



1.2

Was bedeutet Flexibilität?

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Meinen wir dasselbe, wenn wir über FLEXIBILITÄT sprechen?

- In der Hygieneverordnung gibt es keine klare Definition
- Flexibilitätsregelungen werden erwähnt in:
 - Artikel 13 der VO 852/2004
 - Artikel 10 der VO 853/2004
 - Artikel 7 der VO 2074/2005
- Mitgliedsstaaten, die einzelstaatliche Flexibilitätsmaßnahmen erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedsstaaten mit
- In Käsereien muss Flexibilität durch die zuständigen Behörden genehmigt werden. Das ist nicht der Fall bei der Flexibilität bezüglich der HACCP-basierten Verfahren (muss nicht genehmigt werden)
- Auf den nächsten Folien werden wir das erklären:



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket: Es gibt keine klare Definition.

VO (EG) Nr. 852/2004, Erwägungsgrund (15):

*“Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so **flexibel** sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von „kritischen Grenzwerten“ nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen **flexibel** sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.”*



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket: Es gibt keine klare Definition.

VO (EG) Nr. 852/2004, Erwägungsgrund (16):

*„**Flexibilität** ist außerdem angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Die **Flexibilität** ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage—einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage—von besonderer Bedeutung. Die **Flexibilität** sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der **Flexibilität** einräumt, vollkommen transparent sein, da alle nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel sich in der Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem mit der Verordnung(EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden.“*



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket: Es gibt keine klare Definition.

VO (EG) Nr. 854/2004, Erwägungsgrund (7):

*“Es empfiehlt sich, die Anpassung einiger spezifischer Kontrollvorschriften im Wege des transparenten Verfahrens gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorzusehen und für **Flexibilität** zu sorgen, um den besonderen Erfordernissen von nach traditionellen Methoden arbeitenden Betrieben, von Betrieben mit geringem Produktionsvolumen oder von Betrieben in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Das Verfahren sollte auch so angelegt sein, dass Pilotvorhaben möglich sind, mit denen neue Konzepte bei der Hygieneüberwachung von Fleisch erprobt werden sollen. Lebensmittelhygieneziele dürfen durch diese **Flexibilität** jedoch nicht beeinträchtigt werden.“*



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket:

Welches ist das "in den Verordnungen 852/2004 und 853/2004 vorgesehene Verfahren zur Gewährleistung der Flexibilität", auf das in der vorhergehenden Folie Bezug genommen wird?

VO (EG) Nr. 852/2004, Artikel 13, Änderung und Anpassung der Anhänge I und II

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 des vorliegenden Artikels einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs II erlassen.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Die Mitteilung enthält.



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket:

Welches ist das "in den Verordnungen 852/2004 und 853/2004 vorgesehene Verfahren zur Gewährleistung der Flexibilität", auf das in der vorhergehenden Folie Bezug genommen wird?

VO (EG) Nr. 853/2004, Artikel 10, Änderungen und Abweichungen der Anhänge II und III

(5) Mitgliedstaaten, die ... einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedsstaaten mit.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln.

(7) „Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs III nur erlassen ...“, wenn auf EU-Ebene Einigung erreicht wurde. (siehe Absatz 7) Einzelstaatliche Maßnahmen ohne Notifizierung können zur Einleitung eines Vertragsverletzungsverfahrens führen.



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket:

VO (EG) Nr. 2074/2005 erwähnt ebenfalls die Notwendigkeit Flexibilität für Lebensmittel mit traditionellem Charakter anzuwenden

VO (EG) Nr. 2074/2005, Erwägungsgrund (18)

*„**Flexibilität** ist erforderlich, um auch weiterhin traditionelle Lebensmittel herstellen zu können. Die Mitgliedstaaten haben bereits im Rahmen der vor dem 1. Januar 2006 geltenden Gesetzgebung für eine breite Palette derartiger Lebensmittel Ausnahmen gewährt. Lebensmittelunternehmer sollten in der Lage sein, gängige Herstellungspraktiken ohne zeitliche Lücken auch nach dem genannten Termin anzuwenden. Ein Verfahren, das den Mitgliedstaaten **Flexibilität** einräumt, ist in den [Verordnungen \(EG\) Nr. 852/2004](#), [\(EG\) Nr. 853/2004](#) und [\(EG\) Nr. 854/2004](#) bereits vorgesehen.*

