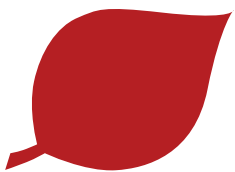


lk

landwirtschaftskammer
österreich

Lfi
LÄNDLICHES
FORTBILDUNGSINSTITUT

Qualitätshandbuch für Fleisch und Fleischerzeugnisse aus bäuerlicher Produktion



Kapitel 2: Rechtliche Rahmenbedingungen

www.lfi.at

 *Ihr Wissen wächst*

Inhaltsverzeichnis Kapitel 2, Rechtliche Rahmenbedingungen

Dr. Franz Staudinger, Dr. Friedrich Bauer

2. Rechtliche Rahmenbedingungen	4
2.1. Gewerberecht	4
Kriterien für ein Gewerbe	4
Ausnahmen von der Gewerbeordnung	4
Land- und forstwirtschaftliche Urproduktion	4
Feststellung der Urprodukte	5
Land- und forstwirtschaftliches Nebengewerbe	5
Verarbeitungsnebgewerbe	6
Zum Merkmal „Charakter als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb“	6
Verkaufsformen	7
2.2. Sozialversicherungsrecht	8
Beitragsgrundlage	8
2.3. Haftung, Schadenersatz, Versicherungen	9
Allgemeines	9
Schaden	9
Zur Rechtswidrigkeit	9
Zum Verschulden	9
Besondere Haftungsregelungen treffen den Tierhalter	10
Produkthaftung	10
Versicherungen	10
2.4. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)	11
Rechtliche Grundlagen	11
Definitionen	12
Verantwortung des Lebensmittelunternehmers	12
2.5. Codex alimentarius austriacus	12
Allgemeiner Teil	13
Besonderer Teil	13
2.6. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)	16
2.7. Zusatzstoffverordnung	17

1. Qualität

- 1.1. Begriff „Qualität“
- 1.2. Dimensionen der Qualität
- 1.3. Qualitätsansprüche der Konsumenten an Fleisch und Fleischprodukte
- 1.4. Fleisch und Fleischprodukte in der Ernährung
- 1.5. Qualitätssicherung am Bauernhof
- 1.6. Instrumente der Qualitätssicherung im bäuerlichen Betrieb
- 1.7. „Gutes vom Bauernhof“ – Qualitätssicherung in der bäuerlichen Produktion

2. Rechtliche Rahmenbedingungen

2.1. Gewerberecht

2.2. Sozialversicherungsrecht

2.3. Haftung, Schadenersatz, Versicherung

2.4. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)

2.5. Codex alimentarius austriacus

2.6. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

2.7. Zusatzstoffverordnung

3. Fütterung und Rasse

- 3.1. Einfluss von Fütterung und Rasse auf die Qualität von Frischfleisch
- 3.2. Mastschweinefütterung als Beispiel für eine definierte Fleisch- und Fettqualität
- 3.3. Einfluss der Rasse auf die Qualität von Frischfleisch und Dauerwaren (Schwein)
- 3.4. Schweinerassen
- 3.5. Qualitätsparameter Rinder

4. Transport, Schlachtung, Zerlegung, Kühlung

- 4.1. Transport und Unterbringung von lebenden Tieren
- 4.2. Voraussetzungen für Betäubung und Schlachtung
- 4.3. Betäubung
- 4.4. Schlachtung

5. Frischfleisch

- 5.1. Qualitätskriterien
- 5.2. Fleischreifung
- 5.3. Fleischfehler
- 5.4. Verpackung und Lagerung
- 5.5. Haltbarkeit und Verderb
- 5.6. Etikettierung

6. Fleischerzeugnisse

- 6.1. Rohmaterialauswahl
- 6.2. Beschreibung der Fleischerzeugnisse (Codex)
- 6.3. Einteilung des Rohmaterials (Codex)
- 6.4. Herstellungsrichtlinien für Würste und Pökelwaren (Codex)
- 6.5. Haltbarkeit und Verderb
- 6.6. Verpackung und Kennzeichnung
- 6.7. Zusatzstoffe und Zusätze
- 6.8. Grenzwerte
- 6.9. Quantitative Kennzeichnung von Zutaten - QUID
- 6.10. Fleischerzeugnisse von anderen Tierarten

7. Pökeln

- 7.1. Technologie des Pökels
- 7.2. Pökelstoffe und ihre Wirkung
- 7.3. Pökelmethode
- 7.4. Herstellung der Pökellake
- 7.5. Pökeldauer

8. Würsten

- 8.1. Technologie des Wurstens
- 8.2. Rohmaterialien für die Wurstherstellung
- 8.3. Zerkleinerungstechniken bei Wurstwaren
- 8.4. Wursthüllen
- 8.5. Füllen
- 8.6. Herstellung von Brühwürsten
- 8.7. Herstellung von Rohwürsten
- 8.8. Herstellung von Kochwürsten

9. Reifen von Dauerwaren

- 9.1. Einflussgrößen bei der Herstellung und Lagerung von Dauerwaren
- 9.2. Haltbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen

10. Räuchern

- 10.1. Technologie des Räucherns
- 10.2. Inhaltsstoffe und technologische Wirkung von Räucherrauch
- 10.3. Entstehung des Räucheraromas
- 10.4. Entstehung der Räucherfarbe
- 10.5. Raucherzeugung
- 10.6. Verschiedene Räucherverfahren
- 10.7. Räucherammer
- 10.8. Räucherfehler und ihre möglichen Ursachen

11. Sensorik

- 11.1. Sensorische Qualität
- 11.2. DLG-Prüfschemata

12. Reinigung und Desinfektion

- 12.1. Grundlagen der Reinigung
- 12.2. Grundlagen der Desinfektion

13. Herstellungsabläufe

- 13.1. Hühner, Puten, Gänse, Enten, Wachteln
- 13.2. Wild aus Gatterhaltung
- 13.3. Schweinefleisch, Kaninchenfleisch
- 13.4. Rindfleisch und Rindfleischprodukte
- 13.5. Würste aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch
- 13.6. Gepökelte/Gesurte Fleischerzeugnisse aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch
- 13.7. Geselchte/Geräucherte Fleischerzeugnisse aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch

14. Rechtsgrundlagen für die Fleischvermarktung

- 14.1. Übersicht der gesetzlichen Grundlagen
- 14.2. Wichtige Internetadressen
- 14.3. „Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben für Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen“ – Anhang I
- 14.4. „Lebensmittelcodex: Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse“ – Anhang II

2. Rechtliche Rahmenbedingungen

2.1. Gewerberecht

Die Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994 i.d.F. BGBl. I Nr. 85/2005, legt allgemein fest, welche Tätigkeiten als gewerblich und damit als der Gewerbeordnung unterliegend anzusehen sind und welche allgemeinen Vorschriften beim Antritt und der Ausübung von Gewerben zu beachten sind.

