

## **Kleine Anfrage**

**der Abg. Beate Fauser FDP/DVP**

**und**

## **Antwort**

**des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum**

### **Auslegung der EU-Vorgaben für die Schlachthygiene**

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Inwieweit hat das Land Baden-Württemberg die EU-Vorgaben für die Hygiene in Schlachthöfen bzw. Schlachtstätten umgesetzt?
2. Welche wesentlichen Änderungen ergeben sich hierbei für die Schlachtbetriebe?
3. Welchen Gestaltungsrahmen hat sie bei der Umsetzung der EU-Vorgabe?
4. Welche Betriebe sind hiervon in besonderer Weise betroffen?
5. Gibt es – bezogen auf die einzelnen Landkreise – regionale Probleme?
6. Welche Neuerungen kommen auf die Betreiber von kleinen Schlachtstätten wie z. B. Direktvermarkter, Gastwirte mit eigenen Schlachtungen, Besen-/Straußenwirtschaften sowie für Gemeindschlachthäuser zu?
7. Wie stellt sie sicher, dass bei der Umsetzung der EU-Vorgaben auf europäischer, nationaler und Landesebene gleiche Standards und damit faire Wettbewerbsbedingungen garantiert werden?
8. Welche Auswirkungen haben die gesetzlichen Neuerungen auf die regionale Vermarktung?
9. In wie vielen Fällen ist es bisher aufgrund der strengeren Hygienevorschriften zu Betriebsaufgaben gekommen oder in wie vielen Fällen sind diese zu erwarten?

10. Wie wirkt sie der Tendenz entgegen, dass durch ständig neue Normen von Seiten der EU die regionale Vielfalt und Authentizität der landwirtschaftlichen Produkte leidet?

20. 01. 2010

Fausser FDP/DVP

Antwort

Mit Schreiben vom 10. Februar 2010 Nr. Z(35)0141.5/422F beantwortet das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum die Kleine Anfrage wie folgt:

*Ich frage die Landesregierung:*

*1. Inwieweit hat das Land Baden-Württemberg die EU-Vorgaben für die Hygiene in Schlachthöfen bzw. Schlachtstätten umgesetzt?*

Zu 1.:

Seit dem 1. Januar 2006 gilt das sogenannte „Hygienepaket“ der EU. Es besteht aus 3 unmittelbar geltenden Verordnungen, die bereits 2004, kurz vor der Erweiterung der EU auf 25 Mitgliedstaaten, verabschiedet und veröffentlicht wurden.

Es handelt sich hierbei um die folgenden Bestimmungen:

1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
3. Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Diese Verordnungen wurden zwischenzeitlich hinsichtlich der Umsetzung durch Durchführungsbestimmungen der EU und des Bundes ergänzt.

Das neue, unmittelbar geltende Hygienerecht der EU machte es erforderlich, dass bis zum 31. Dezember 2009 alle

- Schlachthöfe und andere gewerbliche Schlachtstätten für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde,
- Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten und diese *nicht* überwiegend direkt an Ort und Stelle an Endverbraucher abgeben/ausliefern (= Einzelhandel),

umfassend auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft und mittels Bescheid zugelassen werden. Mit Ausnahme des Schlachtens von Tieren können alle anderen Be- und Verarbeitungsvorgänge, von der Zulassungspflicht ausgenommen sein, sofern sie im Rahmen einer Einzelhan-

delsttigkeit mit überwiegend direkter Abgabe an Endverbraucher durchgeführt werden. Hierunter fallen auch Metzger/Fleischer ohne Schlachtung.

Für die erforderlichen Zulassungsverfahren von bereits bestehenden Betrieben bestand ein 4-jähriger Übergangszeitraum, der zum Jahresende 2009 auslief.

