



Dies ist eine Informations-Version unseres Systemhandbuchs. Es sind lediglich Auszüge enthalten, die einen Eindruck vermitteln, wie das Systemhandbuch aufgebaut und strukturiert ist.

Ein vollständiges Systemhandbuch sowie weitere Systemunterlagen stehen Ihnen ausschließlich bei Teilnahme am ORGAINVENT-System zur Verfügung.

Bitte fordern Sie Ihre Systemdokumente per E-Mail unter Angabe Ihres Firmennamens sowie Ihrer ORGAINVENT-Teilnehmer-Nr. bei uns an.

# **ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch**

**Systemhandbuch – Kurzfassung für Homepage  
Stand: Januar 2020**



## GLIEDERUNG

### Vorwort

1. ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
2. Rechtsvorgaben zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch
3. Systemvorgaben für weitere Fleischarten
4. Freiwillige Angaben
5. Chargenbildung
6. Musteretiketten
7. Online-Handel von Fleisch
8. Dokumentation und Nachweisführung
9. Kontrollen
10. Sanktionssystem
11. Anhang:
  - a. ORGAINVENT-Internet-Angebot
  - b. Sammlung Rechtsvorschriften
  - c. KN-Codes
  - d. Glossar
  - e. Formblatt Ablaufbeschreibung



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

# VORWORT

ORGAINVENT ist Ihr Partner für sichere Herkunftskennzeichnung bei allen Fleischarten.

ORGAINVENT bietet das einzige System für unabhängig geprüfte und rückverfolgbare Herkunft in Deutschland.

Basis für die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung in Online-Handel von Fleisch Lebensmittel-Einzelhandel, Fleischerhandwerk, Großhandel, Zerlegung, Schlachtung und Direktvermarktung ist das vorliegende Systemhandbuch.

Leitschnur sind hierbei die rechtlichen Vorgaben zur Rindfleischetikettierung (VO(EG) Nr. 1760/2000 + VO(EG) Nr. 1825/2000) und zur Herkunftskennzeichnung von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (VO(EU) Nr. 1337/2013). Maßgeblich sind – insbesondere für weitere Fleischarten sowie für freiwillige Angaben die Lebensmittelinformations-Verordnung (VO(EG) Nr. 1169/2011) sowie die entsprechenden nationalen Rechtsvorgaben.

Darüber hinaus bietet ORGAINVENT seinen Teilnehmern individuelle Hilfestellungen und passgenaue Lösungen, insbesondere auch bei freiwilligen Angaben.

Das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch ermöglicht vorbeugenden Verbraucherschutz und wettbewerbsrechtlich eindeutige Aussagen.

Die Weiterentwicklung und Schärfung des Wettbewerbsrechts auf nationaler und europäischer Ebene hat auch die Anforderungen an ORGAINVENT verändert. Ursprünglich ins Leben gerufen als Anbieterin eines behördlich genehmigten Rindfleischetikettierungs- und Kontrollsystems, ist ORGAINVENT heute in erster Linie eine Selbstregulierungseinrichtung der Wirtschaft bei der Gewährleistung des insbesondere nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) geforderten lautereren Marktverhaltens in Bezug auf die Kennzeichnung von Fleisch.

Alle Etikettierungsangaben, die der Kontrolle im ORGAINVENT-System unterliegen, haben entscheidende Bedeutung für das Kaufverhalten der Verbraucher und beeinflussen damit gleichermaßen den geschäftlichen Erfolg der jeweiligen Anbieter von Fleisch.

Wer Fleisch im Markt mit einer nicht vorhandenen oder höherwertig als eigentlich vorliegenden Eigenschaft kennzeichnet, verschafft sich gegenüber seinen Mitbewerbern einen ungerechtfertigten Wettbewerbsvorteil und schädigt unter diesen Umständen den diese Eigenschaften schätzenden Empfänger.

Das System der Rückverfolgbarkeit und Identitätssicherung im Rahmen des ORGAINVENT-Systems ist elementar für die Gewährleistung der Deklarationswahrheit und damit der Handelslauterkeit.

Eine stets sorgfältige und wahrheitsgetreue Auslobung liegt somit offenkundig im deckungsgleichen Interesse der Verbraucher wie der Unternehmen.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

# 1. Das ORGAINVENT-SYSTEM

Der Endverbraucher kennt bereits seit 1998 Herkunftsinformationen für Rindfleisch – sowohl an der Bedienungstheke als auch auf SB-Verpackungen. Gefordert werden diese Angaben durch die VO (EG) Nr. 1760/2000.