Kriterien für ein Gewerbe

- Selbstständigkeit
- Regelmäßigkeit
- Ertragsabsicht

Als gewerbsmäßige Tätigkeit wird grundsätzlich jede nicht gesetzlich verbotene Tätigkeit angesehen, die selbstständig, regelmäßig und in der Absicht betrieben wird, einen Ertrag oder sonstigen wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen, gleichgültig für welche Zwecke dieser bestimmt ist, soweit diese Tätigkeit nicht von der Gewerbeordnung ausgenommen ist. Hierbei macht es keinen Unterschied, ob der durch die Tätigkeit beabsichtigte Ertrag oder sonstige wirtschaftliche Vorteil im Zusammenhang mit einer in den Anwendungsbereich der Gewerbeordnung fallenden Tätigkeit oder im Zusammenhang mit einer nicht der Gewerbeordnung unterliegenden Tätigkeit erzielt werden soll (vgl. § 1 Abs. 2 GewO).

Ausnahmen von der Gewerbeordnung

Trotz der sehr weiten Definition des Begriffes „Gewerbsmäßigkeit“ fallen viele Tätigkeiten nicht in den Anwendungsbereich der Gewerbeordnung, da die Paragraphen 2–4 GewO zahlreiche Tätigkeiten vom Anwendungsbereich der Gewerbeordnung ausnehmen (z.B. Bergbau, häusliche Nebenbeschäftigungen wie Privatzimmervermietung, Tätigkeiten von Rechtsanwälten, Wirtschaftstreuhandern, Heilkunde, Medienunternehmen, Banken und Versicherungswesen, Elektrizitätswesen).

Im Zusammenhang mit der Landwirtschaft und der Direktvermarktung sind insbesondere folgende Ausnahmen vom Anwendungsbereich der Gewerbeordnung von Bedeutung, nämlich

- die Land- und Forstwirtschaft (§ 2 Abs. 1 Zif. 1 GewO)
- die Nebengewerbe der Land- und Forstwirtschaft (§ 2 Abs. 1 Zif. 2 GewO)

Land- und forstwirtschaftliche Urproduktion

Die land- und forstwirtschaftliche Urproduktion wird in der Gewerbeordnung folgendermaßen definiert (§ 2 Abs. 3 GewO 1994):

- die Hervorbringung und Gewinnung pflanzlicher Erzeugnisse mit Hilfe der Naturkräfte, einschließlich des Wein- und Obstbaues, des Gartenbaues und der Baumschulen;

hinsichtlich des Weinbaues ferner der Zukauf von höchstens 1.500 l aus dem EWR stammenden Wein oder 2.000 kg aus dem EWR stammenden Trauben pro Hektar bewirtschafteter Betriebsfläche und Kalenderjahr, im Bundesland Steiermark der Zukauf von höchstens 3.000 kg Trauben pro Hektar bewirtschafteter Betriebsfläche und Kalenderjahr, die insgesamt aus dem selben Weinbaugebiet (§ 25 Abs. 3 des Weingesetzes 1985) stammen, in dem der Betrieb gelegen ist;

hinsichtlich aller Betriebszweige mit Ausnahme des Weinbaues ferner der Zukauf von aus dem EWR stammenden Erzeugnissen des jeweiligen Betriebszweiges, wenn deren Einkaufswert nicht mehr als 25 v. H. des Verkaufswertes aller Erzeugnisse dieses Betriebszweiges beträgt;

hinsichtlich aller Betriebszweige ferner der Zukauf von aus dem EWR stammenden Erzeugnissen des jeweiligen Betriebszweiges im ernteausfallsbedingten Umfang;

- das Halten von Nutztieren zur Zucht, Mästung oder Gewinnung tierischer Erzeugnisse;
- Jagd, Fischerei

Abgesehen von den Sonderregelungen für den Weinbau gelten als land- und forstwirtschaftliche Urprodukte solche Waren, zu deren Herstellung keine weiteren Verarbeitungsschritte erforderlich sind.

Allerdings werden teilweise auch weiterverarbeitete Waren rechtlich als landwirtschaftliche Urprodukte angesehen, wenn deren Ausgangsmaterialien nicht verkehrsfähig sind: beispielsweise wird Almkäse richtigerweise als Urprodukt eingestuft, wenn die auf der Alm gewonnene Milch mangels Transportmöglichkeiten überhaupt nicht verkauft werden könnte.

Der Bereich der Urproduktion deckt eine sehr weite Palette von Produkten ab. Darunter fallen insbesondere Obst, alle Gemüsesorten, Getreide, Holz, Reisig, Christbäume, Blumen, Fische, lebende Tiere, geschlachtete ganze Tiere, Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch, Stutenmilch, Obstmost, Forstpflanzen, Eier, Kräuter, Honig, Naturdünger (Mist), u.v.a.

Die Herstellung und der Verkauf von Urprodukten sind ohne gewerberechtliche Einschränkung zulässig. Jeder Land- und Forstwirt kann daher die Waren der Urproduktion in beliebiger Menge erzeugen und verkaufen.

Feststellung der Urprodukte

Gemäß § 2 Abs. 3 a GewO ist durch Verordnung festzulegen, welche von Land- und Forstwirten hergestellten Produkte der land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion zugehörig sind. Dabei ist vom alten Herkommen, der langjährigen Übung, der Abnehmererwartung hinsichtlich Angebotsform und –zustand des Produktes, der sich wandelnden Auffassung über eine Vermarktungsfähigkeit und den Erfordernissen einer Sicherung der Nahversorgung im ländlichen Raum auszugehen. Bis dato wurde allerdings diese Verordnung (Produktkatalog lt. Einkommensteuerrecht), für die insgesamt vier Ministerien zuständig sind (Wirtschaftsministerium, Landwirtschaftsministerium, Sozialministerium und Finanzministerium), noch nicht erlassen. In Grenzbereichen ist somit weiterhin zweifelhaft, ob ein konkretes Produkt gewerberechtlich als Urprodukt oder als weiterverarbeitetes Produkt einzustufen ist.

Land- und forstwirtschaftliches Nebengewerbe

Als Nebengewerbe der Land- und Forstwirtschaft gelten solche Tätigkeiten, die an sich gewerblicher Natur sind, aufgrund ihres engen Zusammenhanges mit der Land- und Forstwirtschaft einer gewerblichen Regelung aber nicht oder nur eingeschränkt unterliegen. Der Katalog der land- und forstwirtschaftlichen Nebengewerbe umfasst auch solche Bereiche, die zum Kernbereich der land- und forstwirtschaftlichen Tätigkeiten gehören und daher auch aus verfassungsrechtlichen Gründen nicht dem Regime der Gewerbeordnung unterstellt werden können.

Alle Nebengewerbe (mit Ausnahme des Verarbeitungsnebgewerbes) sind auch nur so lange gewerberechtlich zulässig, als sie gegenüber der eigentlichen land- und forstwirtschaftlichen Tätigkeit nebenbei und untergeordnet betrieben werden. Wird eine an sich nebengewerbliche Tätigkeit zur Haupttätigkeit eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes, ist eine Gewerbeanmeldung erforderlich.