Baden-Württemberg hat die Zuständigkeit für die Zulassung von handwerklich strukturierten Metzgereien und anderen Fleisch be- und verarbeitenden Betrieben (Schlachtung von bis zu 20 Großvieheinheiten, bzw. Zerlegung und Verarbeitung einer entsprechende Menge an Fleisch) sowie für Großküchen und Caterer den unteren Verwaltungsbehörden bei den Land- und Stadtkreisen übertragen. Die Zuständigkeit für die Zulassung aller anderen Betriebe liegt bei den Regierungspräsidien.

Das MLR hat vor dem Hintergrund der zahlreichen kleinen Metzgereibetriebe und Direktvermarkter in Baden-Württemberg bereits in 2002, als die Entwürfe der EU zum Hygienepaket weitgehend abgestimmt waren, eine Arbeitsgruppe unter Beteiligung der Wirtschaftsverbände ins Leben gerufen, um sowohl die Betriebe als auch die Behörden auf die zu erwartenden Zulassungsverfahren durch die Erarbeitung einer Leitlinie vorzubereiten (<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bse/Leitlinien03-05-04.pdf>).

Aufbauend auf diesen Grundlagen hat eine Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) unter Leitung von Baden-Württemberg in 2004 und 2005 umfangreiche Hinweise für die bundesweit einheitliche Umsetzung der Zulassungsanforderungen erarbeitet.

Hierbei war das MLR stets bestrebt, die neue Flexibilität im EU-Hygienerecht im Hinblick auf kleinere Betriebe so weit als fachlich vertretbar auszunutzen. In Zusammenarbeit mit den Vertretern der anderen Länder wurden für bestimmte Anforderungen Auslegungshilfen für die Zulassungsbehörden erstellt, um bei Abweichungen von einer optimalen Infrastruktur gerade bei kleinen Betrieben (Personal-/Umkleideräume, „Hygieneschleuse“, Khlpazitten, Zerlegeraum ohne Kühlung etc.) durch ein entsprechend angepasstes Hygienemanagement trotzdem ein vergleichbares Hygieneniveau erreichen zu können. Diese Auslegungshilfen sind bei der Zulassung zu berücksichtigen, stellen aber keine zusätzlichen Anforderungen dar.

Die Ergebnisse dieser LAV-Arbeitsgruppe wurden und werden vor dem Hintergrund der laufenden Erfahrungen fortgeschrieben und flossen bereits an verschiedenen Stellen in die Durchführungsbestimmungen des Bundes zum EU-Hygienerecht ein.

Bereits im Jahr 2005 hat das MLR Informationsveranstaltungen zu den Zulassungsanforderungen für die Wirtschaft durchgeführt sowie die ab 2006 neu zuständigen Behörden der Land- und Stadtkreise hierzu geschult.

Im Rahmen des QM-Systems der Veterinärverwaltung wurden Anfang 2006 umfangreiche Unterlagen den Behörden und auch den Verbänden zur Verfügung gestellt, um die Zulassungsverfahren zu vereinheitlichen und zu erleichtern.

Seit Ende 2005 wurde vom MLR unter Beteiligung der Regierungspräsidien und von unteren Verwaltungsbehörden ein „Fachgespräch Zulassung“ eingerichtet, in dem etwa 2-mal jährlich Fragen zu den Zulassungsverfahren und Anforderungen beraten und Vorschläge für eine einheitliche Umsetzung erarbeitet wurden.

Bei fast allen Dienstbesprechungen und andern Veranstaltungen der Veterinärverwaltung und Lebensmittelüberwachung mit Bezug zur Lebensmittelhygiene standen von 2004 bis heute Themen zur flexiblen und fachlich angemessenen Umsetzung des EU-Hygienerechts auf der Agenda. In mehreren Dienstbesprechungen mit Vertretern aller Behörden im Land war der Umgang mit Schwierigkeiten bei den Zulassungen sowie eine einheitliche Umsetzung auf der Basis von fachlich begründeten Einzelfallentscheidungen das zentrale Thema.

