



1 Definition von "Eigengebrauch"

Der Begriff des Eigengebrauchs ist enger gefasst worden als noch unter dem alten Lebensmittelrecht. Früher war das Inverkehrbringen in den Ausführungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz definiert und umfasste das Verarbeiten, Befördern, Lagern und Ankündigen zum Verkauf sowie das Einführen, Feilhalten, Verkaufen, Tauschen oder anderweitige entgeltliche Abgabe.

Neu wird das Inverkehrbringen in Artikel 2 des Bundesgesetzes vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0) definiert und umfasst neben dem Einführen, Durchführen, Ausführen, Kennzeichnen und Anpreisen insbesondere das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln. Das Abgeben umfasst neu nicht nur das Verkaufen, Tauschen oder anderweitig entgeltliche Abgeben, sondern alle Arten des Abgebens, also auch das Verschenken.

2 Schlachtung von Schlachtvieh zum Eigengebrauch

Für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die für den Eigengebrauch bestimmt sind, gilt das Lebensmittelgesetz ausdrücklich nicht (Artikel 2, Absatz 4, Buchstabe a.). Demzufolge sind auch die auf dem LMG abgestützten Ausführungsverordnungen, wie die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 23. November 2005 (VSFK; SR 817.190) nicht anwendbar. Bei Hofschlachtungen, also Schlachtungen auf dem Betrieb des Tierhalters oder der Tierhalterin zum Eigengebrauch, muss folglich weder die Schlachtieruntersuchung nach Artikel 27 und 28 VSFK, noch die Fleischuntersuchung nach Artikel 29 VSFK zwingend durchgeführt werden.

Fleisch, das bei Schlachtungen von Schlachtvieh zum Eigengebrauch ohne Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gewonnen wird, darf nicht an Dritte weitergegeben werden.

3 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Wild

Spezielle Regelungen gelten für Geflügel, Kaninchen und Wild:

Hausgeflügel und Hauskaninchen müssen grundsätzlich in bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden. Davon ausgenommen sind:

- Schlachtungen zum Eigengebrauch – es gelten dieselben Bedingungen wie für das Schlachtvieh.
- gelegentliche Schlachtungen in geringer Anzahl. Fleisch darf an Dritte abgegeben werden.

Wild aus freier Wildbahn darf man im Freien töten und ausweiden. Die Weiterverarbeitung muss anschliessend in bewilligten Schlachthanlagen erfolgen. In folgenden zwei Ausnahmefällen ist es nicht obligatorisch, eine bewilligte Schlachthanlage zu verwenden:

- Wild zum Eigengebrauch
- Wild in geringen Mengen (insgesamt weniger als 30000 kg pro Jahr). Fleisch darf an Dritte abgegeben werden.

Während beim Wild aus freier Wildbahn der Begriff "in geringen Mengen" kaum zu Interpretations-

schwierigkeiten führen dürfte, wird bei Kaninchen und beim Geflügel die Definition schon schwieriger. Aus diesem Grund hat der Gesetzgeber für diese Tierarten nicht nur die geringe Anzahl festgelegt sondern auch vorgeschrieben, dass es sich nur um gelegentliche Schlachtungen handeln darf.

4 Direktvermarktung

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

1. die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können;
2. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen;
3. die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung zu schützen.

Wenn Fleisch im Rahmen der Direktvermarktung ab Hof an die Kundschaft abgegeben werden soll, haben im Sinne der Rechtsgleichheit die gleichen Anforderungen Gültigkeit, wie sie auch für Spezialgeschäfte (z.B. Metzgereien) gelten. Dies betrifft insbesondere die Schlachthygiene und die Fleischkontrolle sowie die Respektierung aller Hygienevorschriften für die weitere Bearbeitung des Fleisches.

Daher hat die Schlachtung zur Gewinnung von Fleisch in einer bewilligten Schlachthanlage zu erfolgen und die Schlachttiere sind der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu unterziehen. Die Anforderungen an Räume und Einrichtungen für das Zerlegen und die weitere Bearbeitung des Fleisches richten sich nach den einschlägigen Vorschriften der Hygieneverordnung des EDI vom 23 November 2005 (HyV; SR 817.024.1). Es gelten auch die Regeln für den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln und für das Hygieneverhalten und die Schulung des Personals.

Der Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung obliegt den Kantonen. Für weitergehende Informationen sind bezüglich Schlachtung der Kantonstierarzt und in Bezug auf das Inverkehrbringen in der Regel der Kantonschemiker zuständig.