

vlhf Informationsbrief

August 2012

Liebe Mitglieder

In den vergangenen Monaten erreichten uns wieder einige Anfragen. Die Antworten könnten für alle interessant sein. Der Verband war außerdem auf Initiative der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft im Juni zu einem Gespräch ins Thüringer Gesundheitsministerium eingeladen worden um dort mit den für die Lebensmittelhygiene zuständigen Referatsleitern Dr. Paar und Frau Dr. Schindler die Probleme der Umsetzung der EU-Hygieneverordnung und aktuelle Probleme aus Sicht der Landwirte und Metzger zu besprechen.

Tierschutz, regionale Produkte, Antibiotikaeinsatz in der Intensivtierhaltung und die Kennzeichnung von Lebensmittel sind aktuell stark öffentlich diskutierte Themen. Aus der Allgemeinen Fleischerzeitung haben wir einige Hinweise dazu entnommen und für Sie aufbereitet.

Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

Die Behörde fordert einen Kühlhänger für den Fleischtransport – brauchen wir das wirklich?

Es liegt im Ermessen der Behörde, vom Betrieb einen Kühlhänger zu fordern. Eine bindende Vorschrift gibt es nicht. Der Lebensmittelunternehmer muss nur dafür sorgen, daß die vorgeschriebenen Temperaturen beim Fleischtransport eingehalten werden. Ob dafür ein Kühlfahrzeug notwendig ist oder ob bestimmte Faktoren wie kurze Transportwege, niedrige Ausgangstemperatur, isolierte Behälter, eine aktive Kühlung überflüssig machen, muss in der Regel der Lebensmittelunternehmer selbst abwägen. Möglichkeiten gibt es, einen solchen Hänger sich mit anderen Betrieben zu teilen oder einen gebrauchten Kühlanhänger zu kaufen. Für nicht notwendig halten wir allerdings die Forderung, der Wagen müsse so hoch sein, dass Rinderviertel darin hängend transportiert werden können.

Brauche ich eine Zulassung, wenn ich weniger als 10.000 Geflügel-/Kleintiere auf meinem Betrieb schlachte und zerlege?

Grundsätzlich gilt, dass das Schlachten von weniger als 10.000 Geflügel-/Kleintieren auf dem Hof von der Zulassungspflicht nach VO 853/2004 befreit ist. Stattdessen gilt es die Vorschriften der TierLMHV Anhang 3 einzuhalten. Die Zerlegung der Tiere ist nicht speziell geregelt. Werden die Tiere zerlegt und das Fleisch verarbeitet gilt die Regelung: Wer weniger als ein Drittel seiner Produktion und im Radius von weniger als 100 Kilometer an Weiterverkäufer/Großküchen/Einzelhandel etc. abgibt, benötigt keine Zulassung für die Zerlegung. Wer über diesen Grenzen liegt, muss für die Zerlegung eine EU-Zulassung beantragen. Dann allerdings wird auch die Schlachtung zulassungspflichtig, da

ein EU-zugelassener Zerlegebetrieb seine Ware nur von einer EU-zugelassenen Schlachtstätte beziehen darf.

Vlhf-Vertreter sprechen mit Thüringer Ministerium für Soziales, Gesundheit und Familie. Auf Initiative der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) haben Hans-Jürgen Müller, Andrea Fink-Keßler und Lea Trampenau am 12. Juni 2012 mit Dr. Gisbert Paar (Leiter der Abteilung Verbraucherschutz und Veterinärwesen), Frau Dr. Schindler (Referatsleiterin für Tierschutz) und Frau Dr. Bokeloh vom Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz ein Gespräch über die Erfahrungen mit der Umsetzung der EU-Hygienevorschriften führen können. Zur Sprache gekommen sind auch die für Kleinbetriebe unverhältnismäßig hohen Kosten der Fleischbeschau und der Abfallbeseitigung.

Tierschutz – regionale Produkte und Kennzeichnungspflichten – kurz das Wichtigste.

Der Deutsche Tierschutzbund hat ein **freiwilliges Tierschutz-Label** vorgelegt, das 2012 auf den Markt kommen soll. Ein Stern steht für die Einstiegsstufe und zwei Sterne kennzeichnen eine Premiumstufe. Um einen Stern zu erhalten muss jedoch kaum mehr gemacht werden als den gesetzlichen Standard einzuhalten. In der Schweinemast sind das etwas höhere Platzangebote, die Trennung der Funktionsbereiche und Stroh als Beschäftigungsmaterial. Wir sehen dieses neue Tierschutzlabel sehr kritisch. Für den Verbraucher ist beim Einkauf der Unterschied zwischen einem Stern und Zwei Sternen kaum ersichtlich. So entsteht für uns der Eindruck, das von diesem Label vor allem der einfache Standard profitiert. Der höhere Standard, der in der Regel von den Biobetrieben erfüllt wird, unterscheidet sich optisch im Label kaum vom einfachen Standard. Man merkt deutlich das die Fleischwarenindustrie an der Entwicklung dieses Labels tatkräftig mitgearbeitet hat. Wer mehr darüber erfahren will: www.tierschutzlabel.info

