



Leitfaden Rindfleischetikettierung



Leitfaden Rindfleischetikettierung

Herausgeber:
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Herausgeber/Bezugsquelle

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Anstalt des öffentlichen Rechts
Referat 414
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Telefon: 0228 99 6845-0

Fax: 0228 99 6845-3548

E-Mail: rindfleischetikettierung@ble.de

Internet: www.ble.de

Redaktion

Dr. Matthias Nickel, Jeannette Hank, Dieter Pruchnewski

Textbeiträge/Mitarbeit

Michaela Andriele, Peter Dürrschmidt, Manfred Felber, Dieter Haak,
Michael Hubert, Jennifer Hübner, Claudia Krämer-Pino, Ute Ludewig,
Kristina Meyer, Rusalky Ochoa-Lopez, Beate Öhm, Martin Schneider,
Alfred Tröger und Marianne Weber

Gestaltung

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Referat 111

Druck

Druckpunkt Offset GmbH, Bedburg

Foto/Bildnachweis

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Bildarchiv des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Stand

2008

Auflage

5000

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
I. Allgemeines	9
1. Warum wurde die Rindfleischetikettierung eingeführt?	9
2. Was versteht man unter obligatorischer und fakultativer Etikettierung?	9
a. Obligatorische Etikettierung	9
b. Fakultative Etikettierung	9
3. Welche Rechtsgrundlagen gelten?	10
a. Europäisches Recht	10
b. Nationales Recht	10
4. Wer kontrolliert die Rindfleischetikettierung?	10
5. Welches Rindfleisch fällt unter die Etikettierungspflicht?	11
6. Wer muss Rindfleisch etikettieren?	12
7. Wie muss die Etikettierung erfolgen?	12
8. Welche Möglichkeiten der Vermarktung von Rindfleisch gibt es?	13
9. Was ist bei der Bildung und Vermarktung von Partien zu beachten?	13
a. Fleischstücke	14
Beispiel 1: Partiebildung	14
b. Fleischteilstücke	14
Vorverpackte Fleischteilstücke	15
Beispiel 2: Zulässige Partiebildung Zerlegestufe	16
Beispiel 3: Nicht zulässige Partiebildung Zerlegestufe	16
Beispiel 4: Zulässige Partiebildung Endverkaufsstelle	17
Beispiel 5: Nicht zulässige Partiebildung Endverkaufsstelle ..	17
Nicht vorverpackte Fleischteilstücke	17
Beispiel 6: Portionierung	18

II. Obligatorische Etikettierung	19
1. Welche obligatorischen Angaben gibt es?	19
2. Wie sind Fleischstücke zu etikettieren?	21
Beispiele 7 und 8: Etiketten vorverpackte Fleischstücke	21
3. Wie sind Fleischteilstücke zu etikettieren?	22
a. Vorverpackte Fleischteilstücke	22
Beispiel 9: Etikett vorverpackte Fleischteilstücke	22
b. Nicht vorverpackte Fleischteilstücke	22
4. Wie sind Fleischabschnitte zu etikettieren?	23
Beispiele 10 und 11: Etiketten Fleischabschnitte	24
5. Wie ist Rinderhackfleisch zu etikettieren?	24
Beispiele 12 und 13: Etiketten Rinderhackfleisch	25
6. Wie ist Kalb- und Jungrindfleisch ab dem 01. Juli 2008 zu etikettieren?	26
a. Kalbfleisch	26
Beispiel 14: Etikett Kalbfleisch	26
b. Jungrindfleisch	27
Beispiel 15: Etikett Jungrindfleisch	27
7. Wie ist Rindfleisch aus Drittländern zu etikettieren?	27
Beispiel 16: Etikett Drittlandware, wenn nicht alle obligatorischen Angaben vorhanden sind	28
Beispiel 17: Etikett Drittlandware, wenn alle obligatorischen Angaben vorhanden sind	28
8. Wie sind nicht vorverpackte Fleischstücke in der Endverkaufsstelle zu etikettieren?	29
Beispiel 18: Aushang bei der Bildung einer Partie	30
Beispiel 19: Aushang bei der Bildung von zwei Parteien	31
 III. Fakultative Etikettierung	 32
1. Wann dürfen fakultative Angaben nur gemacht werden?	32
2. Was sind fakultative Angaben?	32
3. Was sind nicht genehmigungsfähige Angaben?	34

4. Was sind nicht genehmigungspflichtige Angaben?	34
5. Was ist bei fakultativen Angaben zu Drittlandsware zu beachten?	36
6. Wie sind fakultative Angaben zu etikettieren?	39
Beispiel 20: Etikett vorverpacktes Rindfleisch	40
Beispiel 21: Aushang nicht vorverpacktes Rindfleisch	40
IV. Dokumentationspflichten	41
1. Wie kann die Dokumentation im Schlachthof erfolgen?	42
2. Wie kann die Dokumentation im Zerlegungsbetrieb erfolgen?	43
3. Wie kann die Dokumentation im Großhandel erfolgen?	44
4. Wie kann die Dokumentation in der Endverkaufsstelle erfolgen?	44
Beispiel 22: Thekenbestückungsprotokoll	46
V. Prüfungsrechte	47
VI. Maßnahmen bei Verstößen gegen das Rindfleischetikettierungsrecht.....	47

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir alle sind Verbraucherinnen und Verbraucher. Gerade im Ernährungsbereich ist uns Verbraucherschutz besonders wichtig. Wir möchten wissen, was wir essen und woher es kommt. Und wir möchten Vertrauen haben in die Lebensmittel, die wir kaufen.

Verschiedene Skandale im Lebensmittelbereich haben in der vergangenen Zeit unser Vertrauen erschüttert. Heute gehört Rindfleisch zu den qualitativ hochwertigsten Lebensmitteln, die einer konsequenten Kontrolle unterliegen.

Dazu trägt die Rindfleischetikettierung bei. Es ist das Instrument, die Herkunft von Rindfleisch transparent zu machen.

Rinder werden gekennzeichnet und registriert, Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse werden etikettiert.

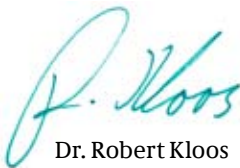
Mit diesem Kontrollverfahren wird der Verarbeitungsweg von Rindfleisch von der Vermarktung bis zur Erzeugung rückverfolgbar. Denn nur mit Transparenz und Aufklärung kann Vertrauen in die Qualität eines Lebensmittels aufgebaut werden.

Vor Ihnen liegt der „Leitfaden Rindfleischetikettierung“. Er informiert umfassend über die Maßnahme und Hintergründe, beschreibt das Kontrollverfahren und gibt Hilfestellung für die Umsetzung in der Praxis.

Lesen Sie in diesem Leitfaden, wie Rindfleisch bis zur Erzeugung rückverfolgbar wird und informieren Sie sich über die Kontrollen, die zur Sicherheit unserer Lebensmittel beitragen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Ihr



Dr. Robert Kloos

Präsident
der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Leitfaden Rindfleischetikettierung

I. Allgemeines

1. Warum wurde die Rindfleischetikettierung eingeführt?

Mit der Etikettierung von Rindfleisch wurde ein System der Herkunftssicherung für Rindfleisch geschaffen, das zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelkennzeichnung gilt. Die Herkunft von Rindfleisch wird transparent gemacht und ein hohes Schutzniveau der öffentlichen Gesundheit erhalten. Rindfleisch soll von der Bedientheke über alle Vermarktungs- und Erzeugungstufen bis zu einer Gruppe von Tieren zurückverfolgt werden können. Eingeführt wurde die Etikettierung von Rindfleisch im Anschluss an das Auftreten von BSE. Die BSE-Krise hatte bei den Verbrauchern zu einem Vertrauensverlust in die Qualität von Rindfleisch und zu einem drastischen Rückgang des Rindfleischverbrauchs geführt.

2. Was versteht man unter obligatorischer und fakultativer Etikettierung?

a. Obligatorische Etikettierung

Hierbei handelt es sich um Pflichtangaben, die von jedem Marktteilnehmer auf jeder Vermarktungsstufe gemacht werden müssen.

b. Fakultative Etikettierung

Die fakultative Etikettierung beinhaltet freiwillige Angaben zu bestimmten Merkmalen des Fleisches und zu Bedingungen der Erzeugung des etikettierten Fleisches oder des Tieres, von dem das Fleisch stammt. Es kann sich bei den fakultativen Angaben zum Beispiel um Angaben zu der Kategorie, der Rasse, der regionalen Herkunft oder zu der Art der Haltung und Fütterung handeln. Diese Angaben können ergänzend zu den Pflichtangaben auf dem Etikett ausgelobt werden, wenn sich ein Marktbeteiligter die Verwendung dieser Angaben von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hat genehmigen lassen.