Die Rindfleischetikettierung kann seit März 1998 mit Hilfe des ORGAINVENT-Systems in den Unternehmen durchgeführt werden.

**Supershop**  
**Herkunftsangaben Rindfleisch**  
Supershop ist Teilnehmer im ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch  
ORGAINVENT-Nr. 32468



Alle Rind- und Kalbfleischartikel stammen von Tieren mit Geburt / Mast / Schlachtung / Zerlegung in Deutschland  
Das Rinderhackfleisch wird hergestellt in Deutschland

Rindfleischartikel anderer Herkunft sind am Artikelschild mit einem Ländernamen gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Fleisch von Tieren stammt, die im angegebenen Land geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden

Referenz-Nr. zur Rückverfolgbarkeit:  
Artikelbezeichnung i.V. mit der Ref.-Nr. des angelieferten Fleischstücks

Kalbfleisch: Schlachalter weniger als 8 Monate  
Neutrale Kontrolle durch CONTROLLA AG



**Rinderrouladen vom Jungbullen**

Geburt + Mast + Schlachtung + Zerlegung in Deutschland  
(HE 12345) (EZ 345)

Referenz-Nr. 14-125

Fleischmeister GmbH  
ORGAINVENT-Nr. 22345



Seit dem 1. April 2015 sind Herkunftsinformationen für den Endverbraucher sowie für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. Gastronomen, Großküchen) auf vorverpacktem Schweine-, Schaf- und Ziegen- sowie Geflügelfleisch (SSZG) gemäß VO (EU) Nr. 1337/2013 vorgeschrieben.

**Supershop isst lecker**  
ORGAINVENT-Nr. 32468, Musterweg 15, 12345 Musterhall

**Schweinebauch**  
Ursprung: Deutschland

Partie-Nr.  
2015-33-245

**Supershop isst lecker**  
ORGAINVENT-Nr. 32468, Musterweg 15, 12345 Musterhall

**Brathähnchen**  
Ursprung: Deutschland

Partie-Nr.  
2015263

**Supershop isst lecker**  
ORGAINVENT-Nr. 32468, Musterweg 15, 12345 Musterhall

**Lammkeule**  
Aufgezogen in Deutschland  
Geschlachtet in Deutschland

Partie-Nr.  
2015/24-DE

An der Bedienungstheke werden die Herkunftsangaben für die erwähnten Fleischarten (noch) nicht gesetzlich gefordert, können aber freiwillig gemacht werden.

Zu weiteren Fleischarten sind derzeit keine gesetzlichen Vorgaben von Seiten der EU-Kommission zu erwarten. Die VO (EU) Nr. 1169/2011 beinhaltet jedoch bereits mit Art. 26 (5) a) Vorgaben, die auf die mögliche verpflichtende Herkunftsangabe von anderen Fleischarten als Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch abzielt.

...



## 2. RECHTSVORGABEN ZUR HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON FLEISCH

### Rindfleisch

Seit September 2000 muss jedes in der EU vermarktete Stück Rindfleisch mit Herkunftsangaben und einer Referenz-Nr. zur Rückverfolgbarkeit versehen sein.

Die Vorgaben für Rindfleisch sind in der VO (EG) Nr. 1760/2000 und ergänzend in weiteren europäischen und nationalen Vorschriften beschrieben.

→ *Kapitel 11 b Sammlung Rechtstexte*

Etikettierungspflichtig ist frisches, gekühltes und gefrorenes Rind- und Kalbfleisch mit und ohne Knochen, das in die KN-Codes → *Kapitel 11 c KN-Codes*

- ✓ 0201 frisches und gekühltes Rindfleisch mit und ohne Knochen
- ✓ 0202 gefrorenes Rindfleisch mit und ohne Knochen
- ✓ 0206 1095, 0206 29 91 frisches, gekühltes, gefrorenes Saumfleisch und Zwerchfellpfeiler

eingestuft wird. Hierzu gehört auch Bison- und Büffelfleisch, da diese zollrechtlich zu „Rindfleisch“ gehören.

...

## 3. Systemvorgaben für weitere Fleischarten

Für die im Folgenden aufgeführten Fleischarten gibt es derzeit keine gesetzlichen Vorgaben für eine Herkunftskennzeichnung oder für weitere Angaben zum Fleisch.

