

vlhf Informationsbrief

März 2023

Liebe Mitglieder

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

Zunächst einmal herzlichen Dank für alle die an unserer Umfrage teilgenommen haben. 38 Mitglieder haben daran teilgenommen, 37 Prozent haben einen landwirtschaftlichen Betrieb mit eigener Hofmetzgerei/Schlacht- und/oder Verarbeitungsstätte. Gut die Hälfte lassen schlachten und knapp die Hälfte der Betriebe hat eine eigene Zerlege- und Verarbeitungsstätte.

Schlachten, der Neubau einer Schlachtstätte oder deren Erweiterung sind aktuell und neben Hofübergabe, die zentralen Themen. Kritisch angemerkt wurde, dass unsere Aktivitäten zu sehr auf Hessen beschränkt bleiben. Wir sehen das - sind aber auch darauf angewiesen, dass wir aus anderen Bundesländern Rückmeldungen bekommen. -Weitere Wünsche an den Verband sind neben Lobbyarbeit für das Handwerk (62 Prozent) vor allem Weiter- und Fortbildungsangebote (76 Prozent), aber auch interessante Veranstaltungen (55 Prozent) und Austauschmöglichkeiten zwischen den Mitgliedern (48 Prozent).

Wir haben diese Ergebnisse auf der Mitgliederversammlung besprochen und möchten zuerst die gewünschten besseren Austauschmöglichkeiten zwischen den Mitgliedern angehen. Wir haben uns überlegt, eine interaktive Karte zu erstellen, die die Betriebe zeigt. Wer auf diese Weise sichtbar werden möchte, gibt uns dazu seine Kontaktmöglichkeit, Website und Angaben zum Betrieb. Die Karte wäre dann öffentlich, sodass auch neue Kunden gewonnen werden können. In den nächsten Tagen werden wir dazu ein separates Schreiben zusenden, zusammen mit dem Protokoll der letzten Mitgliederversammlung.

Bezüglich des gewünschten Fort- und Weiterbildungsangebots sind wir in der Planung. Da wir das allein aus dem Ehrenamt heraus organisieren, braucht manches leider auch mehr Zeit und auch von unserer Seite her Geduld.

Vorstellen möchten wir unseren neuen Vorstand. Ausgeschieden ist Jörg Kaiser von der Betriebsgemeinschaft des Biohofes Öx in Frankershausen. Jörg Kaiser war Gründungsmitglied des Verbandes und wir möchten ihm herzlich danken für seine kreative und immer nach vorne schauende Mitarbeit im Vorstand.

Neu in den Vorstand gewählt wurde Malte Krämer (siehe Bild nächste Seite). Er ist seit 2021 Mitglied der Betriebsgemeinschaft des Biohofes Öx Frankershausen Werra-Meißnerkreis, baut dort die Fleischvermarktung aus und wird sich im Schwerpunkt für die Entwicklung von Fortbildungsmaßnahmen einsetzen.



Neu gewählter Vorstand 2022: Malte Krämer, Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Auf folgende, die **betrieblichen Abläufe vereinfachenden Interpretationen des geltenden Rechts** möchten wir aufmerksam machen. Gleichwohl die beiden Erlasse in Hessen erschienen sind, stellen sie doch eine Auslegung dar, auf die auch in anderen Bundesländern verwiesen werden kann.

Erleichterungen bei mikrobiologischen Eigenkontrollen handwerklicher Metzgereien.

Das überarbeitete Merkblatt vom 13. Februar 2023 kann auf der internen Seite unserer Website unter *Fachinfo/spezielle Information/Qualitätssicherung* bzw. <https://www.biofleischhandwerk.de/qualitaetssicherung/> heruntergeladen werden.