In den meisten Fällen, in denen bereits Ausnahmen gewährt wurden, ging es jedoch hauptsächlich darum, mit bewährten Praktiken fortzufahren; daher würde ein umfassendes Mitteilungsverfahren mit vollständiger Gefahrenanalyse die Mitgliedstaaten nur unnötig und unverhältnismäßig belasten. Traditionelle Lebensmittel und allgemeine Vorschriften für diese Lebensmittel sollten daher unter gebührender Berücksichtigung der Ziele der Lebensmittelsicherheit abweichend von den strukturellen Anforderungen der [Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004](#) definiert bzw. festgelegt werden.“



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket:

VO (EG) Nr. 2074/2005 bietet einen weiteren Weg Abweichungen bei Lebensmitteln mit traditionellem Charakter mithilfe einer einfachen Mitteilung zu genehmigen (schneller und weniger Aufwand für Mitgliedsstaaten)

VO (EG) Nr. 2074/2005, Artikel 7, Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für traditionelle Lebensmittel

(1) Zum Zwecke dieser Verordnung sind „traditionelle Lebensmittel“ Lebensmittel, die in dem Mitgliedstaat, in dem sie traditionsgemäß hergestellt werden,

- a) seit jeher als Erzeugnisse mit Tradition anerkannt sind oder
- b) nach verschlüsselten oder eingetragenen technischen Spezifikationen oder in Bezug auf die traditionelle Herstellung nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt werden oder
- c) nach gemeinschaftlichem, staatlichem, regionalem oder örtlichem Recht als traditionelle Lebensmittel geschützt sind.

(3) Mitgliedstaaten, die Ausnahmen im Sinne von Absatz 2 gewähren, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten spätestens zwölf Monate nach der Gewährung einzelner oder allgemeiner Ausnahmen mit.

Dieses Verfahren für LEBENSMITTEL MIT TRADITIONELLEM CHARAKTER ist einfacher und schneller. Mitgliedsstaaten informieren die Europäische Kommission und die anderen Mitgliedsstaaten, aber es gibt keinen Zeitraum zum Einsenden schriftlicher Bemerkungen.



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket

**Muss FLEXIBILITÄT immer durch
die zuständige Behörde genehmigt werden?**

Ja

(außer für die Umsetzung HACCP-gestützter Verfahren,
die von Natur aus flexibel sind)

Sehen wir uns an, wie Flexibilität
im HACCP-System funktioniert



FLEXIBILITÄT bei HACCP-gestützten Verfahren

- Die HACCP-Methodik ist naturgemäß flexibel
- Lebensmittelunternehmer müssen nicht um Erlaubnis bitten
- Lebensmittelunternehmer sind nicht dazu verpflichtet bestimmte Vorschriften einzuhalten oder Maßnahmen zu ergreifen, wenn diese für seinen Herstellungsprozess nicht relevant oder in keinem spezifischen Zusammenhang stehen.

Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

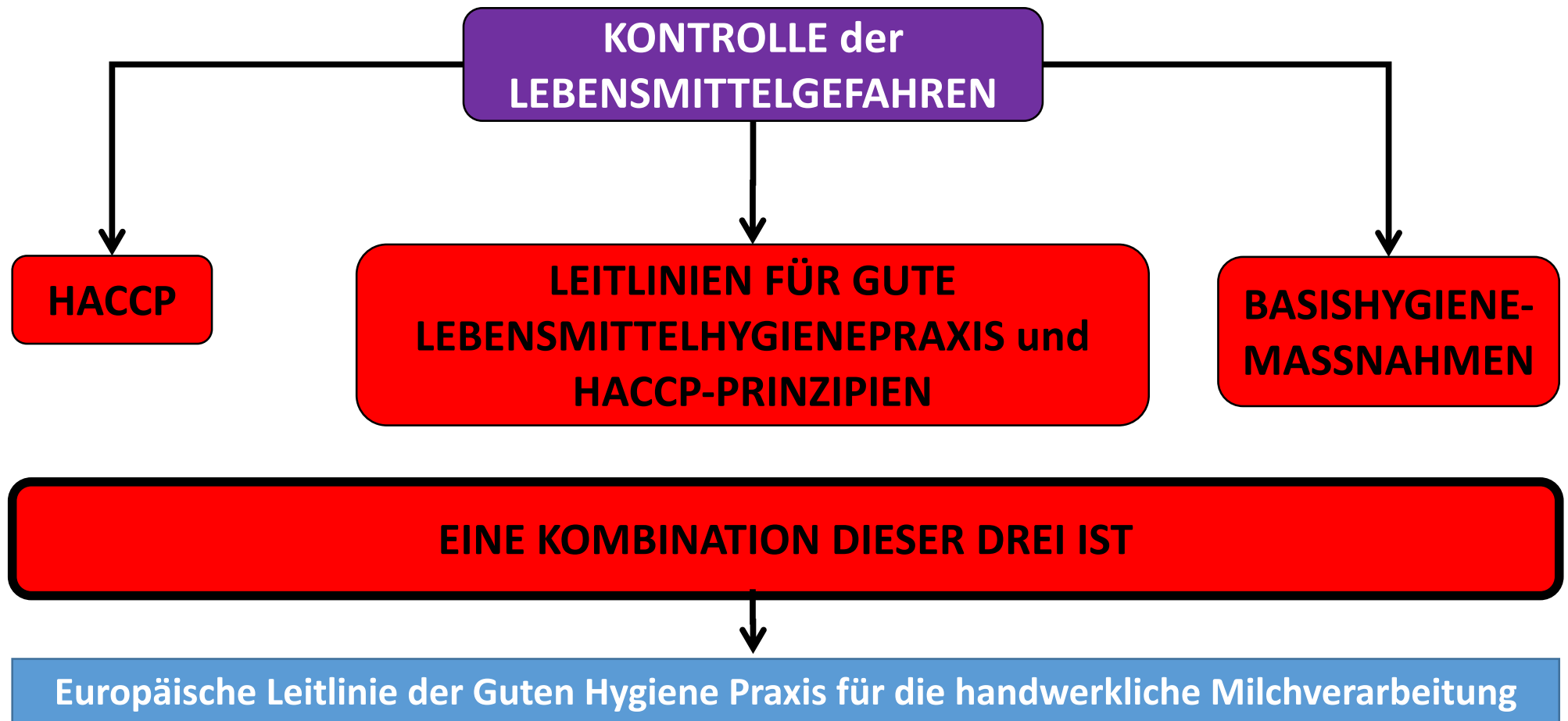
ALLE KÄSEREIEN MÜSSEN

ein System einführen, um permanent bedeutende Gefahren zu erkennen und zu kontrollieren und dieses System - wann immer notwendig - anpassen.

Dies kann auf verschiedene Weise erfolgen



FLEXIBILITÄT bei HACCP-gestützten Verfahren





FLEXIBILITÄT bei HACCP-gestützten Verfahren

KäserInnen, die ihr eigenes HACCP-gestütztes System oder gleichwertige Methoden umsetzen möchten:

- Bedürfen keiner Erlaubnis, um Flexibilität anzuwenden: keine Kritischen Kontrollpunkte identifiziert; keine Kritischen Grenzwerte; Gute Hygiene Praktiken anstelle von HACCP-Verfahren; eigene Entscheidung darüber, ob es schriftliche Aufzeichnungen gibt.

KäserInnen, die eine offizielle Leitlinie für Gute Hygiene Praxis freiwillig umsetzen möchten (wie die GHP):

- Brauchen dafür keine Genehmigung



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket

Manchmal bieten die Hygienevorschriften den “Lebensmittelunternehmern” die Möglichkeit selbst zu wählen, ob sie bestimmte Anforderungen umsetzen oder nicht. Ist das Flexibilität?

