



Rundschreiben zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch

Referenz	PCCB/S3/1460489	Datum	09.08.2019
Aktuelle Version	1.2	Gültig ab	Datum der Veröffentlichung
Schlüsselwörter	Rückverfolgbarkeit, Etikettierung, Rindfleisch, Schlachthof, Zerlegebetrieb, Hackfleischbetrieb, Kühlhaus und Gefrierhaus, Einzelhandel		

Erstellt von	Genehmigt von
Liesbeth Van Nieuwenhove Attaché Tom Van Vooren Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

Inhalt

1	Zweck	3
2	Anwendungsbereich.....	3
3	Referenzen.....	3
3.1	Gesetzgebung.....	3
3.2	Sonstige	4
4	Begriffsbestimmungen und Abkürzungen	4
5	Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch.....	7
5.1	Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und (EG) Nr. 1825/2000 und des Königlichen Erlasses vom 9. Juni 1999	8
5.1.1	Verwendung in Schlachthöfen.....	8
5.1.1.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	8
5.1.1.2	Registrierungssystem	10
5.1.2	Anwendung in den Zerlegebetrieben.....	11
5.1.2.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	11
5.1.2.2	Registrierungssystem	14
5.1.3	Anwendung in Betrieben, die Hackfleisch herstellen	14
5.1.3.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	14
5.1.3.2	Registrierungssystem	17
5.1.4	Verwendung in Kühl- und Gefrierhäusern	17
5.1.4.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	17
5.1.4.2	Registrierungssystem	17
5.1.5	Verwendung im Einzelhandel.....	18
5.1.5.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	18
I.	ZERLEGTES FLEISCH	20
1.	Vorverpacktes zerlegtes Fleisch.....	20

2.	Nicht vorverpackte Fleischteilstücke	21
II.	HACKFLEISCH.....	21
1.	Vorverpackte Fleischteilstücke	21
2.	Nicht vorverpacktes Hackfleisch.....	22
III.	WENN DER BETREIBER MIT CHARGEN ARBEITEN MÖCHTE, MUSS ER FOLGENDE GRUNDSÄTZE ANWENDEN:.....	23
1.	Grundsatz für Fleischteilstücke	23
2.	Grundsatz für Hackfleisch	23
5.1.5.2	Registrierungssystem	24
5.2	Anwendung von Verordnung (EU) Nr. 1308/2013	25
5.2.1	Erkennungssystem (Etikettierung).....	26
5.2.2	Registrierungssystem	26
6	Anhänge	27
7	Überblick über die Überarbeitungen	27

1 Zweck

Zweck dieses Rundschreibens ist es, die regulatorischen Anforderungen an die spezifischen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Rindfleisch zu erläutern.

Dadurch soll es jederzeit möglich sein, der Produktionskette vorgelagert im eigenen Betrieb zu suchen und erforderlichenfalls in den Herkunftsbetrieben Zugang zu den offiziellen Nummern der Rinder zu erhalten, aus denen sich jede Fleischcharge zusammensetzt.

Zudem muss es jederzeit möglich sein, den Bestimmungsort des Fleisches zu kennen, nachdem es den Betrieb verlassen hat.

Dieses Rundschreiben ersetzt das Rundschreiben vom 13. August 2014 (PCCB/GDS/329402), das somit zurückgezogen wird.

2 Anwendungsbereich

Frisches Fleisch von Rindern, gekühlt oder gefroren, einschließlich frischem Hackfleisch, sowie Saumfleisch und Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen). Alle Betriebe, die dieses Fleisch verarbeiten oder vermarkten, darunter auch Einzelhandelsbetriebe (einschließlich Wandergewerbe).

3 Referenzen

3.1 Gesetzgebung

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 und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates.

Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 der Kommission vom 25. August 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen.

Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien

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.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Informationen 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.

Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates.

Königlicher Erlass vom 9. Juni 1999 über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen.

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.

Königlicher Erlass vom 23. März 2011 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern.

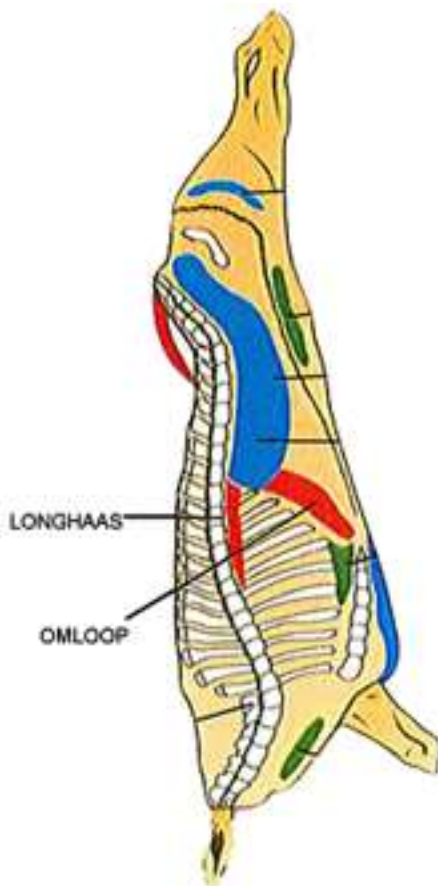
3.2 Sonstige

/

4 Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Für die **Zwecke von Punkt 5.1 dieses Rundschreibens** gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- „frisches Fleisch“: Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.
- „Rindfleisch“: alle Erzeugnisse der KN-Codes 0201, 0202, 0206 10 95 und 0206 29 91.
Es handelt sich um:
 - frisches Fleisch von Rindern, gekühlt oder gefroren, und
 - frisch gehacktes Rindfleisch, gekühlt oder gefroren
 - Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch (Zwerchfell), gekühlt oder gefroren (siehe Abbildung unten).



Nicht gemeint sind andere Schlachtnebenerzeugnisse (Iosgelöster Schwanz, Innereien usw.) außer Zwerchfellpfeiler und Saumfleisch. „Rinder“: Rinder jeden Alters (einschließlich der Arten *Bubalus* und *Bison*).

- „Vorgehacktes Fleisch“: Fleisch, das zum ersten Mal zerkleinert wurde und weiter zerkleinert werden muss.
- „Vorgeschnittenes Fleisch“: Fleisch, das zum ersten Mal zerlegt wurde und weiter geschnitten werden muss.
- „Wirbelsäule“: Knochen der Wirbelsäule, mit Ausnahme der Schwanzwirbel, der Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien und des Rückenmarks.
- „Hackfleisch“ oder „Gehacktes“: jede Art von Fleisch, das fein zerkleinert oder durch einen Fleischwolf gedreht wurde, unter einen der KN-Codes gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 fällt und weniger als 1 % Salz enthält.
- „Fleischabschnitte“: kleine Fleischstücke, die als für den Verzehr für den Menschen geeignet eingestuft werden, ausschließlich beim Parieren anfallen und beim Entbeinen der Schlachtkörper und/oder beim Zerlegen von Fleisch gewonnen werden.

- „Fleischteilstücke“: 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. Hackfleisch und Fleischabschnitte fallen nicht unter diese Begriffsbestimmung.
- „Umhüllung“: das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst.
- „Verpackung“: das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst.
- „Vorverpackte Fleischteilstücke“: die Verkaufseinheit, die dem Endverbraucher oder einer ausschließlich Einzelhandel betreibenden Einrichtung in unverändertem Zustand angeboten werden soll, bestehend aus einem Fleischteilstück 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. Diese Definition gilt nicht für Fleisch, das auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort zerlegt und verpackt oder zum sofortigen Verkauf verpackt wird.
- „Nicht vorverpackte Fleischteilstücke“: ein Fleischteilstück, das an einer Endverkaufsstelle nicht vorverpackt zum Verkauf angeboten wird, sowie jedes an einer Endverkaufsstelle zum Verkauf angebotene und nicht vorverpackte Fleischstück, das entsprechend dem Wunsch des Endverbrauchers zugeschnitten wird.
- „Partie (oder Charge)“: die Menge Fleisch, nicht entbeint oder entbeint, zum Beispiel Schlachtkörper, Schlachtkörpervierteil oder Fleischstücke ohne Knochen, die zusammen unter praktisch gleichen Bedingungen zerlegt, gehackt oder verpackt werden.
- „Einzelhandel“: die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Fleisch und seine Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Catering-Unternehmen, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.
- „Etikettierung“: alle Angaben, Kennzeichnungen, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf jeglicher Art von Verpackung, Schriftstück, Tafel, Etikett, Ring oder Verschluss angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.
- „Etikett“: alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis des Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind.
- „Endverbraucher“: der letzte Verbraucher eines Fleischteilstücks, der dieses nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

5 Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch

Sowohl die europäischen als auch die belgischen Rechtsvorschriften enthalten **allgemeine** Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002: Artikel 18
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003: Kapitel III

Natürlich gelten diese allgemeinen Vorschriften auch für Rindfleisch. Darüber hinaus gelten andere Bestimmungen **speziell für Rindfleisch**:

- Verordnung (EG) Nr. 1760/2000
- Verordnung (EG) Nr. 1825/2000
- Königlicher Erlass vom 9. Juni 1999
- Verordnung (EG) Nr. 1308/2013

Unbeschadet der allgemeinen Vorschriften beschränkt sich dieses Rundschreiben auf die **besonderen Vorschriften für Rindfleisch**.

