

<https://www.agrarheute.com/pflanze/getreide/streit-um-gloez-6-mindestbedeckung-bodens-sorgt-fuer-aerger-610428> 25.8.2023

Streit um GLÖZ 6: Mindestbedeckung des Bodens sorgt für Ärger

Bis zum Stichtag 15. November müssen Kulturen zur Mindestbodenbedeckung nach GLÖZ 6 aufgelaufen sein, so die Auffassung des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Nach Rüben oder Körnermais ist das kaum zu schaffen. Die EU soll die fachlich widersinnige Regel korrigieren.

Die Standards zum guten landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand ([GLÖZ](#)) 6 mit den Auflagen zur Mindestbodenbedeckung legen es fest: von Mitte November bis Mitte Januar müssen mindestens 80 Prozent des Ackerlands eine Bodenbedeckung aufweisen. Ausnahmen gibt es bei Böden mit 17 Prozent Tongehalt. Dort gilt die Mindestbodenbedeckung ab der Ernte bis zum 1. Oktober.

Nach neuester Auslegung aus dem Bundeslandwirtschaftsministerium (BMEL) soll die Mindestbodenbedeckung jetzt nur anerkannt werden, wenn die Kultur dafür bis Mitte November bereits flächig aufgegangen ist.

Mit dieser Auslegung befürchten viele Landwirte, die Körnermais, Rüben, Kartoffeln oder Gemüse anbauen, dass sie als Folgefrucht eine Winterkultur oder eine [Zwischenfrucht](#) nicht mehr rechtzeitig hinbekommen.

Denn oft werden etwa Zuckerrüben erst nach Mitte November geerntet. Die Witterung verhindert überdies oft einen Aufgang der Folgekulturen bis zum 15. November.

Der Deutsche Bauernverband (DBV) sieht in der Absicht vom BMEL einen Vertrauensbruch, weil die Auslegung des flächigen Auflaufens zum Termin der Antragstellung nicht bekannt war. Er fordert, die Auslegung, dass die Kultur zur Mindestbodenbedeckung bis Mitte November flächig aufgelaufen sein muss, zu korrigieren.

DBV-Generalsekretär Bernhard Krüsken bittet die EU-Kommission, gegenüber dem BMEL auf eine Korrektur der „fachlich widersinnigen Regelung“ zu drängen. Sollte die strenge Interpretation des BMEL so umgesetzt werden, würden antragstellende Landwirte, die spät geerntete Kulturen wie Zuckerrüben, Kartoffeln, Mais oder Gemüse anbauen, gegen die Mindestbodenbedeckung verstoßen, weil sie eine Ansaat der Folgekultur auf 80 Prozent der Fläche wegen der noch nicht erfolgten Ernte bis zum 15. November nicht so erfüllen können.

<https://tkp.at/2023/08/25/kultparmesan-enthaelt-kuenftig-microchip/>
25.8.2023

Kult-Parmesan enthält künftig Microchip

Um Produktpiraterie vorzubeugen, enthält der berühmte Parmigiano Reggiano künftig einen Microchip aus Silizium, der noch kleiner als ein RFID-Chip ist.

....So berichtet das [Wall Street Journal](#), wie die Europäer künftig mit Microchips „Fake Food bekämpfen“ wollen. Pionier sind die Parmesan-Hersteller Italiens, die mit der „Innovation“ Produktfälschungen bekämpfen will.

Echter Parmigiano darf nur in bestimmten Regionen in Italien unter strengen Voraussetzungen mit bestimmten Zutaten produziert werden. Mindestens ein Jahr muss er reifen, um als Vertreter seiner Klasse verkauft werden zu können.

In der Rinde des Käses wird deshalb künftig ein Chip des US-Unternehmens p-Chip platziert werden. Sollte dieser mitgegessen werden, sei das kein Problem, sagt der Technikchef des Unternehmens. Absolut objektive Quelle. Er hätte es auch selbst getestet.

Der verwendete Chip ist kleiner und stabiler als der bekannte RFID-Chip und besteht aus Silizium. Deutsche Medien schreiben allerdings, es würde sich um einen Silikon-Chip handeln.

Laut Tests überstehen sie auch die Magensäure bis zu drei Wochen lang. Deshalb sei der Verzehr des Chips völlig bedenkenlos. Er werde einfach „auf normalen Weg wieder ausgeschieden“.

Außerdem versichert das Unternehmen, dass der Chip nicht aus der Ferne getrackt werden könne. Man wolle schließlich „nicht als das Unternehmen bekannt werden, das beschuldigt wird, Menschen zu tracken“, sagt der Technikchef.

Offensichtlich ist man sich bei p-Chip bewusst, dass das Misstrauen gegenüber einem Chip im Käse recht hoch sein dürfte. Beim p-Chips Tag handelt es sich um ein passives Device, das einen Speicher mit einer eindeutigen Identifikationsnummer und eine drahtlose Übertragungsmöglichkeit hat. Es wird von einem Laserlicht „aufgeweckt“, also eingeschaltet. Sobald es eingeschaltet ist, überträgt es die gespeicherte Seriennummer mittels Hochfrequenz an ein spezielles Lesegerät. Mit 0,5 mm x 0,5 mm ist es klein genug, um als Fälschungssicherung auf diverse Produkte angebracht zu werden.

Aber es wird ohnehin kaum über die „Innovation“ berichtet. Wenn die Nutzung der Technologie beim Parmigiano Reggiano erfolgreich ist, wird sie wohl nicht darauf beschränkt bleiben.