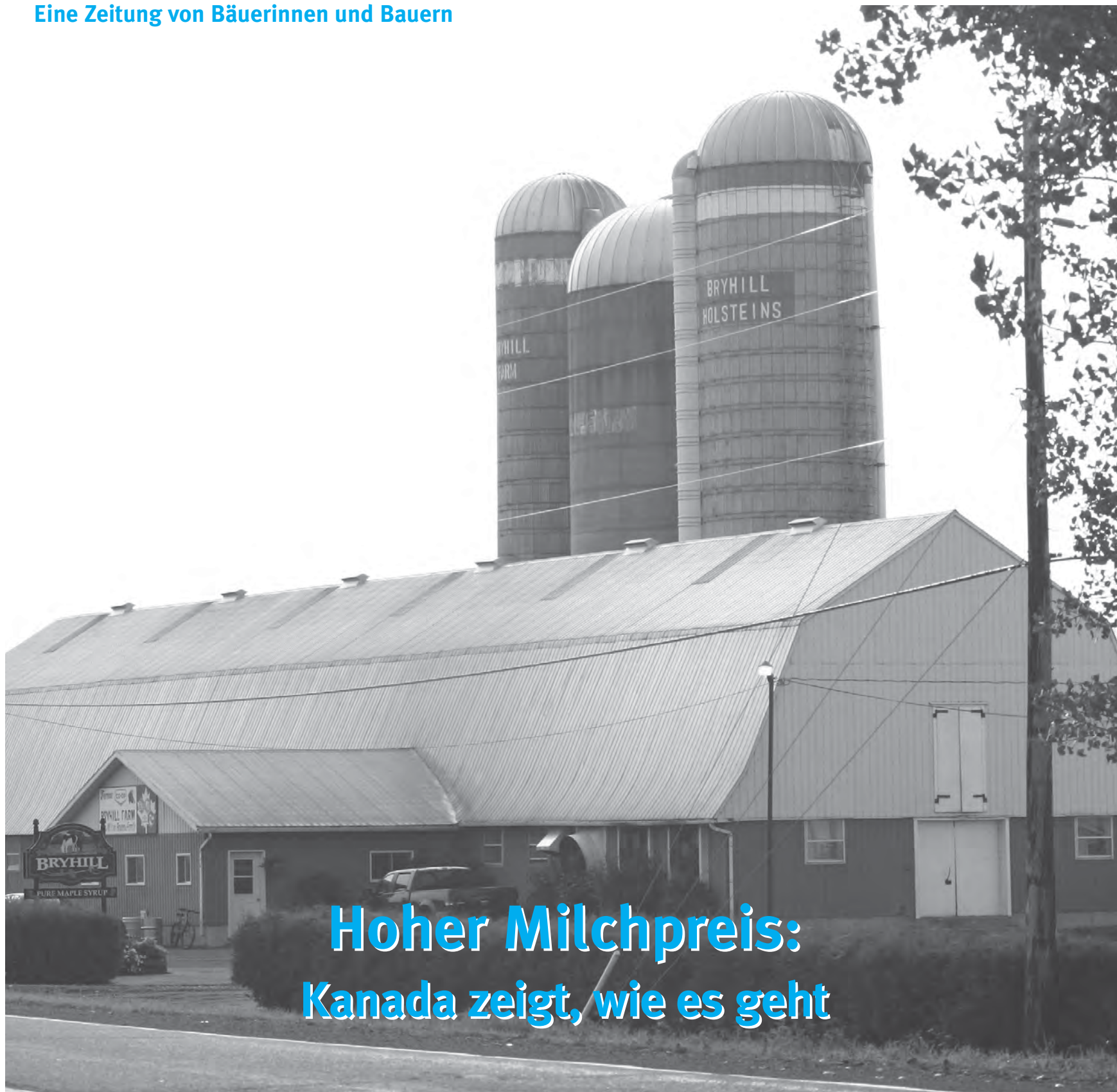


b unabhängige **auernstimme**

Oktober 2006

Nummer 293 – K 12858 / 3,00 €

Eine Zeitung von Bäuerinnen und Bauern



Hoher Milchpreis: Kanada zeigt, wie es geht

Milchland Kanada

45 Cent/Liter Milch. Zufriedene Bauern – trotz teurer Quoten, keine Überschüsse und akzeptable Verbraucherpreise. In Kanada gestalten die Milchbauern mit. **Seite 12-14**

Abfall auf dem Acker

Bioabfall- und Klärschlammverordnung machen eine Abfallverwendung in der Landwirtschaft möglich. Kaum zu kontrollieren, wird der „Dünger“ zum Risiko. **Seite 3**

10 Jahre Bauernmolkerei

Was eigentlich nicht geht, haben sie geschafft: mit innovativen Produkten und ohne Scheu vor den Großen eine Molkerei zum Leben erweckt. Nun wird gefeiert. **Seite 7**

