



|                                                     |                                   |                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Verwaltungsleitung                                  | Vorlagenart                       | Vorlagennummer  |
| Verantwortlich: Scherf, Monika<br>Datum: 23.03.2015 | <b>Bericht</b>                    | <b>2015/067</b> |
|                                                     | Öffentlichkeitsstatus: öffentlich |                 |

## **Beratungsgegenstand:**

Schlussbericht der Arbeitsgruppe Regionalvermarktung im Rahmen der "Initiative Ostkreis"

## **Produkt/e:**

571-000 Wirtschaftsförderung und Kreisentwicklung

## **Beratungsfolge**

| Status | Datum | Gremium |
|--------|-------|---------|
|--------|-------|---------|

|   |            |                                                               |
|---|------------|---------------------------------------------------------------|
| Ö | 21.04.2015 | Ausschuss für Wirtschaft, Touristik, Verkehrsplanung und ÖPNV |
|---|------------|---------------------------------------------------------------|

## **Anlage/n:**

Anlage 1: Abschlussbericht

Anhang 1 zu Anlage 1: Karten Regionsbegriff komprimiert

Anhang 2 zu Anlage 1: Tabelle Bestandsaufnahme

Anhang 3 zu Anlage 1: Präsentation Leuphana (nur elektronisch einsehbar)

**Beschlussvorschlag:** Berichtsvorlage – keine Beschlussfassung erforderlich

## **Sachlage:**

Mit Beschluss des Kreisausschusses vom 16.07.2012 (Vorlage 2012/179) wurde die Verwaltung beauftragt, Entwicklungspotentiale für den östlichen Landkreis Lüneburg zu ermitteln und mit den Akteuren vor Ort weiterzuentwickeln. Grundlage war ein Workshop am 26.11.2012 in Luhmühlen, in dem unter anderem das Thema Regionalvermarktung als Entwicklungspotenzial definiert wurde. Das Motto „Produkte – Botschafter der Region“.

Zu diesem Thema hat sich eine Arbeitsgruppe unter Leiterin der Kreistagsabgeordneten Petra Kruse-Runge zusammen gefunden. Deren Arbeit und Ergebnisse werden mit dem anhängenden Bericht vorgestellt.

In sieben Sitzungen von Februar 2013 bis Dezember 2014 wurden folgende Themen bearbeitet

- Bestandsaufnahme regionaler Produkte und Produzenten
- Datenerfassung bestehenden Initiativen und Regionalverbünde
- Erfassung und Abgleich bestehender Kriterien und Qualitätsstandards in den Initiativen
- Diskussion über neue Strukturen und neues Logo

- Diskussion über ein Organisations- und Geschäftsmodell für eine Regionalmarke, mögliche (neue) Vertriebswege und die dabei erforderliche „kritischen Masse“
- Einbindung der „Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft“ zum Thema „Ernährungshandwerk in ländlichen Räumen.“
- Einbindung der Leuphana mit einer Untersuchung zu den Anforderungen der EU-Hygieneverordnung an Schlachtbetriebe / mobile Schlachtung

Die Bestandserfassung hat gezeigt, dass bereits einige Initiativen zum Thema Regionalmarke und Regionalvermarktung für unterschiedliche (Teil-)Regionen bestehen, in die der östliche Landkreis eingebunden ist. Schnell wurde deutlich, dass es für die Arbeitsgruppe schwierig ist „vom grünen Tisch“ eine neue Dach- oder Regionalmarke mit eigenen Qualitätsstandards über die Köpfe der bestehenden Initiativen hinweg zu definieren.

Infolgedessen hat sich die Arbeitsgruppe darauf verständigt, den lokalen ErzeugerInnen mit ihren Produkten bestmögliche Hilfe und Unterstützung anzubieten, also „Hilfe zur Selbsthilfe“. Diese wurde bereits von den örtlichen Akteuren in Anspruch genommen

- Die Wirtschaftsfördergesellschaft mbH für Stadt und Landkreis Lüneburg (W.LG) berät vor Ort zusammen mit der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft zu Fragen Businessplan, Marketing/Vertrieb und Fördermöglichkeiten
- Der Bauernverband Nordostniedersachsen unterstützt die Akteure vor Ort bei der Gründung einer Erzeugerorganisation z.B. in Form eines wirtschaftlichen Vereines
- Der Förderverein Archezentrum hilft bei Förderfragen, er vermittelt das richtige Programm und die erforderlichen Ansprechpartner auf dem Weg zur Antragstellung.

Dabei bieten folgende Programme und Institutionen Ansatzpunkte für eine Förderung:

- PFEIL 2014-2020
- Leader – LAG Elbtalaue
- Sparkassenstiftung Lüneburg,
- Metropolregion Hamburg
- Marketinggesellschaft der nds. Land- und Ernährungswirtschaft (Modellvorhaben)

In Gesprächen mit den Erzeugern wurden die Unterstützungs- und Förderangebote präsentiert. Nächster Schritt ist nun, dass sich ein Verbund von Erzeugern oder eine Einkaufsgemeinschaft vertraglich zusammenschließt, die eigenen Rahmenbedingungen und die zu vermarktenden Produkte und Mengen definiert.

Die Arbeitsgruppe hat eine gewisse Signalwirkung für die Akteure vor Ort. Sie können darauf vertrauen, dass sie bei dem Weg, den sie einschlagen werden, nicht alleine sind, sondern auf einen Kreis von Unterstützern setzen können.

## **AG Ostkreis - Thema Regionalvermarktung: „Produkte - Botschafter der Region“**

### **1. Ausgangslage**

Mit Beschluss des Kreisausschusses vom 16.07.2012 (Vorlage 2012/179) wurde die Verwaltung beauftragt, Entwicklungspotentiale für den östlichen Landkreis Lüneburg zu ermitteln und mit den Akteuren vor Ort weiterzuentwickeln.

Grundlage war ein Workshop am 26.11.2012 in Luhmühlen, in dem unter anderem das Thema Regionalvermarktung mit dem Motto „Produkte – Botschafter der Region“ als Entwicklungspotenzial definiert wurde.

Zu diesem Thema hat sich eine Arbeitsgruppe zusammen gefunden, deren Arbeit und Ergebnisse mit diesem Bericht vorgestellt werden.

### **2. Die Arbeitsgruppe**

Folgende Mitglieder haben sich in Luhmühlen zu diesem Thema als Arbeitsgruppe zusammengefunden:

- Jürgen Enkelmann, Wirtschaftsförderungs GmbH für Stadt und Landkreis Lüneburg
- Tobias Hannemann, Leuphana Universität
- Petra Kruse-Runge, Kreistagsabgeordnete
- Rina-Marie Maas-Deipenbrock, Leuphana Universität
- Uta Sander, Samtgemeinde Elbtalaue
- Monika Scherf, Kreisverwaltung Lüneburg

Im Verlauf des Prozesses wurde die AG erweitert, bzw. Gäste hinzugeladen:

- Martin Detmering, Marketinggesellschaft der nds. Land- und Ernährungswirtschaft
- Dr. Hélène Gibaud, freie Beraterin
- Dr. Hartmut Heckenroth, Archeregion
- Angelika Hoffmann, Förderverein Archeregion
- Carsten Junge, Sparkassenstiftung
- Holger Petersen, Leuphana Universität
- Dr. Johannes Prüter, Biospärenreservat Nds. Elbtalaue
- Urte Rötze, Bauernverband NON
- Dr. Christian Schmidt, Marketinggesellschaft der nds. Land- und Ernährungswirtschaft
- Maja Züghart, Archezentrum

Navigatorsin und Leiterin der Arbeitsgruppe war die Kreistagsabgeordnete Petra Kruse-Runge.

### **3. Überblick über die Sitzungstermine**

#### *1. Sitzung Februar 2013*

In der Auftaktveranstaltung wurden mögliche Ziele, Arbeitsansätze und eine Aufgabenverteilung besprochen. Festgelegt wurden ferner erste Schritte zur Bestandsaufnahme regionaler Produkte und Produzenten sowie zur Frage der bestehenden Initiativen.

2. *Sitzung Mai 2013*

Auswertung der erfassten Daten der Bestandsaufnahme über Lebensmittelproduzenten und –verarbeiter. Abgleich der Kriterien anderer Regionalmarken für die verschiedenen, bestehenden Regionalmarken und Regionalverbünde.

3. *Sitzung August 2013*

Abgleich und Diskussion, ob und wie sich die verschiedenen Akteure und Organisationen sowie deren Kriterienkataloge und Qualitätsstandards auf einen gemeinsamen Nenner bringen lassen. Oder Aufbau einer Parallelstruktur: Mit einem neuen Logo einfach neu durchstarten?

4. *Sitzung Oktober 2013*

Gegenstand dieser Sitzung waren folgende Fragen: Wie kann ein Organisations- und Geschäftsmodell für eine Regionalmarke aussehen? Wie kann sich eine Regionalmarke selbst tragen, welche „kritische Masse“ ist erforderlich, wie können Rückflüsse für die (neue Dach-)Organisation generiert werden? Wie sieht der Vertrieb regional/überregional aus, wer wird beliefert (z.B. zunächst nur Restaurants im Rahmen einer Aktionswochen oder regelmäßig Wochenmärkte)?

5. *Sitzung März 2014*

Einbindung der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft (Herren Dr. Schmidt und Detmering) zum Thema „Ernährungshandwerk in ländlichen Räumen“. Vorgestellt wurden laufende Forschungsarbeiten. Die Marketinggesellschaft kann zielgerichtet fördern, wenn ausreichend engagierte Erzeuger sich zu einer Erzeugergemeinschaft zusammenschließen.

Einbindung der Leuphana mit einer Untersuchung im Rahmen des Innovationsinkubators: Anforderungen der EU-Hygieneverordnung an Schlachtbetriebe / mobile Schlachtung - eine Chance für die Archeregion?

6. *Sitzung Juni 2014*

Zwischenstand zu den Untersuchungen von Leuphana und Marketinggesellschaft über Ernährungshandwerk und selbstschlachtende Fleischer

7. *Sitzung Dezember 2014 (geplant war Oktober)*

Abschließende Erörterung der Leuphana Studie

#### **4. Bestandsaufnahme**

Die Arbeitsgruppe hat sich als erstes Ziel gesetzt, die Möglichkeiten einer Regionalvermarktung für den östlichen Landkreis Lüneburg (neutral und ergebnisoffen) zu prüfen. Grundlage ist zunächst eine systematische Bestandsaufnahme.

Die Bestandsaufnahme soll im ersten Schritt eingegrenzt werden auf regionale Lebensmittel-Produkte (Erzeugung und Verarbeitung, biologisch oder konventionell produziert) im Amt-Neuhaus, Dahlenburg, Bleckede, Scharnebeck und Ostheide.

Im Vordergrund stand zunächst die Identifizierung der einzelnen Produzenten und Akteure (mit ihren Produkten). Dazu wurden bestehende regionale Initiativen, Projekte, Produzentengemeinschaften, Verbände und Einkaufsführer gesichtet und die Akteure in einer Liste erfasst.

#### 4.1. Regionale Verbünde

Ausgangspunkt bei der Frage welches Potential in der Region vorhanden ist, war eine Sichtung der vorhandenen Initiativen, Projekte und Verbünde, in die der Ostkreis eingebunden ist.

| <b>Bestehende Initiativen/Projekte:</b>     | <b>Bestandsaufnahme durch:</b> |
|---------------------------------------------|--------------------------------|
| Biosphärenreservat-Partnerbetrieben         | Ute Sander                     |
| Regionale Esskultur                         | Petra Kruse-Runge              |
| Leuphanaprojekt „Wirtschaften in Netzen“    | Tobias Hannemann               |
| Ernährungscluster Süderelbe / Food-Active   | Jürgen Enkelmann               |
| Aus der Region für die Region (MRH)         | Detlev Paschen / Monika Scherf |
| Initiativen Bauernverband NON               | Wolf Winkelmann / Urte Rötz    |
| Initiativen der Landwirtschaftskammer       | Monika Scherf                  |
| Einkaufsführer / Liste der reg. Bioerzeuger | Rina-Marie Maas-Deipenbrock    |
| Slow Food                                   | Petra Kruse-Runge              |

Die Erfassung dieser Initiativen hat auch gezeigt, dass den verschiedenen Organisationsformen und Verbünden ganz unterschiedliche Regionsbegriffe und in den Regionen ganz unterschiedliche Qualitätsstandards zugrunde liegen. Welche Regionen dies sind, zeigen die Karten im Anhang 1. Diese Übersicht lässt schnell erahnen, warum es schwierig ist, aus der Arbeitsgruppe heraus „vom grünen Tisch“ eine neue Dach-/Regionalmarke mit eigenen Qualitätsstandards über die Köpfe der bestehenden Initiativen hinweg zu definieren.

