



Rundschreiben über die Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch

Referenz	PCCB/S3/1460489	Datum	03.01.2023
Aktuelle Version	2.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Rückverfolgbarkeit, Etikettierung, Rindfleisch, Schlachthof, Zerlegebetrieb, Niederlassung zur Produktion von Hackfleisch, Kühlhaus, Einzelhandel		

Verfasst von	Genehmigt von
Bert Colpaert, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

Inhaltsverzeichnis

- 1. Zielsetzung 3
- 2. Anwendungsbereich 3
- 3. Referenzen 3
 - 3.1 Gesetzgebung 3
- 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen 4
- 5. Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch 7
 - 5.1. Identifizierungssystem (Etikettierung) 7
 - 5.1.1. Für alle Anbieter 7
 - 5.1.2. Schlachthöfe 8
 - 5.1.3. Zerlegebetriebe 9
 - 5.1.4. Niederlassungen, die Hackfleisch herstellen 12
 - 5.1.5. Kühlhaus | Umpackzentrum 14
 - 5.1.6. Einzelhandel 15
 - 5.1.6.1. Fleischteilstücke 16
 - 5.1.6.2. Hackfleisch 20
 - Zusammenstellung der Partie 21

5.2.	Registrierungssystem.....	22
5.2.1.	Schlachthöfe	22
5.2.2.	Zerlegebetriebe Niederlassungen, die Hackfleisch herstellen Kühlhäuser Umpackzentren.....	23
5.2.3.	Einzelhandel.....	24
6.	Alter bei der Schlachtung und Verkehrsbezeichnung des Fleisches.....	25
6.1.	Identifizierungssystem (Etikettierung).....	26
6.2.	Registrierungssystem.....	26
7.	Anhänge.....	27
8.	Übersicht der Überarbeitungen	27

1. Zielsetzung

Vorbehaltlich der allgemeinen Anforderungen betreffend die Rückverfolgbarkeit und Etikettierung sollen in dem vorliegenden Rundschreiben die spezifischen regulatorischen Anforderungen in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch erläutert werden.

2. Anwendungsbereich

Das vorliegende Rundschreiben gilt für frisches (gekühltes oder gefrorenes) Rindfleisch aller Altersgruppen (unter Einbezug der Arten *Bubalus bubalis* und *Bison bison*), einschließlich frischen Rinderhackfleischs, Fleisches des Zwerchfells (Saumfleisch) und Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen).

Handelt es sich bei dem Erzeugnis um eine Mischung aus frischem Fleisch von unterschiedlichen Tierarten (z. B.: Schwein - Rind), ist die spezifische Etikettierung für Rindfleisch nur dann Pflicht, wenn der Rindfleischanteil über 50 % liegt.

Das vorliegende Rundschreiben gilt für **alle Anbieter, die dieses Fleisch vermarkten**, einschließlich des (ambulanten) Einzelhandels.

Bemerkung: Das vorliegende Rundschreiben gilt nicht für Fleischzubereitungen (z. B.: zubereitetes Hackfleisch mit Gewürzen und anderen Zusatzstoffen) oder Fleischerzeugnisse (z. B.: Wurstbrötchen).

3. Referenzen

3.1 Gesetzgebung

[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 \(EG\) Nr. 853/2004](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

[Verordnung \(EG\) Nr. 1760/2000](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates

[Verordnung \(EG\) Nr. 1825/2000](#) der Kommission vom 25. August 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. 999/2001](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien

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

[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 14. November 2003](#) über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

[Arrêté royal du 9 juin 1999](#) relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

[Königlicher Erlass vom 20. Mai 2022](#) über die Identifizierung und Registrierung von bestimmten Huftieren, Geflügel, Kaninchen und bestimmten Vögeln

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

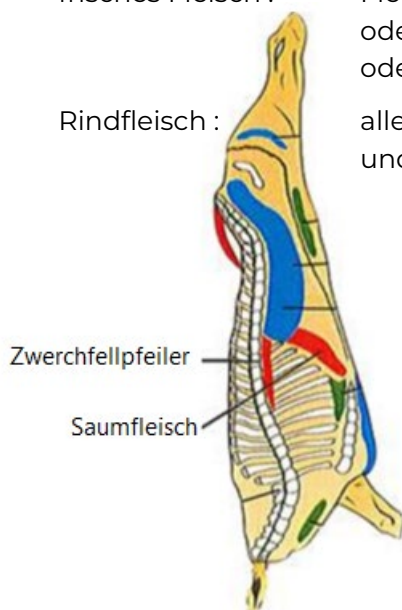
Im Rahmen des vorliegenden Rundschreibens bezeichnen die folgenden Ausdrücke:

frisches Fleisch : Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch;

Rindfleisch : alle Erzeugnisse, die unter den KN-Codes 0201, 0202, 0206 10 95 und 0206 29 91 aufgeführt sind.

Dabei handelt es sich um:

- Fleisch von Rindern, frisch, gekühlt oder gefroren;
- Rinderhackfleisch, gekühlt oder gefroren;
- Nierenzapfen (Zwerchfellpfeiler) und Saumfleisch (Zwerchfell), gekühlt oder gefroren (siehe Abbildung).



Es handelt sich nicht um Schlachtnebenerzeugnisse (Schwanz, Eingeweide usw.), ausgenommen Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch;

Wirbelsäule	Knochen der Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, die Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien und dem Rückenmark;
Hackfleisch	entbeintes, in kleine Stücke gehacktes Fleisch mit einem Salzgehalt von weniger als 1 %, das unter die KN-Codes 0201, 0202, 0206 10 95 und 0206 29 91 fällt;
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. Fleischteilstücke, die am Verkaufsort auf Wunsch des Endverbraucher oder im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf verpackt werden, fallen nicht unter diese Begriffsbestimmung;
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 Endverbraucher zugeschnitten wird;
Partie	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;
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	die Anbringung eines Etiketts an einem einzelnen Stück oder mehreren Stücken Fleisch oder an ihrer Verpackung oder im Falle nicht vorverpackter Erzeugnisse schriftliche und sichtbare geeignete Angaben für den Verbraucher am Ort des Verkaufs;
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 von Fleisch, der dieses nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

5. Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Rindfleisch

Alle Anbieter, die Rindfleisch in der Europäischen Union vermarkten, müssen ein System zur Identifizierung und Registrierung auf allen Produktions- und Verkaufsstufen anwenden.