Die Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und (EG) Nr. 1825/2000 schreiben vor, dass **alle Betreiber, die Rindfleisch in der Europäischen Union vermarkten**, auf allen Produktions- und Verkaufsstufen ein **Kennzeichnungs- und Registrierungssystem** anwenden.

Die Kennzeichnung umfasst eine Etikettierungspflicht, die den Handel mit Rindfleisch so transparent wie möglich gestalten soll. Die Etikettierung muss sicherstellen, dass eine Verbindung zwischen dem Fleisch und dem betreffenden Tier oder der betreffenden Tiergruppe hergestellt werden kann.

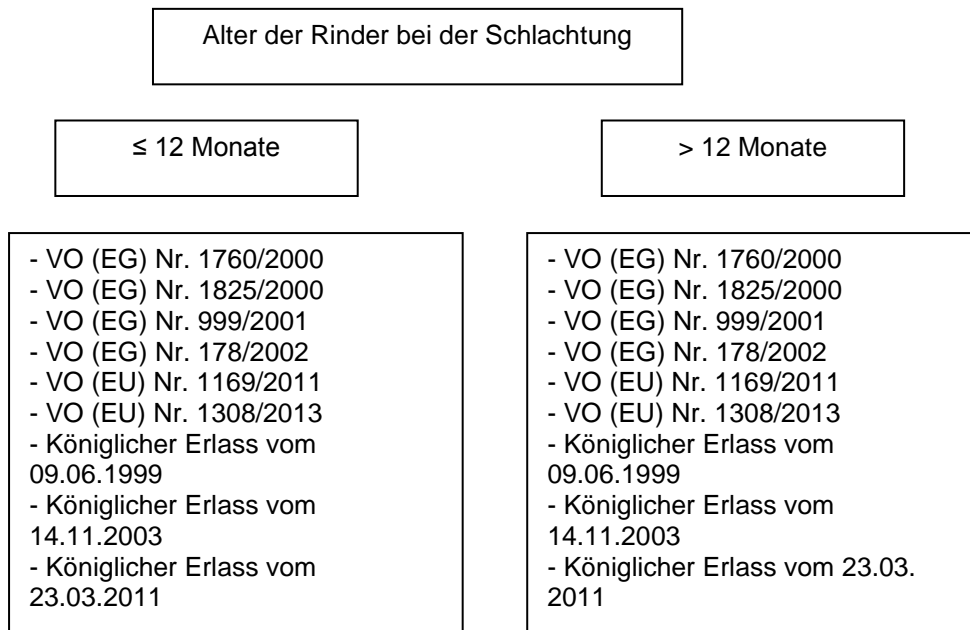
Das **Registrierungssystem** muss Informationen über den Ein- und Ausgang von Tieren, Schlachtkörpern und/oder Teilen des Schlachtkörpers enthalten, um für jeden Betrieb eine Verbindung zwischen Ein- und Ausgang herzustellen.

Der Königliche Erlass vom 9. Juni 1999 über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen enthält neben den oben genannten Verordnungen eine Reihe **zusätzlicher Vorschriften**.

Das Fleisch von höchstens 12 Monate alten Rindern fällt zudem unter die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die Vorschriften für die Etikettierung des **Schlachalters** der Tiere und die **Verkehrsbezeichnung** des Fleisches enthält.

Handelt es sich bei dem Produkt um eine Mischung aus **frischem** Fleisch verschiedener Tierarten (z. B. Schwein - Kalb), ist eine spezifische Etikettierung von Rindfleisch nur dann vorgeschrieben, **wenn der Anteil des Rindfleisches bei über 50 % liegt**.

Zusammenfassung: Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch



5.1 Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und (EG) Nr. 1825/2000 und des Königlichen Erlasses vom 9. Juni 1999

5.1.1 Verwendung in Schlachthöfen

5.1.1.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

Der Schlachthofbetreiber muss an jedem Schlachtkörper am Ende der Schlachtlinie ein Etikett anbringen, bevor er das Ohr entfernt. Wenn der Schlachtkörper zerlegt wird, muss auf jedem Teilstück (Hälfte, Viertel und Schlachtkörper in maximal drei Teile) ein identisches Etikett angebracht werden. Dieses Etikett muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Es muss am Schlachtkörper haften bleiben;
- Es darf keine Stoffe enthalten, die die öffentliche Gesundheit beeinträchtigen oder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändern könnten;
- Es muss so konzipiert sein, dass es nicht wiederverwendet werden kann;
- Es misst mindestens 10 x 10 cm.

Zusätzlich zu den Informationen, die durch andere Rechtsvorschriften¹ vorgeschrieben sind, muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

1. Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1760/2000:

- die **offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- die Zulassungsnummer des Schlachthofs, in dem das Tier oder die Tiergruppe geschlachtet wurde. Folgender Vermerk ist anzubringen: „**Geschlachtet in: Name des Mitgliedstaats oder**

¹ z.B. Ist die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich, so sind die Schlachtkörper oder Teilstücke von Rinderkörpern, die die Wirbelsäule enthalten, mit einer **roten Linie** zu kennzeichnen, die auf dem Etikett zur Rückverfolgbarkeit deutlich sichtbar ist. **Dieses Fleisch darf niemals für den direkten Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sein.**

des Drittlands (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“, d. h. für Belgien: Geschlachtet in: Belgien (Zulassungsnummer Schlachthof);

- **Geburtsland;**
- **Mastland;**
- **Land der Schlachtung.**



Ist dieses Land in den 3 Fällen Belgien, kann die folgende Angabe gemacht werden: „**Herkunft: Belgien**“

2. Zusätzliche Angaben sind aufgrund des Königlichen Erlasses vom 9. Juni 1999 erforderlich:

- das **Datum der Schlachtung;**
- gegebenenfalls die **Klassifizierung des Schlachtkörpers** (Kategorie, Beschaffenheit, Fettgewebeannteil);
- gegebenenfalls die **Zulassungsnummer des Klassifizierers;**
- die **Wiegenummer**, der die Individualisierungsnummer der Waage vorangestellt ist, wenn mehrere Waagen im selben Schlachthof eingesetzt werden;
- das **warme Schlachtgewicht.**

3. Die unter Punkt 2 genannten Elemente fallen derzeit in die Zuständigkeit der Regionen. Es ist daher möglich, dass diese Punkte durch Rechtsvorschriften auf regionaler Ebene ergänzt wurden. So müssen beispielsweise für die flämischen² und wallonischen³ Vorschriften auch das Geburtsdatum und die Aufmachung angegeben werden.

4. Schließlich sind noch Angaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehen: siehe Punkt 5.2 dieses Rundschreibens.

Bemerkungen

1. Die Namen der Länder sollten **vollständig** ausgeschrieben sein. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B. ISO-Codes) ist nicht zulässig.

2. Der Schlachthof darf nur die offizielle Nummer des Rindes zur Erkennung eines Schlachtkörpers oder eines Teils davon verwenden.

Der Schlachthof darf keine Charge bilden, die sich aus mehreren Schlachtkörpern und/oder mehreren Schlachtkörperteilen zusammensetzt.

Der Schlachthof kann jedoch eine Charge aus Zwerchfellpfeiler und Saumfleisch zusammenstellen, sofern sie von Tieren stammen, die:

- im selben Land geboren wurden;
- im selben Land (in denselben Ländern) aufgezüchtet wurden;
- am selben Tag im selben Schlachthof geschlachtet wurden.

