

Frühsommer im Waldviertel

Ebersberg Vom 24. – 26. 6. ist eine Busreise des vlf Ebersberg ins Waldviertel in Österreich geplant. Es werden eine Ölmühle im Mühlviertel, ein Mostbauer, das Mohndorf Armschlag sowie das Stift Melk besucht. Der Reisepreis beträgt 425 €. Infos und Anmeldung (bis 10. 5.) beim Reiseservice Vogt, Tel. 07939 99066-33, E-Mail: thomas.baumann@reiseservice-vogt.de.

Aktuelles über die DüV

Höchststadt/Aisch Mitte April fand eine gemeinsame Videokonferenz vom vlf Höchststadt/Aisch, dem Maschinenring Regnitz-Franken und der Interessengemeinschaft Sandsteinkeuper Höchststadt-Bamberg (IG) statt. Den Teilnehmern wurde erklärt, wie sie am Beispiel des Grundwasserkörpers (GWK) Sandsteinkeuper Höchststadt selbst abschätzen können, wie sich die angekündigte Neuausweisung der Roten Gebiete in ihrem GWK auswirken könnte.

Die IG berichtete zudem über den aktuellen Stand der von ihr unterstützten Normenkontrollklage. Ein zusätzlich gestellter Eilantrag wurde vom Bayerischen Verwaltungsgerichtshof zwischenzeitlich abgewiesen. Als Erfolg sieht die IG, dass dabei aber ausdrücklich festgestellt wurde, die Öffentlichkeitsbeteiligung bei Änderung der Düngeverordnung (DüV) sei nicht ordnungsgemäß durchgeführt worden. Das Änderungsverfahren der DüV leidet daher an einem Verfahrensmangel. Nach Auffassung des Gerichts soll dieser Mangel indes nur das Verbot der Düngung auf gefrorenem Boden (§ 5 Abs. 1 DüV) betreffen. Ob sich der Verfahrensmangel tatsächlich nur auf einzelne Normen der DüV beschränkt oder ob deshalb die gesamte DüV unwirksam ist und somit die Folgeverordnungen, wird im Hauptsacheverfahren zu klären sein.

Wie die IG zudem erklärte, zitiert der Bayerische Verwaltungsgerichtshof in seiner Eilentscheidung auch die vom damaligen Bundesumweltministerium (BMU) im Deutschen Verwaltungsblatt Ausgabe 1/2021 publizierte These: Für klagende Dritte, z. B. Landwirte, ist die jeweils korrekte Umsetzung der AVV GeA kein geeigneter Prüfmaßstab in einem Normenkontrollverfahren gegen die AVDüV (Bayerische Ausführungsverordnung zur Düngeverordnung). Hier sieht die IG als Erfolg, dass diese These des BMUs bereits im Eilverfahren vom Gericht kritisch aufgegriffen und hinterfragt wird. Auch hier wird im Hauptsacheverfahren zu klären sein, ob es, wie vom BMU dargestellt, der alten Bundesregierung tatsächlich gelungen ist „Schutzklauseln“ gegenüber klagenden Landwirten festzusetzen.

Thomas Pfeiffer

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 0876 1-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de

Neuerungen zum Schlachten im Herkunftsbetrieb

Passau Zum Thema „Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht – Theorie und Umsetzung in die Praxis“ informierten sich 118 Teilnehmer Ende Januar in der überregionalen Onlineschulung des AELF Passau. Die Lebensmittelhygienschulung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird jährlich vom AELF Passau angeboten. Sabrina Vielreicher, Hauswirtschaftsrätin und Ansprechpartnerin für die Bereiche Direktvermarktung, Urlaub auf dem Bauernhof und Bauernhofgastronomie am Amt verschaffte sich zuerst einen Überblick, in welchen Bereichen die Teilnehmer tätig sind. Mehr als die Hälfte betreiben Direktvermarktung. Die Anbieter von Urlaub auf dem Bauernhof, Erlebnisorientierte Angebote und Bauernhofgastronomie verteilten sich gleichmäßig.

