
Thema: Fleischhygieneüberwachung

EU-Zulassung - Häufig gestellte Fragen

Seit dem 01.01.2006 ist das sogenannte EU- Hygienepaket anzuwenden. Ein wesentlicher Bestandteil dieser europarechtlichen Vorschriften, die für alle Mitgliedstaaten in der europäischen Union gelten, ist die Zulassungspflicht für alle Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen. Hierzu zählen u. a. Fleisch einschl. Geflügel, Fisch, Milch und Eier.

Was ist die EU-Zulassung und welche Bedeutung hat sie?

Während vor dem 01.01.2006 die Zulassung eines Betriebes Voraussetzung dafür war, mit anderen Mitgliedstaaten der EG handeln zu dürfen, ist nunmehr die EU-Zulassung grundsätzliche Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel **überhaupt in den Verkehr gebracht werden dürfen**.

Nach Artikel 4 der VO (EG) 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann in den Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen Anforderungen der Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004 entsprechen und von der zuständigen Behörde registriert - oder sofern dies erforderlich ist - zugelassen worden sind.

Welche Betriebe sind zulassungspflichtig?

- Alle selbstschlachtenden Metzger oder Direktvermarkter (Schweine, Rinder, Lämmer, Pferde, Farmwild, Geflügel, Hasen)
- Wildbearbeitungsbetriebe
- Umpackbetriebe
- Einzelhandelsbetriebe, z. B. nicht selbstschlachtende Metzgereien oder Hofkäsereien, die an andere Einzelhandelsbetriebe (z. B. eigene Filialen, Gaststätten, Läden, Betriebskantinen),
 - die mehr als 100 km entfernt sind oder

- mehr als 1/3 ihrer Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs abgeben
- Betriebe der Milchwirtschaft
- Betriebe, die im eigenen Betrieb hergestellte tierische Lebensmittel an andere zugelassene Betriebe abgeben

Welche Ausnahmen von der Zulassungspflicht gibt es?

Die EU-Zulassung ist nicht erforderlich für:

- Gehegewildhalter, die ihr Farmwild im Gehege töten und an einem geeigneten Platz im Herkunftsbetrieb ausweiden
- die direkte Abgabe kleiner Mengen (bis 10.000 Stück / Jahr) von Fleisch, Geflügel und Hasentieren, das / die im (eigenen) landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist / sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen
- Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche (Umkreis 100 km vom Erlegungs- / oder Wohnort) Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben
- die Abgabe von Primärprodukten, wie z. B. Wild in der Decke, Rohmilch, Milch-ab-Hof, Vorzugsmilch, Eier (ausgenommen Packstellen), Honig, Fisch, soweit dieser über das Töten und Ausnehmen nicht weiter behandelt wurde

Wo ist die Zulassung zu beantragen?

Für alle Betriebe im Rhein-Kreis-Neuss ist das hiesige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt die zuständige Zulassungsbehörde. Die Zulassung ist schriftlich zu beantragen und mit den vollständigen Zulassungsunterlagen einzureichen.

Bis wann muss der Betrieb zugelassen sein?

Die Zulassungspflicht besteht eigentlich bereits seit 01.01.2006. Betriebe, die vor dem 01.01.2006 registriert waren, dürfen ihre Erzeugnisse weiterhin auf dem heimischen Markt bringen bis sie zugelassen sind.

Der Betrieb **muss** jedoch bis **spätestens 31.12.2009** zugelassen sein.

Was passiert, wenn der Betrieb nicht bis zum 31.12.2009 zugelassen ist?

Da die Zulassung tätigkeitsbezogen ist, dürfen bestimmte Tätigkeiten (z. B. Schlachten) nicht mehr durchgeführt werden und werden schließlich untersagt. Auch eine Belieferung

der Filialen über die „Drittelregelung“ (siehe bei Zulassungspflicht) hinaus wäre nicht mehr möglich.

Welche Zulassungsunterlagen sind einzureichen?

- schriftlicher Antrag auf Zulassung
- Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers
 - aktuelles polizeiliches Führungszeugnis
 - Auszug aus dem Gewerbezentralregister
 - Selbstauskunft zur Straffreiheit
- Betriebsspiegel inkl. produktspezifischem Beiblatt gem. der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung
- Produktspezifisches Beiblatt (zum Betriebsspiegel) gem. der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung
- Betriebsplan, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen und / oder im Falle handwerklich strukturierter Betriebe, die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit / Lagerung ersichtlich ist
- Kopie der Gewerbebeanmeldung / Handelsregistrauszug

Verfahren der Zulassung

Nachdem die Zulassungsunterlagen vollständig vorliegen, werden diese unverzüglich bearbeitet. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wird eine Besichtigung Ihres Betriebes vornehmen. Hierbei werden die baulichen Voraussetzungen, die Betriebs- und Arbeitshygiene sowie die Eigenkontrollen überprüft. Falls Mängel festgestellt werden, werden diese vor Ort besprochen. Erforderlichenfalls erfolgen weitere Nachbesichtigungen. Nachdem die vollständigen Zulassungsunterlagen und eine Bewertung über die letzte Besichtigung vorgenommen wurden, erfolgt die Zulassungsbegehung.

Keine Bange vor der Zulassung

Als Faustregel gilt: Alle vor dem 01.01.2006 registrierten Betriebe, die die damals geltenden Anforderungen erfüllt haben, sind auch grundsätzlich zulassungsfähig. Im Gegensatz zum alten Recht geben die EU-Verordnungen häufig keine konkreten Anforderungen vor, sondern haben nur eine sichere und hygienische Erzeugung von Lebensmitteln als Ziel. Damit stehen dem Lebensmittelunternehmer nun viel mehr individuelle Möglichkeiten zur Verfügung, wie z. B. durch organisatorische Maßnahmen, um dieses Ziel zu erreichen.

Für die Zulassungsbehörde ergeben sich größere Ermessensspielräume, so dass den individuellen Gegebenheiten des zuzulassenden Betriebs im Einzelfall eher Rechnung getragen werden kann als vorher.