Es existieren folgende land- und forstwirtschaftliche Nebengewerbe (§ 2 Abs. 4 GewO)

- Verarbeitungsnebgewerbe
- Verarbeiten von Wein zu Sekt im Lohnverfahren
- Abbau der eigenen Bodensubstanz
- Dienstleistungen mit land- und forstwirtschaftlichen Betriebsmitteln
- Dienstleistungen im Bereich der kommunalen Dienste
- Fuhrwerksdienste
- Vermieten und Einstellen von Reittieren
- Vermieten von land- und forstwirtschaftlichen Betriebsmitteln
- Biowärmeanlagen
- Verabreichungsbefugnisse auf Almen

Verarbeitungsnebengewerbe

§ 2 Abs. 4 Zif. 1

Die Verarbeitungsnebengewerbe werden folgendermaßen definiert:

- die Verarbeitung und Bearbeitung überwiegend des eigenen Naturproduktes unter der Voraussetzung, dass der Charakter des jeweiligen Betriebes als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb gewahrt bleibt;
- die Be- und Verarbeitung kann auch durch einen befugten Gewerbetreibenden im Lohnverfahren erfolgen;
- der Wert der allenfalls mitverarbeiteten Erzeugnisse muss gegenüber dem Wert des bearbeiteten oder verarbeiteten Naturproduktes untergeordnet sein.

Zum Merkmal „Charakter als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb“

Dieser unbestimmte Gesetzesbegriff ist weder im Gesetzestext noch in den Gesetzesmaterialien näher konkretisiert. Die einzigen Hinweise zum „Charakter“ finden sich im § 2 Abs. 5 Gewerbeordnung: Dort ist festgelegt, dass der Gesetzgeber auch einen unverhältnismäßig hohen Kapitaleinsatz sowie eine überwiegende Beschäftigung von Fremdarbeitskräften als mit dem Charakter eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes grundsätzlich vereinbar erachtet.

Land- und forstwirtschaftliche Betriebe stellen sich in Österreich in den unterschiedlichsten Erscheinungsformen dar:

Die Palette reicht dabei vom „Bilderbuchbauernhof“ mit unterschiedlichsten Betriebszweigen bis hin zu sehr spezialisierten und intensiv wirtschaftenden Betrieben mit nur wenigen erzeugten agrarischen Produkten. Auch die Flächenausstattung ist unterschiedlich: Auch eine Bewirtschaftung ohne landwirtschaftliche Nutzfläche und ohne „typische“ land- und forstwirtschaftliche Gebäude ist als Landwirtschaft anzusehen (z.B. Champignonzucht in Kellern), in gleicher Weise auch eine bloße Flächennutzung ohne Vorhandensein von Gebäuden und/oder land- und forstwirtschaftlichen Maschinen (dies ist insbesondere dann der Fall, wenn Arbeiten durch Dritte wie Lohnunternehmer erledigt werden). Die Österreichischen Bundesforste als größter Land- und Forstwirt unterscheiden sich auch wesentlich von einem spezialisierten Schweinemastbetrieb, etc.

Das äußere Erscheinungsbild und damit der „Charakter“ im Sinne des § 2 Abs. 4 Zif. 1 GewO 1994 der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe ist daher äußerst unterschiedlich und kann nicht durch Elemente wie Flächenbewirtschaftung, Vorhandensein von Betriebsmitteln, Vorhandensein von Gebäuden, persönliche Mitarbeit des Betriebsleiters u. dgl. festgelegt werden. Selbst wenn einzelne oder mehrere dieser Kriterien fehlen liegt immer noch ein land- oder forstwirtschaftlicher Betrieb vor.

Land- und forstwirtschaftliche Betriebe sind auch dadurch charakterisiert, dass sie im Sinne der Multifunktionalität der Land- und Forstwirtschaft auch Tätigkeiten und Aufgaben außerhalb der Urproduktion ausüben bzw. wahrnehmen. Insbesondere gehören auch Bereiche wie Urlaub am Bauernhof und touristische Aktivitäten, Landschaftspflege, Kooperationen mit anderen Betrieben u. dgl. zu den Aufgaben und Charakteristika land- und forstwirtschaftlicher Betriebe.

Die Weiterverarbeitung der am Hof erzeugten Urprodukte zu weiterverarbeiteten Waren ist seit jeher ein Charakteristikum landwirtschaftlicher Betriebe. Bereits vor Jahrhunderten wurden auf praktisch allen Bauernhöfen alle für den Bedarf der Bewohner benötigten weiterverarbeiteten Produkte selbst erzeugt. In den letzten Jahrzehnten wurde die Weiterverarbeitung am Hof massiv ausgeweitet und es entspricht heute geradezu der Erwartungshaltung der Bevölkerung, dass landwirtschaftliche Betriebe nicht mehr bloßer Rohstofflieferant, sondern Erzeuger hochwertiger weiterverarbeiteter Waren sind.

Durch die Schranke der Verwendung überwiegend des eigenen Naturproduktes ist Gewähr dafür geboten, dass nicht fremde Ausgangsmaterialien im großen Stil zugekauft und damit der Charakter eines gewerblichen Betriebes geschaffen werden kann. Es ist nunmehr die Weiterverarbeitung der gesamten Urproduktion zulässig. Das Ausmaß der Wertschöpfung, die Höhe des Ertrages, die Höhe des Kapitaleinsatzes, der Aufwand an Arbeitskräften u.dgl. ist dabei unbedeutend.

Der Charakter als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb ist so lange gewahrt, als ein Betrachter des gesamten Betriebes zum Schluss kommt, im konkreten Fall liege noch ein gegebenenfalls auch untypischer land- und forstwirtschaftlicher Betrieb vor (nach dem Gesetzestext ist ja nicht auf Betriebe

allgemein, sondern auf den jeweiligen Betrieb abzustellen). Falls ein Betrieb in seiner Gesamtheit von einem Beobachter so betrachtet bzw. bewertet wird, dass der Betrachter den Betrieb als landwirtschaftlichen Betrieb einstuft, ist davon auszugehen, dass der Charakter des jeweiligen Betriebes als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb gewahrt ist.

Der unbestimmte Gesetzesbegriff „Charakter als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb“ wird in Zukunft durch die Rechtssprechung der Höchstgerichte wohl noch näher präzisiert werden.

