jusline®
»» Recht. Schnell

Sie können die QR Codes nützen um später wieder auf die neuste Version eines Gesetzestexts zu gelangen.

TE Vfgh Beschluss 1995/10/12 V355/94, V368/94, V369/94, V370/94, V371/94

JUSLINE Entscheidung

Veröffentlicht am 12.10.1995

Index

86 Veterinärrecht
86/01 Veterinärrecht allgemein

Norm

B-VG Art139 Abs1 / Individualantrag
Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneV, BGBl 397/1994
Frischfleisch-HygieneV, BGBl 396/1994
Geflügelfleisch-HygieneV, BGBl 403/1994
Kaninchenfleisch-V, BGBl 401/1994
Zuchtwild-FleischuntersuchungsV, BGBl 399/1994

Leitsatz

Zurückweisung der Individualanträge auf (teilweise) Aufhebung der Frischfleisch-HygieneV, der Geflügelfleisch-HygieneV, der Kaninchenfleisch-V, der Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneV und der Zuchtwild-FleischuntersuchungsV mangels Eingriff in die Rechtssphäre des antragstellenden Fleischers

Spruch

Die Anträge werden zurückgewiesen.

Begründung

Begründung:

I. 1.a) Der Antragsteller übt im Standort Steyr-Gleink das Fleischergewerbe aus. Den Antragsausführungen zufolge liegt der Schwerpunkt der Tätigkeit im Zerlegen und Verkaufen von Frischfleisch; in untergeordnetem Umfang wird auch die Schlachtung von Tieren - darunter Geflügel, Zuchtwild und Kaninchen - durchgeführt.

Mit den vorliegenden, auf Art139 Abs1 letzter Satz B-VG gestützten (in einem gemeinsamen Schriftsatz eingebrachten) Anträgen stellt er - mit der (näher ausgeführten) Begründung, die bekämpften Verordnungen (Verordnungsstellen) verstießen gegen den Gleichheitsgrundsatz, weil sie unsachlicherweise landwirtschaftliche Betriebe gegenüber den Fleischhauern begünstigten - folgendes Aufhebungsbegehren:

"Ich stelle daher den Antrag, folgende Worte bzw. Wortfolgen nachstehender Verordnungen aufzuheben:

a) Frischfleisch-Hygiene-VO:

Vor §17 hat die Überschrift zu entfallen. In §17 Abs1 entfallen die Worte 'landwirtschaftliche' sowie 'von den Landwirten oder in deren Auftrag'. In §17 Abs1 Z1 entfallen die Worte 'direkt ab Hof'. In §17 Abs1 Z2 entfallen die Worte 'unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung'', sodaß §17 Abs1 wie folgt zu lauten hat:

'Werden durch Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich insgesamt weniger als 50 GVE (iSd §15 Abs4 und 5) erschlachtet und wird dieses Fleisch

1.

an den Letztverbraucher (Konsumenten) oder

2.

unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben, so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs2 bis 6 zu erfüllen.'

b) Geflügelfleisch-HygieneVO:

Vor §17 hat die Überschrift zu entfallen. In §17 Abs1 entfallen die Worte 'landwirtschaftliche' sowie 'von den Landwirten oder in deren Auftrag'. In §17 Abs1 Z1 entfallen die Worte 'direkt ab Hof'. In §17 Abs1 Z2 entfallen die Worte 'unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung'', sodaß §17 Abs1 wie folgt zu lauten hat:

'Werden durch Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich insgesamt weniger als 10.000 Tiere geschlachtet und wird dieses Fleisch

1.

direkt an den Letztverbraucher (Konsument) oder

2.

unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben, so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs2 bis 6 zu erfüllen.'

c) KaninchenfleischVO:

Vor §7 entfällt die Überschrift. In §7 Abs1 entfallen die Worte 'landwirtschaftliche' sowie 'von den Landwirten oder in deren Auftrag'. In §7 Abs1 Z1 entfallen die Worte 'direkt ab Hof'. In §7 Abs1 Z2 entfallen die Worte 'unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung'', sodaß §7 Abs1 zu lauten hat:

'Werden durch Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich insgesamt weniger als 5.000 Tiere

1.

an den Letztverbraucher (Konsument) oder

2.

unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben, so sind hiebei §6 Abs3, §7 Abs2 und anstatt der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung die Bedingungen des §17 Abs2, 3, 5 und 6 der Geflügelfleisch-HygieneVO einzuhalten.'

d) Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneVO:

In §11 Abs2 entfällt das Wort 'landwirtschaftliche'.

e) ZuchtwildFleischuntersuchungsVO:

In §4 entfällt das Wort 'landwirtschaftliche'.

In eventu stelle ich den Antrag, auf gänzliche Aufhebung des §17 Frischfleisch-HygieneVO, des §17 Geflügelfleisch-HygieneVO, des §7 KaninchenfleischVO, des §11 Abs2 Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneVO sowie des §4 Zuchtwild-FleischuntersuchungsVO.

