

Kleine Anfrage

des Abg. Andreas Hoffmann CDU

und

Antwort

des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz

Wettbewerbsverbesserung durch den Einsatz mobiler Geflügelschlachtanlagen

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Ist ihr bekannt, in welchen Mengen in den letzten fünf Jahren sogenanntes Edelgeflügel (z. B. Wachteln, Tauben etc.) verbrauchsfertig nach Baden-Württemberg eingeführt wurde, um welche Geflügelarten es sich handelt und aus welchen Herkunftsländern dieses stammt?
2. Trifft es zu, dass sich die Geflügelproduktion, insbesondere aber auch die Zucht und der Vertrieb von Küken in den Händen einiger weniger Großanbieter befindet und welche Unternehmen in Baden-Württemberg zählen zu den drei Marktführern?
3. Trifft es zu, dass die Schlachtung kleinerer Geflügelmengen in den Schlachthöfen kaum wirtschaftlich darstellbar ist, da hier besondere Hygienebedingungen einzuhalten sind, die z. B. eine komplette Desinfektion vorsehen, sofern dort auch andere Fleischarten verarbeitet werden?
4. Würde sie ein Vorhaben begrüßen und unterstützen, das den Betrieb einer mobilen Geflügelschlachtanlage vorsieht, um regionalen Anbietern eine Möglichkeit zu schaffen, Edelgeflügel für die heimische Gastronomie und den Privatverbrauch zu produzieren?
5. Welche Voraussetzungen wären nach dem EU-Hygiene- und Zulassungsrecht für eine solche Anlage zu erfüllen und ist ihr bekannt, ob eine solche Anlage in Deutschland bereits in Betrieb ist?

07. 07. 2010

Hoffmann CDU

Eingegangen: 12. 07. 2010 / Ausgegeben: 11. 08. 2010

*Drucksachen und Plenarprotokolle sind im Internet
abrufbar unter: www.landtag-bw.de/Dokumente*

Begründung

Derzeit beziehen Handel und Gastronomie verbrauchsfertige Edelgeflügelprodukte überwiegend aus dem Ausland, so z. B. aus dem Elsass. Für interessierte kleinere Produzenten, die z. B. im Rahmen einer regionalen Versorgungsstrategie mit entsprechenden hochwertigen Gastronomiebetrieben zusammenarbeiten könnten, stellen die Kosten einer Schlachtung in kleineren Mengen unüberwindbare Hürden da. Hinzu kommt, dass die Geflügelproduktion, die Zucht und der Handel mit entsprechenden Küken offensichtlich in einer Art Oligopol organisiert zu sein scheint, die kleineren Produzenten einen Marktzugang erschweren.

Mit der Unterstützung und der Zulassung von mobilen Geflügelschlachtanlagen ließen sich die Wettbewerbsnachteile zumindest teilweise ausgleichen und es wäre möglich, kleineren Produzenten ein neues Geschäftsfeld heimischer Produktion zu eröffnen. Von Vorteil wäre dabei auch die sicherlich gute Qualität und Versorgungssicherheit mit heimischen Produkten für unsere Gastronomie.

Antwort

Mit Schreiben vom 3. August 2010 Nr. 22/8341 beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

1. Ist ihr bekannt, in welchen Mengen in den letzten fünf Jahren sogenanntes Edelgeflügel (z. B. Wachteln, Tauben etc.) verbrauchsfertig nach Baden-Württemberg eingeführt wurde, um welche Geflügelarten es sich handelt und aus welchen Herkunftsländern dieses stammt?

Zu 1.:

Über die Einfuhr von Spezialgeflügel, wie z. B. Wachteln und Tauben, liegen keine Zahlen vor, da diese Geflügelarten statistisch nicht erfasst werden.

Das in Deutschland konsumierte Spezialgeflügel dürfte überwiegend in Frankreich und Italien produziert, geschlachtet und verarbeitet werden. Über Feinkostgroßhändler gelangt es dann an die deutschen und baden-württembergischen Abnehmer.

Der Geflügelfleischverbrauch in Deutschland liegt derzeit bei insgesamt 18,6 kg/Kopf und Jahr. Den größten Anteil am Geflügelfleischverbrauch nimmt dabei Hühnerfleisch ein. 2009 wurden durchschnittlich 10,7 kg Jungmasthühner (Hähnchen und Poularden) sowie 0,6 kg Hühner und Althähne konsumiert. In der Verbrauchergunst an zweiter Stelle liegt Putenfleisch mit 6,0 kg, gefolgt von Entenfleisch 1,0 kg und Gänsefleisch 0,3 kg.

Im Saldo liegt damit der Verbrauch von sonstigem Geflügelfleisch, wie z. B. Wachteln, Tauben, Fasanen oder Perlhühner unter 0,1 kg pro Kopf und Jahr (Quelle: ZMP, AMI).

