

# Wichtige Rechtsvorschriften für Direktvermarktung von Milcherzeugnissen zusammengefasst

Für die landwirtschaftliche Direktvermarktung sind in erster Linie lebensmittel-, gewerbe-, steuer- und handelsklassenrechtliche Bestimmungen relevant. Auch der Verbraucherschutz gewinnt zunehmend an Bedeutung, weshalb sich auch landwirtschaftliche Direktvermarkter mit den Kennzeichnungspflichten für Lebensmittel auseinandersetzen müssen. Hervorzuheben ist hier insbesondere die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV – VO (EU) Nr. 1169/2011). Als letzte wichtige Neuerung der LMIV wurde am 13. Dezember 2016 die Nährwertdeklaration verpflichtend. Für landwirtschaftliche Direktvermarkter bietet die LMIV zahlreiche Ausnahmen und Erleichterungen von den umfangreichen Kennzeichnungspflichten, besonders wenn die Waren ohne Vorverpackung abgegeben werden. Die Allergen Kennzeichnung muss allerdings auch in diesen Fällen erfolgen.

Ebenso nimmt die Hygiene einen großen Stellenwert bei der landwirtschaftlichen Direktvermarktung ein. Überwiegend gelten hierzu europarechtliche Regelungen, die durch nationale Verordnungen ergänzt und konkretisiert werden, insbesondere die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV).

<https://www.stmelf.bayern.de/direktvermarktung>

[https://www.stmelf.bayern.de/mam/cms01/agrarpolitik/dateien/direktvermarktung\\_2017\\_web.pdf](https://www.stmelf.bayern.de/mam/cms01/agrarpolitik/dateien/direktvermarktung_2017_web.pdf)

## **Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV)**

Die VO (EU) Nr. 1169/2011, die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), löst die bisherigen

Kennzeichnungspflichten des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sowie der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung weitgehend ab.

Die LMIV gilt für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Die bereitgestellten Informationen sollen den Verbrauchern ermöglichen, eine Wahl zu treffen, die ihren individuellen Ernährungswünschen und -bedürfnissen entspricht. Die Informationen dienen auch dem Gesundheitsschutz der Verbraucher.

## **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Personen, die über den privaten, hauswirtschaftlichen Bereich hinaus gewerbsmäßig in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind oder sonst mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Produkte (z. B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis und Speiseeis) beschäftigt sind und mit diesen Produkten in Berührung kommen, **benötigen vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit eine infektionshygienische Belehrung (einschließlich Bescheinigung hierüber, die nicht älter als drei Monate sein darf).**

**Es besteht eine Pflicht der 2 Jährigen Nachschulung.**

## **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002)**

Die VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) ist **eine Art „Grundgesetz“ des Lebensmittelrechts**, das den Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschung sicherstellen soll. Verpflichtungen für Lebensmittelunternehmer ergeben sich darüber hinaus aus dem in Deutschland geltenden LFGB.

Die Grundsätze sind dabei:

**Verantwortlich für die Sicherheit eines Lebensmittels ist jede Person, die mit einem Lebensmittel umgeht und/oder es in den Verkehr bringt**, gleichgültig, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht (die EU Verordnung spricht von „Lebensmittelunternehmer“). **Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Als nicht sicher gelten Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.**

## **Das EU Hygienepaket umfasst u. a. folgende wichtige Verordnungen:**

**VO (EG) Nr. 178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts (Basisverordnung)

**VO (EG) Nr. 853/2004**, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs  
Abschnitt 9 – Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

**VO (EG) Nr. 2073/2005** über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

**VO (EG) Nr. 2017/625** 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.

**VO (EG) Nr. 852/2004**, Verordnung über Lebensmittelhygiene:

Für alle Lebensmittelunternehmer gelten die allgemeinen Anforderungen an Hygiene und Buchführung der Anhänge I (Primärproduktion) bzw. II (für alle anderen Lebensmittelunternehmer außerhalb der Primärproduktion) der VO (EG) Nr. 852/2004. Diese beinhalten im Wesentlichen den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln.

