

Fortbildungsveranstaltung des Landesverbandes Änderungen im Hygienerecht und die neuen EU Verordnungen

Am Dienstag, den 02.11.04, konnte ich zur Eröffnung zu unserer diesjährigen Fortbildungsveranstaltung 37 Teilnehmer in der Kurpfalz-Jugendherberge Jugendgästehaus Speyer begrüßen.

Die Teilnehmer kam aus den Bundesländern Rheinland-Pfalz (20), Saarland (6), Berlin-Brandenburg (5), Schleswig-Holstein (3), Thüringen (2) und Nordrhein-Westfalen (1).

Nach der Vorstellungsrunde und dem gemeinsamen Mittagessen begann das Seminar mit der Thematik rund um den Wein.

Herr Stefan Scherrer vom Institut für Lebensmittelchemie-Weinkontrolle Speyer begann mit dem Thema "Europäische und deutsche weingesetzliche Bestimmungen zur Weinbereitung". In seinen Ausführungen stellte er unter anderen die Organisation der Weinüberwachung in Europa, Deutschland und Rheinland-Pfalz und deren gesetzlichen Bestimmungen vor. Welche Begleitpapiere beim Transport von Wein mit sich geführt werden müssen bis hin zur Verschlusskennzeichnung von Wein in der Flasche. Das Auditorium verfolgte den zweistündigen Vortrag mit viel Interesse.



Stefan Scherrer, Institut für Lebensmittelchemie-Weinkontrolle Speyer

Herr Dr. Georg Binder vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz-Abt. Weinbau und Oenologie referierte über die "Herstellung von hochwertigen Weiß- und Rotweinen - weinbauliche und kellerwirtschaftliche Voraussetzungen".

Es war mehr als Interessant zu hören, welche Faktoren alle relevant sind, um einen qualitativen Wein herzustellen. Er zeigte auch die wirtschaftliche Seite der Weinherstellung vom Weinberg bis zum Keller auf. Auch in der Weinwirtschaft ist nicht alles Gold was glänzt und viele Herstellbetriebe decken zurzeit nicht mal die Herstellungskosten ab. Er stellte uns unter anderem die verschiedenen Methoden vor, wie man zum Beispiel Barrique Wein herstellen kann, wie ein Wein sowohl über die Labortechnik bzw. sensorisch kontrolliert und eingestuft wird. Sein Fazit, was im Weinberg verschludert wurde, kann man in der Kellerwirtschaft nicht mehr reparieren.



Herr Dr. Georg Binder, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz
Abt. Weinbau und Oenologie

Nach soviel Theorie, ging es nun in die Praxis der Sensorik über. In der begleitenden Weinprobe, zu einem mehrgängigen Menü, stellte uns Herr Dr. Binder die verschiedenen Weinsorten, ihre Charaktere vor und Geschmacksrichtungen auf. Wir hörten von Zusammenspiel des Säure- und Alkoholgehalt der harmonisieren muss, welche Geschmacksrichtungen von reifer Erdbeere bis hin zum Konzentrat von Pfirsichen, Apfel und Rhabarber man schmecken kann, oder wie Tannine und Holz einen Rotwein prägen. Das Zusammenspiel Essensfolge und Weinprobe harmonierte, so dass man noch lange danach zusammen saß und sich fachlich austauschte.

Am Mittwoch den 03. November 2004, begann der Tag mit dem Thema "Gentechnisch veränderte Lebensmittel". Zuerst wurden die technologischen und die gesetzlichen Grundlagen incl. der Kennzeichnung von gentechnisch verändertem Lebensmitteln vorgestellt. Danach eine Dokumentation über dieses Thema präsentiert. Hier kamen sowohl die Produzenten, aber auch die unabhängigen

Sachverständigen und Grundlagenforscher mit mehr als mahnenden Aussagen zu Wort. Die Bilder, die man sah, machten nachdenklich. Jeder konnte sich so ein objektives Bild zu dieser Technologie machen

Im Anschluss referierte Paul Sidebottom, Export Sales Director, Paragon, United Kingdom zum Thema, „Fliegen und Wespen mittlerweile gesellschaftsfähig“ auf den Tisch. In dem Vortrag wurde näher darauf eingegangen, was Fliegen und Wespen auf unserer Nahrungskette bewirken und welchen es Schutz gibt. Herr Jürgen Piele von der Firma Egon Kulms Ing. stellte uns danach noch den INSECT-O-CUTOR und dessen Arbeitsweise im Detail vor.



