



biokreis

Verband für ökologischen
Landbau und gesunde Ernährung e.V.



Richtlinie für Fleisch und Fleischerzeugnisse

1. Geltungsbereich.....	2
2. Transport und Schlachtung.....	2
2.1 Allgemeines	2
2.2 Anforderungen an die Transportmittel	2
2.3 Transport der Schlachttiere	3
2.4 Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte	4
2.5 Unterbringung und Ruhezeiten vor dem Schlachten	4
2.6 Schlachtvorgang – Betäubung und Entblutung	5
2.7 Schlachtkörper	5
2.8 Transport des Schlachtkörpers	6
3. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung.....	6
4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung.....	7
4.1 Aromen	7
4.2 Wasser und Salz	7
4.3 Kulturen von Mikroorganismen	7
4.4 Enzyme	7
4.5 Lebensmittelzusatzstoffe	7
5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	7
6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....	8
7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren	8
8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen	9
9. Kennzeichnung	9

Gültig ab Januar 2015

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

1. Geltungsbereich

Fleisch und Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinien 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.

2. Transport und Schlachtung

2.1 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 Schlachtkörpern ist gegenüber dem Transport von lebenden Tieren vorzuziehen.

2.2 Anforderungen an die Transportmittel

Allgemeine Anforderungen

- 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 Ladeklappe vorhanden sein, empfohlen wird eine automatische Hebebühne.
- In der Vorderwand oder im vordersten Bereich der Seitenwand muss eine Fluchtklappe vorhanden sein.

2.3 Transport der Schlachttiere

Vor dem Verladen sind die Tiere ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern. Nach Möglichkeit sollte der Tierbesitzer, der Metzger oder von ihnen eingewiesenes Personal den Transport der Tiere begleiten.

Die Wege zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der Schlachtstätte sind möglichst kurz zu halten, regionale Schlachtstätten sind zu bevorzugen. Die Transportzeit soll max. 4 Stunden und die Transportentfernung max. 200 km betragen. Unzulässig ist eine Transportdauer von über 8 Stunden.

Die Transportmittel müssen geeignete Vorrichtungen für das Ein- und Ausladen besitzen und den Tieren genügend Platz bieten, so dass während des Transportes ein gleichzeitiges Hinlegen und problemloses Aufstehen aller Tiere möglich ist.

Den unterschiedlichen Bedürfnissen der verschiedenen Tierarten und den klimatischen Verhältnissen ist Rechnung zu tragen. So sind insbesondere bei warmer Witterung lange Standzeiten zu vermeiden, das Fahrzeug bei notwendigen Transportpausen im Schatten abzustellen und die Tiere ausreichend zu tränken. Wenn möglich, sollte der Transport frühmorgens oder nachts erfolgen.

Vor und während des Transportes dürfen keine Medikamente bzw. Beruhigungsmittel verabreicht werden. Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt.

Rinder, Schafe und Ziegen

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

Schweine

- keine Fütterung wenige Stunden vor der Beförderung
- schonendes tierfreundliches 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, ausreichend hoch

2.4 Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte

Bei Schlachtbetrieben, bei denen gleichzeitig konventionell und ökologisch gehaltene Tiere geschlachtet werden, ist darauf hinzuwirken, dass die Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden. Um zu gewährleisten, dass Tiere von ökologischen Betrieben zuerst geschlachtet werden, sollten diese als erstes entladen werden. Im Weiteren ist unbedingt auf die räumliche oder zeitliche Trennung der Tiere zu achten.

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. Auf den Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist zu verzichten. Es ist verboten, die Tiere auf empfindliche Stellen zu schlagen, ihren Schwanz zu quetschen, oder ihnen Hiebe oder Fußstritte zu versetzen.

2.5 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.

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.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

Rinder, Schafe und Ziegen

Rinder sind möglichst sofort der Schlachtung zuzuführen.

Schweine

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.