Dazu gehören:

- **Die Basishygiene (z. B. grundlegende Sauberkeit in Räumen, von Geräten, Schutz vor Schädlingen usw.)**
- **Die Prozesshygiene (sorgfältige Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, aus hygienischer Sicht sinnvoller und möglichst kreuzungsfreier Arbeitsablauf, Einhaltung von Erhitzungstemperaturen und -zeiten)**
- **Die Personalhygiene (z. B. saubere Arbeitskleidung, Einhaltung der Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes, persönliche Hygiene) und die sachgemäße Abfallbehandlung.**

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch nationale Verordnungen. Zu nennen sind hier insbesondere

- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und
- die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV).

Diese enthalten auch Ausnahmen für die Abgabe kleiner Mengen von pflanzlichen Primärerzeugnissen sowie bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Verbraucher. **Auch bei der Abgabe kleiner Mengen der genannten Erzeugnisse sind Maßnahmen zu ergreifen, die eine gute Hygienepraxis sicherstellen.** Die konkreten Regelungen hierzu sind in § 5 und Anlage 2 der LMHV sowie §§ 3 und 4 mit Anlagen 1 bis 4 zur Tier-LMHV enthalten.

## Milch und Milcherzeugnisse

Eine direkte Vermarktung durch den Erzeuger erfordert bei dem leicht verderblichen Lebensmittel Milch eine besondere Beachtung der Lebensmittelhygiene. Für Milch und Milcherzeugnisse gelten daher zum Schutz der Verbraucher **strenge hygienische Anforderungen**. Sie sind in der LMHV und Tier-LMHV festgelegt.

Siehe Merkblatt Regierung von Schwaben zur „Abgabe von Milch auf den Sennalpen (14.04.2020)“

Werden Milcherzeugnisse im Betrieb hergestellt und direkt vermarktet, ist eine Registrierung als Einzelhandelsbetrieb bei der zuständigen Behörde (i. d. R. das Landratsamt) zu beantragen. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel V und VI Tier-LMHV sind einzuhalten.

**Ferner sind die Untersuchungen nach der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel durchzuführen.**

Bei Käse aus Rohmilch ist auf Listerien, Salmonellen, koag. Staphylokokken und E.coli zu untersuchen!

Soll mehr als ein Drittel der erzeugten Menge an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben oder die Erzeugnisse in mehr als 100 km entfernte Betriebe verbracht werden, muss der Betrieb vor Aufnahme der Tätigkeit von der zuständigen Bezirksregierung (Zulassungsbehörde) zugelassen sein.

## Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)

### Auszüge!

#### § 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

#### § 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

- nachteilige Beeinflussung:  
**eine Ekel erregende** oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, **wie durch Mikroorganismen**, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, **tierische Schädlinge**, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
- leicht verderbliches Lebensmittel:  
**ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist** und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann. (z.B. Weichkäse)

§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so **hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden**, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der **Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind**.

§ 4 Schulung

- (1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.
- (2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit
  1. nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
  2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

§ 6a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft Für Lebensmittelunternehmer, die in Betrieben der **Alm- oder Alpwirtschaft Hart- oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von jeweils mehr als 60 Tagen herstellen**, gelten die in Anlage 3a Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 **nicht**, soweit die in Anlage 3a Spalte 3 jeweils bezeichneten Anforderungen erfüllt werden.

LMHV Anlage 3 a

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der <u>Verordnung (EG) Nr. 852/2004</u>	Räume, Geräte und Ausrüstungen
Milcherzeugnisse	Kapitel II Nr. 1	Räume mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein, c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien, in denen die Lebensmittel reifen oder geräuchert werden, Höhlen oder Felsenkeller, in denen die Lebensmittel reifen
	Kapitel V Nr. 1	a) Kessel aus Kupfer, b) Arbeitsgeräte aus Holz, c) Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft, die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden

**Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen,  
Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln  
tierischen Ursprungs  
(Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)**

§ 19a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben auf Almen oder Alpen, die

- auf Grund der geografischen Lage des Betriebes nicht in der dort genannten Weise auf Keimzahl und Zahl der somatischen Zellen kontrolliert werden kann und
- die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht erfüllt, mit Genehmigung der zuständigen Behörde für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass die Rohmilch ausschließlich zur Herstellung von Hartkäse oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von mehr als 60 Tagen verwendet wird, und nur verarbeitet wird, wenn sie vorher mit jeweils negativem Ergebnis
  - a) einer Untersuchung auf sinnfällige Veränderungen und
  - b) mittels Schalmtests einer Untersuchung auf den Zellgehalt unterzogen worden ist.