In mehreren Gesprächen mit Vertretern des hiesigen Landesinnungsverbandes des Fleischerhandwerks wurden Probleme bei den Zulassungen angesprochen und, soweit erforderlich, Maßnahmen eingeleitet.

Im Frühjahr 2009 wurde durch das MLR das Faltblatt „Zulassung von handwerklichen Metzgereien nach EU-Hygienerecht“ für eine nochmalige breite Information der Betroffenen erarbeitet.

## 2. Welche wesentlichen Änderungen ergeben sich hierbei für die Schlachtbetriebe?

Zu 2.:

Die Änderungen im Sinne von zusätzlichen rechtlichen Anforderungen sind beschränkt. Wenige Anforderungen sind im neuen Hygienerecht klarer bzw. zusätzlich formuliert. Änderungen ergeben sich insbesondere für:

- Personalräume, Umkleidemöglichkeiten,
- Anzahl der Kühlräume oder zeitliche Trennung der Kühlung von schlachtwarmen, bereits heruntergekühltem Fleisch sowie der Kühlung von bereits verarbeiteten Fleischerzeugnissen,
- konsequente Trennung von unreinen und reinen Arbeitsbereichen z. B. im Rahmen eines Schlachtvorgangs, Mitnutzung von Hofbereichen,
- durchgängiges, nachvollziehbares Hygienekonzept einschließlich Eigenkontrollen und HACCP-Konzept.

Diese Anforderungen gründen jedoch überwiegend nicht auf speziellen Anforderungen für Schlachtbetriebe, sondern auf der Geltung der allgemeinen Hygienegrundsätze für alle Lebensmittelbetriebe, also *auch* für Schlacht- und Zerlegungsbetriebe. Diese allgemeinen Anforderungen gelten nicht nur für zugelassene Betriebe, sondern genauso für nicht zulassungspflichtige Betriebe des Einzelhandels (z. B. Supermärkte, Fleischereien ohne Schlachtung, Großküchen, Restaurants, Gaststätten, siehe Ziffer 1) in Abhängigkeit von Art und Umfang der jeweils ausgeführten Tätigkeiten sowie dem spezifischen Produktrisiko. Die Schlachtung von Tieren stellt bei der Umsetzung dieser allgemeinen Hygienegrundsätze einen anspruchsvollen Bereich dar, da hier viele Arbeitsgänge mit der Gefahr der Kontamination des leicht verderblichen Lebensmittels Fleisch mit Kot, Magen-Darm-Inhalt, Schmutz von Haut oder Fell stattfinden.

Vor dem Hintergrund der zu erwartenden Probleme gerade bei Schlachtbetrieben hat die unter Ziffer 1 genannte Arbeitsgruppe der LAV Lösungsmöglichkeiten auch für kleine Schlachtbetriebe erarbeitet, sodass die ganz überwiegende Zahl der Betriebe, die die bisherigen Anforderungen erfüllen, den Zulassungsanforderungen in fachlich und wirtschaftlich vertretbarer Weise genügen können sollten.

Probleme ergeben sich zum Teil daraus, dass manche Behörden in der Vergangenheit insbesondere bei sehr kleinen Betrieben sowie in Gemeindschlachthäusern und bei landwirtschaftlichen Direktvermarktern die ehemals geltenden rechtlichen Anforderungen nicht konsequent eingefordert haben. Dies betrifft insbesondere die Schlachthygiene, die Zerlegung von Fleisch in Schlachträumen und den Umfang der Eigenkontrollen (v. a. Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Kontrolle von Reinigung und Desinfektion und sonstige Eigenkontrollen).

Durch das Verfahren der Zulassung müssen die Behörden schriftlich bestätigen, dass der Lebensmittelbetrieb alle relevanten lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt. Es hat sich bei den Kontrollen der Mitgliedstaaten durch die Sachverständigen der EU gezeigt, dass durch die stärkere Mitverantwortung der Behörden durch ein Zulassungsverfahren die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen eher gegeben ist, als im Rahmen des sonstigen Verwaltungshandels der Überwachungsbehörden bei nicht zulassungspflichtigen Betrieben.

