5 Fleisch und Fleischerzeugnisse

5.1 Geltungsbereich

Fleisch und Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie entsprechen der Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen beziehen sich diese Richtlinien auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

5.2 Transport und Schlachtung

Allgemeines

Grundsätzlich sind vom Verladen der Schlachttiere bis zur Schlachtung alle Maßnahmen zu ergreifen, die Stress, Schmerz und Leid der Tiere minimieren. Um dies zu erreichen, ist das Verantwortungsbewusstsein aller Beteiligten zu fördern und darauf zu achten, dass das mit Transport und / oder Schlachtung beauftragte Personal über die erforderliche Eignung, die notwendigen Fähigkeiten und beruflichen Kenntnisse verfügt.

Der Transport von Schlachthälften ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen.

Transport der Schlachttiere

Chemisch-synthetische Beruhigungsmittel und Stimulanzien sind vor und während des Tiertransportes verboten.

Für jeden Schritt vom Transport bis zur Schlachtung muss eine Person bestimmt werden, die für das Wohlergehen der Tiere verantwortlich ist. Dies muss anhand eines Begleitpapieres bestätigt werden.

Elektrische Treibhilfen sind generell verboten.

Jedes Tier muss während des Transportes und der Schlachtung identifizierbar sein (Ohrmarke, Kennzeichnung).

Während des Transportes bleibt das Tier im Verantwortungsbereich des Besitzers, bis das Transportziel erreicht ist.
Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken. Bei der Fütterung muss der Schlachtzeitpunkt berücksichtigt werden. Es wird empfohlen, eine Nüchternzeit (die Dauer ohne Futteraufnahme) bei Schweinen von 12 Stunden und bei Wiederkäuern von 16 Stunden nicht zu überschreiten.

Rinder

- angemessene Fütterung vor dem Verladen
- milchgebende Tiere vor dem Verladen abmelken
- schonendes Ein- und Ausladen (z. B. keine Elektrotreiber)
- Trennen der Tiere nach Geschlecht

Schweine

- keine Fütterung wenige Stunden vor der Beförderung
- schonendes Ein- und Ausladen (z. B. Treibschilde und -gatter zum Leiten, keine Schlaginstrumente und Elektrotreiber)
- nach Möglichkeit Treiben vom Dunklen ins Helle
- Trennung nach Mastgruppen und Herkünften; bei gemeinsamen Transport ggf. Trennwände

Geflügel

- Behälter dunkel und gut belüftet

Schafe und Ziegen

- angemessene Fütterung vor dem Verladen

Allgemeine Anforderungen an die Ausstattung von Tiertransportmitteln

- Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüssen geschützt sein, u.a. durch ein regensicheres Dach
- Die Lüftung und der Luftraum ist den Transportverhältnissen und der jeweiligen Tierart anzupassen; es darf zu keiner Beeinträchtigung der Luftzufuhr kommen
- Futter- und Wasserautomaten müssen artgerecht und funktionsfähig sein
- Die Aufbauten müssen so beschaffen sein, dass Tiere nicht abspringen und Körperteile nicht herausragen können
- Die Federung darf keine zu starke Neigung in Kurven zulassen
- Die Laderäume sollten möglichst hell und ohne scharfe Kanten, Vorsprünge, Ecken, vorstehende Haken oder ähnliches sein
- Radkästen sollten sich nicht im Bereich der Liege- und Standflächen befinden
- Ausgewachsene Rinder müssen mindestens 30 cm, Schafe und Schweine mindestens 10 cm Freiraum über ihren Köpfen haben
- Der Boden muss durch Einstreu rutschfest gehalten werden
- Trennwände müssen eine gute Stabilität aufweisen
- Die Ladefläche sollte möglichst tief liegen
- Die Vorrichtungen für das Ausladen wie Brücken, Rampen oder Stege sollten so beschaffen sein, dass ein Ausgleiten verhindert wird. Dazu gehören Einstreu, ein Seitenschutz, feste, ebene oder verstellbare Rampen (mindestens 1,20 m breit) bzw. Verladeklappen mit geringer Neigung oder hydraulischer Hebebühne
- Die Neigung der Ladeklappen sollte nicht mehr als 15 %, der Aufstieg vom Boden auf die Klappe und von der Klappe auf den Wagen nicht mehr als 12 cm und der Spalt zwischen geöffneter Klappe und Ladefläche nicht mehr als 10 mm (sonst abdecken) betragen.

Spezielle Anforderungen an Fahrzeuge für Großtiere

- Zum Ein- und Ausladen muss eine automatische Hebebühne vorhanden sein; in Übergangszeiten sind auch Ladeklappen möglich
- In der Vorderwand oder im vordersten Bereich der Seitenwand muss eine Fluchtklappe vorhanden sein

Über Angaben zur Ladedichte hinaus sind folgende maximale Gruppengrößen einzuhalten:

Rinder bis 100 kg	15 Tiere
Rinder über 100 kg	8 Tiere
Schweine über 60 kg	15 Tiere (Eber und Altsauen gesondert transportieren)
Pferde	5 Tiere
Schafe	30 Tiere

Empfehlungen für maximale Ladedichten und Gruppengrößen für den Transport von Schlachttieren (in Anlehnung an die Angaben des Deutschen Tierschutzbundes)

Tierart	**Lebendgewicht**	**max. Tierzahl / m² Ladefläche**
Schweine	bis 30 kg 30 - 70 kg über 70 kg	3 Tiere 2 Tiere 1 Tier
Rinder	bis 200 kg 200 - 500 kg über 500 kg	0,9 Tiere 0,7 Tiere 0,4 Tiere
Pferde	bis 200 kg über 200 kg	0,7 Tiere 0,4 Tiere
Schafe und Ziegen	bis 30 kg 30 - 70 kg über 70 kg	3 Tiere 1,5 Tiere 1 Tier
Geflügel	bis 1,5 kg 1,5 - 5 kg 5,0 - 10,0 kg Über 10 kg	10 Tiere 7 Tiere 4 Tiere 2 Tiere

Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Die Tiere sind nach ihrer Ankunft im Schlachthof möglichst sofort zu entladen. Um zu gewährleisten, dass Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden, ist darauf hinzuwirken, dass sie zuerst entladen werden.

