EUROPEAN
COMMISSION

Brussels, 17.12.2013
COM(2013) 755 final

REPORT FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL

regarding the mandatory indication of the country of origin or place of provenance for meat used as an ingredient

{SWD(2013) 437 final}

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung 3
2. Obligatorische Ursprungskennzeichnung – ein kurzer Überblick 3
3. Die EU-Lieferkette für Lebensmittel mit Fleisch als Zutat 4
3.1. Überblick über den Sektor 4
3.2. Verzehr von Fleisch und fleischhaltigen Erzeugnissen 4
3.3. Produktion und Aussichten 5
3.4. Struktur des EU-Fleischsektors 5
3.5. Rückverfolgbarkeitssysteme in der EU 7
4. Die Einstellung der Verbraucher zur obligatorischen Ursprungskennzeichnung für Fleisch als Zutat 8
5. Mögliche Szenarien und Modalitäten für die Ursprungskennzeichnung von Fleisch als Zutat 9
6. Folgenabschätzung und Kosten-Nutzen-Analyse der verschiedenen Szenarien 10
6.1. Auswirkungen auf das Verhalten der Verbraucher 10
6.2. Wirtschaftliche Auswirkungen 11
6.2.1. Betriebskosten der Lebensmittelunternehmer 11
6.2.2. Wettbewerbsfähigkeit, Handel und Investitionsströme 11
6.2.3. Verwaltungsaufwand für Unternehmen 12
6.2.4. Folgen für staatliche Behörden 13
6.2.5. Kosten für Verbraucher und mögliche soziale Auswirkungen 13
6.2.6. Umweltauswirkungen 13
6.3. Vor- und Nachteile der Modalitäten für die Ursprungsangabe nach den Szenarien 2 und 3 14
7. Schlussfolgerungen 16

BERICHT DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND AN DEN RAT

über die obligatorische Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts bei Fleisch, das als Zutat verwendet wird

1. EINLEITUNG

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel[1] (im Folgenden „LMIV" – Lebensmittel-Informationsverordnung), die am 13. Dezember 2014 in Kraft tritt, wird eine Reihe von Bestimmungen über die Ursprungskennzeichnung vorverpackter Lebensmittel eingeführt, die für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Gemäß Artikel 26 Absatz 6 der LMIV übermittelt die Kommission einen Bericht an das Europäische Parlament und den Rat über die Möglichkeit einer Ausweitung der obligatorischen Ursprungskennzeichnung auf Fleisch als Zutat in vorverpackten Lebensmitteln.

Mit dem vorliegenden Bericht kommt die Kommission dieser Verpflichtung nach. Darin wird Fleisch aller Tierarten (z. B. Rind-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch, Wildfleisch, Kaninchenfleisch, Pferdefleisch) zur Verwendung als Zutat in vorverpackten Lebensmitteln behandelt.

Die wichtigsten Ziele dieses Berichts sind:

– die Einstellung der Verbraucher zur obligatorischen Ursprungskennzeichnung für Fleisch als Zutat zu bewerten,

– die Machbarkeit einer solchen Kennzeichnung zu prüfen, und

– Kosten und Nutzen der Einführung solcher Maßnahmen zu analysieren, einschließlich der rechtlichen Folgen für den Binnenmarkt und die Auswirkungen auf den internationalen Handel.

Begleitet wird der Bericht von einem Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen, das ausführliche Daten zur Untermauerung der hier dargelegten Schlussfolgerungen enthält.

2. OBLIGATORISCHE URSPRUNGSKENNZEICHNUNG – EIN KURZER ÜBERBLICK

Vor Verabschiedung der LMIV galt eine obligatorische Ursprungskennzeichnung für bestimmte Lebensmittel. Ursprungsangaben sind derzeit verbindlich für unverarbeitetes Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse (z. B.

[1] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

Rinderhackfleisch/Rinderfaschiertes)[2] infolge der BSE-Krise, für importiertes Geflügelfleisch, Honig, Obst und Gemüse, Fisch und Olivenöl.

Die LMIV enthält nach einem horizontalen Ansatz besondere Bestimmungen über die Ursprungsangaben auf Lebensmitteln. Insbesondere gilt:

– Gemäß Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe b der LMIV ist die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts verpflichtend für **vorverpacktes, nicht verarbeitetes Fleisch** von Schweinen, Geflügel, Schafen und Ziegen. Die Modalitäten für diese verpflichtende Ursprungskennzeichnung wird die Kommission in einem Durchführungsrechtsakt erlassen.

– Artikel 26 Absatz 3 der LMIV sieht vor, dass, sofern das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben und dieses/dieser nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch ist, auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat oder darauf hinzuweisen ist, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel. Die Modalitäten für die Anwendung dieser Regeln wird die Kommission in einem Durchführungsrechtsakt festlegen.

3. DIE EU-LIEFERKETTE FÜR LEBENSMITTEL MIT FLEISCH ALS ZUTAT

3.1. Überblick über den Sektor

Die fleischverarbeitende Industrie in der EU umfasst über 13 000 Unternehmen. Sie beschäftigt rund 350 000 Menschen und verzeichnet einen Umsatz von 85 Mrd. EUR.

Die Lieferkette für Fleisch als Zutat ist sowohl hinsichtlich der Akteure als auch der Produkte äußerst heterogen. Die Produktpalette kann relativ einfache Fleischzubereitungen, z. B. frisches Fleisch mit Gewürzen/Zusatzstoffen, bis hin zu ausgesprochen hochentwickelten fleischhaltigen Erzeugnissen umfassen, vor allem im Fall von Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit mehreren Zutaten, die Fleisch als Zutat enthalten. Darüber hinaus ist die Lieferkette für Fleisch als Zutat recht komplex und lang und schließt eine Vielzahl an Stufen der Produktion und der Vermarktung der Endprodukte ein.

