



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Herkunftskennzeichnung von nicht vorverpacktem frischem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel

Ab dem 1. Februar 2024 ist auch bei der losen Ware eine Kennzeichnung der Herkunft erforderlich. Dieses Merkblatt erläutert die wichtigsten Fragen zur Herkunftskennzeichnung und dient der Umsetzung in den Unternehmen des Fleischerhandwerks.

Bei neuen Gesetzen muss immer damit gerechnet werden, dass die Umsetzung neuer Pflichten und damit die Anforderungen an die Unternehmen vor und während der Anwendung konkretisiert werden. Das Merkblatt wird daher bei wesentlichen Änderungen der Sachlage oder neuen Erkenntnissen angepasst und über die üblichen Kommunikationswege, insbesondere die App des DFV, an die Mitglieder weitergegeben werden.

(Stand: Oktober 2023)

Das Wichtigste in Kürze

- Bei frischem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel ist ab Februar 2024 die Kennzeichnung der Herkunft nicht nur bei vorverpackter, sondern auch bei loser Ware in der Theke erforderlich. Die Herkunft muss auch beim Hackfleisch, nicht aber bei verarbeitetem Fleisch angegeben werden.
- Es muss der EU-Mitgliedstaat oder das Land angegeben werden, in dem die Aufzucht („Aufgezogen in:“) und die Schlachtung („Geschlachtet in:“) erfolgte. Ist ein Tier in einem einzigen Land geboren, gemästet und geschlachtet worden, kann stattdessen der Ursprung („Ursprung:“) angegeben werden. Freiwillige zusätzliche Angaben zur Herkunft sind möglich.
- Die Kennzeichnung erfolgt am Fleisch in der Theke, durch einen Aushang oder durch sonstige schriftliche/elektronische Angebote. Hat das Fleisch überwiegend die gleiche Herkunft, reicht eine allgemeine Erklärung an gut sichtbarer Stelle aus.
- Auch die erforderlichen Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit richten sich nach der Anzahl unterschiedlicher Herkünfte: bei einer einzigen Herkunft reichen die Lieferpapiere aus, bei mehreren Herkünften sind innerbetrieblich plausible Maßnahmen zur Unterscheidung zu treffen.

1. Was sind die rechtlichen Grundlagen der Regelung?

Nationale Grundlage für die neue Herkunftskennzeichnung bei der losen Ware bildet [§ 4b Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung](#) (LMIDV). Dieser verweist auf die europäische [Durchführungsverordnung \(EU\) Nr. 1337/2013](#), mit der die nach Art. 26 der europäischen [Lebensmittel-Informationsverordnung](#) (LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) erforderliche Herkunftskennzeichnung bei Fleisch konkretisiert wird. Über Art. 44 der LMIV ist die seit 1. April 2015 bislang nur bei verpacktem Fleisch erforderliche Herkunftskennzeichnung auf die lose Ware ausgedehnt worden. Damit ist die Herkunft ab Februar 2024 auch bei unverpacktem frischem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel anzugeben.

Die bereits bestehenden Verpflichtungen zur Rindfleischetikettierung, auch bei loser Ware, bleiben von diesen Regelungen unberührt und sind aufgrund eigener Rechtsgrundlagen wie bekannt fortzuführen.

2. Bei welchen Produkten ist die Herkunft anzugeben?

Die verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft gilt für frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel. Dies umfasst auch das Hackfleisch. Bei verarbeiteten Produkten wie Fleischzubereitungen (zum Beispiel marinierte Schnitzel) oder Fleischerzeugnissen (zum Beispiel Wurst oder Schinken) und in der Außer-Haus-Verpflegung ist (noch) keine Herkunftskennzeichnung notwendig.

3. Welche Angaben sind erforderlich?

Die Herkunftskennzeichnung umfasst die Angabe des EU-Mitgliedstaates oder Drittlandes, in dem die Aufzucht und die Schlachtung des Tieres erfolgte:

- „Aufgezogen in: *(Name des Mitgliedsstaates/des Drittlandes)*“
- „Geschlachtet in: *(Name des Mitgliedsstaates/des Drittlandes)*“

Stammt das Fleisch von einem Tier, das in einem einzigen Mitgliedstaat oder Drittland geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, kann die Herkunftsangabe zusammengefasst werden:

- „Ursprung: *(Name des Mitgliedsstaates/des Drittlandes)*“

Ist das Tier also beispielsweise in Deutschland geboren, gemästet und geschlachtet worden, reicht die Angabe „Ursprung: Deutschland“ bei Vorliegen entsprechender Herkunftsnachweise für die Kennzeichnung aus.

Die Angaben können mit zusätzlichen freiwilligen Informationen zur Herkunft ergänzt werden. Die zusätzlichen Angaben müssen eindeutig, unmissverständlich und zutreffend sein.

Die Informationen zur Herkunft müssen über sämtliche Produktions- und Vertriebsstufen zusammen mit dem Fleisch übermittelt werden und beispielsweise in den Lieferpapieren enthalten sein. Nur so ist eine ordnungsgemäße Herkunftskennzeichnung möglich.

