vlhf Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt Ökologische Erzeugung) e.V.

vlhf Informationsbrief Februar 2012

6. Februar 2012

Liebe Mitglieder

am 25. Januar war unser Verband, neben anderen Verbänden, zu einem Informationsgespräch im hessischen Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Abteilung Lebensmittelüberwachung eingeladen. Aus diesem Gespräch gibt es folgendes zu berichten:

Listerien in Rohwurst. Untersuchungen in Hessen

In Hessen sind im letzten Jahr einige relativ schwere Krankheitsfälle verursacht durch Listerien in Rohwurst aufgetreten: Als wahrscheinliche Verursacher wurden handwerkliche Fleischverarbeiter/Direktvermarkter (aber nicht explizit Bio) ausfindig gemacht. Nun möchte das Ministerium ein Monitorring über die Listerienbelastung in Rohwurst aus handwerklichen Betrieben machen. Das Monitoring beginnt am 15.März 2012. Für das Monitoring werden die Kreisveterinärämter umfängliche Proben von schnittfester Rohwurst nehmen. Es soll vornehmlich frisch hergestellte Wurst beprobt werden, die noch nicht im Verkauf ist. Das hat den Vorteil, dass bei evt. bestehender Belastung von einer öffentlichen Rückrufaktion abgesehen werden kann. Deshalb ist es wichtig, dass die beprobte Wurstcharge auf keinen Fall in den Verkauf kommt bevor das Ergebnis vorliegt im Falle, dass eine Beprobung statt gefunden hat (Untersuchungsdauer bis zu 9 Tage). Außerdem wäre darauf zu achten, dass die Rückverfolgbarkeit und die Abgrenzung der Chargen untereinander klar erkennbar sind. Nachteil ist aber, dass eine Belastung mit Listerien am Anfang eher höher ist und später während der Reifung aufgrund von Trocknung (aw- Wert Senkung . Der aw-Wert gibt an wieviel freies Wasser in dem Produkt ist. Er ist also ein indirektes Maß für den Trocknungsgrad) zurückgehen kann.

Die Untersuchung auf Listerien erfolgt auf Grundlage der EU-Verordnung 2073/2005 und läuft nach folgendem Schema ab:

Zunächst wird eine Untersuchung in 25 Gramm eines Rohwurstproduktes auf die Nachweisbarkeit von Listerien durchgeführt. Werden keine Listerien nachgewiesen, ist das Produkt uneingeschränkt verkaufsfähig. Sollte eine Belastung nachgewiesen werden, wird weiter untersucht. Ist die Belastung über 100KBE/g ist die Ware nicht verkaufsfähig (KBE/g ist ein Maß für die Belastung mit Bakterien (wahrscheinlich Anzahl Kolonien pro g) aus der EUVO2073/2005). Bei einem Wert kleiner als

Vorstand
Hans Jürgen Müller
(Vorsitzender)
Jörg Kaiser
Dr. Andrea Fink-Keßler

vhlf-Geschäftsstelle

Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
tel 0561. 81 64 25 76
fax 0561. 28 889 52
info@biofleischhandwerk.de
www.biofleischhandwerk.de

Eingetragen im Vereinsregister beim Amtsgericht Eschwege

100KBE/g ist die Ware verkehrsfähig, wenn der Lebensmittelunternehmer belegen kann, dass sich die Werte während der Haltbarkeitszeit nicht mehr erhöhen. Eine Erhöhung kann man ausschließen bei einem pH-Wert kleiner als 4,4 oder einem aw-Wert von kleiner als 0,92. Alternativ gilt ein pH-Wert kleiner als 5 bei gleichzeitigem aw- Wert kleiner als 0,94. Eine Belastung mit Listerien in Dauerwurst ist fast ausschließlich auf mangelnde Prozess bzw. Arbeitshygiene beim Schlachten/ Zerlegen/ Lagern und Verarbeiten zurückzuführen. Gleichzeitig wird den Bakterien durch das Hinzufügen von Salz (Kochsalz, Salpeter, Pökelsalz), ggf. Starterkulturen zur ph- Wert Absenkung, Zuckerstoffe und das Trocknen durch Reifung der Wurst die Lebensgrundlage entzogen. Das ist bei der Herstellung eines einwandfreien Produktes unbedingt zu beachten. Unser beratender Metzgermeister Sven Lindauer hat bei seinem Vortrag zur Rohwurstherstellung eindrucksvoll auf diese Zusammenhänge hingewiesen. Wir werden versuchen zu dem Thema noch ein Merkblatt zu erstellen.

Vorankündigung

Am Donnerstag 3. Mai wird in Ebergötzen/Südniedersachsen in Zusammenarbeit mit der Fibl-GmbH und Bioland erneut ein Seminar zum Thema:

Tierschutzgerechte Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb

stattfinden. Beginn 9 Uhr, Ende gegen 16 Uhr. Anschließend gibt es die Möglichkeit, die Gemeinschaftsschlachtstätte an der 11 Landwirte der Region beteiligt sind, zu besichtigen. Die Einladung erfolgt gesondert.