3. Welche Rechtsgrundlagen gelten?

Die Rindfleischetikettierung ist im Europäischen Recht und im nationalen Recht geregelt. Die Rechtsgrundlagen für die Rindfleischetiket-

tierung sind auf unserer Homepage www.ble.de unter Kontrolle und Zulassung/Rindfleischetikettierung zu finden.

a. Europäisches Recht

- Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates 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. 820/97
- Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- Verordnung (EG) Nr. 275/2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- Verordnung (EG) Nr. 700/2007 über die Vermarktung von Fleisch von bis zu zwölf Monate alten Rindern; demnächst geregelt in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007

b. Nationales Recht

- Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die besondere Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (Rindfleischetikettierungsgesetz – RiFLEtikettG) in der jeweils geltenden Fassung
- Verordnung zur Durchführung des Rindfleischetikettierungsgesetzes (Rindfleischetikettierungsverordnung – RiFLEtikettV) in der jeweils geltenden Fassung
- Verordnung zur Durchsetzung des Rindfleischetikettierungsrechts (Rindfleischetikettierungs-Strafverordnung – RiFLEtikettStrV) in der jeweils geltenden Fassung

4. Wer kontrolliert die Rindfleischetikettierung?

Die BLE und die Bundesländer sind zuständig für die Umsetzung der Vorschriften zum Rindfleischetikettierungsrecht. Die Zuständigkeit der BLE im Bereich Rindfleischetikettierung umfasst Folgendes:

Sie ist zuständig für die Überwachung der fakultativen Etikettierung von Rindfleisch. Sie erteilt die Genehmigung für Etikettierungssysteme und Anerkennung für Kontrollstellen und überwacht diese. Sie prüft bei den Betrieben, die einem fakultativen Etikettierungssystem angehören, auch die Einhaltung der obligatorischen Etikettierung. Zudem überwacht die BLE die obligatorische Etikettierung bei Schlacht-, Zerlegungs- sowie Herstellungsbetrieben für Hackfleisch, die in der von der Kommission der Europäischen Union geführten Liste der zugelassenen Lebensmittelunternehmen im Sinne des Art. 31 Absatz 2 Buchstabe f) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz für die Bundesrepublik Deutschland aufgeführt sind. Zu dieser Liste ist ein Link auf unserer Homepage www.ble.de unter Kontrolle und Zulassung/Rindfleischetikettierung zu finden.

5. Welches Rindfleisch fällt unter die Etikettierungspflicht?

Die Etikettierungspflicht erstreckt sich auf frisches, gekühltes und gefrorenes Rindfleisch, Fleischabschnitte sowie Hackfleisch (Erzeugnisse der KN-Codes 0201, 0202, 0206 10 95 und 0206 29 91). Wird das Fleisch in einer Form zubereitet (zum Beispiel gewürzt)



oder verarbeitet, so dass es nicht mehr unter die aufgeführten KN-Codes fällt, sind diese Erzeugnisse nicht etikettierungspflichtig. Die BLE und die Bundesländer sind berechtigt, durch Probenentnahme die Eintarifierung des Fleisches in KN-Codes zu überprüfen. Hierdurch wird eine Umgehung der Vorschriften der Rindfleischetikettierung verhindert. Die Erläuterungen zum KN-Code sind auf unserer Homepage www.ble.de unter Kontrolle und Zulassung/Rindfleischetikettierung zu finden.

6. Wer muss Rindfleisch etikettieren?

Jeder Marktteilnehmer, der Rindfleisch in der Gemeinschaft vermarktet (verkauft), muss dieses mit den obligatorischen Angaben etikettieren. Wer über diese Angaben hinausgehende fakultative Angaben zu Merkmalen des Fleisches oder Bedingungen der Erzeugung machen will, muss Inhaber beziehungsweise Teilnehmer an einem fakultativen Rindfleischetikettierungssystem sein, dem die Angabe(n) zuvor von der BLE genehmigt wurde(n).

Erfolgt jedoch die Vermarktung von Rindfleisch aus einem EU-Mitgliedstaat direkt in ein Drittland (zum Beispiel von Deutschland nach Saudi-Arabien) ist eine Etikettierung des Fleisches nicht erforderlich. Voraussetzung ist, dass es ohne einen weiteren innergemeinschaftlichen Zwischenvermarktungsvorgang (zum Beispiel vom Zerlegungsbetrieb an einen Großhändler) in das Drittland verkauft wird.

7. Wie muss die Etikettierung erfolgen?

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 ist Etikettierung das Anbringen eines Etiketts an ein einzelnes Stück oder mehrere Stücke Fleisch oder ihre Verpackung. Bei nicht vorverpackten Erzeugnissen sind unter die Etikettierung *schriftliche und deutlich sichtbare Angaben* für den Verbraucher am Ort des Verkaufs zu verstehen. Dies bedeutet im Einzelnen:

Bei vorverpacktem Rindfleisch, zum Beispiel SB-Ware, sind alle etikettierungsrechtlich relevanten Angaben grundsätzlich auf der kleinsten Verpackungseinheit anzugeben.

Bei nicht vorverpacktem Rindfleisch, zum Beispiel loser Ware im Einzelhandel, sind die etikettierungsrechtlich relevanten Angaben deutlich sichtbar am Ort des Verkaufs auszuloben. Rindfleisch von mehr als drei Schlacht- und/oder Zerlegungsbetrieben muss in der Endverkaufsstelle (Einzelhandel) für den Endverbraucher erkennbar

voneinander getrennt in der Theke ausgelegt und etikettiert werden. Auch Rindfleisch von Tieren, die in unterschiedlichen Ländern geboren und/oder aufgezogen und/oder geschlachtet wurden, ist, wenn es zum Verkauf angeboten wird, deutlich voneinander zu trennen. In der Verkaufsstelle sind die Angaben zur Herkunft jeweils in der Nähe des betreffenden Rindfleisches so anzubringen, dass der Endverbraucher leicht zwischen Rindfleisch unterschiedlicher Herkunft unterscheiden kann. Bei Rindfleisch mit fakultativen Angaben muss eindeutig erkennbar sein, für welches Rindfleisch die ausgelobte fakultative Angabe zutrifft.

8. Welche Möglichkeiten der Vermarktung von Rindfleisch gibt es?

Bei Rindfleisch gibt es die Möglichkeit der Einzeltiervermarktung und der Partienvermarktung. Bei der Einzeltiervermarktung lässt sich das Fleisch auf ein Einzeltier zurückverfolgen. Bei der Partienvermarktung ist die Rückverfolgung auf eine Gruppe von Tieren möglich.

Bei einer Partie (Charge) handelt es sich um die Menge Fleisch, nicht entbeint oder entbeint, zum Beispiel Schlachtkörper, Schlachtkörpervierviertel oder Fleischstücke ohne Knochen, die zusammen unter praktisch gleichen Bedingungen zerlegt, gehackt oder verpackt werden.

9. Was ist bei der Bildung und Vermarktung von Partien zu beachten?

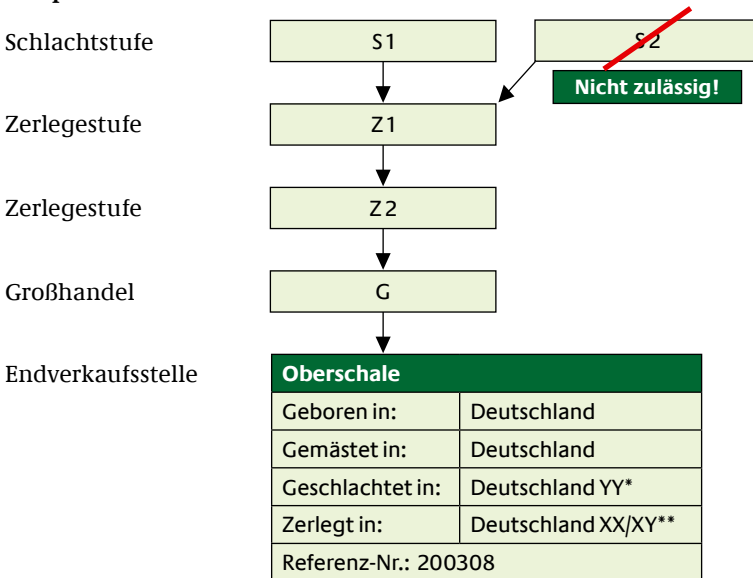
Es gilt bei der Bildung und Vermarktung der Grundsatz der Schlachthofreinheit einer Partie. Dies bedeutet, dass Rindfleisch einer Partie nur aus **einem Schlachthof** stammen darf. Es ist zulässig, dass in einer schlachthofreinen Partie Rindfleisch aus **bis zu drei Zerlegungsbetrieben** enthalten ist, wenn die Zerlegung in mehreren Betrieben erfolgt ist, zum Beispiel Grobzerlegung in einem Betrieb und anschließende Feinzerlegung in einem anderen Betrieb (Beispiel 1). Es müssen in diesem Fall auf dem Etikett die Zulassungsnummern des Schlachthofs und aller Zerlegungsbetriebe angegeben werden.

Bei der Bildung von Partien ist zu unterscheiden zwischen **Fleischstücken** und **Fleischteilstücken**, für die jeweils unterschiedliche Vorgaben gelten.

a. Fleischstücke

Aus Fleischstücken werden nach dem Rindfleischetikettierungsrecht durch ihre Zerlegung Fleischteilstücke gewonnen. Fleischstücke sind nach dem Rindfleischetikettierungsrecht zum Beispiel die Oberschale oder der Bug. Bei Fleischstücken darf das Fleisch, welches zu einer Partie zusammengefasst wird, nur aus **einem Schlachthof** (schlachthofrein) und **bis zu drei Zerlegungsbetrieben** stammen (Beispiel 1). Wird bei der Zerlegung zu Fleischstücken eine Partie gebildet, darf die Tagesproduktion eines Betriebs (diese umfasst höchstens 24 Stunden) nicht überschritten werden.

