

# **vlhf** Informationsbrief

## Januar 2012

Liebe Mitglieder

Wir wünschen Ihnen/Euch ein gutes Neues Jahr und hoffen, dass sich möglichst viele Ihrer Wünsche im privaten und betrieblichen Bereich für 2012 erfüllen werden.

Unserer Einladung zur Mitgliederversammlung am 26. November in Kalbach hatten wir schon einen kurzen Bericht über die Verbandsaktivitäten von 2010 beigefügt.

### **Seminare Rinderschlachtung**

Im vergangenen Jahr haben wir mit großem Erfolg und hoher Teilnehmerzahl zwei Schulungen durchgeführt: einmal in Witzenhausen zusammen mit Bioland-Mitte zum Thema „Tierschutz bei der Schlachtung und Zerlegung“ und im Oktober zusammen mit der FibL GmbH und Bioland-Baden-Württemberg in Biberach zum gleichen Thema.

Für das Jahr 2012 planen wir weitere drei Seminare zum Thema „Tierschutz bei der Rinderschlachtung und Kugelschuss sowie die Beurteilung von Qualität und Hygiene des Schlachtkörpers“: Anfang Mai im Raum Nordhessen/Südniedersachsen, Ende Oktober in Brandenburg und Anfang November in Nordbayern/Südhessen.

Ein weiteres spezielles Seminar zum Thema Vorderviertel des Rindes, seine Zerlegung und Verwertung in der Küche wird auf der Domäne Frankenhausen stattfinden. Hierbei wird es speziell um die werterhaltende Zerlegung eines Rindervorderviertels und die Verwendung in der Küche gehen.

Über alle Seminare werden wir Sie rechtzeitig benachrichtigen.

### **Bevorstehende Gespräche in Ministerien**

Angefragt wurde der Verband für ein Gespräch mit Fachvertretern der Lebensmittelhygiene/Veterinärwesen des Thüringer Ministeriums. Dort wollen wir die Situation der selbstschlachtenden und verarbeitenden Landwirte besprechen. Um Hinweise, die es speziell in Thüringen zu berücksichtigen gilt, sind wir dankbar.

#### **Vorstand**

Hans Jürgen Müller  
(Vorsitzender)  
Jörg Kaiser  
Dr. Andrea Fink-Keßler

#### **vlhf-Geschäftsstelle**

Tischbeinstr. 112  
34121 Kassel  
tel 0561. 81 64 25 76  
fax 0561. 28 889 52  
info@biofleischhandwerk.de  
www.biofleischhandwerk.de

### *Listerien in Rohwurst*

Unser Verband ist zu einem Fachgespräch ins hessische Ministerium zum Thema Listerien in Rohwurst eingeladen. Das Gespräch findet am 25.1. statt. Wir werden später von den Ergebnissen berichten.

### **Mikrobielle Kontrollen in kleinen handwerklichen Betrieben**

In einigen Landkreisen gehen die Veterinärbehörden dazu über, für eine reduzierte Probenzahl bei der Hackfleisch und Schlachtkörperbeprobung eine Beantragung dieser reduzierten Probenzahl durch die Betriebe zu fordern. Bisher war das nicht erforderlich. Das bedeutet für die Betriebe einen zusätzlichen Verwaltungsaufwand, gleichzeitig erhält man aber auch eine gewisse Rechtssicherheit. In der entsprechenden EU-Verordnung steht nur, das in kleinen Betrieben von der normalen Untersuchungshäufigkeit abgesehen werden kann. Es ist weder erklärt was ein kleiner Betrieb ist noch ist eine Zielgröße für die Untersuchungshäufigkeit genannt.

**Wichtig:** Auf keinen Fall sollte dieser zusätzliche Verwaltungsakt dazu führen, das Sie zukünftig mehr Proben machen müssen. Steht das bei Ihnen zu befürchten, oder haben Sie sonstige Probleme mit dieser Beantragung können Sie sich vertrauensvoll an uns wenden.

### **Änderung der TierLMHV und Tierschutz-Schlachtverordnung**

Für das Schlachten im Haltungsbetrieb haben sich durch die Änderung der Tier-Lebensmittelhygieneverordnung – kurz TierLMHV – neue und bessere Rahmenbedingungen ergeben:

Bisher war es – mit Ausnahme für Bisons und Farmwild – verboten, Tiere außerhalb der Schlachtstätte zu töten, da Tiere grundsätzlich lebend in die Schlachtstätte zu verbringen waren. Diese Ausnahme wurde nun erweitert um „Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden“.

Damit sind zwar noch nicht alle offenen Fragen geklärt (z.B. Wie wird „ganzjährig im Freiland gehalten“ definiert) - aber dennoch ist ein Anfang gesetzt, die von einigen Betrieben praktizierten Verfahren, wie zum Beispiele der Bolzenschuss außerhalb der Schlachtstätte aus der bisherigen rechtlichen Grauzone zu nehmen und zu legalisieren.

Die Betriebe müssen sich allerdings auf zwei neue Informationspflichten einstellen, nämlich eine einmalige Antragspflicht zur grundsätzlichen Ermöglichung der Schlachtung im Haltungsbetrieb und eine anlassbezogene Meldepflicht zwecks Durchführung der Schlachttieruntersuchung bei jeder einzelnen Schlachtung. Die voraussichtlichen Bürokratiekosten belaufen sich für die einmalige Genehmigung auf 7,58 Euro pro Betrieb und 2,48 Euro pro Schlachtung.

Hinzu kommt, dass die ab 1.1.2013 gültige EU-Tierschutzschlachtverordnung (1099/2009/EG) den Schuss mit einer Feuerwaffe als Betäubungsverfahren für alle Arten zulässt. Aus juristischer Sicht (Deutsche juristische Gesellschaft für Tierschutz e.V.) kann dies durch die Mitgliedstaaten nicht eingeschränkt werden. (Quelle: DjGT 3.1.2012).

*Im Originaltext der TierLMHV heißt es:*

Der § 12 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. November 2010 (BGBl. I S. 1537) geändert worden ist, wird wie folgt geändert

→ In der Überschrift wird das Wort „Notschlachtungen“ durch das Wort „Schlachtungen“ ersetzt.

→ Folgender Absatz 3 wird angefügt:

„(3) Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden, wenn die Anforderungen nach Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a bis j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten werden. Fleisch von nach Satz 1 geschlachteten oder getöteten Tieren darf abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Nach Satz 1 geschlachtete oder getötete Tiere dürfen abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in einen Schlachthof verbracht werden. Die Beförderung der geschlachteten oder getöteten Tiere in den Schlachthof darf abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht länger als eine Stunden dauern.“

Den gesamten Rechtstext können Sie auf der Web-Site [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de) im Bereich „downloads“ bzw. „Rechtsvorschriften“ herunterladen. Wer noch kein Passwort hat, möge sich bitte registrieren. Die Freischaltung dauert in der Regel ein bis zwei Tage.

Mit herzlichen Grüßen



**Vorstand**

Hans Jürgen Müller  
(Vorsitzender)  
Jörg Kaiser  
Dr. Andrea Fink-Keßler

**vlhf-Geschäftsstelle**

Tischbeinstr. 112  
34121 Kassel  
tel 0561. 81 64 25 76  
fax 0561. 28 889 52  
info@biofleischhandwerk.de  
www.biofleischhandwerk.de