Gewerberechtliches Betriebsanlagenrecht für Anlagen des land- und forstwirtschaftlichen Nebengewerbes

Durch die Gewerberechtsnovelle 1997 wurde folgender § 2 Abs. 5 in die Gewerbeordnung eingefügt:

„Werden für ein land- und forstwirtschaftliches Nebengewerbe Anlagen eingesetzt, die weder für den Betrieb der Land- und Forstwirtschaft im Sinne des Abs. 1 Zif. 1 noch für den Betrieb von Nebengewerben, die bis zum Inkrafttreten des Bundesgesetzes, BGBl I 63/1997, als land- und forstwirtschaftliches Nebengewerbe anerkannt sind, verwendet werden, gelten für diese Anlagen die Bestimmungen über die Betriebsanlagen und die zusammenhängenden Bestimmungen dieses Bundesgesetzes (§§ 74–84, 333–338, 353–360, 362, 366–369 und 371–373); dies aber nur unter der Voraussetzung, dass der Kapitaleinsatz zur Bearbeitung und Verarbeitung im Vergleich zum Kapitaleinsatz, der im Rahmen der Land- und Forstwirtschaft (Abs. 1 Zif. 1) erfolgt, unverhältnismäßig hoch ist, oder wenn fremde Arbeitskräfte überwiegend für die Be- und Verarbeitung der Naturprodukte beschäftigt werden.“

Damit eine Betriebsanlage des land- und forstwirtschaftlichen Nebengewerbes dem Regime des Betriebsanlagenrechtes unterliegt, müssen folgende Voraussetzungen zutreffen

1. Es muss sich um eine Anlage handeln, die weder für den Betrieb der Land- und Forstwirtschaft noch für den Betrieb von „alten“ (d.h. vor der Gewerberechtsnovelle 1997 anerkannten Nebengewerben), sondern ausschließlich für „neue“ Nebengewerbe verwendet wird. Sofern eine Anlage auch der Urproduktion oder einem „alten“ Nebengewerbe dient, scheidet eine Betriebsanlagengenehmigung von vornherein aus.
2. Darüber hinaus muss entweder der Kapitaleinsatz unverhältnismäßig hoch sein oder es müssen fremde Arbeitskräfte überwiegend für die Be- und Verarbeitung der Naturprodukte beschäftigt werden. Die Verhältnismäßigkeit des Kapitaleinsatzes muss im Einzelfall geprüft werden und kann durchaus auch dann gegeben sein, wenn im konkreten Fall der Kapitaleinsatz im Nebengewerbe über jenem in der Land- und Forstwirtschaft liegt.
3. Dabei sind sämtliche Vermögenswerte des Betriebes (Gebäude, Grund und Boden, Viehbestand, Maschinen, usw.) zu berücksichtigen. Das Kriterium der überwiegenden Beschäftigung fremder Arbeitskräfte wird sinnvollerweise in Bezug auf einen längeren Zeitraum (z.B. ein Jahr) zu beurteilen und nicht schon bei kurzfristiger Beschäftigung mit Be- und Verarbeitungstätigkeit anzunehmen sein.

Verkaufsformen

Der Verkauf und die Vermarktung der Produkte können in verschiedenen Vertriebsformen erfolgen:

- **Ab-Hof-Verkauf direkt am Betrieb bzw. direkt an der Erzeugungsstätte und Ernten (Selbstpflücken) ab Hof:**
Hier bestehen keine gewerberechtlichen Einschränkungen. Jeder Produzent und auch jeder Land- und Forstwirt ist berechtigt, seine Produkte am Betriebsstandort zu verkaufen.
- **Zustellung und Versand:**
Auch auf diesem Weg dürfen alle zulässigerweise erzeugten Waren verkauft werden. Jeder Hersteller ist berechtigt, vorher mündlich, schriftlich, telefonisch, per e-mail, etc. bestellte Waren dem Kunden direkt zuzustellen bzw. zu versenden.
- **Verkaufsladen oder Verkaufsstand:**
Die Waren können auch in einem vom Betriebsstandort räumlich getrennten Verkaufsladen oder an einer Verkaufsstelle verkauft werden, wobei die Verkaufsstelle auch in einem anderen Ort gelegen sein darf. Beim Verkauf von Produkten der land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion, des land- und forstwirtschaftlichen Nebengewerbes und beim Verkauf von Kunstwerken können auch Hilfskräfte zum Verkauf eingesetzt werden. Der Verkauf von Waren, die im Rahmen der häuslichen Nebenbeschäftigung erzeugt wurden, ist wohl nur durch haushaltseigene Personen möglich.

- Feilbieten im Umherziehen (Hausieren):**
 Gewerberechtlich dürfen Landwirten folgende Produkte im Umherziehen anbieten (§ 53 Abs. 5), soweit diese Waren in ihrem eigenen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb hervorgebracht werden:
 Obst, Gemüse, Kartoffeln, Naturblumen, Brennholz, Eier, Butter, Rahm, Topfen, Käse (bei den Milchprodukten sind die Einschränkungen des Marktordnungsgesetzes zu beachten!).
- Verkauf auf Wochenmärkten:**
 Beim Verkauf auf Wochenmärkten, Tagesmärkten und Gelegenheitsmärkten (z.B. Adventmarkt, Kirtagsmarkt) ist das Einvernehmen mit der jeweiligen Gemeinde herzustellen. Die Gemeinde kann Einschränkungen auf bestimmte Waren oder Warengruppen vornehmen.
- Verkauf auf Bauernmärkten:**
 Die Gewerbeordnung (§ 286 Abs. 3) versteht unter Bauernmärkten „marktähnliche Verkaufsveranstaltungen, bei denen Land- und Forstwirte Erzeugnisse aus ihrer eigenen Produktion, wie sie von Land- oder Forstwirten im Rahmen der Bestimmungen des § 2 Abs. 3 und 4 auf den Markt gebracht werden, feilbieten und verkaufen“. Diese Bauernmärkte sind keine Märkte im Sinne der Gewerbeordnung und es ist daher für die Veranstaltung eines Bauernmarktes keine gewerberechtliche Bewilligung erforderlich.

2.2. Sozialversicherungsrecht

Seit dem Jahr 2002 ist die Be- und Verarbeitung überwiegend eigener Naturprodukte als landwirtschaftliche Nebentätigkeit zusätzlich beitragspflichtig. Für die Be- und Verarbeitung und Mostbuschenschank gibt es pro Jahr den einmaligen Freibetrag von € 3.700,--. Dieser Freibetrag wird von den Einnahmen abgezogen und erst dann wird die Beitragsgrundlage gebildet. Daher werden für Einnahmen unter diesem Freibetrag keine Sozialversicherungs-Beiträge vorgeschrieben.

Die Sozialversicherungs-Pflicht (SV-Pflicht) für Direktvermarkter besteht nur für die Be- und Verarbeitung überwiegend eigener Naturprodukte. Für den Verkauf von Urprodukten (siehe Gewerberecht, Feststellung der Urprodukte, Produktkatalog lt. Einkommensteuerrecht) besteht keine zusätzliche Beitragspflicht.

Beitragsgrundlage

1. Pauschale Beitragsbemessung

30% der jährlichen Bruttoeinnahmen (inkl. USt.) werden nach Abzug des Freibetrages von € 3.700,-- als Beitragsgrundlage herangezogen.

Die betrieblichen Ausgaben werden mit 70% der Einnahmen pauschal berücksichtigt.

