

Vom Frischfleisch zur Retoure

Neue Normen, Definitionen und Erwartungen:

Fleisch und Fleischwaren von der Verarbeitung bis zur Vermarktung

Die vom EU-Agrarministerrat verabschiedete Vermarktungsnorm für Geflügelfleisch sieht ab Mai 2010 vor, dass gefrorenes Geflügelfleisch – auch bei Kennzeichnung – nicht zur Herstellung von Zubereitungen dienen darf, die frisch vermarktet werden.

Was Verbraucherschützer und die europäischen Geflügelerzeuger zufrieden stellt, trifft auf Handelsebene auf weniger Zustimmung. Auch Lebensmittelrechtler haben eine andere Sichtweise

auf die neue Norm, die vielleicht für andere Fleischarten beispielgebend sein kann.

Vor diesem Hintergrund beschäftigt sich das diesjährige Forum der Fleischwirtschaft mit Fragen zum Weg des Frischfleisches, seinen Verarbeitungs- und Vermarktungsstufen bis zur manchmal nicht vermeidbaren Retoure: Was heißt „frisch“ bei Weiß- und Rotfleisch, wie wird Frische von Fleisch und Fleischerezeugnissen definiert und nachgewie-

sen? Welche Technologien verlängern die Haltbarkeit, und was erwarten die Verbraucher? Ist Rework redlicher Herstellungsbrauch und gehören alle Retouren ins Konfiskat?

Kompetente Referenten aus Wirtschaft und Wissenschaft definieren Begriffe und zeigen aktuelle Entwicklungen praxisnah auf. Das Seminar ist konzipiert für Führungskräfte der gesamten fleischwirtschaftlichen Kette, der Zulieferindustrie und der Überwachung.

Die Referenten und ihre Themen

- **BVDF-Präsident Dr. Wolfgang Ingold**, Fleischwarenfabrik Wiltmann, Vermold
Keynote: Die deutsche Fleischwirtschaft – Zukunft braucht Mut und Klarheit
- **Dr. Thomas Janning**, Deutsche Geflügelwirtschaft, Berlin
Geflügelnorm: Frisch heißt frisch und nicht aufgetaut
- **Dr. Gereon Schulze Althoff**, Vion GmbH, Düsseldorf
Eberfleisch: (K)eine Alternative für den deutschen Markt?
- **Dr. Dieter Stanislawski**, Gissel-Institut, Laboratorium für Bakteriologie und Lebensmittelhygiene, Sehnde
Analytik: Mit Schnellanalysen der Frische auf der Spur
- **Prof. Dr. Stefan Töpfl**, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück
Technologie: Möglichkeiten zur Stabilisierung des Frischestatus
- **Henner Grote**, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, Gummersbach
Frische: Ein Begriff ohne rechtlich umfassenden Anspruch?
- **Dr. Tanja Grünwald**, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Dienststelle Erlangen
Rework: Redlicher Herstellungsbrauch auch bei Spitzenqualität?
- **Dr. Edwin Ernst**, MLR Baden-Württemberg, Referat Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene, Stuttgart
Retouren: Genusstaugliches nicht wie Konfiskat behandeln

Leitung und Moderation
Gerd Abeln M.A. und Prof. Dr. Herbert Weber

Organisation

Veranstalter: Redaktion FLEISCHWIRTSCHAFT
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main
Beuth Hochschule für Technik, Berlin
Fachgebiet Lebensmitteltechnologie
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,
Quakenbrück

Termin: Montag, 21. Juni 2010
Beginn: 9.00 Uhr • Ende: ca. 16.30 Uhr

Veranstaltungsort: Mövenpick Hotel
Kardinal-von-Galen-Ring 65 • 48149 Münster
Telefon 0251 8902-0 • Telefax 0251 8902-616

Teilnahmegebühr:
350,- € zzgl. 19% MwSt. (inkl. MwSt. 416,50 €)
inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Anmeldeschluss: 19. Mai 2010
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nur bei Absage bis zum 25. Mai 2010 Erstattung der Tagungsgebühr. Es gelten die AGB des dfv (www.dfv.de).

Anmeldung:
Redaktion FLEISCHWIRTSCHAFT
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Telefon 069 7595-1572
Telefax 069 7595-1570
E-Mail: Yvonne.Buch@dfv.de

Das FORUM DER FLEISCHWIRTSCHAFT wird begleitet von Firmenpräsentationen.

Anmeldung zum Seminar Vom Frischfleisch zur Retoure

Neue Normen, Definitionen und Erwartungen:
Fleisch und Fleischwaren von der Verarbeitung
bis zur Vermarktung
Montag, 21. Juni 2010

Redaktion FLEISCHWIRTSCHAFT
Deutscher Fachverlag GmbH
60264 Frankfurt am Main

Name Vorname

Firma Funktion

Straße

PLZ/Ort

Telefon Telefax

Die Teilnahmegebühr in Höhe von 416,50 € ist nach Erhalt der Rechnung mit dem Hinweis „Forum der Fleischwirtschaft“ zu begleichen.

Datum Unterschrift