NEIN

Das ist nur die richtige Umsetzung der Verordnungen und KäserInnen müssen dies weder beantragen noch eine Erlaubnis erhalten

Sehen wir uns an, wie es funktioniert sowie einige Beispiele



Was FLEXIBILITÄT nicht ist!

Entscheidung des Lebensmittelunternehmers

Wo ... die Ausdrücke „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ oder „ausreichend“ verwendet werden, obliegt es in erster Linie dem Lebensmittelunternehmer, darüber zu entscheiden, ob eine Anforderung erforderlich, geeignet, angemessen oder ausreichend ist...

Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- ★ "Angemessener Arbeitsbereich, um die hygienische Durchführung aller Arbeiten zu ermöglichen"
- ★ "Lagerbedingungen mit ausreichender Kapazität, um die Lebensmittel bei einer angemessenen Temperatur zu halten, und die so ausgelegt sind, dass diese Temperaturen überwacht und erforderlichenfalls aufgezeichnet werden können".
- ★ "Eine ausreichende Anzahl von Waschbecken an geeigneten Orten platzieren"
- ★ "Erforderlichenfalls sind geeignete Einrichtungen für die Reinigung, Desinfektion und Lagerung von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorzusehen"



Was FLEXIBILITÄT nicht ist!

Entscheidung des Lebensmittelunternehmers

Da die Ausdrücke „erforderlichenfalls“, „ausreichend“, „geeignet“ in kleinen Betrieben schwierig zu interpretieren sind, haben einige Länder Leitfäden verfasst, die den Produzenten und Kontrolleuren die Aufgabe erleichtern sollen:

- Frankreich: “note de flexibilité”
- Spanien: “Document for a good implementation of Hygiene Package in artisan and farmhouse cheese dairies”

EINIGE BEISPIELE finden Sie auf den nächsten Folien und in der Präsentation 2.3 “Gebäude und Arbeitsgeräte”



A photograph of a commercial kitchen. On the left, a stainless steel table holds several white plastic tubs, labeled 'Verarbeitung'. In the center, a black metal shelving unit holds stacks of white plastic containers, labeled 'Lagerung'. To the right, a large stainless steel sink with a faucet and a yellow cloth hanging on the wall is labeled 'Reinigung'. Above the sink, there are two large white cylindrical objects. On the far right, a metal rack holds various items, including a red funnel. The background features a window, a blue UV light fixture, and a white air conditioning unit. The floor is tiled, and there are some water bottles on the floor near the sink.

Trocknen

Lagerung

Verarbeitung

Reinigung

“Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhalten, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen”
(VO (EG) Nr. 852/2004)



Reinigungsbereich im Verarbeitungsraum



Multifunktionelles Waschbecken im Verarbeitungsraum

“Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein”. (VO (EG) Nr. 852/2004)



KÄSEREI

TOILETTE IM HAUS DES KÄSERS

“Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein.” (Reg. No 852/2004):

- Die Toilette im Haus des Käasers kann “genügen”.



“Während der Beförderung *muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben*, und beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milchttemperatur *nicht mehr als 10 °C* betragen.“
(VO (EG) Nr. 853/2004)

> Aber dieses Ziel kann auf vielfältige Weise erreicht werden.



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

**Genehmigt durch die zuständige Behörde:
Es gibt drei Möglichkeiten**

ABWEICHUNGEN/AUSNAHMEN

ANPASSUNGEN

AUSSCHLUSS



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ABWEICHUNGEN/ AUSNAHMEN

Diese Sachverhalte werden gewöhnlich durch folgende Formulierungen eingeleitet:

- *“wenn die zuständige Behörde dies gestattet,”*
- *“es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt etwas anderes”,*
- *“mit Genehmigung der zuständigen Behörde”, etc.*

Lebensmittelunternehmern ist es unter bestimmten Umständen gestattet, bestimmte Anforderungen des Hygienepakets nicht anzuwenden.