Protokoll der Mitgliederversammlung des vlhf am 26. November 2011 Kalbach/Rhön

Anwesend: Hans-Jürgen Müller, Jörg Kaiser, Andrea Fink-Keßler, Sven Lindauer, Fred Möller, Norbert Werner, Ralf Sendelbach, Steffen Jestädt (ab 15 Uhr)-

Vor Eintritt in die Tagesordnung wurde der Betrieb von unserem Mitglied Fred Möller besichtigt.

Hans-Jürgen Müller wurde einstimmig zum Versammlungsleiter und Andrea Fink-Kessler einstimmig zur Protokollführerin bestimmt

Tagesordnung:

1.Geschäftsbericht 2010

2.Entlastung Vorstand

3. Bericht zum laufenden Geschäftsjahr

4.Satzungsänderungen

5.Sonstiges

Anschließend Vortrag von Sven Lindauer zu Rohwurstherstellung und -reifung

Zu 1.: Hans-Jürgen Müller hat den Geschäftsbericht für das Jahr 2010 vorgelegt (siehe Anlage zur Einladung)

vlhf Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (Schwerpunkt Ökologische Erzeugung) e.V.

Zu 2.: **<u>Die Entlastung des Vorstandes zum Geschäftsjahr 2010 wurde einstimmig beschlossen</u>**

Zu 3.: Bericht zum laufenden Geschäftsjahr: Der Vorsitzende berichtet über weitere Aktivitäten im laufenden Geschäftsjahr, insbesondere über die beiden durchgeführten Weiterbildungsmaßnahmen (einmal zusammen mit Bioland-Mitte und im Herbst mit Bioland Baden-Württemberg und der Fibl GmbH). Berichtet wurde auch über Anfragen aus dem Thüringer Ministerium sowie seitens der AbL Baden-Württemberg, beide suchen das Gespräch mit dem vlhf um sich über bestehende rechtliche Hemmnisse handwerklicher Fleischverarbeitung zu informieren.

Zu 4**.: Der Vorstand beantragt eine Satzungsänderung in § 6 Abs.2 wie folgt:**

Text bisher: „Der oder die Vorsitzende vertritt den Verein gerichtlich und außergerichtlich." *Vorschlag neu*: „Der oder die Vorsitzende allein oder 2 Beisitzer gemeinschaftlich vertreten den Verein gerichtlich und außergerichtlich"

6. Februar 2012

Begründung: Nach dem bisherigen Wortlaut zur Vertretungsbefugnis unseres Vereins, ist ausschließlich der oder die Vorsitzende vertretungsberechtigt. Bei Abwesenheit, Krankheit oder Tod wäre der Verein formal nicht mehr handlungsfähig. Deshalb schlagen wir vor, den Wortlaut wie oben beschrieben in unserer Satzung zu ändern.

Beschluss: Der vorgelegte Beschlussentwurf für die Satzungsänderung wird einstimmig ohne Gegenstimmen und ohne Enthaltungen beschlossen.

Der Vorstand beantragt eine Satzungsänderung in §8 Abs. 2 letzter Satz wie folgt:

Text bisher: „ Der Vorstand ist nur beschlussfähig, wenn er ordnungsgemäß einberufen wurde und mehr als die Hälfte seiner Mitglieder anwesend sind, darunter der Vorsitzende".
Vorschlag neu: " Der Vorstand ist nur beschlussfähig, wenn er ordnungsgemäß einberufen wurde und mehr als die Hälfte seiner Mitglieder anwesend sind."

Begründung: Der Vorschlag dient dazu den Vorstand auch bei Abwesenheit, Krankheit oder Tod des Vorsitzenden handlungsfähig zumachen

Beschluss: Der vorgelegte Beschlussentwurf für die Satzungsänderung wird einstimmig ohne Gegenstimmen und ohne Enthaltungen beschlossen

Zu 5. **Weitere Beschlüsse (einstimmig):** Dem Vorstand wird freigestellt anfallende Fahrtkosten sich durch den Verband erstatten zu lassen (Kilometer-Pauschale in Höhe von 0,3 Euro pro Kilometer oder entsprechende Vorlage eines DB-Fahrscheins).

Die Versammlung regte an, dass die Antworten auf die telefonisch oder schriftlich gestellten Anfragen an den Verband in den Infobriefen allen Mitgliedern zugänglich gemacht werden

Anschließend gab es einen Vortrag von Sven Lindauer über Rohwurstbereitung und -Reifung.

Für die Richtigkeit

Hans-Jürgen Müller (Versammlungsleiter) Andrea Fink-Kessler (Protokollführerin

Vorstand
Hans Jürgen Müller
(Vorsitzender)
Jörg Kaiser
Dr. Andrea Fink-Keßler

***vhlf*-Geschäftsstelle**

Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
tel 0561. 81 64 25 76
fax 0561. 28 889 52
info@biofleischhandwerk.de
www.biofleischhandwerk.de

Eingetragen im
Vereinsregister beim
Amtsgericht Eschwege