



Ab sofort müssen Restaurants die Herkunft von Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch angeben. Bei Verstößen drohen hohe Strafen.

Transparenz für Verbraucher – Unterstützung für Landwirte

Ein am 19. Februar im französischen Amtsblatt veröffentlichter Erlass verpflichtet Restaurants dazu, die Herkunft von Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch offenzulegen. Landwirtschaftsministerin Annie Genevard begrüßte dies als „bedeutenden Fortschritt für Transparenz“ und als „wertvolle Unterstützung für unsere lokalen Erzeuger“.

Bereits seit 2002 gilt eine solche Kennzeichnungspflicht für Rindfleisch – damals als Reaktion auf die BSE-Krise. Nun sind alle Fleischsorten betroffen. Gastronomen müssen künftig angeben, wo das Tier geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde.

Wer muss die Herkunft angeben?

Die Regelung betrifft sämtliche Gastronomiebetriebe – von Restaurants über Betriebskantinen bis hin zu Schulkantinen. Allerdings gilt sie nur für Fleisch, das die Restaurants roh einkaufen und selbst verarbeiten. Vorgekochte oder bereits zubereitete Fleischprodukte sind von der Pflicht ausgenommen.

Bei Verstößen droht eine Strafe von 1.500 Euro. Bei Wiederholung verdoppelt sich die Summe auf 3.000 Euro.

Keine zeitliche Begrenzung mehr

Ein ähnliches Gesetz existierte bereits: Von März 2022 bis Februar 2024 war die Herkunftsangabe für Schwein, Lamm und Geflügel vorübergehend Pflicht. Die neue Verordnung ist nun unbegrenzt gültig.

Mit diesem Schritt will die Regierung nicht nur das Vertrauen der Verbraucher stärken, sondern auch die französische Landwirtschaft unterstützen. Schließlich sollen heimische Qualitätsprodukte besser zur Geltung kommen.

Ob sich die neue Regelung positiv auf den Konsum von lokalem Fleisch auswirkt, bleibt abzuwarten – doch eins ist sicher: Die Gäste in Frankreichs Restaurants können nun genauer nachvollziehen, woher ihr Essen stammt.



Herkunftsangabe für Fleisch in französischen Restaurants wieder Pflicht

Autor: C.H.