

2. DFV-Regionaltagung

Aktuelle Themen Lebensmittelrecht

Herkunftskennzeichnung

Seit dem 1. Februar 2024 ist die Herkunft von frischem, gekühltem und gefrorenem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel auch bei der losen Ware zu kennzeichnen. Dies umfasst auch das Hackfleisch. Verarbeitete Ware und Produkte, die im Zusammenhang mit der Außer-Haus-Verpflegung abgegeben werden, fallen bisher nicht unter die neue Verpflichtung. Eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung wird jedoch bereits diskutiert.

Anzugeben ist der Ort der Aufzucht (“Aufgezogen in: ...”) sowie der Schlachtung (“Geschlachtet in: ...”) auf mitgliedstaatlicher Ebene (zum Beispiel “Deutschland”). Die Definition des Aufzuchtortes ist dabei von dem Alter und dem Gewicht der Tiere abhängig. Wurden die Tiere ausschließlich in einem Mitgliedstaat geboren, gemästet und geschlachtet, kann die verkürzte Kennzeichnung “Ursprung: ...” verwendet werden. Für Hackfleisch und Fleischabschnitte ist eine vereinfachte Kennzeichnung möglich.

Die Herkunftskennzeichnung kann auf verschiedenen Wegen erfolgen, beispielsweise durch ein Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels oder über einen Aushang. Wird überwiegend Fleisch aus einer Herkunft angeboten, reicht eine allgemeine Erklärung an gut sichtbarer Stelle zur Kennzeichnung aus. Abweichende Herkünfte sind entsprechend gesondert zu kennzeichnen. Die Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen. Der DFV hat ein Merkblatt sowie eine Vorlage zur Kennzeichnung erstellt, diese können über die DFV-App heruntergeladen werden.

Haltungskennzeichnung

Auch wenn Herkunfts- und Haltungskennzeichnung immer wieder als Einheit diskutiert werden, sind sie voneinander getrennt zu betrachten. Die zugehörigen Vorgaben sind in unabhängigen Rechtsgrundlagen geregelt. Die beiden neuen Kennzeichnungspflichten umfassen auch einen unterschiedlichen Umfang an Tierarten. Die verpflichtende Kennzeichnung der Haltung beinhaltet lediglich die Tierart Schwein mit einem Schwerpunkt auf den Produktionsabschnitt der Mast. Hier sind fünf Haltungsformen (Stall, Stall + Platz, Frischluftstall, Auslauf/Weide und Bio) festgelegt, die sich insbesondere im Hinblick auf die Anforderungen an das Platzangebot und den Zugang zur Frischluft unterscheiden. Die einheitliche praktische Umsetzung der Haltungsformkennzeichnung ist, insbesondere im Hinblick auf die Kontroll-Zuständigkeit der Länder, noch nicht eindeutig geklärt. Auch wenn das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz bereits im vergangenen Jahr in Kraft getreten und eine Kennzeichnung von Produkten schon jetzt möglich wäre, besteht die Verpflichtung zur Kennzeichnung erst ab dem 1. August 2025. Der DFV steht über eine Arbeitsgruppe auf Fachebene mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Austausch, um handwerksgerechte Lösungen zur Haltungskennzeichnung zu erarbeiten.

Regionalkennzeichnung

Neben der Herkunfts- und Haltungskennzeichnung wird unter Einbeziehung des DFV eine erweiterte Regionalkennzeichnung diskutiert. Insbesondere die Verbraucherschützer wünschen sich weitere Normen, nach denen regionale Auslobungen ohne konkreten Bezug zu einer Region, zum Beispiel „aus der Region“, nicht mehr möglich sein sollen. Der DFV sieht dieses Vorhaben insgesamt kritisch. Zum einen besteht kein Regelungsbedarf. Unzutreffende Auslobungen fallen entweder unter das Verbot unlauterer Werbung oder unter das Irreführungsverbot bei der Lebensmittelkennzeichnung. Zum anderen ist die Auslegung des Begriffs der Region keineswegs einheitlich. Entsprechende Auslobungen sind im Fleischerhandwerk gebräuchlich, ohne dass es hinreichende Anzeichen für Missbräuche oder zumindest empfundene Täuschungen gibt.

