

Bäuerliche Betriebe und Verarbeiter entlasten – Bürokratie abbauen

Stellungnahme für ein internes Fachgespräch der Fraktion von Bündnis90/Die Grünen im Bundestag aus Sicht des Verbandes Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf

Gewerberecht/ Abgrenzung Landwirtschaft zu Gewerbe

Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung laufen sehr schnell Gefahr, mit ihrer Tätigkeit gewerblich zu werden. Parameter für diesen Übergang von der Landwirtschaft zum Gewerbe sind der Umfang und die Höhe der Verarbeitungsstufe. Bei Übergang von landwirtschaftlicher Tätigkeit zu gewerblicher Tätigkeit gibt es steuerliche und andere Nachteile. In der Praxis werden dann oftmals eigenständige Gewerbebetriebe als Zweitbetrieb gegründet. Dies ist jedoch mit einem riesigen bürokratischen Aufwand verbunden.

Handwerkerordnung/Meisterzwang

Auch im Bereich der Handwerkerordnung und des Meisterzwanges sollte es zu Erleichterungen kommen. Dann könnten auch Landwirte Tätigkeiten, die sonst Handwerkermeistern vorbehalten sind, durchführen (z.B. Wurstherstellung).

Schlachtung/Fleischverarbeitung

Kostendeckende Gebühren für Fleischschau belasten die Produktion in kleinen Betrieben überproportional.

Das Betäuben und Entbluten von Schlachttieren im Haltungsbetrieb mit anschließendem Transport zum eigentlichen Schlachtbetrieb sollte zugelassen werden. Nötig hierzu wäre eine Initiative der Bundesregierung für eine „Abweichungsregelung zum Schlachten von Rindern“ im Rahmen der Guidelinesregelung bei der EU Verordnung 853/2004 (Hinweis in Hessen gibt es schon ein EIP Agri Projekt welches an diesem Thema arbeitet).

Die seit 1.1.2013 gültige EU-Tierschutz-Schlachtverordnung 1099/2009 verordnet, dass ab 9.12.2019 alle Betriebe, unabhängig von der Schlachtzahl, Geräte zur Elektrobetäubung bei Schweinen anschaffen müssen (ca. 5000,00 Euro), die eine automatische Dokumentation des Durchflusses der Stromstärke vornehmen. Diese erneute Investition führt dazu, daß kleine Betriebe aufhören. Nötig wären Ausnahmen bei der Tierschutzschlachtverordnung.

Die Betäubung von Schweinen mit Bolzenschuss in kleinen Betrieben sollte wieder zugelassen werden.

Dokumentationspflichten für kleine Betriebe sind zu vermindern. Theoretisch wäre dies schon nach den geltenden Verordnungen möglich, die bestehenden Ausnahmemöglichkeiten werden aber von den Behörden nicht ausreichend umgesetzt.

Entsorgungskosten für Schlachtabfälle sind zu hoch, weil der Zwang zur Kostendeckenden Entsorgungsgebühren kleine Betriebe erheblich benachteiligt.

Die theoretische Möglichkeit aus den EU-Verordnungen (VO 2073/2005), kleinere handwerkliche Betriebe hinsichtlich der Anzahl der durchzuführenden mikrobiellen Untersuchungen von Schlachttieren und Fleisch zu entlasten, wird oftmals nicht umgesetzt.

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für handwerkliche Produkte weiter entschlacken und dafür Rechtssicherheit herstellen.

Etablierung von Clearingstellen unter Beteiligung der Verbände bei Konflikten mit der Veterinärverwaltung/Lebensmittelüberwachung.

Nutzerfreundlicher Aufbau und verständliche Sprache der Verordnungen veranlassen.

Kostenlose Beratung als Unterstützung für die Betriebe anbieten.

Auslegung veterinärrechtlicher Vorgaben sehr unterschiedlich

Grundsätzlich ist Deutschland hinsichtlich der Umsetzung von Veterinärrechtlichen Vorschriften ein Flickenteppich. Nicht nur, dass diese der jeweiligen Länderhoheit unterliegen ist das Problem. Sondern in einzelnen Bundesländern (z.B. Hessen) sind diese Aufgaben auf die Kreisverwaltungen übertragen worden.

Die von der EU erlassenen Verordnungen lassen Auslegungsspielräume bei der Umsetzung für kleine handwerkliche Verarbeiter zu. Es fehlt aber eine klare bundesweite Vorgabe an die Behörden vor Ort, diesen Gestaltungsspielraum auch zu nutzen.

Hygieneampel

Politiker von Bündnis90 /Grüne in Bund und Ländern setzen sich vermehrt für das Projekt „Hygieneampel“ ein. Damit soll in einfacherweise der Hygienestandard des Betriebes gut sichtbar gekennzeichnet werden.

Wir halten die Einführung einer Hygieneampel für eine weitere Drangsalierung handwerklicher Fleischverarbeiter. In handwerklichen Betrieben kommt es immer wieder zu Problemen bei der Dokumentation oder zu kleineren Mängeln bei der baulichen und maschinellen Ausstattung. Mängel dieser Art, stellen in der Regel kein gesundheitliches Risiko für die Verbraucher dar. Eine negative Kennzeichnung mit einer Hygieneampel würde für Direktvermarkter das „Aus“ bedeuten, weil sie der sozialen Kontrolle beim Verkauf stärker ausgesetzt sind als der normale Lebensmitteleinzelhandel.

Der Lebensmitteleinzelhandel lagert Herstellungsprozesse in der Regel in andere Betriebe aus. Wenn es in diesen vorgelagerten Betrieben zu Hygienemängeln kommt, führt das aber nicht zu einer entsprechenden Kennzeichnung im Verkauf. Das heißt die Einführung der Hygieneampel führt zu einer weiteren Benachteiligung der Betriebe, die alle Herstellungsprozesse, einschließlich Verkauf in einer Hand halten.