Bei dem Referenzcode auf dem Etikett, welches die Charge identifiziert, handelt es sich um eine vom Hackfleischerzeuger vergebene **eindeutige Nummer**. Die amtlichen Nummern der Rinder, von denen Zwerchfellpfeiler und Saumfleisch abstammen, müssen jederzeit (durch das Registrierungssystem) nachvollziehbar sein.

² Ministerieller Erlass vom 25. November 2003 zur Festlegung der Anwendungsbedingungen für die Einstufung von Schlachtkörpern ausgewachsener Rinder.

³ Ministerieller Erlass vom 19. Juni 2007 zur Bestimmung der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung von Schlachtkörpern ausgewachsener Rinder.

3. Wenn das Fleisch von einem Tier stammt, das für maximal 30 Tage im Geburts- oder Schlachtland aufgezüchtet wurde, ist die Angabe dieser Länder als Mastland nicht erforderlich, sofern dieses Tier seit mehr als 30 Tagen in einem anderen Land aufgezüchtet wurde.

4. Bei Fleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt wurden und für die keine Angaben zum Geburtsort und/oder vom Aufzuchtort außer dem letzten Aufzuchtort vorliegen, wird die Angabe des Geburtsortes und/oder des Aufzuchtortes durch folgende Angaben ersetzt: „* (Lebend in die EU eingeführt)“ oder „* (Lebend eingeführt aus (Name des Drittlandes))“.

5. In die Europäische Union eingeführtes Rindfleisch, für das nicht alle der oben genannten Informationen vorliegen, ist mit dem folgenden Etikett zu kennzeichnen: „Herkunft: Nicht-EU“ und „Schlachtort: (Name des Drittlandes)“.

5.1.1.2 Registrierungssystem

Das Registrierungssystem des Schlachthofs muss jederzeit den schnellen und einfachen Zugang zu allen nachfolgenden Informationen ermöglichen:

- die offiziellen Nummern der Rinder (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer), die im Schlachthof entladen werden;
- den Bestimmungsort aller Schlachtkörper und Teile davon, einschließlich der Schlachtnebenerzeugnisse;
NB: Obwohl die Etikettierungspflicht nicht auf Schlachtabfälle anwendbar ist, gelten die allgemeinen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und Königlicher Erlass vom 14. November 2003).
- Den Zusammenhang zwischen den angelieferten Tieren und den abgelieferten Tierkörpern oder Teilen davon und Schlachtnebenerzeugnissen⁴.

Daher sollte das System, das computergestützt sein kann, mindestens folgende Informationen enthalten:

1. SYSTEM „EINGANG“ (für jedes im Schlachthof entladene Rind):

- die **offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- das **Datum des Eingangs** im Schlachthof;
- das **Datum der Schlachtung**;
- die **Herkunft**: Daten aus dem letzten Betrieb, in dem sich das Rind befand.

Alle oben genannten Daten befinden sich in Beltrace.

⁴ Königlicher Erlass vom 14.11.2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette: Artikel 6 § 3 und Verordnung (EG) Nr. 1825/2000: Artikel 1.

2. SYSTEM „AUSGANG“ (für jeden Schlachtkörper / jedes Schlachtkörperteil / zerlegtes Teil und alle Schlachtnebenerzeugnisse):

- das **Datum des Ausgangs**;
- die **offizielle Nummer** des Schlachtkörpers / Schlachtkörperteils / Teilstücks (Hälfte, Viertel und Schlachtkörper in maximal drei Teile) und die **Erkennung** der Schlachtnebenerzeugnisse;
- die **Art** des Produkts (z. B. Schlachtkörper, Vorder-, Hinterviertel...);
- das **Gewicht** oder die Menge;
- der **Bestimmungsort**: Angaben zum Betrieb, der das Fleisch erhält.

Keines dieser Elemente ist in Beltrace enthalten. Der Betreiber muss daher ein anderes System einrichten.

5.1.2 Anwendung in den Zerlegebetrieben

5.1.2.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

Der Betreiber muss sicherstellen, dass das vorhandene Fleisch jederzeit gekennzeichnet werden kann. Es liegt in seiner Verantwortung, (durch das System der Eigenkontrolle) sicherzustellen, dass alle in seinen Betrieb eingeführten Rindfleischsorten korrekt gekennzeichnet sind. Er trifft daher die notwendigen Vereinbarungen mit seinen Lieferanten.

Zudem muss er sicherstellen, dass die Etiketten auf dem eingehenden Fleisch bis zum Zeitpunkt des Zerlegens unversehrt bleiben. Die Etiketten dürfen erst kurz vor dem Zerlegen entfernt werden.

Ferner muss der Betreiber sicherstellen, dass die Rückverfolgbarkeit des Fleisches auch während der Zerlegung gewährleistet ist, sodass die Verbindung zwischen dem ein- und ausgehenden Fleisch jederzeit aufrechterhalten werden kann.

Spezifische Angaben über die Anzahl der Schlachtkörper oder Teile von Schlachtkörpern, aus denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und die Anzahl, bei denen dies nicht erforderlich ist, sind in dem dem Fleisch beigefügten Handelsdokument zu machen.

In Zerlegebetrieben ist es möglich, **Partien oder Chargen** zu bilden. Die Größe einer Charge darf in keinem Fall die Produktion von 1 Tag überschreiten.

Für die Zusammensetzung von Parteien sind die folgenden Regeln zu beachten:

1. bei der ersten Zerlegung von Schlachtkörpern oder Teilen von Schlachtkörpern müssen alle Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel, die zur Partie gehören, von Tieren stammen, die:

- im selben Land geboren wurden;
- im selben Land oder in denselben Ländern gehalten wurden; und
- im selben Land und im selben Schlachthof geschlachtet wurden.

2. für die weitere Zerlegung müssen alle Teile des Schlachtkörpers von Tieren stammen, die:

- im selben Land geboren wurden;
- im selben Land oder in denselben Ländern gehalten wurden;
- im selben Land und im selben Schlachthof oder in bis zu drei verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet wurden; und
- im selben Zerlegebetrieb oder in maximal drei verschiedenen Zerlegebetrieben zerlegt wurden.

3. bei der Erzeugung von Fleischabschnitten gilt, dass alle an der Formung von Partien beteiligten Tiere in ein und demselben Land geschlachtet worden sein müssen.

Zusätzlich zur Anbringung eines Identitätskennzeichens (gemäß den Hygienevorschriften) muss das Fleisch am Ende des Zerlegungsprozesses mit einem Etikett versehen sein. Diese Pflichtetikettierung muss sicherstellen, dass ein Zusammenhang zwischen der Kennzeichnung des Schlachtkörpers, des Schlachtkörperviertels oder des Fleischstücks einerseits und dem betreffenden Tier andererseits oder, wenn dies ausreicht, um die Richtigkeit der Angaben auf dem Etikett zu überprüfen, der betreffenden Tiergruppe hergestellt werden kann.

Die Etiketten (auf dem Fleisch oder der Verpackung) müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie müssen an der Oberfläche, auf der sie angebracht wurden, befestigt bleiben;
- sie dürfen keine Stoffe enthalten, die die öffentliche Gesundheit beeinträchtigen oder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändern könnten;
- sie müssen so konzipiert sein, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Zusätzlich zu den Informationen, die durch andere Rechtsvorschriften⁵ vorgeschrieben sind, muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

- Die **offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitellnummer) **ODER** Der **Referenzcode**, der der **Partie** vom Zerlegebetrieb zugewiesen wurde (siehe 5.1.2.1).

Wenn das zerlegte Fleisch von einem einzelnen Tier stammt, muss der Referenzcode auf dem Etikett die offizielle Nummer des Tieres sein.

Wenn das zerlegte Fleisch von mehreren Tieren oder von vorgeschrittenen Teilstücken von mehreren Tieren stammt, wird vom Zerlegebetrieb eine eindeutige Nummer vergeben.

- **Das Geburtsland**
- **Die Mastländer**
- **Das Land der Schlachtung**

Wenn das Land für alle 3 Fälle gleich ist, kann die Angabe wie folgt gemacht werden:
„Herkunft: (Name des Landes)“.

Wenn es sich um Schlachtnebenerzeugnisse handelt: „Geboren/aufgezüchtet in:
(Liste der Länder, in denen die betreffenden Tiere geboren/aufgezüchtet wurden)“.

- Der Schlachtort. Folgender Vermerk ist anzubringen: **„Geschlachtet in: (Land) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“**.

