



## Rundschreiben über den Verkauf von Lebensmitteln durch den Produzenten an den Verbraucher, mit Eingriff eines Dritten für die Organisation der Lieferung

Referenz	PCCB/S3/NDZ/1310092	Datum	06/07/2018
Aktuelle Version	1.3	Anwendungsdatum	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Transporteur, Abholungsort, Gruppeneinkäufe		

Verfasst von	Gutgeheiß en durch
De Zutter Nathalie, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

### 1 Ziel

In diesem Rundschreiben wird der Standpunkt der FASNK in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit während dem Verkauf von Lebensmitteln durch den registrierten Produzenten an den Verbraucher erläutert, mit Eingriff eines Dritten während der Organisation der Lieferung (z.B.: Transporteure, Abholungsorte, Verbraucherverbände die Gruppeneinkäufe durchführen,...).

Dieses Rundschreiben hat 4 Ziele:

- 1) für den Dritten, der während der Organisation der Lieferung eingreift, verdeutlichen, ob seine Tätigkeiten bei der FASNK gemeldet werden müssen oder nicht;
- 2) für die Verbraucherverbände die Gruppeneinkäufe durchführen, angeben der Lockerungen in Sachen Registrierung;
- 3) für den Produzenten verdeutlichen, ob der Verkauf seiner Produkte als eine Direktlieferung an den Endverbraucher angesehen werden muss (= *business to consumer* (Lieferung B2C)) oder als Verkauf an andere Anbieter (= *business to business* (Lieferung B2B));
- 4) eine Anzahl Empfehlungen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit für Drittpersonen aussprechen, die während den Lieferungen beteiligt sind, aber die diese Tätigkeit der Lieferung nicht bei der Agentur melden müssen.

### 2 Anwendungsbereich

Immer häufiger versuchen Produzenten (primär) (z.B. Hersteller von Obst, Gemüse, Metzger im Bauernhof, Milchvieherzeuger, Hersteller von Milchprodukten vom Bauernhof, Geflügelzüchter,...) Verbraucher zu erreichen und so ihren Absatzmarkt zu vergrößern. Manchmal greifen sie auf einen Dritten zurück, der in die Lieferung von Lebensmitteln eingreift, die sie auf den Markt bringen. Bekannte Praktiken sind beispielsweise Abonnements für Obst und Gemüse, das an einen Abholungsort geliefert wird, Lebensmittelgruppen, über die die Verbraucher direkt beim

Produzenten einkaufen und an der Logistik teilnehmen, Einkaufskörbe von hofeigenen Produkten, die von unterschiedlichen Produzenten stammen und nach Hause geliefert werden,...

Dieses Rundschreiben ist anwendbar auf alle Formen des Verkaufs von Lebensmitteln über kurze Lieferketten, also nicht nur diese mit den primären Produzenten, aber auch diese in Bezug auf andere Produzenten.

Das Inverkehrbringen von Futtermitteln ist nicht von diesem Rundschreiben betroffen.

Dieses Rundschreiben gilt für Tätigkeiten, während denen die Anbieter dem Verbraucher Lebensmittel zum Verkauf anbieten und während denen der **Transfert von Lebensmitteln nicht direkt zwischen dem Produzenten und Verbraucher stattfindet**. Es handelt sich beispielsweise um Produzenten, die mit einem Transporteur für eine an Verbraucher bestimmte Lieferung von Lebensmitteln zusammenarbeiten, Bestellungen an einen Ort liefern (lassen) , an dem die Verbraucher später die Ware abholen können (Abholungsort), ein Zusammenschluss von Verbrauchern, die sich für den Transport zusammenschließen,..., aber auch Gruppeneinkäufe durch Verbraucherverbände. Der K.E. vom 16. Januar 2006 befreit diese von der verpflichtenden Registrierung bei der FASNK, unter der Bedingung, dass die Gruppeneinkäufe und die Verteilung der eingekauften Lebensmittel an die Verbraucher vom Verband ohne Gewinnstreben erfolgen und dass die Verteilung der Verantwortlichkeiten in Sachen Sicherheit der Nahrungsmittelkette zwischen den Produzenten, dem Verband und den Verbrauchern eindeutig klargestellt worden ist bei jedem Schritt in der Vertriebsstufe der Lebensmittel.

