



Zentrale Koordination
Handel-Landwirtschaft

**Produktspezifische Erläuterungen
zur Produktgruppe Fleisch
des Herkunftskennzeichens Deutschland
„Gutes aus deutscher Landwirtschaft“**



www.herkunft-deutschland.de

Stand: März 2025

Erläuterungen der Grundsätze für zeichenfähige Produkte der Produktgruppe Fleisch und Fleischwaren

Dieses Dokument erläutert und vertieft die in der [Tabelle zeichenfähige Produkte](#) aufgestellten Grundsätze der Zeichenfähigkeit und deren rechtlichen Hintergründe für die Produktgruppe Fleisch und Fleischwaren mit Hilfe zahlreicher Beispiele.

Zeichenkriterien für Fleisch und Fleischwaren

Die Produktgruppe Fleisch und Fleischwaren umfasst Produkte aus Fleisch von Schweinen, Rindern (incl. Kälbern) sowie Geflügel (Huhn, Pute, Gans, Ente, Perlhuhn). Alle Produkte müssen die Kriterien der [Branchenvereinbarung](#) einhalten.

Dies sind:

- Geburt / Schlupf (bei Geflügel) in Deutschland
- Aufzucht und Mast in Deutschland
- Schlachtung und Zerlegung in Deutschland
- Verarbeitung und Verpackung in Deutschland
- Bei Geflügel sind dies zusätzlich die Elterntierhaltung sowie die Futtermühle in Deutschland.

Zeichenfähige Produkte für das Herkunftskennzeichen *Gutes aus deutscher Landwirtschaft* müssen die Grundsätze der Tabelle *zeichenfähige Produkte* erfüllen.

Zeichenfähige Produkte aus dem Produktbereich Fleisch

Produktgruppe	Untergruppe	Merkmale	Beispiele (nicht abschließend)
Fleisch (frisch, tiefgefroren, gegart, konserviert)	Fleisch (mit/ohne Knochen)	Jedweder Zuschnitt, einschließlich gewolfte Fleisch - auch in Mischungen	div. Teilstücke/Artikel Gulasch, Geschnetzeltes, Hackfleisch (auch gemischtes)
	Fleischzubereitungen	Definition gem. VO (EG) 853/2004 Das Fleischstück ist in seiner natürlichen Struktur/Textur noch zu erkennen Der Zusatz von Würzmitteln und -lösungen ist erlaubt	Gewürztes Fleisch, auch mit Würzlösungen behandeltes Fleisch, mariniertes Fleisch, typische Grillartikel Frische Bratwurst (grob, fein) Panierte Schnitzel

	Fleisch- erzeugnisse	Fleisch- und Wurstwaren	Leberkäse Leberwurst Schinkenwurst Würstchen im Glas Schinken in Aspik
	Genießbare Schlacht- nebenprodukte	Schlachtnebenprodukte fallen nicht unter die Terminologie „Fleisch“, werden jedoch genauso wie Fleisch behandelt und sind entsprechend identifizierbar	Innereien, Schwanz Kopffleisch

Erläuterung des Grundsatzes 1

„Das mit dem Herkunftskennzeichen Deutschland gekennzeichnete Produkt der in der unteren Tabelle aufgeführten Produktgruppen incl. Untergruppen wird in Deutschland hergestellt und verpackt.“

Erläuterung:

Die zeichenfähigen Produkte werden **in Deutschland hergestellt** und **verpackt**.

Damit sind alle Produkte von der Zeichenführung ausgeschlossen, die außerhalb von Deutschland hergestellt und/oder verpackt werden – auch wenn diese Produkte ggf. weitere Grundsätze einhalten.

