

**euRONATUR**



# Pressemitteilung

München, 24.März 2009  
PM 036-09/LFGS  
Landwirtschaft

## **Regionale Wirtschaftskreisläufe gefährdet - handwerkliche Metzgereibetriebe durch EU Hygiene- auflagen von der Schließung bedroht.**

**Statt Bürokratieabbau findet in Bayern eine zu strikte Auslegung  
der EU- Hygieneverordnungen statt - BN fordert bayerische Staats-  
regierung zum Handeln auf.**

Seit 2004 gelten neue EU- Hygieneverordnungen, nach der auch kleine Metzgerschlachtstätten bis spätestens 31.12.2009 eine Zulassung brauchen. Betroffen sind in Bayern u.a. etwa 2000 handwerkliche Metzgereien. „Erst etwa 30 % haben das Zulassungsverfahren bisher durchlaufen, von den übrigen 70% kann die Hälfte auf der Strecke bleiben, wenn es nicht gelingt, überzogene Auflagen der Veterinärbehörden zu reduzieren“, so Hubert Weiger, BN Landesvorsitzender, und weiter: „Tierschutz, kurze Wege und regionale Wirtschaftskreisläufe gehen verloren, wenn die kleinen Strukturen wegbrechen. Deswegen muss die bayerische Staatsregierung handeln und die Behörden zu einem weniger restriktiven Vorgehen anweisen“. Bund Naturschutz, EuroNatur und NEULAND e.V. weisen darauf hin, dass es von der EU gewollte und beispielsweise von Österreich mustergültig genutzten Ermessensspielraum gibt, der auch in Bayern genutzt werden sollte.

### **Studie von EuroNatur und Neuland**

Die deutschen und besonders die bayerischen Zulassungsbehörden schießen bei der Umsetzung der neuen EU-Hygieneverordnungen teilweise weit über das Ziel hinaus und behindern dadurch die handwerklichen Metzgereibetriebe, die noch selbst schlachten. Es gibt jedoch auch positive Beispiele, die zeigen, dass bei gutem Verhältnis zwischen Behörde und Betrieb und dem Vorhandensein von kompetenten Beratern immer auch gute Lösungen vor Ort gefunden werden können. Das zeigt eine Studie, die die Naturschutzstiftung EuroNatur in Kooperation mit dem NEULAND-Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung durchge-

führt hat. „Die Folge von restriktiver Auslegung ist, dass entweder hohe Investitionen geleistet werden müssen, oder die Schließung der eigenen Schlachtung oder gar des ganzen Betriebs droht“, so der Jochen Dettmer, Geschäftsführer des Vereins Neuland für artgerechte Nutztierhaltung.

Untersucht wurden in 6 Bundesländern 32 handwerkliche Fleischereien und 20 Veterinär- bzw. Überwachungsbehörden, verglichen wurden die Ergebnisse mit Österreich. Dabei zeigte sich eine extrem unterschiedliche Auslegung des neuen EU-Hygienerichts. Insbesondere bei der Zulassung für die Schlachtung gibt es gravierend unterschiedliche Handhabungen, z.B. hinsichtlich der baulichen Anforderungen.

Die bayerischen Behörden legen die EU Hygieneverordnung besonders restriktiv aus und sind damit für eine zu erwartende Welle von Schließungen verantwortlich. Die Zulassungsquote in Bayern liegt noch weit unter dem bundesdeutschen Durchschnitt und es steht zu befürchten, dass ein Großteil der Fleischereien die Zulassung nicht mehr fristgerecht erwirken wird.

Die Probleme in Bayern sind eindeutig nicht auf die Brüsseler Vorgaben, sondern auf übertriebene bayrische Standards zurückzuführen. So werden in Bayern grundsätzlich keine sogenannten „Einraumbetriebe“ genehmigt und selbst Zweiraumbetriebe haben hier große Probleme. In Hessen oder Niedersachsen hingegen können solche Betriebe ohne weiteres zulassungsfähig sein. Österreich nutzt gar die EU-Vorschriften, um die kleinen Fleischereien bewusst zu fördern. Trotz der teilweise schärferen Auflagen, die Bayern auferlegt, gaben die meisten Veterinäre an, dass dadurch für den Verbraucher kein höherer Nutzen im Sinne der Hygiene entsteht.

Sollte sich also die bisherige Zulassungspraxis der einzelnen Länderbehörden nicht ändern, ist nach Schätzungen des BN Bayern mit Betriebsschließungen von bis zu 40 % zu rechnen, das wären ca. 800 kleine Schlachtstätten. Die Folge wäre eine Reduzierung von regionalen Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen, die gerade aus Klima- und Naturschutzgründen notwendig sind. Regionale Schlachtung mit kurzen Wegen für die Tiertransporte und die Vielfalt der Fleisch- und Wurstwaren würden wegfallen. Gewinner wären große Schlachtunternehmen, die dann noch mehr den Markt beherrschen würden.

**Eine Vereinfachung des Antragsverfahrens ist dringend erforderlich und würde den Zulassungsprozess wesentlich beschleunigen. Die Verbände fordern deshalb auch eine staatliche Informationskampagne, um noch möglichst vielen handwerkliche Metzgereibetriebe zu erreichen.**

Die ausführliche Studie kann unter [www.EuroNatur.org](http://www.EuroNatur.org) als pdf bezogen werden.

Für Rückfragen:

- Marion Ruppaner, BN, 0911 81 87 8- 20
- Jochen Dettmer, Neuland, 039 055 -92914
- Claudia Weiß, EuroNatur, 02226- 2045