In Analogie zu den bekannten EU-Verordnungen zur Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch sowie von Schweine-, Schaf- und Ziegen- sowie Geflügelfleisch fordert das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch möglichst ausführliche Angaben zu den Ereignissen „Geburt“, „Aufzucht / Mast“, „Schlachtung“ und ggf. „Zerlegung“.

...

...

## 4. Freiwillige Angaben

Die Herkunftsangaben sind – wie in Kapitel 1 beschrieben – Pflichtangaben bei Rindfleisch sowie bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (SSZG). Alle weiteren Angaben, mit denen diese Fleischarten weiter differenziert werden können, sind sog. freiwillige Angaben.

Für Rindfleisch gibt es für diese freiwilligen Angaben Regelungen im Abschnitt II des Titels II der VO (EG) Nr. 1760/2000, eingefügt durch die VO (EU) Nr. 653/2014.

Lebensmittelinformationen, die freiwillig auf den Etiketten hinzugefügt werden, müssen...

## 5. Chargenbildung

Für Chargen oder Partien, die bei der Zerlegung von Rindfleisch bzw. den anderen Fleischarten Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel (SSZG) gebildet werden dürfen, gibt es weitreichende rechtliche Vorgaben. Nicht gesetzlich geregelt ist die Chargenbildung von Fleisch weiterer Tierarten. Die Begriffe „Partie“ und „Charge“ werden synonym verwendet.

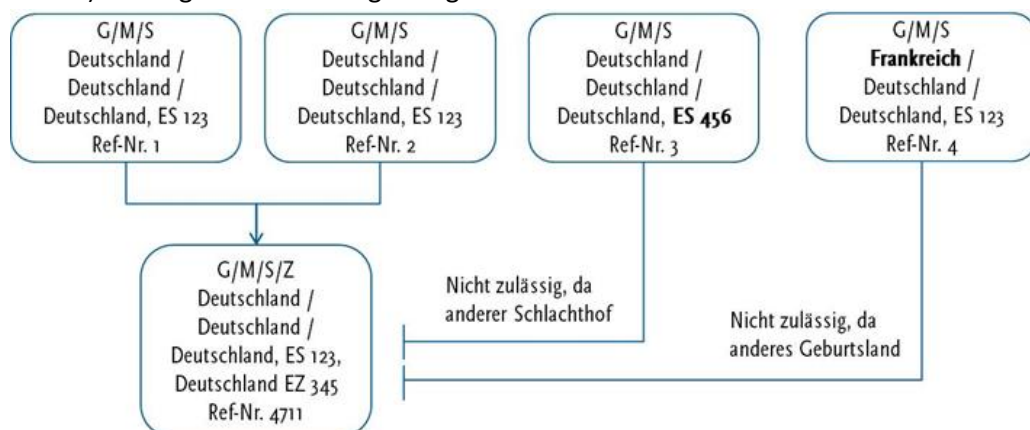
→Rindfleisch: Art. 1a f), Art. 4(1), Art. 5c (3) VO (EG) Nr. 1825/2000

→SSZG: Art. 2 (2) b, Art. 4 (2), Art. 4 (3) VO (EU) Nr. 1337/2013

### Vorgaben für die Chargenbildung aller Fleischarten

- ✓ Eine Chargenbildung ist zulässig beim Zerlegen, Hacken oder Verpacken von Fleisch unter praktisch gleichen Bedingungen.
- ✓ Eine Charge stammt von einer Tierart.
- ...

... Es darf nur Rindfleisch mit identischen Angaben zur Geburt / Mast / Schlachtung einschließlich der Zulassungs-Nr. des Schlachthofes / ggf. Zerlegung (bis zu 3 Zerlegeschritte und Zulassungs-Nr. im Rahmen der Prozesskette) sowie gleicher freiwilliger Angaben vermischt werden.



...

## 6. Musteretiketten

Die Etiketten für die einzelnen Fleischarten bzw. Prozessstufen sehen zum Teil unterschiedlich aus. Hier finden Sie Musteretiketten mit den wichtigsten Angaben. Alle Vorgaben der LMIV, die andere Punkte als die Herkunftskennzeichnung betreffen, sind nicht in die Etiketten integriert, sind aber gleichwohl zu beachten.

Weiterhin ist die fünfstellige ORGAINVENT-Nr. bei jeder Etikettierung (Etikett oder Infoplatat an der Bedientheke) anzugeben.

...

