



Schlachtung im Herkunftsbetrieb¹ – Rinder, Schweine und Pferde

Im Herkunftsbetrieb dürfen je Schlachtvorgang bis zu drei als Haustiere gehaltene Rinder (außer Bisons) oder bis zu sechs Hausschweine oder bis zu drei als Haustiere gehaltene Einhufer unter Nutzung einer **Mobilen Einheit** (ME) in Verbindung mit einem stationären Schlachthof geschlachtet werden. Eine behördliche Genehmigung ist erforderlich. Der amtliche Tierarzt muss bei der Schlachtung anwesend sein. Grundlage der Genehmigung ist die Vermeidung eines Risikos für Mensch und Tier (kein Lebendtransport zu einem Schlachthof).

Für das Genehmigungsverfahren sind erforderlich:

- I. **Antragstellung** bei der jeweils für die Tierhaltung zuständigen Behörde durch den Tierhalter oder Schlachtbetrieb, ggf. auch durch von diesen Beauftragte, mit konkreter Nennung der Tierzahlen, Tierarten und der beteiligten Betriebe.
- II. Vorlage einer **Vereinbarung**² zwischen dem Schlachthof und dem Eigentümer des zu schlachtenden Tieres (mindestens Name und Anschrift von Tierbesitzer und stationärem Schlachthof, Unterschrift der Vereinbarungspartner).
- III. Festlegung der **Verantwortlichkeiten** für die einzelnen Prozessschritte bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb (Antragsteller, Schlachtbetrieb, weitere Beteiligte):
 - a. hinsichtlich der Wartung von Geräten, Einrichtungen und Fahrzeugen, der Reinigung und Desinfektion und sowie der Mängelbehebung;
 - b. hinsichtlich der tierschutzrechtlichen Anforderungen (Handhabung und Pflege der Tiere vor der Ruhigstellung, einzelne Schritte des Schlachtvorgangs, Sachkundenachweise, Dokumentation).

Der/die Antragssteller/in muss den geplanten Schlachtablauf (beteiligte Betriebe, örtliche und technische Gegebenheiten, Tierarten/-zahlen, etc.) verbindlich darlegen. Diese Darlegung kann im Rahmen der Vereinbarung nach obiger Ziffer II, in einem separaten Nutzungskonzept oder in einer anderen geeigneten Form erfolgen.

Rahmenbedingungen für genehmigte Schlachtungen im Herkunftsbetrieb

1) Meldeverpflichtungen

- a. Der Tierbesitzer oder Schlachthofbetreiber informiert den für die Schlachtieruntersuchung zuständigen amtlichen Tierarzt drei Tage vor der geplanten Schlachtung über Datum und Uhrzeit der Schlachtung.

¹ gemäß Anhang III Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, in Kraft getreten am 09.09.2021, d. h. 20 Tage nach der Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union (20.08.2021)

² gemäß Anh. III Abschn. I Kap. VIa Buchst. b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

-
- b. Der Tierbesitzer informiert den Schlachthof vorab über die beabsichtigte Ankunftszeit der geschlachteten Tiere, die unverzüglich nach Ankunft im Schlachthof weiter behandelt werden müssen.
Die Fleischuntersuchung bedarf keiner gesonderten Anmeldung, sie erfolgt nach dem im Schlachthof üblichen Verfahren.
- 2) Die ME muss je nach den darin vorgesehenen Tätigkeiten (mindestens Transport, ggf. auch Betäubung und/oder Entblutung) entsprechenden hygienischen Anforderungen genügen und geeignet sein.
- 3) Die einschlägigen tierschutzrechtlichen Anforderungen an die Schlachtung sind stets einzuhalten.
- 4) Die ordnungsgemäße Entsorgung des Blutes ist sicherzustellen. Dies gilt auch für den Fall, dass Betäubung und/oder Entblutung außerhalb der ME stattfinden.
- 5) Die Entfernung des Magen-Darm-Traktes ist unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes möglich. Alle entfernten Eingeweide begleiten den jeweiligen Schlachtkörper und sind diesem zuzuordnen.
- 6) Der Transport der geschlachteten und entbluteten Tiere erfolgt hygienisch und unverzüglich direkt zum Schlachthof unter Verwendung der ME.
- 7) Sofern zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden vergehen, müssen die Schlachtkörper gekühlt werden. Eine aktive Kühlung ist bei geeigneten klimatischen Bedingungen nicht erforderlich.
- 8) Die Informationen zur Lebensmittelkette sowie die amtliche Bescheinigung gemäß Anh. IV Kap. 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 vom 16. Dezember 2020 begleiten die Schlachtkörper auf dem Weg zum Schlachthof oder werden im Voraus in beliebigem Format übersandt.

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist klar abzugrenzen von Notschlachtungen, d. h. von der Schlachtung eines frisch verunfallten Tieres. Eine dreitägige Anmeldefrist zur Schlachtung, wie bei dem oben beschriebenen und nur nach Genehmigung zulässigen Verfahren, ist im Falle eines verunfallten Tieres in der Regel nicht vertretbar.

Schlachtungen im Herkunftsbetrieb werden hinsichtlich der Einhaltung von Tierschutz- und Hygienebestimmungen (einschließl. Rückstandskontrollen) amtlich überwacht.

Das vorliegende Merkblatt ersetzt nicht die einschlägigen Rechtsvorschriften.