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission werden fortlaufend überarbeitet. Das gilt auch für die Leitsätze, die für das Fleischerhandwerk von Bedeutung sind. Der DFV ist in die Arbeit der Kommission direkt eingebunden. Bei den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurde zuletzt insbesondere die Aufnahme von Geflügelfleischerzeugnissen diskutiert, die sich teilweise an die Bezeichnungen anderer Fleischerzeugnisse anlehnen.

Bei Rohwürsten soll der Einsatz pflanzlicher Fette anstelle von tierischer beschrieben werden, wobei der DFV einen Austausch ohne Kennzeichnung ablehnt. Auch wird eine Neugliederung bei Hackfleisch angestrebt. Hierbei wird auch eine Rolle spielen, dass der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) im letzten Jahr beschlossen hat, dass Erzeugnisse aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch (zum Beispiel Frikadellen) ein Mindestmaß an grober Struktur aufweisen müssen.

Um auch zukünftig eine Unterscheidung der verschiedenen Qualitäten beim Schinken vornehmen zu können, hat sich der DFV für eine Beibehaltung der bestehenden Stufen ausgesprochen. Bei der Bezeichnung von aus Schinkenteilen zusammengefügtem Schinken soll indes zukünftig anstelle von „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ der Hinweis „aus Schinkenteilen“ ausreichen. Daneben soll die Nordhessische Ahle Wurst in die Anlage der in Deutschland geschützten geografischen Angaben aufgenommen werden. Diese Änderungen müssen noch final diskutiert werden.

Keine Mehrheit fand dagegen ein Antrag, der auf die Verwendung von Rework bei Würstchen der Spitzenqualität abzielte.

Leitsätze für vegane und vegetarische Ersatzprodukte

Zuletzt fand die Überarbeitung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs trotz langer Diskussionen erneut keine Mehrheit im Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Die Überarbeitung sieht vor, dass die Verwendung der Originalbezeichnung vom Grad der Ähnlichkeit des Imitats zum Original abhängig ist. Bestimmte Bezeichnungen, insbesondere Salami und Mortadella, sollen zukünftig als übliche Bezeichnung für Ersatzprodukte gelten, ohne dass die Anforderungen an das imitierende Produkt jedoch herabgesetzt werden. Die richtige Bezeichnung wäre damit auch in Zukunft nicht etwa



DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

„vegetarische Salami“, sondern beispielsweise „vegetarisches Erzeugnis nach Art einer Salami auf Basis von Weizen“.

Auch wenn der DFV die Verwendung der Originalbezeichnungen nach wie vor energisch ablehnt, die wesentliche Kritik an den noch geltenden Leitsätzen, nämlich dass sie in der Praxis nicht anwendbar und damit auch nicht kontrollierbar seien, würde mit der Änderung wegfallen. Es ist davon auszugehen, dass es in diesem Jahr eine Entscheidung über die Änderung der Leitsätze geben wird und die Änderungen angenommen werden.

Neue Leitlinie zur Listerienprävention

Auf Grundlage der notifizierten Leitlinie „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ des Lebensmittelverbandes Deutschland hat der DFV sein Merkblatt zu den Listerien überarbeitet. Die Leitlinie ist das Ergebnis gut dreijähriger Beratungen einer durch die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) beauftragten Arbeitsgruppe, in der neben der Überwachung, der Wissenschaft und weiterer Wirtschaftsbeteiligter auch der DFV aktiv mitgearbeitet hat. Das Ergebnis ist als Kompromiss der sich mitunter stark unterscheidenden Interessen und Auslegungen der verschiedenen Akteure zu sehen. Der Leitfaden enthält neben allgemeinen Hinweisen zur Betriebsorganisation und -hygiene auch Beispiele für Probenahmefrequenzen in Lebensmittelbetrieben unterschiedlicher Größen und Branchen, so auch für das Fleischerhandwerk. Diese sind nun in entsprechend aufbereiteter Form auch im DFV-Merkblatt zu den Listerien enthalten. Die Anwendung der Leitlinie und auch des Merkblattes ist freiwillig. Das aktualisierte Merkblatt wurde per Rundschreiben versandt und ist auch in der DFV-App abrufbar.