Identifizierungssystem | Verbindung Tier <=> Fleisch

Obligatorische Etikettierung für einen möglichst transparenten Handel mit Rindfleisch. Durch diese Etikettierung muss gewährleistet werden, dass zwischen dem Fleisch zum einen und dem betreffenden Tier beziehungsweise der betreffenden Tiergruppe zum anderen eine Verbindung hergestellt werden kann.

Registrierungssystem | Verbindung IN <=> OUT

Enthält die Angaben bezüglich der Ankunft und des Abgangs der Tiere, der Schlachtkörper, der Schlachtkörperteile, des Fleisches usw., sodass die Verbindung zwischen den Ein- und Ausgängen für jede Niederlassung sichergestellt werden kann.

Als Ergänzung zu den Anforderungen auf europäischer Ebene werden auf nationaler Ebene eine Reihe zusätzlicher Anforderungen festgelegt.

Beachten Sie, dass für Fleisch von weniger als 12 Monate alten Rindern auch Anforderungen im Zusammenhang mit der Etikettierung hinsichtlich des Schlachalters der Tiere und der Verkehrsbezeichnung des Fleisches gelten (siehe Punkt 6. Alter bei der Schlachtung und Verkehrsbezeichnung des Fleisches).

5.1. Identifizierungssystem (Etikettierung)

5.1.1. Für alle Anbieter

Etikettierung - erforderliche Eigenschaften

Ein Etikett muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Es muss dauerhaft an der Oberfläche haften, auf die es aufgeklebt wurde;
- es darf keine Stoffe enthalten, die sich schädlich auf die Gesundheit von Menschen auswirken könnten oder die die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen könnten;
- es muss so konzipiert sein, dass es nicht wiederverwendet werden kann.

In Bezug auf Etiketten für Schlachtkörper (Schlachthöfe) gibt es eine zusätzliche Anforderung:

- Seine Mindestabmessungen betragen 10 x 10 cm.

Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)

Handelt es sich bei der Wirbelsäule um spezifiziertes Risikomaterial, ist es nur zugelassenen Zerlegebetrieben und Metzgereien, die über eine spezifische Genehmigung verfügen, erlaubt, diese zu entnehmen. Diese Entnahme darf nicht im Horeca-Sektor erfolgen, wo kein spezifiziertes Risikomaterial vorhanden sein darf.

Ist die Entfernung der Wirbelsäule vorgeschrieben, so sind die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die die Wirbelsäule enthalten, auf dem Rückverfolgbarkeitsetikett durch einen deutlich sichtbaren roten Streifen zu kennzeichnen, da die Wirbelsäule in diesem Fall als spezifiziertes Risikomaterial angesehen wird. Dieses Fleisch darf niemals für den Direktverkauf an den Endverbraucher bestimmt sein.

Die spezifischen Informationen zu der Anzahl der Rinderschlachtkörper oder -schlachtkörperteile, bei denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und zu der Anzahl, bei der dies nicht erforderlich ist, müssen auf dem Handelspapier aufgeführt werden, das dem Fleisch beigefügt wird.

5.1.2. Schlachthöfe

Am Ende der Schlachtlinie und vor Entfernung des Ohres muss der Schlachthofbetreiber ein Etikett auf jedem Schlachtkörper anbringen. Wird der Schlachtkörper in Stücke zerteilt, muss jedes Stück (Schlachtkörperhälfte, Schlachtkörpervierteil, in höchstens 3 Teile zerlegte Schlachtkörperhälfte) mit einem identischen Etikett versehen werden.

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	Offizielle Nummer des Rindes	
	Zulassungsnummer des Schlachthofs, in dem das Tier geschlachtet wurde	Die Angabe lautet wie folgt: „ Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“.
	Geburtsland	Die Angabe „ Herkunft: (Mitgliedstaat oder Drittland)“ darf nur angebracht werden, sofern sich die drei Angaben auf dasselbe Land beziehen. Ist dies nicht der Fall, müssen die drei Angaben zwingend getrennt angebracht werden.
	Land, in dem das Tier gemästet wurde	
	Land, in dem das Tier geschlachtet wurde	
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Angabe des Landes/der Länder	Die Namen der Länder müssen ausgeschrieben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig. Stammt das Rindfleisch von einem Tier, das höchstens 30 Tage lang in dem Land, in dem es geboren wurde, oder in dem Land, in dem es geschlachtet wurde, gehalten wurde, ist die Angabe dieser Länder als Mastland nicht erforderlich, vorausgesetzt, dass dieses Tier mehr als 30 Tage in einem anderen Land gehalten wurde.
	Fehlende Angaben	Für Rindfleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt werden und für die keine Informationen für die folgenden Punkte vorliegen:

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ort, an dem das Tier geboren wurde, und/oder ▪ Ort, an dem das Tier gehalten wurde (mit Ausnahme des letzten Ortes, an dem das Tier gehalten wurde), <p>wird die Angabe zu dem Ort, an dem das Tier geboren und/oder gehalten wurde, durch folgende Angabe ersetzt:</p> <p>„* (Lebend in die EG eingeführt)“ oder „* (Lebend aus (Drittland) eingeführt)“.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zusammenstellung der Partie

Die Schlachtkörper und/oder Schlachtkörperteile dürfen von dem Schlachthof nicht zu einer Partie zusammengefasst werden. Zur Identifizierung eines Schlachtkörpers oder eines Schlachtkörperteils darf der Schlachthof nur von der offiziellen Nummer des Rindes Gebrauch machen.

Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch dürfen jedoch von dem Schlachthof zu einer Partie zusammengefasst werden, sofern sie von Tieren stammen, die:

- in demselben Land geboren wurden,
- in demselben Land/in denselben Ländern gehalten wurden,
- am selben Tag in demselben Schlachthof geschlachtet wurden.

Die Partie muss anhand eines eindeutigen Referenzcodes, der vom Schlachthof zugeteilt und auf dem Etikett angeführt wird, gekennzeichnet werden. Die Verbindung zu den offiziellen Nummern der Rinder, von denen die Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und das Saumfleisch stammen, muss jederzeit hergestellt werden können.

5.1.3. Zerlegebetriebe

Der Betreiber des Zerlegebetriebs muss dafür Sorge tragen, dass das vorhandene Fleisch stets identifiziert werden kann. Es liegt in seiner Verantwortung, (mittels des Eigenkontrollsystems) sicherzustellen, dass:

- sämtliches Rindfleisch, das in seiner Niederlassung eintrifft, korrekt gekennzeichnet ist; er trifft diesbezüglich die nötigen Abmachungen mit seinen Lieferanten;
- die auf dem eingehenden Fleisch befindlichen Etiketten bis zum Zeitpunkt der Zerlegung unversehrt bleiben; die Etiketten dürfen erst kurz vor der Zerlegung entfernt werden;
- die Rückverfolgbarkeit des Fleisches auch während der Zerlegung weiterhin gewährleistet ist, sodass die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch immer bestehen bleibt.