Für **vorverpackte Fleischteilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse** gilt jedoch Folgendes:

- Für eine Partie vorverpackter Fleischteilstücke:
„Gruppe von Tieren, die geschlachtet wurden in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Schlachthofs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betroffenen Schlachthöfe)“
- Für Schlachtnebenerzeugnisse: **„Geschlachtet in: (Land)“**.

⁵ Z. B. muss ein Etikett, das auf einem Fleischteilstück angebracht wird, das nicht für den direkten Verkauf an den Endverbraucher bestimmt ist, einen roten Streifen aufweisen, wenn die Wirbelsäule entfernt werden muss (VO (EG) Nr. 999/2001), da in diesem Fall die Wirbelsäule als spezifiziertes Risikomaterial gilt. **Dieses Fleisch darf auf keinen Fall direkt an den Endverbraucher verkauft werden.**

- Der Ort, an dem der Schlachtkörper (oder ein Teil davon) oder die Gruppe von Schlachtkörpern zerlegt wurde. Folgender Vermerk ist anzubringen: **„Zerlegt in: (Land) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“**.

Für **vorverpackte Fleischteilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse** gilt jedoch Folgendes:

- Für eine Partie vorverpackter Fleischteilstücke:
„Partie Fleisch, die zerlegt wurde in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Zerlegebetriebs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betreffenden Zerlegebetriebe)“.
- Für Schlachtnebenerzeugnisse:
„Hergestellt in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Betriebs)“.

Bemerkungen

1. Die Namen der Länder sollten **vollständig** ausgeschrieben sein. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B. ISO-Codes) ist nicht zulässig.

2. Wenn das Fleisch von einem Tier stammt, das für maximal 30 Tage im Geburts- oder Schlachtland aufgezüchtet wurde, ist die Angabe dieser Länder als Mastland nicht erforderlich, sofern dieses Tier seit mehr als 30 Tagen in einem anderen Land aufgezüchtet wurde.

3. Bei Fleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt wurden und für die keine Angaben zum Geburtsort und/oder vom Aufzuchtort außer dem letzten Aufzuchtort vorliegen, wird die Angabe des Geburtsortes und/oder des Aufzuchtortes durch folgende Angaben ersetzt: „* (Lebend in die EU eingeführt)“ oder „* (Lebend eingeführt aus (Name des Drittlandes))“.

4. Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das die oben beschriebenen Informationen nicht vollständig verfügbar sind, ist mit einem Etikett mit den folgenden Angaben zu versehen: „Herkunft: Nicht-EU“ und „Schlachtort: (Name des Drittlandes)“.

6. **Wenn die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich** ist, sind die Schlachtkörper oder Teilstücke von Schlachtkörpern, die die Wirbelsäule enthalten, mit einer **roten Linie zu kennzeichnen, die auf dem Etikett zur Rückverfolgbarkeit deutlich sichtbar ist**, da in diesem Fall die Wirbelsäule als spezifiziertes Risikomaterial gilt. **Dieses Fleisch darf niemals für den direkten Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sein.**

7. Spezifische Angaben über die Anzahl der Schlachtkörper oder Teile von Schlachtkörpern, aus denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und die Anzahl, bei denen dies nicht erforderlich ist, sind in dem dem Fleisch beizufügenden **Handelsdokument** zu machen.

8. Hinweis: Wenn es sich bei der Wirbelsäule um spezifiziertes Risikomaterial handelt, darf es nur **in einem zugelassenen Zerlegebetrieb oder in der Betriebsstätte eines Metzgers mit einer besonderen Genehmigung** zur Entfernung der Wirbelsäule entfernt werden. **Im Hotel- und Gaststättengewerbe, wo keine Art von spezifiziertem Risikomaterial vorhanden ist, ist die Entfernung dieser Wirbelsäule nicht zulässig.**

5.1.2.2 Registrierungssystem

Das Registrierungssystem des Zerlegebetriebs muss jederzeit den schnellen und einfachen Zugang zu allen nachfolgenden Informationen ermöglichen:

- Die Herkunft des angelieferten Fleisches (Rohmaterial);
- Den Bestimmungsort des abgelieferten Fleisches (Enderzeugnis);
- Den Zusammenhang zwischen dem⁶ angelieferten Fleisch und dem abgelieferten Fleisch.

Daher sollte das System, das computergestützt sein kann, mindestens folgende Informationen enthalten:

1. SYSTEM „EINGANG“ (für Rohstoffe):

- das **Eingangsdatum**;
- die **amtliche Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer) oder den **Referenzcode des Fleisches** (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Eingang im Zerlegebetrieb angegeben ist);
- die **Art** des Produkts (z. B. Schlachtkörper, Vorder-, Hinterviertel...);
- das **Gewicht**;
- die **Herkunft**: Daten aus dem letzten Betrieb, in dem sich das Fleisch befand (Name, Anschrift).

2. SYSTEM „AUSGANG“ (für die Enderzeugnisse):

- das **Datum des Ausgangs**;
- die **offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder der **Referenzcode** des Fleisches (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Verlassen des Zerlegebetriebs angegeben ist);
- die **Art** des Produkts (z. B. Hals...);
- das **Gewicht**;
- den **Bestimmungsort**: Angaben zum Betrieb, der das Fleisch erhält (Name, Anschrift).

5.1.3 Anwendung in Betrieben, die Hackfleisch herstellen

5.1.3.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

In Betrieben, die Hackfleisch herstellen, muss der Betreiber sicherstellen, dass das gesamte Rindfleisch jederzeit identifiziert werden kann.

Es liegt daher in seiner Verantwortung, dafür zu sorgen, dass:

- das in seinem Betrieb eintreffende Rindfleisch korrekt gekennzeichnet ist;
- jedes Etikett auf dem eintreffenden Fleisch solange unversehrt bleibt, bis das Hackfleisch hergestellt wird. Die Etiketten dürfen erst kurz vor der Herstellung des Hackfleisches entfernt werden;
- er entwickelt ein System, mit dem die Identifikationsdaten während des gesamten Herstellungsverfahrens gespeichert werden.

Nach der Verpackung des Hackfleisches muss ein Etikett auf der Verpackung angebracht werden.

⁶ Königlicher Erlass vom 14.11.2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette: Artikel 6 § 3 und Verordnung (EG) Nr. 1825/2000: Artikel 1.

Dieses Etikett, wo immer es angebracht ist (auf der Umhüllung oder der Verpackung):

- darf sich nicht von der Oberfläche lösen, auf der es angebracht wird;
- darf keine Stoffe enthalten, die die öffentliche Gesundheit beeinträchtigen oder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändern könnten;
- es muss so konzipiert sein, dass es nicht wiederverwendet werden kann;

Pflichtangaben:

Neben allen Informationen, die von anderen belgischen oder europäischen Rechtsvorschriften verlangt werden, muss dieses Etikett auch folgende Angaben enthalten:

- **entweder die offizielle Nummer des Tieres** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer), die zur Herstellung des Hackfleisches verwendet wurde (bei Hackfleisch von einem einzigen Rind);
-
- **oder den Referenzcode der Charge;**
Hinweis: Sammelchargen müssen folgendem „Prinzip“ gehorchen.
- **das Schlachtland** der Tiere, aus dem dieses Hackfleisch hergestellt wurde;
- das Land, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, wie folgt ausgedrückt: **„hergestellt in (Name des Landes, in dem dieses Fleisch zerkleinert wurde)“**

Wenn das Fleisch in verschiedenen Ländern zerkleinert wurde, müssen alle Länder angegeben werden.

Wenn sich die Geburts- und Mastländer von dem Land unterscheiden, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, sollte folgender Hinweis hinzugefügt werden: **„Herkunft: (Name des Landes oder der Länder, in denen die Tiere geboren und gemästet wurden)“**.

Hinweis: Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das die oben beschriebenen Informationen nicht verfügbar sind, ist mit einem Etikett mit den folgenden Angaben zu versehen: „Herkunft: Nicht-EU“ und „Geschlachtet in: (Name des Drittlandes)“.

