



Informationen für Tierhalter bzgl. der Schlachtung von Rindern, Schweinen, Equiden, Schafen und Ziegen im Herkunftsbetrieb

(Kapitel VI a des Anhang III Abschnitt I Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Mit Kapitel VI a des Anhang III Abschnitt I Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Veröffentlichung im EU-Amtsblatt am 20.08.2021) wird die Schlachtung im Herkunftsbetrieb von Rindern, Schweinen, Equiden, Schafen und Ziegen unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit (Mobile Einheit, ME) in Verbindung mit einem zugelassenen Schlachtbetrieb europaweit geregelt.

Allgemeine Bestimmungen:

Es können bis zu **3 Rinder, 3 Pferde/Esel, 6 Schweine, 9 Schafe oder 9 Ziegen** pro Schlachtvorgang in einem Betrieb betäubt, entblutet und dann auf direktem Weg in einen zugelassenen Schlachtbetrieb verbracht werden. Damit ist eine Vermarktung und Abgabe des Fleisches im Gegensatz zur Hausschlachtung möglich. Die Schlachtung von Tieren im Herkunftsbetrieb ist daher nur für gesunde und unverletzte Tiere vorgesehen und abzugrenzen von einer Notschlachtung.

Die Genehmigung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist unabhängig von der Haltungsform, d.h. sie ist auch für Betriebe mit saisonaler Weidehaltung und mit Stallhaltung möglich (Ausnahme: Betäubung mittels Kugelschuss).

Antragsverfahren:

Der Antrag für die Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter Nutzung einer ME ist bei dem zuständigen Veterinäramt zustellen. Die Zuständigkeit für die Erteilung der Genehmigung der Schlachtung im jeweiligen Haltungsbetrieb liegt bei der für den Haltungsbetrieb zuständigen Veterinärbehörde. Für die Betäubung mittels Kugelschuss bei Weiderindern ist gesondert eine Schießerlaubnis zu beantragen.

Erforderlich sind:

- Antragsformular: Antragstellung bei der jeweils für die Tierhaltung zuständigen Behörde durch den Tierhalter oder Schlachtbetrieb, ggf. auch durch von diesen Beauftragte (konkrete Nennung der Tierzahlen, Tierarten und der beteiligten Betriebe)
- schriftliche Vereinbarung zwischen Tierhalter, Schlachthofbetreiber und falls abweichend dem Betreiber der ME: In dieser müssen mind. Name und Anschrift sowie die Unterschriften der Vertragspartner enthalten sein.
- Sachkundenachweis der schlachtenden Person (Art. 7 der VO (EG) Nr. 1099/2009)
- Bescheinigung der Eignung der mobilen Schlachteinheit

Mobile Schlachteinheit:

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist verpflichtend gekoppelt an die Verwendung einer sogenannten mobilen Einheit (ME). Im Rahmen des Genehmigungsantrages wird diese dem beteiligten Schlachtbetrieb zuordnet. Die ME bedarf keiner gesonderten Zulassung, allerdings muss vorab eine Eignungsprüfung der ME durch die zuständige Behörde vorgenommen und bescheinigt werden.

Die Mobile Schlachteinheit muss in jedem Fall leicht zu reinigen, zu desinfizieren, auslaufsicher und beim Transport fest verschließbar sein. In Abhängigkeit von der im Herkunftsbetrieb durchgeführten Schlachtstätigkeiten (z.B. Ausnehmen, Kühlen, etc.) und der Gegebenheiten am Schlachtort sind evtl. weitere Anforderungen an die ME zu stellen.

Entbluten:

Grundsätzlich ist das Entbluten innerhalb der mobilen Einheit durchzuführen. Ein Entbluten außerhalb der ME kann nur unter folgenden Voraussetzungen genehmigt werden:

- Das Blut ist nicht zum menschlichen Verzehr vorgesehen.
- Weder der Haltungsbetrieb noch der Landkreis unterliegen einer tierseuchenrechtlichen Sperre.

Das Blut muss in jedem Fall sicher aufgefangen und ordnungsgemäß entsorgt werden.

Amtlicher Tierarzt:

Der amtliche Tierarzt, der auch die Schlachttieruntersuchung durchführt, ist mindestens drei Tage im Voraus durch den Schlachtbetrieb oder den Tierhalter über den genauen Zeitpunkt der Schlachtung zu informieren. Der amtliche Tierarzt muss während der gesamten Schlachtung im Herkunftsbetrieb anwesend sein.

Transportdauer:

Die geschlachteten und entbluteten Tiere sind unverzüglich auf direktem Weg zum Schlachtbetrieb zu befördern. Die Transportdauer vom Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres bis zur Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachtbetrieb ist ohne Kühlung auf **zwei Stunden** begrenzt. Es sind ausschließlich direkte Transporte zulässig, d.h. ein Aufladen weiterer Tiere an Zwischenstationen ist nicht erlaubt.

Bei einer Transportdauer von mehr als zwei Stunden sind ein gekühlter Transport und das vorherige Ausnehmen der Schlachttiere zwingend erforderlich. In den Sommermonaten sollten mobile Schlachtungen möglichst nur in kühlen Morgen- oder Abendstunden geplant werden; bei geeigneten klimatischen Bedingungen ist eine aktive Kühlung entbehrlich.

Amtliche Fleischuntersuchung:

Die Fleischuntersuchung bedarf keiner gesonderten Anmeldung, allerdings muss der Schlachtbetrieb über die Ankunftszeit rechtzeitig informiert werden. Der Schlachthofbetreiber hat die Ankunftszeit in seinem Betrieb zu dokumentieren.

Der Schlachtkörper muss von folgenden Papieren begleitet werden:

1. Lebensmittelketteninformation (Standarderklärung) und Rinderpass
2. Bescheinigung des amtlichen Tierarztes über die Schlachtieruntersuchung und die durchgeführte Schlachtung

Sachkundenachweis

Personen, welche anlässlich der Schlachtung tätig werden sollen (Ruhigstellung, Betäuben, Entbluten, Kontrolle der Betäubungseffektivität), müssen grundsätzlich über einen Sachkundenachweis nach Art. 7 der VO (EG) Nr. 1099/2009 verfügen. Für die Handhabung und Pflege und das Ruhigstellen der Tiere durch den Tierhalter, benötigt dieser keinen gesonderten Sachkundenachweis.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit! Es wird zusätzlich auf den Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz verwiesen.