Beispiel 1:



S = Schlachthof Z = Zerlegungsbetrieb G = Großhandel

*) Zulassungsnummer Schlachthof

***) Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/Zerlegungsbetriebe

b. Fleischteilstücke

Der Begriff Fleischteilstück ist im Rindfleischetikettierungsrecht entgegen dem im Fleischerhandwerk und in der Fleischwirtschaft gängigen Verständnis eng gefasst. Nach dem Rindfleischetikettierungsrecht handelt es sich bei Fleischteilstücken um *Fleisch, das in kleine*

Würfel, Scheiben oder andere ähnliche Einzelportionen zerlegt wurde, die von einem Marktteilnehmer vor ihrem Verkauf an den Endverbraucher nicht weiter zerteilt werden müssen und die der Endverbraucher unmittelbar verwenden kann (zum Beispiel Gulasch, Beinscheiben, Steaks).



Bei Fleischteilstücken darf unter bestimmten Voraussetzungen eine nicht schlachthofreine Partie gebildet werden. Diese Partie darf Fleisch von Tieren, die in höchstens drei Schlachtbetrieben geschlachtet wurden und von Schlachtkörpern, die in höchstens drei Zerlegungsbetrieben zerlegt wurden, umfassen.

Vorverpackte Fleischteilstücke

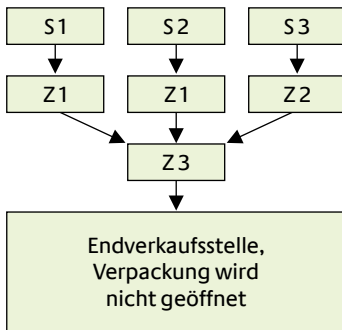
Vorverpackte Fleischteilstücke sind *die Verkaufseinheiten, die dem Endverbraucher oder einer ausschließlich Einzelhandel betreibenden Einrichtung in unverändertem Zustand angeboten werden sollen, bestehend aus einem oder mehreren Fleischteilstück/en und der Verpackung, in der es vor seinem Angebot zum Verkauf verpackt wurde, wobei die Verpackung das Fleischteilstück entweder vollständig oder teilweise, jedoch auf jeden Fall so abdeckt, dass der Inhalt ohne Öffnen oder Verändern der Verpackung nicht verändert werden kann.*

Bei vorverpackten Fleischteilstücken kann eine nicht schlachthofreine Partie aus höchstens drei Schlacht- und/oder drei Zerlegungsbetrieben **frühestens auf der letzten Zerlegungsstufe vor der**

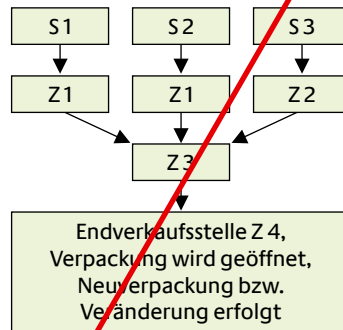
Endverkaufsstelle gebildet werden. Dies darf nur erfolgen, wenn an der Endverkaufsstelle die Verpackung des Rindfleisches, in der es sich befindet, weder geöffnet noch verändert wird und sich in dieser Fleischteilstücke befinden. In der Praxis handelt es sich dabei im Wesentlichen um die Herstellung von SB-Packungen für den Einzelhandel (Beispiel 2).

Wird in der Endverkaufsstelle die Endverbraucherpackung, die bereits Rindfleisch aus drei Schlacht- und/oder Zerlegungsbetrieben enthält, noch geöffnet bzw. verändert, ist dies nicht zulässig (Beispiel 3).

Beispiel 2:



Beispiel 3:

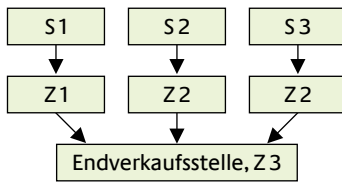


S = Schlachthof Z = Zerlegungsbetrieb

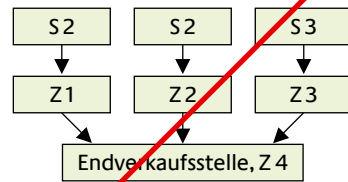
Nicht zulässig!

Bei einer Zerlegung von Fleisch zu Fleischstücken (zum Beispiel Viertel zu Oberschale) ist die Endverkaufsstelle als zu berücksichtigender Zerlegungsbetrieb anzusehen, wenn die in der Endverkaufsstelle erzeugten Fleischstücke (zum Beispiel Oberschale) im Anschluss zu Fleischteilstücken (zum Beispiel Rouladen) zugeschnitten werden. Bei der Bildung einer Partie von Fleischteilstücken muss dann darauf geachtet werden, dass hier nur Rindfleisch aus zwei weiteren Zerlegungsbetrieben einfließen darf (Beispiel 4). Ansonsten wird die Anzahl der drei zulässigen Zerlegungsbetriebe überschritten (Beispiel 5).

Ein bloßer Zuschnitt von Fleischstücken zu vorverpackten Fleischteilstücken für den Endverbraucher in der Endverkaufsstelle (zum Beispiel Oberschale zu Rouladen) ist bei der Partiebildung nicht als zu berücksichtigender Zerlegungsvorgang anzusehen (Beispiel 6).

Beispiel 4:

S = Schlachthof Z = Zerlegungsbetrieb

Beispiel 5:

Nicht zulässig!

Nicht vorverpackte Fleischteilstücke

Nicht vorverpackte Fleischteilstücke sind *Fleischteilstücke, die an einer Endverkaufsstelle nicht vorverpackt zum Verkauf angeboten werden, sowie jedes an einer Endverkaufsstelle zum Verkauf angebotene und nicht vorverpackte Fleischstück, das entsprechend dem Wunsch des Endverbrauchers zugeschnitten wird.* Nach dieser Definition stellt der Zuschnitt eines Fleischstücks zu nicht vorverpackten Fleischteilstücken in der Endverkaufsstelle somit keinen bei der Partiebildung zu berücksichtigenden Zerlegungsvorgang dar (Beispiel 6).

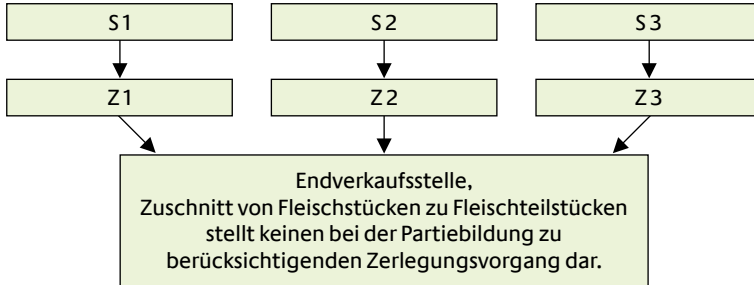
Bei nicht vorverpackten Fleischteilstücken kann eine nicht schlachthofreine Partie aus höchstens drei Schlacht- und/oder drei Zerlegungsbetrieben grundsätzlich **nur in der Endverkaufsstelle** gebildet werden, da hier in der Regel noch ein Zuschnitt von Fleischstücken auf Wunsch des Endverbrauchers erfolgt. Es sind dann getrennte schlachthofreine Partien anzuliefern, die erst in der Endverkaufsstelle zu einer Partie aus höchstens drei Schlacht- und drei Zerlegungsbetrieben zusammengeführt werden. Dabei muss dokumentiert werden, was in eine Partie eingeflossen ist.

Rindfleisch aus unterschiedlichen Partien muss auf allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen so getrennt und gekennzeichnet sein, dass eine Vermischung ausgeschlossen ist. Hierzu muss es in unterschiedlichen Regalen, Kisten, Behältnissen gelagert oder abgrenzbaren Bereichen in Kühlräumen oder in der Bedientheke aufbewahrt beziehungsweise ausgelegt werden. Es muss mit einer eindeutig zuzuordnenden sowie deutlich sichtbaren Etikettierung versehen werden.

Bei nicht vorverpackten Fleischteilstücken an der Endverkaufsstelle darf die Tagesproduktion überschritten werden. Es darf eine Wochenpartie oder eine Endlospartie gebildet werden. Je größer eine Partie ist, desto größer ist jedoch das betriebliche Risiko, wenn etwa aus

hygienischen Gründen eine Rücknahme von Fleisch vom Markt erforderlich ist. Es ist immer durch Aufzeichnungen und Nachweise zu belegen, was in eine Partie eingeflossen ist.

Beispiel 6:



S = Schlachthof Z = Zerlegungsbetrieb



II. Obligatorische Etikettierung

1. Welche obligatorischen Angaben gibt es?

Jeder Marktteilnehmer, der Rindfleisch in der Gemeinschaft vermarktet, muss dieses mit den obligatorischen Angaben etikettieren. Es gibt folgende obligatorische Angaben:

Referenznummer/-code

Es ist eine Nummer beziehungsweise ein Code anzugeben, die/der eine Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier beziehungsweise den Tieren herstellt und hierdurch die Rückverfolgbarkeit ermöglicht. Diese(r) Nummer/Code kann zum Beispiel die Kennnummer des Tieres (Ohrmarkennummer), von dem das Fleisch stammt oder die Kennnummer einer Gruppe (Partie) von Tieren sein (Partienummer).