Vorgaben zur Herstellung von Dry Age

Die EU-Kommission hat eine geplante Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angenommen, die unter anderem die Einführung von Vorgaben zur Herstellung von Fleisch nach dem Dry Age-Verfahren vorsieht. Grundlage der neuen Vorgaben ist ein Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Neben weiteren Vorgaben werden insbesondere bestimmte Anforderungen an die Reifedauer, die Luftfeuchtigkeit und der Oberflächentemperatur gestellt. Der DFV hat sich bereits früh in die Diskussion eingebracht und sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene den Austausch mit den zuständigen Stellen gesucht. Aufbauend auf den abgefragten Informationen aus der Praxis konnte dadurch eine Anpassung der Vorgaben zugunsten der Fleischerhandwerks erreicht werden. Der schlüssigen Argumentation des DFV zum nicht vorhandenen Regelungsbedarf in Bereich der Trockenreifung wurde leider nicht entsprochen. Die Änderungsverordnung wurde bisher nicht veröffentlicht und die neuen Vorgaben sind damit bisher noch nicht in Kraft. Sofern dies geschehen ist, wird der DFV darüber informieren.

Reduzierung von Nitrit und Nitrat – DFV-Praxisversuch

Im Herbst letzten Jahres wurden moderate Absenkungen der Höchstwerte für Nitrat und Nitrit veröffentlicht, die ab Oktober 2025 gültig werden. Der DFV hat sich kontinuierlich und auf unterschiedlichen Ebenen in die Diskussionen um eine Absenkung eingebracht und konnte ein gänzlich Verbot der beiden Zusatzstoff und drastische Reduzierungen verhindern. Eine zu starke



DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Reduzierung hätte die Sicherheit von Lebensmitteln und die Produktvielfalt im Fleischerhandwerk gefährden können. Umfassende und aufwändige Rezepturoptimierungen wären erforderlich geworden.

Um die tatsächlichen Auswirkungen einer Reduzierung der Höchstwerte von Nitrit auf fleischerhandwerkliche Erzeugnisse in der Praxis besser einschätzen zu können, hat der DFV in Kooperation mit dem Gewürzhersteller VAN HEES GmbH in Walluf einen Modellversuch bei Produkten der Kategorien Brüh-, Koch- und Rohwurst durchgeführt. Der Versuchsbericht wurde den Mitgliedsbetrieben per Rundschreiben und DFV-App zur Verfügung gestellt.

Die Ergebnisse des Praxisversuches lassen den Schluss zu, dass eine moderate Anpassung der Grenzwerte für Nitrit, wie zuletzt umgesetzt, in den untersuchten Fleischerzeugnissen lediglich geringe Auswirkungen auf die gewohnte Produktqualität haben dürfte. Erfahrungsberichte aus der Praxis zeigen zudem, dass viele Fleischereien bei der Herstellung der entsprechenden Produkte geringer konzentriertes Nitritpökelsalz einsetzen und damit bereits jetzt unter den Grenzwerten liegen dürften, sodass nicht für alle Unternehmen und Produkte eine Anpassung der Rezepturen mit der Gefahr qualitativer Veränderungen notwendig ist.

Über die Änderungen und den Praxisversuch hat der DFV sowohl per Rundschreiben als auch in der App informiert.

Veröffentlichung von Kontrollergebnissen

Es verwundert fast, dass die jetzige Regierung trotz allen Versuchen, die Transparenz zugunsten eines behaupteten Informationsbedürfnisses der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbessern, noch immer keinen Gesetzesentwurf zur Veröffentlichung sämtlicher Kontrollberichte im Internet vorgelegt hat. Auch um die Initiativen einzelner Bundesländer ist es im vergangenen Jahr noch stiller geworden. Das ist aus Sicht des Fleischerhandwerks selbstverständlich zu begrüßen.

