

→ **Belgien** _ Beispiele für umweltschonende Produktion

Nachhaltigkeit ist mehr als CO₂-Äquivalent

Das Thema Nachhaltigkeit lässt sich nicht nur auf den CO₂-Fußabdruck reduzieren. Daraus resultiert auch die Schwierigkeit, zu einer transparenten und gerechten Bewertung zu kommen, wenn über die umweltschonende Produktion gerade von Fleisch diskutiert wird. In Belgien gibt es zahlreiche Ansätze für nachhaltige Erzeugung: Sie schließen Tierhaltung, -fütterung und Gülleverwertung ein.

Die ethische Nachhaltigkeit will Ludo Dobbels von Dobbels Quality im belgischen Pittem respektieren, in dem er in seine Unternehmensphilosophie die menschlichen und tierischen Umweltbedingungen sowie die von Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten einbezieht. Als nach eigenen Aussagen erste kontrollierte Schweineproduktion in den Benelux-Ländern, die eine HACCP-Zertifizierung vorweisen kann, setzt Dobbels bei seiner Ferkelerzeugung auf Sauenställe mit tierfreundlicher Stroheinstreu und auf chipgesteuerte Fütterungsautomaten zur Vermeidung von Stress. In die Tröge seiner 6000 Sauen, die in fünf Betrieben in der Nähe des Verwaltungsgebäudes stehen, kommt ein Bio-Getreidemix mit reduziertem Sojaanteil aus Übersee. Das Futter kommt aus Mühlen im Besitz von Dobbels und wird mit eigenen Fahrzeugen an die Mastbetriebe geliefert. Unter dem Namen „Green Power“ betreiben die Pittemer ihre Biogas-Anlage, in der jährlich 36 000 Tonnen Gülle – die künftig nicht mehr mit Lkw sondern via unterirdischer Leitungen zur Verarbeitung befördert werden soll – sowie 24 000 Tonnen andere biologische Abfälle verarbeitet werden. Die daraus gewonnene Energie – je zwei Megawatt Strom und thermische Energie – dient der unternehmenseigenen Verwendung, steht 4 500 Haushalten zur Verfügung oder wird zur Beheizung umliegender Treibhäuser genutzt. Dadurch verringert Dobbels seinen Erdölbedarf pro Jahr um 250 000 Liter, spart aufwendige Düngert Transporte und erhält als Rückstand aus der Energieerzeugung standardisierten Dünger, der die Fruchtbarkeit französischer Weinberge verbessert.

„Think Pork“ mit bester Bilanz

Marie Dobbels, die Tochter des Unternehmers, zieht folgenden Schluss: Das von Dobbels erzeugte Schweinefleisch

mit dem griffigen Markennamen „Think Pork“ weist mit 2,35 kg CO₂-Äquivalent eine wesentlich bessere Umweltbilanz auf als herkömmlich produziertes, dem eine FAO-Studie aus dem Jahr 2006 4,5 kg CO₂-Äquivalent zuschreibt. Dabei geht der größte Teil der eingesparten Emissionen auf das Konto der Biogas-Anlage. Und sogar gegenüber dem Fleischersatzstoff Quorn trumpft Think Pork mit einer günstigeren CO₂-Bilanz auf.

Gülleanfall eindämmen

Das Problem des zu hohen Gülleanfalls versuchen die Belgier seit 1991 mit der Umsetzung der EU-Nitrat-Richtlinie einzudämmen. Seither wurden 21 Millionen Kilogramm Nitrat aus dem kompletten System genommen – für dieses Jahr erwartet Albert Bohnen vom belgischen Bauernverband eine ausgeglichene Stickstoffbilanz. Überdies erlaubte die Umstellung auf bedarfsgerechtes Zwei- oder Dreiphasenfutter am Ende der Mastperiode eine Reduzierung der Stickstoff- und Phosphatausscheidungen pro Tier um circa zehn beziehungsweise 20 Prozent. Bohnen: „Wenn man die Stickstoff- und Phosphatproduktion pro Tierplatz oder pro Kilogramm erzeugtes Fleisch ausdrückt, liegen wir Belgier in Europa sicher am unteren Ende der Skala.“ Den Ammoniak eintrag in die Atmosphäre versuchen belgische Schweinemäster durch emissionsarme Stallungen mit Abluftwaschung und Gülleinjektion direkt in den Boden zu mindern. Zudem sorgt die Vergabe von Güllequoten für ein Gleichgewicht zwischen Tierzahl und Ausbringsfläche in Gebieten mit hoher Schweinedichte wie Flandern. Die Nachhaltigkeit im Bereich der Fütterung zu verbessern, hat sich der Bundesverband der belgischen Mischfütterindustrie auf die Fahnen geschrieben. Bei der durch Futter verursachten Phosphatbelastung wurde eine erheb-



↑ Nachhaltiger Sauenstall: Die Muttertiere stehen bei Dobbels bis kurz vor dem Abferkeln auf Stroheinstreu und verzehren ihre per Chip zugeleitete Ration ohne Fütterungsstress. | Fotos: mm

← Gülle mit Nutzwert: Ludo Dobbels und seine Kinder Jules und Marie sowie Geschäftsführer Etienne Goossens erzeugen in ihrer Biogas-Anlage nicht nur Strom und thermische Energie, sondern auch nährstoffreichen Dünger.

liche Reduzierung erreicht durch empfindlichere Analysemethoden des P-Gehalts der einzelnen Mischfutterbestandteile, intensivere Ermittlung des tatsächlichen P-Bedarfs der Tiere je nach Lebensalter und den Einsatz phosphorspaltender Enzyme (Phytasen). Zudem erarbeitete eine 2006 gegründete Arbeitsgruppe verbindliche Standards für die Rohstoffe in nachhaltigem Futter und setzte sich für die bessere Nutzung von in Europa vorhandenem Futtermittel ein. Priorität hatte auch eine geringere Abhängigkeit von importierten Proteinen. Laut Hauptgeschäftsführer Yvan Dejaegher vom Mischfuttermittelverband führt Europa