Neu ist:

- ⇒ Es muss keine mikrobielle Probe entnommen und dazu auch keine Ausnahmegenehmigung beantragt werden, wenn Hackfleisch und Fleischzubereitungen am Tag der Herstellung, unverpackt (nicht vorverpackt) mit Erhitzungsnachweis („Vor Verzehr erhitzen“) und ausschließlich an den Endverbraucher abgegeben werden.
- ⇒ Für Geflügelschlachtbetriebe sind Schlachtkörperuntersuchungen erst ab 150.000 Stück pro Jahr erforderlich.
- ⇒ Ein Verzicht auf eine Trinkwasserprobe in Schlachtbetrieben <1000 GVE/Jahr ist möglich, wenn diese am öffentlichen Trinkwassernetz angeschlossen sind und die Eigenkontrollen nach den Leitlinien des DFV durchgeführt werden.

Betäuben von Tieren vor dem Schlachtraum

Das Betäuben von Tieren vor dem Schlachtraum ist in der Praxis durchaus üblich, jedoch für einige Veterinärbehörden eine unklare Grauzone. Das Hessische Landwirtschaftsministerium HMUKLV hat im Dezember 2021 klargestellt, dass dies „grundsätzlich möglich sei, jedoch die rechtlichen Grundsätze zu beachten seien.“ Sie berufen sich darauf, dass die EU in ihren Erwägungsgründen für die Lebensmittel-Hygieneverordnungen in Punkt 19 eine Flexibilität in der Umsetzung des Rechts fordert, „damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe“. Daher, so das HMUKLV, kann für handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe *eine flexible Regelung* getroffen werden. Es ist in diesen Betrieben ausreichend, wenn das betäubte Tier noch lebend innerhalb der erlaubten Zeitspannen in den Schlachthof verbracht wird und die Tötung durch Blutentzug im Schlachtraum stattfindet.“ Wichtig, so der Erlass weiter sei, dass die Betäubungsbox für die Rinder witterungsgeschützt steht und ebenso der Entladebereich für Schweine. Die Tiere müssen sauber sein und beim Hereinziehen in den Schlachtraum dürfen die Tiere nicht verschmutzt werden. Die Zeitspannen zwischen Betäuben und Töten durch Blutentzug müssen eingehalten werden.

Auch dieser Erlass kann im Original eingesehen werden im internen Bereich der Website:

<https://www.biofleischhandwerk.de/schlachten/>

Bundesweit unterschiedliche Umsetzung der EU-Verordnung zur teilmobilen Schlachtung.

In einigen Bundesländern wird die Umsetzung der neuen Delegierten Verordnung für das Schlachten im Haltungsbetrieb vergleichsweise eng ausgelegt. So haben Niedersachsen, Brandenburg und Thüringen in ihren Leitlinien für das teilmobile Schlachten von Rindern, Schweinen und Pferden, entgegen des Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, die Transportdauer auf eine Stunde reduziert. Die EU sieht hingegen einen zweistündigen Transport (gemessen zwischen Entblutezeitpunkt und Ankunft im aufnehmenden Schlachtbetrieb) vor und ergänzt dazu, dass das Fahrzeug über eine Kühleinrichtung verfügen muss, wenn diese Transportzeit von zwei Stunden überschritten wird.

In den o.a. Bundesländern wird jedoch eine routinemäßige bakteriologische Untersuchung des Schlachtkörpers (BU) gefordert, sobald die Transportzeit von einer Stunde überschritten wurde. Als Begründung für diese BU wird auf die Regelungen in Absatz 1 Buchstabe b) iii) und iv) des Artikels 14 „Anforderungen an zusätzliche Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung“ der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen (...) hingewiesen.

Wir haben recherchiert und diese Verordnung und den betreffenden Artikel 14 mal im Originaltext gelesen. Wir meinen, er rechtfertigt in keiner Weise eine routinemäßige Anordnung einer BU. Denn dieser Artikel 14 regelt die „Anforderungen an zusätzliche Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung“.