Die Zulassung benötigt zudem eine lebensmittelrechtlich verantwortliche Person, die gegenüber der Behörde die Verantwortung für die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen trägt. Dies betrifft sowohl die baulichen und technischen Anforderungen als auch die Vorgehensweise und die Eigenkontrollen.

### *3. Welchen Gestaltungsrahmen hat sie bei der Umsetzung der EU-Vorgabe?*

Zu 3.:

Der Gestaltungsrahmen ist am ehesten dort gegeben, wo die Vorgaben des EU-Rechts hinsichtlich des Geltungsbereichs nicht präzise oder nationale Regelungen obligat oder optional sind. Allerdings ist hier zunächst der Mitgliedstaat gefordert, entsprechende Regelungen zu treffen. So haben z. B. bei der Schlachtung von Geflügel und Hasentieren und anschließender Direktvermarktung die Mitgliedstaaten eine „kleine Menge“ festzulegen, für die dann zum Teil weitgehende Ausnahmen im EU-Hygienerecht vorgesehen sind. Hier hat Deutschland mit der Festlegung der kleinen Menge von Geflügel und Hasentieren von bis zu 10.000 Tieren jährlich und der Strecke eines Jagdtages bei frei lebendem Wild EU-weit mit die weitestgehenden Ausnahmeregelungen. Einen entsprechenden Regelungsvorbehalt für die Schlachtung von als Haustieren gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Pferd) gibt es im EU-Recht allerdings *nicht*.

Ein intensiv diskutiertes Thema war auch der Begriff der Hausschlachtungen, den das EU-Recht als solches nicht kennt. In einer Leitlinie der Kommission wird jedoch ausgeführt, dass Schlachtungen für den privaten häuslichen Bedarf des landwirtschaftlichen Tierhalters nicht unter das EU-Recht fallen, da die private Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln für die Verwendung im privaten Haushalt nicht unter den Regelungsbereich des EU-Lebensmittelrechts insgesamt fällt. Hier haben die Länder in Deutschland eine weitergehende Interpretation dieser Ausführungen vereinbart, die es auch Privatpersonen ermöglicht, die selbst nie Tierhalter waren, lebende Tiere zur Schlachtung außerhalb von gewerblich genutzten Schlachtstätten zu erwerben, sofern das Fleisch dieser Tiere ausschließlich im Bereich *ihres eigenen* privaten Haushalts verwendet wird und damit nicht in Verkehr gebracht wird. Hierdurch fällt die Schlachtstätte, in der ausschließlich derartige Hausschlachtungen durchgeführt werden – ähnlich wie die Handhabung von Lebensmitteln in der privaten Küche – unter keinerlei hygienerechtliche Anforderungen. Eine unentgeltliche Weitergabe oder ein Verkauf des so gewonnenen Fleisches an andere Haushalte ist jedoch nicht erlaubt.

Mit dem Begriff „Zulassung“ waren nach dem alten Hygienerecht sehr hohe Anforderungen an die bauliche und technische Ausstattung sowie die Eigenkontrollen und Dokumentation für meist größere Lebensmittelbetriebe verbunden, die am EU-weiten Handel mit tierischen Lebensmitteln teilnehmen wollten. Es bestanden daher Befürchtungen, dass viele der im Südwesten zahlreichen kleinen handwerklichen Betriebe mit den Zulassungsverfahren und -anforderungen überfordert sein könnten.