#### 4.2. Akteure/Produzenten

Aus den verschiedenen Regionalen Verbünden wurde eine Liste der Akteure und Produzenten erstellt, die als Anhang 2 beigefügt ist.

### 5. Unterstützungsstrukturen – Wer hilft wie?

Aufgrund der bereits bestehenden, vielfältigen Strukturen und Organisationen wurde schnell deutlich, dass es nicht Ziel der Arbeitsgruppe sein kann, eine neue, zusätzliche Dachmarke zu etablieren. Vielmehr hat sich die Arbeitsgruppe darauf verständigt, den lokalen ErzeugerInnen mit ihren Produkten bestmögliche Hilfe und Unterstützung anzubieten, also „Hilfe zur Selbsthilfe“. Welche Unterstützung und Hilfe konkret erforderlich ist, können nur die Akteure vor Ort beantworten. Folgende Unterstützungsstrukturen stehen bereit:

#### 5.1. Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft mbH für Stadt und Landkreis Lüneburg (W.LG)

Die W.LG ist ein Dienstleistungsunternehmen, das bei der Gründungen, Ansiedlung und Entwicklung von Unternehmen in der Region Lüneburg unterstützt. Ihre Kompetenzen und Erfahrungen bietet die W.LG auch für Erzeugerorganisationen ab. Dazu gehören folgende Dienstleistungen, die in Vor-Ort-Gesprächen mit den Erzeugern vorgestellt und erörtert wurden:

- Begleitung bei der Konzepterstellung (Businessplan)
- Vermittlung von Spezial Know-how (z.B. Marketing/Vertrieb)
- Finanzierungskonzept unter möglicher Einbindung von Fördermitteln
- Begleitung in der Start- und Wachstumsphase
- Unterstützung bei Öffentlichkeitsarbeit

## **5.2. Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.**

In Niedersachsen, dem Agrarland Nr. 1, bietet die Marketinggesellschaft Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft und auch Vermarktungsinitiativen Unterstützung auf dem Weg zu (mehr) Wachstum.

Die Marketing- und Organisationsberatung reicht von Basisinformationen zu kundengerechten Organisationsstrukturen und marktfähigen Produkten bis hin zu ganz spezifischem Beratungsbedarf, etwa zur Markenführung, Public Relations oder Förderungsmöglichkeiten.

Die Berater unterstützen die Unternehmen oder eine Vermarktungsinitiative auf dem Weg zu mehr Wachstum. Sie kennen Vermarktungswege, Unternehmen und Produkte der Land- und Ernährungswirtschaft, nicht nur in Niedersachsen.

Gemeinsam mit der W.LG wurden den Erzeugern folgende Unterstützungsleistungen vorgestellt:

- begleitende Marketing- und Organisationsberatung
- Marktforschung für die Analyse der geplanten Produkt-/Sortimentsentwicklungen
- Verkaufsförderung, Vermittlung von Kontakte zum LEH
- Partner für Pressearbeit, Live-Kommunikation und Eventmanagement
- Organisation von Ausstellergemeinschaften, Gemeinschaftsständen und individuellen Messeauftritten.

Um die Chancen und Perspektiven der Vermarktung von Arche-Produkten aus der Region Lüneburg darzustellen, wurde die Marketinggesellschaft vom Landkreis Lüneburg um Unterstützung gebeten. Im Rahmen einer verwaltungsinternen Arbeitskreissitzung stellte die Marketinggesellschaft verschiedene Aspekte und Ansatzpunkte zur Platzierung von Arche-Produkten im Markt vor.

Da das "handwerkliche Schlachten" und die "Wertschöpfung im ländlichen Raum" im Focus stehen, wurden die Möglichkeiten einer Lohnschlachtung in der Region analysiert. Ein Erfahrungsaustausch mit Henning Bauck, Biohof Bauck in Lüder wurde für den 20. September 2014 organisiert. Herr Bauck schlachtet selbst im eigenen EU-zertifizierten Schlachthaus und vermarktet die Produkte direkt über den Hofladen und Wochenmarktstände in der Region Wolfsburg-Braunschweig. Folgende Personen nahmen an dem Erfahrungsaustausch teil.

- Fr. Züghart, Archezentrum, Amt Neuhaus Naturschutzverwaltung Landkreis Lüneburg
- Fr. Schäffler, Hr. Dr. Petersen, Leuphana Universität Lüneburg
- Hr. Rosenberg, Landwirt, Hof Groß Banratz
- Hr. Detmering, Marketinggesellschaft der nds. Land- und Ernährungswirtschaft

Der Erfahrungsaustausch hat wertvolle Anregungen im Bereich Schlachtung und Vermarktung für die Arche-Region gegeben.

## **5.3. Bauernverband Nordostniedersachsen unterstützt bei der Gründung einer Erzeugergemeinschaft**

Will man die Potentiale im östlichen Landkreis im Bereich Schlachtung und Vermarktung weiter verfolgen, setzt dies voraus, dass sich die Erzeuger in der Arche-Region als Erzeugerzusammenschluss zu organisieren. Über solch eine Organisation können Mengen, Standards und Vertragspartner gemeinsam festgelegt werden. So ließe sich ein

über die Direktvermarktung hinausgehender Kundenkreis erschließen, der von einem einzelnen Landwirt nicht zu leisten ist.

Werbung, Strategie und Verhandlungen werden gebündelt und somit professionell und effektiver gestaltet. Das setzt die Bereitschaft der Landwirte voraus, gemeinsam auftreten zu wollen und eine festgelegte Menge in einer definierten Qualität über diese Organisation zu vermarkten. Durch Mitgliedsbeiträge an die Erzeugerorganisation soll diese einen finanziellen Rahmen erhalten, der eine hauptamtliche Geschäftsführung ermöglicht, so dass sich die einzelnen Landwirte auf die Herstellung der Produkte konzentrieren können.

Wichtig ist es, dass dieser Erzeugerzusammenschluss den rechtlichen Bestimmungen entspricht. Hier ist besonders die Anerkennung nach dem Agrarmarktstrukturgesetz zu nennen, das 2014 neu beschlossen wurde. Eine Möglichkeit ist die Gründung eines wirtschaftlichen Vereines (w.V).

Der Bauernverband Nordostniedersachsen (BV NON) hat mit dieser Rechtsform des wirtschaftlichen Vereines in den Jahren 2013 bis heute mehrfach Erfahrungen in Gründung und Anerkennung gesammelt und würde hierzu den Akteuren der Region eine Beratung und Begleitung anbieten können.

Die Gründung eines Erzeugerzusammenschlusses mit Unterstützung der Marketinggesellschaft und dem Bauernverband Nordostniedersachsen ist im Jahr 2015 möglich.

#### **5.4. Förderverein Archezentrum unterstützt bei Förderanträgen**

Im Frühjahr 2014 wurde der Förderverein Arche-Region Flusslandschaft Elbe gegründet.

Zweck des Vereins ist die Förderung des Naturschutzes und der Landschaftspflege und hierbei die Förderung der Arche-Region Flusslandschaft Elbe. Der Verein erfüllt seine Aufgaben durch aktive Unterstützung der Arche-Region Flusslandschaft Elbe, hier vor allem durch Maßnahmen zur Erhaltung früherer Kulturformen wirtschaftlich genutzter Tierarten, insbesondere der Zucht alter und gefährdeter Nutztierassen, die auf der Roten Liste der bedrohten Nutztierassen in Deutschland (GEH) stehen.

Der Verein erfüllt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke. Er ist selbstlos tätig; er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

Aufgrund des geringen Finanzaufkommens des Vereins kann er in absehbarer Zeit keine finanzielle Hilfe und Unterstützung für die Mitglieder leisten. Aber er kann und wird die in der Arche zusammengeführten Archebetriebe beim Marketing und der Akquise von Fördermitteln unterstützen. Dazu bietet sich eine Förderlandschaft an (s. nachfolgendes Kapitel 6), die breit gefächert ist. Der Förderverein bietet Unterstützung, um das passende Programm und die passenden Ansprechpartner auf dem Weg zur Antragstellung zu vermitteln.

### **6. Förderprogramme**

In den Richtlinien verschiedener Förderprogramme, Förderfonds oder Stiftungen ist die Unterstützung von Erzeugerorganisationen bzw. eine Hilfe bei der Vermarktung regionaler Produkte Gegenstand der Förderung. Diese werden nachfolgend aufgeführt.

### **6.1. PFEIL 2014-2020**

Im niedersächsischen EU-Programm „PFEIL 2014-2020“ zur Förderung der ländlichen Räume ist die Förderung von Projekten im Bereich der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgesehen. Gefördert werden ausschließlich bauliche und technische Einrichtungen, die der Erfassung, Lagerung, Kühlung, Sortierung, marktgerechten Aufbereitung, Verpackung, Etikettierung, Verarbeitung oder Vermarktung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse dienen.

Grundlage der Förderung ist die Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung von Projekten im Bereich der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Weitere Informationen können über die Landwirtschaftskammer Niedersachsen ([www.lwk-niedersachsen.de](http://www.lwk-niedersachsen.de)) bezogen werden.

### **6.2. Leader – LAG Elbtalaue**

Die Leader-Region Elbtalaue hat bei der Erstellung des neuen Regionalen Entwicklungskonzeptes für den Förderzeitraum 2014-2020 in ihrem Handlungsfeld „Wirtschaft zwischen Tradition und Innovation – Wirtschaft und Tourismus“ als ein Handlungsfeld die „Stärkung der regionalen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte“ benannt.

Als förderfähige Maßnahmen wurden benannt: vorbereitende Konzepte und Untersuchungen, Schaffung von Kooperationen und Netzwerken, Qualifizierungs- und Weiterbildungsangebote sowie Vorhaben zur Vermarktung regionale Produkte.

Das landesweite Auswahlverfahren um die Leader-Fördermittel läuft noch. Daher bleibt abzuwarten, ob diese Fördermöglichkeit ab Sommer 2015 zum Tragen kommt und diese Maßnahmen auch förderfähig sind.

Ansprechpartner wäre dann das Regionalmanagement der LAG Elbtalaue ([www.leader-elbtalaue.de](http://www.leader-elbtalaue.de)).

### **6.3. Regionale Organisationen**

Neben den oben erwähnten EU-Förderprogrammen bieten folgende Organisationen Ansatzpunkte für eine Förderung, die im Einzelfall, wenn bestimmte Förderbedarfe und Projekte von den Erzeugern oder der Erzeugerorganisation generiert wurden, zu prüfen sind:

- die Sparkassenstiftung Lüneburg,
- die Metropolregion Hamburg mit dem Leitprojekt „Aus der Region für die Region“ und
- die Marketinggesellschaft der nds. Land- und Ernährungswirtschaft mit der Förderung von Modellvorhaben oder über das Bundesförderprogramm ökologische Landwirtschaft.

## **7. Studie Leuphana: Anwendung des Hygienerechts im Bereich handwerklich strukturierter Schlachtbetriebe**

Innerhalb der Treffen des AG Ostkreises wurde diskutiert, ob für den Aufbau und die Erhaltung einer regionalen Fleischvermarktung ein wesentliches Problem der stark abnehmende Bestand kleiner Landschlachtereien sein könnte. Relevant könnte die

Fragestellung für den Aufbau der Arche-Region mit dem Vertrieb von Arche-Produkten sein. Als mögliche Ursache für die Abnahme wurden strenge Vorschriften und Kontrollen der handwerklich strukturierten Schlachtbetriebe von Seiten der Veterinärämter benannt. Eine weitere Überlegung war, dass die Kontrollen von Seiten der Veterinärämter in Niedersachsen strenger ausfallen, als in andere Regionen wie bspw. Bayern. Zur Überprüfung der Anwendung europäischer Hygieneverordnungen im Schlachtereigewerbe wurde im Innovations- und Transfervereinbund Nachhaltiger Mittelstand im Bereich „Zukunftsfähigkeit regionaler KMU in der Lebensmittelverarbeitung“ ein Projekt veranschlagt. Ziel war es, über eine Studie darzulegen, welche Vorgaben aus dem Hygienerecht hervorgehen und wo möglicherweise Spielräume bei Kontrollen von handwerklich strukturierten Betrieben im Schlachtereigewerbe vorhanden sind.