Er sagt: „Sofern erforderlich werden zusätzliche Untersuchungen (...) sowie Labortests durchgeführt, um (a) einen endgültigen Befund in Bezug auf eine vermutete *Gefahr* zu erhalten oder (b) folgendes nachzuweisen (...) sowie iii) Verstöße gegen die in der Verordnung 2073/2005 festgelegten mikrobiellen Kriterien für genussuntaugliches Fleisch (...) oder möglicherweise vorhandene andere mikrobiologische Gefahren, die das frische Fleisch genussuntauglich machen würden sowie (iv) anderen Faktoren, die es erforderlich machen könnten, dass das frische Fleisch für genussuntauglich erklärt wird (...)

Im Klartext heißt es: Es gibt bei der ersten Betrachtung des Schlachtkörpers Hinweise, dass das Fleisch nicht mehr genussuntauglich ist und zwar, dass entweder ein Verstoß vorliegt gegen die gesetzlich vorgeschriebenen mikrobiellen Eigenkontrollen nach VO 2073/2005 oder eine zusätzliche mikrobiologische Gefahr besteht.

Im Falle des mehr als einstündigen Transports ist von „zusätzlicher Gefahr“ auszugehen. Ist aber ein Transport, der länger als eine Stunde dauert eine „zusätzliche Gefahr“ – angesichts des möglichen zweistündigen Transportes, den die EU zulässt?

Wäre eine „zusätzliche Gefahr“ nicht eher etwas Unvorhergesehenes wie Verkehrsunfall und/oder Schaden am Transportfahrzeug, sodass das Tier nicht ausgenommen über lange Zeit in der Transporteinheit verbringen muss? Eine BU bei einem Rind, das mehr als eine Stunde bei großer Mittagshitze im Sommer transportiert wurde und bei dem der amtliche Tierarzt bei der Ankunft eine sichtbare Aufgasung feststellt, wäre auch aus unserer Sicht gerechtfertigt. Bei den meisten Transporten besteht jedoch diese Gefahr nicht.

Fazit: Es gibt aus unserer Sicht keinen sachlich begründeten Anlass, eine bakterielle Untersuchung grundsätzlich dann anzuordnen (Kosten!!!), wenn der Schlachtkörper länger als eine Stunde gefahren wurde.

Als weitere Begründung für dieses Fazit kann angeführt werden, dass das EU-Recht auch für Schlachtkörper aus Notschlachtungen und für im Herkunftsbestand geschossenes und entblutetes Farmwild eine zweistündige Transportzeit zulässt. Es ist uns nicht bekannt, dass bestimmte Bundesländer hier grundsätzlich eine BU nach einer Stunde fordern würden. Es ist daher nicht nachvollziehbar, warum hier mit zweierlei Maß gemessen wird und für Rinder, Schweine oder Pferde aus genehmigten „Schlachtungen im Herkunftsbetrieb“ strengere Maßstäbe angelegt werden sollen als für Farmwild und Notschlachtungen. Dies widerspricht auch dem Gleichbehandlungsgrundsatz.

Wir werden uns dafür stark machen, dass diese Begründung juristisch überprüft wird. Aus unserer Sicht ist es lediglich ein weiterer Hemmschuh für die Umsetzung mobiler Schlachtungen.

Agrarministerkonferenz empfiehlt Kugelschuss auch für Rinder aus saisonaler Freilandhaltung.

Einen kleinen weiteren Schritt in Richtung stressarmer Schlachtung hat die Agrarministerkonferenz in Quedlinburg im September 2022 vollzogen: Unter TOP 27 empfiehlt sie die mobile Schlachtung im Herkunftsbetrieb besser zu fördern und empfiehlt den Kugelschuss als Betäubungsverfahren auch für Rinder zuzulassen, wenn diese nur saisonal auf der Weide sind, d.h. nur während der Wintermonate im Stall. Sie bezieht sich dabei auf die EU Tierschutz-Schlachtverordnung Nr.

1099/2009, die die Betäubung mittels Kugelschuss bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ohne Einschränkung auf bestimmte Haltungsformen erlaubt. Die AMK fordert den Bund auf, zu prüfen, ob in der nationalen Tierschutzschlachtverordnung Einschränkungen gestrichen oder zumindest so angepasst werden können, dass der Kugelschuss auch für Rinder aus saisonaler Freilandhaltung ermöglicht wird.

