen mit dem Züchter, bei dem sie ihr Tier (Rind) erworben hat, das Eigentum des Schlachtkörpers und der Schlachtnebenerzeugnisse des infizierten Rindes an diesen Züchter oder an den Versicherer, mit dem dieser Züchter eventuell eine Versicherungspolice „Cysticercose“ abgeschlossen hat, übertragen. Der Status der privaten Schlachtung wird daraufhin aufgehoben. Der Züchter oder sein Versicherer darf somit das Fleisch in Verkehr bringen, vorausgesetzt, dass das erforderliche Gefrieren des finnigen Fleisches erfolgt ist. Für mehr Informationen zu diesem Thema verweisen wir auf das Rundschreiben über den Umgang mit Cysticercose und finnigem Fleisch.

Fleisch aus privaten Schlachtungen darf im Allgemeinen nur direkt vom Schlachthof zum Heim des Eigentümers des geschlachteten Tieres transportiert werden.

Es bestehen allerdings einige Ausnahmen von dieser Regel, um die Entfernung der Wirbelsäule (wenn diese zu den spezifizierten Risikomaterialien zählt (siehe dafür das Rundschreiben über die Entsorgung von spezifizierten Risikomaterialien (SRM) in Schlachthöfen, Zerlegebetrieben, Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen, und Fleischverkaufsstellen)) aus den Rinderschlachtkörpern und das Gefrieren von finnigem Fleisch zu vereinfachen. Das Fleisch aus einer privaten Schlachtung darf zu den folgenden zugelassenen Lebensmittelunternehmen in den nachstehenden Fällen gebracht werden:

- zu einem Zerlegebetrieb:
 - für die Zerlegung von finnigem Fleisch vor dem Transport zu einer Niederlassung, die über die geeigneten Anlagen zum Gefrieren von finnigem Fleisch verfügt;
 - für die Entfernung der Wirbelsäule aus einem Schlachtkörper eines über 30 Monate alten Rindes (da Belgien zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des vorliegenden Rundschreibens ein Land mit vernachlässigbarem Risiko in Bezug auf die spongiforme Rinderenzephalopathie ist, wird die Wirbelsäule von über 30 Monate alten Rindern, die in Belgien geboren und aufgezogen wurden, nicht als spezifiziertes Risikomaterial angesehen, welches in einem zugelassenen Zerlegebetrieb entfernt werden muss).
- zu einer Niederlassung, die über geeignete Anlagen zum Gefrieren von finnigem Fleisch verfügt: für das Gefrieren von finnigem Fleisch.

Die Schlachtkörper, die aus einem der oben genannten Gründe an ein Lebensmittelunternehmen gesendet werden, müssen mit einem Etikett mit den folgenden Angaben versehen sein:

- Name und Adresse des Bestimmungslebensmittelunternehmens,
- Grund des Versands.

In dem Versand- und Eingangsregister des Lebensmittelunternehmens ist der Grund des Versands und gegebenenfalls das Vorhandensein des Fleisches anzugeben.

Schlachtnebenerzeugnisse, die nicht zusammen mit dem Rinderschlachtkörper, den der amtliche Tierarzt im Rahmen der Untersuchung für Cysticercose-infiziert befunden hat, zur Gefrierbehandlung gebracht werden, sind für genussuntauglich zu erklären.

Im Anhang finden Sie ein Schema über die häufigsten aufeinanderfolgenden Bestimmungsorte von Fleisch aus privaten Schlachtungen sowie die Pflichten in Bezug auf die Etikettierung und die Begleitdokumente.

Es ist offenkundig, dass das Fleisch schlussendlich immer zu der Privatperson, für die die private Schlachtung ausgeführt wurde, gebracht werden muss. Es muss jederzeit dafür Sorge getragen werden, dass das Fleisch aus privaten Schlachtungen eindeutig von dem Fleisch aus gewerbsmäßigen Schlachtungen unterschieden werden kann.

