

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Herkunftskennzeichnung

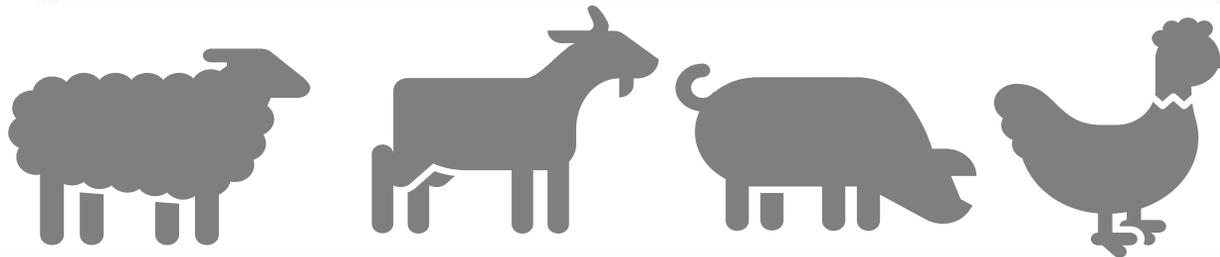
*[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]*



Unser Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Hackfleisch hat den

Ursprung: Deutschland.

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.



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Rechtliche Grundlagen



Verordnung (EU) Nr. 1169/2011(LMIV)
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013



Lebensmittelinformations-
Durchführungsverordnung
(LMIDV)



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Rechtliche Grundlagen

Seit 1. April 2015: Verpackte Ware



Seit 1. Februar 2024: Lose Ware



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Betroffene Produkte



Frisches, gekühltes oder gefrorenes
Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege &
Geflügel (inkl. Hackfleisch)

Kein verarbeitetes Fleisch
(Fleischzubereitungen, -erzeugnisse)
oder Catering

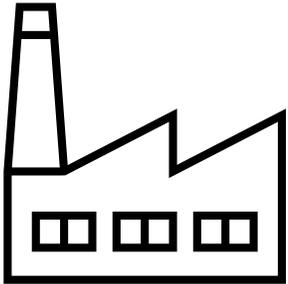


2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Erforderliche Angaben



„Aufgezogen in: ...“



„Geschlachtet in: ...“

ODER

**Geboren, gemästet und geschlachtet
in einem Mitgliedstaat:**

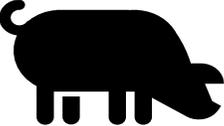
„Ursprung: ...“

→ Übermittlung über sämtliche Produktions- und Vertriebsstufen!



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

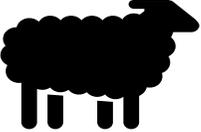
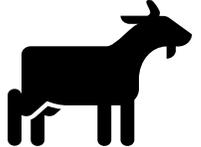
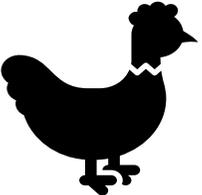
Definition Aufzuchtort – Schwein

Tierart	Alter/Lebendgewicht bei Schlachtung	„Aufgezogen in“
	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



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Definition Aufzuchtort – Schaf/Ziege, Geflügel

Tierart	Alter/Lebendgewicht bei Schlachtung	„Aufgezogen in“
	Mehr als 6 Monate	Land des letzten Aufzuchtabschnitts von mindestens sechs Monaten
	Weniger als 6 Monate	Land, in dem die gesamte Aufzucht stattgefunden hat
	Mehr als 1 Monat	Land des letzten Aufzuchtabschnitts von mindestens einem Monat
	Weniger als 1 Monat	Land, in dem die gesamte Aufzucht nach Beginn der Mast stattgefunden hat



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Aufzuchtort nicht eindeutig/mehrere Länder



- „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



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Sonderfall Hackfleisch/Fleischabschnitte

- „Ursprung EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet außerhalb der EU“
- „Aufgezogen außerhalb der EU“ und „Geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Kennzeichnung in der Theke



**Gut sicht- & lesbar,
deutlich;
Kenntnisnahme vor
Kaufabschluss!**



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Kennzeichnung in der Theke (Beispiel)

*[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]*



Unser Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Hackfleisch hat den

Ursprung: Deutschland.

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.



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Kennzeichnung in der Theke (Beispiel)

[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]



Herkunft unseres Schweinefleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Deutschland

Herkunft unseres Geflügelfleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Frankreich

Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches

Aufgezogen in: Deutschland
Geschlachtet in: Frankreich

Herkunft unseres Hackfleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Deutschland

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.