BEISPIEL:

Ein Mitgliedstaat kann aus eigener Initiative und unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrags einzelstaatliche Vorschriften beibehalten oder einführen, mit denen, **mit Genehmigung der zuständigen Behörde gestattet** wird, Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX entspricht, zur Herstellung von Käse mit einer Alterungs- oder Reifezeit von mindestens 60 Tagen und Milchprodukten, die in Verbindung mit der Herstellung solchen Käses gewonnen werden, zu verwenden, sofern dies nicht die Erreichung der Ziele dieser Verordnung beeinträchtigt. (VO Nr. 853/2004, Art. 10.8.b)



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ABWEICHUNGEN/ AUSNAHMEN

VO (EG) Nr. 2074/2005, Art. 7

KÄSE MIT TRADITIONELLEN MERKMALEN

- 1** Räume, in denen diese Erzeugnisse Umweltbedingungen ausgesetzt werden, die für die teilweise Entwicklung ihrer charakteristischen Eigenschaften erforderlich sind.
 - a) Wände, Decken und Türen, die nicht aus glattem, Flüssigkeit abstoßendem, nichtabsorbierendem oder korrosionsfestem Material bestehen
 - b) natürliche Mauern, Decken und Böden
 - c) Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion an die jeweiligen Umstände angepasst
- 2** Materialbeschaffenheit, aus der die Geräte und Ausrüstungen, die speziell für die Zubereitung, Verpackung und Umhüllung dieser Erzeugnisse verwendet werden, sind:
 - a) Nicht glatt/korrosionsfest
 - b) stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten sowie regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ABWEICHUNGEN/ AUSNAHMEN

KÄSE MIT TRADITIONELLEN MERKMALEN

VO (EG) Nr. 2074/2005, Art. 7

Zum Zwecke dieser Verordnung sind „traditionelle Lebensmittel“ Lebensmittel, die in dem Mitgliedstaat, in dem sie traditionsgemäß hergestellt werden:

- a) seit jeher als Erzeugnisse mit Tradition anerkannt sind oder
- b) nach verschlüsselten oder eingetragenen technischen Spezifikationen oder in Bezug auf die traditionelle Herstellung nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt werden oder
- c) nach gemeinschaftlichem, staatlichem, regionalem oder örtlichem Recht als traditionelle Lebensmittel geschützt sind.



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ABWEICHUNGEN/ AUSNAHMEN

VO (EG) Nr. 2074/2005, Art. 7

KÄSE MIT TRADITIONELLEN MERKMALEN

- ✓ HOFKÄSE UND HOFMILCHPRODUKTE SOWIE MILCHPRODUKTE AUS HANDWERKLICHER HERSTELLUNG sind Lebensmittel mit traditionellem Charakter, weil sie nach traditionellen Herstellungsverfahren produziert werden (siehe Seite 6 der GHP-Leitlinie – Deutsche Version)
- ✓ Verbände, die landwirtschaftliche und handwerkliche Produzenten von Käse und Milchprodukten vertreten, könnten bei ihren zuständigen Behörden eine kollektive Ausnahmeregelung für Käse und Milchprodukte mit traditionellen Merkmalen beantragen.



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ABWEICHUNGEN/ AUSNAHMEN

KÄSE MIT TRADITIONELLEN MERKMALEN

VO (EG) Nr. 2074/2005, Art. 7

Welche Ausnahmen können beantragt werden?

- 1. Oberflächen von Wänden, Böden, Decken, Fenstern und Türen müssen nicht glatt, korrosionsfest oder wasserabweisend sein**
- 2. Geräte und Materialien für die Produktion und/oder Verpackung müssen nicht glatt, einfach zu reinigen oder korrosionsfest sein**

