

„EU-Lebensmittelrecht ist in sich schlüssig“

EU-Politiker Mayer bei Böseler Goldschmaus – Einheitliche Mindeststandards gefordert

MT 29.11.2006

Garrel (gy) – Auf eine einheitliche Umsetzung des EU-Lebensmittelrechts drängt Josef Hempen, Geschäftsführer der Böseler Goldschmaus. Während des Besuchs von Europaparlamentarier Prof. Dr. Hans-Peter Mayer (CDU) im Garreler Schlachthof befürwortete Hempen die von der EU vorgesehene Eigenverantwortung der Fleisch- und Lebensmittelbranche für die Sicherheit ihrer Produkte.

Das neue EU-Lebensmittelrecht sei in sich schlüssig, betonte auch Goldschmaus-Qualitätsmanagerin Dr. Martina Oetjen. Probleme mache jedoch die Umsetzungspraxis. „Die sieht in jedem Land anders aus. In Deutschland und in Skandinavien werden die Richtlinien am strengsten gehandhabt“. Wünschenswert seien einheitliche Mindeststandards, die von jedem EU-Mitglied eingehalten werden. „Hiervon ausgehend müssen Betriebe selbstständig ihre eigenen Standards definieren können, um sich auf diese Weise Wettbewerbsvorteile zu verschaffen“, unterstrich Dr. Oetjen. Für die Region Südoldenburg sieht die gebürtige Westfalin dabei zahlreiche Vorteile. „Das Niveau der landwirtschaftlichen Betriebe ist hier höher als irgendwo sonst. Das ist ein ungeheures Plus für



Zu Gast bei der Böseler Goldschmaus in Garrel war EU-Parlamentarier Prof. Dr. Hans-Peter Mayer (3. von links). Geschäftsführer Josef Hempen (4. von links) führte Mayer; gemeinsam mit MdB Karl-Heinz Bley, Bürgermeister Andreas Bartels (von links) sowie Mitgliedern der CDU-Fraktion im Gemeinderat durch den Schlachtbetrieb.

Foto: Meyer

uns.“ Schon jetzt sieht die Geschäftsleitung die Zukunft der Goldschmaus nicht im Billigpreissegment. So erfüllt das Unternehmen seit April dieses Jahres auch die strengen internationalen Handelsstandards (IFS).

Das neue EU Lebensmittelrecht berücksichtigt vor allem die Rückverfolgbarkeit und Dokumentation der einzelnen Produk-

te. Die vollständige Lebensmittel-sicherheit soll dabei jederzeit durch ein wirkungsvolles Eigenkontrollsystem gewährleistet sein. Auch die Urproduktion der Lebensmittel ist darin eingeschlossen.

Hans-Peter Mayer machte sich vor Ort ein Bild über die Entwicklung des Garreler Unternehmens und erläuterte die Entscheidungs-

prozesse innerhalb der EU. Für das Jahr 2008 stellte er zudem eine Entscheidung über die Lockerung des Tiermehlverfütterungsverbots in Aussicht. Auch forderte er die bäuerlichen Dachverbände zu klaren Stellungnahmen gegenüber der 2013 geplanten Abschaffung der Milchquote auf. „Das haben diese bislang noch gar nicht getan“, kritisierte der Politiker.

Unterschiedliche Standards problematisch

NNZ 28.11.06

AGRAR Abgeordneter zu Gast – Hempen fordert gleiche Bedingungen für alle

GARREL/BOM – Eine von der Europäischen Union herausgegebene Verordnung (VO) ist für alle Mitgliedsstaaten gleichermaßen bindend. Dies machte Prof. Dr. Hans-Peter Mayer (CDU) als Mitglied des Europäischen Parlamentes am Montag während des Besuchs beim Schlachtbetrieb „Böseler Goldschmaus“ deutlich.

Dabei ging es Josef Hempen, Geschäftsführer des Betriebs, um gleichen Wettbewerb bei der Lebensmittelketten-Information, der „Nulltoleranz“ für die Untersuchungen auf Salmonellen sowie die nationale Umsetzung des Lebensmittelrechts. Dr. Martina Oetjen belegte dem Europapolitiker und den kommunalen Vertretern, wie widersprüchliche die VO „Salmonellen“ in der Praxis ist. Die Landwirtschaft wisse größten-



Hilfe bot Prof. Dr. Hans-Peter Mayer (3. v.l.) dem „Böseler Goldschmaus“-Geschäftsführer Josef Hempen (4. v.l.) während eines Info-Besuchs mit Garreler Politiker an.

BILD: BODO MEIER

teils nichts von dieser VO. Im Schlachtbetrieb und in der nachfolgenden Verarbeitung gebe es unterschiedliche Grenzen.

Mayer will jetzt helfen. Er will die unterschiedliche Praxis der Fleischuntersuchungen innerhalb Europas und deren Kosten in seine parlamentarische Arbeit einbeziehen. „Mit der Europäischen VO können wir gut leben“,

stellte Hempen heraus. Lediglich die national aufgebürdeten Vorschriften engten den Betrieb ein.

Probleme gibt es auch bei der Kühlung und dem Transport von Schweinehälften. Hier müsse derzeit das Fleisch herunter gekühlt werden, bevor es verladen werden darf. Die Isolierung und die leistungsfähigen Kühlaggregate heutiger Fahrzeug

schaffen dies mindestens genauso gut, sagte die Veterinärin Oetjen. Diese würde Lagerhaltung sparen und diene der Qualität des Fleisches.

Vermittelt hatte den Informationsbesuch der Landtagsabgeordnete Karl-Heinz Bley (CDU). Auch er sieht Handlungsbedarf und möchte die Wettbewerbsfähigkeit der Region bewahren und weiter ausbauen.