Durch eine Flexibilisierung der Anforderungen und durch die Formulierung von zu erreichenden Zielen anstelle von konkreten Vorgaben sollten auch kleine Betriebe, die die ehemals geltenden nationalen Hygieneanforderungen erfüllen, ohne allzu große Probleme den neuen Zulassungsanforderungen gerecht werden. Im neuen Hygienerecht ist die Betriebshygiene als ein ineinandergreifendes System von Verfahren bzw. Vorgehensweisen und baulichen Gegebenheiten und technischer Ausstattung angelegt. Dadurch können Unzulänglichkeiten auf der technisch-baulichen Seite in erheblichem Umfang durch angepasste Vorgehensweisen ausgeglichen werden. Zum Beispiel sollte für die Zerlegung von Fleisch ein gekühlter Zerlegungsraum vorhanden sein, damit das Fleisch stets auf Temperaturen von unter 7° C gehalten werden kann. Alternativ ist es jedoch möglich, jeweils nur kleine Mengen von gut vorgekühltem Fleisch in den Zerlegungsraum zu bringen und dieses unmittelbar nach dem Zerlegen wieder in den Kühlraum zu schaffen.

Die in den Ausführungshinweisen (siehe Ziffer 1) der LAV-Arbeitsgruppe erarbeiteten Lösungsvorschläge stellen in der Regel eine Option dar und sind keinesfalls als abschließend zu verstehen. Eine fachliche Prüfung im Einzelfall auch zugunsten anderer Lösungen durch die Zulassungsbehörde bleibt unbenommen. Eine große Rolle spielt in diesem Zusammenhang die Zuverlässigkeit, mit der Verfahrensweisen im Betrieb angewandt werden.

Weitergehende Möglichkeiten zur Standardisierung sind im Hygienerecht insbesondere den Wirtschaftsverbänden vorbehalten, die von ihnen erarbeitete Hygieneleitlinien den Behörden zur Prüfung und Notifizierung vorlegen können. Nach einer Notifizierung treten die dort festgelegten Standards an die Stelle der allgemeinen oder auch speziellen rechtlichen Hygieneanforderungen, soweit der einzelne Lebensmittelunternehmer sich hierauf beruft.

Eine entsprechende Leitlinie des Deutschen Bauernverbandes für die Direktvermarktung von Lebensmitteln wurde 2009 notifiziert. Eine Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes hat das Verfahren noch nicht abschließend durchlaufen. Insbesondere im Bereich der Ausgestaltung der Eigenkontrollen und HACCP-Konzepte können geeignete Leitlinien den Betrieben weitestgehend die Aufgabe abnehmen, fachlich akzeptable Eigenkontrollkonzepte zu entwickeln und anzuwenden.

Die unter Ziffer 1 erwähnte Leitlinie für Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe, die in Baden-Württemberg unter Federführung des MLR und unter Beteiligung der Wirtschaftsverbände erarbeitet wurde, wurde von keinem Wirtschaftsverband zur Notifizierung eingereicht. Trotzdem wurde diese von den Behörden bei der Beratung und Zulassung der Betriebe intensiv verwendet und stellt eine große Hilfestellung dar. Ähnlich wird mit den Entwürfen der Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes verfahren.

*4. Welche Betriebe sind hiervon in besonderer Weise betroffen?*

Zu 4.:

Siehe auch Nr. 1. und 2.

Eine besondere Herausforderung stellen die im Schwarzwald sehr zahlreich vorhandenen Gemeindefleischschlächtere dar. Diese fallen je nach Nutzungsart unter unterschiedliche rechtliche Bestimmungen. Sofern in diesen Gemeindefleischschlächtere ausschließlich Schlachtungen für den privaten häuslichen Bedarf von Privatpersonen durchgeführt (Hausschlachtungen) werden, gelten keinerlei lebensmittelrechtliche oder lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen. Es besteht lediglich eine Pflicht zur amtlichen Untersuchung des gewonnenen Fleisches.

In den Fällen, in denen Metzgereibetriebe oder landwirtschaftliche Direktvermarkter die Räumlichkeiten mitbenutzen möchten, ist eine Zulassung unter Einhaltung aller lebensmittel- und lebensmittelhygienerechtlicher Anforderungen zwingend vorgeschrieben.

