

Marke Eifel als Siegel für Qualität

Prozessstufen müssen
vorher geprüft werden

■ **Eifel.** Die Regionalmarke Eifel (RME) ist ein besonders Qualitätssiegel, das Betriebe nicht ohne Weiteres verwenden dürfen. Darauf macht Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke Eifel GmbH, aufmerksam.

Damit Betriebe, etwa Metzger, nun das RME-Logo und die Bezeichnung „Regionalmarke Eifel“ anwenden dürfen, müssen die unterschiedlichen Prozessstufen (Landwirtschaft, Schlacht- und Zerlegebetriebe, Metzgereien, Lebensmitteleinzelhandel) von neutralen Kontrollstellen hinsichtlich Warenfluss und Rückverfolgbarkeit in die Eifelregion geprüft werden. Dadurch wird die Herkunft Eifel beim Frischfleisch und bei Fleischprodukten belegt. Beim Regionalmarke-Eifel-Herkunftssicherungssystem handle es sich um ein freiwilliges Kontrollsystem. Die Grundlage bildet laut Pfeifer eine Kooperation mit der Firma Orgainvent, die den Bereich der Herkunft rechtssicher umsetzt. Beim Thema Fleisch habe die Regionalmarke eine wichtige Zielsetzung: die Stärkung der heimischen Landwirtschaft durch den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten.

Hierzu sei es zunächst wichtig, ausschließlich Tiere von landwirtschaftlichen Erzeugern aus der Eifel zu bekommen, die dann zu Produkten der Regionalmarke Eifel verarbeitet werden. Darin liegt eine besondere Herausforderung, wie Pfeifer sagt: In den vergangenen Jahren sei die Anzahl landwirtschaftlicher Erzeuger (Ferkelerzeuger, Schweinemastbetriebe) in der Eifel stark gesunken.

Mit freundlicher Genehmigung der Rheinzeitung