



## **Bewilligungspflicht für Betriebe**

Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, unterstehen einer Bewilligungspflicht nach Art. 21 LGV (SR 817.02). Allerdings gibt es auch Ausnahmen für Betriebe, deren Tätigkeit lediglich in kleinen Mengen und lokalem Umfang stattfindet. Nach Erteilung dieser Bewilligung haben die Betriebe mit ihren Produkten freien Zugang zum EU-Markt, unabhängig davon, ob sie davon Gebrauch machen oder nicht.

Folgende Aktivitäten sind bewilligungspflichtig:

- Betriebe mit Gesamtproduktionsmengen von mehr als 100'000 kg Milch/Jahr;
- Metzgereien (ohne Schlachthanlage), die mehr als 150'000 kg/Jahr geniessbare Tierkörperteile verarbeiten;
- Produkteexport;
- Teilnahmen an Alpkäseprämierungen (z. B. in Galtür) und an Messen im Ausland;
- Lieferung von Produkten an bewilligte Betriebe, die die Produkte verpacken und mit ihrem Identitätskennzeichen beschriften (z. B. Talsennerie, Käsehändler oder Käsezentrum).

Nach wie vor nicht bewilligungspflichtig ist die Abgabe von tierischen Produkten direkt an Privatpersonen. Ebenso entfällt die Bewilligungspflicht bei der Abgabe in Dorfläden, Käsereiläden, Filialen von Grossverteilern und Restaurants, sofern die Gesamtproduktionsmenge nicht mehr als 100'000 kg Milch bzw. 150'000 kg Fleisch pro Jahr beträgt und sich auf die Schweiz beschränkt.

Möchte sich ein Betrieb bewilligen lassen, ist ein entsprechendes Bewilligungsgesuch an das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden zu richten.

## **Bewilligungsgesuch**

Dem Gesuch sind folgende Unterlagen beizulegen:

- a) Betriebsbeschreibung (verantwortliche Person, Organigramm);
- b) Grundrisspläne mit Einbezug von Personal- und Warenwegen (Raumbezeichnung und Maschinen, falls vorhanden: Konzept der Hygienezonen);
- c) Angaben zum Betrieb und den produzierten Erzeugnissen (z. B. Alter der Gebäude, Grösse, Produktgattungen und -mengen, Personalbestand);
- d) Angaben zur Rückverfolgbarkeit (Los-Identifikation, Detaillierungsgrad im Betrieb);
- e) Nachweis der guten Verfahrenspraxis durch betriebseigene Verfahren nach HACCP-Grundsätzen oder durch vom BAG genehmigte Leitlinien zur guten Verfahrenspraxis;
- f) Angaben zur Probenahme und Analyse (z. B. Probenahmeplan).

Bewilligte Betriebe werden nach erfolgter Inspektion den zuständigen Bundesämtern gemeldet und im Internet publiziert. Bewilligte Betriebe müssen ihre Produkte zwingend mit einem Identifikationskennzeichen in ovaler und unauslöschlicher Form kennzeichnen.