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	<p>Offizielle Nummer des Rindes oder</p> <p>Referenzcode</p>	<p>Stammt das Fleisch von einem einzigen Tier, ist die Anbringung der offiziellen Nummer des Rindes Pflicht.</p> <p>Nur bei der Zusammenstellung von Partien (siehe weiter unten) kann ein Referenzcode verwendet werden.</p>
	<p>Zulassungsnummer des Schlachthofs, in dem das Tier geschlachtet wurde</p>	<p>Die Angabe lautet wie folgt: „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“.</p> <p>Für eine Partie bestehend aus Fleisch, das von mehreren Tieren stammt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ für vorverpackte Fleischteilstücke: „Tiere der Gruppe geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des betreffenden Schlachthofs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betreffenden Schlachthöfe)“, ▪ für Fleischabschnitte: „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland)“.
	<p>Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs, in dem der Schlachtkörper zerlegt wurde</p>	<p>Die Angabe lautet wie folgt: „Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“.</p> <p>Für eine Partie bestehend aus Fleisch, das von mehreren Tieren stammt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ für vorverpackte Fleischteilstücke: „Fleisch der Partie zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des betreffenden Zerlegebetriebs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betreffenden Zerlegebetriebe)“, ▪ für Fleischabschnitte: „Erzeugt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“.
	<p>Geburtsland</p> <p>Land, in dem das Tier gemästet wurde</p> <p>Land, in dem das Tier geschlachtet wurde</p>	<p>Die Angabe „Herkunft: (Mitgliedstaat oder Drittland)“ darf nur angebracht werden, sofern sich die drei Angaben auf dasselbe Land beziehen. Ist dies nicht der Fall, müssen die drei Angaben zwingend getrennt angebracht werden.</p> <p>Im Fall von Fleischabschnitten: „Geboren/Gehalten in: (Liste der Länder, in denen</p>

		die betreffenden Tiere geboren oder gehalten wurden)“.
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Angabe des Landes/der Länder	<p>Die Namen der Länder müssen ausgeschreiben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig.</p> <p>Stammt das Rindfleisch von einem Tier, das höchstens 30 Tage lang in dem Land, in dem es geboren wurde, oder in dem Land, in dem es geschlachtet wurde, gehalten wurde, ist die Angabe dieser Länder als Mastland nicht erforderlich, vorausgesetzt, dass dieses Tier mehr als 30 Tage in einem anderen Land gehalten wurde.</p>
	Fehlende Angaben	<p>Für Rindfleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt werden und für die keine Informationen für die folgenden Punkte vorliegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ort, an dem das Tier geboren wurde, und/oder ▪ Ort, an dem das Tier gehalten wurde (mit Ausnahme des letzten Ortes, an dem das Tier gehalten wurde), <p>wird die Angabe zu dem Ort, an dem das Tier geboren und/oder gehalten wurde, durch folgende Angabe ersetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ „* (Lebend in die EG eingeführt)“ oder ▪ „* (Lebend aus (Drittland) eingeführt)“. <p>Auf dem Etikett von Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das nicht alle vorerwähnten Angaben vorliegen, muss Folgendes stehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Herkunft: Nicht-EU“ und ▪ „Geschlachtet in: (Drittland)“.

Zusammenstellung der Partie

Unter Vorbehalt der folgenden Anforderungen dürfen Zerlegebetriebe Parteien zusammenstellen:

- Bei der **ersten Zerlegung** von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperteilen müssen alle Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel, die zu der Partie gehören, von Tieren stammen, die:
 - in demselben Land geboren wurden,
 - in demselben Land bzw. in denselben Ländern gehalten wurden und
 - in demselben Land und in demselben Schlachthof geschlachtet wurden.
- Bei der **weiteren Zerlegung** müssen alle Schlachtkörperteile oder Fleischstücke von Tieren stammen, die:

- in demselben Land geboren wurden,
 - in demselben Land bzw. in denselben Ländern gehalten wurden,
 - in demselben Land und höchstens in drei verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet wurden und
 - in höchstens drei verschiedenen Zerlegebetrieben zerlegt wurden.
- Im Rahmen der Erzeugung von Fleischabschnitten müssen alle betreffenden Tiere in ein und demselben Land geschlachtet worden sein.

Der Umfang einer Partie darf die Tagesproduktion auf keinen Fall überschreiten.

Das Rindfleisch muss nach der Zerlegung mit Etiketten versehen werden. Durch diese obligatorische Etikettierung muss gewährleistet werden, dass einerseits zwischen den Identifikationsangaben des Schlachtkörpers/Schlachtkörperteils, des Viertels oder der Fleischstücke und andererseits dem betreffenden Tier oder - sofern dies genügt, um sicherzustellen, dass die Angaben auf dem Etikett exakt sind - der betreffenden Tiergruppe eine Verbindung hergestellt werden kann.

5.1.4. Niederlassungen, die Hackfleisch herstellen

Der Betreiber der Niederlassung, die Hackfleisch herstellt, muss dafür Sorge tragen, dass das vorhandene Fleisch jederzeit identifiziert werden kann. Es liegt in seiner Verantwortung, (mittels des Eigenkontrollsystems) sicherzustellen, dass:

- sämtliches Rindfleisch, das in seiner Niederlassung eintrifft, korrekt gekennzeichnet ist; er trifft diesbezüglich die nötigen Abmachungen mit seinen Lieferanten;
- die auf dem eingehenden Fleisch befindlichen Etiketten bis zum Zeitpunkt der Hackfleischproduktion unversehrt bleiben; die Etiketten dürfen erst kurz vor der Hackfleischproduktion entfernt werden;
- die Rückverfolgbarkeit des Fleisches auch während der gesamten Produktion gewährleistet ist, sodass die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch immer bestehen bleibt.

Nach dem Abpacken muss ein Etikett auf der Umhüllung oder der Verpackung angebracht werden.