2.6 Schlachtvorgang - Betäubung und Entblutung

Alle Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Die Betäubungsausrüstung muss in einwandfreiem und funktionstüchtigem Zustand sein. Es ist zu gewährleisten, dass die Tiere nach der Betäubung schnell und vollständig entbluten. Dies sollte möglichst im Liegen erfolgen, um Qualitätsminderungen vorzubeugen.

Besonderheiten für die einzelnen Tierarten sind im Folgenden aufgeführt:

Rinder, Schafe und Ziegen

Wiederkäuer müssen mit hinreichend fixiertem Kopf per Bolzenschuss betäubt werden; für Schafe und Ziegen ist zusätzlich die Elektrobetäubung zulässig.

Bei Rindern ist die Betäubung per Kugelschuss zulässig, wenn die Einwilligung der zuständigen Behörde vorliegt.

Schweine

Bei Schweinen ist die Elektrobetäubung durchzuführen. Nur in begründeten Ausnahmefällen kann durch den Biokreis e. V. eine Betäubung mit Bolzenschuß oder mit CO₂ genehmigt werden.

Geflügel

Bei Geflügel sollte die Betäubung durch elektrische Ganzkörperdurchströmung erfolgen.

2.7 Schlachtkörper

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)
- sachgemäße Reinigung und Desinfektion (Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans)
- Dokumentation der Hygiene-Maßnahmen und -kontrollen
- Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite des Schlachtkörpers
- Schweinefleisch, welches als Frischfleisch verkauft wird, muss mindestens einen Tag abhängen
- Rindfleisch welches als Ladenfleisch verkauft wird, muss mindestens zehn Tage bei einer Temperatur von maximal 4 °C reifen

2.8 Transport des Schlachtkörpers

Die Beibehaltung hygienischer und mikrobiologischer Bedingungen ist beim Transport zwischen dem Schlachtbetrieb und Be- und Weiterverarbeitungsbetrieb zu gewährleisten. Insbesondere muss auf Folgendes geachtet werden:

Gekühltes Fleisch

- Die Kühltette mit einer Kerntemperatur von kleiner 7 °C muss eingehalten werden.
- Die Schlachtkörper sollten hängend transportiert werden. Dies ist wichtig, damit sich an der Oberfläche des Schlachtkörpers kein Kondenswasser bildet und er von allen Seiten gekühlt wird
- Bei längeren Transportwegen muss hängend transportiert werden

Warmes Fleisch

Der Transport von frisch geschlachtetem Fleisch von über 7°C ist lt. der EG-Verordnung 853/2004 (Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 1 und 3) genehmigungspflichtig und darf nicht mehr als zwei Stunden betragen. Informationen müssen bei der zuständigen Behörde (z. B. Verbraucherschutz, Veterinärwesen im Landratsamt) eingeholt werden.

3. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den jeweiligen produktgruppenspezifischen Richtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur ökologischen Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen genügen (Leitlinien Allgemeine Verarbeitung).

Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Getreideerzeugnisse
- Obst und Gemüse sowie Erzeugnisse daraus
- Kräuter und Gewürze
- Essig
- Wein, Spirituosen
- Speisehonig
- Zucker aus Zuckerrohr und Zuckerrübe
- Stärkeverzuckerungsprodukte, Saccharose, Lactose, Maltose, Fructose

Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Fleisch im Sinne der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Gelatine ohne Zusätze
- Hüllen für Fleischerzeugnisse
- Milch, Milcherzeugnisse und Käse
- Eier und Eiprodukte
- Tierische Fette
- Blut
- Innereien

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.

4. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

4.1 Aromen

- Der Einsatz von Aromastoffen oder Aromaextrakten ist nicht zulässig.
- Flüssigrauch (Raucharoma, bestehend aus Wasser und Rauch) ohne Zusatzstoffe ist zulässig

4.2 Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz, Speisesalz (bevorzugt Steinsalz), auch jodiert, so weit möglich ohne Zusatz von Rieselhilfsmittel (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

4.3 Kulturen von Mikroorganismen

Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, nach Möglichkeit auf ökologischen Substraten vermehrt)