### Zerlegebetrieb

#### Abschnitte von Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel

Es gelten die gleichen (freiwilligen) Chargen- und Etikettierungsvorgaben wie für Hackfleisch der angegebenen Fleischarten → *Kapitel 5*.

Für Abschnitte ist deshalb bei der Etikettierung auch die Herkunftsangabe „EU“ möglich, wenn Rohstoff verschiedener Herkunft verwendet wird. Die „Erzeugungsangabe“ (wie bei Rindfleisch) ist nicht gefordert, kann aber freiwillig gemacht werden.



## 7. Online-Handel mit Fleisch

### Fernabsatz

Bei der Vermarktung von Fleisch über Fernabsatzwege (gem. RL 2011/83/EU und VO(EG) 1169/2000 Art. 14) muss der Kunde bereits vor dem Kaufentscheid über die Herkunftsangaben informiert werden.

Gemäß LMIV (VO (EG) 1169/2011), Artikel 14, müssen beim Fernabsatz ALLE gem. Artikel 9 verpflichtenden Angaben gemacht werden, mit Ausnahme des MHD / Verbrauchsdatums, da dieses eine hochvariable Angabe darstellt, die sich ggf. täglich ändert und für die der Pflegeaufwand im Fernabsatzmedium nicht abschätzbar ist.

→ *Art. 14 VO(EG) 1169/2011*

...

## 8. Dokumentation und Nachweisführung

Sowohl in der Rindfleischetikettierung als auch in der Herkunftskennzeichnung für andere Tierarten (Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel (SSZG)) wird ein umfassendes Kennzeichnungs- und Registriersystem zur Erfassung der Zu- und Abgänge von Tieren, Schlachtkörpern und Fleischstücken gefordert, welches die Rückverfolgbarkeit des Fleisches und der damit verbundenen Angaben gewährleistet.

In einem Unternehmen ist an den kritischen Punkten

- ✓ „Wareneingang“,
- ✓ „Zerlegeprozesse mit ggf. Chargenbildung“ sowie
- ✓ „Warenausgang“

...

## 9. Kontrollen

Im ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch sind interne und externe Kontrollen vorgesehen.

### Interne Kontrollen

Innerhalb der Unternehmen findet die „Eigenkontrolle“ statt, die sich im Wesentlichen in der kompetenten Umsetzung des Systems ausdrückt. Anhand von konkreten und verständlichen Arbeitsanweisungen wissen alle Mitarbeiter, auf welche Punkte sie in ihrem Arbeitsbereich zu achten haben. Sofern „Kontrollpunkte“ oder „kritische Kontrollpunkte“ in den Vorgaben vorhanden sind, sind diese gemäß Prüfplan abzuarbeiten. Ergänzend können regelmäßige interne Audits durch das eigene Qualitätsmanagement die Funktionsfähigkeit des internen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems bestätigen oder ggf. durch Korrekturhinweise verbessern. ...

## 10. Sanktionssystem

Bei der Rindfleischetikettierung sind durch die VO (EU) Nr. 653/2014 behördliche Sanktionen bei Verstoß gegen die Vorgaben vorgesehen. Bei allen anderen Fleischarten greifen die behördlichen Sanktionen gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011.

Die neutralen Kontrollen innerhalb des ORGAINVENT-Systems haben das vorrangige Ziel, die rechts- und systemkonforme Umsetzung im Unternehmen zu bestätigen. Sollten Abweichungen bei neutralen Kontrollen erkannt werden, müssen diese schnellstmöglich abgestellt werden. Als Sofortmaßnahme wird





durch die zuständige neutrale Zertifizierungsstelle in kurzfristigem Abstand (max. 8 Wochen) eine Nachkontrolle (ggf. vor Ort) durchgeführt.

Das ORGAINVENT-Sanktionssystem verfolgt in erster Linie das Ziel, nachhaltig und im Sinne der Gemeinschaft der Systemteilnehmer für ein systemkonformes Verhalten zu sorgen und Fehlverhalten zu maßregeln.

...

# 11. Anhang

- a) **ORGAINVENT-Internet-Angebot**
- b) **Rechtsvorschriften:**
- c) **KN-Codes**
- d) **Glossar**
- e) **Formblatt für Ablaufbeschreibung**

ORGAINVENT GmbH

Schwertberger Str. 16

53177 Bonn

Tel.: 0228 - 35 06 104

Fax: 0228 – 35 06 270

E-Mail: [herkunft@orgainvent.de](mailto:herkunft@orgainvent.de)

<https://www.herkunft.org>