Weiters in eventu stelle ich die Anträge auf Aufhebung der Frischfleisch-HygieneVO, der Geflügelfleisch-HygieneVO, der KaninchenfleischVO, der Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneVO sowie der ZuchtwildFleischuntersuchungsVO

jeweils zur Gänze wegen Gesetz- bzw. Gleichheitswidrigkeit."

Schließlich beantragt der Einschreiter Kostenzuspruch.

b) Am 28. September 1995 langte beim Verfassungsgerichtshof ein ergänzender Schriftsatz des Antragstellers ein, der aber vor der (am nächsten Tag stattgefundenen) mündlichen Verhandlung nicht mehr zugestellt werden konnte.

2. Die Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz erstattete eine Äußerung, in der die Abweisung des Antrages begehrt wird.

II. Die zur (teilweisen) Aufhebung beantragten Verordnungen sind mit 1. Juli 1994 in Kraft getreten. Sie haben auszugsweise folgenden Wortlaut (Die mit dem Primärantrag bekämpften Verordnungsstellen sind hervorgehoben):

a) Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz (BMGSK), BGBl. 396/1994, über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-HygieneV):

"Auf Grund des §17 Abs3, des §38 Abs2 und 3 und des §45 Abs6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

1.

Hauptstück - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§§1 und 2

2. Hauptstück - Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe

§3

3.

Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§4

4.

Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe

§5

5.

Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Kühlhäuser

§6

6.

Hauptstück - Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§7

7.

Hauptstück - Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Fleisch §§8 bis 14

1.

Abschnitt - Schlachten, Entbluten, Enthäuten und Ausweiden

§8

2.

Abschnitt - Zerlegen

§9

3.

Abschnitt - Umhüllen und Verpacken von frischem Fleisch

§10

4.

Abschnitt - Lagern

§§11 bis 13

5.

Abschnitt - Transportieren

§14

8.

Hauptstück - Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion

§§15 bis 20 (richtig: §§15 und 16)

1. Abschnitt - Betriebe mit geringer Produktion

§15

2.

Abschnitt - Hygienebestimmungen

§16

9.

Hauptstück - Landwirtschaftliche Betriebe

§17

10.

Hauptstück - Eigenkontrolle

§18

11.

Hauptstück - Schlußbestimmungen

§§19 und 20

1. Hauptstück

Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§1. (1) .....

9. Hauptstück

Landwirtschaftliche Betriebe

§17.(1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 50 GVE (im Sinne des §15 Abs4 und 5) erschlachtet und wird dieses Fleisch

1.

direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder

2.

unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung' unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,

so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs2 bis 6 zu erfüllen.

(2) Das Fleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Für die Schlachtung sowie die Bearbeitung (einschließlich Zerlegung) des Fleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer Ausgestaltung und Einrichtung während dieser Arbeitsgänge den Erfordernissen des §16 Abs1 Z1, Z2 erster und zweiter Satz, Z3, Z4, Z5 erster Satz, Z6, Z8 erster Satz, Z9 erster Satz sowie des §16 Abs2 Z2, Z4, Z5, Z6, Z9 und Z10 entsprechen.

(4) Die Räumlichkeiten gemäß Abs3 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Zuge der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Sinne des §17 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kontrollieren.

(5) Das im Betrieb verwendete Wasser hat den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist - sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt - nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch untersuchen zu lassen.

(6) Das Fleisch darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

10. Hauptstück

Eigenkontrolle

§18. ....."

b) Verordnung des BMGSK, BGBl. 403/1994, über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Geflügelfleisch (Geflügelfleisch-HygieneV):

"Auf Grund des §17 Abs3, des §38 Abs2 und 3 und des §45 Abs6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

1.

Hauptstück - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen §§1 und 2

2.

Hauptstück - Allgemeine Hygienebestimmungen für Betriebe

§3

3.

Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Schlachtbetriebe

§4

4. Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Zerlegungsbetriebe

§5

5.

Hauptstück - Besondere Hygienebestimmungen für Kühlhäuser

§6

6.

Hauptstück - Hygienebestimmungen für Betriebspersonal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

§7

7.

Hauptstück - Hygienebestimmungen für das Schlachten, Bearbeiten (insbesondere das Zerlegen) sowie das Lagern und Transportieren von frischem Geflügelfleisch §§8 bis 14

1.

Abschnitt - Betäuben, Entbluten, Rupfen und Ausweiden

§8

2.

Abschnitt - Zerlegen

§9

3.

Abschnitt - Umhüllen und Verpacken von frischem Geflügelfleisch

§10

4.

Abschnitt - Lagern

§11 bis 13

5.

Abschnitt - Transportieren

§14

8. Hauptstück - Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion

§§15 und 16

1.

Abschnitt - Betriebe mit geringer Produktion

§15

2.

Abschnitt - Hygienebestimmungen

§16

9.

Hauptstück - Landwirtschaftliche Betriebe

§17

10.