Die EU-Kommission hat ihre neue, auf vier Jahre angelegte **EU-Tierschutzstrategie** vorgelegt. Auf ein verpflichtendes Tierschutz-Label verzichtet sie. 2012 will die EU die Umsetzung der Tierschutzschlachtverordnung (1099/2009) vorantreiben und 2012 sollen EU-Leitlinien zum Schutz von Mastschweinen erarbeitet werden. Angedacht ist auch, dass Verbraucher sich künftig über die Betäubungsmethode informieren können sollen (siehe auch AFZ 4/ 2012). Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (ESFA) hat in ihrem neuen Aktionsplan „Welfare Quality“ Indikatoren entwickelt, um Tierwohl messbarer zu machen. Diese Indikatoren beziehen sich auf die Reaktionen der Tiere und nicht, wie bisher auf z.B. Platzangebote, Stalltemperaturen etc.. Außerdem stellte die ESFA einen allgemeinen Leitfaden zur Risikobewertung von Tierschutzfragen vor (siehe auch AFZ 5/2012). Wer es im Original nachlesen möchte: http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/actionplan/docs/aw_strategy_19012012_de.pde.pdf.

Auch auf nationaler Ebene bewegt das Tierschutz-Thema: Das Bundeskabinett hat im Mai 2012 die **Novelle des Tierschutzgesetzes** beschlossen. Demnach soll ab 1. Januar 2017 die betäubungslose Kastration von Ferkeln in ganz Deutschland verboten werden. Tierhalter sollen künftig ihre Eigenkontrollen besser gewährleisten. Was das konkret bedeutet und wie das behördlich überwacht werden soll, wird in einer Verordnung geregelt werden. Geplant ist auch ein Erlass von

Haltungsvorschriften für Mastkaninchen sowie die Hürden für große Tiermastanlagen zu erhöhen (siehe auch AFZ 22/2012). Einigen Ländern reicht diese Novelle nicht aus. Sie wollen zusätzliche Verordnungsermächtigungen in das Gesetz aufnehmen. Sie fordern die Einführung von Tier-schutzindikatoren, Tierschutzkennzeichnungen von Lebensmitteln und einen Sachkundenachweis zur Haltung von Nutztieren (siehe auch AFZ 25/2012).

In den Niederlanden setzen inzwischen die **Supermärkte verstärkt auf „Tierwohl“** und werben nicht nur mit Bio-Produkten sondern mit einem Zeichen „Besser-leben“ der Tierschutzorganisation Dierenbescherming (siehe AFZ 3/2012)

Im Juni 2012 veröffentlichte die Bundesregierung eine Antwort auf eine Kleine Anfrage der Bundestagsfraktion von Bündnis90/Die Grünen in der deutliche **Defizite bei der Betäubung von Schlachtieren** aufgeführt wurden. Fehlbetäubungsraten bei Schweinen in handgeführten elektrischen Anlagen lägen bei bis zu 12,5 Prozent, in automatisierten Anlagen bei gut drei Prozent. Die Fehlbetäubungsrate bei der industriellen Rinderschlachtung läge bei neun Prozent. Aktuell laufende Forschungsvorhaben sollen die tierschutzgerechte Schlachtung weiterentwickeln helfen, so Staatssekretär des BMELV, Peter Bleser (siehe auch AFZ 25/2012). Neue Betäubungsmethoden für Schlachttiere müssen vorab getestet und von der EU-Kommission autorisiert werden. Dabei muss sichergestellt sein, dass sie das Tierwohl genauso stark berücksichtigen wie die gegenwärtigen Methoden, so der Gesundheitskommissar John Dalli. Verantwortlich für die Untersuchung ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (ESFA). Siehe AFZ 51/2011). → *Der nächste vlhf-Infobrief wird sich speziell mit diesem Thema „Tierschutz in der Schlachtung“ befassen.*

Tierkennzeichnung ist ein weiteres Thema: Die Deutschen Schaf- und Ziegenhalter haben, vertreten durch die Vereinigung Deutscher Landesschafzuchtverbände (VDL) beim Europäischen Gerichtshof eine **Klage eingereicht gegen die elektronische Einzeltierkennzeichnung** Bei Sondierungsgesprächen mit der Kommission stellte sich allerdings die Kommission stur und verwies auf fehlende Rückmeldungen aus anderen Mitgliedsstaaten (AFZ 9 und 25/2012).

