

# vlhf Informationsbrief

## Juni 2022

### Liebe Mitglieder

In diesen turbulenten Zeiten möchten wir Euch informieren über das was im Verband in diesem Jahr geschehen ist, Termine und Projekte vorstellen sowie über einige rechtliche Dinge informieren.

Zunächst einmal herzlichen Dank für alle die an der Umfrage teilgenommen haben, die wir für das **Projekt „Module der Weiterbildung für das Lebensmittelhandwerk und Direktvermarktung“** gestartet hatten. Der Projektbericht liegt leider immer noch unbeantwortet im Hessischen Ministerium, wir werden uns aber auf den Weg machen und erste Weiterbildungsangebote für das Frühjahr 2023 entwickeln.

An den **Ökofeldtagen vom 28. bis zum 30. Juni** auf der Hessischen Staatsdomäne Gladbacher Hof ([www.oeko-feldtage.de](http://www.oeko-feldtage.de)) werden wir in einem Gemeinschaftsstand mit unserem Mitglied „Innovative Schlachtsysteme“ vertreten sein. Ihr findet uns am Stand T 6 beim Forschungsstall.

Am 16. Juni 2022 war unser Verband, zusammen mit dem Hess. Bauernverband, der Vereinigung ökologischer Landbau in Hessen, den Hessischen Direktvermarktern und dem Hessischen Fleischerverband und der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung eingeladen zu einem **Fachgespräch mit der Veterinärabteilung des Hessischen Landwirtschaftsministeriums (HMUKLV)** und der drei Hessischen Regierungspräsidien um Problembereiche zu besprechen, die sich zwischen der Praxis handwerklicher Verarbeitung und den Kontrollbehörden zeigen. Verabredet wurde, dass zukünftig jährlich solche Gespräche stattfinden sollen.

Speziell für unsere Hessischen Mitglieder möchten wir auf das von der in Hessen neu gegründeten „Task Force Lebensmittelsicherheit“ herausgegebene **Merkblatt „Mikrobielle Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien“** aufmerksam machen. Wir verschicken es separat mit dieser Aussendung an alle Mitglieder, da es auch außerhalb von Hessen interessant sein könnte, welche Anforderungen an die Eigenkontrollen gestellt werden.

Der download-link ist: <https://rp-kassel.hessen.de/sites/rp-kassel.hessen.de/files/Merkblatt%20mikrobiologische%20Eigenkontrollen%20in%20handwerklichen%20Metzgereien.pdf>

### Abgabe von selbstgeschlachtetem Geflügel/Hasentiere durch den Tierhalter

Die Abgabe von verarbeiteten Geflügelfleischprodukten an den Endkunden führt immer wieder zu Anfragen. So war eine Übergangsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 2017/185) ausgelaufen, der zufolge eine direkte Abgabe kleiner, im landwirtschaftlichen Betrieb (und daher ohne EU-Zulassung der Schlachtstätte) geschlachteten Geflügels oder Hasentiere an den Endverbraucher und an den Einzelhandel möglich wurde. Durch das Fehlen des Bezugs ausschließlich auf frisches Fleisch

(wie in Art. 1 Abs.3 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 853/ 2004) umfasste diese Ausnahme (VO Nr. 2017/ 185) automatisch auch verarbeitete Produkte.

Nach Auslaufen dieser Bestimmung gab es Unsicherheit und teilweise Verbote, **verarbeitete Geflügelfleischprodukte** abzugeben. Im Juli 2021 haben die obersten Veterinäre (AFFL) entschieden, dass trotz Auslaufen dieser Ausnahmeregelung es weiterhin möglich sein soll, dass Betriebe des Einzelhandels (z.B. Gastronomie, örtlicher Einzelhandel) Geflügelfleisch von einem landwirtschaftlichen Betrieb bekommen können und dieses be- und verarbeiten dürfen. Die Abgabe dieser Produkte muss dann aber direkt an den Endkunden erfolgen.