Wände, Boden, Decke, Fenster, Türen

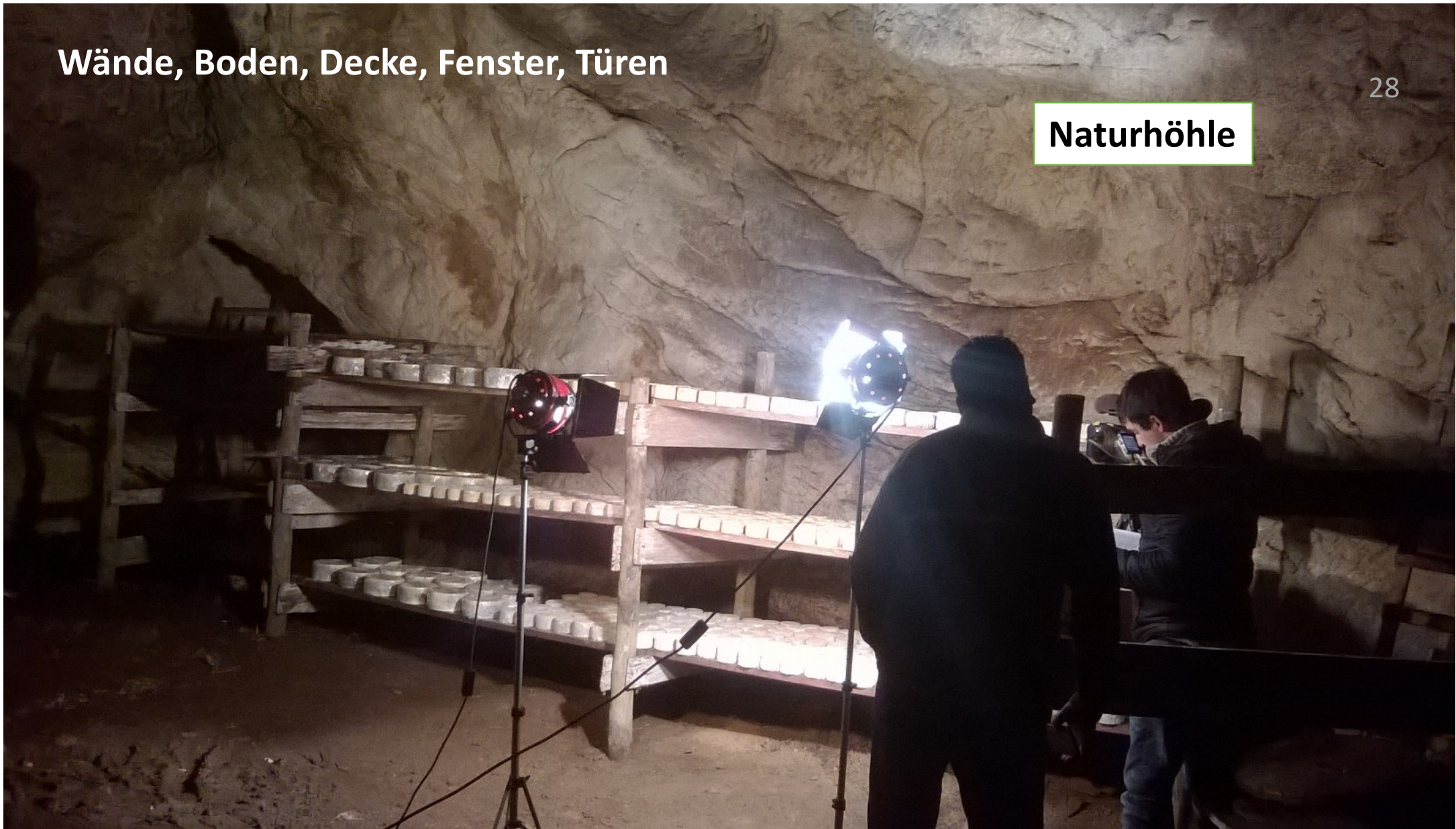
Steinboden
und -wände



Wände, Boden, Decke, Fenster, Türen

28

Naturhöhle





Decke und Tür aus Holz

Wände, Boden,
Decke, Fenster,
Türen

Arbeitsgeräte und Materialien

Material und Arbeitsgeräte aus Holz



Arbeitsgeräte und Materialien

Pflanzliches Material (Bastmatten, Reet bedeckte Regale, Stroh, etc.; Blätter zum Ummanteln, etc.)