Beispiel:	Einnahmen	20.000,00 €
	Freibetrag	-3.700,00 €
	Zwischensumme	16.300,00 €
	30 % Beitragsgrundlage	4.890,00 €
	24,15 % SV-Beitrag	1.180,94 €

2. Beitragsbemessung nach Einkommensteuerbescheid – kleine Option

Im landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt die Beitragsbemessung nach dem Einheitswert. Für die Nebentätigkeiten werden die Einkünfte laut Einkommensteuerbescheid herangezogen. Die Beiträge zur Kranken- und Pensionsversicherung werden dazugerechnet. Ein Freibetrag (z.B. Direktvermarktung) wird nicht berücksichtigt.

Beispiel:	Gewinn	16.380 €
	KV-Beitrag 7,5 %	1.580 €
	PV-Beitrag 14,5 % +	3.108 €
	Beitragsgrundlage	21.068 €
	24,15 % SV-Beitrag	5.088 €

Die monatliche Mindestbeitragsgrundlage beträgt in der Kranken- und Unfallversicherung € 614,81 und in der Pensionsversicherung € 473,99 welche auch bis zum Vorliegen eines rechtskräftigen Einkommensteuerbescheides als **vorläufige Beitragsgrundlage** herangezogen wird. Der Mindestbetrag beträgt € 128,- monatlich. Der Optionsantrag **muss** bis zum **31. März** des Folgejahres gestellt werden.

Aufzeichnungs- und Meldepflicht

Für den Betriebsführer besteht Aufzeichnungspflicht über die Einnahmen aus Nebentätigkeiten. Die Aufnahme einer Nebentätigkeit ist binnen einem Monat meldepflichtig. Die Bruttoeinnahmen sind der SVB bis **31. März des Folgejahres** zu melden. Für die Beitragsoption muss der letzte Einkommensteuerbescheid vorgelegt werden.

2.3. Haftung, Schadenersatz, Versicherungen

Allgemeines

Jeder land- und forstwirtschaftliche Betrieb und auch jeder Produzent von Fleisch und Fleischerzeugnisse muss damit rechnen, dass durch das Handeln oder Unterlassen seiner Leute oder durch seine Produkte Dritte Schäden erleiden.

Es kann geschehen, dass das Auto eines vor dem Hofladen parkenden Kunden durch eine Dachlawine beschädigt wird, ein Kunde im Verkaufslokal am nassen Boden ausrutscht und sich den Fuß bricht oder sich jemand durch einen in der Wurst enthaltenen Knochensplitter die Zähne verletzt. Ebenso können Leute durch verdorbene Ware erkranken oder sich Gäste und Besucher bei der Besichtigung des Stalles verletzen, die auf der Weide gehaltenen Tiere ausbrechen und auf einer viel befahrenen Straße einen Verkehrsunfall verursachen, etc.

Die Risiken sind mannigfaltig und können zu einer enormen wirtschaftlichen Bedrohung des Betriebes führen, wenn sie nicht entsprechend ernst genommen werden.

Schaden

Als Schaden wird jeder Nachteil verstanden, den jemand an seinem Vermögen, seinen Rechten oder an seiner Person bzw. Gesundheit erleidet. Ein Schaden kann selbst verursacht und verschuldet sein, durch Zufall entstehen oder durch einen Dritten verursacht werden.

Im Schadenersatzrecht wird üblicherweise zwischen Verschuldenshaftung und Erfolgs- bzw. Gefährdungshaftung unterschieden. Im Bereich der Verschuldenshaftung besteht eine Schadenersatzpflicht, wenn folgende Voraussetzungen vorliegen:

- vorliegen eines entstandenen Schadens
- rechtswidriges Verursachen des entstandenen Schadens
- schuldhaft erfolgte Schadenszufügung

Zur Rechtswidrigkeit

Eine Handlung oder Unterlassung ist dann rechtswidrig, wenn sie gegen gesetzliche Gebote oder Verbote oder gegen vertragliche Verpflichtungen verstößt. So ist es beispielsweise lebensmittelrechtlich verboten, verdorbene oder gesundheitsschädliche Ware in Verkehr zu bringen.

Aus dem Vertrag mit einem Kunden, der eine Ware kaufen will, ergeben sich neben den vertraglichen Hauptpflichten (Leistung von Ware durch den Verkäufer und von Geld durch den Käufer) auch vertragliche Nebenpflichten. So hat beispielsweise der Verkäufer auch dafür zu sorgen, dass das Verkaufslokal weitgehend gefahrenfrei ist und die Wege und Parkplätze bei Schnee und Eis entsprechend geräumt und gestreut sind.

Zum Verschulden

Es wird zwischen verschiedenen Graden des Verschuldens unterschieden, nämlich insbesondere zwischen Vorsatz, grober Fahrlässigkeit (d.h. auffallende Sorglosigkeit bzw. grobe Außerachtlassung der üblichen Sorgfaltspflichten) und leichter Fahrlässigkeit (ein milderer Grad des Versehens).

Der Umfang der Schadenersatzpflicht ist vom Grad des Verschuldens abhängig. Bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln gebührt dem Geschädigten nicht nur der Ersatz für den tatsächlich erlittenen Schaden, sondern auch der Ersatz für den entgangenen Gewinn.

Welcher Grad des Verschuldens (z.B. grobe oder leichte Fahrlässigkeit) vorliegt, und ob, und in welchem Umfang auch ein Mitverschulden des Geschädigten vorhanden ist, hängt jeweils von den Umständen des Einzelfalles ab.

Besondere Haftungsregelungen treffen den Tierhalter

Wird jemand durch ein Tier beschädigt, so ist derjenige dafür verantwortlich, der es dazu angetrieben, gereizt oder zu verwehren vernachlässigt hat. Derjenige, der das Tier hält, ist verantwortlich, wenn er nicht beweist, dass er für die erforderliche Verwahrung oder Beaufsichtigung gesorgt hatte (§ 1320 ABGB).

Auch hier ist jeweils anhand der Umstände des Einzelfalles zu prüfen, ob eine Vernachlässigung der Verwahrung vorliegt. So muss beispielsweise eine Weide entlang einer viel befahrenen Straße besser eingezäunt werden als eine Weide im Almgebiet.

Produkthaftung

Das Produkthaftungsgesetz normiert eine verschuldensunabhängige Haftung des Herstellers oder Importeurs eines fehlerhaften Produktes. Demnach ist der Hersteller auch dann schadenersatzpflichtig, wenn es sich um einen Ausreißer in der Produktion handelt, der trotz ordnungsgemäßer und sorgfältiger Kontrollen nicht entdeckt werden konnte.

Auch bäuerliche Direktvermarkter können von Produkthaftungsansprüchen betroffen sein: Durch eine – nicht beeinflussbare – Fehlgärung explodiert eine Flasche mit Fruchtsaft oder Most und führt zu Schäden am Fahrzeug oder der Wohnung des Kunden oder verletzt eine Person schwer. Ebenso ist es denkbar, dass jemand nach dem Verzehr von Fleisch erkrankt, weil dem Futtermittel des Tieres bereits im Werk irrtümlich für den Menschen schädliche Zusatzstoffe beigemischt wurden. In all diesen Fällen trifft den bäuerlichen Produzenten kein Verschulden, trotzdem ist er für den verursachten Schaden haftbar.

Bei Personenschäden ist die Haftung unbegrenzt, Sachschäden von Unternehmen sind im Rahmen des Produkthaftungsgesetzes nicht ersatzpflichtig, Sachschäden von Konsumenten nur mit dem 500 Euro übersteigenden Teil (es existiert somit ein Selbstbehalt bei Sachschäden von Konsumenten in dieser Höhe; damit sollen Bagatell-Sachschäden von Konsumenten aus der Ersatzpflicht herausfallen).

Anspruchsberechtigt ist nicht nur der unmittelbare Käufer, sondern jeder Geschädigte.

Versicherungen

Drei Schritte zur Absicherung

Wie in allen Lebensbereichen im Zusammenhang mit elementaren Risiken ist auch beim Thema Haftung und Schadenersatz ein dreistufiges Vorgehen sinnvoll:

- **Risikoanalyse:**
In einem ersten Schritt hat man genau zu erheben, welche Gefahren und Risiken überhaupt bestehen und welche Folgen der Eintritt dieser Gefahr nach sich ziehen würde (in welchen Bereichen kann ich durch meine Handlungen oder Unterlassungen Dritte schädigen, wo bestehen besondere Gefahrensituationen, etc.?)
- **Risikovermeidung:**
In einem zweiten Schritt sollte versucht werden, Unfälle, Schäden und fehlerhafte Produkte weitgehend zu vermeiden (insbesondere durch entsprechende bauliche Maßnahmen, laufende Wartung und Kontrolle von Wegen, Gebäuden, Geräten, Qualitätskontrolle des Produktionsprozesses, etc.)
- **Risikoversicherung:**
In einem dritten Schritt ist zu entscheiden, welche Risiken selbst getragen werden und welche Risiken versichert werden sollen. Im Bereich des Schadenersatzrechtes ist angesichts der e-

normen Höhe von möglichen Schadenersatzpflichten der Abschluss eines entsprechenden Versicherungsvertrages der einzig sinnvolle Weg.

Es gehört zu den wesentlichen Aufgaben bei der Führung eines bäuerlichen Betriebes, die entsprechende Vorsorge für elementare Risiken zu überprüfen. Dies ist nicht mit dem einmaligen Abschluss einer Versicherung getan, sondern erfordert eine Kontrolle, des Versicherungsschutzes an die sich wandelnden Gegebenheiten. Letztlich geht es dabei um sehr viel Geld, das bei Schadensfällen fehlen und die persönliche und betriebliche Existenz in Frage stellen kann. Außerdem kann durch die richtige Gestaltung von Versicherungsbedingungen und Prämien Geld laufend eingespart werden kann.

Die Versicherungsunternehmen bieten auch im Haftpflichtbereich die unterschiedlichsten Produkte mit oft sehr unterschiedlichen Versicherungsbedingungen und Klauseln an. So kann es vorkommen, dass durch eine Versicherung für einen bestimmten Schaden Deckung besteht, durch die zweite Versicherung aber nicht. Diese Differenzierung führt dazu, dass die Angebote der einzelnen Versicherungen immer schwerer vergleichbar werden. Eine besonders günstige Prämie kann auch daraus resultieren, dass in den Versicherungsbedingungen und dem „Kleingedruckten“ eben wesentliche Risiken nicht versichert sind.

Aufgabe der Haftpflichtversicherung ist es im Rahmen des versicherten Risikos nicht nur, begründete Ersatzansprüche zu befriedigen, sondern auch unbegründete Ersatzansprüche abzuwehren.

2.4. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)

Rechtliche Grundlagen

Bis Ende des Jahres 2005 gab es in der lebensmittelrelevanten Gesetzgebung zwei getrennte Bereiche und zwar das Lebensmittelgesetz und das Fleischuntersuchungsgesetz mit den entsprechenden Verordnungen. Seit dem 1.1.2006 sind diese beiden Gesetzesmaterialien in das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) zusammengeführt. Die Grundlage dieser gravierenden Änderung liegt in der EU-Verordnung über das Allgemeine Lebensmittelrecht (178/2002). Bezüglich der Hygiene im Lebensmittelbereich sind die EU-Verordnungen 852/2004 über Lebensmittelhygiene und 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs verbindlich.

Das LMSVG regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel und die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Dieses Bundesgesetz gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und kosmetischen Mitteln zum häuslichen privaten Verbrauch

Ziel des LMSVG ist der Gesundheitsschutz des Verbrauchers und der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung

Es ist verboten, Lebensmittel, die nicht sicher sind, d.h. gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet, oder verfälscht oder wertgemindert, ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist, oder den nach dem LMSVG erlassenen Verordnungen nicht entsprechen, sowie Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben.

Definitionen

- **Gesundheitsschädlich**, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen.
- **Für den menschlichen Verzehr ungeeignet**, wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist.
- **Verfälscht**, wenn
 - **wertbestimmende Bestandteile** nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt, ganz oder teilweise entzogen,
 - **Zusatz oder Nichtentzug** wertvermindernder Stoffe verschlechtert,
 - durch **Zusätze** oder **Manipulationen** der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen,
 - **Minderwertigkeit** überdeckt wurde, oder
 - nach einer **unzulässigen Verfahrensart** hergestellt wurden.
- **Wertgemindert**, wenn sie nach der Herstellung, ohne dass eine weitere Behandlung erfolgt ist, eine **erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen** oder ihrer **spezifischen, wertbestimmenden Wirkung** oder **Eigenschaft** erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind.
- **Zur Irreführung geeignete Angaben täuschen** bezüglich der Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart.

Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

Lebensmittelunternehmer haben die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten, sowie deren Einhaltung durch Eigenkontrollen zu überprüfen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung zu setzen.

Weiters haben Lebensmittelunternehmer auf der jeweiligen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen wurden Leitlinien herausgegeben, wie diese Verpflichtung umgesetzt werden kann.

Die Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, ausgenommen die Primärproduktion und der private Haushalt, die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln, die direkte Abgabe kleinerer Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Grundsätzlich liegt die Hauptverantwortung beim Unternehmer, der verpflichtet ist, die Hygienevorschriften einzuhalten und dies auch zu kontrollieren. Die Lebensmittelunternehmer haben auch ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Diese Verordnung enthält auch Vorschriften über die Ausstattung von Betriebsstätten, Vorschriften für Räume und Ausrüstungen, Personalhygiene, Lebensmittelabfälle und Schulungsmaßnahmen.

In der Verordnung 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs werden weitere, spezifische Vorschriften z.B. für Schlacht-, Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetriebe festgelegt.

Bezüglich der praktischen Umsetzung werden Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis für Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe veröffentlicht, die diesem Qualitätshandbuch beigelegt sind (siehe Kapitel 14).

2.5. Codex alimentarius austriacus

Das Österreichische Lebensmittelbuch stellt ein objektiviertes Sachverständigengutachten dar und wird als ministerieller Erlass vom Ministerium für Gesundheit und Frauen herausgegeben. Es soll die berechnete Verbrauchererwartung und den herrschenden Handelsbrauch widerspiegeln, wobei sowohl der Konsument vor Täuschung als auch der Produzent vor unlauterem Wettbewerb geschützt werden soll.

Das ÖLMB enthält in einen allgemeinen und einen besonderen Teil.

Allgemeiner Teil

gültig für alle Lebensmittelgruppen, Regelungsbereich:

- Judikatur in Lebensmittelstrafsachen
- Probenziehung und Beschlagnahme
- Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
- Verfahren mit beanstandeten Waren
- Konservierung von Lebensmitteln
- Färben von Lebensmitteln
- Diätetische Lebensmittel
- Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
- Aromen

Besonderer Teil

Es gibt insgesamt 35 Teile für die einzelnen Lebensmittel von Wasser, Mineralwasser, Essig, Konfitüren, Mehl, bis zu Milch und Milchprodukten sowie Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind im Kapitel B14 kodifiziert (Neufassung, seit Herbst 2005). Im Folgenden wird das Kapitel B14 in einer Übersicht dargestellt und mit Beispielen, bei wichtigen Teilen für die bäuerliche Verarbeitung versehen.

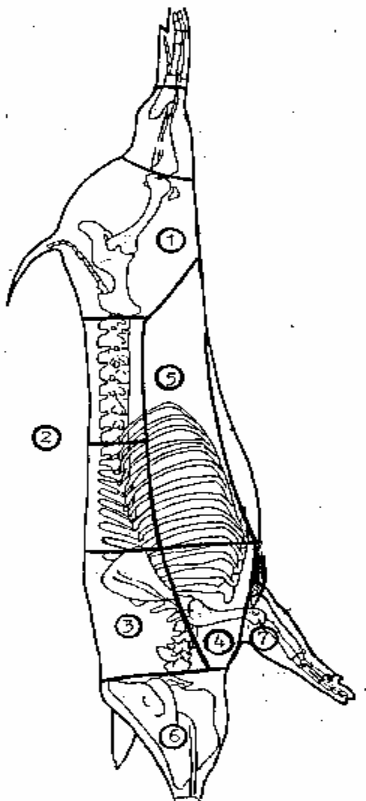
Kapitel B14 - Einteilung des Kapitels Fleisch und Fleischerzeugnisse

Das **Teilkapitel A. Fleisch**, beschäftigt sich mit **frischem Fleisch**, Schnittführung bei der Zerteilung von Schlachtierkörpern in Vorder- und Hinterviertel, Bezeichnung der Teilstücke, Formfleisch, Farschierem und Schlachtgeflügel.

So ist „frisches Fleisch“ Fleisch (einschließlich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch), das nicht zum Zwecke der Haltbarmachung - außer mit Kälte - behandelt worden ist.

Als Beispiel wie Teilstücke geschlachteter Rinder, Kälber, Schweine, Schafe und Lämmer nach österreichischen Handelsbrauch bezeichnet werden, wurde die Teilstücke des Schweines gewählt.

Abb.2.1 Handelsmäßige Teilstücke des Schweins lt. Codex



A.3.3.3 Handelsmäßige Teilstücke des Schweines

1. Schlögel, bestehend aus:
 - Schlussbraten
 - Kaiserteil (Schale)
 - Nuss
 - Frikandeau
 - Hintere Stelze
 - Fuß
 2. Langes und Kurzes Karree, Filet
 3. Schopfbraten
 4. Brust
 5. Bauchfleisch
 6. Kopf mit Göderl (schraffiert)
 7. Schulter mit vorderer Stelze und Fuß
- Rückenspeck
Filz
Schwanz (Schweiferl)

Darüber hinaus wird im Abschnitt „Schnitzel, Steak und weitere Fleischteile“ die Bezeichnung aus der weiteren Zerkleinerung der oben genannten Teilstücke definiert.

In **Teilkapitel B** werden **Fleischerzeugnisse** beschrieben und Herstellungshinweise gegeben. Fleischerzeugnisse sind Produkte, die unter Verwendung von Fleisch hergestellt und einer über die Behandlung von frischem Fleisch hinausgehenden Be- oder Verarbeitung unterzogen worden sind, bei denen auf Grund eines Schnittes durch den Kern und durch die Beurteilung der Schnittflächen festgestellt werden kann, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr gegeben sind. Die Einteilung erfolgt in Brühwürste, Rohwürste, Kochwürste, Roh- und Kochpökelwaren sowie Fleischkonserven und Gerichte mit Fleisch.

Grundsätzlich werden Fleischerzeugnisse aus tauglichem Fleisch von nach dem Fleischuntersuchungsgesetz untersuchten Tieren hergestellt. Bei Fleischerzeugnissen, die ganz oder teilweise aus Fleisch von anderen Tieren als Rind, Kalb oder Schwein hergestellt werden, muss die Tierart aus der Deklaration eindeutig hervorgehen.

Würste mit **Phantasiebezeichnungen** haben, sofern die Richtlinien dieses Kapitels nichts anderes vorsehen, ihrem Charakter und Erscheinungsbild nach zumindest einer Sorte 2, Fleischwürste jedoch einer Sorte 2 a) zu entsprechen.

Würste mit Phantasiebezeichnungen, die eine Hervorhebung beinhalten, haben einer Sorte 1 zu entsprechen.

Fleischwürste werden auch als Dauerwürste hergestellt und zeichnen sich durch eine längere Haltbarkeit als jene von üblichen Fleischwürsten aus.

Fleischwürste, die als Dauerwürste in Verkehr gebracht werden, sind entweder gebraten und getrocknet oder nach feuchter Erhitzung kalt geräuchert und getrocknet. Sie werden stets ohne Stärkezusatz hergestellt. Bei Dauerwürsten, die nach der Herstellungsrichtlinie für "Wiener" erzeugt werden, beträgt die Abtrocknung insgesamt ca. 30 %, bei solchen mit einem höheren Wasserzusatz als Wiener muss die Abtrocknung entsprechend höher sein, bei solchen mit geringerem Wasserzusatz kann die Abtrocknung geringer sein.

Dauerwürste können im Zusammenhang mit der Sortenbezeichnung als "Dauerwurst" deklariert werden. Als Dauerwürste gelten auch Würste mit Phantasiebezeichnungen, die auf touristische Tätigkeiten (Camping, Bergsteigen, Wandern, Klettern und dgl.), Picknick oder auf Berge, die als touristische Ziele bekannt sind, hinweisen.

Um eine codexgerechte Produktion der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten, werden auch die Zusammensetzung des Ausgangsmaterials (Rind- und Schweinefleisch, Brät) für Würste definiert und Herstellungsrichtlinien angegeben.

Beispiel für Ausgangsmaterial:

Schweinefleisch I, 10% Fett: Muskelfleisch von Schlögel, Schulter, Karree u. Schopfbraten grob entseht ohne Stelzenfleisch.

Schweinefleisch II, 20% Fett: Mittelfette Abschnitte, Stelzenfleisch gut entseht.