Wir hatten im HMUKLV nachgefragt. Um diese Regelung zu verdeutlichen hat uns das Ministerium in seinem Schreiben vom August 2021 folgende Beispiele genannt:

- Geflügel aus Direktvermarkterbetrieben (10.000er Regelung) bzw. aus der Schlachtung mit einem registrierten Schlachtmobil darf an Gaststätten abgegeben werden, die sie nicht nur frisch, sondern in verarbeiteter Form an den Endkunden (Gäste) abgeben (z.B. Weihnachtsgänse, Freilaufhähnchen etc.).
- Geflügel (v.a. Suppenhühner, Bruderhähne) dürfen an nahegelegene Metzgereien abgegeben werden, die sie nicht nur frisch, sondern auch verarbeitet direkt an die Endkunden verkaufen (z.B. Hühnersuppe, Geflügelwiener, Geflügelbolognese).
- Direktvermarkter können in einem eigenen registrierten Verarbeitungsraum Geflügelfleisch verarbeiten (z.B. Hühnersuppe, Geflügelwiener, Geflügelbolognese) und direkt an den Endkunden verkaufen. Dabei muss i.d.R. ein Fleischermeister als sachkundiger Erfüllungsgehilfe eingesetzt werden.

### **Es geht doch: Bayern will kleine Schlachtbetriebe durch einheitliche Fleischhygienegebühren entlasten**

Auf TopAgrar online vom 18. Mai 2022 erreichte uns die Nachricht, dass das bayrische Kabinett das vom Umwelt- und Landwirtschaftsministerium entwickelte Konzept zur Neuordnung der Fleischhygienegebühren beschlossen hat:

„Die bayerische Staatsregierung will kleine Schlachtbetriebe finanziell entlasten und so die regionale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte stärken. Der Ministerrat hat deshalb ein Konzept zur grundlegenden Änderung der Fleischhygienegebühren beschlossen.

Mit der Gebührenänderung will der Freistaat faire Rahmenbedingungen für kleine handwerkliche Schlachtbetriebe sicherstellen. Ziel sind verringerte und vor allem einheitliche, pro geschlachtetem Tier anfallende Gebühren für die amtliche Überwachung. Aktuell sind die Gebühren pro Tier in kleineren, handwerklich strukturierten Schlachtbetrieben teilweise deutlich höher als in großen Schlachthöfen und variieren in ihrer Höhe zwischen den verschiedenen Landkreisen.

Von den geplanten Verbesserungen sollen rund 1.500 kleinere Schlachtbetriebe bayernweit profitieren, was in etwa 95 Prozent aller Schlachtbetriebe im Freistaat entspricht.

*Europarechtlich besteht die Vorgabe, dass für amtliche Kontrollen in Schlachthöfen kostendeckende Gebühren zu erheben sind. Die derzeit in Bayern bestehende Gesetzeslage sieht dementsprechend die Erhebung kostendeckender Gebühren durch die Landkreise und Städte vor. Für kleinere Schlachtbetriebe ermöglicht das EU-Recht jedoch Abweichungen davon.*

Die genaueren Modalitäten sollen nun gemeinsam mit den Kommunalen Spitzenverbänden festgelegt werden. Zum Ausgleich der Gebührenrückgänge in den Kommunen infolge einer Gesetzesänderung werden vom Freistaat bis zu 5 Millionen Euro jährlich zur Verfügung gestellt. Geplant ist die Änderung der Rechtsvorschriften für Anfang 2023.

Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber erwartet, dass rund 95 Prozent der bayerischen Schlachtstätten von der Anpassung profitieren werden. Und Umweltminister Thorsten Glauber betont die Bedeutung der regionalen Strukturen. Man wolle vor allem die Metzger unterstützen, die noch selbst schlachten. „Ein Massenmarkt und lange Lebetiertransporte sind nicht mehr zeitgemäß. Eine hofnahe Schlachtung eröffnet den Tierhaltern und Metzgern eine gute Möglichkeit der Direktvermarktung. Gleichzeitig bedeutet eine hofnahe Schlachtung weniger Stress für die Tiere“, sagte Glauber am Mittwoch.“