3.2. Verzehr von Fleisch und fleischhaltigen Erzeugnissen

Die überwältigende Mehrheit der Verbraucher in der EU (83 %) isst mindestens zwei- oder dreimal pro Woche Fleisch.[3] Und 88 % der Verbraucher in der EU der 27 Mitgliedstaaten kaufen vorverpacktes Fleisch[4]. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Schweinefleisch (49 %), Geflügelfleisch (29 %) und Rindfleisch

[2] Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 850/97 des Rates (ABl. L 204, 11.8.2000, S. 1).

[3] Folgenabschätzung – Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen – Mandatory Origin indication for Unprocessed Pig, Poultry, Sheep and Goat Meat (Verpflichtende Ursprungsangabe für unverarbeitetes Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch), noch nicht veröffentlicht.

[4] Bericht der Kommission über das Funktionieren des Fleischmarktes für Verbraucher in der Europäischen Union von Mai 2013 (auf Englisch): http://ec.europa.eu/consumers/consumer_research/market_studies/docs/mms_commission_report_en.pdf.

(19 %); auf Schaffleisch, Ziegenfleisch und andere Fleischsorten entfallen lediglich 3 % des Fleischverzehrs in der EU[5].

3.3. Produktion und Aussichten

In der Regel werden 30-50 % des gesamten Schlachtfleischs zu Fleischzutaten für Lebensmittel verarbeitet (überwiegend zu Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen). Insgesamt werden schätzungsweise 70 % des Produktionsvolumens an verarbeitetem Fleisch in der EU aus Schweinefleisch hergestellt, gefolgt von Geflügelfleisch (18 %), Rindfleisch (10 %) und anderen Fleischarten (2 %). 2012 lag die Frischfleischerzeugung in der EU bei insgesamt 43,5 Mio. Tonnen Schlachtkörperäquivalent (das entspricht etwa 33,8 Mio. Tonnen entbeinten Fleischs). Mittelfristigen Marktschätzungen zufolge wird die Gesamtfleischerzeugung in der EU nach einem Anstieg in den Jahren 2010 und 2011 in den nächsten beiden Jahren um 2 % zurückgehen. Danach dürfte die Fleischerzeugung über die folgenden zehn Jahre wieder stetig zulegen und 2022 fast 45 Mio. t erreichen, was in etwa dem Niveau des Jahres 2011 entspricht[6].

3.4. Struktur des EU-Fleischsektors

Der fleischverarbeitende Sektor in der EU zeichnet sich durch einen geringen Konzentrationsgrad aus; in den meisten Fällen handelt es sich um kleine und mittlere Unternehmen („KMU“) (90 %). Diese KMU sind hochspezialisiert und unabhängig auf verschiedenen Stufen der Lieferkette tätig. Darüber hinaus gibt es nur eine begrenzte vertikale Integration, insbesondere bei Schweinefleisch und Rindfleisch. Die vertikale Integration ist tendenziell größer im Geflügelsektor.

Die fleischverarbeitenden Unternehmen beziehen ihre Rohstoffe vor allem von Händlern an den Spotmärkten. Größere, vertikal integrierte Unternehmen versorgen sich tendenziell sowohl bei Schlachthöfen und Zerlegebetrieben als auch bei Händlern.

Die Beschaffungsentscheidungen sowie der häufige Lieferantenwechsel sind bedingt durch die Verfügbarkeit geeigneter Rohstoffe in ausreichenden Mengen, die regulären Qualitätsspezifikationen gemäß den Qualitätsanforderungen an die Endprodukte, einen wettbewerbsfähigen Preis und die Notwendigkeit, rasch auf mangelnden Nachschub, Marktstörungen und/oder Preisschwankungen zu reagieren, indem man die Bezugsquelle wechselt. Die Beschaffungspraxis sieht so aus, dass Fleischverarbeiter in der EU eher unverarbeitetes Fleisch und andere Fleischzutaten aus mehreren Quellen beziehen. Die Beschaffung aus einer Vielzahl von Quellen innerhalb der EU ist vorherrschend bei Erzeugnissen auf Schweinefleischbasis, während hauptsächlich bei Erzeugnissen auf Rindfleisch- und Geflügelfleischbasis eine Beschaffung aus Quellen sowohl innerhalb als auch außerhalb der EU zu verzeichnen ist. Lebensmittelunternehmer, insbesondere KMU, wechseln ihre Zulieferer häufig dreimal oder öfter pro Jahr, um eine angemessene Versorgung mit Rohstoffen zu einem akzeptablen Preis zu sichern.

---

5 Folgenabschätzung – Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen – Mandatory Origin indication for Unprocessed Pig, Poultry, Sheep and Goat Meat (Verpflichtende Ursprungsangabe für unverarbeitetes Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch), noch nicht veröffentlicht.

6 GD AGRI 2013: „Prospects for Agricultural markets and income in the EU 2012-2020“ (Aussichten für Agrarmärkte und -einkommen in der EU 2012-2020).

Unternehmen, die Fleischzutaten zu fleischhaltigen Erzeugnissen verarbeiten, verkaufen diese dann an Einzelhändler/Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung/Fleischereien, in Stücken und/oder abgepackt.

Aufgrund der Merkmale des fleischverarbeitenden Sektors in der EU und seiner Komplexität scheint es seitens der fleischverarbeitenden Betriebe nur wenig Nachfrage nach Ursprungsangaben auf Fleischzutaten zu geben. Sie betrifft vor allem bestimmte Fleischzubereitungen aus einem „einzigen Fleischstück“ (z. B. getrockneten Schinken) oder Erzeugnisse, für die Fleisch ausländischen Ursprungs spezifische Bedingung für den Herstellungsprozess ist.