Der Direktverkauf über den Produzenten selbst oder über seine Angestellten auf dem Bauernhof, im Geschäft oder auf dem Markt oder an einem anderen vereinbarten Ort, fällt also nicht in den Anwendungsbereich dieses Rundschreibens, falls bei diesem Verkauf eine Direktlieferung von Lebensmitteln zwischen dem Hersteller oder seinen Angestellten und dem Verbraucher bestehen. Diese Art Verkauf ist Teil der „klassischen“ Vermarktung und muss also bei der FASNK gemeldet werden.

### 3 Referenzen

#### 3.1 Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

K.E. vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln.

Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors

## 4 Definitionen und Abkürzungen

**ACT:** Ort - Tätigkeit - Produkt; mit dieser Kombination wird jede durch einen Anbieter ausgeübte Art Tätigkeit festgelegt durch:

- den Ort (z.B. : PL42 – Landwirtschaftlicher Betrieb)
- die Art der Tätigkeit (zum Beispiel: AC64 – Herstellung)
- das Produkt (z.B. : PR69 – Obst)

Jeder ACT weist eine spezifische Beschreibung auf. Der ACT wird in der Tätigkeitenliste der FASNK aufgeführt, die auf der Internetseite der FASNK verfügbar ist (siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Tätigkeitenliste)

**FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

**M.E.:** Ministerieller Erlass

**K.E.:** Königlicher Erlass

**B2B:** *business to business* (Lieferung an eine andere in der Lebensmittelkette aktive\_Niederlassung)

**B2C:** *business to consumer* (Lieferung an den Verbraucher)

**Abholungsort:** ein Ort, an dem die vorher bestellte Ware kurzzeitig gelagert und durch den Verbraucher abgeholt wird;

**Zubereiten / Zubereitung:** Lebensmittel ohne wesentliche Veränderung handhaben; z.B. zerlegen oder mahlen, Tiefkühlung (Achtung, es handelt sich hier nicht um die Aufbewahrung von bereits tiefgekühlten Lebensmitteln) oder auftauen, schälen oder häuten, ... ;

**VO:** Verordnung;

**Verarbeiten/Verarbeitung:** jegliche Aktion, die zu einer wesentlichen Änderung des Lebensmittels führt, miteinbegriffen durch Erhitzen, Räuchern, Einsalzen, Reifung, Austrocknen, Marinieren, Extraktion, Extrusion oder eine Kombination dieser Verfahren (VO 852/2004).

## 5 Erläuterungen für Dritte, die an der Organisation der Lieferung beteiligt sind

### 5.1 Dritte, die keine Lebensmittel handhaben

Ein Dritter kann eine Website verwalten, Flyer verteilen oder andere Mittel verwenden, um ein oder mehrere Produkte anzubieten.

- A. Dieser Dritte muss bei der FASNK als Trader registriert sein (siehe ACT 017 über [www.favv.be](http://www.favv.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten) wenn er **zu keinem Zeitpunkt** Lebensmittel handhabt, aber :
- 1) die Lebensmittel werden in den Handel gebracht **ohne Verbindung zwischen registriertem Hersteller und Verbraucher** (der Verbraucher weiß nicht bei welchem Hersteller er die Lebensmittel bestellt und für ihn ist es, als ob er vom Dritten kauft) und/oder
  - 2) der Dritte ist zu keinem Zeitpunkt Besitzer der Lebensmittel.