Geboren in:

Gemästet in: oder Aufgezogen in:

Geschlachtet in: oder Tiere der Gruppe geschlachtet in:

Anzugeben ist der Name des jeweiligen Mitgliedstaates der Europäischen Union (zum Beispiel Deutschland) oder des Drittlandes (Land außerhalb der Europäischen Union, zum Beispiel Argentinien) in ausgeschriebener Form. Eine Verwendung von Länderkürzeln ist nur zulässig, wenn auf dem Etikett eine entsprechende Erläuterung des jeweiligen Länderkürzels erfolgt. Da die Mast beziehungsweise Aufzucht in mehreren Ländern erfolgt sein kann, sind in diesem Fall alle Mastländer des Tieres unter der Angabe „Gemästet in“ beziehungsweise unter der Bezeichnung „Aufgezogen in“ aufzuführen.

Im Schlachthof gewonnene Teile sind mit „Geschlachtet in“ oder „Tiere der Gruppe geschlachtet in“ zu etikettieren. Hierzu zählen die durch Zerteilen des Schlachtkörpers im Schlachthof gewonnenen Teile sowie Fleischabschnitte. Das Zerteilen des Schlachtkörpers im Schlachthof kann erfolgen in Hälften und Viertel (alle Schnittführungen einschließlich Pistolenschnitt) sowie in drei großmarktüblichen „Schnitten“ (3er Schnitt). Beim 3-er Schnitt entsteht üblicherweise die „stumpfe Keule“, das von der Keule abgetrennte Roastbeef (mit Knochen) sowie das lange Vorderviertel (VV) mit (Bauch-) Lappen. Sämtliche Teilstücke werden in diesem Fall im Schlachthof gewonnen. Hier ist nur die Angabe des Schlachthofs erforderlich, da die Ware noch nicht in einem Zerlegungsbetrieb behandelt wurde.

Herkunft

Erfolgt Geburt, Mast und Schlachtung in ein- und demselben Land, kann anstelle der Angaben geboren, gemästet beziehungsweise aufgezogen, geschlachtet beziehungsweise Tiere der Gruppe geschlachtet in, vereinfacht „Herkunft: ...“ ausgelobt werden. Bei der Hackfleischherstellung umfasst dieser Begriff lediglich das Land der Geburt und Mast.

Zulassungsnummer Schlachthof

Als Zulassungsnummer des Schlachthofs ist entweder die Veterinärkontrollnummer oder eine nationale Registriernummer anzugeben. Die Veterinärkontrollnummern werden in der Regel von den zuständigen Veterinärämtern der Bundesländer vergeben (neue EU-Zulassungsnummer; alte ES- oder EZ- Nummern). Wenn bei der Zerlegung zu Fleischstücken eine Partie gebildet wird, darf diese nur Tiere aus ein- und demselben Schlachthof enthalten.

Zerlegt in: oder Fleisch der Partie zerlegt in:

Die Angabe „Zerlegt in“ oder „Fleisch der Partie zerlegt in“ fällt nicht unter den Begriff der Herkunft. Sie ist in jedem Fall gesondert aufzuführen. Anzugeben ist wiederum der Name des Mitgliedstaates oder des Drittlandes. Eine Verwendung von Länderkürzeln ist zulässig, sofern auf dem Etikett eine entsprechende Erläuterung des Kürzels erfolgt.

Zulassungsnummer Zerlegungsbetrieb

Als Zulassungsnummer ist auch hier entweder die Veterinärkontrollnummer oder eine nationale Registriernummer anzugeben. Hier ist es im Gegensatz zum Schlachthof möglich, dass sowohl bei einer schlachthofreinen Partie als auch bei einer nicht schlachthofreinen Partie Fleisch aus **bis zu drei Zerlegungsbetrieben** in die Partie einfließt.

Es gibt Sonderfälle bei der obligatorischen Etikettierung (nicht verpacktes Rindfleisch an der Endverkaufsstelle, Fleischabschnitte, Rinderhackfleisch und Rindfleisch aus Drittländern sowie ab 01. Juli 2008 Jungrindfleisch und Kalbfleisch). Bei diesen müssen andere beziehungsweise weitere obligatorische Angaben gemacht werden. Sie werden im Einzelnen noch näher erläutert.

2. Wie sind Fleischstücke zu etikettieren?

Das Etikett von Fleischstücken (Definition siehe Seite 14) muss folgende obligatorische Angaben enthalten:

- Referenznummer /
-code:
- Geboren in:
- Gemästet in: oder
Aufgezogen in:
- Geschlachtet in:,
Zulassungsnummer des
Schlachthofs:
- Zerlegt in:,
Zulassungsnummer des
Zerlegungsbetriebes
beziehungsweise der
zwei oder drei
Zerlegungsbetriebe:



Bei einer Partievermarktung vorverpackter Fleischstücke kann anstelle „geschlachtet in:“ die Angabe „Tiere der Gruppe geschlachtet in:“ und anstelle „zerlegt in:“ die Angabe „Fleisch der Partie zerlegt in:“ ausgelobt werden.

Erfolgt Geburt, Mast und Schlachtung in ein und demselben Land, kann vereinfacht „**Herkunft:**“ angegeben werden.

Beispiel 7:

Bug	
Geboren in:	Deutschland
Gemästet in:	Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland YY*
Zerlegt in:	Deutschland XX, XY**
Referenz-Nr.: 200308	

Beispiel 8:

Oberschale	
Herkunft:	Deutschland YY*
Zerlegt in:	Deutschland XX, XY**
Referenz-Nr.: 200308	

* Zulassungsnummer Schlachthof

** Zulassungsnummer Zerlegungsbetrieb

3. Wie sind Fleischteilstücke zu etikettieren?

Im Rahmen der obligatorischen Etikettierung wird unterschieden zwischen vorverpackten Fleischteilstücken und nicht vorverpackten Fleischteilstücken.

a. Vorverpackte Fleischteilstücke

Das Etikett von **vorverpackten Fleischteilstücken** (Definition siehe Seiten 15 und 16) muss folgende obligatorische Angaben enthalten (siehe hierzu auch Beispiel 9):

- Referenznummer/-code:
- Geboren in:
- Aufgezogen in: oder Gemästet in:
- Tiere der Gruppe geschlachtet in:,
Zulassungsnummer des Schlachthofes beziehungsweise
Zulassungsnummern der zwei oder drei Schlachthöfe:
- Fleisch der Partie zerlegt in:,
Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebes beziehungsweise
Zulassungsnummern der zwei oder drei Zerlegungsbetriebe:

Erfolgt Geburt, Mast und Schlachtung in ein und demselben Land, kann vereinfacht „Herkunft: ...“ angegeben werden.

Beispiel 9:

Rindersteaks	
Geboren in:	Deutschland
Aufgezogen in:	Deutschland
Tiere der Gruppe geschlachtet in:	Deutschland YY, YX, YZ*
Fleisch der Partie zerlegt in:	Deutschland XX, XY, XZ**
Referenz-Nr.: 200308	

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/e

b. Nicht vorverpackte Fleischteilstücke

Die Etikettierung von nicht vorverpackten Fleischteilstücken (Definition siehe Seiten 17 und 18) muss auf allen Erzeugungs- und

Vermarktungsstufen, außer der Endverkaufsstelle, folgende obligatorische Angaben beinhalten (siehe hierzu auch Beispiele 7 und 8):

- Referenznummer /-code:
- Geboren in:
- Aufgezogen in: oder Gemästet in:
- Geschlachtet in:,
Zulassungsnummer des Schlachthofs:
- Zerlegt in:,
Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebes beziehungsweise Zulassungsnummern der zwei oder drei Zerlegungsbetriebe:

Erfolgt Geburt, Mast und Schlachtung in ein und demselben Land, kann vereinfacht „Herkunft: ...“ angegeben werden.

Beispiele für Etikettierung **nicht vorverpackter Fleischteilstücke** an der Endverkaufsstelle finden Sie ab Seite 30 (Beispiele 18 bis 21) und Seite 46 (Beispiel 22).

4. Wie sind Fleischabschnitte zu etikettieren?

Bei Fleischabschnitten handelt es sich um *kleine Fleischstücke, die als für den Verzehr für den Menschen geeignet eingestuft werden und ausschließlich beim Parieren anfallen und beim Entbeinen der Schlachtkörper und/oder beim Zerlegen von Fleisch gewonnen werden.*

Das in Anhang 5 Anlage II Punkt 2.2.2 der Lebensmittel-Hygieneverordnung genannte Fleisch darf als für den menschlichen Verzehr nicht geeignetes Fleisch nicht als Fleischabschnitt vermarktet werden. Abschnitte unterschiedlicher Geburts- und Mastländer können gemischt werden. Sie müssen jedoch aus ein- und demselben Schlachtland stammen, können aber aus unterschiedlichen Schlachthöfen zusammengefasst werden. Folgende obligatorische Angaben müssen auf dem Etikett von Fleischabschnitten ausgelobt werden (siehe hierzu auch Beispiele 10 und 11):

- Referenznummer /-code:
- Geboren und aufgezogen in:
- Geschlachtet in:
- Erzeugt in:,
Zulassungsnummer des Betriebes, in dem die Fleischabschnitte erzeugt wurden:

Beispiel 10:

Fleischabschnitte	
Geboren und aufgezogen in:	Frankreich, Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland
Erzeugt in:	Deutschland XX*
Referenz-Nr.: 200308	

* Zulassungsnummer des Erzeugerbetriebes

Beispiel 11:

Fleischabschnitte	
Herkunft:	Deutschland
Erzeugt in:	Deutschland XX*
Referenz-Nr.: 200308	

* Zulassungsnummer des Erzeugerbetriebes

Es darf nach der Angabe **Herkunft** der Mitgliedstaat oder das Drittland genannt werden, in dem das Tier geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, sofern alle Tiere der Gruppe in ein und demselben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.