Für die meisten Erzeugnisse gelangen die Rohstoffe bereits geschnitten, gemischt und/oder als Fleischabschnitte in den Verarbeitungsbetrieb. Selbst wenn Fleischabschnitt[7] und Mischen der Rohstoffe vor der Ankunft im Verarbeitungsbetrieb nicht stattfinden, werden häufig Rohstoffe von verschiedenen Lieferanten vermischt.

Die Hersteller von Lebensmitteln mit mehreren Zutaten einschließlich Fleischzutaten beziehen ihre Rohstoffe von einer Vielzahl von Lieferanten aus der gesamten Lebensmittelkette (etwa Zerlegebetriebe, Verarbeitungsbetriebe, Hersteller von Separatorenfleisch, Großhändler oder Händler); diese Wirtschaftsbeteiligten verfügen nicht über das wirtschaftliche Gewicht, um von ihren Zulieferern einen Ursprungsnachweis zu verlangen, da die Liefermengen gegenüber anderen, gewichtigeren Käufern relativ gering sind.

Schlachthöfe und Zerlegebetriebe sind entscheidend für die Weitergabe von Ursprungsangaben an den nachfolgenden Akteur in der Lebensmittelkette. Je größer der Grad der vertikalen Integration und die Unternehmensgröße, desto einfacher lässt sich sicherstellen, dass Ursprungsangaben entlang der Lebensmittelkette weitergegeben werden. Andererseits wird mit steigender Komplexität der Zerlege- und Verarbeitungsstufen und höherem Verarbeitungsgrad die Rückverfolgbarkeit zum Zweck der Ursprungskennzeichnung zunehmend schwieriger.

KMU-Erhebung

Anfang 2013 wurde über das Enterprise Europe Network (EEN) eine spezielle Umfrage durchgeführt, in Vorbereitung des Berichts der Kommission über die Möglichkeit, die obligatorische Ursprungskennzeichnung auf Fleisch auszuweiten, das als Zutat verwendet wird. 285 Lebensmittelunternehmer aus EU-27 haben teilgenommen. Die wichtigsten Ergebnisse in Bezug auf die Struktur des Sektors lassen sich wie folgt zusammenfassen:

* Rund 51 % der befragten Lebensmittelunternehmer waren im Sektor Fleisch- und Geflügelfleischprodukte tätig, rund 33 % im Sektor Herstellung von Fertigmahlzeiten und 31 % im Sektor Fleischverarbeitung und -konservierung (einige Lebensmittelunternehmer waren in mehr als einem Sektor tätig). Nahezu 80 % der Befragten waren Hersteller.

* Bezüglich der geografischen Situation der kommerziellen Tätigkeit der befragten Lebensmittelunternehmer gaben 31 % an, ihre Tätigkeit sei zu 81-100 % lokaler Natur. 64 % davon bezeichneten keinen Teil ihrer Produktion als „Intra-EU“ (d. h. ihre Produktion ist auf einen Mitgliedstaat begrenzt), bei 72 % wurde kein Teil der Produktion als „Extra-EU“ benannt.

[7] Fleischabschnitte sind die Reste, die nach dem Zerlegen eines Schlachtkörpers übrig bleiben und potenziell einen hohen Wert darstellen.

*	Zum Ursprung ihrer Rohstoffe gaben 20 % an, dass diese aus nationalen Quellen stammen, 44 % bzw. 75 % erklärten, keine ihrer Rohstoffe stammten aus „Intra-EU“- bzw. „Extra-EU“-Quellen.
*	58 % der befragten Lebensmittelunternehmer verfügen nicht über separate Lagerräume für Rohstoffe aus verschiedenen Quellen.
*	Nach Aussage der befragten Lebensmittelunternehmer sind die Hauptvorteile einer Information der Verbraucher über die Herkunft des Fleischs, dass dies hinsichtlich der Qualität des Produkts Sicherheit gibt (61 %) bzw. dass es hilft, zwischen den angebotenen Produkten zu unterscheiden (44 %).

3.5. Rückverfolgbarkeitssysteme in der EU

Die bestehenden Systeme für die Rückverfolgbarkeit in der EU eignen sich nicht zur Weitergabe von Ursprungsangaben entlang der Lebensmittelkette, und zwar aus folgenden Gründen:

– Die bestehenden EU-Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit beruhen in erster Linie auf der Notwendigkeit, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten[8]. Sie folgen dem Grundsatz „eine Stufe danach – eine Stufe davor“ entlang der Lebensmittelkette, d. h. Lebensmittelunternehmer müssen in der Lage sein, jene Firmen zu identifizieren, an die ihre Produkte geliefert werden, und ihre Rohstoffe zu ihrem direkten Lieferanten zurückzuverfolgen. Für Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen detailliertere Informationen entlang der Lebensmittelkette weitergegeben werden[9]. Diese Anforderungen bezüglich der Rückverfolgbarkeit sehen jedoch nicht die Angabe von Ursprungsinformationen vor. Dies bedeutet, dass eine „kumulative Rückverfolgbarkeit zum Zweck der Ursprungsinformation“ derzeit auf EU-Ebene nicht vorgeschrieben ist.

– Soweit detailliertere Rückverfolgbarkeitssysteme bestehen, variieren diese je nach Tierart und gehen nicht über die unverarbeitete Phase (also Schlachthöfe/Verpackungsbetriebe) hinaus.

Insgesamt gelangen, aufgrund der Struktur der Versorgungskette und fehlenden nennenswerten „Business-to-Business“-Interesses an diesen Informationen, Ursprungsangaben zumeist nicht über die frühen Stufen der Lieferkette (Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe) hinaus.

---

8 Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

9 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 242 vom 20.9.2011, S. 2).