- B. Dieser Dritte **muss keine Tätigkeit** bei der FASNK melden, falls folgende Bedingungen gleichzeitig eingehalten werden:
- 1) der Dritte handhabt (einsammeln, transportieren, einpacken, lagern, verteilen,...) zu keinem Zeitpunkt Lebensmittel,
  - 2) der Dritte ist zu keinem Zeitpunkt Besitzer von Lebensmitteln und
  - 3) **der Verbraucher weiß bei welchem registrierten Hersteller er die Lebensmittel kauft** (der Verbraucher weiß, über seine Internetseite, ein Falblatt... bei welcher (Gruppe von) Hersteller(n) er verschiedene Lebensmittel bestellt).

Eigentlich übt dieser Dritte keine Tätigkeit in der Nahrungsmittelkette aus.

*Beispiel: ein Dritter gruppiert das Angebot von verschiedenen Herstellern auf einer Internetseite. Die Verbraucher können die unterschiedlichen Lebensmittel jedes Herstellers auf der Internetseite einsehen und eine Bestellung tätigen. Der Dritte erhält einen Prozentsatz auf seine Transaktionen zwischen dem Verbraucher und dem Produzenten. Die bestellten Lebensmittel werden an den Verbraucher geliefert, ohne dass der Dritte die Lebensmittel transportiert, ein Abholungsort verwaltet oder die Lebensmittel in irgendeiner Weise handhabt. Die Aktivität des Dritten, die hier beschrieben wird, muss nicht bei der FASNK gemeldet werden.*

## 5.2 Dritte, die Lebensmittel handhaben

### Erstellen von Körben

In einigen Fällen bestellen die Verbraucher Lebensmittel bei verschiedenen registrierten Herstellern und möchten sich diese zur selben Zeit liefern lassen. Ein Dritter, der nicht der Hersteller ist, kann bei der Erstellung der bestellten Körbe eingreifen.

Die bestellten Lebensmittel werden an einem zentralen Ort zusammengetragen, wo der Dritte sie für jeden Verbraucher gruppiert.

Für den Fall, dass der Dritte mit Erwerbszweck handelt und/oder Lebensmittel verarbeitet, muss er seine Tätigkeit melden, wie auf der Website der FASNK erläutert: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen.

Der Dritte muss seine Tätigkeit nicht bei der FASNK melden falls der Dritte ein Verbraucherverband ist, falls er **ohne Absicht von Erwerbszweck** handelt und falls **keine Lebensmittel verarbeitet** werden (siehe Punkt 8). In diesem Fall muss im Verband deutlich vereinbart werden, wer für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich ist, von der Auslieferung durch den registrierten Hersteller bis zur Aushändigung an den Verbraucher.

*Beispiel: ein Dritter verwaltet eine Internetseite wo die Produkte von 3 verschiedenen Herstellern (a, b und c) angeboten werden. Die Verbraucher können die unterschiedlichen Produkte jedes Herstellers auf der Internetseite einsehen und eine Bestellung tätigen. Die Bestellungen werden an den Produzenten übermittelt, der die Produkte liefert. Der Dritte nimmt die bestellten Lebensmittel in einem Raum entgegen, in dem die Bestellungen pro Verbraucher regroupiert sind. Die Körbe werden durch den Dritten zusammengestellt, der Dritte verarbeitet die Lebensmittel nicht (z. B. er mariniert das Fleisch nicht, er brät die Brathähnchen nicht, er kocht keine Suppe, ...), aber er kann die Lebensmittel zubereiten (z.B. Auffüllen/portionieren/verpacken von Produkten oder Obst und Gemüse zerschneiden...). Die Bestellungen werden an den Verbraucher geliefert oder der Verbraucher kommt diese selbst abholen. Der Dritte handelt ohne Erwerbszweck.*

*Die Aktivität des Dritten, die hier oben beschrieben wird, muss nicht bei der FASNK gemeldet werden.*

### Transport

Der Dritte, anders als der Hersteller, welcher Lebensmittel im Rahmen seiner Handelstätigkeit

transportiert und folglich mit Gewinnabsicht, muss diese Tätigkeit immer bei der FASNK melden. Die anzugebende Tätigkeit hängt von der transportierten Ware ab (siehe CT 352 und ACT 353 über [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

Der Transport von Lebensmitteln über Dritte, ohne Gewinnabsicht (es ist maximal eine Entschädigung vorgesehen, die die Kosten abdeckt), muss nicht bei der FASNK gemeldet werden. Es muss jedoch deutlich vereinbart werden, wer für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich ist, von der Auslieferung durch den registrierten Hersteller bis zur Aushändigung an den Verbraucher. Die Empfehlungen in Sachen Hygiene müssen jedoch auch berücksichtigt werden (siehe Punkt 8).