Bei der Zulassung eines Gemeindefleischschlächtere muss beachtet werden:

- Wer ist die gegenüber der Behörde die lebensmittelrechtlich verantwortliche Person (Gemeindemitarbeiter, Schlachtvereinsvorstand, Pächter?) und kann diese die Funktion auch wahrnehmen (z. B. Sachkunde)?
- Wer kommt für die Finanzierung der ggf. zu beseitigenden baulichen und technischen Mängel auf? In vielen Fällen wurden über Jahre hinweg auch wegen der Unsicherheit hinsichtlich des neuen EU-Hygienerechts erforderliche Instandsetzungsmaßnahmen unterlassen.
- Wie kann trotz des Nebeneinanders der Nutzung durch verschiedene Lebensmittelbetriebe (Metzger, landwirtschaftliche Direktvermarkter) sowie Privatpersonen eine ordnungsgemäße Betriebshygiene (Nutzung der Kühlräume, Abschlussreinigung etc.) gewährleistet werden?

Ein Teil der Trägergemeinden von Gemeindefleischschlächtere haben vor dem Hintergrund der verfügbaren finanziellen und personellen Ressourcen frühzeitig entschieden, dass die in ihrer Trägerschaft befindlichen Gemeindefleischschlächtere nicht mehr für gewerbliche Schlachtungen verwendet werden können und nur noch für Hausschlachtungen genutzt werden dürfen.

##### *5. Gibt es – bezogen auf die einzelnen Landkreise – regionale Probleme?*

Zu 5.:

Die wesentlichen Faktoren für regionale Probleme im Rahmen der Zulassungsverfahren bei Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben waren bzw. sind:

- vorhandene Struktur der Schlachtstätten,
- Zustand der Schlachtstätten, d. h. inwieweit wurde in den vergangenen Jahren in die Infrastruktur der Schlachtstätten in erforderlichem Umfang investiert,
- Engagement der regionalen Verbände, insbesondere Fleischerinnung,
- Engagement der Gemeinden (Schwarzwald, Gemeindefleischschlächtere),
- verfügbare Personalressourcen und Engagement der jeweiligen Veterinärbehörden,
- Zusammenarbeit zwischen den Beteiligten.

Das MLR hat sich ab November 2008 regelmäßig über die Zulassungszahlen berichten lassen und, soweit erforderlich, zum Teil in Abstimmung mit dem Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Kontakte mit den Veterinärbehörden aufgenommen. Bei fast allen Kreisen konnten die Zulassungen der zulassungswilligen Betriebe bis zum Jahresende erfolgreich durchgeführt werden. Lediglich in einzelnen Kreisen befinden sich noch mehrere Betriebe im Zulassungsverfahren oder wurde noch nicht abschließend entschieden, ob zulassungspflichtige Tätigkeiten wie das Schlachten beibehalten werden sollen. Hierbei muss auch berücksichtigt werden, dass eine Zulassung erst nach einem schriftlichen (formlosen) Antrag durch den Lebensmittelunternehmer erteilt werden kann. Viele Betriebe haben derartige Anträge erst unmittelbar zum Jahresende gestellt, obwohl die Übergangsfrist 4 Jahre betrug.

*6. Welche Neuerungen kommen auf die Betreiber von kleinen Schlachtstätten wie z. B. Direktvermarkter, Gastwirte mit eigenen Schlachtungen, Besen-/Straußenwirtschaften sowie für Gemeindschlachthäuser zu?*

Zu 6.:

Hierzu wird zunächst auf die Ausführungen unter Ziffer 2 verwiesen.

