



ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch

**Systembeschreibung
Januar 2022**



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Diese Systembeschreibung ist eine Kurzfassung des ORGAINVENT-Systemhandbuchs (bestehend aus den Allgemeinen Systemgrundlagen sowie Leitfäden für verschiedene Fleischarten).

Die Kapitel

- ✓ „Das ORGAINVENT-System“,
- ✓ „Kontrollen“ und
- ✓ „Sanktionen“

sind unverändert aus den Allgemeinen Systemgrundlagen übernommen, um interessierten Unternehmen einen Eindruck zu vermitteln.

Die vollständigen Allgemeinen Systemgrundlagen mit den weiteren Kapiteln

- ✓ „Dokumentation und Nachweise“
- ✓ „Freiwillige Angaben“,
- ✓ „Online-Handel mit Fleisch“,

werden Ihnen – ebenso wie der passende Leitfaden (Rindfleisch // Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel // Fleisch weiterer Tierarten// Herkunft der primären Zutat (Fleisch als Zutat) – Verarbeitung) bei Eintritt in das ORGAINVENT-System (Unterzeichnung des Systemvertrags, Ausfüllen des Anmeldeformulars, Nachweis eines Vertragsabschlusses zur neutralen Kontrolle der Herkunftskennzeichnung) zur Verfügung gestellt.

Im ORGAINVENT-System muss jeder Teilnehmer ein Kennzeichnungs- und ein umfangreiches Registriersystem in den Betriebsstätten umsetzen. Dies ist notwendig, um eine korrekte Kundeninformation sowie die Rückverfolgbarkeit des gekennzeichneten Fleisches vom jeweiligen Warenausgang in den Wareneingang des Unternehmens zu gewährleisten. Für diese Umsetzung erhalten die ORGAINVENT-Teilnehmer Vorgaben im Rahmen der ORGAINVENT-Dokumente und individuelle Beratung durch das ORGAINVENT-Team „Herkunft“.



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. Es kann aber auch außerhalb Deutschlands angewendet werden.

Im Rahmen des ORGAINVENT-Systems bestimmt jeder Teilnehmer mit der Auswahl der Fleischarten und der Prozessstufen selbst den Umfang der Kennzeichnung, die ins ORGAINVENT-System einfließt.

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). Für weitere Fleischarten, Fleisch als (primäre) Zutat sowie für freiwillige Angaben sind die Lebensmittelinformations-Verordnung (VO (EG) Nr. 1169/2011), die VO (EU) 2018/775 (Herkunft der primären Zutat) sowie die entsprechenden nationalen Rechtsvorgaben maßgeblich.

Darüber hinaus bietet ORGAINVENT ihren Teilnehmern individuelle Hilfestellungen und passgenaue Lösungen, insbesondere auch bei freiwilligen Angaben, die zum Fleisch ausgelobt werden.

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.

Seit dem 01. 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.

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-, Schwein-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch abzielt.

Herkunftsangaben, die jetzt zu weiteren Fleischarten (z.B. Wild, Pferd, anderes Geflügel, z.B. Strauß oder Wachtel, Exoten, z.B. Springbock oder Lama) gemacht werden, unterliegen demnach nur den allgemeinen europäischen Vorschriften für freiwillige Angaben (Kapitel V, VO (EU) Nr. 1169/2011) wie z.B. „nicht irreführend“, „nicht zweideutig oder missverständlich“, „sachlich“ und „überprüfbar“.

Bei freiwilligen Angaben zu Fleisch handelt es sich um Angaben, die der Endverbraucher nicht selbst überprüfen kann, die aber ggf. für den Kaufentscheid wichtig sind. Fleisch mit bestimmten Merkmalen und Angaben dient der Differenzierung des Angebotes und wird i.d.R. höherpreisig angeboten.

Zu den freiwilligen Angaben gehören bestimmte Merkmale bspw. die Beschaffenheit des Fleisches, Angaben zu Bedingungen der Erzeugung, über gesetzliche Vorgaben hinausgehende Kontrollen oder Prüfungen sowie Marken- und Qualitätsfleischprogramme.