2. Trifft es zu, dass sich die Geflügelproduktion, insbesondere aber auch die Zucht und der Vertrieb von Küken in den Händen einiger weniger Großanbieter befindet und welche Unternehmen in Baden-Württemberg zählen zu den drei Marktführern?

Zu 2.:

Die Geflügelfleischproduktion ist in Baden-Württemberg von untergeordneter Bedeutung. Die Anteile Baden-Württembergs am deutschen Mastgeflügelbestand (2007) belaufen sich auf 1,6 % bei Masthühnern, 7,9 % bei Puten, 1,3 % bei Enten und 5,5 % bei Gänsen. Die deutsche Geflügelfleischproduktion wird von Niedersachsen dominiert, wo mehr als die Hälfte aller Masthühner und Puten erbrütet, gehalten, geschlachtet und verarbeitet werden.

Die Produktion von Puten- und Hähnchenfleisch in Deutschland ist weitgehend vertikal organisiert. Das heißt: Die Produktionssteuerung erfolgt zumeist über die Schlachtunternehmen. Die Geflügelmäster ihrerseits sind überwiegend in Erzeugergemeinschaften organisiert, die gegenüber den Schlachtunternehmen eine Bündlerfunktion einnehmen. Die Erzeugergemeinschaften wiederum verhandeln mit den Schlachtbetrieben die Auszahlungspreise und andere Konditionen.

In Hohenlohe gibt es eine größere Geflügelbrüterei, in der Putenküken erzeugt werden, ebenso einen Putenschlachtbetrieb (Firma Heidemark, Nr. 5 im Geflügelbereich in Deutschland) mit überregionaler Bedeutung.

Die Brütereien, die die Küken für die baden-württembergischen Hähnchenmäster beliefern, haben dagegen ihren Standort überwiegend in Bayern. Dort ist auch der Hähnchenschlachtbetrieb der PHW-Gruppe (Nr. 1 im Geflügelbereich in Deutschland) angesiedelt, an den der Großteil der im Land erzeugten Hähnchen geliefert wird.

Im Bereich des Spezialgeflügels (z. B. Perlhühner) sind vor allem französische und italienische Unternehmen tätig, da in diesen Ländern die Haltung spezieller Geflügelarten traditionell eine größere Rolle spielt.

3. Trifft es zu, dass die Schlachtung kleinerer Geflügelmengen in den Schlachthöfen kaum wirtschaftlich darstellbar ist, da hier besondere Hygienebedingungen einzuhalten sind, die z. B. eine komplette Desinfektion vorsehen, sofern dort auch andere Fleischarten verarbeitet werden?

Zu 3.:

Die Gewinnung und Weiterverarbeitung von Fleisch ist – unter Hygienegesichtspunkten – eine anspruchsvolle Tätigkeit, insbesondere auch aufgrund der Kontaminationsgefahr durch Mikroorganismen, die im Schlachtbetrieb von Tier zu Tier, von Schlachtkörper zu Schlachtkörper und letztlich – über die Lebensmittel – auf den Menschen übertragen werden können (Zoonosen). Daher gelten für das Schlachten und den Umgang mit Fleisch über die allgemeinen Hygienebestimmungen hinaus spezielle Vorschriften, um sichere Lebensmittel zu erzeugen. Für selbstschlachtende Geflügelhalter gelten z. T. andere Bestimmungen (siehe Ziffer 4 und 5).

Ein wichtiger Grundsatz der allgemeinen Lebensmittelhygiene ist die Vermeidung der Kontamination von Lebensmitteln durch Mikroorganismen, Schmutz, Fremdkörper, Schädlinge etc. Daher sind bei der Erzeugung, der Verarbeitung und dem sonstigen Umgang mit Lebensmitteln die dafür genutzten Räume, Einrichtungen und Gerätschaften geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu unterziehen.

Im Rahmen der nationalen Bestimmungen ist es grundsätzlich verboten, Fleisch in Schlachträumen zu zerlegen oder zu verarbeiten. Nur in Ausnahmefällen darf in handwerklich strukturierten Schlachthöfen – nach Genehmigung durch die zuständige Behörde – auch im Schlachtraum zerlegt werden, sofern durch geeignete Maßnahmen, u. a. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, gewährleistet wird, dass eine Kontamination des Fleisches vermieden wird.

In zugelassenen Schlachthöfen gilt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Fleisch von Geflügel und Hasentieren u. a. folgende Bestimmung zur Schlachthygiene:

„Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.“

Von den insgesamt 11 in Baden-Württemberg nach der EU-Hygieneverordnung zugelassenen Geflügelschlachtbetrieben hat nur der unter Ziffer 2 aufgeführte Putenschlachtbetrieb eine größere Schlachtkapazität und damit Marktbedeutung. In Oberschwaben ist darüber hinaus ein Schlachtbetrieb für Masthühner mit einer gewissen regionalen Bedeutung tätig. Beim größten Teil der Betriebe handelt es

sich um geflügelhaltende Direktvermarkter mit lokaler Kundschaft im Direktabsatz. Diese haben trotz einer schlechteren Auslastung ihrer Schlachtkapazitäten und damit höherer Schlachtkosten durch den höheren Veredlungsgrad ihrer eigenen erzeugten Tiere eine andere Kalkulationsbasis.

