

Merkblatt

Rindfleischetikettierung

Mit dem Inkrafttreten der europaweiten Pflicht für die Rückverfolgbarkeit und Etikettierung für Rindfleisch am **1.1.2002** hat die Europäische Union ein System eingeführt, mit dem die Herkunft von Rindfleisch und bestimmten Erzeugnissen daraus für jedermann transparent zu machen ist. Damit kann ein Stück Rindfleisch an der Ladentheke identifiziert und über alle Vermarktungsstufen hin zum Einzeltier oder zu einer Gruppe von Tieren zurückverfolgt werden. Das Etikettierungssystem soll helfen, das Vertrauen des Verbrauchers in die Qualität von Rindfleisch zu erhalten und zu stärken, aber auch um möglichen Irreführungen entgegenzuwirken.

1. verpflichtete Unternehmen

Jeder Marktteilnehmer und jede Organisation, d.h. jeder, der Rindfleisch gewinnt, behandelt, in Verkehr bringt oder am Verkehr teilnimmt, muss die gesetzlichen Vorgaben erfüllen. Dies sind am Ende der Vermarktungskette beispielsweise der Supermarkt, die Fleischerei oder der Direktvermarkter von Rindfleisch.

2. betroffenes Fleisch

Die Vorschriften der Rindfleischetikettierung beschränken sich **auf unbehandeltes frisches, gekühltes und gefrorenes Rindfleisch** sowie **Saumfleisch** und **Zwerchfellpfeiler**. Darüber hinaus werden auch **zerkleinertes Rindfleisch** wie Rindergulasch oder unbehandeltes **Rinderhackfleisch** von der Etikettierungspflicht erfasst.

Lediglich für zubereitetes Rindfleisch wie gefüllte Rinderrouladen, gewürzte Produkte oder Rindfleischerzeugnisse wie z. B. Wurst und Schinken gelten die Vorschriften nicht.

3. Art und Weise der Etikettierung

Die Europäische Union unterscheidet zwischen obligatorischen Angaben (Pflichtangaben) und fakultativen Angaben (zulässige freiwillige Angaben).

Die Pflichtangaben werden nachstehend erläutert (siehe Beispiele).

Als freiwillige Angaben gelten beispielsweise die Kategorie (Jungbulle, Färse, Ochse, ...),

Fütterungs- oder Haltungsbedingungen, Rasse oder Qualitätseigenschaften. Diese sind

allerdings nur dann zulässig, wenn diese zusätzlichen Informationen durch ein von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung **genehmigtes** Etikettierungssystem abgesichert sind **und** der Marktteilnehmer sich zur Anwendung dieses System verpflichtet hat.

Bei verpackten Produkten sind die Informationen beim Inverkehrbringen des betreffenden Fleisches bzw. der Erzeugnisse auf dem Etikett anzugeben.

Im Falle der Losevermarktung, die insbesondere in der Fleischerei oder im Supermarkt praktiziert wird, kann die „Etikettierung“ in Form von Plakaten, Thekenaufklebern, Handzetteln, Aushängen oder durch die Auslage eines sogenannten „Rindfleischbuches“ erfolgen.

Die für die Etikettierung vorgeschriebenen Informationen werden an folgenden Beispielen erläutert:

Beispiel 1

1. Referenznummer, Chargen-Nr., Code-Nr.:
2. geboren in:
3. gemästet in:
4. geschlachtet in:
5. Zulassungs-Nr. des Schlachtbetriebes:
6. zerlegt in:
7. Zulassungs-Nr. des Zerlegebetriebes:

Beispiel 2

1. Referenznummer, Chargen-Nr., Code-Nr.:
2. - 4. Herkunft:
5. Zulassungs-Nr. des Schlachtbetriebes:
6. zerlegt in:
7. Zulassungs-Nr. des Zerlegebetriebes:

Erläuterungen zu Angabe Nr.

1.

Referenznummer / Chargen-Nr. / Code-Nr.

