

LEBENSMITTELKONTROLLE

# Woher kommt mein Rindersteak?

---

Informationen zur  
Etikettierung von Rindfleisch



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

# Woher kommt mein Rinder- steak?

---

**Die Herkunft von Fleisch ist ein wichtiges Kaufkriterium an der Kühltheke.**

*Deshalb hat der Gesetzgeber ein System zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und zur Etikettierung von Rindfleisch eingeführt. Damit lässt sich jedes etikettierte Stück Rindfleisch lückenlos von der Ladentheke über alle Vermarktungsstufen bis hin zur landwirtschaftlichen Erzeugung zurückverfolgen.*



# Rückverfolgbarkeit – wie geht das?

Die Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch wird über die verpflichtende (obligatorische) Rindfleisch-etikettierung sichergestellt. Alle Marktbeteiligten müssen bestimmte Angaben auf dem Etikett machen. So ist eine Referenznummer anzugeben, die der Rückverfolgbarkeit des Fleisches dient. Die Referenznummer führt zu dem Betrieb, in dem die Schlachtung erfolgte. In diesem Betrieb wird als Referenznummer die Schlachtnummer eines jeden Tieres dokumentiert. Jeder Schlachtnummer wiederum lässt sich eine Ohrmarkennummer zuordnen. Diese ist in der elektronischen Datenbank „Herkunfts- und Informationssystem für Tier“ ([www.hi-tier.de](http://www.hi-tier.de)) gespeichert und mit ihr der Lebenslauf des Tieres (von der Geburt bis zur Schlachtung). Neben einer Referenznummer sind auf dem Etikett die Angaben zum Geburts-, Mast- und Schlachtland des Tieres oder der Gruppe von Tieren, von dem bzw. aus der das Fleisch stammt, anzugeben. Zudem ist das Land der Zerlegung sowie die Zulassungsnummer des Schlacht- und Zerlegebetriebs oder der Zerlegebetriebe anzugeben.

## Verpflichtende Angaben

### **Referenznummer**

Nummer, die eine Verbindung zwischen Fleisch und Tier/Tieren gewährleistet. Diese Nummer kann die Kennnummer des Tieres (Ohrmarkennummer) oder die Kennnummer einer Gruppe (Partie) von Tieren sein (Partienummer).

### **Geboren/Gemästet/Geschlachtet in**

Name des EU-Mitgliedstaates oder des Drittlandes. Falls die Mast in mehreren Ländern erfolgte, sind

## Rinderhüftsteak

Gesamtpreis 19,98 €/kg	Geboren in: Deutschland
Gewicht 0,400 kg	Gemästet in: Deutschland
Preis <b>7,99 €</b>	Geschlachtet in: Deutschland / BY 99999
	Zerlegt in: Deutschland / NW 54545
Referenz-Nr. 19-40-01	Bei +4°C gekühlt mindestens haltbar bis: Mindesthaltbarkeitsdatum
Raum für Angaben des Handelsbetriebs (z. B. Adresse, Barcodes usw.)	
<i>Die Abbildung zeigt ein Musteretikett zur Kennzeichnung von Rindfleisch</i>	

in der Regel alle Mastländer unter der Angabe „Gemästet in“ aufzuführen. Erfolgte Geburt, Mast und Schlachtung in einem Land, kann vereinfacht der Begriff „Herkunft“ verwendet werden.

### **Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes**

#### **Zerlegt in**

Name des EU-Mitgliedstaates oder Drittlandes.

### **Zulassungsnummer des Zerlegebetriebes**

Wenn die Zerlegung in mehreren Betrieben erfolgt ist, sind alle entsprechenden Nummern anzugeben. Welcher Betrieb sich hinter der jeweiligen Nummer verbirgt, können Sie über die Listen der zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU) erfahren.

### **Zusätzlich für Kalb- und Jungrindfleisch:**

- deutsche Verkehrsbezeichnung
- Angabe des Schlachtalters  
(Schlachtalter: weniger als 8 Monate oder  
Schlachtalter: von 8 bis weniger als 12 Monate)

# Sonderregelung für Hackfleisch

- Betrifft reines Rinderhackfleisch sowie gemischtes Hackfleisch mit einem Anteil von mindestens 50 Prozent Rindfleisch.
- Neben der Referenznummer sind die Angaben „Geschlachtet in: ...“ und „Hergestellt in: ...“, Name des Mitgliedstaates oder Drittlandes auf dem Etikett aufzuführen.
- Die Angabe „Herkunft“ (Geburt und Mast) ist nur dann erforderlich, wenn die Herkunft vom Herstellungsland abweicht.