Es ist nicht gestattet, ISO-Codes zur Angabe der Länder zu verwenden; der **Name des Landes muss auf den Etiketten vollständig angegeben werden.**

Optionale Angaben:

Der Betreiber kann zudem auf dem Etikett folgende Angaben machen:

- **das Geburtsland** der Tiere, aus denen dieses Hackfleisch hergestellt wurde;
- **das Mastland** der Tiere, aus denen dieses Hackfleisch hergestellt wurde;
- die Angabe des Schlachtortes, mit folgender Angabe:
„Geschlachtet in: (Land) (Nummer des zugelassenen Schlachthofs)“;
- die Angabe des Zerlegeortes, mit folgender Angabe:
„Zerlegt in: (Land) (Nummer des zugelassenen Zerlegebetriebs)“;
Wurde das Fleisch in mehreren aufeinanderfolgenden Zerlegebetrieben zerlegt, so müssen alle Länder und die Zulassungsnummern aller Zerlegebetriebe angegeben werden;
- das **Datum** der Herstellung des Hackfleisches;

Bei der Zusammensetzung der Chargen von Hackfleisch hat der Betreiber folgenden Grundsatz zu beachten: **Alle Fleischstücke, die die Zusammensetzung einer Charge Hackfleisch bilden, müssen den gleichen Hintergrund „Hackfleisch“ haben, d. h. von Tieren stammen, die im GLEICHEN LAND geschlachtet wurden.**

Hinweis: Wenn der Betreiber auf dem Etikett die optionale Angabe „Geschlachtet in: (Land) (Nummer des zugelassenen Schlachthofs)“ machen möchte, müssen die Fleischstücke, aus denen sich die Charge Hackfleisch zusammensetzt, zudem von Rindern stammen, die **im gleichen Schlachthof** geschlachtet wurden.

Wenn der Betreiber auf dem Etikett die optionale Angabe „Zerlegt in: (Land) (Nummer des zugelassenen Zerlegebetriebs)“ machen möchte, dürfen zudem die Fleischstücke, aus denen sich die Charge Hackfleisch zusammensetzt, in **nicht mehr als drei** Betrieben vorgeschritten worden sein.

Die Angaben auf dem Etikett, mit dem eine Charge Hackfleisch gekennzeichnet wird, beziehen sich somit auf das gesamte Fleisch derselben Charge.

Die Herstellung von Hackfleisch aus Rindfleisch eröffnet vier Möglichkeiten zur Bildung von Chargen

1. Das Hackfleisch stammt von einem einzigen Tier.

In diesem Fall muss der Referenzcode auf dem Etikett die offizielle Nummer des Tieres sein (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer).

2. Das Hackfleisch stammt aus Fleischstücken mehrerer Tiere.

Eine Charge kann aus Fleisch von mehreren Tieren stammen, sofern:

- das Fleisch die oben angeführten Bedingungen erfüllt;
- das Fleisch zur gleichen Zeit zerlegt wird.

Die Größe einer Charge darf daher auf keinen Fall die Produktion eines Tages überschreiten.

Bei dem Referenzcode auf dem Etikett, welches die Charge identifiziert, handelt es sich um eine vom Hackfleischerzeuger vergebene **eindeutige Nummer**.

3. Das Hackfleisch stammt von vorgeschrittenen Stücken mehrerer Tiere.

Der Betreiber kann mehrere Chargen Hackfleisch mit gleichem Hintergrund (d. h. von Tieren, die im GLEICHEN LAND geschlachtet wurden) in einer neuen Charge zusammenstellen, um sie weiter zu verkleinern.

Bei dem Referenzcode auf dem Etikett, welches die Charge identifiziert, handelt es sich um eine vom Hackfleischerzeuger vergebene **eindeutige Nummer**.

4. Das Hackfleisch wird aus Fleisch verschiedener Tierarten hergestellt.

Handelt es sich bei dem Produkt um eine Mischung aus frischem Fleisch verschiedener Tierarten (z. B. Schwein - Kalb), ist eine spezifische Etikettierung von Rindfleisch nur dann vorgeschrieben, **wenn der Anteil des Rindfleischs bei über 50 % liegt.**

Bei dem Referenzcode auf dem Etikett, welches die Charge identifiziert, handelt es sich um eine vom Hackfleischerzeuger vergebene **eindeutige Nummer**.

Der Betreiber muss über sein Registrierungssystem jederzeit und für jede Charge entweder die offiziellen Nummern der Rinder oder die Referenzcodes des zerlegten Fleisches, aus dem sich die Charge zusammensetzt, finden können.

5.1.3.2 Registrierungssystem

Der Betrieb muss über ein Registrierungssystem verfügen, das es jederzeit ermöglicht:

- die Herkunft des Fleisches, das in den Betrieb gelangt, zu ermitteln;
- den Bestimmungsort für das gesamte Hackfleisch zu ermitteln, das den Betrieb verlässt;
- den Zusammenhang zwischen diesem angelieferten Fleisch und dem abgelieferten Hackfleisch herzustellen.

1. SYSTEM „EINGANG“:

Im Registrierungssystem ist anzugeben:

- entweder die **offizielle Nummer** des Rindes (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder **der Referenzcode**, der durch den Herkunftsbetrieb vergeben wird (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Eingang im Betrieb steht);
- das **Gewicht**;
- **das Datum des Eingangs** im Betrieb;
- die **genaue Herkunft** des Fleischstücks oder der Charge (d. h. Angaben zum letzten Betrieb, in dem die Erzeugnisse aufbewahrt wurden: Name, Anschrift).

2. SYSTEM „AUSGANG“:

Im Registrierungssystem ist zudem Folgendes anzugeben:

- der **Referenzcode**, dem die Charge zugeordnet ist, die den Betrieb verlässt (er wird beim Verlassen des Betriebs auf dem Etikett auf der Verpackung des Hackfleisches angebracht);
- das **Datum des Ausgangs**;
- das **Gewicht** der Charge;
- der **genaue Bestimmungsort** (d. h. Angaben zum Lieferort der Erzeugnisse: Name, Anschrift).

Das Registrierungssystem, das computergestützt sein kann, muss so eingerichtet werden, dass die Daten einfach und schnell gefunden werden können.

5.1.4 Verwendung in Kühl- und Gefrierhäusern

5.1.4.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

In Kühl- oder Gefrierhäusern muss der Betreiber sicherstellen, dass das vorhandene Fleisch jederzeit identifiziert werden kann. Es liegt in seiner Verantwortung, (durch das System der Eigenkontrolle) sicherzustellen, dass das Fleisch, das in seinem Betrieb ankommt, korrekt gekennzeichnet ist.

5.1.4.2 Registrierungssystem

Jedes Kühl- und Gefrierhaus muss über Systeme oder Verfahren verfügen, um die erhaltenen Informationen über die nachstehend aufgeführten Produkte zu erfassen und den Zusammenhang zwischen den angelieferten Produkten und den abgelieferten Produkten herzustellen.

1. SYSTEM „EINGANG“:

Es muss mindestens die folgenden Informationen enthalten:

- **Datum** des Eingangs;
- entweder die **offizielle Nummer** des Rindes (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder den **Referenzcode** des Fleisches (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Verlassen des Betriebs angegeben ist);
- das **Gewicht**;
- die **Art** der Fleischstücke und **die Tierart**;
- die **Herkunft** (d. h. Angaben zum letzten Betrieb, in dem die Erzeugnisse aufbewahrt wurden: Name, Anschrift).

2. SYSTEM „AUSGANG“

Dieses sollte mindestens folgende Angaben beinhalten:

- das **Datum** des Ausgangs;
- oder **die offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder den **Referenzcode des Fleisches** (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Verlassen des Betriebs angegeben ist);
- das **Gewicht**;
- die **Art** der Fleischstücke und **die Tierart**;
- den **Bestimmungsort** (d. h. Angaben zum Lieferort der Erzeugnisse: Name, Anschrift).

Das Registrierungssystem, das computergestützt sein kann, muss so eingerichtet werden, dass die Daten einfach und schnell gefunden werden können.

In für das Umpacken zugelassenen Betrieben

Der Betreiber eines Kühl- und Gefrierhauses, das Rindfleisch umverpackt, muss ein System entwickeln, das alle Identifizierungsdaten für das Fleisch während des Umpackens speichert.

Er muss sicherstellen, dass jede neue Verpackung ein Etikett trägt, das alle Angaben über die Rückverfolgbarkeit von den ursprünglich angebrachten Etiketten übernimmt.

5.1.5 Verwendung im Einzelhandel

5.1.5.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

Beim Metzger und Einzelhändler muss der Betreiber dafür sorgen, dass das gesamte Rindfleisch in seinem Betrieb jederzeit identifiziert werden kann.

Es liegt in seiner Verantwortung, (durch das System der Eigenkontrolle) sicherzustellen, dass das Fleisch, das in seinem Betrieb ankommt, korrekt gekennzeichnet ist.