Es ist eine der Nummern anzugeben; sie muss eine Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier bzw. den Tieren und somit die Rückverfolgbarkeit gewährleisten.

2.

geboren in:

Es ist der Name des jeweiligen EU-Mitgliedstaates oder des Drittlandes in ausgeschriebener Form anzugeben; Die Verwendung von Länderkürzeln ist nicht zulässig.

3.

gemästet in:

Es ist der Name des jeweiligen EU-Mitgliedstaates oder des Drittlandes in ausgeschriebener Form anzugeben; Die Verwendung von Länderkürzeln ist nicht zulässig.

4.

geschlachtet in:

Es ist der Name des jeweiligen EU-Mitgliedstaates oder des Drittlandes in ausgeschriebener Form anzugeben; Die Verwendung von Länderkürzeln ist nicht zulässig.

Anstelle der **Angaben zu 2. bis 4.** kann die Angabe „**Herkunft:**“ verwendet werden, wenn die Geburt, das Mästen und die Schlachtung im selben Saal geschehen ist.

5.

Zulassungs-Nr. des Schlachtbetriebes:

Es ist die Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes (Veterinärkontrollnummer) anzugeben.

6.

zerlegt in:

Da diese Angabe nicht dem Herkunftsbegriff zugeordnet wird, ist sie in jedem Fall separat aufzuführen. Es ist der Name des jeweiligen EU-Mitgliedstaates oder des Drittlandes in ausgeschriebener Form anzugeben; Die Verwendung von Länderkürzeln ist nicht zulässig.

7.

Zulassungs-Nr. des Zerlegebetriebes:

Es ist die Zulassungsnummer des Zerlegebetriebes (Veterinärkontrollnummer) anzugeben. Liegt eine Veterinärkontrollnummer nicht vor, so ist der Name und die Anschrift Betriebes anzugeben.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung

Merkblatt – Rindfleischetikettierung

Beispiel 3 (für Hackfleisch an Endverkaufsstelle)

Pflichtangaben

Referenznummer, Chargen-Nr., Code-Nr.:

geschlachtet in:

hergestellt in:

wenn 2. bis 4. voneinander abweichen:

Herkunft:

Für Kalbfleisch zusätzlich:

Deutsche Verkehrsbezeichnung „**Kalbfleisch**“

Schlachalter bis **8 Monate**

Für Jungrindfleisch zusätzlich:

Deutsche Verkehrsbezeichnung „**Jungrindfleisch**“

Schlachalter **zwischen 8 und 12 Monaten**

4. Herkunftssicherung im Betrieb

Kernpunkt des Systems ist die Rückverfolgbarkeit des Rindfleisches von der Ladentheke bis im Idealfall zum Einzeltier.

Um diese Anforderungen erfüllen zu können, ist der Warenfluss des Rindfleisches innerhalb eines Betriebes vom Eingang bis zum Verkauf zu dokumentieren. Der Gesetzgeber schreibt nicht vor, wie dieses zu erfolgen hat. Es muss nur gewährleistet sein, dass das Rindfleisch in der Ladentheke oder im Kühlhaus zweifelsfrei einer bestimmten Lieferung zugeordnet werden kann und somit die Rückverfolgbarkeit zum Vorlieferanten gewährleistet bleibt. Ob die Chargennummern des Vorlieferanten übernommen oder eigene Nummern vergeben werden, ob verschiedene Chargen räumlich getrennt gelagert werden oder ob jedes Teilstück oder jede Transportbox mit Etiketten versehen werden, um die jeweilige Zuordnung zu gewährleisten, bleibt den Betrieben überlassen. Das Verfahren muss nur eindeutig und nachvollziehbar sein. Die für die Dokumentation notwendigen Unterlagen, wie z.B. der Tierpass, der Lieferschein oder ein internes Warenbegleitpapier sind so aufzubewahren, dass sie jederzeit verfügbar sind. Die Dokumente sind mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung

Merkblatt – Rindfleischetikettierung