Zeichenfähiges Produkt	NICHT zeichenfähiges Produkt
Frische Schweineschnitzel in Köln geschnitten und in Köln in SB-Verpackung verpackt	Kochschinken in Ochtrup (DE) hergestellt, in Enschede (NL) geschnitten und verpackt
Rindswürstchen, in Bayreuth (DE) hergestellt, in Bamberg (DE) verpackt.	Italienische Edelsalami in Parma (IT) hergestellt, in Augsburg (DE) in Scheiben geschnitten und in SB-Verpackung verpackt

Erläuterung von Grundsatz 2 und Grundsatz 3

Grundsatz 2: „Es darf nur einen zeichenfähigen Rohstoff aus deutscher Landwirtschaft enthalten. Der zeichenfähige Rohstoff wird in ausreichender Menge verwendet, so dass das gekennzeichnete Produkt hierdurch seine wesentliche Eigenschaft erhält. Dies ist der Fall, wenn der mengenmäßige Anteil des zeichnungsfähigen Rohstoffs am Produkt mindestens 51 % ausmacht. Weitere primäre Zutaten (gemäß in Art. 2 (2) q) LMIV) im Produkt sind nicht zulässig (z.B. Mortadella mit Pistazien).“

Unter dem Begriff „zeichenfähiger Rohstoff“ werden die landwirtschaftlichen Primärerzeugnisse, die in der Branchenvereinbarung aufgeführt sind, verstanden. Dieser zeichenfähige Rohstoff muss zu 100 % die Kriterien der Branchenvereinbarung erfüllen. Landwirtschaftliche Primärerzeugnisse sind aktuell: alle tierischen Produkte, die bei der Schlachtung anfallen und genusstauglich sind von Schwein, Rind und Kalb sowie Geflügel, Eier, Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze sowie Milch. Mischungen von Schweine-, Rind-/Kalb und Geflügelfleisch sowie Mischungen von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten sind möglich und werden i.S. des Grundsatzes als ein Rohstoff betrachtet, sofern diese alle den Zeichenkriterien entsprechen.

Dazu zunächst die Definition für eine primäre Zutat nach LMIV Art. 2 (2):

Was ist eine primäre Zutat?

Eine primäre Zutat ist gemäß Art. 2 Abs. 2 lit. q LMIV (VO (EG) 1169/2011) diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die

- a) über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen (quantitativer Ansatz) und/oder
- b) die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe (QUID) vorgeschrieben ist (qualitativer Ansatz).

Es kann eine, mehrere oder keine primäre Zutat/en in einem Lebensmittel geben.

Grundsatz 3: „Das gekennzeichnete Produkt enthält grundsätzlich keine andere Zutat, die mit dem zeichenfähigen Rohstoff vergleichbar ist. Das Produkt, das mit einem zeichenfähigen Rohstoff hergestellt worden ist, darf keine weitere Zutat enthalten, die diesen zeichenfähigen Rohstoff oder daraus hergestellte Zutaten, ganz oder teilweise ersetzen könnte und nicht den Kriterien der Branchenvereinbarung entspricht.“

Ausnahmen:

Bei Milch und Milchprodukten gelten Milcherzeugnisse/Milchbestandteile, die zu technologischen notwendigen Zwecken, z.B. zwecks Anreicherung oder Erhöhung der Milchtrockenmasse eingesetzt werden, nicht als vergleichbare Rohstoffe.

Für Fleischerzeugnisse sind die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse maßgeblich. Das dort genannte tierische Ausgangsmaterial muss dem Grundsatz 3 vollumfänglich entsprechen. Ausgenommen sind die verwendeten Därme.

Erläuterung:

Ein zeichenfähiges Fleischprodukt darf ausschließlich zeichenfähige tierische Zutaten enthalten. Diese müssen mindestens 51 % des Gesamtproduktes ausmachen. Produkte, die weniger als 51 % Fleischanteil haben, sind generell nicht zeichenfähig. Beträgt der Fleischanteil des Produktes z.B. 79 %, müssen diese 79 % vollumfänglich den Zeichenkriterien entsprechen. Eine Zusammenstellung von 51 % zeichenfähigen Fleischanteil (z.B. 5xD Schweinefleisch) und 28 % nicht-zeichenfähigen Fleischanteil (z.B. Schweinefleisch aus NL) ist nicht erlaubt.