Die Etiketten auf dem Rindfleisch müssen bis zum Zerlegen oder Herstellen von Hackfleisch unversehrt bleiben; Die Etiketten dürfen erst kurz vor dem Zerlegen oder Hacken entfernt werden.

Der Einzelhändler muss über ein System verfügen, mit dem alle Identifizierungsdaten des Rindfleisches während der Zerlegung oder Herstellung von Hackfleisch gespeichert werden können.

Spezifische Angaben über die Anzahl der Schlachtkörper oder Teile von Schlachtkörpern, aus denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und die Anzahl, bei denen dies nicht erforderlich ist, sind beim Eingang in der Metzgerei in dem dem Fleisch beigefügten Handelsdokument zu machen. Hinweis: Wenn es sich bei der Wirbelsäule um spezifiziertes Risikomaterial handelt, darf es nur in einem zugelassenen Zerlegebetrieb oder in der Betriebsstätte eines Metzgers mit einer besonderen Genehmigung zur Entfernung von spezifiziertem Risikomaterial entfernt werden. **Dies ist im Gastronomiegewerbe nicht zulässig, wo keine Art von spezifiziertem Risikomaterial vorhanden sein darf.**

Die Metzgereien müssen die Handelsdokumente mindestens ein Jahr lang aufbewahren.

Beim Verkauf von **vorverpacktem** Rindfleisch an andere Betreiber (ein Etikett ist bei B2B-Lieferungen immer obligatorisch) oder an den Endverbraucher muss der Metzger die folgenden Angaben auf dem **Etikett** der Umhüllung machen.

Neben allen allgemeinen Angaben, die von anderen belgischen oder europäischen Rechtsvorschriften verlangt werden, muss dieses Etikett auch die Informationen zur Rückverfolgbarkeit enthalten, wie sie auf dem Etikett für vorverpacktes Fleisch für den Endverbraucher vorhanden sind (siehe unten).

Wurde das Fleisch in der Metzgerei selbst zerlegt, so muss auf dem Etikett „Zerlegt in“ gefolgt von der Zulassungsnummer (AER-Nr.) oder der Niederlassungseinheitsnummer (VEN-Nr.) oder dem Namen und der Anschrift des Metzgers“ stehen.

Auch wenn ein Metzger größere Stücke aus einem Zerlegebetrieb in kleinere Stücke zerlegt, muss auf dem Etikett „Zerlegt in“, gefolgt von der AER- oder VEN-Nummer oder dem Namen und der Anschrift des Metzgers angegeben werden.

Zur Chargenbildung siehe „Prinzip der Chargenbildung“ für vorverpacktes Fleisch für den Endverbraucher (unter Punkt B, III. WENN DER BETREIBER MIT CHARGEN ARBEITEN MÖCHTE, MUSS ER FOLGENDE GRUNDSÄTZE ANWENDEN).

Beim direkten Verkauf von Rindfleisch an den Endverbraucher im Einzelhandel sollten die **folgenden Angaben im Geschäft oder auf dem Etikett** von vorverpacktem Rindfleisch (zusätzlich zu den allgemeinen Etikettierungsanforderungen) und dies zur Information der Kunden **deutlich sichtbar angebracht werden**.

Das Etikett:

- darf sich nicht von der Oberfläche lösen, auf der es angebracht wird;
- darf keine Stoffe enthalten, die die öffentliche Gesundheit beeinträchtigen oder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändern könnten;
- es muss so konzipiert sein, dass es nicht wiederverwendet werden kann;

I. ZERLEGTES FLEISCH

1. Vorverpacktes zerlegtes Fleisch

Wenn das zerlegte Fleisch vorverpackt ist, muss auf jeder Umhüllung ein Etikett angebracht werden.

Neben allen Informationen, die von anderen belgischen oder europäischen Rechtsvorschriften verlangt werden, muss dieses Etikett auch folgende Angaben enthalten:

- **entweder die offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- **oder den Referenzcode, welcher der Charge vom Betreiber zugewiesen wurde;**
Achtung: Sammelchargen müssen folgendem „Prinzip“ gehorchen.
- **das Geburtsland;**
- **die Mastländer;**
- **das Land der Schlachtung;**
*Wenn das Land für alle 3 Fälle gleich ist, kann die Angabe wie folgt gemacht werden:
„Herkunft: (Name des Landes)“.*
- Die Angabe des Schlachtortes, mit folgender Angabe:
„Geschlachtet in: (Land) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“;

Bei einer Partie vorverpackter Fleischteilstücke ist dies folgendermaßen anzugeben:
„Gruppe von Tieren, die geschlachtet wurden in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Schlachthofs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betroffenen Schlachthöfe)“.

- die Angabe des Zerlegeortes, mit folgender Angabe:
„Zerlegt in: (Land) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs) oder AER-Nr. oder VEN-Nr. oder Name und Anschrift des Metzgers“

Wurde das Fleisch in maximal 3 Zerlegebetrieben zerlegt, müssen alle Länder und die Zulassungsnummern aller Zerlegebetriebe angegeben werden;

Bei einer Partie vorverpackter Fleischteilstücke:

„Partie Fleisch, zerlegt in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Zerlegebetriebs oder AER-Nr. / VEN-Nr. / Name und Anschrift des betreffenden Metzgers oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betroffenen Zerlegebetriebe)“;

Wenn es sich um Schlachtnebenerzeugnisse handelt:

„Hergestellt in: (Land) (Zulassungsnummer des betreffenden Betriebs)“.

Es ist nicht gestattet, ISO-Codes zur Angabe der Länder zu verwenden; der Name des Landes muss auf den Etiketten **vollständig** angegeben werden.

*Hinweis: Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das die oben beschriebenen Informationen nicht verfügbar sind, ist mit einem Etikett mit den folgenden Angaben zu versehen:
„Herkunft: Nicht-EU“ und „Geschlachtet in: (Name des Drittlandes)“.*

Bei Fleisch von lebenden Tieren, für die keine Angaben über das Geburts- und/oder Mastgebiet vorliegen, kann dieser Eintrag durch „Lebend in die EU eingeführt“ oder „Lebend aus (Name des Drittlandes) ausgeführt“ ersetzt werden.

2. Nicht vorverpackte Fleischteilstücke

Die folgenden Informationen sind in **schriftlicher Form** vorzulegen **und müssen** für den Verbraucher am Verkaufsort **deutlich sichtbar sein**.

- **entweder die offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- **oder der Referenzcode, der der Charge vom Betreiber zugewiesen wurde;**
Achtung: Sammelchargen müssen dem weiter unten erläuterten „Prinzipien“ gehorchen.
- **das Geburtsland (die Geburtsländer);**
- **das Land oder die Länder, in dem (denen) die Tiere, aus denen das Fleisch stammt, aufgezüchtet wurden;**
- **das Land oder die Länder der Schlachtung;**
- **das Land oder die Länder, in dem (denen) die Schlachtkörper zerlegt wurden.**

Nicht vorverpackte Fleischteilstücke von Tieren, die in verschiedenen Ländern geboren und/oder aufgezüchtet und/oder geschlachtet wurden, sind beim Angebot zum Verkauf an den Endverbraucher deutlich voneinander zu trennen. **Die zu übermittelnden Informationen sind in der Nähe des Fleisches anzubringen**, sodass der Endverbraucher leicht zwischen Fleisch unterschiedlicher Herkunft unterscheiden kann.

Im Falle von nicht vorverpackten Fleischteilstücken, die dem Endverbraucher zusammen zum Verkauf angeboten werden, muss der Betreiber jeden Tag die Zulassungsnummern der Schlachthöfe, in denen die Tiere geschlachtet wurden, und der Zerlegebetriebe, in denen die Schlachtkörper zerlegt wurden, unter Angabe des Datums dieses Tages registrieren. Diese Informationen müssen dem Endverbraucher auf Ersuchen mitgeteilt werden.

II. HACKFLEISCH

Handelt es sich bei dem Produkt um eine Mischung aus frischem Fleisch verschiedener Tierarten (z. B. Schwein - Kalb), ist eine spezifische Etikettierung von Rindfleisch nur dann vorgeschrieben, **wenn der Anteil des Rindfleisches bei über 50 % liegt**.

1. Vorverpackte Fleischteilstücke

Wenn Hackfleisch vorverpackt ist, muss auf jeder Verpackung ein Etikett angebracht werden.