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	Offizielle Nummer des Rindes oder Referenzcode	Stammt das Fleisch von einem einzigen Tier, ist die Anbringung der offiziellen Nummer des Rindes Pflicht. Nur bei der Zusammenstellung von Partien (siehe weiter unten) kann ein Referenzcode verwendet werden.
	Land, in dem die Tiere geschlachtet wurden, die für die Zusammenstellung dieses Hackfleisches verwendet werden	

	Land der Erzeugung	Die Angabe lautet wie folgt: „ Erzeugt in: (Mitgliedstaat oder Drittland)“. Wurde das Fleisch in verschiedenen Ländern bearbeitet, müssen all diese Länder angeführt werden. Wurden die Rinder in einem anderen Land als dem, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, geboren oder gemästet, ist Folgendes anzugeben: „ Herkunft: (Land/Länder, in dem/in denen die Tiere geboren und gemästet wurden)“.
FAKULTATIV	Land, in dem die Tiere geboren wurden , die für die Zusammenstellung des Hackfleischs verwendet werden	
	Land, in dem die Tiere gemästet wurden , die für die Zusammenstellung des Hackfleischs verwendet werden	
	Zulassungsnummer des Schlachthofs , in dem das Tier geschlachtet wurde	Die Angabe lautet wie folgt: „ Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“.
	Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs , in dem das Fleisch zerlegt wurde	Die Angabe lautet wie folgt: „ Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“. Wurde das Fleisch in mehreren aufeinanderfolgenden Zerlegebetrieben zerlegt, müssen alle Länder und die Zulassungsnummern aller Zerlegebetriebe angegeben werden.
	Produktionsdatum des Hackfleischs	
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Angabe des Landes/der Länder	Die Namen der Länder müssen ausgeschrieben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig.
	Fehlende Angaben	Auf dem Etikett von Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das nicht alle vorerwähnten Angaben vorliegen, muss Folgendes stehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Herkunft: Nicht-EU“ und ▪ „Geschlachtet in: (Drittland)“.

Zusammenstellung der Partie

Niederlassungen, die Hackfleisch herstellen, dürfen Parteien zusammenstellen. Dabei gelten die folgenden Anforderungen:

- alle Fleischteilstücke, die für die Zusammenstellung einer Partie Hackfleisch verwendet werden, müssen von Tieren stammen, die in demselben Land geschlachtet wurden,
- wird die fakultative Angabe „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“ auf dem Etikett angeführt, muss sich die Partie aus Fleisch von Rindern zusammensetzen, die in dem betreffenden Schlachthof geschlachtet wurden,
- wird die fakultative Angabe „Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“ auf dem Etikett angeführt, muss sich die Partie aus Fleisch zusammensetzen, das in höchstens drei Zerlegebetrieben zerlegt wurde.

Der Umfang einer Partie darf die Tagesproduktion auf keinen Fall überschreiten.

Die auf dem Etikett einer Partie Hackfleisch angegebenen Informationen gelten für das gesamte zu dieser Partie gehörige Fleisch. Der auf dem Etikett angegebene Referenzcode, anhand dessen die Partie identifiziert wird, ist eine eindeutige Nummer, die von der Niederlassung, die das Hackfleisch herstellt, vergeben wird. Durch das Registrierungssystem muss es dem Anbieter jederzeit möglich sein, für jede Partie die Referenzcodes der Fleischteilstücke zu finden, die für die Hackfleischproduktion verwendet wurden.

Möglichkeiten bezüglich der Zusammenstellung von Rinderhackfleisch

1. Es stammt von einem einzigen Rind.
2. Es stammt von mehreren Rindern, sofern:
 - das Fleisch den oben beschriebenen Bedingungen zur Zusammenstellung der Partie entspricht und
 - das Hackfleisch zum selben Zeitpunkt hergestellt wird.
 Der Umfang einer Partie darf folglich die Tagesproduktion auf keinen Fall überschreiten.
3. Es stammt von Rindern und anderen Tierarten.
Setzt sich das Hackfleisch aus einer Mischung an frischem Fleisch von unterschiedlichen Tierarten (z. B.: Schwein - Rind) zusammen, ist die spezifische Etikettierung für Rindfleisch nur verpflichtend, sofern der Rindfleischanteil über 50 % liegt.

5.1.5. Kühlhaus | Umpackzentrum

Der Betreiber eines Kühlhauses | Umpackzentrums muss dafür Sorge tragen, dass das vorhandene Fleisch stets identifiziert werden kann. Es liegt in seiner Verantwortung, (mittels des Eigenkontrollsystems) sicherzustellen, dass:

- sämtliches Rindfleisch, das in seiner Niederlassung eintrifft, korrekt gekennzeichnet ist; er trifft diesbezüglich die nötigen Abmachungen mit seinen Lieferanten;
- die auf dem eingehenden Fleisch befindlichen Etiketten unversehrt bleiben;
- die Rückverfolgbarkeit des Fleisches die ganze Zeit über gewährleistet bleibt und dass die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch immer bestehen bleibt.

Geht das ursprüngliche Etikett beim Umpacken (Umhüllung bleibt intakt!) verloren, muss ein Etikett mit allen Angaben bezüglich der Rückverfolgbarkeit des ursprünglichen Etiketts auf der Umhüllung oder auf der Verpackung angebracht werden. In diesem Fall gilt Folgendes:

- Die Verpackung mit dem Etikett des eingehenden Fleisches muss bis zum Zeitpunkt des Umpackens unversehrt bleiben.
- Die Rückverfolgbarkeit des Fleisches muss auch während der gesamten Produktion gewährleistet sein, sodass die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch immer bestehen bleibt.

5.1.6. Einzelhandel

Im Einzelhandel (einschließlich Metzgerei, Anbieter mit der Genehmigung 2.1 Fleischverkaufsstelle) muss der Betreiber darauf achten, dass sämtliches Rindfleisch in seiner Niederlassung jederzeit identifizierbar und rückverfolgbar ist. Es liegt in seiner Verantwortung, (mittels des Eigenkontrollsystems) sicherzustellen, dass:

- sämtliches Rindfleisch, das in seiner Niederlassung eintrifft, korrekt gekennzeichnet ist; er trifft diesbezüglich die nötigen Abmachungen mit seinen Lieferanten;
- die auf dem eingehenden Fleisch befindlichen Etiketten bis zum Zeitpunkt der Zerlegung oder des Hackens unversehrt bleiben; die Etiketten dürfen erst kurz vor der Zerlegung entfernt werden;
- alle Identifizierungsangaben des Rindfleisches während der Zerlegung oder des Hackens des Fleisches aufbewahrt werden.

Beim Verkauf von Rindfleisch im Einzelhandel an den Endverbraucher (B2C) müssen die erforderlichen spezifischen Angaben für Rindfleisch:

- in der Verkaufsstelle gut sichtbar angebracht werden (wenn nicht vorverpackt) oder
- auf dem Etikett angeführt werden (obligatorisch, wenn vorverpackt).

