

EU-Zulassung für handwerkliche Fleischverarbeiter erforderlich

Bis Ende 2009 müssen aufgrund der neuen EU-Hygieneverordnungen alle Schlachtstätten, auch die der selbst schlachtenden landwirtschaftlichen Betriebe eine EU-Zulassung erwirken. Im Gegensatz zu früher gibt es nicht mehr viele Detailvorschriften und für die handwerklichen Fleischbetriebe öffnen sich große Spielräume für pragmatische Lösungen. Allerdings legen die einzelnen Veterinärämter diese Spielräume sehr unterschiedlich aus. Ein Projekt aus Hessen will betroffenen Betrieben in Deutschland Hilfestellungen bei der Zulassung geben.

Jörg K. aus der Wetterau ist Landwirt mit Leib und Seele. Um die Fleischvermarktung in eigene Hände zu nehmen hat er sich vor 15 Jahren ein Nebengebäude zu einer kleinen Schlachtstätte ausgebaut und sein Sohn, gelernter Metzger, ist inzwischen mit ins Familienunternehmen eingestiegen. Die Schlachtstätte mussten wir leider bauen, erzählt er, denn der örtliche Metzger habe aufgehört zu schlachten. Nun steht ihm eine neue Hürde bevor: sein vormals, nach altem Fleischhygienerecht „nur registrierter“ Schlacht- und Zerlegebetrieb muss nun nach dem neuen EU-Recht bis zum 1. Januar 2010 eine „richtige“ EU-Zulassung erwirken. Kontakt zum Veterinäramt hat er noch nicht aufgenommen, aus Furcht, Auflagen genannt zu bekommen, die zu viele Investitionen nachsich ziehen würden. So wie Jörg K. geht es derzeit vielen kleinen handwerklichen Schlacht- und Zerlegebetrieben.

Im Gegensatz zum alten Fleischhygienerecht verzichten die neuen EU-Hygieneverordnungen auf zahlreiche detaillierte Vorgaben und nennen lediglich die Hygieneziele. Damit eröffnen sich gerade für handwerkliche Fleischbetriebe weite Spielräume für flexible und pragmatische Lösungen. Beispielsweise kann auf zwei getrennte Räume für das Schlachten und Zerlegen verzichtet werden, wenn diese Vorgänge deutlich zeitlich getrennt stattfinden.

Die neue Rechtslage

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind Betriebe, die nur Fleisch zerlegen, Fleischerzeugnisse herstellen und diese an Ort und Stelle verkaufen („Ladenmetzger“, landwirtschaftliche Direktvermarkter, die nur in geringem Umfang, lokal begrenzt (unter 100 km Umkreis) und auch nicht mehr als ein Drittel ihrer Produktion selbst vermarkten). Ebenfalls keine Zulassung brauchen Betriebe, die, in geringem Umfang (10.000 Stück pro Jahr), Geflügel und Hasentiere selbst schlachten und regional vermarkten sowie die Hausschlachtungen für den Eigenbedarf. Alle anderen Schlachtbetriebe müssen grundsätzlich und ohne Ausnahme zugelassen werden. Im Gegensatz zum alten Fleischhygienerecht verzichten die neuen EU-Hygieneverordnungen auf zahlreiche detaillierte Vorgaben und nennen lediglich die Hygieneziele.

Die EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene (852/2004) überträgt dabei dem sog. Lebensmittelunternehmer eine hohe Eigenverantwortung für das Erreichen dieser Hygieneziele und für die Durchführung konkreter Umsetzungsmaßnahmen. So verpflichtet sie u.a. alle diejenigen, die Fleisch verarbeiten zu Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP (Kontrolle kritischer Punkte wie u.a. Brühtemperatur bei Würsten) und deren Dokumentation sowie zur Durchführung mikrobieller Kontrollen. Ihre Hygienevorschriften für die Betriebsstätten, Personalhygiene etc

entsprechen zwar weitgehend den alten Vorschriften der alten Fleischhygienrichtlinie, verzichten dennoch auf zahlreiche ihrer Details. So müssen u.a. Fensterbänke nicht zwingenderweise „abgeschrägt“ sondern nur so „gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden“ werden können und Wände müssen nicht mehr bis zu einer definierten Höhe gefliest sein sondern nur noch „in angemessener Höhe glatte Flächen“ ausweisen. Mehr als zuvor obliegt es dem Betriebsleiter gegenüber der Behörde plausibel nachzuweisen, dass auch individuelle Wege zum Hygieneziel führen. Vieles wird damit auch zur Aushandlungssache.

