

Pressemitteilung zur aktuellen Berichterstattung „AutoFOM im Fleischcenter Coesfeld“

WESTFLEISCH eG
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

eMail: presse@westfleisch.de
www.westfleisch.de

Stand 15.12.2011 - 11:00

Zur aktuellen Medienberichterstattung zur Schlachtkörperklassifizierung in unserem Fleischcenter Coesfeld geben wir folgende Informationen:

Mit Bescheid von Freitagabend, 09.12., 19.00 Uhr wurde Westfleisch für den weiteren Einsatz des zur Handelswertermittlung dienenden Auto-Fat-o-Meaters, kurz AutoFOM, in Coesfeld die seit langer Zeit praktizierte Wasser-Reinigung der Schweineschlachtkörper von Kotresten auf dem Plattenband untersagt. Begründet wurde diese Auflage damit, dass ein Einfluss durch Mitnahmeeffekte von Reinigungswasser auf die Klassifizierung nicht ausgeschlossen werden könnte. Westfleisch ist dieser Auflage ab Samstag, 10.12.2011 nachgekommen.

Die Anlage war in diesem baulichen Zustand zuletzt am 8.11.2011 ohne Beanstandung geeicht worden. Bei einer neuerlichen, sehr viel detaillierteren Prüfung des LANUV am 12.12.2011 unter Hinzuziehung des Eichamtes am 14.12.2011 wurde aufgrund von Abweichungen von Abmessungen von Anlagenteilen am 14.12.2011 vormittags die Eichung zunächst entzogen. Mit der Obereichdirektion Köln bemühen wir uns derzeit um eine kurzfristig erteilte Wiederzulassung und Eichung.

Die Bewertung der Schlachtschweine in Coesfeld erfolgt bis dahin mittels Fat-o-Meater, einer offiziellen, amtlichen Klassifizierungsmethode.

Wir gehen davon aus, dass nach Klärung der technischen Details der Nachweis geführt werden kann, dass Landwirte nicht zu Schaden gekommen sind. Zur Klärung des Sachverhalts hat der Vorsitzende des Aufsichtsrates der Westfleisch eG eine Untersuchungskommission unter neutralem Vorsitz des Vizepräsidenten des WLV und Mitwirkung der Fachabteilung der Landwirtschaftskammer NRW eingesetzt, um die entstandene Unsicherheit schnellstmöglich und rückhaltlos aufzuarbeiten.

Der Schlachtbetrieb im Fleischcenter Coesfeld war durch die aktuellen Vorkommnisse zu keiner Zeit eingeschränkt. Ein Zusammenhang zwischen der für Kunden und Konsumenten erzeugten Fleischqualität und der Schlachtkörperklassifizierung mittels AutoFOM besteht nicht.

Hintergrund:

Die Klassifizierung von Schlachtkörpern in Deutschland ist im Fleischgesetz geregelt. Vorgeschrieben ist darin die Schätzung %-Anteile von Muskelfleisch am Schlachtkörper. Die Auto-Fat-o-Meater, kurz Auto-FOM, genannten Klassifizierungsgeräte des Herstellers Carometec/DK, mit welchen in Deutschland die Mehrzahl aller Schlachtkörper eingestuft werden, berechnet zudem die jeweiligen Anteile an Teilstücken. Im praktischen Ablauf kauft ein Schlachtbetrieb von einem Hersteller eine am Standort eingebaute, geeichte und bauartgenehmigte Anlage.

Die Formel zur Berechnung der Muskelfleischanteile sowie der abgeleiteten Anteile der Wert bestimmenden Teilstücke ist gesetzlich vorgeschrieben und wird durch das Max-Rubner-Institut in Kulmbach (MRI) festgelegt, zuletzt geändert am 4.10.2011. Die Inbetriebnahme einer AutoFOM-Anlage in Deutschland setzt eine Zulassung durch das MRI voraus.

Der technische Betrieb einer AutoFOM-Anlage sowie sämtlicher Einbauten im Umfeld dieser Klassifizierungsgeräte unterliegen der der genehmigten "Bauartzulassung" im Auftrag des Herstellers durch die Physikalisch-Technische-Bundesanstalt (PTB). Regelmäßige und durch Eichsiegel dokumentierte Überprüfungen der Eichbehörde gewährleisten die Einhaltung dieser Vorgaben im jeweiligen Schlachtbetrieb (in Coesfeld zuletzt am 8.11.2011). Als Kontrollbehörde überprüft das Landesamt für Natur, Umwelt- und Verbraucherschutz (LANUV) regelmäßig ebenfalls den Betrieb und die Zulassungsbedingungen der Geräte vor Ort.

Zusätzlich zu den genannten, gesetzlich vorgeschriebenen Eich-, Zulassungs- und Betriebskontrollen existiert ein freiwilliges Kontrollverfahren zur neutralen Klassifizierung an Schlachtbetrieben in NRW, das durch einen „Beirat für die neutrale apparative Klassifizierung“ unter Vorsitz des westfälischen Bauernverbandes WLV überwacht wird. Hierbei wird die Zulässigkeit durch regelmäßige eigene Begehungen und ein neutrales Prüfinstitut - im Falle Westfleisch ist dies die SGS-Germany GmbH - täglich geprüft und dokumentiert.