5. Wie ist Rinderhackfleisch zu etikettieren?

Rinderhackfleisch ist *jede Art von Fleisch, das fein zerkleinert oder durch einen Fleischwolf gedreht wurde, unter einen der KN-Codes der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 fällt und weniger als 1% Salz enthält*. Der natürliche Salzgehalt liegt bei ca. 0,8%. Zu beachten ist, dass unter „Rinderhackfleisch“ nicht nur reines Rinderhackfleisch zu verstehen ist, sondern auch mit Schweinefleisch gemischtes Rinderhackfleisch, solange der Prozentanteil des Rindfleisches in dieser Mischung bei 50% oder mehr liegt (sogenanntes Hackfleisch „halb“ und „halb“). Bei gemischtem Hackfleisch in Fertigverpackungen ist an erster Stelle des Zutatenverzeichnisses gemäß der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung anzugeben, welcher Fleischanteil überwiegt. Wird zuerst „Rindfleisch“ angeführt, ist das „gemischte“ Hackfleisch ebenfalls etikettierungspflichtig.

Rinderhackfleisch muss mit folgenden obligatorischen Angaben etikettiert werden (siehe hierzu auch Beispiele 12 und 13):

- Referenznummer /-code:
- Geschlachtet in:
- Hergestellt in:
- Herkunft:



Beispiel 12:

Rinderhackfleisch	
Herkunft:	Frankreich, Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland
Hergestellt in:	Deutschland
Referenz-Nr.: 200308	

Die Aufzählung aller Geburts- und Maststaaten ist nur anzugeben, wenn das Herstellungs- und Herkunftsland nicht gleich sind.

Beispiel 13:

Hackfleisch halb und halb (Rindfleisch, Schweinefleisch)	
Geschlachtet in:	Deutschland
Hergestellt in:	Deutschland
Referenz-Nr.: 200308	

6. Wie ist Kalb- und Jungrindfleisch ab dem 01. Juli 2008 zu etikettieren?

Bei **Kalbfleisch** handelt es sich um *Fleisch von bis zu 8 Monate alten Tieren*. Bei **Jungrindfleisch** um *Fleisch von mehr als 8 Monaten, jedoch höchstens 12 Monate alten Tieren*. Fleisch von diesen Tieren darf in Deutschland nur unter den festgelegten deutschen Verkehrsbezeichnungen „Kalbfleisch“ und „Jungrindfleisch“ vermarktet werden. Ab dem 01. Juli 2008 müssen bei Kalb- und Jungrindfleisch die nachfolgend aufgeführten Angaben auf dem Etikett obligatorisch ausgetlobt werden (siehe hierzu auch Beispiele 14 und 15):

a. Kalbfleisch

- Angabe der deutschen Verkehrsbezeichnung: Kalbfleisch
- Schlachtalter: bis 8 Monate

Anstelle der Angabe des Schlachtalters können die Marktteilnehmer auf allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen, mit Ausnahme der Abgabe an den Endverbraucher, den Kennbuchstaben „V“ ausloben.

Beispiel 14:

Kalbfleisch-Roulade	
Geboren in:	Deutschland
Gemästet in:	Deutschland
Tiere der Gruppe geschlachtet in:	Deutschland YY, YX*
Fleisch der Partie zerlegt in:	Deutschland XX, XY**
Schlachtalter: bis 8 Monate	
Referenz-Nr.: 010708	

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/e



b. Jungrindfleisch

- Angabe der deutschen Verkehrsbezeichnung: **Jungrindfleisch**
- **Schlachalter: zwischen 8 und 12 Monaten**

Anstelle der Angabe des Schlachalters können die Marktteilnehmer auf allen Erzeugungs- und Vermarktungsstufen, mit Ausnahme der Abgabe an den Endverbraucher, den Kennbuchstaben „Z“ ausloben.

Beispiel 15:

Jungrindfleisch-Steaks	
Herkunft:	Deutschland YY*
Zerlegt in:	Deutschland XX, XY**
Schlachalter: zwischen 8 und 12 Monaten	
Referenz-Nr.: 010708	

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/e

7. Wie ist Rindfleisch aus Drittländern zu etikettieren?

Bei Rindfleisch aus Drittländern handelt es sich um Fleisch, welches aus anderen als den Mitgliedstaaten der Europäischen Union bezogen und innerhalb der Europäischen Union vermarktet wird.

Bei lebend in die Gemeinschaft eingeführten Rindern sind folgende Angaben auszuloben:

– **Geburt:**

„**lebend eingeführt aus: (Name des Drittlandes)**“
oder bei unbekanntem Geburtsland „**lebend in die Gemeinschaft eingeführt**“

– **Mast:**

„**lebend eingeführt aus: (Name des Drittlandes)**“
oder bei unbekanntem Mastland „**lebend in die Gemeinschaft eingeführt**“

Wenn für in die Europäische Union eingeführtes Rindfleisch *nicht alle obligatorischen Angaben* (Land der Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung, Zulassungsnummern des Schlachthofs und Zerlegungsbetrieb/e und Referenznummer/-code) auf dem Etikett vorhanden sind, ist ein Zusatzeetikett mit den folgenden Angaben an das Rindfleisch anzubringen (Beispiel 16):

– **Herkunft: Nicht EG**

– **Geschlachtet in:**

Beispiel 16:

Rindersteaks	
Herkunft:	Nicht EG
Geschlachtet in:	Brasilien

Beispiel 17:

Rindersteaks	
Geboren in:	Brasilien
Gemästet in:	Brasilien
Tiere der Gruppe geschlachtet in:	Brasilien YY*
Fleisch der Partie zerlegt in:	Brasilien XX, XY**
Referenz-Nr.: 200308	

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/e

Sind bei Rindfleisch aus Drittländern alle obligatorischen Angaben vorhanden, sind diese alle zu etikettieren (Beispiel 17).

8. Wie sind nicht vorverpackte Fleischteilstücke in der Endverkaufsstelle zu etikettieren?

Bei der Etikettierung von nicht vorverpackten Fleischteilstücken (Seiten 17 und 18) in der Endverkaufsstelle sind folgende obligatorische Angaben zu machen:

- Referenznummer /-code:
- Geboren in:
- Aufgezogen in: oder Gemästet in:
- Geschlachtet in:
- Zerlegt in:

In der Endverkaufsstelle müssen die Zulassungsnummer/n des Schlachtbetriebes beziehungsweise der Schlachtbetriebe und die Zulassungsnummer/n des Zerlegungsbetriebes beziehungsweise der Zerlegungsbetriebe gegenüber dem Verbraucher nicht ausgelobt werden. Sie sind jedoch im rückwärtigen Bereich unter Angabe des jeweiligen Tagesdatums zu dokumentieren und auf Nachfrage dem Endverbraucher mitzuteilen.

Rindfleisch von mehr als drei Schlacht- und/oder Zerlegungsbetrieben muss in der Endverkaufsstelle (Einzelhandel) für den Endverbraucher erkennbar voneinander getrennt in der Theke ausgelegt und etikettiert werden. Auch Rindfleisch von Tieren unterschiedlicher Herkunft ist, wenn es zum Verkauf angeboten wird, deutlich voneinander zu trennen. In der Endverkaufsstelle sind die Angaben



zur Herkunft jeweils in der Nähe des betreffenden Rindfleisches so anzubringen, dass der Endverbraucher leicht zwischen Rindfleisch unterschiedlicher Herkunft unterscheiden kann. Bei Rindfleisch mit fakultativen Angaben muss eindeutig erkennbar sein, für welches Rindfleisch die ausgelobte fakultative Angabe zutrifft.

Werden die Zulassungsnummer/n des Schlachtbetriebes beziehungsweise der Schlachtbetriebe und die Zulassungsnummer/n des Zerlegungsbetriebes beziehungsweise der Zerlegungsbetriebe – obwohl dies nicht erforderlich ist - etikettiert, muss dies richtig erfolgen. Dies gilt etwa, wenn anstelle der in den Beispielen 18 bis 21 beschriebenen Etikettierung nicht vorverpackter Fleischteilstücke in der Endverkaufsstelle eine Einzelkennzeichnung mit der Angabe der Zulassungsnummern erfolgt (siehe hierzu Beispiel 22).

Beispiel 18:

Rindfleischetikettierung nach Verordnung (EG) Nr. 1760/2000	
Rindfleisch	Rinderhackfleisch
Geboren in: Deutschland	Geschlachtet in: Deutschland
Aufgezogen in: Deutschland	Hergestellt in: Deutschland
Geschlachtet in: Deutschland	
Zerlegt in: Deutschland	Jungrindfleisch
	Schlachalter zwischen 8 und 12 Monaten
Kalbfleisch	Geboren in: Deutschland
Schlachalter bis 8 Monate	Aufgezogen in: Deutschland
Geboren in: Deutschland	Geschlachtet in: Deutschland
Aufgezogen in: Deutschland	Zerlegt in: Deutschland
Geschlachtet in: Deutschland	
Zerlegt in: Deutschland	
Referenznummer: Tagesdatum	
Kalbfleisch und Jungrindfleisch ist mit Stickern gekennzeichnet	

Aushang bei der Bildung einer Tagespartie nicht vorverpackter Fleischteilstücke in der Endverkaufsstelle. Ab dem 01. Juli 2008 sind die Angaben Kalbfleisch und Jungrindfleisch obligatorische Angaben. Es ist auch beispielsweise die Bildung einer Wochenpartie in der Endverkaufsstelle zulässig.