Mehrwegpflicht im Imbiss

Seit dem letzten Jahr sind auch die Betriebe des Fleischerhandwerks verpflichtet, Speisen und Getränke, die in Einwegkunststoffverpackungen angeboten werden, zusätzlich in Mehrwegverpackungen anzubieten. Kleine Unternehmen können diese Pflicht ausnahmsweise auch durch die Befüllung kundeneigener Verpackungen erfüllen. Der DFV hat seine Mitgliedsunternehmen hierzu mit einem Merkblatt über die Umsetzung informiert und zudem Umsetzungshilfen für die Praxis geschaffen. Obwohl die Verbraucherinnen und Verbraucher das Mehrwegangebot entgegen der Prognose des Gesetzgebers nicht umfassend akzeptieren, wird bereits über eine Erweiterung der Mehrwegangebotspflicht nachgedacht. Diskutiert wird eine Ausweitung der Mehrwegangebotspflicht auf alle Einwegverpackungen, unabhängig davon, ob diese zumindest teilweise aus Kunststoff bestehen. Der DFV kann nicht nachvollziehen, weshalb eine Regelung, die sich in der Praxis noch nicht bewährt hat, erweitert werden soll.

Einwegkunststofffonds

Unabhängig vom Verpackungsregister LUCID wird eine weitere Plattform für Verpackungen beim Umweltbundesamt geschaffen: Aus einem Einwegkunststofffonds sollen die öffentlichen Entsorgungsträger für das Aufsammeln achtlos weggeworfener Verpackungen entschädigt werden. In den Fonds müssen die Hersteller bestimmter Einwegkunststoffverpackungen abhängig von der



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Menge Abgaben entrichten. Als Hersteller flexibler Kunststoffverpackungen gelten dabei auch die Befüller, also mitunter auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks. Die Hersteller der Verpackungen müssen sich noch in diesem Jahr bei der Onlineplattform DIVIT anmelden und Mengenmeldungen abgeben. Die Abgaben sind im Jahr 2025 zum ersten Mal zu entrichten. Eine vorschnelle Anmeldung ist nach Auffassung des DFV nicht empfehlenswert. Es bleibt abzuwarten, welche Erkenntnisse noch in diesem Jahr gewonnen werden. Und obwohl die Abgaben erst ab nächstem Jahr für 2024 zu leisten sind, so sind die ersten Auswirkungen schon spürbar. Die Hersteller schlagen die Abgaben für dieses Jahr bereits auf die Preise für die relevanten Verpackungen auf. Die Hintergründe und die Anforderungen an die Unternehmen des Fleischerhandwerks sind in einem ausführlichen Merkblatt des DFV nachzulesen.

Tierschutz

Wie im Koalitionsvertrag der Bundesregierung vereinbart, arbeitet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) an einer Änderung des Tierschutzgesetzes. Im Rahmen einer Verbändeanhörung hat sich auch der DFV zu den geplanten neuen Vorgaben geäußert. Neben einer Reduzierung der Durchführung nicht-kurativer Eingriffe (zum Beispiel Kastration, Enthornung, Kupieren von Schwänzen) insbesondere bei landwirtschaftlichen Nutztieren und einem Verbot der Anbindehaltung, soll auch eine verpflichtende Videoüberwachung in Schlachtbetrieben eingeführt werden. Demnach sollen Schlachthofbetreiber auf eigene Kosten mittels offen sichtbarer optisch-elektronischer Einrichtungen Videoaufzeichnungen im gesamten Prozess von der Entladung und Aufstallung bis zum ersten weiteren Schritt nach der Entblutung anfertigen müssen. Ausgenommen werden sollen kleinere Unternehmen, die nach aktueller Rechtslage keinen Tierschutzbeauftragten benennen müssen. Wenn tatsächliche Anhaltspunkte für Verstöße vorliegen, soll die zuständige Behörde jedoch auch in diesen Unternehmen eine Videoüberwachung anordnen können. Aus Sicht des DFV ist eine verpflichtende Videoüberwachung im Fleischerhandwerk unverhältnismäßig. Die geplante Ausnahme für kleinere Unternehmen ist daher zu begrüßen.

Neben den nationalen Vorhaben zur Verbesserung des Tierschutzes, wird auf europäischer Ebene eine Verschärfung der Voraussetzungen für Tiertransporte angestrebt. Die neuen Vorgaben betreffen dabei insbesondere den Transport von Nutztieren über lange Strecken. Zurzeit läuft ein Konsultationsverfahren auf europäischer Ebene. Inwieweit die neuen Vorgaben im Anschluss geändert oder ob und wann sie veröffentlicht werden, bleibt abzuwarten.