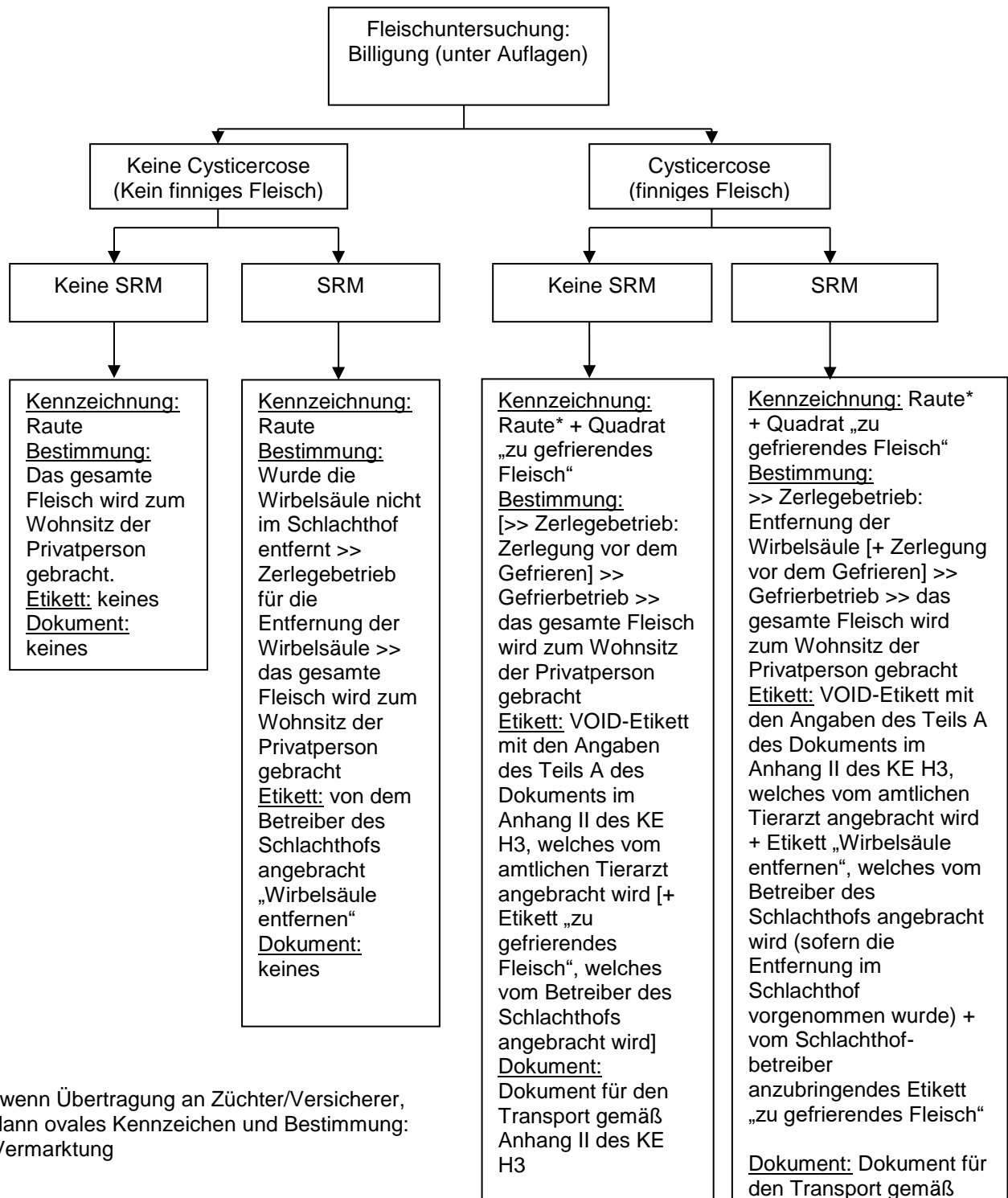
5. Anlagen

Anlage: Schematische Abbildung der aufeinanderfolgenden Bestimmungsorte des Fleisches aus privaten Schlachtungen.

6. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	10.01.2006	Originalversion
2.0	22.09.2014	- Zusammenstellung der geltenden Regeln bezüglich privater Schlachtungen; - Anpassung des Layouts an das neue Format für die Rundschreiben der FASNK.
2.1	11.04.2016	Veröffentlichung des Königlichen Erlasses vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
2.2	30.01.2018	Die einzige Anpassung besteht darin, dass <i>Provinziale Kontrolleinheit</i> durch <i>Lokale Kontrolleinheit</i> ersetzt wurde.
3.0	Veröffentlichungsdatum	Überarbeitung der regulatorischen Anforderungen und Aktualisierung

Anlage: Schematische Abbildung der aufeinanderfolgenden Bestimmungsorte des Fleisches aus privaten Schlachtungen



*wenn Übertragung an Züchter/Versicherer,
dann ovales Kennzeichen und Bestimmung:
Vermarktung

Erläuterungen der Abkürzungen und Symbole:

[...]: optionaler Schritt
>>: gesendet an

SRM: Spezifizierte Risikomaterialien
KE H3: Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung
zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in
Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse
tierischen Ursprungs.