Hauptstück - Eigenkontrolle

§18

11.

Hauptstück - Schlußbestimmungen

§§19 und 20

1. Hauptstück

Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§1. .....

9. Hauptstück

Landwirtschaftliche Betriebe

§17.(1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 10.000 Tiere geschlachtet und wird dieses Fleisch

1.

direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder

2.

unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung' unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,

so haben diese Schlachtstätten nur die Bedingungen der Abs2 bis 6 zu erfüllen.

(2) Das Geflügelfleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Tiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Für die Schlachtung sowie die Bearbeitung (einschließlich Zerlegung) des Geflügelfleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer Ausgestaltung und Einrichtung während dieser Arbeitsgänge den Erfordernissen des Abs2 entsprechen.

(4) Die Räumlichkeiten gemäß Abs3 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne des §17 des Fleischuntersuchungsgesetzes regelmäßig, mindestens aber einmal jährlich, zu kontrollieren. Der Betriebsinhaber hat dem Fleischuntersuchungstierarzt die für die Kontrolltätigkeit erforderliche Hilfe zu leisten und diesem die für die Kontrollen nötigen Informationen zu geben.

(5) Das im Betrieb verwendete Wasser hat den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser zu entsprechen und ist - sofern es nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt - nachweislich in Abständen von höchstens zwei Jahren bakteriologisch untersuchen zu lassen.

(6) Das Geflügelfleisch darf nur ohne eine gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu kennzeichnende Verpackung feilgehalten werden.

10. Hauptstück

Eigenkontrolle

§18. ....."

c) Verordnung des BMGSK, BGBl. 401/1994, über das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen (Kaninchen-fleischV):

"Aufgrund des §1 Abs8, des §1 Abs9 und des §35 Abs9 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Anwendungsbereich

§1. Diese Verordnung gilt für das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen.

Schlachttier- und Fleischuntersuchung

§2. .....

Kennzeichnung und Veterinärbescheinigungen

§3. .....

Transport

§4. .....

Untaugliches Fleisch

§5. .....

Sonstige Hygienevorschriften

§6. .....

Landwirtschaftliche Betriebe

§7.(1) Werden durch landwirtschaftliche Betriebe an einer bestimmten Schlachtstätte jährlich von den Landwirten oder in deren Auftrag insgesamt weniger als 5000 Tiere

1.

direkt ab Hof an den Letztverbraucher (Konsument) oder

2.

unter der Deklaration 'aus bäuerlicher Schlachtung' unter namentlicher Anführung des Produzenten entweder auf Märkten oder durch hiezu befugte Gewerbetreibende direkt an den Letztverbraucher abgegeben,

so sind hiebei §6 Abs3, §7 Abs2 und anstatt der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung die Bedingungen des §17 Abs2, 3, 5 und 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung einzuhalten.

(2) Kaninchenfleisch darf nur dann nach Abs1 ohne Schlachttier- und Fleischuntersuchung abgegeben werden, wenn

1.

durch den Betriebsinhaber festgestellt wurde, daß weder vor noch nach der Schlachtung am Tier beziehungsweise Tierkörper Anzeichen einer Krankheit oder Erscheinungen vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Genuß ungeeignet machen, und

2.

unzulässige Rückstände gemäß §26 des Fleischuntersuchungsgesetzes nicht zu erwarten sind, und

3.

bei der letzten Kontrolle gemäß §6 Abs3 keine Tierseuchen oder Zoonosen oder Rückstände festgestellt wurden.

(3) Die Betriebe nach Abs1 sind vom Fleischuntersuchungstierarzt im Sinne des §17 des Fleischuntersuchungsgesetzes regelmäßig, mindestens aber einmal jährlich, zu kontrollieren. Der Betriebsinhaber hat dem Fleischuntersuchungstierarzt die für die Kontrolltätigkeit erforderliche Hilfe zu leisten und diesem die für die Kontrollen nötigen Informationen zu geben.

Inkrafttreten

§8. ....."

d) Verordnung des BMGSK, BGBl 397/1994, über die Hygiene bei der Verarbeitung von Fleisch sowie bei der Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von Fleischerzeugnissen (Fleischverarbeitungsbetriebe-HygieneV):

"Auf Grund des §17 Abs3, des §35 Abs9 und des §38 Abs2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz, BGBl. Nr. 118/1994, wird verordnet:

Inhaltsverzeichnis

1.

Abschnitt - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

§§1 und 2

2.

Abschnitt - Hygienebestimmungen für Betriebe

§§3 bis 6

3.

Abschnitt - Behördliche Kontrolle

§§7 und 8

4.

Abschnitt - Eigenkontrolle

§9

5.

Abschnitt - Ausnahmebestimmungen

§§10 und 11

6.

Abschnitt - Schlußbestimmungen

§§12 und 13

.....

Quelle: Verfassungsgerichtshof VfGH, http://www.vfgh.gv.at

© 2025 JUSLINE
JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.
www.jusline.at