Darüber hinaus sind die konkreten Änderungen hinsichtlich des vormals geltenden allgemeinen Lebensmittelhygienerechts nur geringfügig. Neben einer stärkeren Betonung der Eigenverantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers fordert das EU-Hygienerecht ein durchgängiges, an internationalen Standards orientiertes Hygienekonzept einschließlich allgemeiner und spezieller Eigenkontrollen (Temperaturüberwachung, Schädlingsbekämpfung, Reinigungskonzept, Personalschulung/Sachkunde u. a. einschließlich eines sogenannten HACCP-Konzepts zur Beherrschung produkt- und produktionsspezifischer Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, soweit dies erforderlich ist). Diese grundsätzlichen Anforderungen sind in ihrer Ausgestaltung ganz erheblich von der Betriebsgröße abhängig zu machen. Für sehr kleine Betriebe können auch sehr einfache, funktionsfähige Hygienekonzepte akzeptiert werden, die nur minimale Dokumentation erforderlich machen. Hier verweist das EU-Hygienerecht auf die Ausarbeitung von Leitlinien zur Unterstützung der Lebensmittelunternehmer durch die Verbände.

*7. Wie stellt sie sicher, dass bei der Umsetzung der EU-Vorgaben auf europäischer, nationaler und Landesebene gleiche Standards und damit faire Wettbewerbsbedingungen garantiert werden?*

Zu 7.:

Hierzu wird zunächst auf die Ausführungen unter Ziffer 1 verwiesen.

Die Schaffung von vergleichbaren Wettbewerbsbedingungen ist eines der zentralen Ziele der Europäischen Gemeinschaft bzw. der EU. Gerade dieses Argument war ein wesentlicher Anlass, dass viele den Lebensmittelbereich und den Verbraucherschutz betreffende Regelungen nicht mehr als Richtlinien, die einer nationalen Umsetzung bedürfen, sondern als unmittelbar geltende EU-Verordnungen erlassen wurden und werden. Im Rahmen der Kontrollen durch die Sachverständigen der EU-Kommission wurden auch in Deutschland immer wieder Mängel bei der Umsetzung oder Anwendung von EU-Recht festgestellt.

So befasst sich eine Inspektionsreise Anfang März 2010 mit der Umsetzung und Handhabung der Flexibilität der hygienerechtlichen Bestimmungen der EU in kleinen Betrieben in Deutschland. Der Schwerpunkt der Inspektionsreise wird in Baden-Württemberg liegen.

Der Anspruch, faire Wettbewerbsbedingungen zu erreichen, muss die zum Teil sehr unterschiedlichen Strukturen berücksichtigen, die gerade auch innerhalb Deutschlands sehr ausgeprägt sind. Zudem stellt sich die Frage, ob es Wettbewerb zwischen rein lokal agierenden Betrieben überhaupt gibt.

Die jetzigen hygienerechtlichen Bestimmungen lassen flexible Einzelfallentscheidungen zu. Voraussetzung ist jedoch eine fachliche Bewertung des Einzelfalls. Diese Einzelfallentscheidungen sind nur schwer vergleichbar, da neben den technischen oder baulichen Bedingungen zwingend auch die zeitlichen Abläufe, der Umfang der Tätigkeit, die ggf. ergänzenden Verfahrensweisen und die Zuverlässigkeit bei der Anwendung und die Praxistauglichkeit der Verfahrensweise mit beurteilt werden müssen.

Da die zum Teil erforderlichen Vorleistungen nicht immer vom einzelnen Lebensmittelunternehmer erbracht werden können, hat das MLR bereits mehrfach Verbände aufgefordert, im Rahmen der Erstellung von branchenspezifischen Leitlinien diese Arbeit zu leisten und dabei die Unterstützung durch Mitarbeiter der Überwachungsbehörden angeboten. Dies wurde bisher nur in geringem Umfang genutzt.