*Beispiel: mehrere Verbraucher nehmen eine Bestellung bei einem Hersteller auf. Einer der Verbraucher begibt sich zum Hersteller, um die Lieferung aller Bestellungen abzuholen. Dieser Verbraucher tut dies freiwillig und bittet ausschließlich um die Entschädigung für seine Benzinkosten. Er muss nicht registriert sein. Er achtet darauf, Lebensmittel auf hygienische Art und Weise zu transportieren und bei einer korrekten Temperatur (siehe auch Punkt 8).*

### **Verwaltung des Abholungsortes**

Per Definition ist ein Abholungsort ausschließlich für die Lieferung von Produkten vorgesehen und der Ort, an dem der Verbraucher die vorher bestellten Lebensmittel abholt. Der Abholungsort ist eine Dienstleistungserbringung für den Verbraucher.

Es kann sich namentlich handeln um:

- ein Raum im Wohnsitz einer Privatperson;
- ein Raum, der durch eine Vereinigung oder eine lokale Behörde zur Verfügung gestellt wird (z.B. ein Gemeinderaum);
- ein Raum auf dem Hof des Landwirten, in einem Geschäft oder einem Restaurant;
- ein Fahrzeug, das zu regelmäßigen Abständen, an einem spezifischen Ort geparkt ist, um die Produkte abholen zu können;
- einen Verkaufsautomaten;
- ...

#### **A. Die Verwaltung eines Abholungsortes muss als Tätigkeit in der Nahrungsmittelkette angegeben werden, falls:**

- 1) der Abholungsort sich in den Räumlichkeiten einer Niederlassung befindet, die in der Nahrungsmittelkette aktiv ist (z.B.: Lebensmittelgeschäfte, landwirtschaftliche Produzenten, Restaurants), selbst wenn dies auf freiwilliger Basis geschieht und/oder
- 2) die Verwalter des Abholungsortes diesen Ort **mit Gewinnabsicht verwalten** und/oder
- 3) eine Verarbeitung der Lebensmittel stattfindet und/oder
- 4) registrierte Anbieter beim Abholungsort einkaufen.

In diesem Fall müssen die entsprechenden Abholungsorte bei der FASNK registriert sein und alle geltenden gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