Beispiel 19:**Rindfleischetikettierung nach Verordnung (EG) Nr. 1760/2000****Partie 1****Rindfleisch**

Herkunft: Deutschland

Zerlegt in: Deutschland

Rinderhackfleisch

Geschlachtet in: Deutschland

Hergestellt in: Deutschland

Kalbfleisch

Schlachtalter bis 8 Monate

Herkunft: Deutschland

Zerlegt in: Deutschland

Jungrindfleisch

Schlachtalter zwischen

8 und 12 Monaten

Herkunft: Deutschland

Zerlegt in: Deutschland

Referenznummer: Tagesdatum – schwarze Schalen

Kalbfleisch und Jungrindfleisch ist mit Stickern gekennzeichnet

Partie 2**Rindfleisch**

Herkunft: Frankreich

Zerlegt in: Frankreich

Referenznummer: Tagesdatum – weiße Schalen

Aushang bei der Bildung von zwei Tagespartien nicht vorverpackter Fleisch-
teilstücke in der Endverkaufsstelle. Ab dem 01. Juli 2008 sind die Angaben
Kalbfleisch und Jungrindfleisch obligatorische Angaben. Es ist auch beispiels-
weise die Bildung einer Wochenpartie in der Endverkaufsstelle zulässig.

III. Fakultative Etikettierung

1. Wann dürfen fakultative Angaben gemacht werden?

Die Etikettierung mit fakultativen Angaben ist nur zulässig, soweit der jeweilige Marktteilnehmer Inhaber beziehungsweise Teilnehmer an einem Etikettierungssystem ist, dem die Verwendung dieser Angaben von der BLE genehmigt wurde.

Die BLE als zuständige Behörde prüft das Vorliegen der Genehmigungsvoraussetzungen für ein Etikettierungssystem. Die Genehmigung eines Etikettierungssystems erfordert unter anderem die Benennung einer von der BLE anerkannten unabhängigen Kontrollstelle. Diese kontrolliert die Systemteilnehmer. Die Anerkennung und Überwachung der Kontrollstellen erfolgt ebenfalls durch die BLE.

Erfolgen die Erzeugung oder Vermarktung von Rindfleisch in zwei oder mehr Mitgliedstaaten der Europäischen Union, prüfen und genehmigen die zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten die vorgelegten Spezifikationen, soweit sich die darin enthaltenen Angaben auf Vorgänge beziehen, die in ihrem Hoheitsgebiet stattfinden. In diesem Fall erkennt jeder Mitgliedstaat die von einem anderen Mitgliedstaat erteilte Genehmigung eines Etikettensystems an. Marktteilnehmer, die Rindfleisch aus anderen Mitgliedsstaaten mit dort entstandenen fakultativen Angaben in Deutschland vermarkten, müssen für die Kontrolle des in Deutschland stattfindenden Vermarktungsvorgangs hier jedoch Mitglied in einem von der BLE genehmigten Etikettierungssystem sein.

2. Was sind fakultative Angaben?

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 sind andere als die obligatorischen Angaben, wenn sie Angaben zu bestimmten Merkmalen oder Bedingungen der Erzeugung des etikettierten Fleisches oder des Tieres, von dem das Fleisch stammt, sind genehmigungspflichtig. Im Einzelnen dürfen folgende Angaben nur im Rahmen eines von der BLE genehmigten Etikettierungssystems gemacht werden:

Angaben zu Merkmalen des Fleisches, zum Beispiel:

- Rasse (Fleckvieh, Charolais, Angus etc.)
- Kategorie (Jungbulle, Färse, Kuh, Bulle, Ochse; Kalb und Jungrind sind ab 01.07.2008 hingegen obligatorische Angaben)

- Reifegrad (zum Beispiel mindestens 3 Wochen, über 3 Wochen, auch Angaben wie megazart, extra zart, superzart etc.)
- Ergänzende Kontrollen und Dokumentationen (zum Beispiel kontrollierte Qualität und verbesserte Dokumentation)

Angaben zu Bedingungen der Erzeugung, zum Beispiel:

- „*Animal Welfare*“
 - Haltung (zum Beispiel Laufstallhaltung, Weidehaltung, Strohhaltung)
 - Tiertransportzeiten
- *Fütterung (definierte Fütterungshinweise)*
 - ausschließlich hofeigenes Grundfutter
 - keine Silagefütterung etc.
- *tiermedizinische Behandlungen*
 - Ausschluss bestimmter Medikamente
 - Einhaltung definierter Wartezeiten bei anderen Medikamenten
 - Medikamente werden ausschließlich vom Tierarzt verabreicht
- *Regionalangaben (Geburt / Mast / Schlachtung muß immer in der jeweiligen Region stattgefunden haben, eventuell Ausnahme für Schlachtung in grenznahen Schlachthöfen)*
 - Qualität „Name der Region“
 - Qualitäts-/Prüfsiegel „Name der Region“
- Bei Kalb- und Jungrindfleisch *geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben* nach der Verordnung (EG) Nr. 510/2006, die nach dem 29. Juni 2007 eingetragen wurden
- *über gesetzliche Vorgaben hinausgehende Kontrollschritte* (zum Beispiel gesicherte Qualität)
- *Qualitätssicherungs- oder Markenfleischprogramme* sofern Angaben zu Merkmalen des Fleisches oder Bedingungen der Erzeugung ausgelobt werden. Sobald Logos von Qualitätssicherungs- oder Markenfleischprogrammen in der Verkaufsstelle mit Flyern, Wand- oder Deckenhängern in einer Weise verbunden werden, dass der Anschein erweckt wird, das Fleisch verfüge über besondere Merkmale oder sei unter besonderen Bedingungen erzeugt, prüft die BLE, ob die in dieser Art und Weise gemachten Angaben genehmigungspflichtig sind.

3. Was sind nicht genehmigungsfähige Angaben?

Bei nicht genehmigungsfähigen Angaben, wie zum Beispiel

- aus kontrollierter Aufzucht,
- BSE getestet,
- keine Leistungsförderer und
- artgerechte Haltung

handelt es sich um gesetzliche Selbstverständlichkeiten, die nach anderen Rechtsgrundlagen als der Rindfleischetikettierung von den Marktteilnehmern zu erfüllen sind. Sie dürfen entweder gar nicht (zum Beispiel „BSE getestet“) oder nur mit Bezugnahme auf die jeweilige Rechtsgrundlage etikettiert werden (zum Beispiel „neutral kontrolliert gemäß der Verordnung [EG] Nr. 1760/2000“).

4. Was sind nicht genehmigungspflichtige Angaben?

Es fallen unter anderem folgende Angaben nicht unter die Genehmigungspflicht und dürfen ohne eine vorherige Genehmigung durch die BLE ausgelobt werden:

In anderen Rechtsbereichen geregelte Begriffe:

- Herstellungs-/Abpack-/Verpackungsdatum
- Schlachtdatum/Schlachtttag/geschlachtet am:
- Mindest-Haltbarkeitsdatum
- Einfrierdatum
- Ohrmarkennummer
- Schlachtnummer
- Lebend- beziehungsweise Schlachtgewicht
- Barcode EAN 128
- (Internet-)Adresse (zum Beispiel Name und Anschrift des Mastbetriebes)
- Geburtsbetrieb/Aufzuchtbetrieb
- Geburtsdatum des Rindes
- Name der Kontrollstelle
- vakuumiert
- Ökologische Erzeugung nach Verordnung (EG) Nr. 2092/91, wenn nicht konkrete Angaben zu Merkmalen des Fleisches oder Bedingungen der Erzeugung ausgelobt werden (zum Beispiel Weidehaltung)

- Nach der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geschützte geografische Angaben. Bei Kalb- und Jungrindfleisch nur, wenn sie vor dem 29.06.2007 eingetragen wurden.
- Biosiegel oder Bio nach EG-Öko-Verordnung, wenn nicht konkrete Angaben zu Merkmalen des Fleisches oder Bedingungen der Erzeugung ausgelobt werden
- Lagertemperatur von °C bis°C
- Artikelbezeichnung

Allgemeine und unspezifische Werbeaussagen, zum Beispiel:

- Auslese
- Gourmet-Fleisch
- Gold
- Spezialität
- Premium
- Qualität
- Himmlischer Geschmack
- Traumhaft gut
- So frisch so gut/So frisch wie immer!/Täglich frisch angeliefert/
Täglich frisch verpackt!/Frischfleisch/Frisch versiegelt
- Frischer Genuss/Herrliche Frische/Himmlische Frische
- Logos, wenn nicht konkrete Angaben zu Merkmalen des Fleisches oder Bedingungen der Erzeugung ausgelobt werden
- Angebots- und Vermarktungsform
- frisch, gekühlt, gefroren
- butterweich
- gut abgehangen
- kurzfasrig
- saftig
- mager
- DLG-Prämierungszeichen (Bsp. Goldener DLG Preis 2008)
- Frische im Einklang mit Natur und Mensch
- Meisterklasse
- Landfrisch

Es dürfen gesetzlich festgelegte Begriffe beziehungsweise Vorgehensweisen in einem direkten Bezug zu dem jeweiligen Gesetzestext ohne vorherige Genehmigung ausgelobt werden (zum Beispiel „neutral kontrolliert gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000“).