Im Fall des Verkaufs von Rindfleisch von einem Einzelhandelsgeschäft an ein anderes Einzelhandelsgeschäft (B2B) ist die Anbringung eines Etiketts Pflicht.

5.1.6.1. Fleischteilstücke

Vorverpackte Fleischteilstücke

Auf jeder Umhüllung muss ein Etikett angebracht werden. Neben allen aufgrund anderer gesetzlicher Vorschriften erforderlichen Angaben müssen auf diesem Etikett die folgenden Angaben stehen:

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	Offizielle Nummer des Rindes oder Referenzcode	<p>Stammt das Fleisch von einem einzigen Tier, ist die Anbringung der offiziellen Nummer des Rindes Pflicht.</p> <p>Nur bei der Zusammenstellung von Partien (siehe weiter unten) kann ein Referenzcode verwendet werden.</p>
	Zulassungsnummer des Schlachthofs , in dem das Tier geschlachtet wurde	<p>Die Angabe lautet wie folgt: „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“.</p> <p>Für eine Partie bestehend aus Fleisch, das von mehreren Tieren stammt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ für vorverpackte Fleischteilstücke: „Tiere der Gruppe geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des betreffenden Schlachthofs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betreffenden Schlachthöfe)“, ▪ für Fleischabschnitte: „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland)“.
	Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs , in dem der Schlachtkörper zerlegt wurde	<p>Die Angabe lautet wie folgt: „Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“.</p> <p>Für eine Partie bestehend aus Fleisch, das von mehreren Tieren stammt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ für vorverpackte Fleischteilstücke: „Fleisch der Partie zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des betreffenden Zerlegebetriebs oder Zulassungsnummern der zwei oder drei betreffenden Zerlegebetriebe)“, ▪ für Fleischabschnitte: „Erzeugt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer der Niederlassung)“. <p>Wurde das Fleisch in einer Metzgerei zerlegt, wird die Genehmigungsnummer (AER-Nr.) oder NEN</p>

		oder der Name und die Anschrift der Niederlassung angebracht, da sie über keine Zulassungsnummer verfügt.
	Geburtsland	Die Angabe „ Herkunft: (Mitgliedstaat oder Drittland)“ darf nur angebracht werden, sofern sich die drei Angaben auf dasselbe Land beziehen. Ist dies nicht der Fall, müssen die drei Angaben zwingend getrennt angebracht werden.
	Land, in dem das Tier gemästet wurde	Im Fall von Fleischabschnitten: „Geboren/Gehalten in: (Liste der Länder, in denen die betreffenden Tiere geboren oder gehalten wurden)“.
	Land, in dem das Tier geschlachtet wurde	
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Ort der Zerlegung	Teilt eine Metzgerei große Teilstücke aus einem Zerlegebetrieb in kleinere Stücke, muss auf dem Etikett Folgendes stehen: „ Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“ und „ Belgien (Genehmigungsnummer (AER-Nr.) oder Niederlassungseinheitsnummer oder Name und Anschrift der Metzgerei)“.
	Angabe des Landes/der Länder	Die Namen der Länder müssen ausgeschrieben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig. Stammt das Rindfleisch von einem Tier, das höchstens 30 Tage lang in dem Land, in dem es geboren wurde, oder in dem Land, in dem es geschlachtet wurde, gehalten wurde, ist die Angabe dieser Länder als Mastland nicht erforderlich, vorausgesetzt, dass dieses Tier mehr als 30 Tage in einem anderen Land gehalten wurde.
	Fehlende Angaben	Für Rindfleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt werden und für die keine Informationen für die folgenden Punkte vorliegen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ort, an dem das Tier geboren wurde, und/oder ▪ Ort, an dem das Tier gehalten wurde (mit Ausnahme des letzten Ortes, an dem das Tier gehalten wurde), wird die Angabe zu dem Ort, an dem das Tier geboren und/oder gehalten wurde, durch folgende Angabe ersetzt: <ul style="list-style-type: none"> ▪ „* (Lebend in die EG eingeführt)“ oder ▪ „* (Lebend aus (Drittland) eingeführt)“. Auf dem Etikett von Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das

		nicht alle vorerwähnten Angaben vorliegen, muss Folgendes stehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Herkunft: Nicht-EU“ und ▪ „Geschlachtet in: (Drittland)“.
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nicht vorverpackte Rindfleischteilstücke

Die folgenden Informationen müssen **in schriftlicher Form in der Verkaufsstelle gut sichtbar für die Verbraucher angebracht sein:**

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	Offizielle Nummer des Rindes oder Referenzcode	Stammt das Fleisch von einem einzigen Tier, ist die Anbringung der offiziellen Nummer des Rindes Pflicht. Nur bei der Zusammenstellung von Partien (siehe weiter unten) kann ein Referenzcode verwendet werden.
	Geburtsland	Die Angabe „ Herkunft: (Mitgliedstaat oder Drittland)“ darf nur angebracht werden, sofern sich die drei Angaben auf dasselbe Land beziehen. Ist dies nicht der Fall, müssen die drei Angaben zwingend getrennt angebracht werden.
	Land, in dem das Tier gemästet wurde	
	Land, in dem das Tier geschlachtet wurde	Im Fall von Fleischabschnitten: „Geboren/Gehalten in: (Liste der Länder, in denen die betreffenden Tiere geboren oder gehalten wurden)“.
	Land, in dem das Fleisch zerlegt wird	
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Feilbietung	Nicht vorverpackte Fleischteilstücke von Tieren, die in unterschiedlichen Ländern <ul style="list-style-type: none"> ▪ geboren sind und/oder ▪ gemästet wurden und/oder ▪ geschlachtet wurden, werden bei der Feilbietung klar voneinander getrennt. Die vorgenannten Informationen werden neben dem Fleisch angeführt, sodass der Endverbraucher ohne Weiteres zwischen den verschiedenen Herkunftsorten des Fleisches unterscheiden kann.
	Zulassungsnummer(n)	Für nicht vorverpackte Fleischteilstücke, die zusammen feilgeboten werden, muss der Anbieter jeden Tag Folgendes registrieren: <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Zulassungsnummern der Schlachthöfe, in denen die Tiere geschlachtet wurden und

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Zulassungsnummern der Zerlegebetriebe, in denen die Schlachtkörper zerlegt wurden, <p>und zwar unter Angabe eines Verweises auf den jeweiligen Tag.</p> <p>Diese Angaben müssen dem Endverbraucher auf Nachfrage mitgeteilt werden.</p>
	Angabe des Landes/der Länder	Die Namen der Länder müssen ausgeschrieben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig.

