

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Informationsbrief Nummer 6

vom Januar 2010

In eigener Sache

Mit unserem sechsten Informationsbrief nähern wir uns nun leider schon dem – vorläufig offiziellen - Ende unseres Projektes.

In den letzten Wochen des vergangenen Jahres hatten wir alle Hände voll damit zu tun, angeforderte Ordner für Eigenkontrollen zu verschicken und Betriebe bei ihrem Weg zur EU-Zulassung zu begleiten. Wir hoffen, dass bei Ihnen allen die EU-Zulassung geglückt und hoffentlich auch mit nicht zuviel Kosten verbunden war.

Hatten wir anfänglich noch geglaubt, dass mit dem 1. Januar 2010 „alles vorbei“ sei, so sehen wir jetzt, dass auch auf die nun zugelassenen Betriebe durchaus neue Herausforderungen kommen: der eine und der andere hat vielleicht nur eine vorläufige Zulassung bekommen, da noch weitere Auflagen zu erfüllen sind, die vorgeschriebenen Eigenkontrollen v.a. die mikrobiellen Untersuchungen sind durchzuführen und es werden seitens der Behörden Routinekontrollen durchgeführt. Die Umsetzung der neuen EU-Hygieneverordnungen war sicherlich ein Meilenstein für viele Betriebe, sie ist aber letztendlich ein fortlaufender Prozess. Es wird Änderungen in den verschiedenen Verordnungen geben, Behördenmitarbeiter werden wechseln und die Verordnungen anders auslegen. Auch betriebliche Weiterentwicklungen werden dazu führen, dass man sich weiterhin mit den entsprechenden Verordnungen und den mit der Umsetzung betrauten Ämtern auseinandersetzen muss.

Bereits vor dem Projektbeginn, als wir bei den im Rahmen der Gesetzgebungsverfahren durchzuführenden Anhörungen im BMELV waren, hatten wir erfahren müssen, dass die Stimme der Landwirte, die selbst Fleischverarbeiten, kaum bis gar nicht zu hören ist. Mit andere Worten: **es fehlt eine geeignete Lobby**. Zugleich stellt sich für die Betriebe das Problem, wie sie zu den für sie wichtigen Informationen gelangen können. Aus dieser Erkenntnis heraus, hatten wir uns damals bemüht, Mittel für das nun doch ganz erfolgreich zu Ende gehenden Projektes zu bekommen.

Bei unseren zahlreichen Betriebsbesuchen und aus eigener Erfahrung mit der Fleischverarbeitung und –vermarktung heraus, haben wir auch gesehen, dass die Vermarktung von Fleisch nicht leichter wird und daher auch Anstrengungen unternommen werden müssen, um nicht nur die Qualität der Produkte weiterzuentwickeln, sondern auch die betriebseigenen Maßnahmen zur Sicherung dieser Qualität. Ein Austausch unter Kollegen und Kolleginnen wäre dafür sicherlich auch hilfreich.

Aus diesen vielfältigen Gründen heraus, ist es uns daher ein Anliegen, dass unsere begonnene Arbeit fortgesetzt werden kann. Inzwischen haben wir für unser Team auch einen jungen ausgebildeten Metzger und angehenden Agraringenieur gewinnen und damit den Umfang unserer Kompetenzen erweitern können.

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen
für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten
im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Als einen ersten Schritt zur Fortführung der begonnen Arbeit möchten wir interessierte Landwirte und Landwirtinnen aus ganz Deutschland zu einem Treffen in Nordhessen einladen.

Wir möchten mit Ihnen zusammen besprechen, ob die Gründung einer

Interessengemeinschaft Landwirte mit handwerklicher Biofleischverarbeitung

möglich und sinnvoll wäre und was die Ziele und Aufgaben dieser Interessengemeinschaft sein könnten.

Aktuellen wie künftigen Handlungsbedarf sehen wir bei der

- a) Bereitstellung unabhängiger Ansprechpartner für fachliche und behördliche Probleme
- b) Informationsweitergabe (z.B. neue Vorschriften, gute Lösungen und Praxisbeispiele etc.)
- c) Vertretung der Anliegen von Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung bei gesetzlichen Anhörungen
- d) Förderung des gemeinschaftlichen Informationsaustausches
- e) Weiterentwicklung von Produktqualität und –sicherheit

Das Treffen soll am **17. März stattfinden**. Ort: vermutlich auf **Gut Fahrenbach** (verbunden mit einer kleinen Exkursion zu einem sehr guten Fleischverarbeiter mit regionaler Küche/Gaststätte). Eine genauere Einladung folgt noch.

Informationen

Seit Dezember 2009 ist unsere Website fertig:

www.biofleischhandwerk.de

Wir haben auf diese Seite einen umfangreichen Bereich für Downloads. So können Sie alle Info-Briefe, alle Unterlagen, die wir im Rahmen des Projektes an Betriebe verschickt haben herunterladen und vor allem alle Vorlagen für die Eigenkontrollen. Sie finden auf dieser Seite auch aktuelle Informationen und Hinweise.

Dieser Brief darf gerne an Interessenten weitergegeben werden und/oder in Beraterbriefen weiterversandt werden.

Für Rücksprachen, Lob und Kritik, stehen wir gerne bereit.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Kontakt: afink-kessler@t-online.de, mueller@gutfahrenbach.de,
oder telefonisch: 0561- 27 224 bzw. 05542-911935