85 Prozent des Futterproteins aus Übersee ein. Allein Belgien bezieht jährlich 1 Mio. Tonnen Soja überwiegend aus Brasilien und Argentinien, die gesamte Europäische Union verfüttert 30 Mio. Tonnen. 2002 setzten sich Importeure aus ganz Europa, Agrarkonzerne, Futtermittelhersteller und Sojaproduzenten mit Nichtregierungsorganisationen wie beispielsweise dem World Wildlife Fund erstmalig zu einem Runden Tisch zusammen, bei dem insgesamt 85 Indikatoren für nachhaltiges Sojaprotein festgelegt wurden.

Sie fordern neben gerechten Löhnen für die Farmer, den Verzicht auf die

Abholzung von Regenwäldern, eine gute landwirtschaftliche Praxis sowie den Respekt vor heimischen Traditionen. Speziell in Belgien werden beim Sojaimport bereits 20 dieser Indikatoren vorausgesetzt: So wird beispielsweise kein Soja aus Regenwaldregionen gekauft, die nach 2006 abgeholzt wurden. Bis 2015 soll die gesamte Soja-Importmenge Belgiens aus nachhaltiger Erzeugung stammen. „Andere EU-Mitgliedsländer müssten unserem Beispiel folgen“, hofft Dejaegher. Bisher haben sich Finnland, Schweden und die Niederlande dem Standard angeschlossen, Großbritannien hat sein Interesse bekundet. | mm

→ **Lebensmittelsicherheit** _ Föderale Agentur feiert zehntes Jubiläum

Fiktiven Ernstfall erfolgreich gemeistert

Vor zehn Jahren wurden alle Kontrollinstanzen der belgischen Lebensmittelkette zu einem einzigen flächendeckenden Institut zusammengeführt: die Föderale Agentur für die Sicherheit in der Lebensmittelkette (FASNK).

Seither sichert die unabhängige Agentur die Lebensmittelkette und überwacht die Qualität der Nahrungsmittel. Sie verfügt über umfangreiche Befugnisse – von der Erstellung und Validierung von Branchenleitlinien bis zur Überwachung der Kettenglieder. Dabei wird auch die Kennzeichnung und Registrierung der Tiere sowie die Rückverfolgbarkeit in der Kette organisiert. Wie im General Food Law (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) vorgesehen, inspiziert und kontrolliert die FASNK die korrekte Ausführung der Auflagen bei jedem einzelnen Marktteilnehmer. Eine der Kernaufgaben ist es, im Ereignisfall in wenigen Stunden die Rück-

und Nachverfolgbarkeit von Produktchargen nachzuweisen und gezielt einzugreifen. Um die Funktionstüchtigkeit der Rückverfolgbarkeitssysteme in der Fleischbranche auf Mark und Knochen zu überprüfen, wurde Anfang 2010 erstmals die Rückverfolgbarkeit in der Geflügelbranche getestet. Dabei wurde in der ersten Phase ausgegangen von einem fiktiven Ereignisfall bei 64 000 Hähnchen aus zwölf Betrieben, verteilt über ganz Belgien und in zehn verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet. Stromaufwärts prüfte man, woher die Futtermittel und in der Vorstufe – die Rohstoffe – stammten; anschließend wurden stromabwärts alle Betriebe aufgefunden gemacht, die das „markierte“ Futter verabreicht hatten. Zum Schluss stand fest: Alle beteiligten Betriebe konnten binnen vier Stunden den geforderten Nachweis erbringen. Die Richtigkeit der Angaben wurde durch die Föderale Agentur bestätigt. In der zweiten Phase wurde von 117 000 „markierten“ Hähnchen aus 20 Betrieben ausgegangen, die in elf Schlachthöfen gekeult wurden. Die

Karkassen wurden stromabwärts in 400 der Kette zugehörigen Betrieben verfolgt, von den Schlachthöfen bis zum Verbraucher, über die Fleischverarbeitung und den Handel. Auch hier wurde die Funktionstüchtigkeit des Systems nachgewiesen; allerdings kann das Zeitschema noch optimiert werden. Fazit: Die belgischen Fleischlieferanten verfügen bereits seit längerem über ein lückenloses internes und externes Rückverfolgbarkeitssystem, noch bevor die General Food Law dies vorgab. | egs

FASNK-JAHRESBERICHT 2009

- Kontrollen: 100 000
- Kontrolleure: 556
- Proben: 60 800; 97,7 Prozent entsprachen den Vorgaben
- Betriebe mit zertifiziertem Eigenkontrollsystem: 8 536
- begutachtete Schweinekarkassen: 11 677 883
- begutachtete Rinderkarkassen: 480 068;
- davon genusstauglich: 99,7 Prozent



Profy-Clipper !

flexibel und zuverlässig PDC 600/700

NEU !

Der Allrounder, der die Produktivität deutlich steigert

- **Effizient:** Verdrängeröffnung an Kaliberbereich anpassbar
- **Bedienerfreundlich:** Bedienelement individuell auf den Bediener einstellbar
- **Kostenbewusst:** Luftverbrauch deutlich sparsamer



Besuchen Sie uns !
12.-15.09.2010
Halle 15, Stand A 18

innovativ · zuverlässig · führend



Poly-clip System · Frankfurt · Tel. +49 69 7806-0 · Fax +49 69 7806-11347
 marketing@polyclip.de · www.polyclip.com