Der Übergang zur Schlachtstätte sollte in kleinen Gruppen, auf geraden Treibwegen und trittsicheren Böden erfolgen. Die Tiere sind behutsam zu treiben, wobei ihr Herdentrieb genutzt werden sollte. Treibhilfen dürfen nur zum Leiten der Tiere und nur kurz verwendet werden.

Es ist verboten, die Tiere auf empfindliche Stellen zu schlagen, ihren Schwanz zu quetschen, oder ihnen Hiebe oder Fußtritte zu versetzen.

Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten

Die Planung im Vorfeld der eigentlichen Schlachtung ist darauf auszurichten, dass die Wartezeiten im Schlachthof auf ein Minimum begrenzt werden können, wobei notwendige Ruhezeiten zu berücksichtigen sind. Rinder sind möglichst sofort der Schlachtung zuzuführen.

Bei Schweinen, die durch Transport und Entladung gestresst sind, sollten die Ruhezeiten mindestens 1 - 2 Stunden betragen. Zur Beruhigung und bei hohen Umgebungstemperaturen zur Abkühlung sollten Schweine berieselt werden.

Werden die Tiere nicht sofort nach ihrer Ankunft geschlachtet, sind sie angemessen unterzubringen. Dazu gehören genügend und ausreichend große Buchten (Möglichkeit zum Ablegen und bequemen Liegen) mit ausreichendem Wetterschutz, trittsicheren Böden mit Einstreu und angemessener Belüftung. Außerdem sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. Tiere, bei denen aufgrund ihrer Art, ihres Geschlechts, ihres Alters oder ihrer Herkunft die Gefahr gegenseitiger Verletzung besteht, müssen getrennt untergebracht werden.

Betäubung und Entblutung

Alle Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein.

Bei Schweinen ist die Elektrobetäubung (mind. 1,5 Ampere binnen 1 Sekunde für mind. 8 Sekunden) der Betäubung mit Bolzenschuss oder mit CO_2 vorzuziehen. Bei Geflügel sollte die Betäubung durch elektrische Ganzkörperdurchströmung erfolgen.

Nach der Betäubung müssen die Tiere schnell vollständig entbluten. Dies sollte möglichst im Liegen erfolgen, um Qualitätsminderungen vorzubeugen.

Rupfen von Wassergeflügel

Für die Entfernung von Federn und Daunenresten ist die Anwendung von Rupfwachs zulässig.

5.3 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen genügen.

Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Fleisch im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Hüllen für Fleischerzeugnisse
- Milch, Milcherzeugnisse und Käse
- Eier

Zur Herstellung von Blut- und Leberwurst sind Blut und Leber von Tieren aus ökologischer Erzeugung getrennt aufzufangen. Das getrennte Auffangen muss jederzeit nachvollziehbar und kontrollierbar sein.

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Getreideerzeugnisse
- Obst und Gemüse sowie Erzeugnisse daraus
- Kräuter und Gewürze

- Essig
- Rotwein, Spirituosen
- Speisehonig, Zucker, Stärkeverzuckerungsprodukte, Saccharose, Lactose, Maltose, Fructose

Alle Zutaten, außer Hüllen für Fleischerzeugnisse, müssen aus ökologischer Erzeugung stammen.

5.4 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Der Einsatz von Aromastoffen oder Aromaextrakten ist nicht zulässig.
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Kalziumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)
Kulturen von Mikroorganismen	• Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
Enzyme	• Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.
Lebensmittelzusatzstoffe	• Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Milchsäure E 270 (zur Behandlung von Naturdärmen) • Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Zitronensäure (E 331 - E 333; als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung) • Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen • Stickstoff (N_2) E 941
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Kohlendioxid (CO_2) E 290 • Stickstoff (N_2) E 941

5.5 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Fleischbehandlung und für das Herstellen und Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Verfahren, mit Ausnahme der unten aufgeführten Verfahren.

5.6 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellen von Formfleisch
- Schwarzräuchern
- Gewinnung von Separatorenfleisch

5.7 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Wursthüllen
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)

- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen PE, Polyamid PA und Polypropylen PP); einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe (Twist-off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)
- Die Verpackung von Fleisch- und Wurstwaren unter N_2 oder CO_2 als Schutzgas ist zulässig.

5.8 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz und von Rotwein ist deutlich zu kennzeichnen.

5.9 Qualitätssicherung und Schadstoffüberprüfung

Die Beeinflussung der Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen erfolgt auf verschiedenen Stufen (Erzeugung, Transport, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung). Zur Beurteilung der Fleischqualität werden hauptsächlich mikrobiologische, toxikologische und biochemisch-physikalische Merkmale herangezogen.

Folgende Maßnahmen stellen eine einwandfreie mikrobiologische Fleischqualität sicher:

- einwandfreie Hygienebedingungen im Betrieb (Schlachtstätte, Metzgerei, Verkauf) und beim Personal
- sauberes Ausschlachten der Tierkörper
- sachgemäße Temperaturführung während der Gewinnung, Zerlegung, Lagerung, Verarbeitung und Distribution (Kontrolle durch Temperaturprotokolle)
- Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite des Schlachtkörpers
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion (Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans)
- Dokumentation der Hygienemaßnahmen und -kontrollen