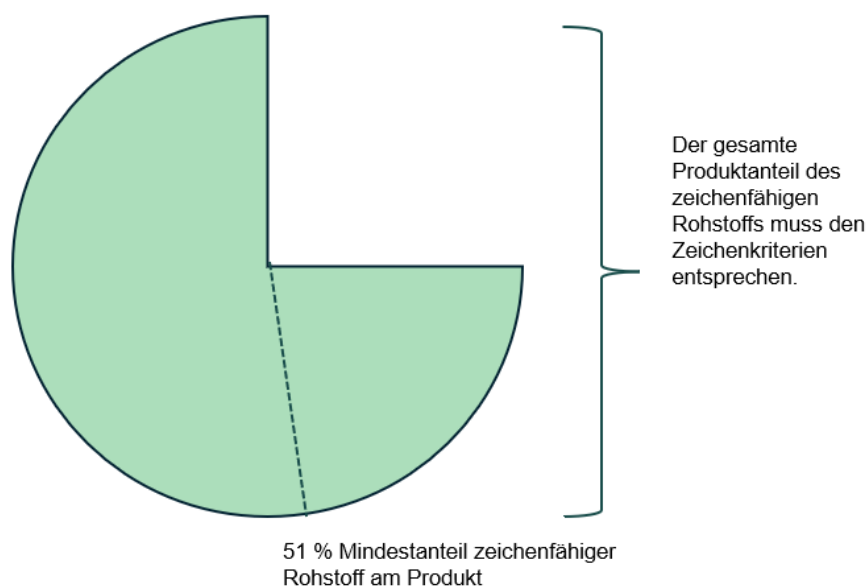


Abbildung 1: Anteil zeichenfähiger Rohstoff am Produkt

Grundsätzlich sind derzeit keine Produkte zeichenfähig, die **mehr als eine primäre Zutat** aus verschiedenen Produktgruppen enthalten. Dies bedeutet, dass Fleischerzeugnisse, die neben der primären Zutat Fleisch noch weitere primäre Zutaten enthalten wie Gemüse, Käse, Pistazien etc. nicht mit dem Herkunftskennzeichen Deutschland ausgelobt werden können.

Hintergrund für diese Eingrenzung:

Das Herkunftskennzeichen Deutschland *Gutes aus deutscher Landwirtschaft* steht – aus Verbrauchersicht - als Herkunftsangabe für das gekennzeichnete Fleischprodukt. Das Zeichen signalisiert nicht nur die Herkunft des Rohstoffes Fleisch, sondern auch den Verarbeitungs- und Herstellungsort (= Deutschland). Damit wird automatisch eine Herkunfts-Kennzeichnungspflicht der primären Zutat (Fleisch) ausgelöst (s. QUID-Regelung oben, LMIV). Bei zeichenfähigen reinen Fleischprodukten ist die primäre Zutat identisch mit dem Rohstoff, dem landwirtschaftlichen Primärerzeugnis „Fleisch aus Deutschland“. Eine gesonderte Herkunftsangabe der primären Zutat kann also entfallen.

Im Falle von mehreren primären Zutaten im Produkt aus verschiedenen Produktgruppen (z.B. Fleisch und Obst/Gemüse) ist aber gem. der Rechtsvorschriften immer eine Herkunftsangabe für alle diese primären Zutaten verpflichtend. Ohne diese suggeriert die Auslobung des Zeichens auf dem Produkt, dass automatisch alle enthaltenden Zutaten den Zeichenkriterien entsprechen. Ein Bezug des Zeichens nur auf den Rohstoff Fleisch ist nicht ausreichend, da die Herkünfte der weiteren primären Zutaten ebenfalls anzugeben sind.