Bei genehmigungsfreien Angaben, die in direkter Verbindung mit fakultativen Angaben ausgelobt werden sollen, wie zum Beispiel „Qualitäts-Jungbulle“, „Kontrollierte Qualität“ etc. wird von der BLE im Einzelfall geprüft, ob eine Genehmigungspflicht vorliegt oder die Angabe überhaupt genehmigungsfähig ist.

5. Was ist bei fakultativen Angaben zu Drittlandsware zu beachten?

Die Vorschriften zur Rindfleischetikettierung beziehen sich darüber hinaus auf Fleisch, welches aus Drittländern bezogen und innerhalb der Europäischen Union vermarktet wird. Dieses Rindfleisch kann ebenfalls mit fakultativen Angaben etikettiert werden. Hierbei dürfen jedoch nur die Angaben verwendet werden, welche von der im Drittland zuständigen Behörde im Rahmen einer Spezifikation genehmigt und der EU-Kommission mitgeteilt wurden. Diese Mitteilungen werden von der Kommission an die in den Mitgliedstaaten zuständigen Behörden, in Deutschland die BLE, weitergeleitet. Für die Genehmigung von in Drittstaaten entstandenen Angaben für Drittlandsware hat die BLE keine Zuständigkeit. Marktteilnehmer, die Rindfleisch aus Drittländern mit fakultativen Angaben in Deutschland vermarkten, müssen für die Kontrolle des in Deutschland stattfindenden Vermarktungsvorgang hier jedoch Mitglied in einem von der BLE genehmigten Etikettierungssystem sein.

Nachfolgend gelistete Drittländer-Spezifikationen mit den aufgeführten fakultativen Angaben wurden durch die EU-Kommission der BLE als zugelassen gemeldet und dürfen daher in Deutschland von Inhabern beziehungsweise Teilnehmern an einem entsprechenden Etikettierungssystem etikettiert werden:

Argentinien

Tierlogo mit der Aufschrift „ARGENTINE beef“

Tierlogo mit der Aufschrift „ARGENTINE angus beef“

Produktname gemäß Nomenklatur

Kategorie: Rindfleisch

Herkunft
Name und Nummer des Betriebes
Schlachtdatum
Herstellungsdatum

Australien

Herkunft
Ziffern und Wortgruppen zur Benennung von Altersgruppe und Geschlecht des Tieres beziehungsweise der Tiere, das beziehungsweise die für einen Karton Rindfleisch verwendet wurde/-n.
Dies sind:

„A“	Beef
„YS“	Yearling steer beef
„Y“	Yearling beef
„YGS“	Young steer beef
„YB“	Young beef
„PRS“	Prime steer beef
„PR“	Prime beef
„SS“	Steer beef
„S“	Ox beef
„C“	Cow beef
„V“	Veal

Botswana

Herkunft
Halal

Brasilien

Logo mit den Worten „Brazilian beef“
Warenart
Schnittart
Herstellungsdatum
Verfallsdatum

Namibia

Herkunft
Halal
Name des Betriebs
Herstellungsdatum

Neuseeland

Prime beef

Premium beef

Premium steer

Premium heifer

Cow

Bull

Veal

Young lean beef

High quality beef

Aged

Grass-fed / Pasture-fed

Natural / Free Range

Grain-fed

Organic

Hereford

Angus / Aberdeen Angus

Produkt aus Neuseeland

Verarbeitet in Neuseeland

Halal

Paraguay

Ursprung

Name des Produkts

Schlachtbetrieb / Herstellungsbetrieb

Schlachtdatum

Swaziland

Ursprung/Art des Erzeugnisses

Halal

Uruguay

Ursprung

Produktbezeichnung

Schlachtdatum

Herstellungsdatum

USA

USDA Choice

USDA Prime

USDA Select

USDA Inspected and Passed
US Inspected Beef
USDA Approved
USDA Inspected Beef
USDA Approved Beef
US Inspected and Passed by Department of Agriculture

Zimbabwe

Ursprung
Warenart

Rindfleisch aus Drittländern, welches zu den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 936/97 in der jeweils geltenden Fassung nach Deutschland eingeführt wurde, darf von allen Marktteilnehmern mit den Angaben „high quality“, „quality“, „Fleisch hochwertiger Qualität“ und „besondere Rindfleischteilstücke“ gekennzeichnet werden, wenn die in der Verordnung (EG) Nr. 936/97 in der jeweils geltenden Fassung genannten Voraussetzungen hierfür vorliegen.



6. Wie sind fakultative Angaben zu etikettieren?

Bei Rindfleisch mit fakultativen Angaben muss eindeutig erkennbar sein, für welches Rindfleisch die ausgelobte fakultative Angabe zutrifft. Es ist der Name beziehungsweise das Zeichen eines Etikettierungssystem zu etikettieren.

Beispiel 20:

Jungbullensteak aus Weidehaltung	
Geboren in:	Deutschland
Gemästet in:	Deutschland
Tiere der Gruppe geschlachtet in:	Deutschland YY, YX, YZ*
Fleisch der Partie zerlegt in:	Deutschland YY, XY, XZ**
Referenz-Nr.:	200308
Name des Systems:

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/Zerlegungsbetriebe

Beispiel 21:

Rindfleischetikettierung nach Verordnung (EG) Nr. 1760/2000	
Jungbulle aus Weidehaltung	
Geboren in:	Deutschland
Aufgezogen in:	Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland
Zerlegt in:	Deutschland
Rinderhackfleisch	
Geschlachtet in:	Deutschland
Hergestellt in:	Deutschland
Referenznummer:	Heutiges Tagesdatum
Name des Systems:

Aushang bei der Bildung einer Tagespartie nicht vorverpackter Fleischteile in der Endverkaufsstelle. Es ist auch beispielsweise die Bildung einer Wochenpartie in der Endverkaufsstelle zulässig. Ab dem 01. Juli 2008 sind die Angaben Kalbfleisch und Jungrindfleisch obligatorische Angaben.

IV. Dokumentationspflichten

Das Rindfleisch muss sich nach der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 durch die einzelnen Vermarktungs- und Erzeugungsstufen zurückverfolgen lassen. Hierzu müssen auf jeder Stufe der Erzeugung und Vermarktung Nachweise und Aufzeichnungen geführt werden. Es muss nach der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 ein umfassendes Kennzeichnungs- und Registriersystem auf den verschiedenen Stufen der Erzeugung und des Verkaufs geführt werden. Das System muss so angewandt werden, dass zwischen der Kennzeichnung des Fleisches und den Tieren, von denen das Fleisch stammt, eine Verbindung besteht.

Durch die Nachweise und Aufzeichnungen muss somit immer eine nachvollziehbare Verbindung zwischen Fleisch und Belegen hinsichtlich der obligatorischen Angaben und gegebenenfalls der genehmigten fakultativen Angaben über die einzelnen Vermarktungs- und Erzeugungsstufen und innerhalb der einzelnen Vermarktungs- und Erzeugungsstufen vom Warenausgang zum Wareneingang gegeben sein. Dass diese Verbindung gegeben ist, liegt in der Verantwortung der Marktteilnehmer. Die Rückverfolgbarkeit des Rindfleischs und der diesbezüglichen Angaben muss vom Marktteilnehmer nachvollziehbar belegt werden. Er trägt hierfür die Beweislast.

Marktteilnehmer führen für die Rückverfolgbarkeit täglich Aufzeichnungen über:

- den Zeitpunkt des Zu- und Abgangs der Tiere oder des Fleisches in einer Weise, die die Herstellung eines Zusammenhangs zwischen Zugängen und Abgängen ermöglicht,
- die Referenznummer in einer Weise, die die Herstellung einer Verbindung zwischen der Identifizierung der Tiere, von denen das Fleisch stammt, einerseits und den auf dem Etikett gemachten obligatorischen Angaben und den genehmigten fakultativen Angaben andererseits ermöglicht,
- im Fall der Vergabe einer neuen Referenznummer die Zuordnung der jeweils neu vergebenen Referenznummer zur jeweils ursprünglichen Referenznummer sowie
- auf der Schlachtstufe die Ohrmarkennummer und das Geburtsdatum der Tiere.

Alle Marktteilnehmer führen auf den verschiedenen Stufen der Erzeugung und des Handels täglich Nachweise, die die auf dem Etikett gemachten obligatorischen Angaben und genehmigten fakultativen Angaben bestätigen.

Die Aufzeichnungen und Nachweise erfolgen durch schriftlich oder elektronisch vorliegende Rechnungen, Lieferscheine, sonstige Warenbegleitpapiere oder auf vergleichbare Weise.

Die Aufzeichnungen und Nachweise sind von den Marktteilnehmern zwei Jahre aufzubewahren. Die Pflicht zur Aufbewahrung beginnt mit dem Zeitpunkt der Erstellung der Unterlagen oder im Fall der Übernahme von Angaben mit der Annahme der Ware. Andere Vorschriften, nach denen eine längere Aufbewahrungsfrist besteht, bleiben unberührt.