Arbeitsgeräte und Materialien

Steine zum Pressen



Arbeitsgeräte und Materialien

Kupfergeräte



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

ANPASSUNGEN

Mitgliedsstaaten können einzelstaatliche Maßnahmen erlassen, um Anforderungen gemäß Anhang II (VO 852/2004) und III (VO 853/2004) anzupassen, um:

- a) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder
- b) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen.
- c) In den anderen Fällen betreffen sie lediglich den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe.

Ein Mitgliedstaat kann aus eigener Initiative und unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrags einzelstaatliche Vorschriften beibehalten oder einführen, mit denen das Inverkehrbringen von Rohmilch oder Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, in seinem Hoheitsgebiet untersagt oder eingeschränkt wird. (VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 10 Absatz 8a)



Verkauf von Rohmilch





FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

AUSSCHLUSS

Das Hygienepaket klammert bestimmte Maßnahmen aus. Mitgliedsstaaten können unter Umständen diese Maßnahmen durch nationale Regelungen genehmigen

a) Der Einzelhandel ist von der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen.

Käse, der gänzlich am Ort seiner Herstellung oder auf lokalen Märkten direkt an den Endverbraucher verkauft wird,

Muss erfüllen:

- VO 852/2004
- Nur die Anforderungen an Rohmilch der VO 853/2004



FLEXIBILITÄT bei den allgemeinen und spezifischen Anforderungen

Genehmigt durch die zuständige Behörde

AUSSCHLUSS

- Die Europäische Leitlinie richtet sich an Käsereien, die unter die Europäische Gesetzgebung fallen.
- Die Käsereien, die unter die Europäischen Gesetzgebung fallen, können ihre Produkte in der ganzen EU verkaufen.
- In einigen Mitgliedsstaaten gibt es Käsereien, die von den Europäischen Gesetzen ausgenommen sind. Sie können nur lokal verkaufen (jeder MS hat den Begriff “lokal” zu definieren). Dennoch können diese Betriebe ebenfalls die Leitlinie auf freiwilliger Basis verwenden.
- **Position von FACEnetwork bezüglich der Art des Verkaufes: Lebensmittel müssen sicher sein, egal auf welchem Weg sie verkauft werden.**
Aus hygienischer Sicht sollten die Unterschiede im Anforderungsniveau sich nur auf den Herstellungsprozess und nicht auf den Vermarktungsweg beziehen.



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket

Sind unsere Herstellungsmethoden also geschützt und erfüllen die europäische Gesetzgebung?

JA

Die Europäischen Verordnungen bieten verschiedene Wege:

- Flexibilität:
 - a) Anpassungen/Abweichungen (Mitgliedsstaaten müssen diese beantragen)
 - b) Ausnahmen für Lebensmittel mit traditionellem Charakter (eine einfache Mitteilung durch die Mitgliedsstaaten)
 - c) HACCP-gestützte Systeme
- Möglichkeit der Produzenten ihre Methoden für viele Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 selbst zu wählen

Eine berechtigte Frage: Ist der Verzicht auf die EU-Zulassung sinnvoll, wenn man bedenkt, dass alle Produkte, also auch die lokal vermarkteten Produkte, schlussendlich sicher sein müssen?



FLEXIBILITÄT im Hygienepaket

Wie kann ein Produzent FLEXIBILITÄT in Anspruch nehmen?

- Flexibilität genehmigt durch die zuständige Behörde:
 - Individuell
 - Im Zusammenschluss (bessere Option):
 - Durch eine Produzentenvereinigung, Vereinigung für geschützte Herkunftsbezeichnungen (g.U., g.t.S., g.g.A) , etc.
 - Abhängig vom Mitgliedsstaat sollte die Anfrage auf lokaler, regionaler oder nationaler Ebene erfolgen.
- Für Ausnahmen bei Lebensmitteln mit traditionellem Charakter unter der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 (siehe Teacheesy-Instrument 9.9)