4. DIE EINSTELLUNG DER VERBRAUCHER ZUR OBLIGATORISCHEN URSPRUNGSKENNZEICHNUNG FÜR FLEISCH ALS ZUTAT

Nach einer FCEC-Studie[10] ist der Ursprung von Lebensmitteln der fünftwichtigste (47,4 %) von insgesamt elf Faktoren, die die Kaufentscheidung beeinflussen, nach Geschmack (82 %), Mindesthaltbarkeitsdatum (62 %), Aussehen (61,3 %) und Preis (48,3 %). Nach der GfK-Verbraucherstudie über den Fleischmarkt[11] ist das Ursprungsland der viertwichtigste Informationsaspekt (von insgesamt 15 Aspekten), auf den die Verbraucher beim Kauf von Fleischprodukten achten, das entspricht 48 % der Verbraucher in der EU; dabei sind kaum Unterschiede zwischen EU15 und EU12 festzustellen. Ursprung folgt auf Mindesthaltbarkeitsdatum (68 %), Preis pro Kilogramm (67 %) und Preis (67 %). Außerdem achten die Verbraucher in der EU bei Frischfleisch und Fleischzubereitungen eher (45 %) auf das Ursprungsland als bei Produkten auf Fleischbasis (38 %).[12]

Aus einer gezielteren Analyse nach verschiedenen verarbeiteten fleischbasierten Produkten in der FCEC-Verbraucherstudie ergibt sich, dass über 90 % der befragten Verbraucher die Ursprungsbezeichnung für wichtig halten.[13] Darüber hinaus ergeben sich folgende Feststellungen aus der FCEC-Verbraucherumfrage:

- Die Verbraucher sind generell interessiert, mehr über den Ursprung des Fleisches für alle drei fleischbasierten Produktgruppen zu erfahren;
- Die Verbraucher äußerten in allen Fällen großes Interesse zu erfahren, „*in welchem Land das Fleisch hergestellt wurde*“: nahezu die Hälfte (EU-Durchschnitt) fordern genaue Angaben zum Ursprung, während rund ein Drittel einen anderen Detailgrad wünscht (sei es eher allgemein wie „*innerhalb oder außerhalb der EU hergestellt*“ oder spezifischer wie „*das Land, in dem das Tier geboren/aufgezogen/geschlachtet wurde*“);
- In allen Fällen bestehen erhebliche Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten: in einigen Mitgliedstaaten bekunden die Verbraucher mehr (oder weniger) Interesse an Informationen über den Ursprung als in anderen.[14]

Bei früheren Konsultationen und in Bezug auf Fleisch und Fleischprodukte hatten Verbraucher die Ursprungsinformation auch mit dem Aspekt Sicherheit verknüpft. Einige der Gründe, über den Ursprung eines Lebensmittels informiert sein zu wollen (z. B. Unterstützung der örtlichen Erzeugung, Merkmale des Produkts, ethische und ökologische Anliegen) sind durchaus legitim, andere Begründungen sind jedoch nicht relevant. Dies ist insbesondere der Fall, wenn Ursprung mit Sicherheit in

---

10 Anhang D (Verbraucherumfrage) der „*Study on the application of rules on voluntary origin labelling of foods and on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of meat used as an ingredient*“ („*FCEC-Studie*“, Studie über die Anwendung der Vorschriften für die freiwillige Ursprungskennzeichnung von Lebensmitteln sowie über die verpflichtende Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts bei Fleisch, das als Zutat verwendet wird), noch nicht veröffentlicht. Da die FCEC-Verbraucherumfrage während des Pferdefleischskandals stattfand (Dezember 2012 bis März 2013), der das Verbrauchervertrauen in den Sektor Fleischprodukte/ Fleisch enthaltende Produkte beeinträchtigt hat, kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich dies auf die Ergebnisse der Studie ausgewirkt hat.

11 Diese Stude wurde vor 2013 durchgeführt, also vor dem Pferdefleischskandal.

12 Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen, Seiten 22-28.

13 FCEC-Studie, S. 10.

14 Diese Unterschiede werden im Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen (auf den Seiten 30 bis 32) näher beleuchtet.

Verbindung gebracht wird; Produkte, die in der EU hergestellt oder in die EU eingeführt werden, sind *per definitionem* „sicher“.[15]

Derzeit kaufen die Verbraucher Fleisch mit Ursprungsangaben aus Preisgründen weniger häufig, als sie eigentlich möchten. Diese Preissensibilität zeigt sich hauptsächlich in der geringen Bereitschaft, für die Ursprungskennzeichnung von Fleisch zu zahlen, das als Zutat verwendet wird[16]. Beim ersten Preisaufschlag auf den Grundpreis (+ 5-9 % je nach Umfang der verlangten Informationen) geht die Zahlungsbereitschaft der Verbraucher erheblich zurück, nämlich um 60-80 %, und sie nimmt mit jedem weiteren Aufschlag weiter ab. Dies gilt für alle Produkte, die Gegenstand des Berichts sind, ohne nennenswerte Unterschiede.

Dies bestätigt ein „Paradoxon“ oder eine Diskrepanz zwischen dem Interesse der Verbraucher an einer Ursprungskennzeichnung und der Bereitschaft, dafür zu zahlen. Die Verbraucher sind demnach interessiert an möglichst detaillierten Informationen, solange diese Informationen ohne einen Preisaufschlag bereitgestellt werden. Die Verbraucher sind sich generell nicht bewusst, dass durch die Ursprungskennzeichnung zusätzliche Kosten entstehen, und glauben, es fielen lediglich „Kosten für ein bisschen Druckfarbe“ an[17]. Dieses Paradox äußert sich auch in der Kluft zwischen Absichten und tatsächlichem Kaufverhalten, die in einer Reihe von Studien festgestellt wurde, wobei der Preis ein wichtiger Faktor für die Erklärung dieser Kluft ist.[18] Falls die obligatorische Ursprungskennzeichnung zu einer Preiserhöhung für die Verbraucher führt, könnte der Verzehr von Lebensmitteln mit Fleisch als Zutat zurückgehen.