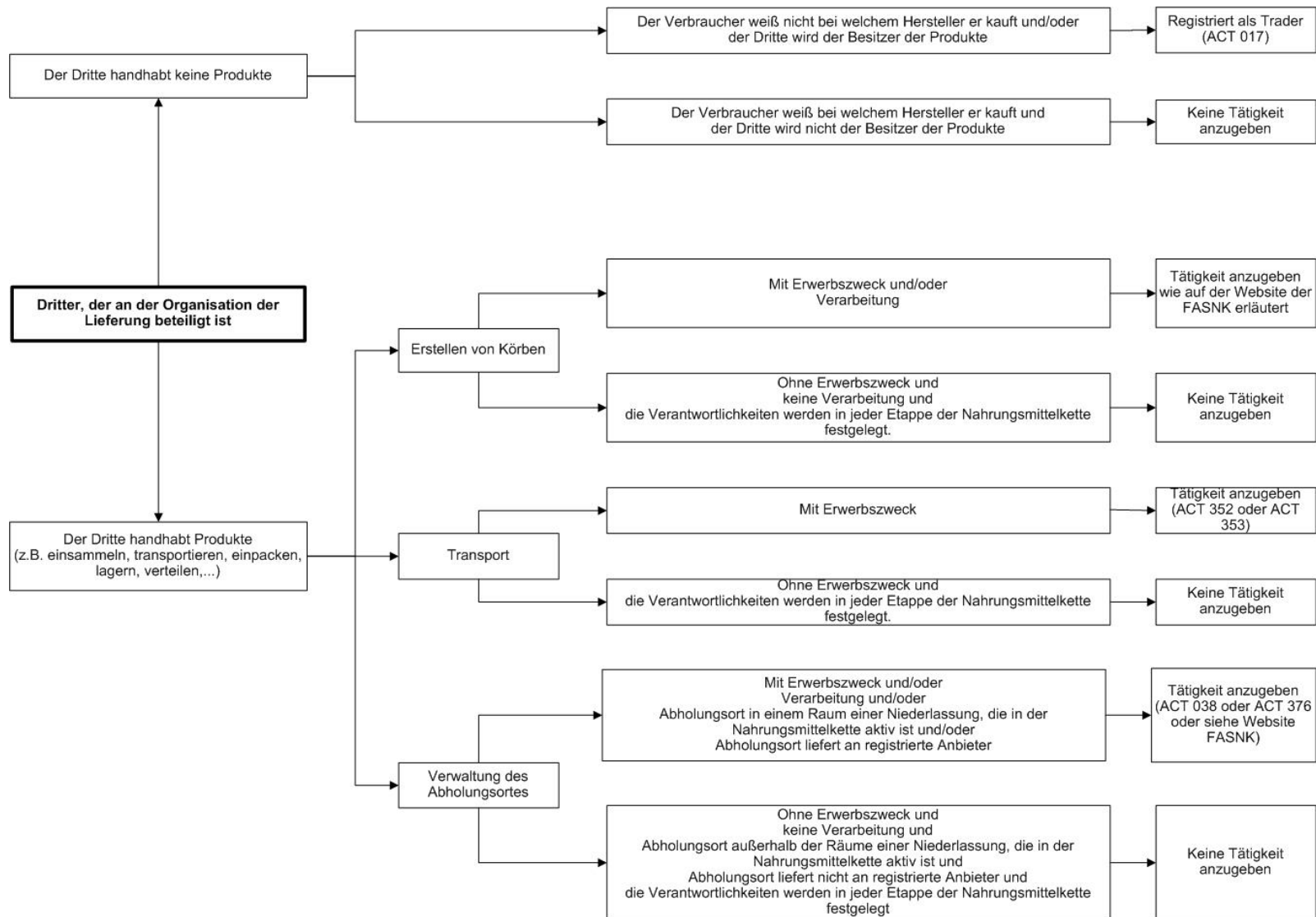
#### **B. Ein Abholungsort muss jedoch nicht bei der FASNK erklärt werden, falls folgende kumulative Bedingungen eingehalten werden:**

- 1) es besteht **keine Handelstätigkeit**, die mit der Verwaltung des Abholungsortes verbunden ist; **keine Gewinnabsicht**, kein wissenschaftliches Interesse ist mit der Verteilung der Lebensmittel verbunden, aber eine eventuelle Zurückerstattung der tatsächlichen Ausgaben infolge dieser Tätigkeit ist möglich und
- 2) der Abholungsort befindet sich **außerhalb der Räume einer Niederlassung, die in der Nahrungsmittelkette aktiv ist.**, und

3) **es findet keine Verarbeitung** der Lebensmittel statt.

In diesem Fall müssen die Organisation dieser Abholungsorte sowie die Verantwortlichen folglich nicht bei der FASNK gemeldet sein. Dies entzieht die teilnehmenden Parteien jedoch nicht von ihrer Verantwortung in Sachen Lebensmittelsicherheit. Es muss deutlich vereinbart werden, wer für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich ist, von der Auslieferung durch den registrierten Hersteller bis zur Aushändigung an den Verbraucher. Die Empfehlungen in Sachen Hygiene und die Temperaturbedingungen müssen jedoch durch die Verantwortlichen berücksichtigt werden (siehe Punkt 8).