Mischfutter offen deklarieren

Eine Deklarationspflicht für die Inhaltsstoffe von Mischfuttermitteln gibt es in der EU erst seit der BSE-Krise: 2001 wurde nach langen Verhandlungen zwischen den EU-Institutionen festgelegt, dass alle Inhaltsstoffe in Prozentanteil angegeben werden müssen, dass aber Abweichungen im Produkt von der Angabe bis 15 Prozent des Gewichtsanteils akzeptiert werden. Auf Nachfrage aber müssen die Futtermittelhersteller den Kunden die genauen Prozentzahlen mitteilen. Die Futtermittelindustrie hat diese Regelung mehrfach vor Gericht angegriffen mit der Begründung, eine genaue Angabe der Mischverhältnisse würde sie zwingen, ihre Betriebsgeheimnisse offen zu legen. Der Europäische Gerichtshof hat im Prinzip die Regelung von 2001 bestätigt, hat aber entschieden, dass eine genaue Angabe der Inhaltsstoffe auch auf Nachfrage hin unverhältnismäßig sei. Die EU-Kommission schlägt nun vor, den Absatz zur genauen Angabe auf Nachfrage zu streichen. Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf, Berichterstatter des Europäischen Parlaments, fordert hingegen weiter Transparenz mit einer genauen Angabe auf Nachfrage. Er schlägt als Kompromiss für Zutaten, deren Gewichtsanteil weniger als zwei Prozent ausmacht, eine Deklaration ohne Prozentangabe in nach Gewichtsanteil absteigender Reihenfolge vor. Die Futtermittelindustrie lobbyiert gegen genaue Prozentangaben. Während der Deutsche Bauernverband (DBV) sich 2001 gegen die offene Deklaration wandte, hat der Fachausschuss „Schweinfleisch“ des DBV gerade eine Empfehlung herausgegeben, in der er sich für die prozentuale Deklaration ausspricht. *ak*

Smithfield kommt

Die EU-Kommission hat die Übernahme des niederländischen Unternehmens Sara Lee Foods Europe (Marke „Aoste“) durch den US-Fleischkonzern Smithfield Foods Inc. und Oaktree Capital Management LLC genehmigt. Smithfield, größter Sauen- und Schweinehaltungs-Konzern der USA, hat vor kurzem etliche Schlachtereien in Polen und Rumänien übernommen und will nun in der rumänischen Region Timis ein Netzwerk von 70 weiteren Schweinefarmen errichten. Darüber hinaus ist die Vertragslandwirtschaft mit Schweinehaltern der Regionen Timis, Arad, Bihor und Cars Severin geplant. *en*

Kein Schlachthof für Agrarfabriken!

Gegen die Erweiterung des Tönnies-Schlachthofes in Weißenfels haben kürzlich 500 Tier- und Umweltschützer demonstriert. Sie weisen darauf hin, dass zur Auslastung des Schlachthofes die Mega-Agrarfabriken in Allstedt, Gerbisbach, Kleinwanzleben, Mahlwinkel, Sandbeindorf und Straguth eingeplant sind. *pm*

Vom Fleischkonzern zum Bauernverband

Neuer Mitarbeiter des Bauernverbands Schleswig-Holstein wird ab Oktober der ehemalige Vorstandssprecher der Norddeutschen Fleischzentrale AG (NFZ) Dr. Dierk Boie, der nach der Übernahme der Nordfleisch durch den niederländischen Vion-Konzern zunächst Vion-Presse-sprecher wurde. Laut *top agrar* hatte Boie den Konzern bisher als eine Art „Außenminister“ gegenüber der Landwirtschaft vertreten. *pm*

Gegen unkontrollierte Importe

In der EU stoßen besonders die Fleischimporte aus Brasilien auf wachsenden Widerstand. In Großbritannien hat die Organisation „Fairness For Farmers in Europe“ Aktionen vor Tesco-Supermärkten durchgeführt. Auf Handzetteln wird kritisiert, dass das Rindfleisch aus Brasilien, das bei Tesco verkauft werde, nicht auf Rückstände von Wachstumsförderern getestet sei. Die Wahrscheinlichkeit sei aber groß, dass in Brasilien solche gesundheitsgefährdenden Stoffe eingesetzt würden. Die Verbraucher werden aufgerufen, EU-Rindfleisch statt des billigeren brasilianischen Rindfleischs zu kaufen. Fairness For Farmers in Europe will die Aktionen fortsetzen, „bis brasilianisches Rindfleisch (aus den Regalen) verbannt ist und der Erzeugerpreis für die Landwirte wieder die Erzeugungskosten deckt“. Die europäischen Bauernverbände (COPA) und der Deutsche Bauernverband (DBV) fordern seit Wochen gar ein sofortiges Einfuhrverbot für Lebensmittel aus Brasilien, „die nicht den europäischen Standards an gesundheitlichen Verbraucherschutz und Tierschutz entsprechen“. Sie stützen sich dabei auf Berichte des Europäischen Lebensmittel- und Veterinärämtes (FVU), wonach auf zwei Inspektionsreisen im November und Dezember 2005 in Brasilien erhebliche Mängel in der Kontrolle von Fleisch, Geflügel und Honig aufgedeckt worden sind. *uj*