Schweinefleisch III, 30% Fett: Fette Abschnitte, magere Bauchabschnitte

Beispiele für Herstellungsrichtlinien:

Extrawurst im Kranz (rund), Knackwurst:

49 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

18 Teile Speck II

33 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

Polnische:

25 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I

10 Teile grob entsehtes Stelzenfleisch

15 Teile Schweinekopffleisch

25 Teile Speck I

25 Teile Brät 30

Polnische dieser Sorte wird üblicherweise gebraten.

Landjäger:

2/3 Rindfleisch II und III und/oder Schweinefleisch I und II

1/3 Speck I

Ca. 30% Trockenverlust

Im **Teilkapitel C** werden Lebensmittel mit technologischer Wirkung, Zusatzstoffe und spezielle Herstellungsverfahren behandelt, Teil D entfällt und **Teil E** beschäftigt sich mit der **Untersuchung** von Fleisch und Fleischerzeugnissen einschließlich der Probenahme.

Die im LMSVG sehr allgemein definierten Beanstandungsgründe werden im ÖLMB **Teilkapitel F** für die spezifischen Bedürfnisse dieser Warengruppe angepasst.

Einige Beispiele dafür sind:

- **Gesundheitsschädlich** – Fleisch und Fleischerzeugnisse, die Salmonellen enthalten
- **Für den menschlichen Verzehr ungeeignet** - Fleisch und Fleischerzeugnisse, die hinsichtlich Aussehen, Konsistenz, Geruch oder Geschmack eine der berechtigten Verbrauchererwartung derart widersprechende Beschaffenheit aufweisen, dass der Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.
- **Verfälscht** - Fleisch und Fleischerzeugnisse, die den in diesem Kapitel angeführten Grenzwerten nicht entsprechen.
- **Zur Irreführung geeignete Angaben** - Fleischerzeugnisse, die in ihrer Bezeichnung einen Hinweis auf eine bestimmte Tierart oder auf "Wild" oder "Geflügel" enthalten, ohne von diesen zu stammen oder davon einen Anteil aufzuweisen.

Ob ein Fleischerzeugnis letztendlich dem ÖLMB entspricht oder nicht, entscheiden die Grenzwerte (**Teilkapitel G**) und zwar in Form von

- **Wasser: Eiweiß-Verhältnis** (Gehalt an Wasser in %, dividiert durch den Eiweißgehalt in %) ist ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.)
- **Fett: Eiweiß-Verhältnis** (Gehalt an Fett in %, dividiert durch den Eiweißgehalt in %) ist ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.)
- **Wasser+Fett: Eiweiß-Verhältnis** (Gehalt an der Summe von Wasser und Fett in %, dividiert durch den Eiweißgehalt in %) ist ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.
- **% Stärke** (Gehalt an Kartoffelstärke in %) ist ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.
- **Kollagenwert** (prozentueller Anteil des Bindegewebes am Gesamteiweiß; z.B. Kollagenwert 40, heißt dass 40% des gesamten Eiweißes der Ware aus Bindegewebeeiweiß besteht). Da das Bindegewebeeiweiß den minderwertigeren Eiweißbestandteil darstellt, ist auch dieser Grenzwert ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.
- **% kollagenfreies Eiweiß** (Differenz aus Gesamteiweiß und Bindegewebeeiweiß). Dieser Grenzwert beschreibt den eigentlichen Anteil an Muskeleiweiß, also der wertbestimmenden Eiweißart und ist daher ein Mindestwert, der nicht unterschritten werden darf.
- **% Fett** (Gehalt an Fett in %) ist ein Höchstwert und darf nicht überschritten werden.

Praktische Anwendung des Codex bei bestehenden Produkten:

Grundsätzlich sind die Grenzwerte im Lebensmittelbuch einzuhalten. Sollten die Produkte nicht den Grenzwerten entsprechen, ist deren Rezeptur mit den Herstellungsrichtlinien zu vergleichen und an diese anzupassen.

Praktische Anwendung des Codex bei Herstellung neuer Produkte:

Klärung, welches Produkt hergestellt werden soll.

Überprüfen ob das geplante Produkt einen codex-gerechten Namen oder eine Phantasiebezeichnung hat.

Welche Anforderungen finde ich im ÖLMB über das Ausgangsmaterial und die Herstellung?

Entspricht mein Produkt den Grenzwerten?

2.6. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV), BGBl. Nr. 72/1993 i.d.g.F.

Verpackung: Umhüllung, die so beschaffen ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann ohne die Verpackung zu öffnen.

Geltungsbereich: für verpackte Lebensmittel; gilt nicht für Waren, die in Gegenwart des Letztverbrauchers verpackt werden.

Die Kennzeichnungselemente (Angaben auf dem Etikett) müssen leicht verständlich sein und an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar und dauerhaft auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenem Etikett anzubringen.

Kennzeichnungselemente:

1. Sachbezeichnung
2. Verzeichnis der Zutaten
 - das Wort „Zutaten“ ist voranzustellen
 - Angabe der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles zum Zeitpunkt der Herstellung
 - bei Verwendung von Zusatzstoffen: Angabe der Klasse des Zusatzstoffes gefolgt von EG-Nummer oder spezifischem Namen z.B. „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder „Konservierungsmittel: E 250“
 - Bei Zusatzstoffen gemäß Anhang I kann nur der Name der Klasse angegeben werden, z.B. „Käse“ (nicht Emmentaler).
3. Menge bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen z.B.fleisch (siehe QUID)
4. Nettofüllmenge
5. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
 - *mindestens haltbar bis...*
 - <3 Monate TT/MM
 - 3-18 Monate MM/JJ
 - >18 Monate JJ
 - bei (in mikrobiologischer Hinsicht) sehr leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum „zu verbrauchen bis...“
6. Lagerbedingungen
7. Name und Anschrift (ev. Firma) des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers
8. Gebrauchsanleitung, falls ohne diese der Käufer nicht in der Lage wäre, das Lebensmittel angemessen zu verwenden z.B. „zum Rohgenuss ungeeignet“
9. Bei Schutzgasverpackungen: „Unter Schutzgasatmosphäre verpackt“

Anmerkungen

- Das Verbrauchsdatum ist ein Verfallsdatum, ein Lebensmittel darf nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in Verkehr belassen werden.
- Beispiele für Etiketten werden im Kapitel Fleisch und Fleischerzeugnisse gebracht.
- Beträgt der Gewichtsanteil einer Zutat weniger als 2% des Enderzeugnisses können diese Zutaten in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden.

Tipp: Lassen Sie ihre Etiketten von einem Experten kontrollieren.

2.7. Zusatzstoffverordnung

Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV) BGBl. II Nr. 383/1998.

Sind keine Höchstmengen genannt („quantum satis“), darf der Zusatzstoff gemäß der guten Herstellungspraxis und, sofern der Verbraucher dadurch nicht irreführt wird, nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

Die wichtigsten für Fleischerzeugnisse zugelassen Zusatzstoffe sind in Kapitel 6.7 beschrieben.