4.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig

4.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Kohlendioxid (E 290), Stickstoff (E 941) und Sauerstoff (E 948)
- Natriumlactat (E325) zur Behandlung von Naturdärmen
- Natriumcitrat (E331) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern, Zweigen und Gewürzen
- Nitritpökelsalz (mit 0,4-0,5 % Natriumnitrit) wird in begrenzter Menge für erhitzte und nicht erhitzte Fleischerzeugnisse zugelassen. Die Zulassung erfolgt unter den nachstehend aufgeführten Einschränkungen:
 - Die Zugabemenge an (auch jodiertem) Nitritpökelsalz ist auf 2 % bei Rohwurst und 1 % bei erhitzter Wurst (bezogen auf die Gesamtmenge des Fleischbräts) zu begrenzen.
 - Zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen von unter 18 °C reifen, ist auch die Verwendung von Kaliumnitrat (Salpeter) in einer Menge von max. 80 mg Kaliumnitrat/kg zulässig.

- Die Verarbeitungstechnik ist auf den verminderten oder fehlenden Nitritzusatz abzustimmen. Betriebe, die Rohwurst herstellen wollen, müssen nachweisen, dass sie über die technologischen und technischen Voraussetzungen (z.B. Vorreifbedingungen, Reiferäume) zur Herstellung mikrobiell sicherer Produkte verfügen (Sachkundenachweis).
- Zur optimalen Ausnutzung des Nitrits kann Nitritpökelsalz in Kombination mit Ascorbinsäure oder Na-Ascorbat (300-500 mg/kg freie Ascorbinsäure) verwendet werden. Die Vorteile der Verwendung von Ascorbinsäure bzw. Na-Ascorbat sind eine schnellere und gleichmäßigere Umrötung, das Einsparen von Nitrit sowie geringere Rest-Nitritgehalte im Endprodukt. Die Verwendung von Isoascorbinsäure oder Na-Isoascorbat (Erythorbinsäure, Na-Erythorbat) ist nicht zulässig.
- Die Restriktionen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung in der aktuell gültigen Fassung sind zu beachten. Darüber hinaus ist die Verwendung von Nitritpökelsalz bei Produkten, die zum Braten bestimmt sind oder von denen anzunehmen ist, dass sie oft gebraten verzehrt werden (z.B. Speck, durchwachsener Speck, Leberkäse) nicht zulässig.
- Die Verwendung von Nitritpökelsalz ist deutlich zu kennzeichnen.

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig, mit Ausnahme der in Bezug auf den Einsatz von Nitritpökelsalz genannten Stoffen.

5. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂)
- Stickstoff (N₂)
- Tauchmassen aus Pflanzenfetten, Rindertalg oder Bienenwachs

6. Zulässige Verarbeitungsverfahren

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

7. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellen von Formfleisch
- SchwarZRäuchern (Heißräuchern)
- Behandlung mit ionisierenden Strahlen
- Verwendung und Gewinnung von Separatorenfleisch
- Druck- bzw. Hochdruckbehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Sauerstoff

8. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Wursthüllen
- Naturdärme (gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdärmen vorzuziehen)
- Kunstdärme aus regenerierten Naturprodukten
 - Kunstdärme aus Cellulosehydrat (Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; falls verfügbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)
 - Kunstdärme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
 - Kunstdärme aus gehärtetem Eiweiß (Hautfaserdarm)
- synthetische Kunstdärme
 - Kunstdärme aus Polyethylenterephthalat (PET), Polyamiden (PA), Polypropylen (PP)
 - oder Polyethylen (PE); Einzel- oder Verbundfolie
- Konserven (Glas, Blech, Weißblech)
- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)) und unbeschichtetem Zellglas; einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe: Twist off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse

9. Kennzeichnung

Die Verwendung von Nitritpökelsalz, jodiertem Speisesalz, Alkohol und Gelatine ist deutlich zu kennzeichnen. Im Metzgereifachgeschäft oder in der Frischetheke loses verkaufte Fleisch und Fleischwaren sind für den Kunden deutlich und detailliert zu kennzeichnen. Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass sich der Kunde über alle verwendeten Zutaten und Verarbeitungsweisen informieren kann.