

Vielfältiges Lebensmittelhandwerk braucht faire Regeln

Regionaler Fleischvermarktung hat Chancen und (zu) viele rechtliche Hemmnisse

- Industrielle Schlachtunternehmen und Lebensmittelverarbeiter arbeiten im Gegensatz zu handwerklichen Verarbeitern extrem arbeitsteilig und billig. Sie verschaffen sich dadurch Wettbewerbsvorteile und treffen dabei auf Verbraucher, die extrem preisbewusst einkaufen.
- **Regionale Herkunft und Vermarktung** gelten als Gegenmodell zu deren globalisierten Beschaffungs- und Absatzmärkten. Sie versprechen Qualität und Transparenz. Seitens der Verbraucher verstärkt sich (europaweit) die Nachfrage nach lokal-regional erzeugten Produkten, da sie Transparenz und Authentizität versprechen. Zugleich steigt der Bedarf an Kontrolle und Sicherheit im Lebensmittelsektor.
- Regionale Fleischvermarktung kann ihr Versprechen höherer Produkt- und Prozessqualitäten nur dann einlösen, wenn die **Schlachtung der Tiere und die Fleischverarbeitung regional** erfolgen. Nur so können die Prozesse glaubhaft transparent und gesichert werden.
- **Die (traditionellen) und lokalen Beziehungen zwischen Landwirtschaft und Metzgerhandwerk sind jedoch aufgebrochen und (von beiden Seiten her) nahezu zerbrochen:** Das Metzgerhandwerk hat aus Kostengründen weitgehend das Selbstschlachten aufgegeben und bezieht Hälften sowie Teilstücke vom Schlachthof bzw. Großhandel. Die in der Produktion verbliebenen Landwirte sind so stark gewachsen, dass sie nicht mehr bereit sind, einzelne Tiere an die Metzger zu liefern.
- In der regionalen Fleischvermarktung sind Landwirte, Schlachter und Verarbeiter bereit, die eigene **Verantwortung gegenüber dem gesamten Prozess („vom Stall zum Teller“)** zu übernehmen. In diesem Zusammenhang setzen sie verstärkt auf hofnahe Schlachtung, um Tiertransporte und Stress zu vermeiden. Aspekte von Tierwohl, hoher Fleischqualität, Transparenz und gutem Handwerk verschränken sich hier mit den neuen Verbraucherwünschen.
- Die vom Gesetzgeber geschaffenen **rechtlichen Rahmenbedingungen benachteiligen kleinere und mittlere Lebensmittelverarbeiter** zusätzlich. Die Rahmenbedingungen wurden für die speziellen Risiken der industriellen Verarbeitung entwickelt und den kleinen handwerklichen Betrieben einfach übergestülpt (EU-Hygiene-VO, Lebensmittelhygiene-VO u.a.), sodass den kleineren Schlachtbetrieben immer höhere Kosten und bürokratische Hemmnisse entstehen:
 - Bei der EU-Zulassung von Schlachtbetrieben (nach EU-VO 852 und 853/2004) werden die dort gegebenen Entscheidungsspielräume hinsichtlich baulicher Ausstattung nicht immer zu Gunsten der Handwerks genutzt. Bei der dazu notwendigen Risikoabschätzung fehlt es den Zulassungsbehörden oftmals auch an einem Verständnis für die handwerkliche Fleischverarbeitung bzw. das Handeln wird zu stark von den Risiken industrieller Schlachtung und Verarbeitung her bestimmt. Für das Handwerk bedeutet das (unnötige) und hohe Investitionen.
 - Die laufenden Kosten und der Arbeitsaufwand für die Dokumentation der nach EU-VO 852/2004 geforderten Eigenkontrollen (HACCP) sind sehr hoch. Auch hier werden die behördlichen Spielräume zur Reduzierung der Dokumentationspflichten für handwerkliche Betriebe nicht ausreichend genutzt
 - Die EU-VO mikrobielle Kontrollen (VO2073/2005) öffnet Ausnahmen für Kleinbetriebe, die nicht von allen Behörden genutzt werden bzw. es werden im Gegenzug vorher kostenaufwändige Risikoanalysen von den Betrieben gefordert.
 - Die neue EU-Tierschutzschlachtverordnung ist gut und notwendig, um das Bewußtsein für den Tierschutz in allen Betrieben zu schärfen. Bei handwerklicher Einzeltierschlachtung können die Tierschutzanforderungen gut eingehalten werden. Stattdessen setzt die VO auf Formalisierung der Kontrolle, z.B. die kostenintensive automatisierte Dokumentation des Elektrodurchflusses bei der Schweinebetäubung.