Zunächst wurden innerhalb des Projektes die Grundlagen zu dem Thema gesichtet und eine erste Präsentation mit dem Fokus der Studie zusammengestellt. Am 19.5.2014 fand ein erstes Treffen im Archezentrum statt, um das Thema der Studie mit Teilnehmern der Arbeitsgruppe zu besprechen und weitere Probleme mitaufzunehmen. Nebenher wurde mit unterschiedlichen Akteuren Kontakt aufgenommen.

Weitere relevante Treffen:

- Treffen der Arbeitsgruppe Ostkreises am 23.06.2014 mit einer kurzen Übersicht des aktuellen Standes des Projektes
- Besprechung des Projektes mit der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land und Ernährungswirtschaft e. V. am 10.09.2014
- Treffen des Arbeitskreises bei der Bioschlachtereier Bauck am 20.09.2014
- Exkursion "Fleischhandwerk und Wertschöpfungsketten" am 14. und 15.10.2014 in Bayern sowie Kontaktaufnahme zu Akteuren Vorort
- Treffen der Arbeitsgruppe Ostkreis am 03.12.2014, Besprechung der vorläufigen Ergebnisse der Studie anhand einer Präsentation
- Abschlusstreffen mit Teilnehmern der Arbeitsgruppe im Amt Neuhaus am 12.12.2014. Besprechung der vorläufigen Ergebnisse der Studie

Die Frage, ob die Kontrollen innerhalb Niedersachsens strenger ausfallen, als in anderen Ländern konnte innerhalb der Studie nicht beantwortet werden. Den Vollzug der Hygienekontrollen übernehmen zudem die Kreise und kreisfreien Städte, sodass eine Beantwortung auf Länderebene sich als schwierig darstellt.

Während der Exkursion "Fleischhandwerk und Wertschöpfungsketten" und dem Besuch bei der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land und Ernährungswirtschaft e. V. wurde das Problem der regionalen Vermarktung bestätigt. Die Anzahl an selbstschlachtenden und vermarktenden Betrieben scheint deutschlandweit abzunehmen.

Während der Besprechungen im Amt Neuhaus wurde zudem das Thema „mobiler Schlachter“ als mögliche Lösung benannt. Während der Exkursion "Fleischhandwerk und Wertschöpfungsketten" wurden einige Daten hierzu aufgezeigt, die vermuten ließen, dass die Integration eines mobilen Schlachters in der Region schwierig und finanziell sehr kostspielig scheint. Bisher sind kaum Praxisbeispiele innerhalb Deutschlands vorhanden.

Die Ergebnisse der Studie wurden Anfang 2015 publiziert, siehe Präsentation [Anhang 3](#).

## 8. Fazit

Zur Stärkung des Ostkreises hat sich eine Arbeitsgruppe zusammengefunden, die sich des Themas „Regionalmarke“ angenommen hat, um die Lebensmittelproduzenten im Ostkreis zu stärken – unter dem Motto „Produkte – Botschafter der Region“.

Die Bestandsaufnahme hat gezeigt, dass sehr viele (kleinere) Produzenten, vor allem in der neu gegründeten Archeregion arbeiten und wirtschaften. Außerdem hat die Bestandsaufnahme zutage gebracht, dass bereits zahlreiche regionale Verbünde und Kooperationen bestehen, die ihre eigenen Qualitätsmerkmale definiert haben.

Von daher steht für die Arbeitsgruppe fest, dass es nicht darum gehen kann, nun aus dieser AG heraus „vom grünen Tisch“ eine neue, zusätzliche (Dach-)Marke zu imitieren. Zwar gibt es Ideen für ein regionales Logo „Elbeherz,“ und eine Überlegung war, sich mit den „Willigen“ auf den Weg zu machen. Sich „auf den Weg machen“ können allerdings nur die Akteure vor Ort. Entweder, weil sie sich mit ihren Stärken, mit ihren Ansprüchen und Qualitätsstandards neu zusammenfinden und eine neue Marke definieren oder indem sie sich für die Beteiligung an einem der bestehenden Verbünde entscheiden.

Somit kann die Arbeitsgruppe – auch nach Gesprächen mit den Akteuren vor Ort – derzeit nur darauf beschränken, Chancen aufzeigen, die sich bieten, wenn sich vor Ort eine Erzeugerorganisation gründet, und sie kann aufzeigen, welche Organisationen auf diesem Weg Beratung, Hilfe und Unterstützung anbieten. Genau dies wird mit dem hier vorliegenden Bericht geleistet.

Insofern hat die Arbeitsgruppe Signalwirkung für die Akteure vor Ort. Sie können darauf vertrauen, dass sie bei dem Weg, den sie – welchen auch immer – einschlagen werden, nicht alleine sind, sondern auf einen Kreis von Unterstützern setzen können.

In vor Ort Terminen mit den Erzeugern bzw. Gesprächen bei der W.LG wurden diese Unterstützungsangebote den Erzeugern präsentiert. Nächster Schritt ist nun, dass sich ein Verbund von Erzeugern oder eine Einkaufsgemeinschaft vertraglich zusammenschließt, die eigenen Rahmenbedingungen, insbesondere die zu vermarktenden Produkte und Mengen definiert und daran anschließend Unterstützungs- und/oder Förderbedarfe definiert.

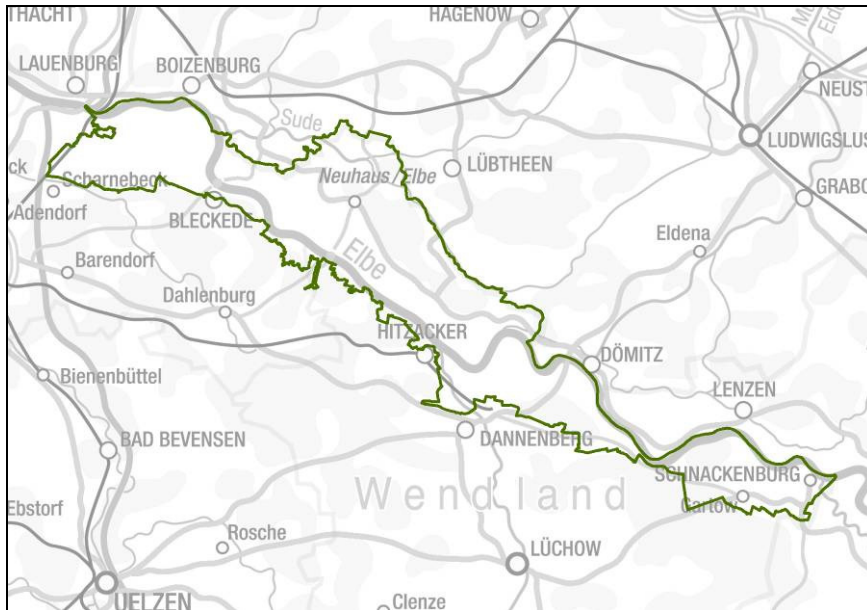
Auf dieser Basis könnten dann z.B. Marketinggesellschaft und W.LG bei der Erstellung des Businessplans (Kalkulation, Einkaufs- und Verkaufspreise etc.) unterstützen.

**Liste der Organisationen, die Beratung und Unterstützung anbieten:**

| <b>Organisation</b>       | <b>Name</b>                               | <b>Kontakt</b>                                                                                |
|---------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arche-zentrum             | Maja Züghart                              | Tel.: 038841759614<br>Mail: archezentrum@amt-neuhaus.de                                       |
| BV NON e.V.               | Urte Rötz                                 | Tel.: 04131 862923<br>Mail: u.roetz@bvnon.de                                                  |
| Förderverein Archezentrum | Angelika Hoffmann<br>Ulrich Mentz         | Mail: archeregion.amtneuhaus@gmail.com<br>Tel.: 04131 26-1765                                 |
| Leaderregion Elbtalaue    | Ute Sander                                | Tel.: 05861 808531<br>Mail: u.sander@elbtalaue.de                                             |
| Leuphana Universität      | Anja Schäffler                            | Tel.: 04131 677-2234<br>Mail: anja.schaeffler@leuphana.de                                     |
| Marketing-gesellschaft    | Dr. Christian Schmidt<br>Werner Detmering | Tel.: 0511 34879-64<br>Mail: c.schmidt@mg-niedersachsen.de<br>w.detmering@mg-niedersachsen.de |
| Sparkassen-stiftung       | Carsten Junge                             | Tel.: 04131 8544535<br>Mail: carsten.junge@sparkassenstiftung-lueneburg.de                    |
| W.LG                      | Jürgen Enkelmann                          | Tel.: 04131 208220<br>Mail: enkelmann@wirtschaft.lueneburg.de                                 |

# Das Biosphärenreservat „Niedersächsische Elbtalaue“ im Zusammenhang unterschiedlicher Regionszuschnitte

Stand: 03.03.2014

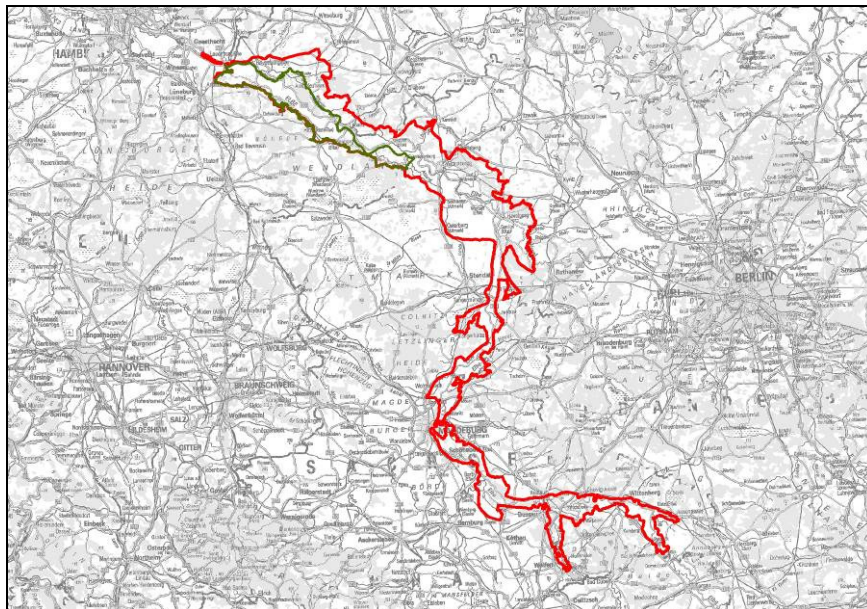


## Biosphärenreservat „Niedersächsische Elbtalaue“

flächenscharf abgegrenzt gemäß NElbtBRG (2002)

