

1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes



Tierhaltungskennzeichnung



Siegburg, 13. Februar 2023
Hannover, 14. Februar 2023
Erfurt, 6. März 2023
Neu-Ulm, 7. März 2023



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Eckpunkte

- Frisches Schweinefleisch aus Deutschland
- Haltungsabschnitt: Mast
- Fünf Haltungsformen
- Verpackte und lose Ware kennzeichnungspflichtig
- Kennzeichnung ausländischer Ware freiwillig möglich
- Rückverfolgbarkeit
- Ausblick: verarbeitetes Fleisch, Gastronomie, weitere Tierarten und Produktionsabschnitte



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Kennzeichnung

Vorverpackte Ware



Lose Ware

Schweinefilet

23,90€/kg

Haltungsform:
Frischlufstall

+ Aushang/Hinweis auf
allgemeine schriftliche
Darstellung der
Haltungsformen

Sonderfälle



Tierart Schwein



Siegburg, 13. Februar 2023
Hannover, 14. Februar 2023
Erfurt, 6. März 2023
Neu-Ulm, 7. März 2023



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Kritik

Kein Grundsätzliches Umbaukonzept

Ausländische Ware nur freiwillig

Finanzierung?

Nur eine Tierart

Nur Frischfleisch

Nur Mast

Schwächung bestehender Kennzeichen

Nur Handel

Bürokratie

Herkunft?

Wettbewerbsnachteile

Kontrolle?

Mehrerlöse tierwohlfördernder Haltungsformen?



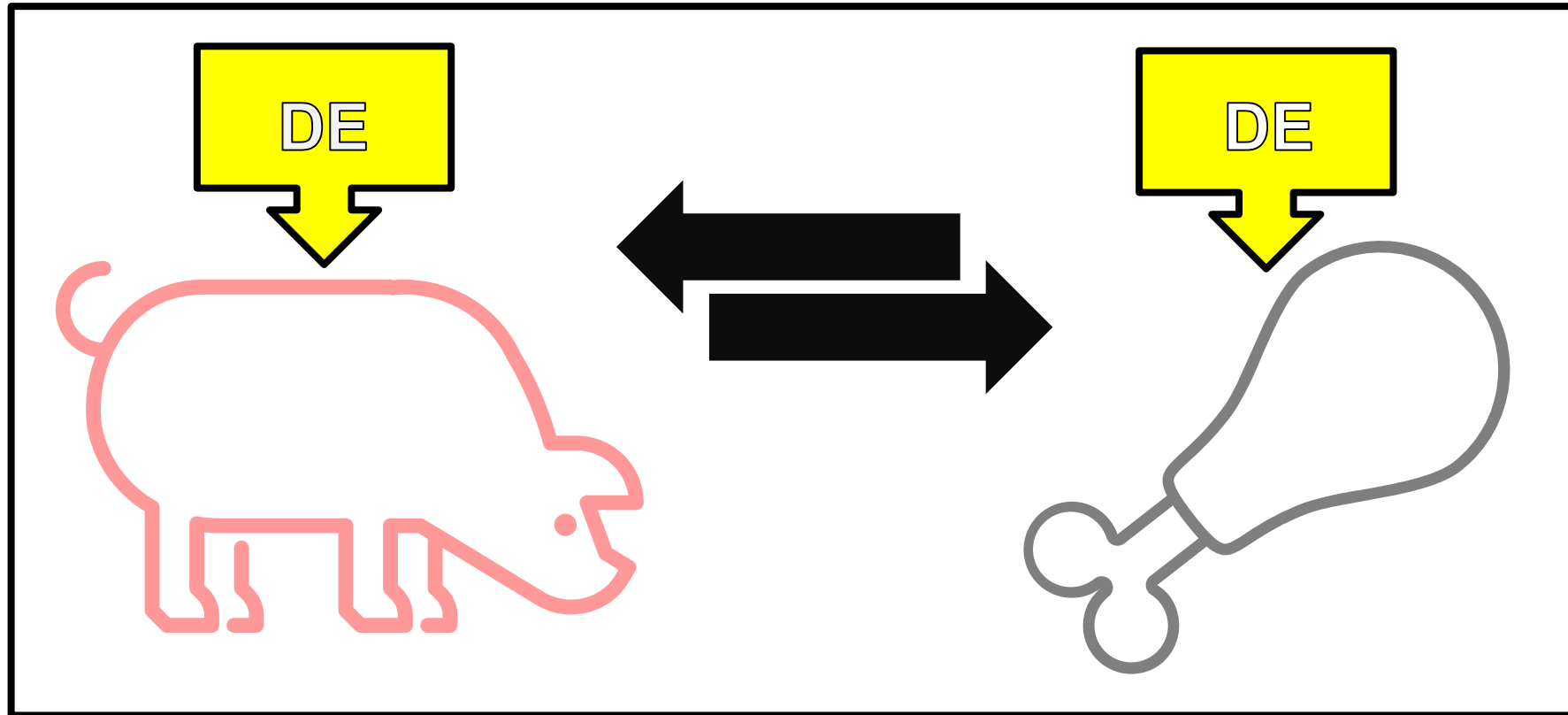
1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Umsetzung und weitere Schritte

- Haltungskennzeichnung im Gesetzgebungsverfahren, Einführung in diesem Jahr geplant
- Anpassung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, Baurecht (Entwurfsstadium), Novelle des Tierschutzgesetzes (Schwerpunktthema 2023)
- Förderkonzept für tierwohlfördernde Ställe
- Reduktion des Fleischkonsums → Ernährungsstrategie
- Weiterarbeit Borchert-Kommission
- Herkunftskennzeichnung



Herkunftskennzeichnung

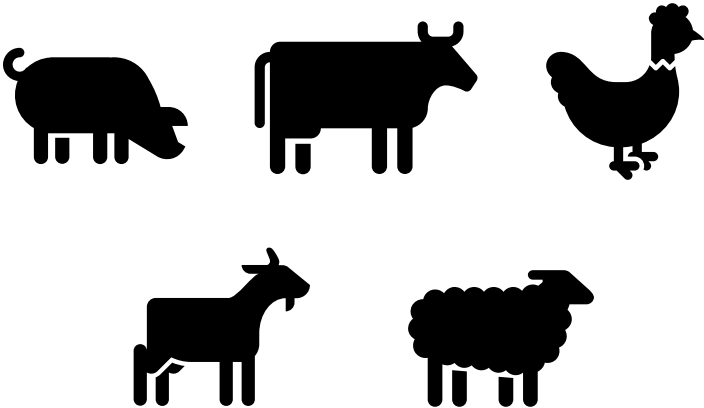
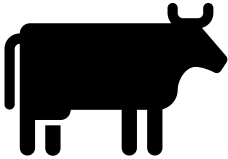
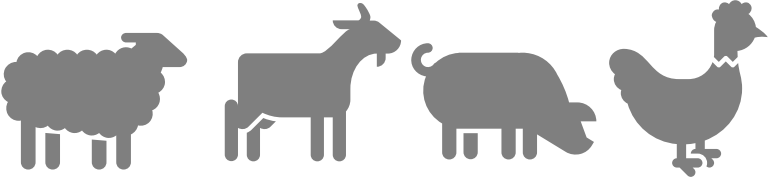


Siegburg, 13. Februar 2023
Hannover, 14. Februar 2023
Erfurt, 6. März 2023
Neu-Ulm, 7. März 2023



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Aktueller Stand

Verpackte Ware*	Lose Ware*
	 <i>Geplant:</i> 

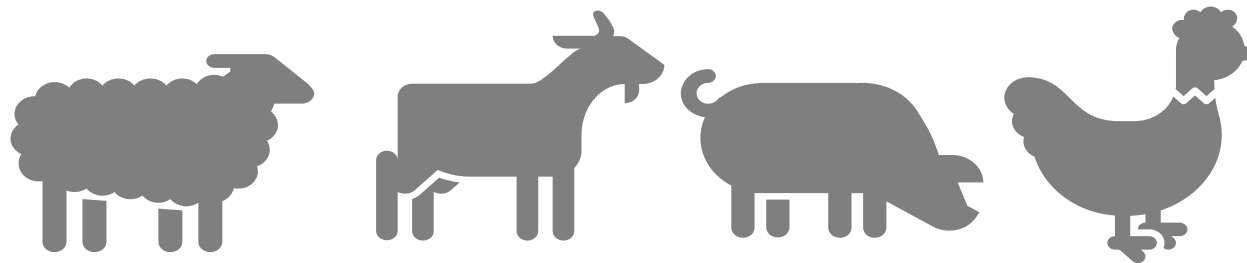
*frisch, gekühlt oder gefroren

Siegburg, 13. Februar 2023
Hannover, 14. Februar 2023
Erfurt, 6. März 2023
Neu-Ulm, 7. März 2023



Änderung LMIDV - Entwurfsstadium

- Herkunftskennzeichnung bei **nicht vorverpacktem** frischem, gekühltem und gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch
- Kennzeichnungs- und Registrierungssystem zur Rückverfolgbarkeit
 - Verbindung Fleisch – Tier
 - Informationsübermittlung mit dem Fleisch an nachfolgende Produktions-/Verarbeitungsstufen



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Änderung LMIDV – Mögliche Kennzeichnung in der Theke?

Fleischerei Meier
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt



Herkunft unseres Rindfleisches

Geboren in:	Deutschland	and
Gemästet in:	Deutschland	Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland	Deutschland
Zerlegt in:	Deutschland	Deutschland

Herkunft unseres Jungrindfleisches (Schlachtalter von 8 bis 12 Monate)

Geboren in:	Deutschland	and
Gemästet in:	Deutschland	Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland	Deutschland
Zerlegt in:	Deutschland	Deutschland

Herkunft unseres Hackfleisches

Aufgezogen in:	Deutschland	and
Geschlachtet in:	Deutschland	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.

**Herkunft: Deutschland
Zerlegt in: Deutschland**

Fleischerei Meier
Phantasieweg 1
12345 Musterstadt



Herkunft unseres Schweinefleisches

Aufgezogen in:	Deutschland	and
Geschlachtet in:	Deutschland	Deutschland

Herkunft unseres Schaf-/Ziegenfleisches

Aufgezogen in:	Deutschland	and
Geschlachtet in:	Deutschland	Deutschland

Herkunft unserer Hackfleisches

Aufgezogen in:	Deutschland	and
Geschlachtet in:	Deutschland	Deutschland

Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal.

Ursprung: Deutschland

Zusatzinformationen (z.B. Region) möglich

Siegburg, 13. Februar 2023
Hannover, 14. Februar 2023
Erfurt, 6. März 2023
Neu-Ulm, 7. März 2023



1. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Weitere Schritte

- Herkunftskennzeichnung Teil des Green Deal („Farm to Fork“)
 - Geprüft werden derzeit u.a. Kennzeichnung von Fleisch als Zutat und Kaninchen-/Wildfleisch
- BMEL: Ausweitung als europäische Lösung auf mitgliedsstaatlicher Ebene angestrebt
 - Nationale Lösung als Alternative – Europarecht?
 - Regionalangaben zusätzlich möglich



Haltungs- und Herkunftskennzeichnung: Position des DFV

- DFV bringt sich insbesondere im Rahmen von Stellungnahmen ein
- Spannungsverhältnis:
Förderung und Unterstützung regionaler landwirtschaftlicher Strukturen vs. Bürokratie
- handwerksgerechte Umsetzung
 - geringer personeller, organisatorischer und finanzieller Aufwand
 - Individualität und Flexibilität