Bei verarbeiteten Produkten mit Herkunftsangabe ist die gesonderte Nennung der abweichenden Herkunft der primären Zutat erforderlich. Diese Forderung ergibt sich ebenfalls aus Art. 26, Art. 5 der VO(EG) 1169/2011. Im Rahmen des ORGAINVENT-Systems können seit dem 1.4.2020 auch diese Herkunftsangaben abgesichert und bis auf den Wareneingang rückverfolgt werden.

Kennzeichnung der Systemzugehörigkeit

Alle ORGAINVENT-Teilnehmer sind in der öffentlich zugänglichen Teilnehmerliste auf der Homepage www.herkunft.org mit Firmennamen, PLZ und Ort, angemeldeter Prozessstufe und Fleischarten aufgeführt. Zusätzlich können das Firmenlogo, die URL und ein Link auf die eigene Homepage angegeben werden.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Auf allen Etiketten bzw. dem Aushang an der Bedienungstheke muss sich der ORGAINVENT-Teilnehmer durch seine 5-stellige ORGAINVENT-Nr. ausweisen.

Beispiel für ORGAINVENT-Nr. auf dem Etikett / in der Kundeninfo

ORGAINVENT-Nr. 32468

Unternehmen auf der Großhandelsstufe verwenden i.d.R. keine eigenen Etiketten. Hier erfolgt die Angabe der ORGAINVENT-Nr. in den Geschäftspapieren.

Bei Unternehmen, die Lohn-Dienstleistungen, z.B. Lohnschlachtung oder Lohnzerlegung für andere Unternehmen durchführen, muss die ORGAINVENT-Nr. auf dem Etikett so platziert sein, dass sie eindeutig dem produzierenden Unternehmen zuzuordnen ist. Dies kann durch den Aufdruck der ORGAINVENT-Nr. z.B. in unmittelbarer Nähe der entsprechenden Zulassungs-Nr. sowie durch erläuternde Hinweise auf dem Etikett, z.B. „produziert durch XYZ GmbH, OI-Nr. 10xxx“ erfolgen.

Das markenrechtlich geschützte Logo zum ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch kann gemäß Gestaltungskatalog für die Zeichennutzung verwendet werden. Es signalisiert dem Verbraucher die Anwendung des ORGAINVENT-Systems, unabhängig von sonstigen Marken oder Firmennamen.




Ergänzend können ORGAINVENT-Teilnehmer der Prozessstufen Fleischereifachgeschäft und Direktvermarktung die MEISTERHAFT-Standards anwenden. Diese gehen über die reine Herkunftskennzeichnung hinaus und erfordern immer mindestens eine freiwillige Angabe, die über die gesamte Prozesskette durchgehend bis zum Ursprung innerhalb des ORGAINVENT-Systems geprüft wird.





Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Die nachfolgende Organisation hat die Herkunftskennzeichnung mit dem ORGAINVENT-System fest in ihrem Standard verankert:

	Regionalmarke Eifel GmbH, 54595 Prüm	<p>Das Qualitätslogo der Regionalmarke EIFEL ist ein Zeichen, an dem besondere, geprüfte Qualität aus der Eifel direkt erkennbar wird.</p> <p>Für das Frischfleischsortiment ist die Herkunftskennzeichnung mit dem ORGAINVENT-System für alle Nutzer verbindlich vorgeschrieben.</p>
---	---	---



2. 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. ORGAINVENT empfiehlt, in jeder Betriebsstätte, die dem ORGAINVENT-System angehört, die Funktionsfähigkeit des ORGAINVENT-Systems einmal jährlich, d.h. alle 12 Monate, intern zu auditieren und zu dokumentieren. Dieses interne Audit kann durch die unternehmenseigene QS-Abteilung oder - im LEH / FFG - durch die Mitarbeiter selbst durchgeführt und protokolliert werden.

Externe Kontrollen

Die Überprüfung durch die neutralen Zertifizierungsstellen ist „der Blick von außen“ auf die Vorgänge im Unternehmen. Betriebsfremde Personen mit entsprechender Qualifikation prüfen, ob die Umsetzung im Unternehmen funktionsfähig ist und ob die Eigenkontrollen sowie die Dokumentation schlüssig und umfassend sind. Sie bestätigen so das Funktionieren des Systems oder zeigen Schwachstellen auf, die mit geeigneten Korrekturmaßnahmen behoben werden.