Schlachtgebühren des Unternehmens SecAnim rechtswidrig. Das Oberverwaltungsgericht des Landes Rheinland-Pfalz hat der Klage zweier Schlachtbetriebe stattgeben.

Das Unternehmen SecAnim entsorgt – nicht nur in Rheinland-Pfalz – privatrechtlich sämtliche Schlachtabfälle und nimmt daher eine Monopolstellung ein. Basis der Kostenberechnung sind staatlich erstellte Entgeltlisten. Gegen diese Entgeltliste 2019/2020 hatten in RLP die beiden Schlachtbetriebe Herbert Bayer KG und der Schlachthof Saarburg von Günther Sternberg geklagt. In erster Instanz hat das Verwaltungsgericht Trier durch sein Urteil vom 11. März 2022 den Genehmigungsbescheid des Ministeriums aufgehoben und die von SecAnim und vom Land eingelegte Berufung abgelehnt. Nun hat das Oberverwaltungsgericht zugunsten der Kläger erneut bestätigt, dass die Entgeltliste nicht verursachergerecht erstellt wurde.

So war die Basis der Berechnung die Anzahl der Schlachtungen ohne Berücksichtigung der tatsächlich in Anspruch genommenen Leistungen der Tierkörperbeseitigung. „Gewinner“ der Entgeltliste war das Unternehmen Simon aus Wittich mit mehr als 500.000 Gesamtschlachtungen. Anlieferer, die nicht wie Simon-Fleisch und weitere sechs Großschlachtereien das Großcontainerwechselverfahren nutzen, mussten für Ferkel- und Lammschlachtungen 13,87fach und für Schweine-, Kälber-, Gehegewild, Schaf- und Ziegenschlachtungen das 13,25fache höhere Entgelt bezahlen. Auch die verbrauchsunabhängigen Grundentgelte waren ungerecht verteilt. Während Simon für Ferkel- und Lammschlachtungen 0,08 Euro zahlen muss, müssen kleinere Schlachtbetriebe fast zehnmal höhere Gebühren bezahlen (0,75) Euro. Bei Schweinen, Kälbern, Gehegewild, Schafen und Ziegen zahlte Simon-Fleisch 0,28 Euro, während kleinere Betriebe 2,50 Euro bezahlen müssen. Überdies müssen kleinere Schlachtbetriebe einen Anfahrspreis von 37 Euro pro Anfahrt bezahlen, Unternehmer mit Großcontainerwechselverfahren müssen dies jedoch nicht.

Weder das Ministerium noch das Unternehmen SecAnim hatten vor dem OVG Koblenz eine Erklärung dafür, warum die verbrauchsunabhängigen Kosten derart unterschiedlich berechnet wurden. Auch SecAnim konnte nicht nachweisen, dass die geforderten Entgelte nötig sind, um diese Beseitigungsdienstleistung durchführen zu können. Damit verstößt die Entgeltliste 2019/2020 gegen die Verursachergerechtigkeit. Das OVG kam deshalb zu Ergebnis, dass die überprüfte Entgeltliste zu einer unsolidarischen Verteilung der Selbstkosten der Firma SecAnim zu Lasten einer Vielzahl von Entgeltpflichtigen führt und diese daher rechtswidrig ist. Da auch die aktuellen Entgeltlisten des Ministeriums genehmigt wurden und einen identischen Gebührenaufbau zeigen, ist es möglich, dass Betriebe, die von ihnen nach dem 1. Januar 2020 an SecAnim bezahlten Schlachtentgelte auf ihre Rechtmäßigkeit hin überprüfen lassen können und künftige Zahlungen zurückhalten, bis dieses geklärt ist. Eine Klagemöglichkeit besteht jedoch nur innerhalb eines Monats nach der Veröffentlichung der Entgeltliste. Ein Rückforderungsanspruch bezüglich der Zahlungen bis 2019 dürfte hingegen verjährt sein.