Zusammenstellung der Partie

Unter Vorbehalt der folgenden Anforderungen dürfen Metzgereien Parteien zusammenstellen:

- Bei der **ersten Zerlegung** von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperteilen müssen alle Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel, die zu der Partie gehören, von Tieren stammen, die:
 - in demselben Land geboren wurden,
 - in demselben Land bzw. in denselben Ländern gehalten wurden und
 - in demselben Land und in demselben Schlachthof geschlachtet wurden.
- Bei der **weiteren Zerlegung** müssen alle Schlachtkörperteile oder sämtliches Fleisch von Tieren stammen, die:
 - in demselben Land geboren wurden,
 - in demselben Land bzw. in denselben Ländern gehalten wurden,
 - in demselben Land und demselben Schlachthof oder höchstens in drei verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet wurden und
 - in höchstens drei verschiedenen Zerlegebetrieben zerlegt wurden.
- Im Rahmen der Erzeugung von Fleischabschnitten müssen alle betreffenden Tiere in ein und demselben Land geschlachtet worden sein.

Der Umfang einer Partie darf die Tagesproduktion auf keinen Fall überschreiten. Abweichend davon darf für Rindfleischteilstücke, die dem Endverbraucher in nicht vorverpacktem Zustand zum Verkauf angeboten werden, die Größe der Partie die Tagesproduktion übersteigen.

Der Referenzcode, anhand dessen die Partie identifiziert wird, ist eine eindeutige Nummer, die von der Produktionsstätte vergeben wird. Durch das Registrierungssystem muss es dem Anbieter jederzeit möglich sein, für jede Partie die Referenzcodes der Fleischteilstücke zu finden, die für die Produktion der Partie verwendet wurden. Das Rindfleisch muss nach der Zerlegung mit Etiketten versehen werden. Durch diese obligatorische Etikettierung muss gewährleistet werden, dass einerseits zwischen den Identifikationsangaben des Schlachtkörpers/Schlachtkörperteils, des Viertels oder der Fleischstücke und andererseits dem betreffenden Tier oder - sofern dies genügt, um sicherzustellen, dass die Angaben auf dem Etikett exakt sind - der betreffenden Tiergruppe eine Verbindung hergestellt werden kann.

5.1.6.2. Hackfleisch

Vorverpacktes Hackfleisch

Auf jeder Umhüllung muss ein Etikett angebracht werden. Neben allen aufgrund anderer gesetzlicher Vorschriften erforderlichen Angaben müssen auf diesem Etikett die folgenden Angaben stehen:

Etikettierung | Angaben, die zusätzlich zu den allgemeinen erforderlichen Angaben anzuführen sind

ERFORDERLICH	Offizielle Nummer des Rindes oder Referenzcode	Stammt das Fleisch von einem einzigen Tier, ist die Anbringung der offiziellen Nummer des Rindes Pflicht. Nur bei der Zusammenstellung von Partien (siehe weiter unten) kann ein Referenzcode verwendet werden.
	Land, in dem die Tiere geschlachtet wurden , die für die Zusammenstellung dieses Hackfleischs verwendet werden	
	Land der Erzeugung	Die Angabe lautet wie folgt: „ Erzeugt in: (Mitgliedstaat oder Drittland)“. Wurde das Fleisch in verschiedenen Ländern bearbeitet, müssen all diese Länder angeführt werden. Wurden die Rinder in einem anderen Land als dem, in dem das Hackfleisch hergestellt wurde, geboren oder gemästet, ist Folgendes anzugeben: „ Herkunft: (Land/Länder, in dem/in denen die Tiere geboren und gemästet wurden)“.
FAKULTATIV	Land, in dem die Tiere geboren wurden , die für die Zusammenstellung des Hackfleischs verwendet werden	
	Land, in dem die Tiere gemästet wurden , die für die Zusammenstellung des Hackfleischs verwendet werden	
	Zulassungsnummer des Schlachthofs , in dem das Tier geschlachtet wurde	Die Angabe lautet wie folgt: „ Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“,

	Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs , in dem das Fleisch zerlegt wurde	Die Angabe lautet wie folgt: „Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“.
	Produktionsdatum des Hackfleischs	
ZU BEACHTENDE PUNKTE	Angabe des Landes/der Länder	Die Namen der Länder müssen ausgeschreiben werden. Die Verwendung von Abkürzungen (z. B.: ISO-Codes) ist nicht zulässig.
	Fehlende Angaben	<p>Für Rindfleisch von Tieren, die lebend in die Europäische Union eingeführt werden und für die keine Informationen für die folgenden Punkte vorliegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ort, an dem das Tier geboren wurde, und/oder ▪ Ort, an dem das Tier gehalten wurde (mit Ausnahme des letzten Ortes, an dem das Tier gehalten wurde), <p>wird die Angabe zu dem Ort, an dem das Tier geboren und/oder gehalten wurde, durch folgende Angabe ersetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ „* (Lebend in die EG eingeführt)“ oder ▪ „* (Lebend aus (Drittland) eingeführt)“. <p>Auf dem Etikett von Rindfleisch, das in die Europäische Union eingeführt wird und für das nicht alle vorerwähnten Angaben vorliegen, muss Folgendes stehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Herkunft: Nicht-EU“ und ▪ „Geschlachtet in: (Drittland)“.

Nicht vorverpacktes Hackfleisch

Die unter dem obigen Punkt vorgeschriebenen Informationen für vorverpacktes Hackfleisch müssen in schriftlicher Form in der Verkaufsstelle gut sichtbar für den Verbraucher angebracht werden. Der Betreiber muss dafür Sorge tragen, dass der Verbraucher jederzeit die Verbindung zwischen dem feilgebotenen Fleisch und den mitgeteilten Informationen herstellen kann.

Zusammenstellung der Partie

Unter Vorbehalt der folgenden Anforderungen dürfen Metzgereien Parteien zusammenstellen:

- alle Fleischteilstücke, die für die Zusammenstellung einer Partie Hackfleisch verwendet werden, müssen von Tieren stammen, die in demselben Land geschlachtet wurden,
- wird die fakultative Angabe „Geschlachtet in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Schlachthofs)“ auf dem Etikett angeführt, muss sich die Partie aus Fleisch von Rindern zusammensetzen, die in dem betreffenden Schlachthof geschlachtet wurden,
- wird die fakultative Angabe „Zerlegt in: (Mitgliedstaat oder Drittland) (Zulassungsnummer des Zerlegebetriebs)“ auf dem Etikett angeführt, muss sich die Partie aus Fleisch zusammensetzen, das in höchstens drei Zerlegebetrieben zerlegt wurde.