Pflichtangaben:

Neben allen Informationen, die von anderen belgischen oder europäischen Rechtsvorschriften verlangt werden, muss dieses Etikett auch folgende Angaben enthalten:

- **entweder die offizielle Nummer des Tieres** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer), das zur Herstellung des Hackfleisches verwendet wurde (bei Hackfleisch von einem einzigen Rind);
- **oder einen** vom Betreiber angegebenen **Referenzcode** (wenn das Hackfleisch von mehr als einem Tier stammt);
Achtung: Sammelchargen müssen folgendem „Prinzip“ gehorchen.

- **Das Schlachtland** der Tiere, aus dem dieses Hackfleisch hergestellt wurde;
- das Land, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, wie folgt ausgedrückt: **„Hergestellt in (Name des Landes, in dem dieses Fleisch zerkleinert wurde)“**.

Wenn das Fleisch in verschiedenen Ländern zerkleinert wurde, müssen alle Länder angegeben werden.

- Wenn sich die Geburts- und Mastländer von dem Land unterscheiden, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, sollte folgender Hinweis hinzugefügt werden:
„Herkunft: (Name des Landes oder der Länder, in denen die Tiere geboren und gemästet wurden)“.

Hinweis: Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das die oben beschriebenen Informationen nicht verfügbar sind, ist mit einem Etikett mit den folgenden Angaben zu versehen: „Herkunft: Nicht-EU“ und „Geschlachtet in: (Name des Drittlandes)“.

Bei Fleisch von in die EU eingeführten lebenden Tieren, für die keine Angaben über das Geburts- und/oder Aufzuchtgebiet vorliegen, kann dieser Eintrag durch „Lebend in die EU eingeführt“ oder „Lebend aus (Name des Drittlandes) ausgeführt“ ersetzt werden.

Optionale Angaben:

Der Betreiber **kann** zudem auf dem Etikett folgende Angaben machen:

- die Angabe des Schlachtortes, mit folgender Angabe:
„Geschlachtet in: (Land) + (Nummer des zugelassenen Schlachthofs)“;
- die Angabe des Zerlegeortes, mit folgender Angabe:
„Zerlegt in: (Land) + (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs oder AER-Nr. oder VEN-Nr. oder Name und Anschrift des Metzgers)“;

wurde das Fleisch in mehreren aufeinanderfolgenden Zerlegebetrieben zerlegt, müssen alle Länder und die Zulassungsnummern aller Zerlegebetriebe angegeben werden;

- das **Datum** der Herstellung des Hackfleischs;
- **das Geburtsland** der Tiere, aus denen dieses Hackfleisch hergestellt wurde;
- **die Mastländer** der Tiere, aus denen dieses Hackfleisch hergestellt wurde.

Es ist nicht gestattet, ISO-Codes zur Angabe der Länder zu verwenden; **der Name des Landes muss auf den Etiketten vollständig angegeben werden.**

2. Nicht verpacktes Hackfleisch

Dieselben Informationen sind in **schriftlicher Form** vorzulegen **und müssen** für den Endverbraucher an der **Verkaufsstelle deutlich sichtbar sein**. Der Betreiber stellt sicher, dass der Endverbraucher jederzeit den Zusammenhang zwischen der Fleischauslage und den bereitgestellten Informationen erkennen kann.

Wenn Fleisch von verschiedenen Rindern zusammengeführt wird, müssen die oben genannten Informationen auch auf dem Etikett erscheinen oder im Geschäft deutlich sichtbar sein.

III. WENN DER BETREIBER MIT CHARGEN ARBEITEN MÖCHTE, MUSS ER FOLGENDE GRUNDSÄTZE ANWENDEN:

1. Grundsatz für Fleischteilstücke

Alle Fleischstücke, die eine Charge Fleischteilstücke bilden, müssen den gleichen Hintergrund „Fleischteilstücke“ aufweisen, d. h.:

- von Tieren stammen, die:
 - im selben Land geboren wurden;
 - im selben Land (in denselben Ländern) aufgezüchtet wurden,
 - in maximal 3 verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet wurden,
- Im Falle von bereits zerlegtem Fleisch in maximal 3 Betrieben zerlegt worden sein.

2. Grundsatz für Hackfleisch

Alle Fleischstücke, die die Zusammensetzung einer Charge Hackfleisch bilden, müssen den gleichen Hintergrund „Hackfleisch“ aufweisen, d. h. von Tieren stammen, die **im GLEICHEN LAND geschlachtet wurden**.

Hinweis: Wenn der Betreiber auf dem Etikett die optionale Angabe „Geschlachtet in: (Land + Zulassungsnummer Schlachthof)“ machen möchte, müssen die Fleischstücke, aus denen sich die Charge Hackfleisch zusammensetzt, zudem von Rindern stammen, die im selben Schlachthof geschlachtet wurden.

Wenn der Betreiber auf dem Etikett die optionale Angabe „Zerlegt in: (Land + Zulassungsnummer Zerlegebetrieb oder AER- oder VEN-Nr. oder Name und Anschrift des Metzgers)“ machen möchte, müssen die Fleischstücke, aus denen sich die Charge Hackfleisch zusammensetzt, ebenfalls im (in den) selben Betrieb(en) zerlegt worden sein.

Beim Zerlegen von Fleisch und der Herstellung von Hackfleisch ergeben sich drei Möglichkeiten der Chargenbildung

1. Das zerlegte oder gehackte Fleisch stammt von einem einzigen Tier.

Falls eine Charge von einem einzigen Tier stammt, muss der Referenzcode auf dem Etikett die offizielle Nummer des Rindes sein (bei belgischen Rindern: die Sanitellnummer).

2. Das zerlegte oder gehackte Fleisch stammt von Schlachtkörpern mehrerer Tiere.

Eine Charge kann aus Fleisch von mehreren Tieren stammen, sofern:

- das Fleisch die oben angeführten Grundsätze der Chargenbildung erfüllt;
- das Fleisch zur gleichen Zeit zerlegt wird oder das Hacken zur gleichen Zeit stattfindet.

Die Größe einer Charge darf daher auf keinen Fall die Produktion eines Tages überschreiten.

Bei nicht vorverpacktem, zerlegtem Rindfleisch, das dem Endverbraucher zum Verkauf angeboten wird, darf dagegen die Menge die Tagesproduktion überschreiten.

Bei dem Referenzcode auf dem Etikett, welches die Charge identifiziert, handelt es sich um eine vom Betreiber vergebene **eindeutige Nummer**. Der Betreiber muss in der Lage sein, jederzeit und für jede Charge die offiziellen Nummern der in der Charge verarbeiteten Rinder aufzufinden.

3. Das zerlegte oder gehackte Fleisch stammt von vorgeschrittenen Stücken oder bereits gehacktem Fleisch von mehreren Tieren mit gleichem Hintergrund.

Der Betreiber kann mehrere Chargen zu einer neuen Charge zusammenfassen, wenn das sie bildende Fleisch die oben genannten Grundsätze der Chargenbildung erfüllt und weiter zerlegt oder gehackt wird. Der Betreiber weist dieser neuen Charge einen neuen Referenzcode (eine eindeutige Nummer) zu. Anhand des neuen Referenzcodes können die ursprünglichen Chargen über das Registrierungssystem identifiziert werden.

5.1.5.2 Registrierungssystem

Das Registrierungssystem, das computergestützt sein kann, muss so eingerichtet werden, dass die Daten einfach und schnell gefunden werden können.

Der Einzelhandel muss über ein Registrierungssystem verfügen, das es ermöglicht, die **Herkunft des im Betrieb eingehenden Fleisches jederzeit zu ermitteln**.

Daher wird das Register folgende Angaben enthalten:

- das **Datum** des Eingangs;
- entweder die **offizielle Nummer** des Rindes (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder den **Referenzcode**, der durch den Herkunftsbetrieb vergeben wird (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Eingang im Betrieb steht);
- die **Art** des Teilstücks;
- das **Gewicht**;
- die **genaue Herkunft** des Fleischstücks oder der Charge (d. h. Angaben zum letzten Betrieb, in dem die Erzeugnisse aufbewahrt wurden).
- Für frisches Rindfleisch, an dem noch Teile der Wirbelsäule befestigt sind:
 - die Anzahl der Schlachtkörper oder Teile von Schlachtkörpern, aus denen die Wirbelsäule entfernt werden muss;
 - die Anzahl der Schlachtkörper oder Teile von Schlachtkörpern, bei denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss.

