

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 25.02.2015

Seite: 10 / EIFEL

Ob Schaf, ob Schwein: Herkunft muss sein

Qualitätssicherung beim Fleisch: Regionalmarke in Prüm setzt neues Gesetz um

Wo genau kommt mein Fleisch her? Was an Informationen für die Kunden sein muss, bestimmt nun eine neue Regelung. Ihr sperriger Name: Lebensmittelinformationsverordnung. Zu den ersten, die sie umsetzen, zählen die Mitglieder der Regionalmarke Eifel.

Prüm. Beim Rind muss das seit der BSE-Krise gegen Ende der 1990er Jahre schon sein: Die genaue Angabe darüber, woher das Fleisch kommt und wo das Tier geschlachtet worden ist, das in Topf oder Pfanne landet. Jeder Käufer muss das schnell und einfach erkennen können.

Nun ist eine neue Verordnung in Kraft getreten, die auch andere Tierarten umfasst: Bis zum 1. April, sagt Arndt Balter, Produktmanager bei der Eifel-Marke mit Sitz in Prüm, werde die Herkunftskennzeichnung auch für das Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel und Wild rechtlich verbindlich.

Die Eifeler, sagt Balter, haben sich „Profis mit ins Boot geholt“, um der Verordnung nachzukommen und sind eine Zusammenarbeit mit der Orgainvent GmbH in Bonn eingegangen. Das Unternehmen entwickelte bereits 1998 ein System zur Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch. Nun werden sich die insgesamt 23 Fleischerzeuger und -Verarbeiter (wie Metzger und Schlachtbetrie-

be) sowie die beteiligten Landwirte der Marke dem erweiterten System anschließen, das die Bonner ebenfalls entwickelten und betreuen.

Und damit sei man bundesweit ganz vorn: „Wir sind die erste Regionalmarke, die das umgesetzt hat“, sagt Balter. Die neuen Regelungen „beginnen beim Landwirt und enden bei der Kennzeichnung des Metzgers an der



Die Herkunft der Tiere muss klar nachvollziehbar sei. FOTO: DPA

Fleischtheke“. Diese erhielten jetzt die Möglichkeit, verbindliche Aussagen darüber treffen zu können, wo genau das Fleisch und die Tierarten herkommen. Das muss zwar jeder angeben, der Fleisch vermarktet, aber gerade das verstehen die Eifeler als Chance: Denn der Kunde kann bei den Fleischprodukten der Eifel-Marke künftig nicht nur genau sehen, dass das Tier aus Deutschland oder Belgien stammt, sondern eben auch die Regionsangabe Eifel wiederfinden und auch erkennen, ob das Produkt zum Beispiel aus besonders artgerechter Haltung kommt oder nicht. „Das ist die Zukunft“, sagt Balter. „Und das ist unser Vorteil.“

Zwar werden die Produzenten bereits jetzt regelmäßig kontrol-

liert. Mit der aktuellen Verordnung aber habe man das System auf neue Füße stellen müssen. Und dank der Betreuung von Orgainvent, sagt Balter, „haben wir viel mehr Rechtssicherheit.“ Denn das Unternehmen sei „die zentrale Organisation in Deutschland, die das Thema Herkunftssicherung für Fleisch umsetzt“.

Übrigens sind die Eifeler Marken-Metzger nicht nur fix bei der Umsetzung der neuen Verordnung, sie nehmen im Grunde bereits eine Initiative des EU-Parlaments vom Januar vorweg. Das hat beschlossen, einen Herkunftsnachweis auch für Produkte einzuführen, in denen Fleisch als Zutat verarbeitet wurde.

Denn noch gilt: Ist ein Stück Fleisch mariniert oder gesalzen, fällt es schon nicht mehr unter die Verordnung.

Anders sieht es aber bei Produkten der Eifel-Marke aus: Metzger, die sie nutzen wollen, müssen nachweisen können, dass auch verarbeitetes Fleisch, beispielsweise in der Wurst, aus der Eifel stammt. „Mindestens einmal im Jahr wird das auch von einem unabhängigen Prüfer kontrolliert“, sagt Arndt Balter. *jpl*

● Die Qualitätskriterien der Eifel-Marke im Internet unter www.regionalmarke-eifel.de.

MEINUNG
FRITZ-PETER
LINDEN



EXTRA

Um als Metzgerei das Logo der Eifel-Marke führen zu dürfen, muss ein Betrieb zum einen in der Eifel liegen, die Verwendung von Tieren aus der Region nachweisen können und sich mit den jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der Qualitätskriterien einverstanden erklären. So muss bei Rindern garantiert werden, dass

die Tiere in der Eifel geboren, dort aufgewachsen und gemästet worden sind. Das Grundfutter darf ausschließlich aus der Eifel stammen. Für jede Fleischart werden eigene Qualitätsregeln aufgestellt. Bei Produkten, die Fleisch enthalten, muss ebenfalls dokumentiert werden, dass die Zutaten aus der Eifel stammen. *aff*

Voran gehen

Wie man hört, ist die Lebensmittelindustrie nicht so glücklich mit der neuen Verordnung. Die Eifeler hingegen packen die Sache an, weil sie nichts zu verbergen haben. Ja, es stimmt: Ihre Produkte sind teurer als so mancher Kram, den man in den Regalen findet. Auch weil sie so strikt kontrolliert werden. Aber gerade deshalb sind sie es wert. f.linden@volksfreund.de