



Notschlachtungen – Informationen für Tierärzte, Tierhalter und Lebensmittelunternehmer

Dieses Infoblatt gibt einen Überblick über die allgemeinen und rechtlichen Anforderungen zur Durchführung von Notschlachtungen außerhalb von Schlachtbetrieben. Diese Informationen richten sich an alle Tierärzte, Tierhalter und Lebensmittelunternehmer. Soll das Fleisch nach der Notschlachtung in Verkehr gebracht werden, so muss der Tierkörper zwingend in einen zugelassenen Schlachthof verbracht werden. ([Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004](#) des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs- Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VI Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes)

Die in diesem Infoblatt enthaltenen Informationen beziehen sich ausschließlich auf Schlachtungen, deren Fleisch für das Inverkehrbringen¹ bestimmt ist. Die rechtlichen Anforderungen und Voraussetzungen für private Schlachtungen zum ausschließlichen Eigenverbrauch sind nicht Gegenstand dieses Infoblatts.

1. Welche Tiere dürfen einer Notschlachtung zugeführt werden?

Ausschließlich gesunde Tiere, die einen Unfall erlitten haben, der den Transport zu einem zugelassenen Schlachthof aus Tierschutzgründen verhindert; ([EG\) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I Kap. VI Nr. I.](#)

Darüber hinaus dürfen Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, die bzw. der durch Handhabung oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) oder einer anderen Krankheit, durch die das Fleisch genussuntauglich wird, aufweisen, nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden; ([EU\) 2019/627 Art. 43 Absatz 3.](#)

Kranke Tiere sind ausnahmslos von jeder Schlachtung ausgeschlossen! Dies gilt auch für eine Schlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb („Abattage à la ferme“)² und für Schlachtungen zur Erzeugung von Tierfutter. Eine Notschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb („Abattage à la ferme“) ist nicht zulässig.

¹ Inverkehrbringen: das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst. (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des europäischen Parlaments und Rates vom 28. Januar 2002- Artikel 3)

² Schlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb („Abattage à la ferme“): Schlachtung in Rahmen des « Règlement grand-ducal du 25 novembre 2011 concernant l'abattage à la ferme des ongulés domestiques provenant de cette exploitation, la fabrication de produits à base de viande et la mise sur le marché de ces viandes et de ces produits. »



2. Was kann als „Unfall“ eingestuft werden?

Frakturen; Muskelrisse; Sehnenrisse; Exartikulationen; Große offene Wunden.

3. Was kann nicht als „Unfall“ eingestuft werden?

Fieberhafte Allgemeinerkrankungen; Septikämie; Festliegen wegen Ca-Mangel oder Krankheit; Stoffwechselstörungen; Kachexie; Arthritis; Fremdkörpererkrankungen; Durchfall; Chronische Lahmheiten.

4. Wer bzw. was wird benötigt?

- Eine Schlachttieruntersuchung („Lebendbeschau“ oder „ante-mortem-Beschau“) des zu schlachtenden Tieres. Diese kann nur von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt werden, der von der Luxemburger Veterinär- und Lebensmittelbehörde (ALVA) dazu ernannt wurde.
- Ggf. eine Person mit entsprechendem Sachkundenachweis, welche das Tier fachgerecht betäubt und entblutet.
- Rücksprache und Terminvereinbarung (Anlieferung) mit dem Amtstierarzt des weiterverarbeitenden Schlachthofs (Dr. Rötzel oder Dr. Witzmann – Abattoir Ettelbrück, Kontakt siehe unten).
- Ein geeignetes Transportmittel, um das geschlachtete Tier zum Schlachthof zu befördern (kein Austritt von Körperflüssigkeiten und nicht von außen einsehbar).
- Alle erforderlichen Dokumente (siehe nächster Punkt).

5. Welche Dokumente müssen den Schlachtkörper zum Schlachthof begleiten?

- Der Vieh- oder Rinderpass in Papierform oder digitaler Form.
- Die „Informationen zur Lebensmittelsicherheit“; [\(EG\) Nr. 853/2004 Anhang II Abschnitt III Nr. 1.](#)
- Die Bescheinigung des amtlichen Tierarztes im Falle einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs; [\(EU\) 2020/2235 Anhang IV Kapitel 5.](#)

Alle diese Dokumente müssen vollständig, korrekt und wahrheitsgemäß ausgefüllt sein.

Was gilt es darüber hinaus zu beachten?

- Das Tier muss korrekt identifiziert sein (Ohrmarken).
- Die vorliegende Verletzung des Tieres darf nicht durch einen Tierschutzverstoß entstanden sein.



- Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung (z. B. durch Zuladung) zum Schlachthof befördert werden.
- Alle Teile des Tierkörpers, also sämtliche Organe und Tierkörper Teile, müssen erhalten bleiben. Magen und Därme dürfen ggf., und nur unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes, an Ort und Stelle entfernt werden, müssen das Tier aber bis zum Schlachthof begleiten. Der Kopf darf keinesfalls abgetrennt werden.
- Zwischen Schlachtung und Ankunft im Schlachthof sollten nicht mehr als 2 Stunden vergehen (anderenfalls wird je nach Witterung eine aktive Kühlung benötigt).
- Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung (post-mortem-Beschau) hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.
- Alle Notschlachtungen sind grundsätzlich von der „Caisse d'assurance des animaux de boucherie“ ausgeschlossen.

Werden die o.g. gesetzlichen Rahmenbedingungen nicht oder nicht vollständig eingehalten, kann dies zur Genussuntauglichkeitserklärung mit anschließender Vernichtung des Schlachtkörpers (und aller seiner Teile) führen. In diesem Fall gehen alle Kosten zu Lasten des Erzeugers (Landwirts).

6. Organisation einer Notschlachtung

Die Durchführung einer Notschlachtung erfordert eine sorgfältige organisatorische Abstimmung zwischen allen Beteiligten und kann nicht in jedem Fall gewährleistet werden. Voraussetzung für die Durchführung einer Notschlachtung ist insbesondere,

- dass ein zugelassener Schlachtbetrieb den Schlachtkörper annehmen kann. Dies hängt unter anderem von den betrieblichen Gegebenheiten (z. B. Personalverfügbarkeit, Betriebsablauf und zeitlichen Kapazitäten) ab;
- dass ein amtlicher Tierarzt für die erforderlichen amtlichen Kontrollen zur Verfügung steht.

Die ALVA unterstützt und koordiniert die erforderlichen organisatorischen Abläufe zwischen den beteiligten Akteuren. Eine erfolgreiche Durchführung der Notschlachtung kann jedoch nicht garantiert werden.

Kann eine Notschlachtung nicht durchgeführt werden, bleibt der Tierhalter dafür verantwortlich, das Wohl des Tieres gemäß den geltenden tierschutzrechtlichen Bestimmungen sicherzustellen. Hierzu sind unverzüglich geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Je nach Zustand des Tieres umfasst dies eine tierärztliche Behandlung oder – sofern eine Behandlung nicht möglich oder nicht vertretbar ist – die Euthanasie des Tieres oder eine Schlachtung für den privaten häuslichen Verbrauch.



7. Kontakt

Dr. Jan Rötzel

Service contrôle établissements agréés et production primaire
Division inspection chaîne alimentaire
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

- **Tel.:** (+352) 81 79 21-1
- **E-Mail:** jan.rotzel@alva.etat.lu

Dr. Stefan Witzmann

Service contrôle établissements agréés et production primaire
Division inspection chaîne alimentaire
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

- **Tel.:** (+352) 81 79 21-1
- **E-Mail:** stefan.witzmann@alva.etat.lu