Spezielle Vorschriften für Fleisch

Spezielle Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die bereits erwähnte Zulassungspflicht für Schlacht- und Zerlegebetriebe sind in der Verordnung 853/2004 niedergelegt. Auch diese Verordnung enthält zahlreiche sog. „Flexibilisierungen“, d.h. Vorschriften, die bewußt Ermessensspielräume offen lassen, um der großen Strukturunterschieden der Betriebe Rechnung zu tragen und betriebsindividuelle, pragmatische Lösungen zu ermöglichen.

Beispielsweise kann auf zwei getrennte Räume für das Schlachten und Zerlegen verzichtet werden, wenn diese Vorgänge deutlich zeitlich getrennt stattfinden (VO 853/2004, Anhang II, Abschnitt 1 Kapitel 2). An anderer Stelle heißt es, dass die Schlacht- und Zerlegebetriebe „über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 Grad Celsius oder über ein alternatives System mit gleicher Wirkung“ verfügen müssen. Offen bleibt, was ein alternatives System sein kann und dies könnten daher auch ausreichend Messer sein, die am Vorabend mit einer Geschirrspülmaschine gereinigt worden sind.

Eine bereits 2006 abgeschlossene Untersuchung der tierärztlichen Fakultät der Uni München zur Umsetzbarkeit der Anforderungen der EU-Hygieneverordnung bei Metzgereien und Direktvermarktern kam daher auch zu dem Schluss, dass oftmals organisatorische Lösungen und ein verbessertes Hygienebewußtsein der Betriebsleiter ausreichen, um die Hygieneziele zu erreichen. Die den Zulassungsbehörden eingeräumten großen Ermessensspielräume bergen jedoch nicht nur Chancen für das Fleischerhandwerk sondern ebenfalls deutliche Risiken. So sind viele Betriebe nicht ohne Hilfe in der Lage, die Rechtslage auf ihre Bedingungen hin zu interpretieren, geschweige denn mit den Behörden in Augenhöhe zu verhandeln. Aber auch die Behörden fühlen sich teilweise verunsichert, fürchten EU-Kontrollen und orientieren sich daher lieber an den „alten Detailvorschriften“. Teilweise fehlt es auch an Wissen, so ein Ergebnis der Untersuchung der tierärztlichen Fakultät München, wie auch kleinere Schlacht- und Zerlegebetriebe mit einfachen Verfahren und Einrichtungen die gegebenen Hygieneziele erreichen können.

Teilweise überzogene Anforderungen

Betriebe berichten daher immer wieder, dass sie mit teilweise erheblich überzogenen Anforderungen konfrontiert wurden. So wurden ausführliche Listen verschickt mit dem Hinweis, dass wenn diese abgearbeitet seien, man zwar weitersehen, aber nicht jedoch eine Zulassung garantieren könne. Oder geschäftewitternde Anlagebauern kommen auf die Betriebe zu und raten den Betrieben nun zwingenderweise zwischen dem sog. unreinen und reinen Bereich eine sog. Hygieneschleuse („nicht umgehbare Einrichtung, die ein hygienisches Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung ermöglicht) zu installieren. Ein Blick in den Rechtstext bzw. seine Auslegung durch die „Allgemeine Verwaltungsvorschrift“ hingegen zeigt, dass eine Hygieneschleuse nur „unter anderem“ notwendig ist und im Einzelfall auch durch „organisatorische Maßnahmen“ wie beispielsweise eine zeitliche Trennung ersetzbar ist. Zudem ist nicht definiert, was genau eine

Hygieneschleuse ist und oftmals bedeutet sie nicht mehr als eine Vorrichtung (Schlauch mit Bürste!) zum Stiefelwaschen. In Hessen hat das Ministerium in einer internen Anweisung an die Zulassungsbehörden sogar festgelegt, dass für diese kleinen handwerklich strukturierten Betriebe eine Vorrichtung zur Waschung der Stiefel und Hände ausreichend sei. Leider ist die Interpretation der Rechtslage nicht nur von Veterinäramt zu Veterinäramt unterschiedlich sondern es gibt auch erhebliche Unterschiede in der allgemeinen Zulassungspolitik der einzelnen Bundesländer.