Dr. Matthias Krause, Fachbereichsleiter Verbraucherschutz/Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Passau, berichtete von der praktischen Umsetzung und gab praxisnahe Informationen zum Kontrollablauf. Begonnen wurde mit den wichtigsten Gesetzesgrundlagen der EU und Deutschlands sowie deren Fundstellen. Dazu zählen unter anderem die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Lebensmittelhygiene-Verordnung, mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sowie die Kontrollverordnung. Dr. Krause wies darauf hin, dass der Begriff Direktvermarktung nicht rechtstechnischer Herkunft ist, sondern umgangssprachlich verwendet wird. Rechtlich gesehen sind die Anbieter als

Primärerzeuger oder als Lebensmittelunternehmer einzustufen. Danach richtet sich, ob nur grundlegende Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit sowie für Primärerzeuger beachtet werden müssen oder zusätzlich nationale Vorschriften oder sogar das EU-Recht bezüglich Lebensmittelhygiene zu erfüllen sind. Schlussendlich stellte sich heraus, dass fast alle rechtlich als Lebensmittelunternehmer eingestuft werden. Ausnahmen werden bei Abgaben von „kleineren Mengen“ gemacht, z. B. bei Eiern aus eigener Erzeugung, weniger als 350 Legehennen. Hierzu gelten wieder gewisse Anforderungen, über die man sich gut informieren soll.

Weitere Voraussetzungen sind die Hygiene- und Dokumentationsvorschriften. Eine gute Hygienepaxis, um Gefahren zu verhindern, ist somit unerlässlich. Dr. Krause verriet, wie dies gelingt: „Sauberkeit plus Ordnung ergibt Sicherheit. Achten Sie auf die Einhaltung von Betriebs-, Prozess und Personalhygiene sowie die betriebliche Eigenkontrolle und Dokumentation.“

Am Ende des Vortrags informierte der Referent über die Vorschriften zur Abgabe von Rohmilch, Hausschlachtung, Abgabe von Eiern und hofnahe Schlachtung. Eine Neuregelung seit September 2021 zeigte sich bei der hofnahen Schlachtung. Hier darf nun eine Schlachtung am Herkunftsbetrieb durchgeführt werden. Die Schlachtung (Betäubung, Entblutung) erfolgt vor Ort und anschließend wird der Schlachtierkörper zum EU-zugelassenen Schlachtbetrieb transportiert. Je Schlachtvorgang dürfen bis zu drei Rinder oder bis zu sechs Schweine oder bis zu drei Pferde/Esel angemeldet werden. „Natürlich müssen hierbei gewisse Vorschriften beachtet werden, wie die Antragstellung bei der für den Herkunftsbetrieb zuständigen Veterinärbehörde, eine schriftliche Vereinbarung zwischen Eigentümer der Schlachttiere und Schlachthofbetreiber, das Nutzungskonzept mit Festlegung der Verantwortlichkeiten sowie Vorhandensein einer „Mobilen Einheit“ mit Eignungsprüfung und ggf. Kühlvorrichtungen je nach Transportdauer und Witterung“, betonte Dr. Krause. Ebenso müssen das Tierschutzrecht und die vorgeschriebenen Betäubungsarten eingehalten werden. Nähere Infos erhält man beim Veterinäramt.

Zum Abschluss verwies Vielreicher auf die weiteren Qualifizierungsmöglichkeiten unter www.weiterbildung.bayern.de. Weitere Infos finden die Landwirte und Landwirtinnen über die Homepage des AELF sowie auf der Seite der LfL.



FOTO: AELF PASSAU

Hygienevorschriften: Über die Neuregelungen und deren praktischen Umsetzung bei der hofnahen Schlachtung informierte Dr. Matthias Krause.

Veranstaltungen

Bad Staffelstein 5. 5., 20 Uhr, GH Karolinenhöhe, Trieb, Politikgespräch des vlf Bad Staffelstein, Themen: Umsetzung der Vorschläge der Borchert-Kommission und der Energiewende in Bayern. Anmeldung unter www.vlf-bayern.de.

Holzkirchen 5. 5., 19.30 Uhr, GH Altwirt Sachsenkam, Hauptversammlung des vlf Holzkirchen, Thema: „Die neuen GAP-Regelungen – was kommt auf die Bauern zu?“. Anmeldung unter E-Mail: poststelle@aelf-hk.bayern.de. Bitte mit aktuellem negativen Coronatestergebnis. Testmöglichkeit vor der Veranstaltung.

Kitzingen 11. 5., 17.30 – 21 Uhr, Ferien- und Winzerhof Braun, Hallburger Weg 4, 97334 Nordheim, Heimatliche Exkursion in Nordheim am Main des vlf Kitzingen. Winzermeister Udo Braun berichtet über bestehende und geplante Bewässerungssysteme für den Weinbau. Anmeldung bis 6. 5. unter Tel. 09321 3009-0.

Kitzingen 12. 5., 13 Uhr, Treffpunkt am Schweinestall der Bayerischen Staatsgüter zwischen Schwarzenau und Neuses am Berg, Praxistag „Striegeln und Hacken“ – Mechanische Unkrautbekämpfung des vlf Kitzingen in Zusammenarbeit mit den BaySG und dem AELF-KW. Keine Anmeldung erforderlich.