

## Stellungnahme

### zu von der EU-Kommission vorgelegten Non-Papers zu delegierten und Durchführungsrechtsakten zur Verordnung (EU) 2017/625 (EU-Kontroll-Verordnung)

Die BTK begrüßt, dass sich die von der EU-Kommission vorgelegten Non-Papers bzgl. der Regelungen zur amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung an der bisher gültigen Rechtslage orientieren und bewährte Regelungen übernehmen. Die BTK hält dieses Vorgehen für zielführend und im Sinne eines kontinuierlichen gesundheitlichen Verbraucherschutzes für angebracht. Richtlinie für die weiteren Diskussionen sollte vordergründig sein, nicht hinter geltendes Recht zurückzufallen.

Die BTK möchte dennoch die Gelegenheit nutzen, auf einige Punkte, die aus unserer Sicht noch verbessert werden könnten, hinzuweisen.

#### **Entwurf eines delegierten Rechtsakts zu Artikel 18 (7)**

(Non-Paper in view of a possible delegated act based on Article 18 (7) of Regulation (EU) 2017/625)

- **Schlachttieruntersuchung: Vorselektion durch amtlichen Fachassistenten** (Artikel 1.1 des Entwurfs)

Der amtliche Tierarzt ist bei der Schlachttieruntersuchung unentbehrlich. Auch wenn eine Vorselektion durch den amtlichen Fachassistenten eine wertvolle Unterstützung sein kann, so muss die Entscheidung zur Schlachtfreigabe immer beim amtlichen Tierarzt liegen. In der jetzigen Formulierung ist zwar die Verantwortung des Tierarztes festgeschrieben, nicht jedoch die Entscheidung zur Schlachtfreigabe. Die Formulierung „unter Verantwortung des amtlichen Tierarztes“ bedeutet laut Begriffsdefinition, dass die Anwesenheit des Tierarztes bei der beschriebenen Tätigkeit nicht erforderlich ist. Hier besteht die Gefahr, dass der amtliche Tierarzt Tiere, die vom amtlichen Fachassistenten nicht vorselektiert, also nicht beanstandet wurden, gar nicht zu Gesicht bekommt. Um Missbrauchspotential vorzubeugen, sollte die Formulierung der Bedingungen für die Vorselektion durch den amtlichen Fachassistenten daher sehr präzise gefasst werden.

- **Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb** (Artikel 1.4 des Entwurfs und dazugehöriger Anhang I)

Die in den Entwürfen festgelegten Möglichkeiten zur Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb entsprechen der bisher geltenden Rechtslage, was von der BTK begrüßt wird. Zur Beurteilung der Tiergesundheit hat die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb deutliche Vorteile gegenüber der Begutachtung im Schlachthof, insbesondere, da die Lebensmittelketteninformation in der bisher üblichen Form nicht geeignet ist, die Bestandsgesundheit umfassend zu beurteilen. Die BTK gibt außerdem zu bedenken, dass sich der Gesundheitszustand der Tiere durch die Transportbedingungen auf dem Weg zum Schlachthof verschlechtern kann. Über Bedingungen für

eine erneute Begutachtung am Schlachthof, insbesondere auch unter Tierschutzaspekten, sollte nachgedacht werden.

Voraussetzung für die Durchführung der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb ist, dass diese von einem unabhängigen amtlichen Tierarzt durchgeführt wird. Amtliche Schlachttieruntersuchungen dürfen nicht vom Hoftierarzt durchgeführt werden, da hier automatisch ein Interessenskonflikt besteht. Das ist im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes nicht akzeptabel.

Aus fachlicher Sicht hält die BTK eine Ausweitung der amtlichen Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb für sinnvoll. Nur im Bestand kann eine umfassende Beurteilung des Gesundheitszustands der Tiere erfolgen. Auch Tierschutzaspekte können dabei berücksichtigt werden. Unverzichtbar bleibt allerdings eine erneute Tierschutzkontrolle bei der Ankunft der Tiere im Schlachthof. Dabei können auch während des Transports aufgetretene Verletzungen und die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen bewertet werden.

Durch die Bewertung der Tiergesundheit im Bestand verbunden mit einer Tierschutzkontrolle am Schlachthof ließe sich nach Ansicht der BTK ein deutlicher Mehrwert für den gesundheitlichen Verbraucherschutz generieren.