Auf der Website der FASNK befinden sich mehr Informationen über Tätigkeiten, die erklärt werden müssen, und in welchem Fall ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten). Falls die Verwaltung eines Abholungsortes die einzige Tätigkeit ist, die erklärt werden muss, muss folglich eine Einzelhandelstätigkeit angegeben werden (siehe ACT 038 oder ACT 376 über ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).



**Abbildung 1:** Entscheidungsbaum, der erklärt wann die Tätigkeiten gemeldet werden müssen oder nicht. Wenn es eine Verarbeitungstätigkeit gibt, muss der Name der Tätigkeit angegeben werden wie auf der Website der FASNK beschrieben wird.

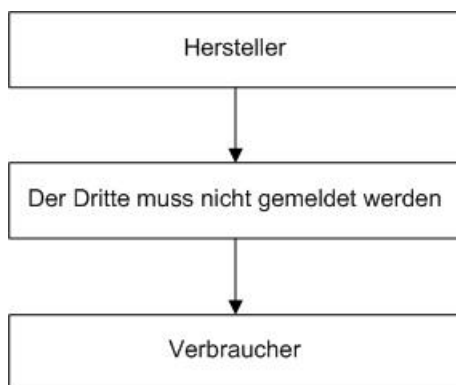
## 6 Erläuterungen für den Produzenten

### 6.1 B2B oder B2C ?

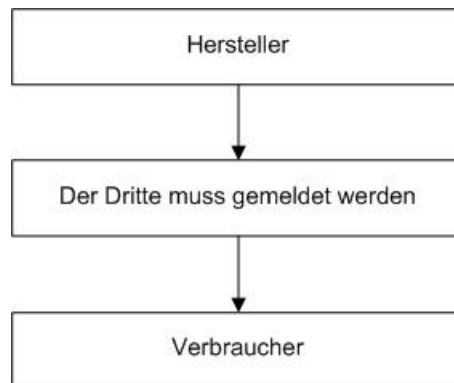
Für den Produzenten von Lebensmitteln ist es wichtig zu wissen, ob der Verkauf von Lebensmitteln als eine Lieferung B2C oder eine Lieferung B2B angesehen wird. Das ist unter anderem wichtig im Rahmen des M.E. vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors und des Artikels 25 des K.E. vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln.

**Die Lieferungen an andere Anbieter (natürliche Personen, Unternehmen, Vereinigungen usw.), die der FASNK gemeldet werden müssen, (siehe Punkt 5) sind im allgemeinen immer B2B Lieferungen.**

Um zu bestimmen, ob die Lieferung mit Eingreifen eines Dritten als eine Lieferung B2B oder B2C angesehen wird, muss überprüft werden, ob der Dritte eine Tätigkeit ausübt, die bei der FASNK angegeben werden muss.



**Abbildung 2:** eine B2C Lieferung, aus der Sichtweise des Herstellers



**Abbildung 3:** eine B2B Lieferung, aus der Sichtweise des Herstellers

## 7 Verantwortung für Dritte

Falls die Tätigkeiten **nicht bei der FASNK erklärt werden müssen** (siehe Punkt 5), ist es wichtig, dass klare Absprachen zwischen den teilnehmenden Parteien getroffen werden. Diese Absprachen beziehen sich auf die finanziellen und organisatorischen Aspekte, aber gegebenenfalls auch, wer der Verantwortliche der Lebensmittel ist und bis zu welcher Etappe.

Die betroffenen Dritten müssen beweisen können, dass sie die Bedingungen erfüllen, um ihre Tätigkeit nicht bei der FASNK zu melden und dass sie folglich nicht als in der Lebensmittelkette aktive Unternehmen betrachtet werden. Die klarste Art und Weise dies zu beweisen: schriftliche Absprachen bezüglich der finanziellen und organisatorischen Aspekte sowie der entsprechenden Verantwortungen.

