EU-Hygienepaket: Stand der Zulassungen in Unterfranken

Hintergrund

Das EU-Hygienepaket, das **am 1.1.2006 in Kraft getreten** ist, regelt, dass alle schlachtenden Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, eine **Zulassung** beantragen müssen. Die vom Gesetzgeber eingeräumte Übergangsfrist endet am 31.12.2009. Das EU-Hygienepaket hat die Hygienevorschriften nicht neu erfunden und räumt gerade den kleinen und mittelständigen Betrieben Spielräume ein. Bislang wurden die Hygienestandards durch nationale Gesetze geregelt, die in manchen Bereichen weniger flexibel waren als es die im EU-Hygienepaket enthaltenen Vorschriften sind.

Nach dem Inkrafttreten des Hygienepakets hat sich herausgestellt, dass die Bundesländer die Anträge der Metzger unterschiedlich beurteilen und die **Zulassungszahlen in Bayern geringer** waren als in anderen Bundesländern. Unterfranken lag noch im Frühjahr 2009 deutlich unter dem bayerischen Durchschnitt, was die Beantragung und Erteilung der Zulassungen angeht.

Um der Ursache der schleppenden Zulassungsbeantragung in Unterfranken auf den Grund zu gehen, hatten der CSU-Landtagsabgeordnete Berthold Rüth und die Europaabgeordnete Dr. Anja Weisgerber die Initiative ergriffen und am 20. Mai 2009 zusammen mit den zuständigen Obermeistern aus der Region Bayerischer Untermain ein **Gespräch mit Regierungspräsident Dr. Paul Beinhofer** und den zuständigen Veterinären an der Regierung von Unterfranken in Würzburg gesucht. Es stellte sich dabei heraus, dass die Kontrollen vor Ort unbürokratischer und verbindlicher ablaufen müssten, um die gewünschten Zulassungszahlen zu erreichen. Im Zuge des Gespräches hatte Regierungspräsident Dr. Beinhofer daher zugesagt, dass bei den anstehenden Ortsterminen ein **Protokoll** erstellt werde, welches vom zuständigen Veterinär und dem Metzger unterschrieben werden müsse. Nach einiger Zeit werde anhand des Protokolls überprüft, ob die verabredeten Maßnahmen umgesetzt wurden.

Zulassungszahlen

Zum **1. November 2009** waren in Unterfranken 200 der 313 zulassungspflichtigen Betriebe zugelassen. Das entspricht einer **Quote** von **etwa 64 %**.
Beantragt wurde die Zulassung von 279 unterfränkischen Betrieben, das entspricht **89 % aller zulassungspflichtigen Betriebe**. Nur bei 11 Prozent der Betriebe stand Anfang November also die Beantragung noch aus. Die Betriebe, die zum 31. Dezember 2009 die Zulassung nicht erhalten haben, müssen deshalb nicht schließen. Sie können nur selbst nicht mehr schlachten und müssen ab dem 1. Januar 2010 ihre Rohprodukte von zugelassenen Metzgern beziehen.
Alle bayerischen Metzgereien, die eine Zulassung nach der EU-Hygiene-Verordnung besitzen, werden ausgezeichnet. Sie erhalten in den nächsten Wochen ein **Siegel mit Urkunde**. Die Auszeichnung hilft mit, das Verbrauchervertrauen in die heimischen Betriebe zu stärken. Zugelassene Betriebe arbeiten zukunftsorientiert und sind wettbewerbsfähig - nicht nur innerhalb Deutschlands, sondern auch in der Europäischen Union. Auch der Präsident der Handwerkskammer Unterfranken, Hugo Neugebauer, wertet die Zulassung als Chance und Weg in die Zukunft.