- **„bestimmte Schlachthöfe“ und diskontinuierliche Schlachtung**

Eine konkrete Definition für die unbestimmten Rechtsbegriffe „bestimmte Schlachthöfe“ bzw. „diskontinuierliche Schlachtung“ ist erforderlich. Bereits im jetzigen Regelwerk ist eine sehr breite Auslegung möglich, die nicht im eigentlichen Sinne des Verordnungsgebers sein kann. Die für kleine Schlachtbetriebe (Schlachtung nur an wenigen Tagen in der Woche) notwendigen Ausnahmeregelungen dürfen nicht von großen Betrieben missbraucht werden, indem sie einfach einen Tag „Schlachtungspause“ einlegen.

### **Entwurf eines Durchführungsrechtsakts zu Artikel 18 (8)**

(Non-Paper in view of a possible implementing act based on Article 18 (8) of Regulation (EU) 2017/625)

- **Geschlechtsgeruch** (Erwägungsgrund (4) des Entwurfs in Verbindung mit Anhang III, Kapitel V 1 (p) und 2 (c))

Der Entwurf sieht vor, dass der Befund „Geschlechtsgeruch“ nicht mehr wie bisher automatisch zur Untauglichmachung des Schlachtkörpers führen soll. Daraus ergibt sich eine Ungleichbehandlung bei Auftreten von substantiellen Mängeln: DFD<sup>1</sup> und PSE<sup>2</sup>-Fleisch wären beispielsweise weiterhin als untauglich zu deklarieren, obwohl es sich auch hier um reine Qualitätsmerkmale handelt. Die BTK empfiehlt, alle substantiellen Mängel gleich zu behandeln: 1. entweder wie bisher weiterhin eine amtliche Untauglichmachung oder 2. eine komplette Rückgabe der Verantwortung für substantielle Mängel an den Lebensmittelunternehmer.

Aus Sicht der BTK ist die zweite Variante eine logische Konsequenz, da es sich bei den substantiellen Mängeln um reine Qualitätsmerkmale handelt, von denen keine gesundheitlichen Risiken ausgehen. Die Verantwortung für die Qualität der Produkte liegt beim Lebensmittelunternehmer. Das amtliche Personal ist für die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes verantwortlich und sollte auch dafür eingesetzt werden. Eine Rückgabe der Routineüberprüfung nach Qualitätsmerkmalen an den Lebensmittelunternehmer wäre konsequent. Die amtliche Lebensmittelkontrolle (Überprüfung, ob „drin ist was drauf steht“) bleibt davon unberührt.

---

<sup>1</sup> dark, firm and dry: als dunkel und trocken eingestuftes Fleisch

<sup>2</sup> pale, soft and exudative: helles, wässriges Fleisch

- **berührungsarme risikoorientierte Fleischuntersuchung** („visuelle Fleischuntersuchung“; Anhang IV, Kapitel I bis IV)

Grundsätzlich wird die Möglichkeit zur visuellen Fleischuntersuchung begrüßt. Diese hat allerdings auch ihre Grenzen. Ggf. ist es erforderlich, die vorgesehene Dreistufigkeit (visuelle Untersuchung, konventionelle Untersuchung, zusätzliche Beprobung) genauer zu definieren, um einem reinen Abstellen auf die visuelle Untersuchung vorzubeugen. Eine alleinige visuelle Fleischbeschau kann aus Sicht der BTK nur befürwortet werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind: 1. Vorliegen einer aussagekräftigen Lebensmittelketteninformation, 2. die zu untersuchenden Schlachtkörper stammen aus einem einheitlichen „Tierstapel“ (z.B. Mastdurchgang eines Betriebs), 3. positive tierärztliche Risikobewertung.

Insbesondere bzgl. der Aussagekraft der Lebensmittelketteninformation besteht noch erheblicher Verbesserungsbedarf. Die BTK rät dringend, die Vorteile der visuellen Fleischbeschau nicht dadurch zu unterlaufen, dass die erforderlichen Voraussetzungen nicht ausreichend erfüllt werden. Das eigentliche Ziel, die Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes durch eine Risikominimierung, wird dadurch konterkariert.

Die im Entwurf zu Artikel 18 (8), Anhang IV, Kapitel I A für das Rind festgelegte Altersgrenze mit Möglichkeit zur visuellen Fleischbeschau (neun Monate) ist darüber hinaus willkürlich und ergibt wenig Sinn. Insbesondere bei Kühen ist von einem reduzierten Untersuchungsgang abzuraten.

Berlin, den 01. September 2017

---

Die Bundestierärztekammer ist eine Arbeitsgemeinschaft der 17 Landes-/Tierärztekammern in Deutschland. Sie vertritt die Belange aller rund 40.000 Tierärztinnen und Tierärzte, Praktiker, Amtsveterinäre, Wissenschaftler und Tierärzte in anderen Berufszweigen, gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit auf Bundes- und EU-Ebene.