Diese schriftlichen Absprachen können in einem gesonderten Dokument erstellt werden oder auf dem Bestell- und/oder Lieferungsschein vermerkt werden oder in Form von klaren Bedingungen auf der Website. Die Verbraucher und Produzenten müssen die abgeschlossenen Absprachen (z. B. auf Papier oder mündlich) (explizit oder implizit) gutheißen.



Falls die Tätigkeiten bei der FASNK **erklärt werden müssen** (siehe Punkt 5), tragen die Interessierten die Verantwortung der Lebensmittel ab dem Zeitpunkt, ab dem sie die Produkte angenommen haben. Diese Anbieter unterliegen den Kontrollen der FASNK, sie müssen alle geltenden gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

## **8 Einige Empfehlungen für Dritte, die während der Lieferung beteiligt sind und ihre Tätigkeit nicht melden müssen**

- Dritte, die im Rahmen Ihrer Tätigkeit Produkte handhaben, portionieren, zubereiten und verpacken, müssen stets die guten Hygienepraktiken anwenden. Die Zubereitung der Lebensmittel bedeutet, dass die Bearbeitung die Lebensmittel nicht auf signifikante Art und Weise ändert. Die Zubereitung beinhaltet zum Beispiel die Zerlegung, das Zerkleinern, das Einfrieren, das Auftauen, das Schälen,...

Achtung: die Handhabung und die Zubereitung der verderblichen Lebensmittel weisen ein potentiell Risiko auf für die Lebensmittelsicherheit und müssen also unter hygienischen Bedingungen und bei geeigneter Temperatur, sowie in einem geeigneten Raum durchgeführt werden. Kreuzkontaminationen müssen jederzeit vermieden werden.

- Zwischen der Aushändigung der Lebensmittel durch den registrierten Hersteller bis zur Übermittlung an den Konsumenten, muss der Verantwortliche der Lebensmittelsicherheit stets eindeutig festgelegt worden sein.
- Die Produkte müssen in Fahrzeugen transportiert werden, deren Ladestauraum sauber und gut unterhalten ist.
- Während dem Transport, der Lagerung oder der Aufbewahrung von zu kühlenden Lebensmitteln, müssen die Temperaturbedingungen eingehalten werden<sup>1</sup> (z.B. Joghurt, aufgeschnittenes Obst und Gemüse müssen bei einer Temperatur  $\leq +7,0$  °C aufbewahrt werden ; Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen bei einer Temperatur  $\leq +4,0$  °C aufbewahrt werden [NDZ2] z.B. Filet Américain). Zu kühlende Lebensmittel werden zu diesem Zweck in Kühlschränken oder Kühlboxen bis zu dem Zeitpunkt aufbewahrt, an dem der Verbraucher die Produkte abholt. Die korrekte Funktionsweise von Kühlschränken oder Kühlboxen muss regelmäßig kontrolliert werden.
- Der Abholungsort muss sauber, gut unterhalten und frei von Ungeziefer sein. Haustiere dürfen den Abholungsort nicht betreten.
- Der Zugang zu den Abholungsorten muss für Verbraucher eingegrenzt werden, die ihre Bestellung abholen und für Personen, die mit der Organisation der Verteilung beauftragt sind.

## **9 Anhänge**

/

---

<sup>1</sup> Das *Quickstartblatt* "Temperaturen" gibt einen praktischen Überblick dieser Temperaturbedingungen: <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/qsblatter/>

## 10 Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Art der Überarbeitung
1.0	26/08/2015	Originalversion Ersetzt das Rundschreiben mit Referenz PCCB/S3/EME/1192430
1.1	03/11/2015	Korrektur einer Referenz
1.2	08/09/2016	Verdeutlichung der Interpretation von Tätigkeiten, die erklärt werden müssen
<b>1.3</b>	<b>Veröffentlichungsdatum</b>	Überarbeitung des K.E. vom 16 Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen + hinzufügen eines Entscheidungsbaums