

# Regionalmarke EIFEL am Puls der Zeit

## Regionalmarke EIFEL reagiert auf neue EU Verordnung zur Herkunftssicherung für Fleisch – Neue Kooperation mit der Bonner ORGAINVENT GmbH – „Weiteres wichtiges Fundament für qualitativ hochwertige Arbeit“

**Eifel** - Die Teilnehmer der Regionalmarke EIFEL haben bereits eine gute Voraussetzung geschaffen, um die in der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU geforderte „Herkunftssicherung für Fleisch“ optimal umzusetzen. Die Verordnung ist am 13. Dezember 2014 in Kraft getreten.

Die EIFEL Produzenten werden bereits jetzt hinsichtlich Fleischherkunft aus der Region Eifel von unabhängigen Instituten regelmäßig kontrolliert. Seit der BSE Krise Ende der 1990er Jahre gibt es ein „Etikettierungssystem für Rindfleisch“, wonach besondere Aussagen wie etwa eine spezielle Fütterung oder die Herkunft aus einer bestimmten Region per Prüfung für den Gesetzgeber nachgewiesen werden musste.



Besiegelten die neue Kooperation (v.l.): Dirk Kleis, Arndt Balter, Andreas Schmadel und Dr. Kirsten Schneehagen. Foto: RME GmbH /pp/Agentur ProfiPress

Bis zum 1. April 2015 wird eine solche Herkunftssicherung auch für die Fleischarten „Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Wild“ rechtlich verbindlich. Dadurch erhält der Verbraucher mehr Einsicht, wo das Fleisch letztendlich herkommt. Um auch 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 EIFEL GmbH dazu entschlossen, eine Zusammenarbeit mit der ORGAINVENT GmbH ([www.orgainvent.de](http://www.orgainvent.de)) einzugehen.

Arndt Balter von der Regionalmarke EIFEL GmbH dazu: „Kern der Regionalmarke EIFEL im Bereich Lebensmittel ist und bleibt eine kontrollierte Herkunft, Qualität und ein für den Verbraucher nachvollziehbares und transparentes Produktionsverfahren.“ Gerade die Transparenz, so Balter, sei von entscheidender Bedeutung. Die ORGAINVENT GmbH aus Bonn bietet hier ein

etabliertes System zur Herkunftssicherung für Fleisch, anhand dessen die Herkunft der Fleischarten aus der Eifel neutral belegt und auch regelmäßig kontrolliert werde. „Für uns ist die

Zusammenarbeit entscheidend, da sie viele Vorteile gerade für die klein- und mittelständischen Strukturen liefert. Im Rahmen unserer Kooperation stehen die Spezialisten von ORGAINVENT unseren Betrieben mit Rat und Tat zur Seite“, erklärt Arndt Balter.

Dr. Kirsten Schneehagen und Andreas Schmadel von der ORGAINVENT GmbH sagten zur neuen Kooperation: „Erste Gespräche gab es bereits 2013, aber erst 2014 mit dem konkreten Ziel vor Augen, die LMIV ab Dezember 2014 umzusetzen.“ Fleisch, so die Experten, gelte als sensibles Lebensmittel. Ein Regionalprogramm wie das der Regionalmarke EIFEL müsse daher belastbaren Kontrollen standhalten, damit das Vertrauen der Verbraucher gerechtfertigt ist. „Die Herkunft »EIFEL« wurde auch bisher neutral im Rahmen der Teilnahme an der Regionalmarke EIFEL kontrolliert. Jetzt gilt es das System auszubauen, zu optimieren und alle Beteiligten regelmäßig zu beraten und weiterzubilden“, so Dr. Schneehagen.

Auch Dirk Kleis, der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft MEHR und gleichzeitig Gesellschafter der Regionalmarke EIFEL GmbH, bestätigte: „Die Entwicklungen der Regionalmarke EIFEL sind grundlegend als positiv zu bewerten. Durch die neue Kooperation erhalten die handwerklich arbeitenden Betriebe ein weiteres wichtiges Fundament für ihre qualitativ hochwertige Arbeit.“

**pp/Agentur ProfiPress**