

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903
Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2018

Merkblatt Kennzeichnung von Schweine-, Schaf- und Ziegenfleisch

Bei Schweine-, Schaf- und Ziegenfleisch sind folgende verpflichtende Angaben an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft in deutscher Sprache anzubringen:

vorverpackte Ware:

- die **Bezeichnung** des Lebensmittels
- Name der Tierart
- die **Nettofüllmenge** des Lebensmittels (z.B. in kg oder g)
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** nach der Angabe „mindestens haltbar bis (Ende)...“ oder das **Verbrauchsdatum** nach der Angabe „zu verbrauchen bis...“, erforderlichenfalls ergänzt durch eine Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet (z.B. „bei 2-7°C mindestens haltbar bis...“)
- gegebenenfalls besondere **Anweisungen** für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung (z.B. „vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen“)
- der **Name** oder die Firma und die **Anschrift** des Lebensmittelunternehmers, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der EU niedergelassen ist, der Importeur, das das Lebensmittel in die EU eingeführt hat
- das **Ursprungsland** oder der **Herkunftsort** bei unverarbeitetem Fleisch
 - „aufgezogen in (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlandes)“
 - „geschlachtet in ((Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlandes)“
 - „Ursprung: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlandes)“, wenn das Tier in einem einzigen Staat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde
 - Die **Partienummer**
- eine **Gebrauchsanleitung**, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden

weitere verpflichtende Angaben:

- Verwendung von **Packgas** („unter Schutzatmosphäre verpackt“)
- Einfrorenes Fleisch: Das **Datum des Einfrierens** (des ersten Einfrierens in Fälen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde)
- **physikalischer Zustand**: „tiefgefroren“, „wieder eingefroren“, „geräuchert“
- Lebensmittel, die tiefgefroren waren und vor dem Verkauf **aufgetaut** wurden („aufgetaut“)
- **Bestrahlung** („bestrahlt“, „mit ionisierenden Strahlen behandelt“)
- **Separatorenfleisch**: „Separatorenfleisch“ mit Tierart

Hinweis: Die **Rindfleischetikettierung** ist gesondert geregelt.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13. Dezember 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.