1. Wie kann die Dokumentation im Schlachthof erfolgen?

Registrierung

- Tierpass/Stammdatenblatt
- HIT-Rinderdatenbank
- weitere EDV-Aufzeichnungen
- Ladepapiere
- Zuchtbescheinigung
- Eingangslieferschein oder -rechnung
- Wareneingangsbuch

Schlachtung / Klassifizierung

- Schlachtprotokoll
- Schlachtregister
- Alibiliste
- Wiegeliste/-protokoll

Schlachtung / Grobzerlegung

- Zerlegeliste/-protokoll

Lagerung / Kommissionierung

- Lagerliste
- Kommissionierungsliste

Auslieferung

- Ausgangslieferschein
- EDV-Speicherung
- Warenausgangsbuch

2. Wie kann die Dokumentation im Zerlegungsbetrieb erfolgen?

Zerlegung

- Ladepapiere
- Eingangslieferschein oder -rechnung
- Wareneingangsbuch
- EDV-Aufzeichnungen

Einzeltiervermarktung / Partienbildung

- Zerlegeeingangsregister/-plan
- Partienummernliste
- Zerlegeprotokoll

Einlagerung/Auslagerung

- Lagerliste

Kommissionierung

- Kommissionierungsliste

Warenausgang

- Ausgangslieferschein (Kopie)
- Ausgangsrechnung
- EDV-Speicherung
- Warenausgangsbuch

3. Wie kann die Dokumentation im Großhandel erfolgen?

Wareneingang

- Ladepapiere
- Eingangslieferschein/-rechnung
- Wareneingangsbuch
- EDV-Aufzeichnungen

Warendisposition

- Dispositionsliste

Einlagerung/Auslagerung

- Lagerliste
- Kühlhausliste

Kommissionierung

- Kommissionierungsliste

Warenausgang

- Ausgangslieferschein (Kopie)
- Ausgangsrechnung
- EDV-Speicherung
- Warenausgangsbuch

4. Wie kann die Dokumentation in der Endverkaufsstelle erfolgen?

Wareneingang

- Ladepapiere
- Eingangslieferschein/-rechnung
- Wareneingangsbuch
- EDV-Aufzeichnungen

Warendisposition

- Dispositionsliste

Einlagerung/Auslagerung

- Lagerliste
- Kühlhausliste

Feinzerlegung/Portionierung

- Zerlegeeingangsprotokoll
- Zerlegeprotokoll

Warenausgang/Verkaufstheke bei verpackter Ware

- Etikett
- Lieferpapiere
- Auspackliste
- Thekenbestückungsprotokoll

*Warenausgang nicht vorverpackte Fleischteilstücke
(Bedientheke mit loser Ware an der Endverkaufsstelle)*

- Etikett
- Lieferpapiere
- Auspackliste
- Thekenbestückungsprotokoll
- Dokumentation der Zulassungsnummern der Schlacht- und Zerlegungsbetriebe, damit diese auf Nachfrage dem Verbraucher mitgeteilt werden können.

Es ist an der Endverkaufsstelle bei nicht vorverpackten Fleischteilstücken zu dokumentieren, welches Fleisch in eine Partie geflossen ist. Das kann durch Vorlage der Etiketten und der Lieferscheine geschehen, wobei für die Rückverfolgung eine nachvollziehbare und zuzuordnende Verbindung zwischen Etikett und Lieferschein, etwa

- durch die Angabe der Referenznummer auf den Lieferpapieren, durch schriftliche Übernahme aller etikettierungsrechtlich relevanten Daten des Etiketts auf dem dazugehörigen Lieferpapier oder
- die gemeinsame Aufbewahrung von Lieferschein und Etikett gegeben sein muss.

Alternativ dazu ist die Vorlage von Auspacklisten oder Thekenbestückungsprotokollen möglich. Dies gilt unabhängig davon, ob die Partien tageweise gebildet werden oder ob von der Möglichkeit tagesübergreifender Partien Gebrauch gemacht wird.

Nach dem Abverkauf des Fleisches dürfen die Etiketten nur dann vernichtet werden, wenn aus den verbleibenden Aufzeichnungen (Lieferpapiere, Auspackliste, Thekenbestückungsprotokoll) hervorgeht, welches Fleisch zu der betreffenden Partie gehört hat. Andernfalls sind die Etiketten zwei Jahre aufzubewahren.

Es besteht – wie bereits dargelegt – für Marktteilnehmer unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit, beim Verkauf nicht vorverpackter Fleischteilstücke an der Endverkaufsstelle auch nicht

schlachthofreine Partien zu bilden, die über eine Tagesproduktion hinausgehen. Die Voraussetzungen hierfür sind, dass es sich nur um Fleisch einheitlicher Herkunft handelt und das Fleisch nicht aus mehr als drei Schlachthöfen und/oder Zerlegungsbetrieben stammt. Unter dem Begriff Tagesproduktion ist hier die Verkaufsmenge eines Tages zu verstehen beziehungsweise die Portionen Fleisch, mit denen die Verkaufstheke an einem Tag bestückt wird. Bei der Überschreitung der Tagesproduktion kann zum Beispiel eine Wochenpartie gebildet werden. Auch in diesem Fall ist die Rückverfolgbarkeit der Zu- und Abgänge von Rindfleisch durch die zu führenden Nachweise und Aufzeichnungen sicherzustellen.

Wird bei einer Vermarktung mehrerer Partien Rindfleisch an der Endverkaufsstelle an einem Tag nicht abverkauft und aus der Fleischtheke genommen, muss es im rückwärtigen Bereich so gelagert werden, dass am nächsten Tag die Zuordnung zu der jeweiligen Partie wieder erfolgen kann.

Ein Thekenbestückungsprotokoll kann sowohl als Teil der zu führenden Nachweise und Aufzeichnungen dienen als auch für die Etikettierung nicht vorverpackter Fleischteilstücke an der Endverkaufsstelle verwandt werden. Es handelt sich dann um eine Einzelkennzeichnung (Beispiel 22).

Beispiel 22:

Rindfleischetikettierung nach Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 Thekenbestückungsprotokoll vom 20.03.2008							
Lieferschein-Nr.	Fleischteil	Artikel / Fleischteilstück	Referenz-Nr.	Geburt	Mast	Schlachtung	Zerlegung
157833	Unterschale	Roulade	48502	D	D	D / YY*	D / XX, XY**
86423	Hüfte	Gulasch	15623	F	F	D / YX*	D / XX**
86423	Filet	Steaks	85652	F	F	D / YX*	D / XX**

Abkürzungen: Deutschland = D, Frankreich = F

* Zulassungsnummer/n Schlachthof/Schlachthöfe

** Zulassungsnummer/n Zerlegungsbetrieb/e

V. Prüfungsrechte

Die BLE darf bei Betrieben, die einem fakultativen Etikettierungssystem angehören und bei Schlacht-, Zerlegungs- sowie Herstellungsbetrieben für Hackfleisch, die in der von der Kommission der Europäischen Union geführten Liste der zugelassenen Lebensmittelunternehmen im Sinne des Art. 31 Abs. 2 Buchstabe f) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 aufgeführt sind, sowie bei Kontrollstellen während der Geschäfts- oder Betriebszeit

- Geschäftsräume und Grundstücke, Verkaufseinrichtungen und Transportmittel betreten und dort Besichtigungen vornehmen,
- Proben gegen Empfangsbescheinigung entnehmen,
- Geschäftsunterlagen einsehen und prüfen
- oder die erforderlichen Auskünfte verlangen.

Diese Befugnisse erstrecken sich auch auf die Überwachung von Rindfleisch oder Rindfleischerzeugnissen, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen in den Verkehr gebracht werden.

Soweit es zur Überwachung des genehmigten Etikettierungssystems oder der Kontrollstelle erforderlich ist, erstrecken sich diese Befugnisse auch auf Angehörige des genehmigten Etikettierungssystems oder diesem als Lieferanten vertraglich verbundene Betriebe.

Die Bundesländer haben für ihren Zuständigkeitsbereich die entsprechenden Prüfungsrechte.

VI. Maßnahmen bei Verstößen gegen das Rindfleischetikettierungsrecht

Soweit ein Verstoß gegen die Vorschriften der Rindfleischetikettierung festgestellt wird, werden durch die BLE präventive Maßnahmen (zum Zwecke der Gefahrenabwehr) oder repressive Maßnahmen (zum Zwecke der Strafverfolgung) ergriffen. Eine präventive Maßnahme ist zum Beispiel das Verbot, nicht oder fehlerhaft etikettiertes Rindfleisch in den Verkehr zu bringen, ehe es ordnungsgemäß etikettiert wurde. Eine repressive Maßnahme ist die Einleitung eines Bußgeldverfahrens. Es kann zum Erlass einer Ermahnung, Verwarnung, Verwarnung mit Verwarngeld oder eines Bußgeldbescheides

mit Bußgeld bis zu 25.000 Euro kommen. Bei vorsätzlichem Verstoß gegen das Rindfleischetikettierungsrecht erfolgt die Abgabe eines Verfahrens an die Staatsanwaltschaft. Bei einer Anklageerhebung vor Gericht kann es aufgrund eines Verstoßes gegen das Rindfleischetikettierungsrecht zu einer Verurteilung zu einer Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder Geldstrafe kommen.