4. *Würde sie ein Vorhaben begrüßen und unterstützen, das den Betrieb einer mobilen Geflügelschlachthanlage vorsieht, um regionalen Anbietern eine Möglichkeit zu schaffen, Edelgeflügel für die heimische Gastronomie und den Privatverbrauch zu produzieren?*

Zu 4.:

Die verfügbaren Informationen über die regionale Produktion sowie das Absatzpotenzial von Edelgeflügel in Baden-Württemberg sind spärlich.

Grundsätzlich ist das Schließen regionaler Kreisläufe und damit die Produktion nahe dem Endverbraucher aus vielen Gründen zu begrüßen. Fraglich ist allerdings, ob ein wettbewerbsfähiger und mengenmäßig bedeutsamer Absatz von Edelgeflügel in Baden-Württemberg angesichts des geringen Verbrauchs und der bereits sichergestellten Versorgung erfolversprechend ist.

Zum Betrieb von mobilen Schlachthanlagen sind unter anderem die notwendigen Anschlusswerte für Strom und Wasser, aber z. B. auch die Möglichkeiten zur Entsorgung von Schlachtwasser und Konfiskat sowie ausreichende Kühlmöglichkeiten Voraussetzung. Sollen mobile Schlachthanlagen für die verschiedensten Geflügelarten eingesetzt werden, ist auch die notwendige Flexibilität der Schlachttechnik (z. B. Wachteln: Schlachtgewicht = 0,16 kg, Truthühner: Schlachtgewicht = bis zu 16 kg) nur schwer sicherzustellen.

Der größte Teil des Geflügels wird derzeit – wie in Ziffer 3 beschrieben – in spezialisierten Geflügelschlachtbetrieben verarbeitet. Die Schlachtung von Geflügel im Erzeugerbetrieb ist möglich, sie ist jedoch mit speziellen Bestimmungen verbunden:

Die direkte Abgabe kleiner Mengen von Geflügelfleisch (d. h. Fleisch von nicht mehr als jährlich 10.000 Stück Geflügel), das im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet und dann direkt an die Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen vermarktet wird, unterliegt nicht den speziellen gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Geflügelschlachtung. Das bedeutet u. a. erstens, dass keine Zulassung erforderlich ist, zweitens, dass die amtliche Schlachttieruntersuchung in Form einer Gesundheitsüberwachung des Bestandes erfolgt und drittens, dass die amtliche Geflügelfleischuntersuchung entfällt.

Die hygienischen Anforderungen an diese Vermarktungsform – ausgenommen die Abgabe nur einzelner Tierkörper im landwirtschaftlichen Betrieb unmittelbar an Verbraucher – sind in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über allgemeine Hygiene sowie ergänzende spezielle Anforderungen in der nationalen Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung festgelegt. Diese Regelungen betreffen die überwiegende Zahl der Geflügelhalter in Baden-Württemberg.

Bei Inanspruchnahme eines Dienstleisters für die „Mobile Schlachtung“ würden neben den Kosten für die Dienstleistung auch die aus den dann erforderlichen amtlichen Untersuchungen resultierenden Gebühren anfallen. Die Wirtschaftlichkeit eines solchen Vorgehens wäre fraglich.

5. *Welche Voraussetzungen wären nach dem EU-Hygiene- und Zulassungsrecht für eine solche Anlage zu erfüllen und ist ihr bekannt, ob eine solche Anlage in Deutschland bereits in Betrieb ist?*

Zu 5.:

Alle Schlachtstätten sind grundsätzlich zulassungspflichtig, sofern sie nicht ausschließlich für das Schlachten zum privaten häuslichen Verbrauch (Hausschlachtung) genutzt werden oder unter die o. g. Ausnahmeregelungen für Geflügelhalter

fallen. Insofern sind auch (Lohn-)Schlachtbetriebe, die die Geflügelschlachtung für (andere) Erzeugerbetriebe durchführen, zulassungspflichtig.

Die Zulassung mobiler Schlachtanlagen ist möglich, sofern die – für die dort durchgeführten Arbeitsschritte erforderlichen – hygienischen Voraussetzungen gegeben sind. Es gelten die flexiblen gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und damit auch die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 u. a. zur amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

Dem MLR liegen derzeit keine Erkenntnisse über den Betrieb mobiler Geflügelschlachtanlagen in Deutschland vor. In Sachsen wurde nach der Wende in mobile Geflügelschlachtanlagen investiert, um in Geflügelkleinbeständen Schlachtungen durchzuführen. Der größte Teil dieser Anlagen wurde zwischenzeitlich aus wirtschaftlichen Gründen stillgelegt.

In Vertretung

Dr. Rittmann

Ministerialdirektor