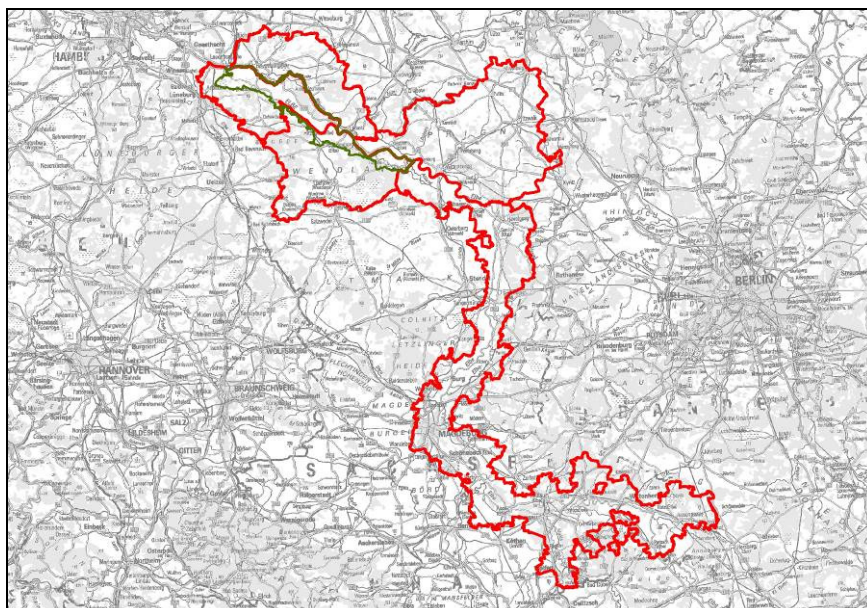


Abgrenzung wird nachrichtlich in den folgenden Karten mitgeführt



## UNESCO-Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe

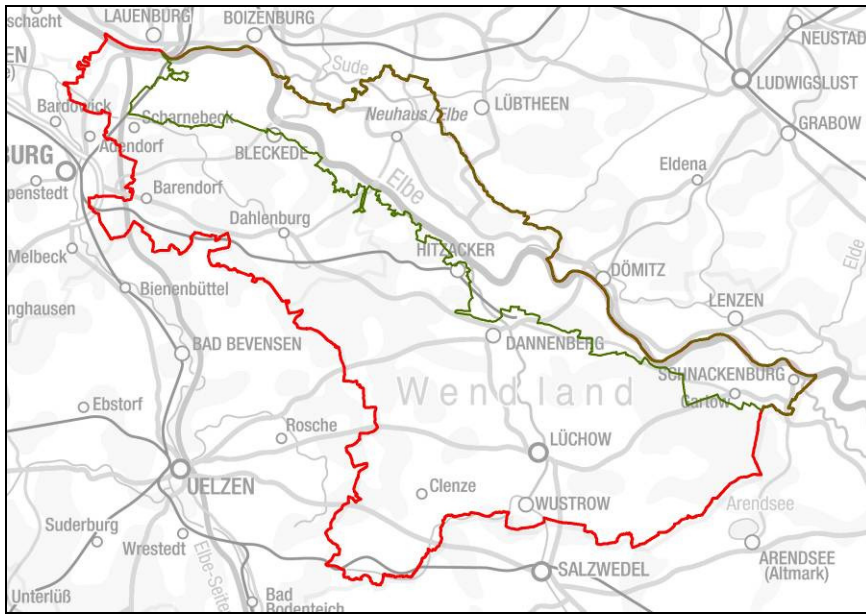
(von der UNESCO anerkannt seit 1997; Flächenabgrenzung in MVP durch laufendes Gesetzgebungsverfahren aktuell in Überarbeitung)



## „Biosphärenregion“ des UNESCO-Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe

erweiterter nicht flächenscharf abgegrenzter Bezugsraum mit dem UNESCO-Biosphärenreservat als Kern;

relevant z.B. für das länderübergreifende Kooperationsnetzwerk „Partnerbetriebe“



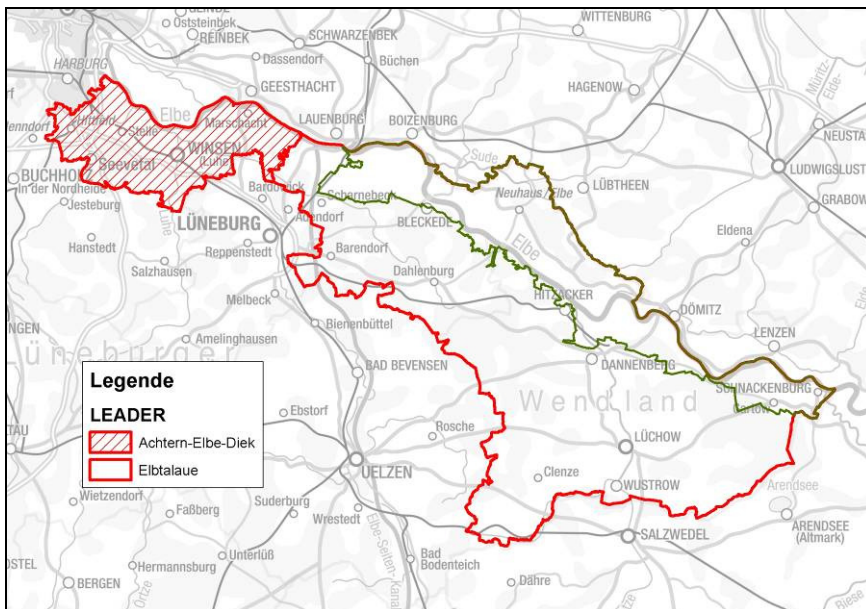
**Biosphärenregion Elbtalaue-Wendland**  
als touristisch zu bewerbende Region mit nicht flächenscharfen Außengrenzen im wesentlichen definiert über den gemeinsam vom Naturpark Elbhöhen-Wendland und vom Biosphärenreservat „Niedersächsische Elbtalaue“ repräsentierten Raum; entstanden im Rahmen des gemeinsam entwickelten Besucherlenkungskonzepts (2008-2013);

weitgehend deckungsgleich mit den Bezugsräumen der

**AG „Elbtalaue-Wendland“**

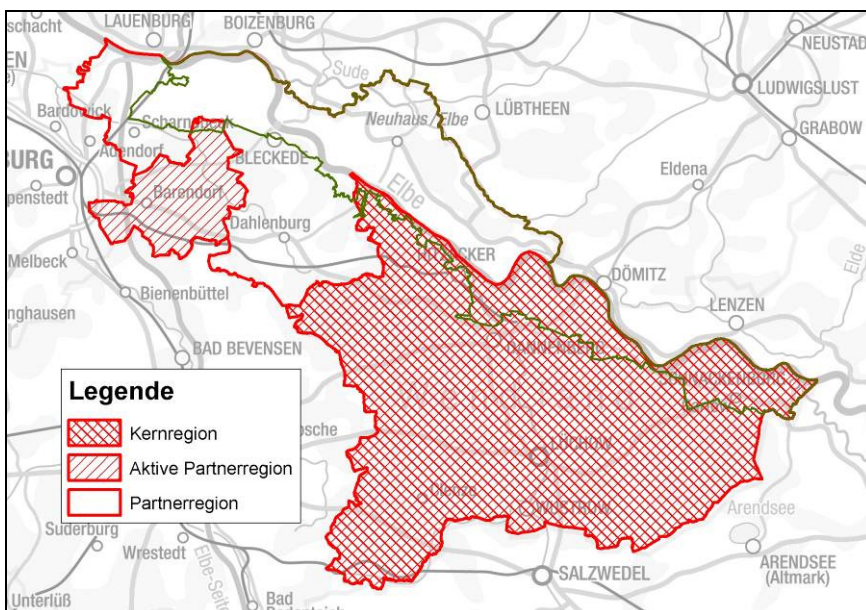
für die Lkr. LG und DAN, die Kommunen, Wirtschaftsförderungs- und Tourismusgesellschaften, die Biosphärenreservatsverwaltung und den Naturpark sowie der

**LEADER-Region Elbtalaue (2009-2013)**  
mit möglicher Fortschreibung 2014-2020



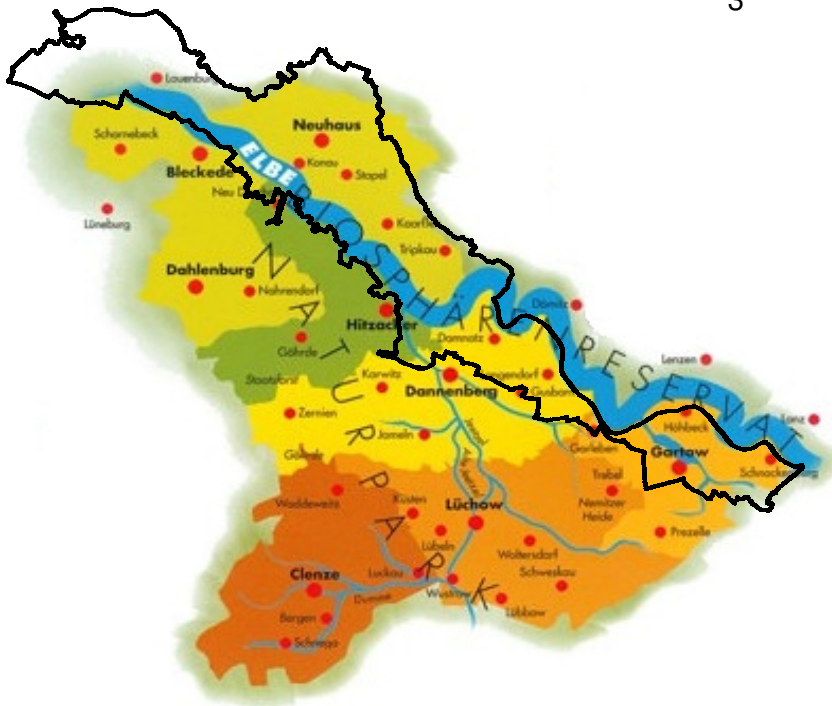
**„Region Elbe-Wendland“**

Bezugsraum für regionale Zusammenarbeit zwischen den LEADER-Regionen „Elbtalaue“ und „Achtern Elbe Diek“ (z.B. Gemeinschaftsauftritt Int. Grüne Woche, Berlin)



**Bioenergie-Region „Wendland-Elbetal“**

entstanden aus der früheren Förderkulisse des Bundesprogramms „Regionen aktiv“; fortgeführt im Rahmen der BMELV-Förderung „Bioenergieregion“ (2009-2012 und 2012-2015)



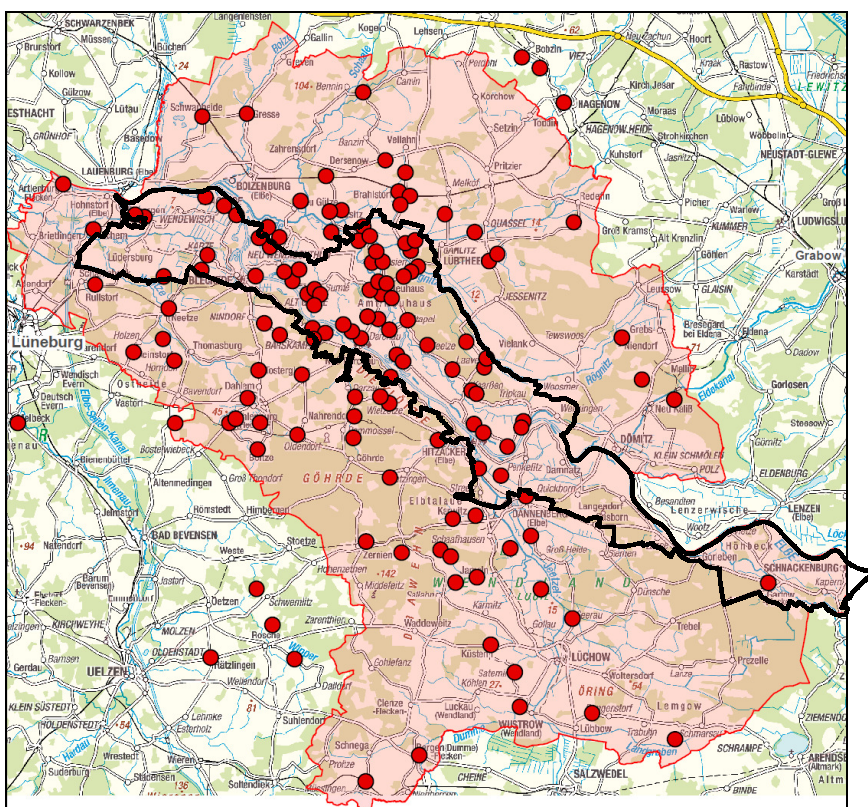
### Elbtalaue-Wendland-Touristik GmbH

*Tourismusgesellschaft mit Sitz in Lüneburg, Landkreis Lüchow-Dannenberg (Skizze des Bezugsraums gemäß publizierten Ferienmagazinen)*



