

# Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

Bis spätestens 12/2009 müssen alle Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe, auch die selbst schlachtenden bäuerlichen Betriebe, auf der Grundlage der EU-Hygieneverordnungen eine EU-Zulassung erwirken. Davon ausgenommen sind lediglich Direktvermarkter, die nicht selbst schlachten und Hausschlachtungen. Für diese gelten neue nationale Vorschriften (Lebensmittelhygieneverordnung LMHV).

Ziel der EU ist es, dass alle bis jetzt handwerklich tätigen Betriebe weiterhin Bestand haben sollen.



Daher wurden im neuen Recht - im Gegensatz zum alten Fleischhygienerecht - viele Ermessensspielräume offen gelassen bezüglich der konkreten Anforderungen an die Betriebe. Beispielsweise sind nicht immer bauliche Maßnahmen erforderlich, sondern es können auch organisatorische Lösungen gefunden werden wie u.a. eine zeitliche Trennung von Schlachtung und Zerlegung statt der Einrichtung zwei getrennter Schlacht- und Zerlegeräume. Allerdings kann die Auslegung dieser Ermessensspielräume von Veterinäramt zu Veterinäramt unterschiedlich sein.

## Das Projekt „Hilfestellungen zur Umsetzung der Hygieneverordnungen“ hat sich daher folgende Aufgaben gesetzt:

- Erarbeitung eines **Leitfadens**, der die Anforderungen an die Zulassung handwerklicher Fleischverarbeiter genauer beschreibt.
- Darstellung und Vermittlung **guter Praxis-Beispiele** gelungener Zulassungen kleiner Betriebe und kostengünstiger Umsetzung der EU-Verordnungen.
- **Hilfestellungen** bei der Umsetzung der Ermessensspielräume auf die eigenen Betriebsabläufe.
- **Begleitung ausgewählter Betriebe** bei der Zulassung und Hilfestellungen bei der dazu notwendigen Abstimmung mit dem zuständigen Veterinäramt.
- **Öffentlichkeitsarbeit** durch regionale Workshops und Pressearbeit.
- Gründung eines **Netzwerkes** handwerklicher Fleischverarbeiter im ökologischen Landbau als künftige Interessensvertretung und Organisation, die Beratung und Schulungen vornehmen kann.

### **Kontakt und weitere Informationen:**

**Hans Jürgen Müller**

*Gut Fahrenbach, 37216 Witzenhausen, Fax: 05542-72764, [mueller@gutfahrenbach.de](mailto:mueller@gutfahrenbach.de)*

**Dr. Andrea Fink-Keßler**

*Büro für Agrar- und Regionalentwicklung,*

*Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel, Tel.: 0561- 27224, [afink-kessler@t-online.de](mailto:afink-kessler@t-online.de)*

**Das Projekt findet in Kooperation statt mit dem Verein Biohandwerk e.V. / [www.biohandwerk.de](http://www.biohandwerk.de) und wird gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (Projektnummer 07OE042)**