Der Anbieter kann mehrere Partien zu einer neuen Partie zusammenfassen, vorausgesetzt, dass das gesamte Fleisch, das Teil dieser neuen Partie ist, die Anforderungen betreffend die Zusammenstellung der Partie erfüllt und es später zerlegt oder gehackt wird.

Der Referenzcode, anhand dessen die Partie identifiziert wird, ist eine eindeutige Nummer, die von der Produktionsstätte vergeben wird. Durch das Registrierungssystem muss es dem Anbieter jederzeit möglich sein, für jede Partie die Referenzcodes der Fleischteilstücke zu finden, die für die Produktion der Partie verwendet wurden.

Möglichkeiten für die Zusammenstellung von Rinderhackfleisch

1. Es stammt von einem einzigen Rind.
2. Es stammt von mehreren Rindern, sofern:
 - das Fleisch den oben beschriebenen Bedingungen zur Zusammenstellung der Partie entspricht und
 - das Hackfleisch zum selben Zeitpunkt hergestellt wird.

Der Umfang einer Partie darf folglich die Tagesproduktion auf keinen Fall überschreiten!

3. Es stammt von Rindern und anderen Tierarten.

Setzt sich das Hackfleisch aus einer Mischung an frischem Fleisch von unterschiedlichen Tierarten (z. B.: Schwein - Rind) zusammen, ist die spezifische Etikettierung für Rindfleisch nur verpflichtend, sofern der Rindfleischanteil über 50 % liegt.

5.2. Registrierungssystem

5.2.1. Schlachthöfe

Die folgenden Daten müssen dem Registrierungssystem jederzeit schnell und einfach entnommen werden können:

System IN (für jedes Rind, das im Schlachthof abgeladen wird):

- **Ankunftsdatum** im Schlachthof,
- **amtliche Nummer** des Rindes,
- **Datum der Schlachtung,**

- **Herkunft:** Angaben zu dem letzten Haltungsbetrieb, in dem sich das Rind aufgehalten hat.

Diese Angaben sind in Beltrace abgespeichert.

System OUT (für jeden Schlachtkörper / jedes Schlachtkörperteil / jedes Teilstück und alle Schlachtnebenerzeugnisse):

- **Datum des Abgangs** aus der Niederlassung,
- **offizielle Nummer des Rindes** des Schlachtkörpers (Schlachtkörperteils) / Teilstücks (Schlachtkörperhälfte, -viertel, in höchstens drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälfte) und **Identifizierungsangaben** der Schlachtnebenerzeugnisse,
- **Erzeugnisart** (z. B.: Schlachtkörper, Vorderviertel, Hinterviertel usw.),
- **Gewicht** oder Menge,
- **Bestimmung:** Angaben zu der Niederlassung, die das Fleisch kauft.

Diese Angaben sind nicht in Beltrace abgespeichert. Der Betreiber muss somit ein anderes System vorsehen.

Verbindung IN-OUT: die Verbindung zwischen den eingehenden Tieren und den ausgehenden Schlachtkörpern/Schlachtkörperteilen und Schlachtnebenerzeugnissen.

5.2.2. Zerlegebetriebe | Niederlassungen, die Hackfleisch herstellen | Kühlhäuser | Umpackzentren

Die folgenden Daten müssen dem Registrierungssystem jederzeit schnell und einfach entnommen werden können:

System IN (für Rohstoffe):

- **Datum des Eingangs** in die Niederlassung,
- **offizielle Nummer des Rindes** oder **Referenzcode des Fleisches** (gemäß den Angaben auf dem Etikett oder der Verpackung bei der Ankunft in der Niederlassung),
- **Art:** Beschreibung des Erzeugnisses,
- **Gewicht,**
- **Herkunft:** Angaben zu der letzten Niederlassung, in der sich das Fleisch befunden hat (Name, Anschrift).

System OUT (für die Enderzeugnisse):

- **Datum des Abgangs** aus der Niederlassung,
- **offizielle Nummer des Rindes** oder **Referenzcode des Fleisches** (gemäß den Angaben auf dem Etikett oder der Verpackung beim Abgang aus der Niederlassung),

- **Art:** Beschreibung des Erzeugnisses,
- **Gewicht,**
- **Bestimmung:** Angaben zu der Niederlassung, die das Fleisch kauft (Name, Anschrift).

Verbindung IN-OUT: die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch.

5.2.3. Einzelhandel

Metzgereien müssen die Handelspapiere mindestens ein Jahr lang aufbewahren. Die folgenden Daten müssen dem Registrierungssystem jederzeit schnell und einfach entnommen werden können:

System IN:

- **Datum des Eingangs** in die Niederlassung,
- **offizielle Nummer des Rindes** oder **Referenzcode des Fleisches** (gemäß den Angaben auf dem Etikett oder der Verpackung bei der Ankunft in der Niederlassung),
- **Art:** Beschreibung des Erzeugnisses,
- **Gewicht,**
- **Herkunft:** Angaben zu der letzten Niederlassung, in der sich das Fleisch befunden hat (Name, Anschrift).
- Für frisches Rindfleisch, an dem noch **Teile der Wirbelsäule** hängen:
 - die Anzahl der Rinderschlachtkörper oder der Schlachtkörperteile, bei denen die Wirbelsäule entfernt werden muss,
 - die Anzahl der Rinderschlachtkörper oder der Schlachtkörperteile, bei denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss.

System OUT (nur für B2B-Verkäufe):

Beim Verkauf von Rindfleisch von einem Einzelhändler an einen anderen Einzelhändler (B2B) muss ein Register über die ausgehenden Erzeugnisse geführt werden, das zumindest die folgenden Informationen enthält:

- **Datum des Abgangs** aus der Niederlassung,
- **offizielle Nummer des Rindes** oder **Referenzcode des Fleisches** (gemäß den Angaben auf dem Etikett oder der Verpackung beim Abgang aus der Niederlassung),
- **Art:** Beschreibung des Erzeugnisses,
- **Gewicht,**
- **Bestimmung:** Angaben zu der Niederlassung, die das Fleisch kauft (Name, Anschrift).

Verbindung IN-OUT: die Verbindung zwischen dem eingehenden und dem ausgehenden Fleisch.

6. Alter bei der Schlachtung und Verkehrsbezeichnung des Fleisches

Das Thema dieses Kapitels des Rundschreibens fällt in den Zuständigkeitsbereich des **FÖD Wirtschaft**.