Hinweis: Wenn es sich bei der Wirbelsäule um spezifiziertes Risikomaterial handelt, darf sie nur in einem zugelassenen Zerlegebetrieb oder in der Betriebsstätte eines Metzgers mit einer besonderen Genehmigung zur Entfernung von spezifiziertem Risikomaterial entfernt werden. Im Hotel- und Gaststättengewerbe, **wo keine Art von spezifiziertem Risikomaterial vorhanden sein darf**, ist dies nicht zulässig.

Ferner muss der Einzelhandel für den Verkauf von Rindfleisch an andere Betreiber (B2B) ein **Ausgangsregister** führen. Dieses sollte mindestens folgende Angaben beinhalten:

- das **Datum** des Ausgangs;
- **die offizielle Nummer des Rindes** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer);
- oder den **Referenzcode des Fleisches** (je nachdem, was auf dem Etikett auf dem Fleisch oder auf der Verpackung beim Verlassen des Betriebs angegeben ist);
- das **Gewicht**;
- die **Art** der Fleischstücke und **die Tierart**;
- den **Bestimmungsort** (d. h. Angaben zum Lieferort der Erzeugnisse: Name, Anschrift).

5.2 Anwendung von Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Das **Fleisch von Rindern im Alter von höchstens 12 Monaten** unterliegt neben den Verpflichtungen der Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und (EG) Nr. 1825/2000, die im Wesentlichen die Rückverfolgbarkeit betreffen, den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Ziel dieser Verordnung ist es, dem Endverbraucher korrekte Informationen über die Art des Fleisches (Handelsnormen, wirtschaftliche Natur) zu geben.

Achtung: Für die Zwecke dieser Verordnungen weicht die Definition von „Fleisch“ von derjenigen in den Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und 1825/2000 ab. Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Fleisch“ ganze Schlachtkörper, entbeintes oder nicht entbeintes Fleisch **sowie** abgetrennte oder nicht abgetrennte **Schlachtnebenerzeugnisse**, frisch, gefroren oder tiefgefroren, mit oder ohne Umhüllung oder Verpackung, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und von weniger als 12 Monate alten Rindern stammen.

In der Praxis muss diese Kennzeichnung daher auch auf **Schlachtabfälle** angewendet werden.

Zum Zeitpunkt der Schlachtung stufen die Marktteilnehmer unter Aufsicht der zuständigen Behörde **alle weniger als 12 Monate alten Rinder** in eine der beiden folgenden Kategorien ein:

A) *Kategorie V*: Rinder im Alter von weniger als 8 Monaten

Kennbuchstabe: V;

B) *Kategorie Z*: Rinder im Alter von mindestens 8 Monaten, aber weniger als 12 Monaten

Kennbuchstabe: Z.

Diese Einstufung erfolgt auf der Grundlage des den Rindern beigefügten Passes oder, in Ermangelung dessen, auf der Grundlage der Daten in der elektronischen Datenbank im Sinne von Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates.

Das **Fleisch** von weniger als 12 Monate alten Rindern darf in den verschiedenen Mitgliedstaaten nur unter der (den) folgenden Verkehrsbezeichnung(en) vermarktet werden, die für jeden Mitgliedstaat festgelegt ist (sind).

In Belgien gelten folgende Verkehrsbezeichnungen:

- für Fleisch von Rindern, die weniger als acht Monate alt sind (Kennbuchstabe: V): veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch;
- für Fleisch von Rindern, die mindestens 8 Monate, aber weniger als 12 Monate alt sind (Kennbuchstabe: Z): jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

Die Verkehrsbezeichnung kann durch die Angabe des Namens oder der Bezeichnung des betreffenden Fleischstücks oder des betreffenden Schlachtnebenerzeugnisses ergänzt werden.

Die Verkehrsbezeichnungen für die Kategorie V und eventuelle neue Namen, die sich aus diesen Verkehrsbezeichnungen ergeben, dürfen nur verwendet werden, wenn alle Anforderungen für die Kategorie V in Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

5.2.1 Erkennungssystem (Etikettierung)

Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und der Artikel 13, 14 und 15 der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 kennzeichnen die Marktteilnehmer auf jeder Produktions- und Vermarktungsstufe das Fleisch von Rindern im Alter von höchstens zwölf Monaten mit folgenden Angaben:

- a) der Verkehrsbezeichnung gemäß Punkt 5.2;
- b) dem Alter der Tiere bei der Schlachtung anhand der Angabe
 - „Alter bei der Schlachtung: bis zu 8 Monate“;
 - „Alter bei der Schlachtung: 8 bis 12 Monate“.

Abweichend von Punkt b) können die Marktteilnehmer die Angabe des Schlachalters durch die Angabe der Kategorie(n) „Kategorie V“ oder „Kategorie Z“ **in den Phasen vor der Präsentation beim Endverbraucher (d. h. kein V oder Z auf Einzelhandelsebene)** ergänzen.

Achtung: In den Schlachthöfen muss der Kennbuchstabe unmittelbar nach der Schlachtung an der Außenseite des Schlachtkörpers mit einem Etikett oder einem Stempel angebracht werden. Die Etiketten müssen eine Größe von mindestens 50 cm² aufweisen und der Kennbuchstabe muss deutlich und gut lesbar auf dem Etikett angebracht sein.

Wird ein Stempel verwendet, muss die Höhe des Kennbuchstabes mindestens 2 Zentimeter betragen. Der Kennbuchstabe wird mit unauslöschlicher Tinte (E155 braun HT) direkt auf das Fleisch aufgebracht.

Die Etiketten oder Stempel müssen auf dem vorderen und hinteren Teil angebracht werden und müssen sofort sichtbar und gut lesbar sein, damit sie von der Kontrollstelle leicht überprüft werden können. Für weitere Fleischteilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse ist keine besondere Position vorgeschrieben.

Im Gegensatz zu der in den Verordnungen (EG) Nr. 1760/2000 und (EG) Nr. 1825/2000 vorgesehenen obligatorischen Kennzeichnung muss das Etikett „Kalbfleisch/Jungrindfleisch“ auch auf Schlachtnebenerzeugnissen angebracht werden, obwohl es keine spezifische Positionsbestimmung gibt.

Das Alter der Tiere bei der Schlachtung und die Verkehrsbezeichnung müssen auf jeder Stufe der Erzeugung und Vermarktung deutlich lesbar sein und im gleichen Sichtfeld und auf dem gleichen Etikett angezeigt werden, wenn das Fleisch den Endverbraucher erreicht. Sie sollten dies daher bei der Herstellung von vorverpacktem Fleisch, das als solches für den Endverbraucher bestimmt ist, berücksichtigen.

5.2.2 Registrierungssystem

Das Registrierungssystem des Betriebs muss jederzeit den schnellen und einfachen Zugang zu allen nachfolgenden Informationen ermöglichen:

- den Zusammenhang zwischen der Kennzeichnung des Tieres, von dem das Fleisch stammt, einerseits und der Verkehrsbezeichnung, dem Schlachalter und dem Kennbuchstaben der Kategorie auf dem Fleischetikett andererseits
- den Zusammenhang zwischen dem angelieferten Tier / Fleisch und dem abgelieferten Fleisch.

Zu diesem Zweck sind folgende Angaben zu registrieren:

- a) nur in Schlachthöfen: die **Identifikationsnummer** (bei belgischen Rindern: die Sanitelnummer) und das **Geburtsdatum** des Tieres;
- b) eine **Referenznummer**, um den Zusammenhang zwischen der Kennzeichnung des Tieres, von dem das Fleisch stammt, einerseits und der Verkehrsbezeichnung, dem Schlachalter und dem Kennbuchstaben auf dem Fleischetikett der betreffenden Kategorie andererseits herzustellen;
- c) das **Datum**, an dem die Tiere und das Fleisch im Betrieb **eintreffen**
- d) das **Datum**, an dem die Tiere und das Fleisch den Betrieb **verlassen haben**
- e) nur in Zerlegebetrieben: die **Herkunft**: Name und Anschrift des letzten Betriebs, in dem das Fleisch vorhanden war.

6 Anhänge

/

7 Überblick über die Überarbeitungen

Überblick über die Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gültig ab	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	31.07.2017	Originalversion
1.1	01.09.2017	Ab dem 01.07.2017 ist es nicht mehr notwendig, die blaue Linie anzugeben.
1.2	Datum der Veröffentlichung	Anmerkungen zum Einzelhandel und 5.2.2.