TOP 1 „Die Auswirkungen der EU-Hygieneverordnung auf Metzgereien in Unterfranken“

Die Europäische Union hat mit dem EU-Hygienpaket von 2004, das mit einer Übergangsfrist bis 31.12.2009 am 1.1.2006 in Kraft getreten ist, die **Hygiene nicht neu erfunden**. **Bisher** mussten bereits hygienerechtliche und bauliche **Anforderungen** für den Betrieb einer Metzgerei beachtet werden. Dies wird sich **nicht ändern**. Aus gesundheitspolitischer und verbraucherschutzpolitischer Sicht ist dies in unseren Augen auch unerlässlich. Hygienisch einwandfreie Lebensmittel liegen im Interesse von Erzeuger und Verbraucher. Neu ist, dass sich ein Betrieb, der Lebensmittel tierischen Ursprungs in Verkehr bringt, zulassen muss. Dies bedeutet, dass er vor Aufnahme seiner Tätigkeit den Nachweis erbringen muss, dass er die geforderten Hygienestandards erfüllt.

Das neue EU-Hygienerecht knüpft mit der Zulassung – im Gegensatz zu den vorher geltenden Bestimmungen – nicht mehr an der Größe des Betriebs, sondern am Schlachtvorgang als Tätigkeit an. Mit der neuen Bedeutung der Zulassung geht auch eine neue Qualität dieser Zulassung einher. **Anstelle** der bisher üblichen **detaillierten Einzelvorschriften** tritt die **Definition des zu erreichenden Ziels**. Dies bedeutet, dass die EU bewusst weniger in die Umsetzung vor Ort eingreift, sondern das Ziel – nämlich hygienisch einwandfreie Lebensmittel herzustellen – in den Mittelpunkt der Regelungen stellt. Statt wie früher zum Beispiel festzulegen, wie hoch ein Schlachtraum gefliest sein musste oder wie viele Waschbecken vorhanden sein mussten, enthalten die EU-Hygieneverordnungen nun vermehrt **unbestimmte Begriffe**, deren **Definition durch die Mitgliedstaaten** vorgenommen werden kann. Dies bedeutet **mehr Flexibilisierung** der Vorschriften.

Und daraus ergeben sich insbesondere für kleine handwerklich strukturierte Metzgereien bzw. Direktvermarkter mit geringen Schlachtzahlen **Ermessenspielräume für die zuständigen Behörden**. Durch die flexibel anzuwendenden Vorschriften können den individuellen Gegebenheiten des zuzulassenden Betriebes – insbesondere im Fall von Kleinstbetrieben – im jeweiligen **Einzelfall Rechnung getragen werden**. Die Veterinäre vor Ort haben damit nun die Möglichkeit, diese **Ermessensspielräume zugunsten der Betriebe auszunutzen**.

Der **europäische Gesetzgeber** hat **bewusst** diese **Flexibilisierungen** vorgenommen und damit **Ausnahmemöglichkeiten gerade für kleinere Betriebe** eröffnet. Es liegt nun an den nationalen Behörden, das neue EU-Hygienerecht so umzusetzen, dass **regionalen Besonderheiten Rechnung getragen** und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit auf hohem Niveau gewahrt wird. Die Forderung der CSU-Europagruppe an die nationalen Behörden – die Landratsämter, Regierungen und Ministerien – lautet daher: **Es muss die Prämisse gelten, dass Betriebe, die die alten Hygienevorschriften ordentlich erfüllt haben, auch in Zukunft Erzeugnisse in Verkehr bringen dürfen.** Der europäische Gesetzgeber hat dazu ganz im Sinne des Subsidiaritätsgedankens nach Art. 5 Abs. 3 EG-Vertrag den notwendigen Spielraum eröffnet. Es liegt an den Mitgliedstaaten, dies nun zu nutzen.

Eine **wichtige Hilfestellung** können hierbei die **Auslegungshinweise in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene** (AVV-LmH) bieten. Die Auslegungshinweise in der AVV-LmH konkretisieren die von der EU eröffnete Flexibilität für die jeweiligen Anforderungen. Die zuständigen Behörden können damit die Zulassungsanforderungen den **Erfordernissen des jeweiligen Einzelfalles in angemessener Weise anpassen**.

Damit müssen also gerade die kleinen handwerklichen Betriebe **nicht die „industriellen Standards“** der Großbetriebe **erfüllen**, die heute schon eine EU-Zulassung benötigen. Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz geht davon aus, dass die flexible Auslegung der Vorschriften die **Zulassung der bisher registrierten Betriebe**, welche die Anforderungen des alten nationalen Fleischhygienerechts eingehalten haben, **ermöglicht**.

Im Übrigen zeigt auch die Ausnahmeregelung für die Schlachtung von Geflügel und Hasentieren in kleiner Menge am landwirtschaftlichen Betrieb, dass die neuen **Rechtsvorschriften der EU keine wesentlichen Änderungen** in den grundsätzlichen Anforderungen beinhalten. Bereits im alten Geflügelfleischhygienerecht gab es eine Ausnahme von spezifischen Vorschriften für die Schlachtung von nicht mehr als 10.000 Stück Geflügel in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Diese Ausnahme wird im neuen Recht lediglich fortgesetzt. Auch hier wurden die entsprechenden hygienischen Anforderungen, wie von der EU vorgesehen, national in der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung geregelt und entsprechen den vormaligen Anforderungen.