Die in diesem Kapitel verwendete Definition des Begriffs „Fleisch“ unterscheidet sich von derjenigen des vorherigen Kapitels. Mit „Fleisch“ wird hier Folgendes bezeichnet: geschlachtete Tiere, nicht entbeintes oder entbeintes Fleisch **sowie Schlachtnebenerzeugnisse**, zerteilt oder unzerteilt, frisch, gekühlt oder gefroren, mit oder ohne Umhüllung oder Verpackung, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und **von weniger als 12 Monate alten Rindern stammen**.

Als praktische Konsequenz ergibt sich daraus, dass die Bestimmungen betreffend die Etikettierung auch für Schlachtnebenerzeugnisse gelten.

Einstufung

Bei der Schlachtung teilen die Marktteilnehmer alle weniger als 12 Monate alten Rinder unter Aufsicht der zuständigen Behörde in eine der beiden folgenden Kategorien ein:

- **Kategorie V:** weniger als 8 Monate alte Rinder: Kennbuchstabe: **V**,
- **Kategorie Z:** Rinder, die mindestens 8 Monate, aber weniger als 12 Monate alt sind, Kennbuchstabe: **Z**.

Verkehrsbezeichnung

Das Fleisch von weniger als 12 Monate alten Rindern darf nur unter den festgelegten Verkehrsbezeichnungen, die für jeden Mitgliedstaat spezifisch sind, in den unterschiedlichen Mitgliedstaaten vermarktet werden.

In Belgien gelten die folgenden Verkehrsbezeichnungen:

- für das Fleisch von weniger als acht Monate alten Rindern (Kategorie **V**): **veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch**,
- für Fleisch von Rindern, die mindestens acht Monate alt sind, aber jünger als 12 Monate sind (Kategorie **Z**): **jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch**.

Die Verkehrsbezeichnung kann um die Bezeichnung oder die Angabe der betreffenden Fleischstücke oder Schlachtnebenerzeugnisse ergänzt werden.

Die Verkehrsbezeichnungen für die Kategorie V und die etwaigen neuen Bezeichnungen, die von diesen Verkehrsbezeichnungen abgeleitet wurden, dürfen nur verwendet werden, sofern alle Anforderungen für die Kategorie V in Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

6.1. Identifizierungssystem (Etikettierung)

Neben den anderen erforderlichen Angaben vermerken die Marktteilnehmer auf jeder Produktions- und Verkaufsstufe die folgenden Angaben auf dem Etikett von Fleisch von Rindern, die weniger als zwölf Monate alt sind:

- **Verkehrsbezeichnung,**
- **Alter der Tiere bei der Schlachtung** unter Verwendung der Angabe:
 - „Schlachtalter: weniger als 8 Monate“,
 - „Schlachtalter: von 8 bis weniger als 12 Monate“.

Bemerkung: Abweichend von den vorgenannten Bestimmungen dürfen die Marktteilnehmer auf den Stufen, die der Feilbietung an den Endverbraucher (**somit nicht im Einzelhandel**) vorausgehen, die Angabe des Schlachtalters durch die Angabe der Kategorie ersetzen, und zwar: „Kategorie V“ bzw. „Kategorie Z“.

Zu beachtende Punkte

In Schlachthöfen muss der Kennbuchstabe (V oder Z) unmittelbar nach der Schlachtung auf der Außenseite des Schlachtkörpers aufgebracht werden, und zwar unter Verwendung:

- eines Etiketts von mindestens 50 cm², wobei der Kennbuchstabe deutlich lesbar auf das Etikett aufgedruckt wird, oder
- eines Stempels, wobei die Höhe des Buchstabens mindestens 2 Zentimeter betragen muss. Der Buchstabe wird direkt mit einer unverwischbaren Tinte (E155 Braun HT) auf das Fleisch aufgebracht.

Etiketten oder Stempel müssen auf den Vorder- und Hintervierteln angebracht werden und direkt sichtbar sowie einwandfrei lesbar sein, damit die Kontrollbehörden diese einfach kontrollieren können. Für kleinere Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse ist keine spezifische Stelle vorgeschrieben.

Das Etikett „Kalbfleisch/Jungrindfleisch“ muss auch auf Schlachtnebenerzeugnisse aufgeklebt werden, obgleich dafür keine spezifische Stelle vorgesehen ist.

Das Alter der Tiere bei der Schlachtung und die Verkehrsbezeichnung müssen auf jeder Stufe der Nahrungsmittelkette deutlich lesbar sein und sich zu dem Zeitpunkt, an dem das Fleisch zum Endverbraucher gelangt, in demselben Sichtfeld und auf demselben Etikett befinden.

Bei der Erzeugung von vorverpacktem Fleisch, das als solches für den Endverbraucher bestimmt ist, muss dies daher berücksichtigt werden.

6.2. Registrierungssystem

Die folgenden Daten müssen dem Registrierungssystem jederzeit schnell und einfach entnommen werden können:

- die Verbindung zwischen einerseits den Identifizierungsangaben des Tieres, von dem das Fleisch stammt, und andererseits der Verkehrsbezeichnung, dem Alter bei der Schlachtung und dem Kennbuchstaben der Kategorie, die auf dem Etikett des Fleisches angeführt sind,

- die Verbindung zwischen dem Tier / eingehenden Fleisch und dem ausgehenden Fleisch.

Folgende Daten müssen registriert werden:

- nur in Schlachthöfen: die **Identifizierungsnummer** und das **Geburtsdatum** des Tieres,
- eine **Referenznummer** für die Verbindung zwischen einerseits den Identifizierungsangaben des Tieres, von dem das Fleisch stammt, und andererseits der Verkehrsbezeichnung, dem Alter bei der Schlachtung und dem Kennbuchstaben der betreffenden Kategorie, die auf dem Etikett des Fleisches angeführt sind,
- das **Datum**, an dem die Tiere und/oder das Fleisch in der Niederlassung **angekommen sind**,
- das **Datum**, an dem die Tiere und/oder das Fleisch die Niederlassung **verlassen haben**,
- nur in Zerlegebetrieben: die **Herkunft**: Name und Anschrift der letzten Niederlassung, in der sich das Fleisch befunden hat.

7. Anhänge

/

8. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	31.07.2017	Originalversion
1.1	01.09.2017	Ab dem 01.07.2017 ist die Anbringung des blauen Streifens nicht mehr nötig.
1.2	08.09.2019	Bemerkungen zu dem Teil betreffend den Einzelhandel und dem Abschnitt 5.2.2
2.0	Veröffentlichungsdatum	Anpassung der Struktur des Rundschreibens, Verdeutlichungen betreffend den Text, Aktualisierung der Referenzen.