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

Eingetragen im
Vereinsregister beim
Amtsgericht Eschwege

- Die **Vorgaben behördliche Kontrollen durch entsprechende Gebühren kostendeckend durchzuführen**, benachteiligt kleine Verarbeiter und Schlachtbetriebe extrem stark (Umsetzung EU VO 882/2004) und das obwohl die EU für kleine Betriebe ausdrücklich Ausnahmen (Art 27, Abs.5 der VO 882/2004) zulässt:
 - Kosten der amtlichen Regelkontrolle werden in einigen Bundesländern den Betrieben in Rechnung gestellt. Kontrollen mussten bislang nur bezahlt werden, wenn es sich um Regelverstöße handelte. Ein Betrieb soll beispielsweise 144 Euro pro Kontrolle bezahlen bei vierteljährlicher Kontrolle und nur 10 Schlachtungen/Jahr. Es laufen Rechtsklagen.
 - Die Kosten der Fleischschau pro Schlachttier sind für Betriebe mit kleinen Schlachtzahlen unverhältnismäßig hoch, seitdem Landkreise (besonders die unter dem Rettungsschirm stehenden) dazu übergegangen sind, die tatsächlichen Kosten pro Fleischschau abzurechnen. Ohnehin sind die Kosten für die Entsorgung der Schlachtabfälle für Kleinbetriebe höher, weil pro Anfahrt nur wenig Entsorgungsmaterial anfällt.
- **Vorgaben aus dem Gewerberecht und Handwerkerordnung** benachteiligen speziell Landwirte die auf ihren Höfen eine eigene Verarbeitung und Vermarktung aufgebaut haben
- Die **Wettbewerbsfähigkeit des Fleischhandwerks und der lokalen Wertschöpfungsketten** wird auch wesentlich davon bestimmt, ob es gelingt, die neuen Anforderungen (Hygiene, Kontrolle, Sicherheit) an die Lebensmittelverarbeitung in Form angepasster Lösungen umzusetzen.
 - Dazu bedarf es stärkerer Anstrengungen in der Beratung und Weiterbildung dieser Betriebe – auch im ökologischen Bereich.
 - Es bedarf besserer und ressortübergreifender Zusammenarbeit der Behörden und deren Weiterbildung im Bereich handwerkliche Fleischverarbeitung
 - Es bedarf technischer Weiterentwicklungen für hofnahes Schlachten (z.B. Bolzenschuss oder Kugelschuss im Haltungsbetrieb und anschließender Transport des Schlachtkörpers mit mobiler Schlachteinheit zur Schlacht- und Verarbeitungsstätte).
 - Es bedarf ferner der Weiterentwicklung von Eigenkontrollsystemen, die den tatsächlichen Risiken handwerklicher Fleischverarbeitung angemessen sind.

Fazit:

Will regionale Fleischvermarktung mehr sein als ein Etikett, dann ist die eigene betriebliche Infrastruktur (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung in einem Betrieb) von elementarer Bedeutung, um dem Verbraucher genau das begehrte und hochwertige Produkt zu liefern, das er sich wünscht und für das er auch bereit ist, mehr zu bezahlen.

Deshalb gilt:

- ⇨ **Handwerkliche Schlachtbetriebe müssen insbesondere bei den laufenden Kosten der Kontrolle und Fleischschau entlastet werden.**
- ⇨ **Die Investitionsförderung über ELER und über die regionale Wirtschaftsförderung müssen für lokales Fleischhandwerk geöffnet und offensiv angeboten werden.**
- ⇨ **Förderung von Lösungen hofnaher Schlachtung (Bolzenschuss, Kugelschuss auf Weide) in Verbindung mit mobilen Schlachteinheiten**
- ⇨ **Verbesserung der Beratung für Betriebe**
- ⇨ **Weiterbildung der Kontrollbehörden**