4. Wie erfolgt die Kennzeichnung in der Theke?

Die Kennzeichnung des Fleisches muss gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Angaben müssen so bereitgestellt werden, dass die Kundinnen und Kunden vor Kaufabschluss von Ihnen Kenntnis nehmen können. Die Kennzeichnung kann erfolgen

- auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmen bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Wird überwiegend Fleisch mit der gleichen Herkunft abgegeben, kann die Angabe auch durch eine allgemeine Erklärung (zum Beispiel durch einen Aushang oder ein Hinweis in oder auf der Theke) an gut sichtbarer Stelle erfolgen. Eine Kennzeichnung jedes einzelnen Stückes ist somit nicht erforderlich. Auf mögliche abweichende Herkünfte muss in der Erklärung hingewiesen werden. Fleisch mit einer anderen als der überwiegenden Herkunft muss sodann entsprechend gekennzeichnet werden.

5. Wie wird der Aufzuchtort bestimmt?

Der Ort der Aufzucht ist abhängig von der Tierart nach Alter und Gewicht zum Zeitpunkt der Schlachtung zu bestimmen:

Tierart	Alter und Lebendgewicht bei Schlachtung	„Aufgezogen in:“
Schwein	Mehr als 6 Monate	Land des letzten Aufzichtsabschnitts von mindestens vier Monaten
	Weniger als 6 Monate, mindestens 80 kg Lebendgewicht	Land des Aufzichtsabschnitts, nachdem das Tier ein Lebendgewicht von 30 kg erreicht hat
	Weniger als 6 Monate, unter 80 kg Lebendgewicht	Land, in dem die gesamte Aufzucht stattgefunden hat
Schafe und Ziegen	Mehr als 6 Monate	Land des letzten Aufzichtsabschnitts von mindestens sechs Monaten
	Weniger als 6 Monate	Land, in dem die gesamte Aufzucht stattgefunden hat
Geflügel	Mehr als 1 Monat	Land des letzten Aufzichtsabschnitts von mindestens einem Monat
	Weniger als 1 Monat	Land, in dem die gesamte Aufzucht nach Beginn der Mast stattgefunden hat

6. Wie ist die Herkunft anzugeben, wenn der Aufzuchtort nicht eindeutig zuzuordnen ist oder das Tier in mehreren Ländern aufgezogen wurde?

Kann der Aufzuchtort anhand der Übersicht nicht eindeutig bestimmt werden, sind breitere Angaben möglich:

- „Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU“
- „Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern“
- „Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“
- „Aufgezogen in: (Liste aller Ländernamen)“ – Nachweis erforderlich
- „Aufgezogen außerhalb der EU“ – bei importiertem Fleisch, Herkunft unklar

7. Was gilt für Hackfleisch und Fleischabschnitte?

Für Hackfleisch und Fleischabschnitte ist eine erleichterte Kennzeichnung möglich:

- „Ursprung EU“: Fleisch stammt von Tieren, die in verschiedenen Mitgliedstaaten geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden
- „Aufgezogen und geschlachtet in der EU“: Fleisch stammt von Tieren, die in verschiedenen Mitgliedstaaten aufgezogen und geschlachtet wurden
- „Aufgezogen und geschlachtet außerhalb der EU“: Fleisch wurde in die Union eingeführt
- „Aufgezogen außerhalb der EU“ und „Geschlachtet in der EU“: Fleisch stammt von Tieren, die zur Schlachtung in die Union eingeführt und in einem oder mehreren Mitgliedstaaten geschlachtet wurden
- „Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“: Fleisch stammt von Tieren, die in einem oder mehreren Mitgliedstaaten aufgezogen und geschlachtet wurden, und aus Fleisch, das in die Union eingeführt wurde, oder von Tieren, die in die Union eingeführt und in einem oder mehreren Mitgliedstaaten geschlachtet wurden

8. Wie kann die Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden?

Die richtige Kennzeichnung setzt voraus, dass sich die Herkunft des Fleisches auch innerbetrieblich zurückverfolgen lässt. Wie bei der Kennzeichnung selbst hängt der erforderliche Aufwand davon ab, wie unterschiedlich die Herkünfte sind. Hat das Fleisch einer Tierart nur eine Herkunft, sind neben einer gewissenhaften Wareneingangskontrolle und einer nachvollziehbaren Ablage der Lieferscheine keine weiteren Maßnahmen erforderlich.

Bei unterschiedlichen Herkünften sind dagegen plausible Maßnahmen zur Unterscheidung zu treffen, beispielsweise die Beschriftung von Kisten beziehungsweise der Ware selbst oder ausgewiesene Lagerplätze in den Kühlräumen.

Neue Aufbewahrungspflichten sind mit der Herkunftskennzeichnung nicht verbunden. Sofern nicht aus anderen Gründen eine längere Aufbewahrung notwendig ist, sollten zwölf Monate ausreichen.

9. Musteraushang „Aufgezogen in“/ „Geschlachtet in“

<i>[Fleischerei Wurst Phantasieweg 1 12345 Musterstadt]</i>			
Herkunft unseres Schweinefleisches		Herkunft unseres Geflügelfleisches	
Aufgezogen in:	Frankreich	Aufgezogen in:	Frankreich
Geschlachtet in:	Deutschland	Geschlachtet in:	Frankreich
Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches		Herkunft unseres Hackfleisches	
Aufgezogen in:	Deutschland	Aufgezogen in:	Frankreich
Geschlachtet in:	Frankreich	Geschlachtet in:	Deutschland
<p>Die Angaben beziehen sich jeweils auf das frische Fleisch. Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal.</p>			

10. Musteraushang „Ursprung“

<i>[Fleischerei Wurst Phantasieweg 1 12345 Musterstadt]</i>			
<p>Unser <u>Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Hackfleisch</u> hat den</p>			
<p>Ursprung: Deutschland.</p>			
<p>Die Angaben beziehen sich jeweils auf das frische Fleisch. Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal.</p>			