Kostenfaktor: Mikrobielle Kontrollen

Ein besonderer Kostenfaktor sind die mikrobiellen Untersuchungen, d.h. die Anzahl der vom Schlachtkörper zu nehmenden Stanzproben. Die Vorschriften hierzu sind in einer eigenen Verordnung zusammenfasst (Verordnung Nr.2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel). Da die Anzahl der Proben, die untersucht werden müssen, in kleinen Betrieben schnell zu einem Kostenfaktor und damit zu einem entscheidenden Einflussfaktor für die Wirtschaftlichkeit werden können, sieht die Verordnung in ihrem letzten Absatz vor, dass kleine Schlachthöfe und Betriebe, die nur kleine Mengen herstellen, von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden können, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse geschieht und von der zuständigen Behörde genehmigt wird. „Kleiner“, Betrieb und „kleine Menge“ werden allerdings nicht genauer definiert. Hier kommt es einmal mehr darauf an, dass für die fleischverarbeitenden Direktvermarkter Lösungen im Dialog mit den Behörden gefunden werden.

Zulassung konkret

Allen Betrieben, die bislang noch keinen Antrag auf Zulassung gestellt haben, sei geraten, dies so schnell wie möglich nachzuholen. Die Zulassungsunterlagen sind beim zuständigen Veterinäramt erhältlich oder auch über das Internet (u.a. www.stmugv.bayern.de/lebensmittel/betriebe/doc/zulassung_metzgerei.pdf). Zu bedenken ist, dass derzeit alle Betriebe formal nur „vorläufig zugelassen sind“. Wer bis Ende 2009 keine Zulassung bekommen hat, wird den Betrieb schließen müssen. So die Rechtslage.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Projekt gibt Hilfestellungen für die EU-Zulassung

Hans Jürgen Müller vom Gut Fahrenbach und Dr. Andrea Fink-Keßler vom Büro für Agrar- und Regionalentwicklung in Kassel haben nun, zusammen mit dem neuen Dachverband Biohandwerk e.V. ein vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau unterstütztes Projekt ins Leben gerufen, um bäuerlichen Fleischvermarktern und kleinen regionalen Schlachtstätten Hilfestellungen für die EU-Zulassung zu geben. Es soll dazu nicht nur ein Leitfaden erstellt werden, der die Anforderungen an die Zulassung genauer beschreibt, sondern es geht vorallem darum, Informationen weiterzugeben. Für viele kritischen Punkte, so Hans Jürgen Müller, gibt es bereits gute Best-Practice-Beispiele, die auch in anderen Betrieben umgesetzt werden können. Wir wollen auch ausgewählte Betriebe konkret bei ihrem Weg bis zur Zulassung begleiten, betont Dr. Andrea Fink-Keßler, und ein Netzwerk handwerklicher Fleischverarbeiter im ökologischen Landbau aufbauen. Schließlich ist das gemeinsame Vorgehen und der Informationsaustausch angesichts sehr unterschiedlicher Auslegungen der Rechtsvorschriften durch einzelne Ämter und Verwaltungsbehörden besonders wichtig.

Im Rahmen des Projektes werden daher nicht nur Betriebe gesucht, die bereits zugelassen worden

sind und ihre Erfahrungen weitergeben wollen, sondern auch Betriebe, die sich noch um eine Zulassung bemühen und dabei Hilfestellungen und Begleitung benötigen.

Kontakt und weitere Informationen: Hans-Jürgen Müller, Gut Fahrenbach, Fax 05542-72764, mueller@fahrenbach.de, Dr. Andrea Fink-Keßler, Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, 34121 Kassel, 0561 - 27 22 4. Afink-kessler@t-online.de /