*8. Welche Auswirkungen haben die gesetzlichen Neuerungen auf die regionale Vermarktung?*

Zu 8.:

Mit Stand 1. Januar 2010 haben in Baden-Württemberg 384 handwerkliche Betriebe mit Schlachtung und Fleischverarbeitung (23 %) ihre zulassungspflichtige Tätigkeit eingestellt. Da sich dies in 375 Fällen auf die Tätigkeit der Schlachtung bezieht, besteht die Möglichkeit, durch Verlagerung der Schlachtung auf andere Schlachtstätten den Verkauf von Fleisch und Fleischzeugnissen weiterzuführen. Insgesamt verfügen in Baden-Württemberg ca. 1.000 Betriebe (kleine und große) über eine Zulassung zum Schlachten von als Haustieren gehaltenen Huftieren. Daher sind in jeder Region des Landes im näheren Umkreis Schlachtbetriebe vorhanden. Betriebswirtschaftlich ist die Verlagerung von Schlachtungen von sehr kleinen Metzgereien auf Betriebe mit etwas größeren Schlachtzahlen (z. B. größere Metzger, genossenschaftliche Schlachtbetriebe) nach Aussagen von Betroffenen sogar von Vorteil. Vor diesem Hintergrund haben in den letzten Jahren zahlreiche Metzgereien die Schlachtung unabhängig vom neuen EU-Hygienerecht aufgegeben. Vor dem Hintergrund der nach wie vor sehr hohen Dichte an Schlachtbetrieben in Baden-Württemberg sieht das MLR hier auch nach wie vor kein Problem für den Tierschutz durch lange Transportzeiten.

Größere Probleme mit der Umsetzung des Hygienerechts bestehen nach Kenntnis des MLR bei den Schlachtstätten für „Gatterwild“, da eine nationale Abweichungsregelung mit erheblichen Erleichterungen für kleine Betriebe im Laufe des letzten Sommers von der EU-Kommission als zu weitgehend abgelehnt wurde und eine EU-weite Lösung angestrebt wird. Hier sind die maßgeblich betroffenen Länder und der Bund intensiv bemüht, eine vertretbare Regelung herbeizuführen.

Darüber hinaus wurde in Einzelfällen bekannt, dass für die Schlachtung von Geflügel durch andere Betriebe Schwierigkeiten bestehen, da aufgrund der weitgehenden Ausnahmeregelungen für Schlachtungen durch den Tierhalter auf dem eigenen Betrieb nur wenige Betriebe vorhanden sind, die für die Schlachtung von Geflügel über eine Zulassung verfügen. Dies ist jedoch Voraussetzung für die Durchführung von Auftragschlachtungen für Geflügel aus anderen Tierhaltungen.

*9. In wie vielen Fällen ist es bisher aufgrund der strengeren Hygienevorschriften zu Betriebsaufgaben gekommen oder in wie vielen Fällen sind diese zu erwarten?*

Zu 9.:

Siehe Ziffer 8.

Weitere Erkenntnisse liegen dem MLR nicht vor. Das MLR geht daher nicht davon aus, dass über die üblichen, z. B. altersbedingten Betriebsaufgaben hinaus Betriebe in erheblichem Umfang ihre Tätigkeit bei der Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aufgrund der neuen EU-hygienerechtlichen Regelungen vollständig einstellen.

*10. Wie wirkt sie der Tendenz entgegen, dass durch ständig neue Normen von Seiten der EU die regionale Vielfalt und Authentizität der landwirtschaftlichen Produkte leidet?*

Zu 10.:

Durch Einhaltung der EU-Hygienevorschriften ist nach Auffassung des MLR die regionale Vielfalt und Authentizität landwirtschaftlicher Produkte bisher nicht gefährdet, da die Vorschriften ein hohes Maß an Flexibilität beinhalten und darüber hinaus für die Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel Ausnahmen von den EU-Hygienevorschriften bestehen. Die weitere Entwicklung wird jedoch aufmerksam beobachtet.

Hauk

Minister für Ernährung und Ländlichen Raum