Dies würde bedeuten, dass entweder alle primären Zutaten des Produktes den Zeichenkriterien entsprechen oder wenn nicht alle Zutaten aus Deutschland stammen, eine gesonderte Herkunftskennzeichnung abweichender primärer Zutaten gemacht werden müsste. Im Hinblick auf die damit verbundenen Herausforderungen bei der Kennzeichnung wurden solche Produkte in die Tabelle „zeichenfähige Produkte“ zunächst ausgeschlossen. Es können nur Produkte mit einem zeichenfähigen Rohstoff ausgelobt werden.

Zeichenfähiges Produkt	NICHT zeichenfähiges Produkt
Fleisch-Spieß	Rindfleisch- <i>Paprika</i> -Spieß
Geflügelmortadella	<i>Pistazien</i> -Mortadella
Leberwurst	<i>Zwiebel</i> wurst
Lyoner	<i>Paprika</i> -Lyoner
Frikadellen, Burgerpattys	Putenfrikadellen mit <i>Schmelz</i> käse
Paniertes Schnitzel	Schnitzel in <i>Joghurt</i> -Kräuter marinade
Rollbraten	Cordon bleu, Nuggets mit <i>Dipp</i>
Geschnetzeltes mit Gyros-Marinade	Gyros mit <i>Zwiebeln</i>
Rinderbratwurst	Bratwurst mit <i>Lamm</i> und Schwein
Mariniertes Fleisch	„Pfannen“, „schnelle Küche“-Artikel, convenience-Produkte mit Soße und weiteren Zutaten

Merke: Fleischwaren und -erzeugnisse mit nur einer Zutat – zeichenfähiger Rohstoff Fleisch – können problemlos mit dem Herkunftskennzeichen ausgelobt werden. Marinaden, die nicht der QUID-Regelung unterliegen und keinen zeichenfähigen Rohstoff enthalten, gelten nicht als weitere Zutat und das Zeichen kann auf marinierten Produkten verwendet werden.

Hinweis: ZKHL kann und darf keine Beratung zum Lebensmittelrecht anbieten. Rechtlich verbindliche Auskünfte müssen im Zweifelsfall von befähigten Fachexperten eingeholt werden!

Zeichenfähiger Rohstoff „Fleisch“

Hierunter werden neben Fleisch von Rind, Schwein und Hausgeflügel weiterhin alle Erzeugnisse verstanden, die bei der Schlachtung von Tieren anfallen und die genusstauglich sind. Hierzu zählen die genusstauglichen Schlachtnebenprodukte gem. KN-Code 0206 und 0207 sowie weitere genusstaugliche Produkte, die nicht als „Fleisch“ bezeichnet, werden:

- Innereien: z.B. Leber, Herz, Nieren, Magen, usw.
- Knochen: z.B. Mark- oder Suppenknochen
- Schwanz- und Kopffleisch
- Blut z.B. für die Herstellung von Blutwurst
- Speck, Fett, Flomen, Schwarte

Insbesondere bei verarbeiteten Produkten – z.B. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen – müssen **alle** vom Tier stammenden Zutaten zeichenfähig sein. Grundlage sind die *Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnissen*¹, in denen für die einzelnen Produkte jeweils das Ausgangsmaterial genannt wird. Dieses muss in jedem Fall vollumfänglich zeichenfähig sein. Eine Ausnahme stellen die verwendeten Därme als Wursthüllen dar, diese müssen nicht zeichenfähig sein.

Beispiele, bei denen alle tierischen Zutaten zeichenfähig sind:

- Gemischtes Hackfleisch: Rind- und Schweinefleisch
- Salami: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck
- Teewurst: Schweinefleisch, Rindfleisch, Fettgewebe
- Münchner Weißwurst: Kalb- und Jungrindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Bindegewebe (Schwarte)
- Leberkäse: Rindfleisch, Schweinefleisch, Fettgewebe, Leber
- Zungenrotwurst: Speck, Schwarten, Blut, Zunge
- Geflügelleberpastete: Geflügelleber, Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Flomen, Speck, Schweineleber

1

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelkennzeichnung/LeitsaetzeFleisch.pdf?__blob=publicationFile&v=18