### Flusslandschaft Elbe GmbH

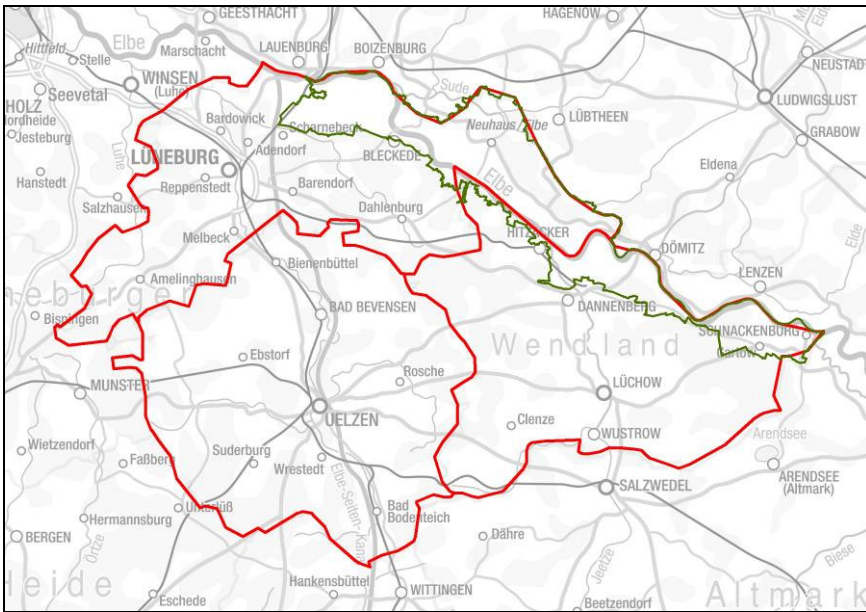
*Tourismusgesellschaft mit Sitz im Biosphären Elbtalaue, Schloss Bleckede, Landkreis Lüneburg (Skizze des Bezugsraums gemäß publizierten Ferienmagazinen)*



### Arche-Region Flusslandschaft Elbe

*von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) anerkannter räumlicher Verbund von Tierhaltungen; entstanden und konzentriert in der Gemeinde Amt Neuhaus, ausstrahlend in den nördlichen Teil der Biosphärenregion des UNESCO-Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe*

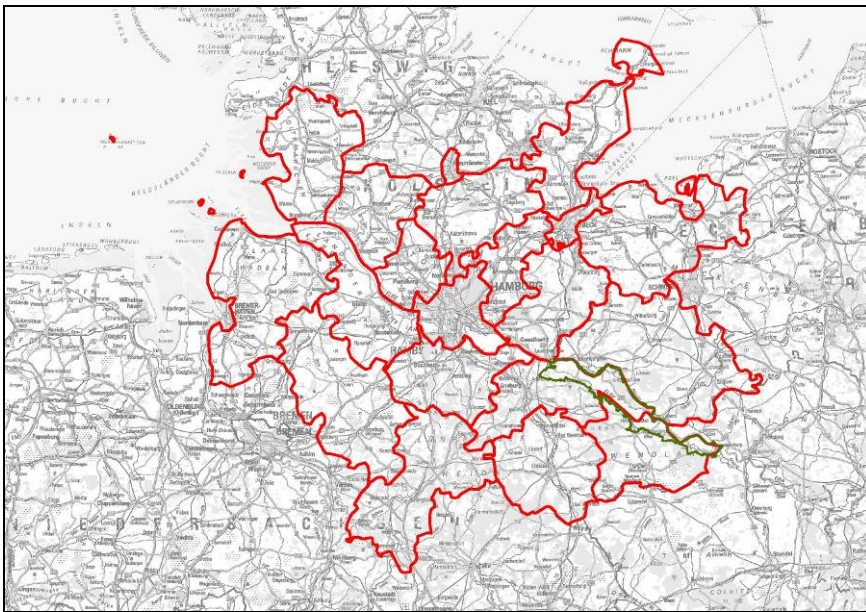
- Halterinnen/Halter bedrohter Nutztierassen
- ▭ UNESCO-Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe und Biosphärenregionen in den Bundesländern Niedersachsen mit 1.992 km<sup>2</sup> und Mecklenburg-Vorpommern mit 935 km<sup>2</sup> zwischen Schnackenburg und Artlenburg (100 Flusskilometer). Die Arche-Region umfasst 2.927 km<sup>2</sup>, davon liegen in den Landkreisen Lüchow-Dannenberg 42 %, Ludwigslust-Parchim 32 % und Lüneburg 26 %.



### „Nordostniedersachsen“ (Landkreise LG/DAN/UE)

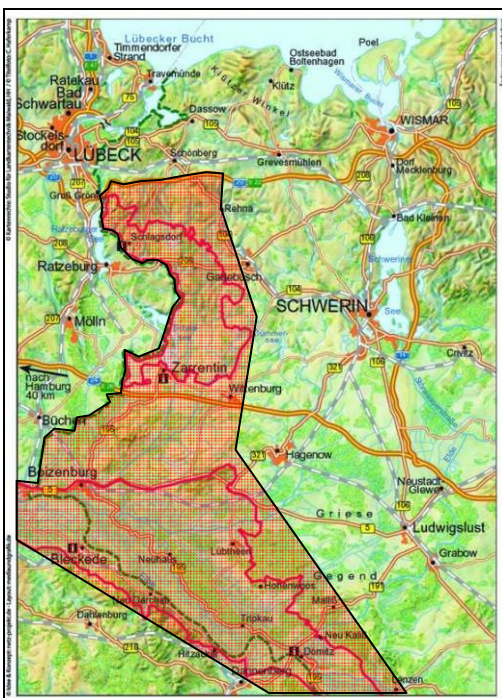
*ehemaliger Bezugsraum des Interministeriellen Arbeitskreises „Landentwicklung und ländliche Räume“/Region Nordost Niedersachsen (IMAK, 2005-2008) zur Entwicklung und Koordination von Projekten der Regionalförderung;*

*auch zukünftig möglicher förderpolitischer Bezugsraum des Landes Niedersachsen*



### Metropolregion Hamburg

*Biosphärenreservat als Teil des Bezugsraums des Förderfonds Hamburg/Niedersachsen*



### Biosphärenband Elbe-Schaalsee

*in Mecklenburg-Vorpommern initiierte, nicht flächenscharf abgegrenzter länderübergreifender Bezugsraum schwerpunktmäßig für Bildungs- und Informationsarbeit sowie für Projekte der Regionalentwicklung;*

*räumliche Verbindung zwischen den UNESCO-Biosphärenreservaten „Schaalsee“ und „Flusslandschaft Elbe“; zurzeit vorrangig beworben im Rahmen der Metropolregion Hamburg.*

# Regionale Lebensmittel-Produzenten und -Verarbeiter im östlichen Landkreis Lüneburg

Anhang 2

| Kategorie                                                                                            | Betrieb / Firma                     | Ort        | Email                                                                              | Regionale Produkt(e)                                                                                              | Konventionell oder Bio?                     | Mitglied in Regionalvermarktungsinitiative                   | Bisherige Vertriebswege                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bitte eintragen:<br>E = Erzeuger<br>V = Verarbeiter<br>G = Gastronomie<br>I = Initiative oder Verein |                                     |            |                                                                                    |                                                                                                                   | Bitte eintragen:<br>K = Konvent.<br>B = Bio | Bitte benennen                                               | Bitte eintragen:<br>D = Direkt<br>M = Markt<br>V = an Verarbeiter<br>H = Handel<br>G = Gastronomie |
| G                                                                                                    | Wiesenhof Café                      | Stiepelse  | <a href="mailto:wiesenhof.cafe@gmail.com">wiesenhof.cafe@gmail.com</a>             | selbstgebackene Kuchen, selbstgemachte Marmeladen, Heidemett, Grütz-, Leber-, Rot-, Mettwurst aus eigener Haltung |                                             | Partnerbetrieb<br>Biosphärenreservat<br>Flusslandschaft Elbe |                                                                                                    |
| G                                                                                                    | Scheunencafé<br>Hittbergen          | Hittbergen | <a href="mailto:JuergenSiems@t-online.de">JuergenSiems@t-online.de</a>             | Torten und Kuchen mit Produkten aus der Biosphärenregion (z.B. Apfelkuchen)                                       |                                             | Partnerbetrieb<br>Biosphärenreservat<br>Flusslandschaft Elbe |                                                                                                    |
| G                                                                                                    | Restaurant<br>Landhaus<br>Elbwiesen | Krusendorf | <a href="mailto:info@ferienwohnungen-jacobs.de">info@ferienwohnungen-jacobs.de</a> | regionale Küche, Spezialitäten vom Auerochsen                                                                     |                                             | Partnerbetrieb<br>Biosphärenreservat<br>Flusslandschaft Elbe |                                                                                                    |
| G                                                                                                    | Elbtaler Eiscafé                    | Neuhaus    | <a href="mailto:info@baeckerei-ickert.de">info@baeckerei-ickert.de</a>             | Elbtaler Konditoreis (Frischmilch Hof Weitenfeld)                                                                 |                                             | Partnerbetrieb<br>Biosphärenreservat<br>Flusslandschaft Elbe |                                                                                                    |
| E/V                                                                                                  | Funckenhof                          | Walmsburg  | <a href="mailto:info@funckenhof.de">info@funckenhof.de</a>                         | hofeigene Produkte: Produkte aus Schafffleisch, Eier, Enten- / Gänse, Gemüse, Kräuter, Blumen                     | B                                           | Partnerbetrieb<br>Biosphärenreservat<br>Flusslandschaft Elbe |                                                                                                    |

|     |                    |           |                                                                              |                                                                                |   |                                                        |                                       |
|-----|--------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| E/V | Schnuckenhof Esser | Zeetze    | <a href="mailto:gabrieleeesser@gmx.de">gabrieleeesser@gmx.de</a>             | Heidschnucken, alte Haustierrassen, Honig aus eigener Imkerei                  |   | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe |                                       |
| E/V | Elbarche Wiesenhof | Stiepelse | <a href="mailto:elbhof@gmail.com">elbhof@gmail.com</a>                       | Fleischprodukte von Huhn, Pute, Gans und Schwein                               |   | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe | D - Gastronomie Wiesenhof Café        |
| V   | Bäckerei Ickert    | Neuhaus   | <a href="mailto:info@baeckerei-ickert.de">info@baeckerei-ickert.de</a>       | Bäckerei- und Konditoreisortiment sowie hausgemachtes Eis im Elbtaler Eiscafé  |   | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe | D - sechs Verkaufstellen, Bäckermobil |
| E/V | Hof Niederhoff     | Dellien   | <a href="mailto:bio-hof-niederhoff@arcor.de">bio-hof-niederhoff@arcor.de</a> | Bio-Landwirtschaft mit Archetieren und Direktvermarktung von eigenen Produkten | B | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe | D                                     |
| E/V | Biohof Vockfey     | Vockfey   | <a href="mailto:info@biohof-vockfey.de">info@biohof-vockfey.de</a>           | Bio-Landwirtschaft mit 6 alten Haustierrassen und Spezialitätenverkauf ab Hof  | B | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe |                                       |
| E   | Hof Steinrück      | Laave     | <a href="mailto:marion-schutrak@hotmail.de">marion-schutrak@hotmail.de</a>   | Bio-Landwirtschaft mit Dexter-Rindern und Gotlandschafen                       |   | Partnerbetrieb Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe |                                       |

|         |                                             |           |                                                                            |         |  |                          |         |
|---------|---------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------|---------|--|--------------------------|---------|
|         | Die Käseecke - Käse- und Wurstspezialitäten | Barendorf |                                                                            |         |  |                          |         |
| E, V, G | Spargelhof Strampe                          | Neetze    | <a href="mailto:info@spargelhof-strampe.de">info@spargelhof-strampe.de</a> | Spargel |  | Regionale Esskultur e.V. | D, M, G |