<b>Rinderhackfleisch</b>	
Gesamtpreis 7,90 €/kg	Herkunft: Deutschland, Frankreich
Gewicht 0,500 kg	Geschlachtet in: Deutschland
Preis <b>3,95 €</b>	Hergestellt in: Deutschland
	Hergestellt am: Herstellungsdatum
Partienummer 12-46-00	Bei maximal 2°C zu verbrauchen bis Verbrauchsdatum
Raum für Angaben des Handelsbetriebs (z.B. Adresse, Barcodes usw.)	
<i>Die Abbildung zeigt ein Musteretikett von Rinderhackfleisch</i>	

Den Link zur BLtU-Liste und weitere Informationen zum Thema finden Sie hier:

[www.ble.de](http://www.ble.de) ↘ Unsere Themen ↘ Ernährung und Lebensmittel ↘ Rindfleischetikettierung

# *Etikettierung – Wo ist sie zu finden?*

Die obligatorischen Angaben sind bei verpackter Ware auf dem Etikett zu finden.

Auch bei nicht vorverpackter Ware, die über eine Fleischtheke verkauft wird, müssen alle obligatorischen Angaben schriftlich und sichtbar – zum Beispiel über einen Aushang – ausgelobt werden. Die Angaben müssen dem jeweiligen Fleisch eindeutig zuzuordnen sein. Fleisch verschiedener Herkünfte und Partien muss deutlich voneinander getrennt in der Theke ausgelegt sein.

# *Für welches Rindfleisch gilt die Etikettierungspflicht?*

Die Etikettierungsvorschriften beziehen sich auf frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch vom Rind, einschließlich Zwerchfellpfeiler und Saumfleisch. Demnach besteht für sämtliches Rindfleisch, das oben genannt ist und in der EU vermarktet wird, eine Etikettierungspflicht. Auch Rindfleisch, das aus Drittländern (z.B. Argentinien) in die EU zur Vermarktung importiert wird, muss etikettiert und damit rückverfolgbar sein. Verarbeitungserzeugnisse wie vorgewürztes Rindfleisch, Sauerbraten oder gefüllte Rinderrouladen fallen nicht unter die Etikettierungspflicht.

## ***Wird das alles auch kontrolliert?***

Die Rindfleischetikettierung wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) überwacht. Dies geschieht durch Vor-Ort-Kontrollen in Betrieben, die mit etikettierungspflichtigem Rindfleisch handeln.

## ***Was passiert bei Verstößen?***

Werden bei Kontrollen Verstöße gegen die Vorschriften der Rindfleischetikettierung festgestellt, kann dies als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße von bis zu 50.000 Euro geahndet werden.

## ***Was muss ein Betrieb dokumentieren?***

Jeder Betrieb muss über ein Registriersystem alle auf dem Etikett gemachten verpflichtenden Angaben aufzeichnen. Hierzu gehört, mit welchen obligatorischen Angaben zur Etikettierung der Betrieb die Ware bekommen hat und mit welchen obligatorischen Angaben auf dem Etikett die Ware den Betrieb verlässt. Nur so ist sichergestellt, dass zwischen den Ein- und Abgängen eine nachvollziehbare Verbindung besteht.

## ***Impressum und Kontakt***

### ***Herausgeberin***

Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: +49 (0)228 6845-0

### ***Kontakt***

Referat 526 – Tierwohl, Fleisch und  
Fleischerzeugnisse  
E-Mail: [rindfleischetikettierung@ble.de](mailto:rindfleischetikettierung@ble.de)

### ***Stand***

August 2022

### ***Druck***

KERN Druck

### ***Gestaltung***

Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung  
Stabsstelle 74 – Interne und externe  
Kommunikation

### ***Bildnachweis***

Getty Images, Fotolia



**[www.ble.de](http://www.ble.de)**

- ↳ Unsere Themen
- ↳ Ernährung und Lebensmittel
- ↳ Rindfleischetikettierung