

Presse-Information zu den EU-Hygieneverordnungen



Seit neun Monaten gelten die neuen EU-Hygieneverordnungen. Statt Detailvorschriften gibt es flexible Regelungen. Das verunsichert Behörden. Eine kritische Begleitung der Umsetzung vor Ort ist notwendig.

Auf Einladung des AgrarBündnisses und des Bundesverbandes der Regionalbewegung diskutierten Vertreter verschiedener Verbände in Kassel über die Erfahrungen mit der neuen EU-Fleischhygieneverordnung, die seit dem 1. Januar 2006 in Kraft ist.

Im Gegensatz zu den alten Vorschriften enthalten die neuen Verordnungen mehr Spielräume und Flexibilität für die Unternehmen. Viele alte Detailvorschriften sind weggefallen. Dies erfolgte sehr bewusst, denn die EU-Kommission will alle Lebensmittelunternehmen und insbesondere auch die handwerklichen Unternehmen im ländlichen Raum berücksichtigen wissen und betriebsindividuelle Lösungen ermöglichen. So hat fast unbemerkt ein Paradigmenwechsel stattgefunden. Nicht mehr der Weg ist entscheidend, sondern das Ziel: Lebensmittelhygiene und Sicherheit. Viele Vorschriften lassen Raum für handwerkliche Verarbeitungsverfahren und regionale Vermarktung.

Doch erste Rückmeldungen aus der Praxis zeigen, dass kleineren Schlachtstätten bereits die Schließung angedroht wurde: nach Ablauf der Übergangsfrist, ab 2010. Unsicherheit bei den Veterinärverwaltungen charakterisieren die Situation. Es besteht die Gefahr, dass die Verordnung auf Bundes- und Landesebene restriktiver ausgelegt wird, als es von der EU beabsichtigt war.

Leitfaden hilft Fleischereien

Ein wesentliches Problem liegt darin, dass die Betriebe, die nach der alten Fleischhygieneverordnung „nur“ registriert werden mussten, nun eine Zulassung benötigen. Bei einer restriktiven Interpretation der EU-Verordnung werden diese Betriebe große Schwierigkeiten bekommen. Denn viele Veterinäre vor Ort sind unsicher, wie sie die gegebene Interpretationsfreiheit nutzen sollen. Denn im Schadensfall sind sie es, die die Auslegung des Spielraums rechtfertigen müssen. Es fehlen ihnen klare Handlungsanweisungen – daher greifen sie auf alte Rezepte zurück und orientieren sich an den bisherigen Anforderungen.

Eine nationale Durchführungsverordnung, die hier mehr Sicherheit geben könnte, wird es bei der Fleischhygiene voraussichtlich nicht geben, da die EU-Verordnung unmittelbar gültiges Recht darstellt.

Dabei muss die Zulassung durchaus nicht immer mit hohen baulichen Investitionen verbunden sein. Dr. Petra Zechel vom Institut für Hygiene und Technologie tierischer Lebensmittel der LMU München hat im vergangenen Jahr handwerkliche Fleischereien auf ihre künftige Zulassungstauglichkeit untersucht und kommt zu dem Schluss,

Rückfragen bitte an:

Dr. Andrea Fink-Keßler
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung
Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
Tel 0561 27224
afink-kessler@t-online.de

AgrarBündnis e.V.

Königstor 28
34117 Kassel
Fon 0561 701659-42
Fax 0561 701659-40
info@agraruendnis.de
www.agraruendnis.de

Vorstand

Friedrich von Homeyer (Sprecher)
Demeter NRW
Gebrüder-Grimm-Straße 4
D-49565 Bramsche
Fon: 05468 / 939451
Fax: 05468 / 939453
homeyer.bramsche@t-online.de

Dr. Heidrun Betz (Sprecherin)
Deutscher Tierschutzbund
Baumschulallee 15
D-53115 Bonn
Fon: 0228 / 60496-22
Fax: 0228 / 60496-40
hbetz@tierschutzbund.de

Siegfried Jäckle
Forum Pro Schwarzwaldbauern
Uhlbachweg 5
D-78112 St. Georgen-Oberkirchnach
Fon: 07724 / 79 92
Fax: 07724 / 917511
spittelhof@freenet.de

Bernd Voß
Arbeitsgemeinschaft bäuerliche
Landwirtschaft
Diekdorf 124
D-25554 Wilster
Fon: 04823 / 8505
Fax: 04823 / 75330
dibbern-voss@t-online.de

Prof. Dr. Hubert Weiger
Bund für Umwelt und Naturschutz
Bauernfeindstrasse 23
D-90471 Nürnberg
Fon: 0911 / 8187810
Fax: 0911 / 869568
hubert.weiger@bund-naturschutz.de

dass oftmals rein organisatorische Lösungen ausreichen: Veränderungen im Arbeitsablauf oder einfache Hygienemaßnahmen.