Mr. Paul Sidebottom, Export Sales Director, Paragon, United Kingdom

Bedauernswerterweise ist Frau Dr. Sieglinde Stähle vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde erkrankt und wir mussten diesen Ausfall kompensieren. Sie bedauerte ihre kurzfristige Absage und wünschte der Veranstaltung einen guten Verlauf. Anhand der von ihr zur Verfügung gestellten Unterlagen konnten wir die Themen „Was bringen die neuen EU-Hygiene-Verordnungen“ und welche Auswirkungen haben die neuen EU-Hygiene und Überwachungsverordnungen auf die Überwachung behandeln.

Am Abend gingen wir dann gemeinsam durch die historische Stadt Speyer, besichtigten unter anderem das Weltkulturerbe Speyrer Dom und kehrten in der Domhof-Brauerei ein, bevor wir zum gemeinsamen späten Abendessen wieder zum Gästehaus zurückkehrten.

Am 04.11.04 übernahm Herr Dr. Stephan Koch vom Landesuntersuchungsamt Fachbereich Institut für Lebensmittel tierischer Herkunft die ersten

Unterrichtsstunden. Er behandelte aus der Sicht des Untersuchungsamtes die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygiene-Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Er begann mit der Historie bzw. den noch gültigen Gesetzesgrundlagen bis hin zur zukünftigen Rechtsstruktur. Zeigte auf, warum die Anpassung nötig war und arbeitete die verschiedenen Rechtsbegriffe und Begriffsbestimmungen heraus. Dies ging über die Genusstauglichkeit und Identitätskennzeichnung bis hin zu den Anhängen der Verordnung. Er beantwortete aber auch andere Fragen, unter anderem wie behandelt man ein Verbrauchsdatum, hier gab es am Vorabend kontroverse Diskussionen, z.B. an Räucherlachs der vor dem Verbrauchsdatum eingefroren und zum alsbaldigen Verzehr aufgetaut wird. Er vertritt die etwas härtere Linie, dass das Produkt zum Einfrieren nicht bestimmt wäre, teilte aber auch mit, dass es in seinem Hause auch andere Meinungen dazu gibt.

Auf Herrn Dr. Koch folgte Herr Dr. Giese vom Ministerium Umwelt und Forsten. Er behandelte das neu in Kraft tretende Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und welche Auswirkungen sie auf die Überwachung haben.

Er begann auch mit der Historie. Kam über das Weißbuch, der VO(EG) 178/2000 Basisverordnung, zum Hygienepaket VO (EG) 852/853/854/2004 und griff nun das LFBG auf. Seine vorbereiteten Folien zeigte die künftige Situation auf, welche nationale Gesetze außer Kraft treten und welche Gesetze geändert werden. Ging anschließend auf den Aufbau und die Gliederung des LFBG ein. Zeigt auf was ganz neu ist, wie z.B. die Unterrichtung der Wirtschaftsbeteiligten, Zusammenlegung der Rechtsbereiche Futtermittel und Lebensmittel, aber auch wo sich Inhalte vom LMBG im LFBG wieder finden. Zum Schluss ging er auf die Übergangsvorschriften ein und zeigte anhand von einem Beispiel auf, wie die alten und neuen Rechtsvorschriften bei Verstößen zitiert werden müssen. Sein Abschlussplädoyer war, auch hier wird nicht heißer gegessen, als gekocht wird.

Nach einer kurzen Kaffeepause ging es dann in die Podiumsdiskussion über. Herr Dr. Koch und Herr Dr. Giese stellten sich bereitwillig den Fragen der Kollegen.



Podiumsdiskussion mit Herrn Dr. Koch (LUA Institut für Lebensmittel tierischer Herkunft Koblenz) und Herr Dr. Giese (MUF)

In der Bewertung der Veranstaltung sprachen die Teilnehmer von einer gelungenen Veranstaltung. Konstruktive Vorschläge für die nächste Fortbildungsveranstaltung wurden aufgenommen. Insgesamt wurde uns als Landesverband bestätigt, dass wir den richtigen Rahmen für eine Fortbildung setzten. Am Tage soll der Wissendrang gestillt werden und die Information in Vordergrund stehen. Am Abend soll die Möglichkeit bestehen, dass ein reger Informationsaustausch unter den Kollegen zustande kommen kann.

Als Vorteil sahen alle anwesende Rheinland-Pfälzer Teilnehmer, dass die Kollegen aus den anderen Bundesländern durch ihr Kommen, das Seminar hinsichtlich dieses Informationsaustausch aufwerteten.



Teilnehmer des Seminars

Karl-Josef Leibig