| Kategorie                                                                                       | Betrieb / Firma                | Ort                | Email                                                                                    | Regionale Produkt(e)  | Konventionell oder Bio?                     | Mitglied in Regionalvermarktungsinitiative | Bisherige Vertriebswege                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bitte eintragen:<br>E = Erzeuger<br>V = Verarbeiter<br>G = Gastronomie<br>I = Initiative/Verein |                                |                    |                                                                                          |                       | Bitte eintragen:<br>K = Konvent.<br>B = Bio | Bitte benennen                             | Bitte eintragen:<br>D = Direkt<br>M = Markt<br>V = an Verarbeiter<br>H = Handel<br>G = Gastronomie |
|                                                                                                 | Schnuckenhof Esser             | Zeetze/Amt Neuhaus |                                                                                          |                       |                                             |                                            |                                                                                                    |
| G                                                                                               | Café Michelshof                | Bleckede           | <a href="mailto:info@cafe-michelshof.de">info@cafe-michelshof.de</a>                     | Haschtorte, Käsetorte |                                             | Regionale Esskultur e.V.                   | G                                                                                                  |
| G                                                                                               | Café und Restaurant Himmelhoch | Dahlem             | <a href="mailto:info@cafe-himmelhoch.de">info@cafe-himmelhoch.de</a>                     |                       | B                                           | Regionale Esskultur e.V., ÖKORegio         | G                                                                                                  |
| G                                                                                               | Landgasthof Karze              | Karze              | <a href="mailto:info@landgasthof-karze.de">info@landgasthof-karze.de</a>                 |                       |                                             | Regionale Esskultur e.V.                   | G                                                                                                  |
| G                                                                                               | Landhotel Franck GmbH & Co. KG | Brietlingen        | <a href="mailto:info@landhotel-franck.de">info@landhotel-franck.de</a>                   |                       |                                             | Regionale Esskultur e.V.                   | G                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Elbmarsch Ölmühle              | Echem              | <a href="mailto:produktion@elbmarsch-oelmuehle.de">produktion@elbmarsch-oelmuehle.de</a> |                       | B                                           | Regionale Esskultur e.V.                   | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Nutztierarche Lüdershausen     | Brietlingen        | <a href="mailto:marco.kehr@freenet.de">marco.kehr@freenet.de</a>                         |                       |                                             | Regionale Esskultur e.V.                   | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Christian Pahlow Hofladen      | Tosterglope        |                                                                                          |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Hof Tangsehl                   | Nahrendorf         | <a href="mailto:info@tangsehl.de">info@tangsehl.de</a>                                   |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Biohof Soetbeer                | Bleckede           | <a href="mailto:info@biohof-soetbeer.de">info@biohof-soetbeer.de</a>                     |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Hof Storchennest               | Neu-Wendisch       | <a href="mailto:detmering-bioland@t-online.de">detmering-bioland@t-online.de</a>         |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E,V                                                                                             | Ulrich Meyer                   | Dahlem             |                                                                                          |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E                                                                                               | Matthias                       | Garze              |                                                                                          |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |
| E                                                                                               | Gemüsehof Bostelmann           | Neetze             | <a href="mailto:elbtalbauer@aol.com">elbtalbauer@aol.com</a>                             |                       | B                                           |                                            | D                                                                                                  |

|   |                                   |             |                                                                          |  |   |  |      |
|---|-----------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------|--|---|--|------|
| E | Hubertus Schulte                  | Bleckede    |                                                                          |  | B |  | D    |
| E | Obsthof<br>Gesundes<br>Früchtchen | Dahlenburg  |                                                                          |  | B |  | D    |
| E | Hof Harwege<br>Gbr.               | Dahlenburg  | <a href="mailto:info@biobote.com">info@biobote.com</a>                   |  | B |  | D    |
| V | Vollkornbäckerei<br>Scharnebeck   | Scharnebeck | <a href="mailto:kontakt@scharnebaecker.de">kontakt@scharnebaecker.de</a> |  | B |  | D, H |



1

# **DAS HYGIENEPAKET UND DIE ANWENDUNG IN DEUTSCHLAND**

*Rechtliche Belange für kleine Schlachtbetriebe*

1: Besuch auf dem Bauck-Hof 11.2014

# Programm



- Hintergrund
- Unionsrecht
- Grundsätze Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelunternehmer
- Zuständigkeit Überwachung
- Zulassung
- Anforderungen Betrieb
- Amtliche Kontrollen
- Schlachttier- und Fleischuntersuchung
- Exkurs: mobile Schlachter
- Weitere Themen



Besuch in der Metzgerei Stuhlberger GmbH 10.2014

# Hintergrund



Nur noch **18 % selbstschlachtende und vermarktende Betriebe**

- Wertschöpfungsnetz regional stark vom Strukturwandel betroffen

**Handwerkliche Betriebe unter Druck:**

- 4 industrielle Schlachtbetriebe schlachteten 2012 60% der Schweine

**Ziel der Gesetzgebung**

- Sicherheit von Lebensmitteln, Schutz des Verbrauchers und seiner Gesundheit

**Probleme (Auswahl)**

- Unverständlichkeit Rechtstexte
- Unterschiedliche Auslegung und Handhabung der Gesetzgebung innerhalb der Bundesländer und Landkreise

**Studie:**

Fokus: kleine Schlachtbetriebe

Relevanter Gesetzestext eingebettet in weitere Informationen

(Quellen: Wilke 2014, Müller 2014)



Europäische **Verordnungen** gelten unmittelbar  
**Spezialitätsgrundsatz:** Nachrang einer  
allgemeinen Regel gegenüber einer spezielleren.

## 2000: Weißbuch für Lebensmittelsicherheit

- Hohes Gesundheitsschutzniveau
- Hauptverantwortung Erzeuger, Industrie und Lieferanten
- Amtliche Überwachung

## 2002: Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002

- Grundsätze des Lebens- und Futtermittelrechts
- Wesentliche Begriffsbestimmungen
- Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

## 2004: Hygienepaket VO (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004

- Einschlägige Struktur- und Hygienevorschriften
- Hersteller auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln
- Gewollt hohe Flexibilität
- Vorschriften amtliche Überwachung (sowie in VO (EG) Nr. 882/2004)
- Beurteilung und Kontrolle betriebsindividueller Konzepte

EU-Recht

**Weißbuch  
2000**

**Basisverordnung**  
Lebensmittel- und Futtermittelrecht  
VO (EG) Nr. 178/2002

VO (EG) Nr.  
852/2004  
Lebensmittelhygiene

VO (EG) Nr.  
853/2004  
Lebensmittel  
tierischen Ursprungs

VO (EG) Nr.  
854/2004  
Überwachung  
tierische Erzeugnisse

VO (EG) Nr. 882/2004  
amtliche Kontrollen

**Hygienepaket**

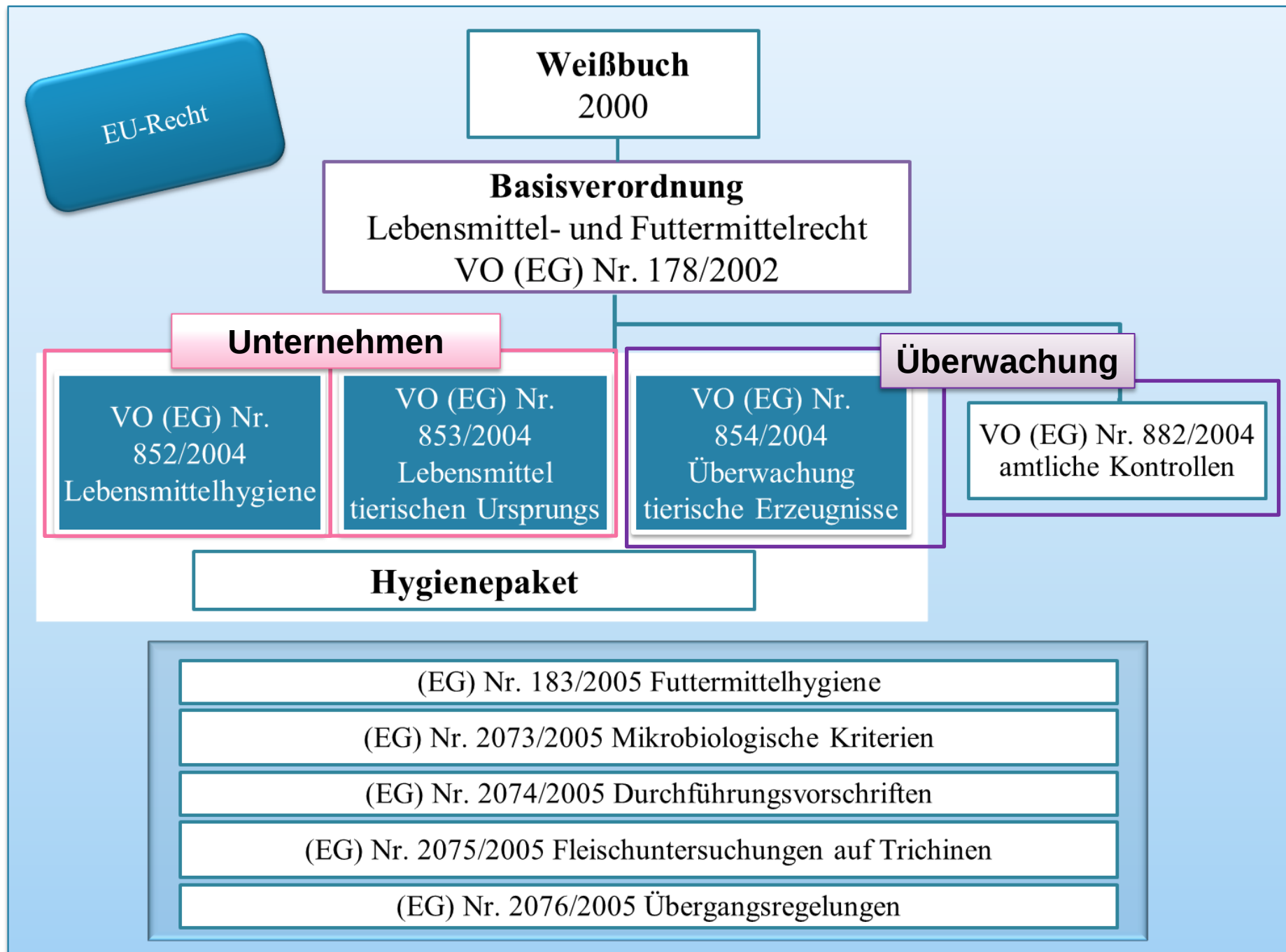
(EG) Nr. 183/2005 Futtermittelhygiene

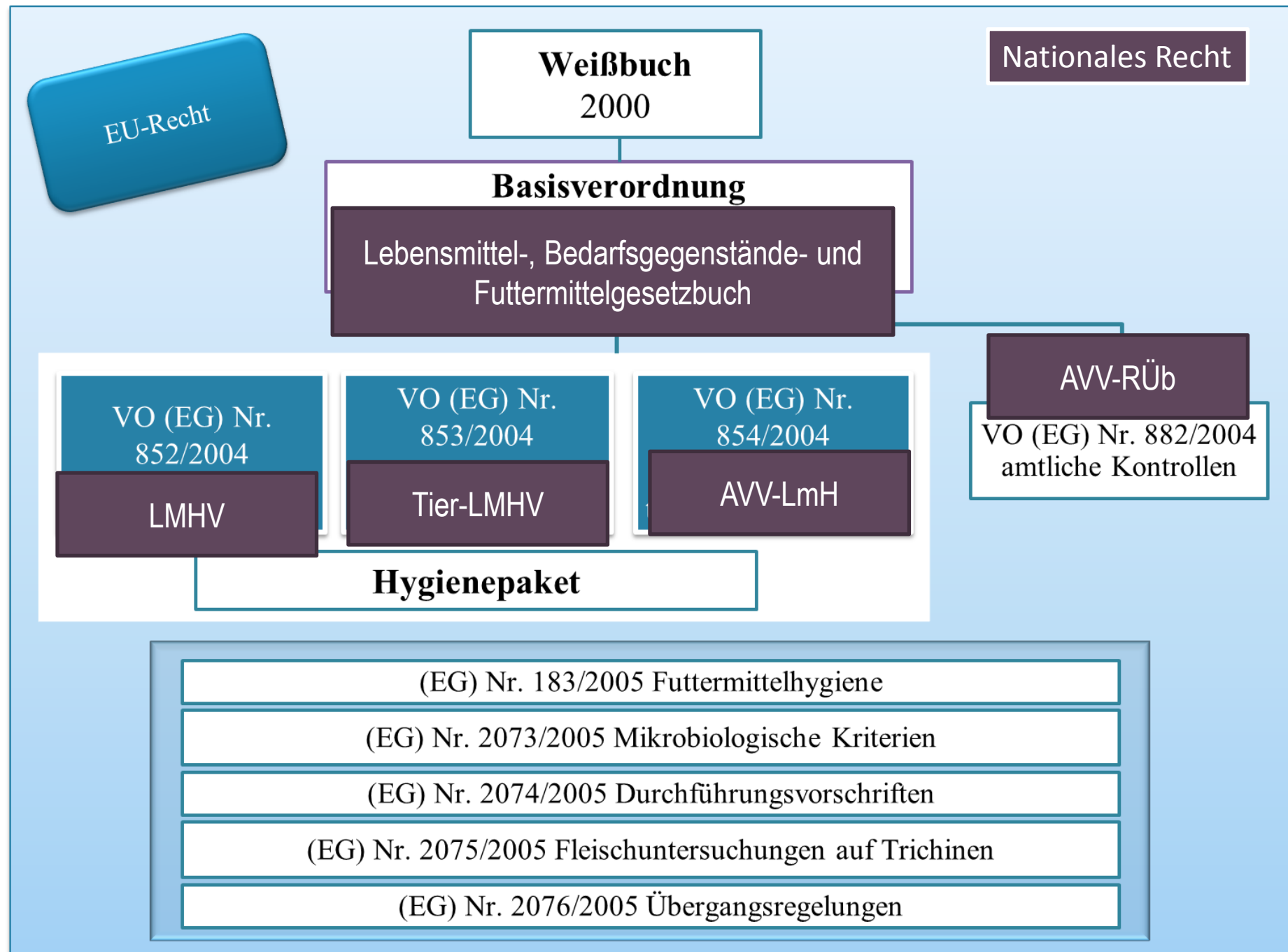
(EG) Nr. 2073/2005 Mikrobiologische Kriterien

(EG) Nr. 2074/2005 Durchführungsvorschriften

(EG) Nr. 2075/2005 Fleischuntersuchungen auf Trichinen

(EG) Nr. 2076/2005 Übergangsregelungen







## 1. Ziel: Schutz der Gesundheit und des Lebens des Menschen

- **Vorsorgegrundsatz** mit hohem Gesundheitsschutzniveau
- Beachtung der Lebensmittelkette **Prinzip: from-farm-to-fork**
- Sicherung durch Grundsätze der **Risikoanalyse**

## 2. Ziel: Schutz der Verbraucherinteressen:

Der Verbraucher muss die Möglichkeit haben, **eine sachkundige Wahl zu treffen.**

- Schutz des Verbrauchers vor Betrug und Täuschung, vor Verfälschung und vor sonstiger Irreführung

## Berücksichtigung von:

**Schutz der Tiergesundheit, dem Tierschutz, dem Pflanzenschutz und der Umwelt** bei der Erreichung der Ziele des Lebensmittelrechts

- kein eigenständiges Ziel



## **Entscheidendes Kriterium:**

- Primärproduktion: Anhang I VO (EG) Nr. 852/2004 und LMHV
- Keine Primärproduktion: Anhang II VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 sowie Tier LMHV

## **kein Primärprodukt:**

- Fleisch schlachtbarer Haustiere
- Wesentliche Veränderung der Beschaffenheit des Primärprodukts



Breite Anwendergruppe: **alle** Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln **zusammenhängende Tätigkeit** ausführen.

**Verantwortung:** für die eigens produzierten Lebensmittel

## Verpflichtung zur Eigenkontrolle

- Orientiert an den HACCP-Grundsätzen
- Abhängig von der Struktur, der Art des Lebensmittels und den Produktions-/Prozessstufen
- Nachweis gegenüber der Behörde, dass ein System eingerichtet wurde



## Kleine Betriebe von Produkten tierischer Herkunft:

Art. 4 Abs. 4 VO (EG) Nr. 854/2004: statt den HACCP-Grundsätzen auch Vorschriften der **Guten Hygienepraxis** anwenden

### Hürden:

- fehlende Informationen und Kenntnisse über Rahmenbedingungen
- Hygienekonzept darzulegen (Vorhanden, aber nicht dokumentiert)

| Grundsätze                               |
|------------------------------------------|
| Hygienevorgaben einhalten                |
| Verantwortung<br>Lebensmittelunternehmer |
| Schulungen des Fachpersonals             |
| Regelmäßige Eigenkontrollen              |
| Zielorientierte Dokumentation            |



## Biologische Risiken

- Bakterien
- Viren
- Parasiten
- ...

## Chemische Risiken

- Rückstände Reinigungsmittel
- Rückstände Pflanzenschutzmittel
- Rückstände Tierarznei
- ...

## Physikalische Risiken

- Metallteile
- Glassplitter
- Knochensplitter
- ...

# Zulassungspflichtig



Registrierungspflicht aller Betriebe,  
Zulassungspflicht für Betriebe, die  
Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten

| Tätigkeit                                                                                                                                                                                                                | Nein | ja |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| Schlachtung Huftiere                                                                                                                                                                                                     |      | X  |
| Schlachten von Geflügel/Hasentieren außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs                                                                                                                                          |      | X  |
| Schlachtung $\geq 10.000$ Geflügel/Hasentieren pro Jahr im eig. landwirtschaftlichen Betrieb                                                                                                                             |      | X  |
| Schlachtung $< 10.000$ Geflügel/Hasentieren pro Jahr im eig. landwirtschaftlichen Betrieb                                                                                                                                | X    |    |
| Primärerzeugnisse                                                                                                                                                                                                        | X    |    |
| Transport                                                                                                                                                                                                                | X    |    |
| Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf                                                                                                                                               | X    |    |
| Jäger, die Wild oder Wildfleisch der Tagesstrecke direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen (Umkreis von 100 km von Wohn- oder Erlegeort) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben | X    |    |
| ...                                                                                                                                                                                                                      |      |    |

Art. 6 Abs. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004

# Antrag auf Zulassung



Initiierung schriftlich durch den Lebensmittelunternehmer

Inhalt: (§ 9 Tier-LMHV)

- Betriebsspiegel sowie Beiblätter
- Entwurf eines maßstabsgetreuen Betriebsplanes; in handwerklich strukturieren Betrieben: Raumnutzung (Tätigkeit pro Raum)
- Zuverlässigkeit Lebensmittelunternehmer, Beispiele: polizeiliches Führungszeugnis/Selbstauskunft
  - Auskunft Zulassungsbehörde

## Erklärung

Hiermit erkläre ich, dass gegen mich zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung und in den letzten fünf Jahren davor kein gerichtliches Strafverfahren und kein staatsanwaltschaftliches Ermittlungsverfahren, insbesondere in lebensmittelrechtlicher Hinsicht, anhängig ist bzw. war bzw. eine Verurteilung erfolgt ist.

Bayrisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (2014): Handbuch Zulassung S. 14.

# Betriebsspiegel



|                                                                                 |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Name des Betriebs                                                               |                             |
| Zulassungs-Nr. (soweit bereits vorhanden)                                       |                             |
| Veterinärkontroll-Nr. (soweit vor dem 1. 1. 2006 erteilt)                       |                             |
| Registrier-Nr. (soweit vorhanden)                                               |                             |
| Lebensmittelunternehmer<br>(i.S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002) |                             |
| Straße                                                                          |                             |
| PLZ, Ort                                                                        |                             |
| Telefonnummer                                                                   |                             |
| Fax                                                                             |                             |
| E-Mail, ggf. Internet                                                           |                             |
| Baujahr                                                                         |                             |
| letzter Umbau                                                                   |                             |
| Betriebsbereiche                                                                |                             |
| Fleisch                                                                         | <input type="checkbox"/> ja |
| Milch                                                                           | <input type="checkbox"/> ja |
| Fisch                                                                           | <input type="checkbox"/> ja |
| Lebende Muscheln                                                                | <input type="checkbox"/> ja |
| Ei/Eiprodukte                                                                   | <input type="checkbox"/> ja |
| Fette und Grieben                                                               | <input type="checkbox"/> ja |
| Mägen, Blasen und Därme                                                         | <input type="checkbox"/> ja |
| Gelatine/Kollagen                                                               | <input type="checkbox"/> ja |
| Sonstiges                                                                       | <input type="checkbox"/> ja |

|                                                                                                                                                                                                       |                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Personal                                                                                                                                                                                              | Männlich                    | Weiblich |
| Gesamtpersonal                                                                                                                                                                                        |                             |          |
| davon im Produktionsbereich                                                                                                                                                                           |                             |          |
| Externes Personal (z.B. Reinigungskräfte)                                                                                                                                                             |                             |          |
| Wasserversorgung                                                                                                                                                                                      |                             |          |
| Öffentliche Wasserversorgung                                                                                                                                                                          | <input type="checkbox"/> ja |          |
| Eigenwasserversorgung (Brunnen)                                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> ja |          |
| sauberes Meerwasser                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> ja |          |
| Umweltrelevante Genehmigungen                                                                                                                                                                         |                             |          |
| Waschplatz für Transportmittel                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> ja |          |
|                                                                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> ja |          |
|                                                                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> ja |          |
| Hinweis:<br>Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt. |                             |          |

# Beiblätter

| Tierart (i.S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Huftiere                                                                      | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Geflügel und Hasentiere                                                       | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Farmwild                                                                      | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Großwild                                                                      | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Kleinwild                                                                     | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Betriebsbereiche                                                              |                                                  |
| Schlachtung                                                                   | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Zerlegung                                                                     | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Herstellung von Hackfleisch                                                   | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch                  | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Verarbeitung                                                                  | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Wildbearbeitung                                                               | <input type="checkbox"/> ja                      |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten                                             | <input type="checkbox"/> ja                      |
| <input type="checkbox"/> Produktion ganzjährig                                | <input type="checkbox"/> Saisonbetrieb (von/bis) |

Anlage 6 Tier-LMHV

| Tierart        | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | Gesamt |
|----------------|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|--------|
| Schweine       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Rinder         |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Schafe         |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Ziegen         |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Einhufer       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Puten          |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Legehennen     |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Masthähnchen   |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Gänse          |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Enten          |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Hasentiere     |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Zuchtlaufvögel |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Farmwild       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| _____          |        |          |          |            |         |         |         |        |
| _____          |        |          |          |            |         |         |         |        |

# Sonderregelung



**Herkunftsbetriebe**, in denen Farmwild oder Laufvögel oder, unter außergewöhnlichen Bedingungen auch **Bisons**, am Herkunftsort geschlachtet und anschließend in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden

→ Gattung **Rind**: § 12 Tier-LMHV

- Nicht Transportfähig
- regelmäßig tierärztlich untersucht (i.d.R. 1 x pro Jahr)
- Antrag durch Eigentümer
- Information Behörde Datum und Zeitpunkt Schlachtung
- Verfahren zur Schlachttieruntersuchung
- Geeignete Einrichtungen zum Schlachten und Entbluten
- Tierschutzanforderungen
- Beförderung der Tiere hygienisch und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof, unter 2 h bzw. 1 h sonst Kühlung
- Ausweiden an Ort und Stelle unter Aufsicht des Tierarztes
- Erklärung des Lebensmittelunternehmers der Tiere bei den Tierkörpern (Tieridentität, Tierarzneimittel, sonstige Behandlungen)
- Informationen Schlachttieruntersuchung vom amtl. Tierarzt (Ergebnis, Informationen Schlachtung und Entbluten, Datum und Zeitpunkt Schlachtung)

# Hausschlachtungen



## **Für den häuslichen Verbrauch**

- Nicht zugelassenen Schlachthof
- Durch Privatperson
- Fleisch nicht in den Verkehr

## **Häusliche Gemeinschaft:**

- In einem Haus leben
- Gemeinsam Lebensmittel verzehren
- Besucher

## **Überprüfungen:**

- amtlichen Fleischuntersuchung
- Schweine, Pferden und anderen Huftiere die Träger von Trichinen sein können:  
amtlichen Untersuchung auf Trichinen
- Störung des Allgemeinbefindens: amtl. Schlachttieruntersuchung

# Zulassung von Betrieben



**Zulassungspflicht** gilt für: (Art. 3 Abs. 5 (EG) Nr. 854/2004)

- Neue Betriebe, die Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Verkehr bringen und
- Für Betriebe, die bereits Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, aber vorher nicht zulassungspflichtig waren.
- Ggf. bei wesentlichen Veränderungen

**Ortsbesichtigung** durch zuständige Behörde (Art. 31 Abs. 2 lit. b) (EG) Nr. 882/2004)

**Voraussetzung der Zulassung:**

- Erfüllung der Anforderungen des Lebensmittelrechts für den Betrieb (Art. 31 Abs. 2 lit. c VO (EG) Nr. 882/2004)
- Zuverlässigkeit Lebensmittelunternehmer

