



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR GESUNDHEIT

# Herkunfts- kennzeichnung für Fleisch

Ursprung Österreich



## Vorwort

Liebe Konsumentinnen  
und Konsumenten!

Als interessierte  
VerbraucherInnen wollen  
Sie wissen, was Sie kaufen,  
damit Sie eine fundierte  
Entscheidung treffen  
können. Hier gibt es seit  
1. April 2015 eine große  
Verbesserung beim Fleisch. Die verpflichtende  
EU-weite Kennzeichnung über Herkunft, Aufzucht  
und Schlachtung wird nun vom Rind auf alle  
anderen Fleischsorten ausgedehnt. Sie können  
also auch beispielsweise beim Hühnerhaxl oder  
beim Lammkotelett im Kühlregal nachlesen, wo  
die Tiere aufgezogen und geschlachtet wurden.  
Das macht es einfacher zugunsten von Werten  
wie Regionalität oder Nachhaltigkeit einzukaufen.

Ein besonderer Erfolg aber ist die neue  
Kennzeichnung „**Ursprung**“. Diese garantiert  
Geburt, Aufzucht und Schlachtung in  
einem Land. Dafür hat sich Österreich  
in den Verhandlungen eingesetzt.

Getreu unserem Ernährungs-Motto „die  
gesündere Wahl zur leichteren zu machen“  
haben wir im Gesundheitsministerium zur  
Orientierung für diese Kennzeichnung „Ursprung“  
ein Logo entwickelt, das gemeinsam mit dem  
Bundesverband der Fleischer umgesetzt wird.  
Wenn Sie dieses Logo „100 % Österreich“  
sehen, können Sie sicher sein, dass das Fleisch  
garantiert zu 100 % aus Österreich stammt.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sabine Oberhauser'.

**Dr.<sup>in</sup> Sabine Oberhauser, MAS**  
Bundesministerin für Gesundheit

## Verordnung für die Herkunftskennzeichnung

Mit 1. April 2015 ist EU-weit die Herkunftskennzeichnung für **verpacktes frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch** in Kraft getreten. Was für Rindfleisch seit der BSE-Krise verpflichtend ist, gilt damit auch für andere Fleischsorten. Die Herkunft von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch muss verpflichtend gekennzeichnet sein. Mit der Herkunftskennzeichnung für Fleisch werden die Herstellungs- und Verarbeitungsschritte transparent. Das unterstützt Konsumentinnen und Konsumenten, informierte Entscheidungen zum Wohl der Umwelt, der Tiere und der Gesundheit zu treffen.

## Wodurch wird die Herkunftskennzeichnung geregelt?

Die gesetzliche Grundlage für die Herkunftskennzeichnung für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13. Dezember 2013.

## Was sind die Vorteile für Konsumentinnen und Konsumenten?

Die Neuerungen sollen dem Informationsbedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten Rechnung tragen und sie in die Lage versetzen, eine gute und fundierte Kaufentscheidung treffen zu können.

## Wer ist von der Verordnung ausgenommen?

Nicht betroffen von der Kennzeichnungspflicht sind **verarbeitete und nicht verpackte** Fleischprodukte. Auch die Gastronomie muss die Herkunft des angebotenen Fleisches nicht angeben.

## Was steht auf dem Etikett?

Auf dem Etikett von verpacktem frischen, gekühlten oder gefrorenen Fleisch muss mindestens stehen:

- Aufgezogen in: + Name des Landes
- Geschlachtet in: + Name des Landes
- Die Partienummer, anhand der das Fleisch identifiziert werden kann.

Ist die Aufzucht der Tiere in mehreren Ländern erfolgt, so muss das am Etikett folgendermaßen angegeben werden: „Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU“. Wurde das Fleisch oder das Tier in die Union eingeführt so muss stehen: „Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern“ oder „Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“. Alternativ können auch alle Staaten angeführt werden, in denen die Aufzucht stattgefunden hat.

Die Angabe des Landes, in dem das Tier geboren wurde, erfolgt freiwillig.

## Besondere Auszeichnung: „Ursprungsland“

Die Angabe „Ursprungsland“ stellt eine besondere Auszeichnung dar. An der Verankerung dieser Bezeichnung in der EU-Kennzeichnungs-Verordnung war Österreich wesentlich beteiligt. Diese Angabe darf nur gemacht werden, wenn das Tier in ein- und demselben Land **geboren, aufgezogen und geschlachtet** wurde. „Ursprung Österreich“ bezeichnet also Fleisch, das zu 100 % aus Österreich stammt. Damit werden auch die besonders hohen, österreichischen Tierschutz- und Produktionsstandards garantiert.

[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)



## 100 % aus Österreich – eine Auszeichnung des BMG in Kooperation mit der WKÖ

Transparenz, Regionalität und Nachhaltigkeit sind Grundsätze, an denen sich die ÖsterreicherInnen beim Einkauf und Konsum von Nahrungsmitteln immer stärker orientieren.

Begleitend zur Herkunftskennzeichnung für Frischfleisch bietet das Gesundheitsministerium (BMG) allen teilnehmenden Fleischereien in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) ein besonderes Service an: Wer garantieren kann, dass sein/ihr Frischfleischprodukt in der eigenen Theke zu 100 % aus Österreich stammt, dem/der wird vom BMG ein „100 % Österreich“ Logo zur Verfügung gestellt. Das bedeutet, dass die Tiere in Österreich **geboren, aufgezogen und geschlachtet** wurden. Mit dem Logo „100 % Handwerk“ soll den Konsumentinnen und Konsumenten die Orientierung beim Fleischeinkauf erleichtert werden.

**WEB**

**Mehr Informationen zur  
Herkunftskennzeichnung von Fleisch:**

[www.100-pro.at](http://www.100-pro.at)

Diese Logos in Fleischereien garantieren, dass  
die Tiere in Österreich geboren,  
aufgezogen und geschlachtet wurden:

