



**Einladung
zu einem Expertengespräch**

zum Thema:

**„Zulassung von Natriumnitrit und Kaliumnitrat nach dem
31.12.2010“**

am 12.11.2009 in Bonn, Deichmanns Aue 29 (BLE)

Der Gesetzgeber hat in den Rechtsvorschriften (EG-VO 889/2008 Art. 27 (3) a) zum ökologischen Landbau festgelegt, dass die Verwendung von Natriumnitrit und Kaliumnitrat hinsichtlich der Streichung der Zulässigkeit bis zum 31. Dezember 2010 zu prüfen ist.

Bei der Überprüfung gemäß Buchstabe a ist den Bemühungen der Mitgliedstaaten um sichere Alternativen zu Nitriten/Nitratem und bei der Einführung von Schulungsprogrammen zum Thema alternative Verarbeitungsmethoden und Hygienebedingungen für ökologische/biologische Fleischverarbeiter/-hersteller Rechnung zu tragen.“ (Art. 27 889/2008)

Wir möchten zu dieser Problematik frühzeitig eine fachliche Diskussion zu den Bereichen Forschung, Qualifizierung und Stand der Praxis anstoßen. Welche Forschungsmaßnahmen wurden eingeleitet und welche Erkenntnisse ergeben sich daraus? Welche Qualifizierungs- und Schulungsmaßnahmen wurden durchgeführt? Welche Erfahrungen wurden in den letzten Jahren im Bio-Fleischmarkt mit Produkten ohne bzw. reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen gesammelt?

Tagungsprogramm:

- 10.30 Uhr Begrüßung und Einführung in das Thema,
Dr. Alexander Beck, Geschäftsführender Vorstand der AoeL e.V.
- 10.40 Uhr Erwartungen der EU Kommission an die Entscheidungsgrundlagen,
Maria Fladl, DG Agri
- 11.10 Uhr Forschungsvorhaben zu Nitritpökelsalz im Bundesprogramm Ökologischer
Landbau,
Christiane Balduf, BLE
- 11.30 Uhr Produktsicherheit ohne bzw. bei reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen,
Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke, Hochschule Fulda
- 11.50 Uhr Wirksamkeit von technologischen Alternativen (Pflanzenextrakte),
Jan Kabisch, Max-Rubner-Institut
- 12.10 Uhr Vermarktung von Öko-Fleisch- und Wurstwaren mit und ohne Pökelfstoffe,
Prof. Dr. Ulrich Hamm, Universität Kassel (angefragt)
- 12.30 Uhr Mittagspause
- 13.30 Uhr Statements aus der Praxis*
- 14.30 Uhr Diskussion zu den zwei Schwerpunkten:
- wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Produktsicherheit bei Produkten ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen
 - Auswirkungen in der Vermarktung von Fleisch- und Wurstwaren ohne bzw. mit Pökelfstoffen – Verbraucherakzeptanz von „grauer“ Ware
- 16.00 Uhr Zusammenführung der wichtigsten Diskussionsergebnisse und Zusammenfassung, Dr. Alexander Beck

Ende gegen 16.45 Uhr.

* Um die verschiedenen Facetten aus der Praxis beleuchten zu können, haben Sie die Möglichkeit ein kurzes Statement (5 Minuten) zu Ihren Erfahrungen abzugeben. Um dies zeitlich einplanen zu können, melden Sie bitte Ihr Statement bei uns an. Bitte geben Sie uns Ihr Statement auch vorab schriftlich (max. 1 DIN A4-Seite) zur Kenntnis. Die gesammelten Statements gehen dann in die Dokumentation ein und werden den Teilnehmern und Behörden zur Verfügung gestellt.

Wir möchten Sie herzlich einladen an dem Expertengespräch am Donnerstag, den 12.11.2010 im großen Sitzungssaal der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) in 53179 Bonn, Deichmanns Aue 29 teilzunehmen.
Die Veranstaltung beginnt um 10.30 Uhr und endet gegen 16.45 Uhr.

Ihre Teilnahme melden Sie bitte bis spätestens **31.10.2009** an: bei Frau Renate Dylla, AoeL-Geschäftsstelle: Tel: 09741/4834, Fax: 09741/932201, email: renate.dylla@aoel.org

Für den Zugang zu den Gebäuden der BLE besteht Ausweispflicht. Bringen Sie deshalb bitte Ihren Personalausweis oder Pass mit.

Die Veranstaltung ist kostenlos. Fahrtkosten können nicht erstattet werden.