**Zulassungshürden:**

- Räumlich
- Kühlung
- Anlieferung

*„Gerade für **Einzelhandelsbetriebe** bietet sich oftmals die Möglichkeit, nur **Teile des Betriebes zuzulassen**. So muss eine Metzgerei ihren Schlachtbetrieb grundsätzlich zulassen. Die Betriebsteile für die Zerlegung und Verarbeitung des Fleisches unterliegen hingegen im Rahmen des Einzelhandels nur der Registrierung, sofern das Fleisch und die Fleischerzeugnisse nur vor Ort an den Endverbraucher abgegeben werden“\**

# Anforderungen Betrieb



**Definition:** Jede Einheit des Unternehmens

**Hygienesicherung:** Kreuzfreier Produktionsfluss

- Räumliche Trennung von Arbeitsschritten
- Auch zeitliche Trennung möglich (kleine Betriebe)

**Grundsätzlich: Sauber und Instandgehalten**

**Zugang zu reinerem Produktionszweig:** über Hygieneschleuse

- Mind. unumgehbare Einrichtung
  - zum hygienischen Reinigen oder zum Wechsel der Schuhe und
  - der abwaschbaren Arbeitskleidung und
  - zum Reinigen und Desinfizieren der Hände
- Unter gewissen Umständen entbehrlich



Metzgerei Stuhlberger GmbH 10.2014

# Konzeptionelle Anforderungen



*Teil B Anhang II Kapitel I VO (EG) Nr. 852/2004*

Weitere Details:  
Verordnung (EG)  
Nr. 852/2004  
Anhang II Kapitel II  
AVV LmH Anhang 1.1

Ermöglicht angemessene Instandhaltung

Ermöglicht Reinigung und Desinfektion

Ausreichend Arbeitsflächen

Vermeidung von:

Ansammlung Schmutz

Kontakt toxische Stoffe

Bildung Kondenzflüssigkeit

Eindringen Fremdteilchen

Unerwünschter Schimmelbildung

u.a. Schutz Kontamination

u.a. Schädlingsbekämpfung

Gute Lebensmittelhygiene

Temperaturkontrolle

ausreichende Kapazität

Sofern Erforderlich geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume

# Konzeptionelle Anforderungen



Weitere Details:  
Verordnung (EG)  
Nr. 853/2004  
Anhang III

## Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II und AVV LmH Anhang 1.1

| Bereich                | Verordnung (EG) Nr. 852/2004 |                                                                                                                                                                                                                                                               | AVV LmH Verkündungsstand 6.11.2014                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Regelung                     | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                        | Auslegungshilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Beleuchtung</b>     | Anhang II<br>Kapitel I Nr. 7 | angemessen natürlich und/oder künstlich                                                                                                                                                                                                                       | <p>„Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen. Es wird empfohlen, für folgende Mindestlichtstärke zu sorgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollpunkte 540 Lux</li> <li>- Arbeitsräume 220 Lux</li> <li>- Lagerräume 110 Lux</li> <li>- Stallungen im Bereich der Schlachttieruntersuchung 220 Lux</li> <li>- sonstiger Stallbereich 110 Lux.“</li> </ul>                                             |
| <b>Handwaschbecken</b> | Anhang II<br>Kapitel I Nr. 4 | <p>Genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr an geeigneten Standorten sowie mittel zum Händewaschen und hygienischem Händetrocknen.</p> <p>Erforderlichenfalls Trennung von Handwaschbecken und Waschbecken zur Reinigung von Lebensmitteln</p> | <p>„Standorte sind dann geeignet, wenn sie in unmittelbarer Nähe zu Arbeitsplätzen, an denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, gelegen und leicht erreichbar sind, so dass die Benutzung während des Arbeitsablaufes möglich ist, ohne Kontaminationen weiter zu tragen. Soweit in Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, Lebensmittel (einschließlich Mägen, Blasen und Därme) gewaschen werden, sind neben den Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen erforderlich.“</p> |

Auszug



## Sinn und Zweck:

- Überprüfen, ob die Hygienevorschriften eingehalten und
- die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden

## Ausführung:

- Überprüfungen der Tätigkeiten der Lebensmittelunternehmer
- Inspektionen einschließlich Prüfungen der Eigenkontrollen der Unternehmen

## Durchführender:

- bei Schlachthöfen amtlicher Tierarzt (Art. 4 Abs. 7 (EG) Nr. 854/2004)

## Kontrollfrequenzen

- Generell anhand eines Risikobewertungsschlüssels festzulegen

# Kontrollhäufigkeit



## **Regelmäßig, auf Risikobasis, angemessene Häufigkeit**

- Gute Hygienepaxis
- Eigenkontrollen

## **Durchführung ohne Vorankündigung**

## **Zugang der zuständigen Behörde/Prüfern** ZU: (Art. 4 Abs. 1 (EG) Nr. 854/2004)

- Gebäuden, Betriebsstätten, Anlagen und sonstigen Infrastrukturen,
- Dokumenten und Büchern, die von der zuständigen Behörde zur Beurteilung der Lage

## **Art und Umfang**

- Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für die Tiergesundheit,
- Wohlbefindens der Tiere,
- Art und Umfang der durchgeführten Prozesse
- bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts

## **Schwierigkeiten:**

- Zugang zu den Betrieben
- Zeitnot und fehlende Kenntnis über den Betrieb
- Risikoeinschätzung variiert
- HACCP-Auslegung variiert
- Unsicherheiten bei den Kontrollen



Inspektion durch einen amtlichen Tierarzt:

- Prüfung **Informationen Lebensmittelkette**
  - **Holschuld des Schlachthofbetreibers:** Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen, prüfen und entsprechend handeln
- **Schlachttieruntersuchung** (Anhang I Kapitel II Bst. B Nr. 1)
- Wohlbefinden der Tiere (Tierschutztransportverordnung und Tierschutzschlachtverordnung)
- **Fleischuntersuchung**
- Überprüfung spezifiziertes Risikomaterial und sonstige tierische Nebenprodukte
- Labortests
- Genusstauglichkeitskennzeichnung

*„Der in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung tätige Tierarzt trägt die Verantwortung für die menschliche Gesundheit.“*

\*Kommentar Fleischhygiene-Recht



Inspektion durch einen amtlichen Tierarzt:

- Prüfung **Informationen Lebensmittelkette**
  - **Holschuld des Schlachthofbetreibers:** Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen, prüfen und entsprechend handeln

Dokumentationspflichten für Lebensmittelunternehmer die Tiere halten  
(Anhang I (EG) Nr. 852/2004)

- a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten **Futtermittel**;
- b) die den Tieren verabreichten **Tierarzneimittel** und die **sonstigen Behandlungen**, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen;
- c) **aufgetretene sicherheitsrelevante Krankheiten**,
- d) die **Ergebnisse von Analysen** von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, **die für die menschliche Gesundheit von Belang sind** einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden



Inspektion durch einen amtlichen Tierarzt:

- Prüfung **Informationen Lebensmittelkette**
  - **Holschuld des Schlachthofbetreibers:** Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen, prüfen und entsprechend handeln
- **Schlacht tieruntersuchung** (Anhang I Kapitel II Bst. B Nr. 1)
  - **Alle** Tiere müssen höchstens 24h vor der Schlachtung und mind. 24h nach Ankunft im Schlachthof durch einen amtlichen Tierarzt untersucht werden
  - der amtliche Tierarzt kann zudem zu **jeder anderen Zeit** eine Untersuchung verlangen
  - ausreichende Beleuchtung im Stall 110 lux, bei krankheitsverdächtigen Tieren 220 lux
  - Überprüfen:
    - **tierschutzgerechte Behandlung der Tiere:** Tierschutztransportverordnung (Anwesenheit beim Abladevorgang notwendig), TierSchlV
    - **Allgemeinbefinden eines Tieres**, besondere Beachtung **tierseuchenrechtliche Vorschriften**



Inspektion durch einen amtlichen Tierarzt:

- Prüfung **Informationen Lebensmittelkette**
  - **Holschuld des Schlachthofbetreibers:** Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen, prüfen und entsprechend handeln
- **Schlachttieruntersuchung** (Anhang I Kapitel II Bst. B Nr. 1)
- Wohlbefinden der Tiere (Tierschutztransportverordnung und Tierschutzschlachtverordnung)
- **Fleischuntersuchung**

— **Begutachtung äußere Oberflächen:** Muskulatur, Binde- und Fettgewebe, Knochen, insbesondere die gespaltene Wirbelsäule sowie Gelenke und Brustbein, und beim Schwein die Haut

— **Beurteilung:**

- Ausblutung
- Enthäutung bzw. Entborstung
- Ordnungsgemäße Ausweidung
- Körperbau

— Wenn erforderlich: Labortests

— Wenn erforderlich: Spaltung der Schlachtkörper



Inspektion durch einen amtlichen Tierarzt:

- Prüfung **Informationen Lebensmittelkette**
  - **Holschuld des Schlachthofbetreibers:** Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen, prüfen und entsprechend handeln
- **Schlachttieruntersuchung** (Anhang I Kapitel II Bst. B Nr. 1)
- Wohlbefinden der Tiere (Tierschutztransportverordnung und Tierschutzschlachtverordnung)
- **Fleischuntersuchung**
- Überprüfung spezifiziertes Risikomaterial und sonstige tierische Nebenprodukte
- Labortests
- Genusstauglichkeitskennzeichnung

*„Der in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung tätige Tierarzt trägt die Verantwortung für die menschliche Gesundheit.“*

\*Kommentar Fleischhygiene-Recht

# Exkurs: mobile Schlachter



## Kaum Erfahrungswerte

- **In Deutschland:** Matthias Kürten  
<http://www.mobilermetzger.de/>
- **In Österreich:** Herbert Schwaiger  
<http://www.zeit.de/2006/33/510-oestereich-Bio-Bauer>,  
<http://members.aon.at/mss/>
- **Schuss plus Entblutung auf der Weide**  
(bei ganzjähriger Weidehaltung) → [uria.de](http://uria.de)  
<http://agrima-maier.de/products.php?category=1146&page=1>

## Mindestanforderungen an das Fahrzeug zum Töten der Tiere:

- Kühlung,
- Blutauffang,
- Hygieneeinheit
- **SOWIE** an einen Schlachthof angegliedert sein für u.a. die Zerlegung, dieser innerhalb von 2 h erreichbar → Überschreitung der 2h scheint in der Praxis kein Problem



Besuch bei der Firma VION 10.2014

Mobile Vollschlachtungen scheinen finanziell und bei der Zulassung ein Problem darzustellen  
→ Möglichkeit eines Gemeinschaftsschlachthauses (Ansprechpartner: Müller)

# Quellenverzeichnis



- Bayrisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (2014): Handbuch Zulassung.
- Gorny, Dietrich (2006): Handbuch Lebensmittelhygiene-Recht, Behr's Verlag. [Lebensmittelhygiene-Recht]
- Ellerbroek, Lüppo (2014): Kommentar zum Fleischhygiene-Recht, Behr's Verlag. [Kommentar Fleischhygiene-Recht]
- Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (2009): Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter. [Leitlinie für Direktvermarkter]
- Holle, Martin (2014): Rechtsquellen, Ziele und Grundsätze des Lebensmittelrechts, Fakultät Life Science, HAW-Hamburg [Grundsätze Lebensmittelrecht].
- Lutz, Wolfgang (2011): Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien, 3. Auflage, Deutscher Fleischer-Verband. [Leitlinie für eine gute Hygienepaxis]
- Zipfel, Walter/ Rathke, Kurt-Dietrich (2014): Kommentar Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung, 156. Ergänzungslieferung, C.H.BECK. [Kommentar Lebensmittelrecht]
- Dr. Katrin Eder, amtl. Veterinärärztin
- Jörk Wilke, Northern Institute of Thinking
- Hans-Jürgen Müller, Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung



Viele Dank  
für die Aufmerksamkeit

**Fragen?**

Anja Schäffler

Leuphana Universität Lüneburg  
Professur für Energie- und Umweltrecht  
Scharnhorststraße 1  
C 11.421  
21335 Lüneburg

Mail: [Schaeffler@leuphana.de](mailto:Schaeffler@leuphana.de)