Ab Juli 2012 müssen **alle gefrorenen Lebensmittel vom Tier so gekennzeichnet** sein, dass der belieferte Unternehmer über das Herstellungsdatum und - soweit abweichend – das Einfrierdatum informiert ist. (Änderung des Anhanges II der EU-Verordnung 853/2004 durch die EU-Verordnung 16/2012). Für Verbraucher muss erst ab dem 13. Dezember 2014 das Einfrierdatum auf der

Fertigpackung für Fleisch und Fleischerzeugnisse angegeben werden. Konkret bedeutet das Erzeugungsdatum: der Tag der Erlegung von Wild, der Schlachtung des Tieres und das Datum der Verarbeitung, Zerlegung, Zerkleinerung oder Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft. Nach Orgainvent ist ein Etikett mit „Eingefroren am xx.xx.xxxx.“ ausreichend. (siehe auch AFZ 26/2012).

Kleinere Betriebe der Ernährungswirtschaft sollen künftig von den Informationspflichten entlastet werden. Das sieht die vom Bundeskabinett im Mai 2012 beschlossene **Novelle der Ernährungswirtschaftsmeldeverordnung** vor. Eingeführt werden differenzierte Mindestproduktions- und Mindestverarbeitungsmengen pro Betrieb. Rund ein Drittel der bisher einbezogenen Betriebe würden dann rausfallen aus der alle vier Jahre bestehenden Meldepflicht. Allerdings sollen die Länder von diesen Betrieben künftig auf freiwilliger Basis Daten erheben können.

Ehrliche Deklaration – eine Forderung der Verbraucher. Ab Dezember 2014 wird die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung verpflichtend. Sie enthält unter anderem Regelungen zur verpflichtenden Nährwertkennzeichnung auf der Verpackung, zur besseren Lesbarkeit und eine klarere Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten und Allergenkennzeichnung, auch unverpackter Lebensmittel. Lebensmittel, die frei sind von z.B. Gluten-, Milcheiweiß oder Laktose, unter Verzicht auf Zusatzstoffe mit E-Nummern, Geschmacksverstärker, Farbstoffen und Aromen werden immer mehr zum Marketinginstrument von Hersteller und Handel. Die Fleischwarenindustrie wird sich darauf einstellen müssen (siehe auch AFZ Journal Mai 2012)

Deutschland gilt bereits im zweiten Jahr als BSE-frei. Der letzte registrierte Fall trat 2009 auf. Anders bei Scrapie. 2010 waren es immer noch 12 nachgewiesene Fälle (AFZ 51/2011). Zu berücksichtigen ist aber bei diesen Zahlen, daß aufgrund der Heraufsetzung des obligatorischen Testalters der Rinder, insgesamt immer weniger Rinder getestet werden.

Das **Zoonosen-Monitoring** von 2010 ergab, dass Salmonellen rückläufig, Campylobacter (vorallem bei Putenfleisch mit 17 Prozent der Fälle) von Bedeutung sind. Der Schlachtprozess selbst begünstigt die Belastung von Fleisch mit Campylobacter und Salmonellen so das Fazit des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Die gravierenden Hygieneschwachpunkte der Geflügelschlachthanlagen liegen, so das BfR, im Brüh- und Rupfprozess sowie bei der Organentnahme. Campylobacter-Infektionen durch kontaminiertes Geflügelfleisch sind inzwischen die häufigste Infektionsursache bei gemeldeten zoonotischen Erkrankungen der Menschen. Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) überwacht auch die Bakterienbelastung und stellte eine zunehmende Antibiotikaresistenzrate bei Masthähnchen und Mastkälbern fest. Eine vom BMELV in Auftrag gegebene **Vergleichsstudie zwischen ökologisch und konventionell geführten Schweinbetrieben** hat dabei ergeben, dass die ökologisch geführten Betriebe deutlich seltener mit MRSA (Methicillin-resistente Staphylococcus aureus-Keime) belastet sind. Die Wissenschaftler vermuten, dass der Ferkelzukauf und der Zukauf von Jungsaugen die Ausbreitung der resistenten Bakterienstämme begünstigt. (siehe auch AFZ 7 und 15 von 2012).

Ankündigung

Am Mittwoch den 24. Oktober 2012 wird in 57392 Schmalleben-Lenne auf dem Dümpelmannshof ein Seminar in Zusammenarbeit mit der Fibl-GmbH und Bioland zum Thema:

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

stattfinden. Beginn 9 Uhr, Ende gegen 16 Uhr. Ein weiteres Seminar zu diesem Thema wird es am Mittwoch, den 7. November 2012 auf Schlossgut Hohenroden in 73457 Essingen / Baden-Württemberg geben.