Die **Lebensmittelsicherheit** bei kleinen Betrieben hat – nicht zuletzt durch das enge Kontrollnetz der bayerischen Behörden – ein **hohes Niveau** erreicht. Die Lebensmittelskandale der jüngsten Vergangenheit betrafen ausnahmslos Großbetriebe, bei denen im konkreten Fall ein ungeheures Maß an krimineller Energie vorhanden war.

Dies entbindet uns allerdings nicht von der **Pflicht**, auch in Zukunft durch entsprechende Vorschriften die **Lebensmittelsicherheit zu sichern**. Das EU-Hygienepaket kann dies leisten. Dass bei der Umstellung weg von einem jahrzehntelangem System hin zum neuen Recht Unsicherheiten und teilweise auch Besorgnisse sowohl auf Seiten der Behörden als auch der betroffenen Betriebe bestehen, ist verständlich. Falsche Panikmache bringt jedoch in einer solchen Situation gar nichts. Vielmehr sollte **konstruktive Aufklärung** die Diskussion bestimmen.

Sowohl der Bayerische Fleischverband, das Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie kleine und mittlere Metzgereien, bei denen bereits die Zulassung durchgeführt wurde, bestätigen, dass das **Zulassungsverfahren reibungslos durchgeführt** werden kann. Die **Gefahr von Betriebsschließungen**, die einzig auf die EU-Zulassung zurückzuführen sind, **sehe ich** gemeinsam mit Verwaltung und Verbänden **nicht**. Natürlich können im Einzelfall Nachbesserungen bei Betriebsabläufen oder Räumlichkeiten nicht ausgeschlossen werden.

Es ist allerdings davon auszugehen, dass diese möglichen Nachbesserungen in der überwiegenden Zahl der Fälle auch bei Kontrollen nach altem Recht hätten vorgenommen werden müssen. Denn auch nach Anhang 2 der alten deutschen Fleischhygieneverordnung mussten Anforderungen sowohl im Betriebsablauf als auch baulicher Art erfüllt werden.

Die **zeitliche Trennung einzelner Verarbeitungsschritte bei der Einraumschlachtung** zum Beispiel war nach Anhang 2 Kapitel III und IV **bereits im alten Recht** vorgeschrieben. Dies hat sich **mit dem neuen Recht nicht geändert**; unter den bekannten Voraussetzungen ist die **Einraumschlachtung** daher mit Zustimmung der Behörden auch in Zukunft **weiter möglich**. Ich betone in diesem Zusammenhang nochmals die Forderung, dass diejenigen Metzgereien, die bisher die geforderten Standards erfüllt haben, auch weiterhin schlachten und vermarkten dürfen müssen.

Neben den **vielen Flexibilisierungen** für diejenigen Betriebe, die eine Zulassung beantragen, hat der europäische Gesetzgeber auch einen eng umrissenen Kreis von Ausnahmefällen zugelassen – zum Beispiel so genannte nebensächliche Tätigkeiten des Einzelhandels nach Art. 1 Abs. 5 lit. b Nr. ii der Verordnung 853/2004/EG. Die Definition dieses Begriffs bleibt den Mitgliedstaaten vorbehalten; diesen **Gestaltungsspielraum** hat der europäische Gesetzgeber bewusst gelassen, damit nationalen Besonderheiten Rechnung getragen werden kann. Bayern hat im Bundesrat gemeinsam mit Hessen und Nordrhein-Westfalen die **Einführung einer 5-Tonnen-Regelung** in Deutschland als Definition dieser nebensächlichen Tätigkeit für nicht selbst schlachtende Betriebe beantragt. Dieser **Antrag** ist **von der Mehrheit des Bundesrates abgelehnt** worden. Die ersatzweise getroffene so genannte Drittelregelung lässt allerdings ebenfalls Spielräume zugunsten kleiner Betriebe, die gerade bei uns in Süddeutschland anzutreffen sind.

Eine Ausnahme wie die 5-Tonnen-Regelung für selbst schlachtende Betriebe ist in den EU-Verordnungen **nicht vorgesehen**. Dafür wäre eine Änderung der gesetzlichen Grundlage notwendig. Dazu gibt es derzeit keine Ansätze aus der Kommission, die als einzige EU-Institution das Initiativrecht für Regelungsvorschläge hat.

Die EU zielt nicht darauf ab, perfekte Systeme großen Stils zu installieren und vernachlässigt nicht kleinbäuerliche und kleinhandwerkliche Strukturen. Die **zahlreichen Gestaltungsspielräume**, die die europäischen Verordnungen geben, beweisen gerade das Gegenteil. Der europäische Gesetzgeber hat insbesondere **Strukturen wie in Bayern berücksichtigen** wollen und dazu die **notwendigen Gestaltungsräume** in den Verordnungen gesetzt; die Verantwortung für die konsequente Nutzung dieser Spielräume zugunsten der Betriebe liegt nun vor Ort. Und dies halte ich auch für richtig.