

Uelzena eG stellt sich den Anforderungen des Markts: Käse „ohne Gentechnik“

Uelzen im Mai 2018 – Handel und Verbraucher fordern immer mehr gentechnikfreie Produkte. Mittlerweile verzeichnet der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) knapp 7.000 Lebensmittel mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“. Die Branche wächst und stellt immer größere Anforderungen an Lieferanten und Produzenten. Dies betrifft auch die Käseproduktion der Uelzena eG mit festgesetzten Umstellungsterminen für Lieferanten. Bei Nichteinhaltung kann es zu einer Nichtabnahme der Produkte kommen, was noch weitaus gravierendere Folgen für alle Beteiligten mit sich bringen würde.

Beschluss: Umstellung auf GVO-freie Fütterung für zwei Sammelgenossenschaften der Uelzena eG

Um weiterhin wettbewerbsfähig zu sein und den wachsenden Marktanforderungen zu entsprechen, haben die Gremien der Uelzena eG beschlossen, dass zum 1. Juli 2018 GVO-freier Käse angeboten werden soll. Das bedeutet: Die Umstellung auf GVO-freie Milcherzeugung musste bereits zum 1. April 2018 erfolgen. Seit dem 15. Mai 2018 muss GVO-freie Milch an die Milchliefergenossenschaften geliefert werden. Die Übergangszeit bei der Futterumstellung beträgt drei Monate. Um termingerecht zu produzieren, mussten die Futtermittel und die Fütterung zum 1. Januar 2018 umgestellt werden. Nur so ist sichergestellt, dass der produzierte Käse ab dem 1. Juli 2018 GVO-frei vermarktet wird.

Fokus: Käse „ohne Gentechnik“

Insbesondere betrifft die Umstellung die Milcherzeuger, die ihre Rohmilch an die Altmark-Käserei Uelzena GmbH (Standort Bismark) der Uelzena eG liefern. Hier ist eine getrennte Verarbeitung der Rohmilch nicht möglich, und es würden zusätzliche Frachtkosten auf die Milcherzeuger zukommen. An den anderen Standorten der Uelzena eG können sowohl normale Rohmilch als auch Rohmilch nach dem VLOG-Standard verarbeitet werden.

Uelzena eG bietet finanzielle Unterstützung für Milcherzeuger

Eine Umstellung auf GVO-freie Produkte ist mit neuen Herausforderungen und anfänglichen Kosten verbunden. Die Uelzena eG bietet allen Milcherzeugern einen Zuschlag von 0,75 Cent pro Kilogramm nach vorliegender Freigabe durch die Zertifizierungsstelle an. Dieser Zuschlag wird ab Vorlage der Freigabe durch die Zertifizierungsstelle immer für volle Monate gezahlt und ist befristet bis zum 31. Dezember 2018. Jeder Betrieb, der umstellt, erhält den Zuschlag – unabhängig davon, wo und wie die Milch verarbeitet wird.

Zertifizierung „Ohne Gentechnik“

Eine „Ohne-Gentechnik“-Zertifizierung bedeutet, dass Lebensmittel weder selbst genetisch veränderte Organismen (GVO) sein noch diese enthalten oder daraus hergestellt werden dürfen. Zudem dürfen bei der Produktion keine durch Gentechnik hergestellten Komponenten verwendet worden sein. Bei tierischen Lebensmitteln wie zum Beispiel Milch oder Käse gilt außerdem, dass sie nur dann als "ohne Gentechnik" zertifiziert sind, wenn die Tiere nicht mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden.

Produktion seit Langem ohne GVO

Bei der Herstellung ihrer Produkte verzichtet die Uelzena-Gruppe gänzlich auf genetisch veränderte Organismen (GVO). Das gilt für sämtliche verwendeten Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe. Die Erzeugnisse unterliegen somit keiner Kennzeichnungspflicht gemäß entsprechender EU-Verordnungen. Seit dem 4.5.2018 ist die Milchanlieferung auf VLOG-Milch umgestellt. Die Zertifizierung im Werk Bismark erfolgte am 8.5.2018.

Für weitere Informationen:

Uelzena eG

Herr Uwe Radke

Tel.: 0581 806-0

E-Mail: uwe.radke@uelzena.de

Fax: 0581 806-9000

www.uelzena.de