

# Die Frage nach der Fleischherkunft

## Regionalmarke setzt neues Gesetz zur Lebensmittelverordnung um

**Viele Verbraucher sind bezüglich der Herkunft des Fleisches an der Fleischtheke oft verunsichert. Eine neue Lebensmittelinformationsverordnung soll dies nun ändern.**

**PRÜM.** Bereits seit der BSE Krise Ende der 1990er Jahre gibt es ein Etikettierungssystem für Rindfleisch, in dem nachgewiesen werden muss, woher das Fleisch kommt und wo das Tier geschlachtet wurde. Im Dezember 2014 ist eine neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft getreten. Bis zum 1. April wird damit auch eine Herkunftssicherung für die Fleischarten Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel und Wild rechtlich verbindlich.

Die Teilnehmer der Regionalmarke Eifel haben bereits im Vorfeld eine Voraussetzung geschaffen, um die in der neuen Verordnung geforderte Herkunftssicherung für Fleisch umzusetzen. Die Produzenten der Regionalmarke werden schon jetzt regelmäßig hinsichtlich Fleischherkunft aus der Region Eifel von unabhängigen Instituten kontrolliert. Dadurch erhält der Verbraucher bereits vor der neuen Verordnung mehr Sicherheit, wo das Fleisch letztendlich herkommt. Um die neuen Anforderungen rechtssicher umsetzen zu können und die Betriebe der

Prozesskette »Eifel Fleisch« umfassend beim Thema Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit unterstützen zu können, hat sich die Regionalmarke dazu entschlossen, eine Zusammenarbeit mit der Orgainvent GmbH aus Bonn einzugehen, die bereits 1998 ein System zur Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch entwickelte. Arndt Balter, Produktmanager bei der Eifel-Marke erklärt: »Kern der Regionalmarke im Bereich Lebensmittel ist und bleibt eine kontrollierte Herkunft, Qualität und ein für den Verbraucher nachvollziehbares und transparentes Produktionsverfahren. Für uns ist die Zusammenarbeit mit Orgainvent entscheidend, da sie viele

Vorteile gerade für die klein- und mittelständischen Strukturen liefert. Im Rahmen unserer Kooperation stehen die Spezialisten des Unternehmens unseren Betrieben mit Rat und Tat zur Seite.« Dirk Kleis, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft MEHR und Gesellschafter der Regionalmarke bestätigt: »Durch die neue Kooperation erhalten die handwerklich arbeitenden Betriebe ein weiteres wichtiges Fundament für ihre qualitativ hochwertige Arbeit.«

Für den Verbraucher bietet diese Kooperation Vorteile: Sie erleichtert den Informationsaustausch an der Fleischtheke und steigert damit die Sicherheit beim Kunden. **red/sch**



Dirk Kleis (Kreishandwerkerschaft), Arndt Balter (Regionalmarke), Andreas Schmadel, Dr. Kirsten Schneehagen (Orgainvent) (v.l.) beim Treffen in Prüm. Foto: RME GmbH