(Entnommen aus dem Beitrag von Dr. Christian Halm, Fachanwalt für Verwaltungsrecht der Kanzlei Hahn & Preßer in der afz vom 15.2.2023, S. 8.)

Das Payer-Reifeverfahren - eine gute und günstige Alternative

Wir möchten auf ein erprobtes aber leider noch nicht so verbreitetes Reifeverfahren für Rindfleisch hinweisen. Einige unserer Mitgliedsbetriebe wenden es schon erfolgreich an. Dazu haben wir ein Gespräch mit unserem Mitglied Sven Lindauer vom Gut Fahrenbach, Witzenhausen geführt

Das Gut Fahrenbach vermarktet das Fleisch seiner Angus-Rinder direkt. Für die Reife setzt ihr das Payer-Verfahren ein. Wie funktioniert das?

SL: Ich kenne das Reifeverfahren von Payer seit gut 15 Jahren und habe es auch in vielen Betrieben in denen ich gearbeitet habe installieren können. In so eine Box, wie wir sie verwenden, passen rund 35 bis 40 Kilogramm Fleisch. Drei bis vier Tage nach dem Schlachten wird das Frischfleisch so schnell wie möglich in die Box gelegt. Teilweise nehmen wir auch schlachtwarmes Fleisch. Das funktioniert auch gut. Dann wird das Ganze oben mit einer Fettschicht abgedeckt und es kommt noch ein schwerer Deckel drauf. Es entsteht leichter Druck durch den Deckel. Der pH-Wert senkt sich leicht ab und die Reifung ist nach 14 Tagen gut, nach 21 Tagen perfekt und das Fleisch kann auch länger in den Boxen gelagert werden.

Was ist so besonders an diesem Verfahren?

Das Payer-Verfahren ist einfach günstig und gibt sehr gute Fleischqualitäten am Ende der Reifung. Die Vakuumverpackung als Reife- und Transportmöglichkeit ist das häufigste Verfahren und wird als günstig betrachtet. Aber es ist nicht das beste Verfahren auch nicht in Bezug auf die Qualität am Ende der Reifezeit. Und nur kurzfristig betrachtet ist es das günstigste, da hier jede Menge Plastik als Reifeverpackung anfällt. Dann gibt es noch das dry-age-Verfahren für die Rückenstücke, manche lassen auch das ganze Tier länger hängen.

Warum ist das Payer-Verfahren so günstig?

Klar, ich habe zunächst eine höhere Investition, denn ein Behälter kostet rund 180 Euro. Das genau aber kann ich auf die Nutzungsdauer von 15 bis 20 Jahre umlegen und für diesen Zeitraum gesehen habe ich auch keine Kosten für die Reifeverpackungen.

Was macht die besondere Qualität aus?

Beim Vakuumbeutel ziehen wir durch den konstanten Unterdruck recht viel Flüssigkeit aus dem Fleisch. Diese landet dann im Abfluss nach dem Öffnen der Reifebeutel. Bei der Payer-Reifung vollzieht sich die Reifung anders. Es entsteht auch Flüssigkeit durch die Säure- Doch diese geht nicht in den Abfluss, sondern bleibt im Fleisch und daher ist das Fleisch saftiger. Und das Fleisch wird aromatischer, die Farbe ist super, die Zartheit ist enorm gut und auch der Geschmack, weil nicht so sauer wie bei der Vakuumreife.

Warum wird das Verfahren nicht öfter eingesetzt?

Hemmend wirkt für manche, dass die Fettschicht auf der oberen Seite mit der Zeit etwas zu oxidieren beginnt und dann nicht mehr so gut riecht. Aber das ist nur oben – Du machst die Schicht auf und das Fleisch ist perfekt: Man kann nicht sagen, es verbreitet sich nicht gut. Es ist eine Frage der Einstellung und Offenheit. Man muss was anderes machen wollen oder man lässt es. Aber jeder, der richtig zugehört hat sagt: klar günstiger, besser und einfacher.

Danke fürs Gespräch

Info: <https://www.payer-aging.at/>

Viele Grüße aus Kassel

Dr. Fink-Keßler