### **Umsetzung teilmobiler Schlachtung nach neue EU-Rechtslage**

Seitdem die EU-Kommission im September 2021 den neuen Artikel 6a in die Lebensmittelhygieneverordnung integriert hat, haben sich zahlreiche Bundesländer auf den Weg gemacht, die Umsetzung zu gestalten. In der Regel ist die Basis der Umsetzung die Entscheidung der AFFL vom 11./12. Mai 2021. Diese gibt an zwei entscheidenden Stellen eine aus unserer Sicht gute Interpretation der Rechtsakte:

- a) Es gibt keinen Prüfvorbehalt. Wer einen Antrag auf die Genehmigung einer Schlachtung im Haltungsbetrieb stellen möchte, kann dies tun OHNE beweisen zu müssen, warum das notwendig ist.
- b) Die mobile Einheit, welche sowohl künftig für die Weidetötung als auch für die Hofötung notwendig ist, muss **nicht** zwingenderweise eine EU-Zulassung aufweisen. Ansonsten hätte der aufnehmende Schlachtbetrieb für die mobile Einheit (ME) eine Erweiterungszulassung beantragen müssen. Stattdessen genügt eine einfache Prüfung und Registrierung durch die Behörde, die auch die EU-Zulassung für Schlachtstätten im Bundesland vornimmt.

Nicht alle Bundesländer haben bereits Antragsformulare etc. veröffentlicht. Wer sich sachkundig machen möchte, was in seinem Bundesland gilt, muss sich an zuständige Behörde wenden. Sehr gute Unterlagen erstellt haben bisher Bayern, Niedersachsen und Hessen.

Die Hessischen Unterlagen sind abzurufen unter: <https://www.biofleischhandwerk.de/schlachten-im-haltungsbetrieb-eu-weit-neu-geregelt/>

Der *Bayerische Leitfaden für das Schlachten im Haltungsbetrieb* ist erhältlich unter:

[https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg\\_lebensmittel/betriebe/doc/leitfaden\\_hofnahe\\_schlachtung\\_huftiere.pdf](https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/betriebe/doc/leitfaden_hofnahe_schlachtung_huftiere.pdf)

Der *Niedersächsische Leitfaden* ist erhältlich unter: [https://www.laves.niedersachsen.de/download/177996/Leitfaden\\_zur\\_Schlachtung\\_im\\_Herkunftsbetrieb\\_PDF\\_nicht\\_barrierefrei\\_.pdf](https://www.laves.niedersachsen.de/download/177996/Leitfaden_zur_Schlachtung_im_Herkunftsbetrieb_PDF_nicht_barrierefrei_.pdf)

Beide sind auch auf unserer Web-Site unter: <https://www.biofleischhandwerk.de/schlachten-im-haltungsbetrieb-eu-weit-neu-geregelt/>

Viele Grüße aus Kassel

*A. Fink-Keßler*

## **Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf e.V.**

### **Unsere Ziele**

Der *Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt ökologische Erzeugung) e.V.* wurde im Frühjahr 2010 gegründet. Anlass waren die Erfahrungen mit der Umsetzung der neuen EU-Hygiene-verordnungen und Zulassungspflicht unserer Schlacht- und Zerlegestätten.

Wir haben uns daher zum Ziel gesetzt,

- die besonderen Anliegen der Landwirte mit eigener Schlachtung und /oder Fleischverarbeitung zu vertreten,
- bei den Anhörungsverfahren im Vorfeld von Gesetzesänderungen als Verband mitzuwirken,
- Meinungs- und Erfahrungsaustausch für Landwirte mit eigener Schlachtung und Fleischverarbeitung zu organisieren,
- Aus- und Weiterbildung zum Thema handwerkliches Schlachten und handwerkliche Fleischverarbeitung zu fördern,
- Öffentlichkeitsarbeit durchzuführen.

### **Unsere Leistungen für Mitglieder**

- Unabhängige Ansprechpartner für die Betriebe bei fachlichen wie behördlichen Fragen
- Aktuelle Informationen z.B. zu neuen Vorschriften und Gesetzesvorhaben durch kostenlosen Informationsrundbrief und Zugang zu speziellen Informationen der Internetseite [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)
- Seminare und Vor-Ort-Schulungen zum gemeinsamen Informationsaustausch und zur Weiterentwicklung von Produktqualität und Vermarktung
- Mithilfe bei Informationsbeschaffung
- Vermittlung von Kontakten