In die aktuelle Lücke ist auch der Deutsche Fleischerverband (DFV) mit seiner „Leitlinie für gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ gestoßen. Er formuliert darin aus seiner Sicht, für die Praxis in verständlicher und damit auch auf anwendbare Art und Weise Anforderungen für eine Zulassung (www.fleischerhandwerk.de). Ziel sei es auch, den Mitgliedsbetrieben gegenüber den Behörden den Rücken zu stärken, damit die nötige Zulassung nicht automatisch hohe bauliche Investitionen bedeute, erklärte Dr. Lutz vom DFV.

Problemfall saisonale Schlachtung

In vielen Gegenden Deutschlands haben sich Mutterkuhhalter in den vergangenen Jahren kleine Dorfschlachthäuser errichtet oder Scheunen zu Hofschlachtstätten umgebaut. Das berichteten Siegfried Jäckle vom Forum Pro Schwarzwaldbauern und Jochen Dettmer vom Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung, Neuland e.V. Diese Betriebe werden für eine Zulassung ihrer in der Regel einfach ausgestatteten Schlachtstätten, die nur saisonal genutzt werden, in besonderem Maße ringen müssen. Denn diese Betriebe wirtschaften oftmals im Nebenerwerb oder als EU-Öko-Betriebe und werden von keinem Verband vertreten. In der Regel schlachten sie keine ausgewachsenen Rinder, sondern nur 1-jährige Jungrinder. Spezielle angepasste Hygieneregelungen für kleinere Betriebe sind aber nur für solche Betriebe vorgesehen, die nicht selbst schlachten und nur Fleisch zerlegen und verkaufen. Diese fallen dann unter die „Einzelhandelsregelung“ der noch in Arbeit befindlichen Lebensmittelhygieneverordnung, wenn sie entweder alle Produkte ab Hof verkaufen oder maximal ein Drittel ihrer Erzeugung an Dritte ausliefern (Einzelhandel, Filialen).

Für die handwerkliche Schlachtung liegt also noch einiges im Argen. Deshalb einigten sich die Verbände im Fachgespräch darauf, bei der geplanten Verbändeanhörung die Anliegen auch dieser Gruppe zur Sprache zu bringen.

Nachweis der Hygienepaxis

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung verpflichtet künftig alle Betriebe, die mit Lebensmitteln zu tun haben, zur Dokumentation ihrer Hygienepaxis – Landwirte sind davon nicht ausgenommen. Um diesen Stier gleich bei den Hörnern zu packen, hat der Bioland Verband zusammen mit seiner Beratungsgesellschaft ein Handbuch für landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeiter und Vermarkter entwickelt. Das Handbuch ist auf dem HACCP-Konzept (dokumentierte Eigenkontrollen) aufgebaut, nach dem die Hygienepaxis durchzuführen und zu dokumentieren ist. Die Anwendung des geforderten HACCP-Konzept hätte Vorteile für den Betrieb, betonen Rainer Langerbein und Hans-Peter Metz von Bioland, um auf Probleme schneller zu reagieren. Noch sei alles freiwillig. Neun speziell geschulte Berater betreuen die ersten 19 Testbetriebe. Nach Einschätzung der beiden Berater sind die Bauern bisher in der Defensive, weil sich ihr Zugang zu den neuen Hygieneanforderungen bisher ausschließlich an behördlichen Auflagen orientiert.

Eine kritische Begleitung der Umsetzung vor Ort ist notwendig.

Notwendig wird es sein, darin sind sich die Verbände einig, dass die Umsetzung der EU-Verordnungen vor Ort kritisch begleitet werden muss. Dazu wird es notwendig sein, die Information über die Verordnungen und ihre Zielsetzungen an die Basis zu bringen und den Betriebsleitern in der künftigen Auseinandersetzung mit der Zulassungsbehörden den Rücken zu stärken.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Rückfragen bitte an:

Dr. Andrea Fink-Keßler
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung
Tischbeinstr. 112
34121 Kassel

Tel 0561 27224
afink-kessler@t-online.de