Unabhängig davon bestehen Seitens der EU keine beihilferechtlichen Bedenken gegen die Anschubfinanzierung des Umbaus der Nutztierhaltung in Deutschland in Höhe von einer Milliarde Euro.

Afrikanische Schweinepest

Im vergangenen Jahr belief sich die Gesamtzahl der an der Afrikanischen Schweinepest (ASP) erkrankten aufgefundenen Wildschweine in Deutschland auf 887. Auch wenn sich die Zahl der infizierten Tiere damit im Vergleich zum Jahr 2022 etwa halbiert hat, wird dennoch deutlich, dass die Tierseuche in Deutschland weiterhin präsent ist. Insbesondere in Zeiten, in denen die Reisetätigkeit der Bevölkerung besonders erhöht ist, ist weiterhin mit Punkteinträgen auch in Hausschweinebestände zu rechnen. Für diese wurden auf europäischer Ebene zuletzt Erleichterungen



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

bei der Haltung im Freiland geschaffen. So sind Auslauf- und Freilandhaltungen in Sperrzonen ohne Aufstallpflicht weiter möglich, wenn eine betriebsindividuelle Risikobewertung der zuständigen Veterinärbehörde nicht dagegenspricht und die Landwirte wirksame Schutzmaßnahmen zum Schutz vor der Tierseuche ergreifen. Unternehmen des Fleischerhandwerks, die mit Fleisch aus entsprechenden Haltungen beliefert werden, ist anzuraten, sich gemeinsam mit dem liefernden Landwirt über die bestehenden Möglichkeiten auszutauschen und sich frühzeitig mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen und die Voraussetzungen für weitere Tätigkeiten im Seuchenfall abzuklären.

Novellierung der F-Gase-Verordnung

Nach langen Verhandlungen wurde am 20. Februar 2024 die Novellierung der europäischen F-Gase-Verordnung im europäischen Amtsblatt veröffentlicht. Ziel ist es, die Emissionen starker Treibhausgase im Einklang mit den Klimazielen der EU zu minimieren und bis 2050 einen vollständigen Ausstieg aus den teilfluorierten Kohlenwasserstoffen (HFKW) zu erreichen.

Die zuvor vom DFV aufgestellte Forderung, dass Bestandsanlagen auch zukünftig betrieben und gewartet werden können, wurde berücksichtigt. Dies ermöglicht fleischerhandwerklichen Betrieben weiterhin den Einsatz und die Wartung der aktuellen Kältemittel in bestehenden Anlagen.

In Zusammenarbeit mit dem ZDH (Zentralverbände des Deutschen Handwerks) setzt sich der DFV auch weiterhin für den Weiterbetrieb bestehender Kälteanlagen ein. Durch die ständige Verknappung der vorhandenen Kältemittel am Markt ist abzusehen, dass der Service und die Wartung dieser Anlagen künftig schwieriger zu gewährleisten sein wird. Eine zentrale Forderung von ZDH und DFV lautet daher, ein faktisches, weitgehendes Service- und Verbot zu verhindern. Eine Umrüstung von Kälteanlagen auf natürliche Kältemittel dürfte praktisch nahezu unmöglich sein. Für die Zukunft benötigen Handwerksbetriebe daher Investitionssicherheit und einen Vertrauensschutz für ihre bestehenden Anlagen.

Arbeitsrecht

Die angekündigten Gesetzesentwürfe zur Erfassung der Arbeitszeit und zur Stärkung der Tariftreue sind trotz der anhaltenden Diskussionen und Medienberichte bislang nicht in das ordentliche Gesetzgebungsverfahren geben worden. Demnach besteht zwar nach der Rechtsprechung im Hinblick auf die Arbeitszeit zwar eine grundsätzliche Pflicht zur Aufzeichnung der Arbeitszeiten. Mangels konkretisierender Rechtsgrundlagen besteht derzeit zumindest dann, wenn die Unternehmen die Aufzeichnungspflichten im Zusammenhang mit dem Mindestlohn einhalten, derzeit keine Gefahr von Beanstandungen.