5. MÖGLICHE SZENARIEN UND MODALITÄTEN FÜR DIE URSPRUNGSKENNZEICHNUNG VON FLEISCH ALS ZUTAT

Für die Zwecke dieses Berichts werden folgende Szenarien untersucht:[19]

– Szenario 1 – Beibehaltung der freiwilligen Kennzeichnung;

– Szenario 2 — Einführung einer verpflichtenden Ursprungskennzeichnung nach a) EU/Nicht-EU oder b) EU/Drittstaat;

– Szenario 3 – Einführung einer verpflichtenden Ursprungskennzeichnung unter Angabe des Mitgliedstaats oder Drittstaats.

Für die Bestimmung des Ursprungs nach den Szenarien 2 und 3 wurden verschiedene Modalitäten für die drei Hauptkategorien der betroffenen Erzeugnisse in aufsteigender Reihenfolge der Verarbeitung untersucht:

• Kategorie I: Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse aus Separatorenfleisch:

---

15 Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen, Seite 40.

16 Anhang D der *FCEC-Studie*.

17 *"Study on mandatory origin labelling for pig, poultry and sheep and goat meat"* (Studie über eine obligatorische Ursprungskennzeichnung für Schweine-, Geflügel und Schaf- und Ziegenfleisch), LEI Wageningen University (2013).

18 FCEC-Studie, S. 25).

19 Weitere Szenarien (d. h. die verbindliche Kennzeichnung des Herkunftsorts auf höherem oder niedrigerem Niveau als das Land, eine obligatorische Ursprungskennzeichnung nach einer Ursprungsdefinition in drei Stufen – „geboren, aufgezogen und geschlachtet“ – oder die obligatorische Ursprungskennzeichnung ausschließlich nach dem Geburtsort, Geburtsort und Ort der Schlachtung oder nur Ort der Schlachtung) wurden als nicht praktikabel aus der detaillierten Analyse ausgeschlossen.

– Ursprung gemäß der Definition im Zollkodex, d. h. das Land, in dem die betreffende Zutat vollständig gewonnen wurde, oder das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung der Fleischzutat.

– Ursprungsinformationen über die Herkunft des Rohstoffs, d. h. Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung und Ort der Schlachtung.

- Kategorie II: Fleischerzeugnisse:

  – Ursprung gemäß der Definition im Zollkodex, d. h. das Land, in dem die betreffende Zutat vollständig gewonnen wurde, oder das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung der Fleischzutat.

  – Ursprungsinformationen über die Herkunft des Rohstoffs, d. h. Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung und Ort der Schlachtung.

- Kategorie III: Lebensmittel mit mehreren Zutaten mit Fleisch als Zutat:

  – Ursprung gemäß der Definition im Zollkodex, d. h. das Land, in dem die betreffende Zutat vollständig gewonnen wurde, oder das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung der Fleischzutat.

  – Ursprungsinformationen über die Herkunft des Rohstoffs, d. h. Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung und Ort der Schlachtung.

6. FOLGENABSCHÄTZUNG UND KOSTEN-NUTZEN-ANALYSE DER VERSCHIEDENEN SZENARIEN

6.1. Auswirkungen auf das Verhalten der Verbraucher

Die Ursprungskennzeichnung bietet Verbrauchern zusätzliche Informationen, die ihnen fundierte Entscheidungen über die Lebensmittel ermöglichen, die sie kaufen und verbrauchen möchten. Viele Verbraucher verbinden die Ursprungskennzeichnung generell mit einer Reihe positiver Attribute, unter anderem Qualität. Es ist schwierig, die Auswirkungen der Ursprungskennzeichnung für die Verbraucher im Sinne einer Kosten-Nutzen-Analyse zu bewerten.

Bei Szenario 1 würden die Verbraucher die Ursprungsangaben für die Fleischzutat(en) nicht systematisch erhalten. Dies ist eigentlich keine zufriedenstellende Lösung für die Nachfrage der Verbraucher nach Ursprungsangaben, entspricht andererseits aber eher der geringen Bereitschaft, für zusätzliche Ursprungsinformationen zu zahlen.

Die Szenarien 2 und 3 würden dem Verbraucher systematisch Ursprungsangaben für Fleisch als Zutat bieten. Szenario 2 würde weniger Informationen bieten als Szenario 3 und könnte daher als zu allgemein und einen Preisaufschlag nicht rechtfertigend angesehen werden. Szenario 3 würde den Verbrauchern aussagekräftige Informationen bieten.

Die damit möglicherweise verbundene Preiserhöhung könnte jedoch den Verzehr fleischhaltiger Lebensmittel beeinträchtigen.

6.2. Wirtschaftliche Auswirkungen

6.2.1. Betriebskosten der Lebensmittelunternehmer

Szenario 1 führt nicht zu zusätzlichen praktischen Herausforderungen gegenüber der aktuellen Situation. Es könnte dann besonders geeignet sein, wenn Fleisch mit Herkunft in und außerhalb der EU im Herstellungsprozess vermischt wird. Die

Betriebskosten (z. B. Produktions-, Beschaffungs- und Rückverfolgbarkeitskosten) wären minimal.

Die Szenarien 2 und 3 würden praktische Herausforderungen mit sich bringen und radikale Anpassungen erfordern, insbesondere in Bezug auf Fleischzutaten gemischten Ursprungs (EU/Nicht-EU). Lebensmittelunternehmer müssten wahrscheinlich mit erheblichen zusätzlichen Betriebskosten rechnen, und zwar:

– Das Ausmaß der zusätzlichen Kosten könnte variieren, da sie von den spezifischen operativen Gegebenheiten der betroffenen Lebensmittelunternehmer, den betroffenen Tierarten und der Art der bestehenden Rückverfolgbarkeitssysteme abhängen.