Kurzes am Rande

Die neuen EU-Hygieneverordnungen

Statt Detailvorschriften gibt es flexible Regelungen.
Das verunsichert Behörden

Die seit 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Hygieneverordnungen bringen in den meisten Fällen mehr Flexibilität für die Unternehmen. Bewusst verzichtet die EU auf Detailvorschriften. Dies soll Raum geben für handwerkliche Verarbeitung und Vermarktung in den ländlichen Räumen. Das Ziel (Hygienestandard) ist wichtig, nicht der Weg, so lautet die neue Linie. Erste Rückmeldungen aus der Praxis haben jedoch gezeigt, dass einzelne Veterinäre, teilweise aus ihrer Unsicherheit heraus, kleineren Schlachtstätten eine Schließung nach Ablauf der Übergangsfrist, also ab 2010, angekündigt haben. Auch besteht auf Bundes- und Landesebene die Gefahr, dass die Verordnung im Vollzug sehr viel restriktiver ausgelegt wird als von der EU beabsichtigt. Um Erfahrungen auszutauschen und gemeinsames Vorgehen zu diskutieren haben am 13. September das AgrarBündnis und der Bundesverband der Regionalbewegung zu einem Fachgespräch eingeladen. Mit eingeladen war auch der Deutsche Fleischerverband.



Leitfaden hilft Fleischereien

Handwerklich organisierte, meist kleine Betriebe, die vormalig „nur“ registriert wurden, müssen nun zugelassen werden. Da eine EU-Verordnung unmittelbar gültiges Recht ist, bedarf sie eigentlich keiner nationalen Durchführungsverordnung – hier liegt das Dilemma. Die Behörden sind verunsichert, es fehlen ihnen klare Handlungsanweisungen. In diese Lücke ist der Deutsche Fleischerverband (DFV) mit seiner „Leitlinie für die gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ gestoßen. Klar und verständlich werden darin die Anforderungen für eine Zulassung definiert (www.fleischerhandwerk.de). Geplant ist eine Art Außendienst, um den Mitgliedsbetrieben gegenüber den Behörden den Rücken zu stärken, so Dr. Lutz vom DFV. Eine Neuzulassung bedeutet nicht automatisch hohe bauliche Investitionen.

Dr. Petra Zechel vom RP Freiburg hat im vergangenen Jahr handwerkliche Fleischereien auf ihre künftige Zulassungstauglichkeit untersucht und kam zum Schluss, dass oftmals rein organisatorische Lösungen ausreichen: Veränderungen im Arbeitsablauf oder einfache Hygienemaßnahmen.

Bioland berät umfassend

Die EU-Lebensmittelhygieneverordnung verpflichtet künftig alle Betriebe, die mit Lebensmitteln zu tun haben, eine gute und auch dokumentierte Hygienepraxis nachzuweisen – Landwirte sind davon nicht ausgenommen. Um den Stier gleich bei den Hörnern zu packen, hat der Bioland Verband zusammen mit seiner Beratungsgesellschaft ein Handbuch für Betriebe, landwirtschaftliche Verarbeiter und Vermarkter entwickelt. Die Anwendung der geforderten HACCP-Konzepte hätte Vorteile, betonen Rainer Langerbein und Hans-Peter Metz, auf betriebliche Probleme könne so schneller reagiert werden. Noch ist alles freiwillig und neun speziell dafür geschulte Berater betreuen die ersten 19 Testbetriebe. Eine spezielle und offensive Beratung für Betriebe mit eigener Fleischverarbeitung gibt es nicht. Die Betriebe würden, so die Einschätzung der beiden Berater, derzeit noch den Kopf in den Sand stecken und sich mit den neuen Hygieneanforderungen nicht gerne befassen.

Problem saisonale Schlachtung

Nicht nur im Schwarzwald haben sich Mutterkuhhalter in den vergangenen Jahren kleine Dorfschlachthäuser errichtet oder Scheunen zu Hofschlachttstätten umgebaut, berichten Siegfried Jäckle vom Forum Pro Schwarzwaldbauern und Jochen Dettmer von Neuland. Oftmals im Nebenerwerb und auf EU-Öko-Basis wirtschaftend, werden sie von keinem Verband wirklich erreicht. Diese Betriebe werden für eine Zulassung ihrer in der Regel einfach ausgestatteten Schlachtstätten in besonderem Maße ringen müssen. Spezielle Hygieneregeln gibt es für Betriebe, die nicht selbst schlachten, aber Fleisch zerlegen und verkaufen. Sie fallen unter die sog. „Einzelhandelsregelung“ der noch in Arbeit befindlichen Durchführungsverordnung, wenn sie alles ab Hof verkaufen oder maximal ein Drittel ihrer Erzeugung an Dritte ausliefern (Einzelhandel, Filialen ...). Hier liegt noch einiges im Argen. Die Verbände einigten sich schließlich darauf, bei der geplanten Verbändeanhörung die Anliegen auch dieser Gruppe zur Sprache zu bringen.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller