

Neue Fleisch-Kennzeichnungspflicht ab 1. April 2015

Was für Rind- und Kalbfleisch schon seit dem Jahr 2000 gilt, trifft laut Verordnung (EG) 1337/2013 ab 1. April dieses Jahres in eingeschränktem Ausmaß auch auf Schweine-, Geflügel, Schaf- und Ziegenfleisch zu: Bei verpacktem Frischfleisch und Tiefkühlfleisch der genannten Sorten muss beim Verkauf an Letztverbraucher (also im Einzelhandel) sowie an die Gastronomie (z. B. im C&C) das Land angegeben werden, in dem das betreffende Tier gemästet und geschlachtet wurde.



Die Vorschrift gilt für das Fleisch ganzer Tiere (z. B. Hühner), für Fleischteile (z. B. Schopfbraten, Hühnerkeulen) sowie für Faschiertes, aber nicht für Fleischverarbeitungen wie Wurstwaren oder Fertiggerichte. Auch bei mariniertem Fleisch findet die Verordnung keine Anwendung. Anders als bei Rind und Kalb ist offen verkauftes Thekenfleisch (z. B.

Schweinsschnitzel) von der neuen Fleischkennzeichnung ausgenommen. Und anders als beim Rind besteht auch keine Kennzeichnungspflicht, was den Ort der Geburt betrifft. Finden Mast und Schlachtung im selben Land statt, so darf die zusammenfassende Bezeichnung „Ursprungsland“ verwendet werden. Man beachte: Bei Fleisch von Rindern, die im selben Land zur Welt gekommen sind, aufgezogen und geschlachtet wurden, lautet der Sammelbegriff „Herkunftsland“. Die Angaben über die Herkunft bzw. den Ursprung des Fleisches müssen durch ein den Warenfluss begleitendes Registrierungssystem abgesichert sein. Diese Aufgaben leisten die praxiserprobten Registrier- und Kennzeichnungssysteme bos (für Rindfleisch) und sus (für Schweinefleisch) der AMA Marketing. So wird beim Rindfleisch die Kennzeichnungskette (Ohrmarke) um eine Dokumentationskette ergänzt, die aus Rinderdatenbank und den Begleitprotokollen der Zerlegeschritte besteht (siehe Grafik). Beide münden in die PoS-Kennzeichnung am SB-Regal bzw. in der Bedienungstheke, die den Kunden verlässliche Auskunft über das Herkunftsland des Beirieds oder des Schulterscherzels geben. Nach demselben Prinzip arbeitet das sus-System.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at