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Rückverfolgbarkeit

Innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit der korrekten Herkunftskennzeichnung



Eine Herkunft

- Gewissenhafte Wareneingangskontrolle
- Nachvollziehbare Ablage der Lieferscheine



Unterschiedliche Herkünfte

- Plausible Maßnahmen zur Unterscheidung erforderlich
(z.B. Beschriftung von Kisten/Ware, ausgewiesene Lagerplätze im Kühlraum)



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

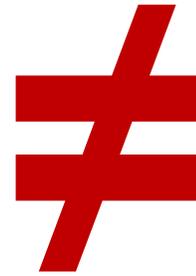
Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch: andere Rechtsgrundlagen!

[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]



Herkunft unseres Schweinefleisches	Herkunft unseres Geflügelfleisches
Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Deutschland	Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Frankreich
Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches	Herkunft unseres Hackfleisches
Aufgezogen in: Deutschland Geschlachtet in: Frankreich	Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Deutschland

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.

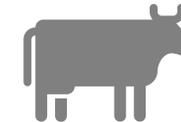
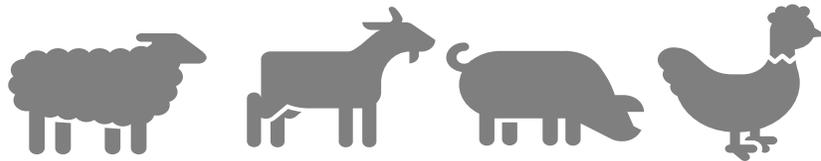


Fleischerei Meier
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt



Herkunft unseres Rindfleisches	Herkunft unseres Kalbfleisches (Schlachtalter weniger als 8 Monate)
Geboren in: Deutschland Gemästet in: Deutschland Geschlachtet in: Deutschland Zerlegt in: Deutschland	Geboren in: Deutschland Gemästet in: Deutschland Geschlachtet in: Deutschland Zerlegt in: Deutschland
Herkunft unseres Jungrindfleisches (Schlachtalter von 8 bis weniger als 12 Monate)	Herkunft unseres Hackfleisches
Geboren in: Deutschland Gemästet in: Deutschland Geschlachtet in: Deutschland Zerlegt in: Deutschland	Geschlachtet und hergestellt in: Deutschland

Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Kalb- und Jungrindfleisch sind in der Theke gesondert gekennzeichnet. Die Referenznummern der Tiere sowie die Zulassungsnummern von Schlacht- und Zerlegebetrieb nennen wir Ihnen auf Nachfrage.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal.



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Herkunfts-kennzeichnung ist keine Regionalitäts-kennzeichnung!

[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]



Herkunft unseres Schweinefleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Deutschland

Herkunft unseres Geflügelfleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Frankreich

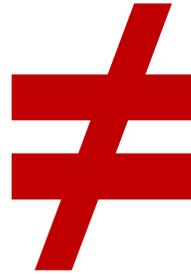
Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches

Aufgezogen in: Deutschland
Geschlachtet in: Frankreich

Herkunft unseres Hackfleisches

Aufgezogen in: Frankreich
Geschlachtet in: Deutschland

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.



Bestes Fleisch aus Steakhausen!



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

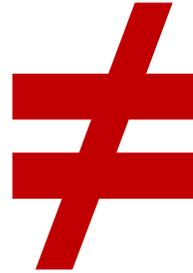
Herkunftskennzeichnung ist keine Tierhaltungskennzeichnung!

[Fleischerei Wurst
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt]



Herkunft unseres Schweinefleisches	Herkunft unseres Geflügelfleisches
Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Deutschland	Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Frankreich
Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches	Herkunft unseres Hackfleisches
Aufgezogen in: Deutschland Geschlachtet in: Frankreich	Aufgezogen in: Frankreich Geschlachtet in: Deutschland

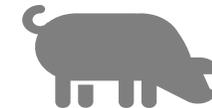
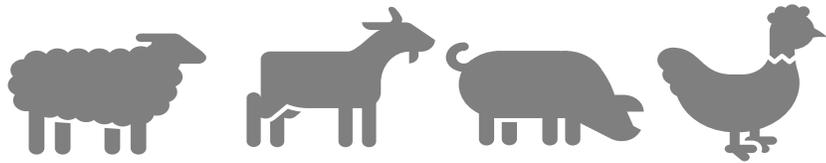
Die Angaben beziehen sich jeweils auf das frische Fleisch. Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal.



Ab 1. August 2025

TIERHALTUNG

- Bio
- Auslauf/Weide
- Frischluftstall
- Stall+Platz
- Stall



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Unterstützungsangebote des DFV




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