– Die wichtigsten Kostenfaktoren dürften sein: die Anpassung der Versorgungswege, mögliche Änderungen im Lieferantenmix, die Umstellung auf kleinere Produktionschargen, die Anpassung des Produktionsprozesses zur Trennung nach Ursprung innerhalb des Betriebs, die Anpassung von Verpackung/Kennzeichnung und die Einführung/Anpassung von Rückverfolgbarkeitssystemen.

– Die zusätzlichen Kosten dürften für Szenario 2 von „vernachlässigbar“ bis zu 25 %, für Szenario 3 von 15-20 % bis zu 50 % reichen. Zusätzliche Kosten für die Rückverfolgbarkeit werden auf 3 % bis 10 % der gesamten Produktionskosten veranschlagt.

– Der Handel mit Fleischabschnitten und Fett dürfte beeinträchtigt werden. Angesichts der Schwierigkeiten bei der Einführung eines geeigneten Systems für die Rückverfolgbarkeit ist damit zu rechnen, dass Lebensmittelunternehmer solche Erzeugnisse zunehmend weniger verwenden. Dies kann zu zusätzlichen Verlusten von schätzungsweise 10 % des Umsatzes von Schlachthöfen/Zerlegebetrieben führen. Allerdings wären die Auswirkungen weitgehend von den geltenden Modalitäten für die Bestimmung von Ursprungskennzeichnungen abhängig.

6.2.2. Wettbewerbsfähigkeit, Handel und Investitionsströme

Die Auswirkungen auf Wettbewerbsfähigkeit und EU-internen/internationalen Handel in Szenario 1 wären minimal.

Die Szenarien 2 und 3 hätttten voraussichtlich folgende Auswirkungen auf die Wettbewerbsfähigkeit und den EU-internen Handel:

– Es sind Änderungen in der Lieferkette zu erwarten, die zu einer weiteren Segmentierung des Handels und einem Rückgang der Zahl der Zwischenhändler und der Zahl der Fleischzutaten führen würden. Lebensmittelunternehmer sehen es in der Tat als kostengünstiger, die Versorgungsstruktur (Beschaffung, Losgrößen, weniger Zwischenhändler) anzupassen als die internen Rückverfolgbarkeitssysteme auszubauen.

– Lebensmittelunternehmer müssten mit höheren Preisen rechnen, da ihre Lieferantenbasis insgesamt reduziert würde.

– Die Quellen für Fleischzutaten gemischten Ursprungs oder für Fleischabschnitte/Fett würden weniger werden.

– Lebensmittelunternehmer, die Fleischzutaten verwenden, wären stärker beeinträchtigt als Lebensmittelunternehmer, die solche Zutaten nicht verwenden.

– Veränderungen in innergemeinschaftlichen Handelsströmen für lebende Tiere, unverarbeitetes Fleisch und Fleischzutaten wären zu erwarten.

– Das Risiko einer Marktsegmentierung bei Nahrungsmitteln ist im Falle des Szenarios 3 möglich.

Die Szenarien 2 und 3 hätten voraussichtlich folgende Auswirkungen auf den internationalen Handel:

– Es ist mit Veränderungen in der geografischen Struktur/im Volumen der Handelsströme zwischen der EU und Drittländern zu rechnen. Dabei dürften Lebensmittelunternehmer in der EU dazu übergehen, sich bei Lieferanten aus der EU zu versorgen, um die Komplexität einer Beschaffung aus mehreren EU-internen wie auch Drittstaatenquellen zu vermeiden.

– Auf Lebensmittelunternehmer in Drittländern dürften zusätzliche Kosten zukommen, insbesondere bei Szenario 3.

Diese Auswirkungen würden insbesondere diejenigen Drittländer treffen, die derzeit erhebliche Mengen von unverarbeitetem Fleisch/Fleischzutaten exportieren: Thailand und Brasilien für Geflügel, Brasilien und Argentinien für Rindfleisch. Wie stark dieser Effekt ist, wird jedoch von den ggf. bestehenden nationalen Bestimmungen in Bezug auf die Ursprungskennzeichnung abhängen[20]. Einfuhren von Schweinefleisch und Schaffleisch für die Verarbeitung gibt es praktisch nicht.

6.2.3. Verwaltungsaufwand für Unternehmen

Szenario 1 würde einen vernachlässigbaren Verwaltungsaufwand mit sich bringen, und auch dies nur für Unternehmen, die den Ursprungsort des Enderzeugnisses angeben und sofern dieser nicht mit dem Ursprungsort der primären Fleischzutat(en) übereinstimmt. Bei Szenario 2 wird die Gesamtbelastung ebenfalls als vernachlässigbar eingeschätzt. Bei Szenario 3 hingegen könnte der zusätzliche Verwaltungsaufwand zu einem Anstieg der gesamten Produktionskosten um 8-12 % führen.

6.2.4. Folgen für staatliche Behörden

Szenario 1 dürfte keine zusätzlichen Kontrollkosten mit sich bringen, mit Ausnahme der Kosten, die durch die allgemeine Anwendung des Artikels 26 Absatz 3 der LMIV entstehen.

Jedoch ist bei Szenario 2 (in geringerem Maße) und Szenario 3 ein Anstieg der Kontrollkosten um 10-30 % zu erwarten, je nach Detailtiefe der vorgeschriebenen Ursprungsinformationen. Dabei wäre eher die Zahl der benötigten Mitarbeiter höher, während bei Szenario 3 auch zusätzliche Arbeitszeit anfiele, da die Befolgungskosten hauptsächlich auf Dokumentenkontrollen basieren. Wenn die Haushaltsmittel für Kontrollbehörden aus dem Staatshaushalt nicht erhöht werden – was unter den derzeitigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wahrscheinlich ist –, könnte der erwartete Anstieg der Mitarbeiterzahl/Arbeitszeit zu einer Verringerung der

[20] So scheint es, dass die Rückverfolgbarkeit und die Ursprungskennzeichnung in Brasilien derzeit auf nationaler Ebene auf der Grundlage des Erzeugungsorts bzw. des Aufzuchtorts funktionieren.

Häufigkeit der Kontrollen oder einer Änderung der Prioritäten führen, was wiederum das Betrugsrisiko erhöhen würde. Allerdings könnte die Belastung für die öffentliche Hand durch die Einführung von Gebühren für die Durchführung amtlicher Kontrollen verringert werden.

6.2.5. Kosten für Verbraucher und mögliche soziale Auswirkungen

Die Bereitstellung von Ursprungsangaben dürfte zu höheren Kosten führen, wovon voraussichtlich etwa 90 % an den Verbraucher weitergegeben und nur 10 % vom Hersteller selbst getragen würden. Diese Prozentsätze können je nach Sektor, Land und Grad an vertikaler Integration und Marktkonzentration variieren.

Szenario 1 wird insgesamt wahrscheinlich nicht zu einem Preisanstieg führen. Wird jedoch der Ursprung angegeben, werden die zusätzlichen Kosten wohl an den Verbraucher weitergegeben und somit in einer Preiserhöhung resultieren.

Die Szenarien 2 und 3 dürften zu einer Erhöhung des Verbraucherpreises führen, besonders im letzteren Fall. Insgesamt können Szenario 3 und in geringerem Maße Szenario 2 zu einem Rückgang im Verbrauch fleischhaltiger Produkte führen. Andere soziale Folgen könnten sein: Marktsegmentierung im Fleischverbrauch; Anpassung der Versorgungsmuster; Ausschaltung von Zwischenhändlern; Beschäftigungsrückgang.

6.2.6. Umweltauswirkungen

Die Umweltauswirkungen sind bei Szenario 1 wahrscheinlich minimal. Sowohl Szenario 2 als auch Szenario 3 würde zu mehr Abfallzutaten führen, insbesondere im Fall von Fleischabschnitten/Fett. Szenario 3 könnte zudem einen Anreiz bieten, regional erzeugte Produkte zu verbrauchen.

6.3. Vor- und Nachteile der Modalitäten für die Ursprungsangabe nach den Szenarien 2 und 3

Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die Vor- und Nachteile der Modalitäten für die Ursprungsangabe nach den Szenarien 2 und 3 (obligatorische Ursprungskennzeichnung):

Modalitäten nach den Szenarien 2 und 3		**Vorteile**	**Nachteile**
Kategorie I: Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	Land, in dem die Zutat vollständig gewonnen wurde, oder Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung (Zollkodex)	– Bietet dem Verbraucher aussagekräftige Information; – Fleischabschnitte und Fett könnten als Lebensmittelzutaten verwendet werden, wobei als Ursprung das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung bestimmt würde.	– Zusätzliche Rückverfolgungssysteme; – die Umsetzung könnte eine schwierige Aufgabe sein, wenn mehrere Ursprungsorte gegeben sind; – Fleischabschnitte und Fett werden angesichts der Probleme in Bezug auf Lagerung/Rückverfolgbarkeit voraussichtlich nicht als Zutaten verwendet, wenn als Ursprungsort der Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung bestimmt wird.
	Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung + Ort der Schlachtung	– Betont die Herkunft des Rohstoffs stärker, wenn die Zutat nicht ausschließlich in einem Land gewonnen wurde.	– Zusätzliche Rückverfolgungssysteme; – die Umsetzung könnte eine schwierige Aufgabe sein, wenn mehrere Ursprungsorte gegeben sind; – Fleischabschnitte und Fett werden angesichts der Herausforderungen in Bezug auf Lagerung/Rückverfolgbarkeit voraussichtlich nicht als Zutaten verwendet.
Kategorie II: Fleischerzeugnisse	Land, in dem die Zutat vollständig gewonnen wurde, oder Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung (Zollkodex)	– Betont den Ort der Verarbeitung stärker, wobei das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung ausschlaggebend ist; – für Lebensmittelunternehmer technisch machbar; – praktikabler, wenn	– Bietet keinerlei Angaben zur Herkunft des Rohstoffs, wobei das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung ausschlaggebend ist.

		mehrere Ursprungsorte betroffen sind; – Fleischabschnitte und Fett könnten als Lebensmittelzutaten verwendet werden.	
	Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung + Ort der Schlachtung	– Betont die Herkunft des Rohstoffs stärker, wenn die Zutat nicht ausschließlich in einem Land gewonnen wurde.	– Bietet keinerlei Angaben zum Ort der Verarbeitung; – zusätzliche Rückverfolgungssysteme; – besonders schwierig, wenn mehrere Ursprungsorte betroffen sind; – Fleischabschnitte und Fett werden angesichts der Herausforderungen in Bezug auf Lagerung/Rückverfolgbarkeit voraussichtlich nicht als Zutaten verwendet.
Kategorie III: Aus mehreren Zutaten bestehende Lebensmittel mit Fleisch als Zutat	Land, in dem die Zutat vollständig gewonnen wurde, oder Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung (Zollkodex)	– Betont den Ort der Verarbeitung stärker, wobei das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung ausschlaggebend ist; – Fleischabschnitte und Fett könnten als Lebensmittelzutaten verwendet werden.	– Bietet keinerlei Angaben zur Herkunft des Rohstoffs, wobei das Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung ausschlaggebend ist; – zusätzliche Rückverfolgungssysteme; – besonders schwierig, wenn mehrere Ursprungsorte betroffen sind.
	Ort der Mindestaufzuchtdauer vor der Schlachtung + Ort der Schlachtung	– Betont die Herkunft des Rohstoffs stärker, wenn die Zutat nicht ausschließlich in einem Land gewonnen wurde.	– Bietet keinerlei Angaben zum Ort der Verarbeitung; – zusätzliche Rückverfolgungssysteme; – besonders schwierig, wenn mehrere Ursprungsorte betroffen sind; – Fleischabschnitte und Fett werden angesichts der Herausforderungen in Bezug auf Lagerung/Rückverfolgbarkeit voraussichtlich

			nicht als Zutaten verwendet.

7. SCHLUSSFOLGERUNGEN

Das Interesse der Verbraucher an einer Ursprungskennzeichnung für Fleisch als Zutat scheint erheblich. Allerdings gibt es zwischen den Mitgliedstaaten deutliche Unterschiede hinsichtlich der Präferenzen und den Vorstellungen der Verbraucher in Bezug auf Ursprungsangaben und der Motivation/Gründe für diese Informationen. Das insgesamt starke Interesse der Verbraucher an einer Ursprungskennzeichnung a) rangiert bei den wichtigsten Faktoren für die Verbraucherentscheidung hinter Preis und Qualität/sensorischen Aspekten und b) schlägt sich nicht in der Bereitschaft der Verbraucher nieder, dafür zu zahlen; bei einem Preisaufschlag von weniger als 10 % geht die Zahlungsbereitschaft um 60-80 % zurück.

Durchführbarkeit und Auswirkungen der Ursprungskennzeichnung hängen weitgehend von den geltenden Modalitäten sowie von der Art der betreffenden Erzeugnisse ab. Für die Zwecke dieses Berichts wurden drei Szenarien untersucht:

– Szenario 1 – Beibehaltung der freiwilligen Kennzeichnung;

– Szenario 2 — Einführung einer verpflichtenden Ursprungskennzeichnung nach a) EU/Nicht-EU oder b) EU/Drittstaat;

– Szenario 3 – Einführung einer verpflichtenden Ursprungskennzeichnung unter Angabe des Mitgliedstaats oder Drittstaats.

Szenario 1 würde nicht zu zusätzlichen praktischen Herausforderungen für die Lebensmittelunternehmer führen, da Betriebskosten, Auswirkungen auf EU- und internationalen Handel, Verwaltungsaufwand, Belastung für öffentliche Behörden, zusätzliche Kosten für Verbraucher auf ein Minimum beschränkt bleiben würden. Es wäre jedoch für den Verbraucher keine zufriedenstellende Lösung in Bezug auf Ursprungsangaben.

Sowohl Szenario 2 (in geringerem Umfang) als auch Szenario 3 würden die Verbrauchernachfrage nach Ursprungsangaben befriedigen, aber gleichzeitig operationelle Herausforderungen darstellen und radikale Anpassungen der Lebensmittelkette erfordern. Szenario 2 wird jedoch als praktikabler als Szenario 3 erachtet. Insbesondere gilt:

Szenario 2 würde dem Verbraucherwunsch nach Ursprungskennzeichnung entgegenkommen, könnte jedoch als zu allgemein und einen Preisaufschlag, der sich aus zusätzlichen Betriebskosten für Lebensmittelunternehmer (zwischen vernachlässigbar und 25 %) ergibt, nicht rechtfertigend angesehen werden. Hinsichtlich Wettbewerbsfähigkeit und Handel können Änderungen in der Lieferkette zu einer Marktsegmentierung und einem Rückgang der Zahl der Zwischenhändler und der Fleischzutaten führen. Hinsichtlich des internationalen Handels sind bei diesem Szenario Änderungen der Handelsströme wahrscheinlich und es besteht das Risiko, dass Lebensmittelunternehmer in der EU stärker auf in der EU ansässige Zulieferer setzen und dadurch für Lebensmittelunternehmer in Drittländern zusätzliche Kosten entstehen. Der Verwaltungsaufwand für Lebensmittelunternehmer wird als vernachlässigbar eingeschätzt, die Belastung für Behörden dürfte jedoch um 10 bis 30 % steigen.

Szenario 3 würde einerseits den Verbrauchern sinnvolle Informationen bieten, da diese generell interessiert sind, mehr über den Ursprung des Fleisches für alle drei fleischbasierten Produktgruppen zu erfahren; auf der anderen Seite dürfte es zusätzliche Kosten für Lebensmittelunternehmer mit sich bringen, die zu Preiserhöhungen je nach Art der Fleischzutat(en) sowie des/der Endprodukts/e führen könnten, was wiederum den Verbrauch beeinträchtigen könne. Zusätzliche Betriebskosten für Lebensmittelunternehmer dürften bei diesem Szenario zwischen 15-20 % und 50 % liegen. In Bezug auf Wettbewerbsfähigkeit und Handel wären die Auswirkungen ähnlich, wenn auch deutlicher, als bei Szenario 2. Zusätzliche Verwaltungslasten können zu einer Steigerung der Gesamtproduktionskosten um 8 bis 12 % führen, während die Belastung für Behörden höher liegen könnte als bei Szenario 2. Wenn die Haushaltsmittel für Kontrollbehörden aus dem Staatshaushalt nicht erhöht werden – unter den gegenwärtigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen die vorherrschende Tendenz – dürfte sich die Kontrollhäufigkeit verringern oder es dürften andere Prioritäten gesetzt werden. Die Einführung von Gebühren für die Durchführung der amtlichen Kontrollen könnte die Kosten für Behörden mindern.

Die Kommission ist der Ansicht, dass alle möglichen Szenarien Vorteile/Nachteile aufweisen, die mit dem Rat und dem Europäischen Parlament ausführlich erörtert werden müssen. Auf der Grundlage dieser Gespräche wird die Kommission prüfen, welche nächsten Schritte gegebenenfalls unternommen werden sollten. Dazu zählt gegebenenfalls die Vorlage eines Legislativvorschlags für die Regelung der Ursprungskennzeichnung von Fleisch zur Verwendung als Zutat in Lebensmittel.