Die Kontrolleure prüfen mit der von ORGAINVENT vorgegebenen Checkliste, ob die Umsetzung des betriebsindividuellen Etikettierungssystems (Pflichtangaben und freiwillige Angaben) funktionsfähig und die Eigenkontrollen sowie die Dokumentation schlüssig und vollständig sind. Weiterhin wird geprüft, ob geeignete Nachweise für die Rückverfolgbarkeit vorhanden sind. Es werden alle Schnittstellen innerhalb des Unternehmens geprüft, die für die Herkunftskennzeichnung von Fleisch relevant sind:

- Wareneingang
- Produktionsprozess
- Lager
- Warenausgang

Im Rahmen dieser Kontrolle wird auch immer eine Prüfung der Rückverfolgbarkeit vom Warenausgang bis in den Wareneingang in Abhängigkeit von der vorhandenen für den Verkauf bereitstehenden Ware durchgeführt. Die Kontrolle der Warenausgangs- und Wareneingangsdokumentation sowie weitere für die Rückverfolgbarkeit der im Verkauf genutzten Angaben notwendigen Dokumente auf Vollständigkeit und Schlüssigkeit sind dabei zentraler Bestandteil. Hinsichtlich der neutralen Kontrollen in den Unternehmen bieten sich Synergien mit dem bereits bestehenden Kontrollsystem der QS GmbH an.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Die Unternehmen beauftragen bei Eintritt in das System selbst eine unabhängige Zertifizierungsstelle mit der regelmäßigen Überwachung der betrieblichen Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Diese Zertifizierungsstelle muss bei ORGAINVENT vertraglich in das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch eingebunden sein.

Zertifizierungsstellen

Im ORGAINVENT-System ist bereits eine Vielzahl von unabhängigen Zertifizierungsstellen vertraglich eingebunden. Dieser Pool kann auf Wunsch der Teilnehmer erweitert werden, wenn die Zertifizierungsstelle die notwendigen Anforderungen erfüllt und mit ORGAINVENT einen entsprechenden Vertrag abschließt. Der ORGAINVENT-Teilnehmer beauftragt eine dieser Zertifizierungsstellen nach eigener Wahl. Die Zertifizierungsstelle gibt gegenüber ORGAINVENT eine rechtsverbindliche Erklärung bezüglich der Kontrolltätigkeit im betreffenden Unternehmen ab.

→ *ORGAINVENT-Information: Liste der Zertifizierungsorganisationen*

Es gibt keine gesetzlichen Zulassungsvoraussetzungen oder -verfahren für unabhängige Zertifizierungsstellen für den Bereich „Kontrolle von Herkunftskennzeichnungen von Fleisch“. ORGAINVENT prüft vor Aufnahme in den ORGAINVENT-Pool die Eignung einer unabhängigen Zertifizierungsstelle. Die Zertifizierungsstelle muss in der Lage sein, fachlich kompetent und unabhängig Zertifizierungsentscheidungen treffen zu können. ORGAINVENT erwartet als wesentliche Voraussetzung für die Durchführung eines unabhängigen Zertifizierungsverfahrens eine Akkreditierung der Zertifizierungsstelle in einem branchennahen Prüfsystem (z.B. QS, IFS, BRC) und macht Auflagen bezüglich des Einsatzes des Kontrollpersonals – u.a. fachliche Eignung sowie eine jährliche Schulung der Kontrolleure.

Kontrollarten im ORGAINVENT-System

Systemkontrolle

Bei der Systemkontrolle wird geprüft, ob die Anforderungen gemäß Systemhandbuch sowie der unternehmensspezifischen Arbeitsanweisungen erfüllt werden. In der ORGAINVENT-Checkliste betrifft dies die Systemgrundlagen, den Wareneingang, die unternehmenseigene Be- und Verarbeitung sowie Vermarktung/Warenausgang inklusive der freiwilligen Angaben jeweils unter Berücksichtigung der vollständigen Dokumentation.

Die Rückverfolgbarkeitsprüfung vom Warenausgang zum Wareneingang wird an mindestens einer Stichprobe pro angemeldeter Fleischart durchgeführt.. Der Zeitpunkt einer Systemkontrolle kann zwischen Teilnehmer und Zertifizierungsstelle abgestimmt werden (Terminankündigung).

Auswahl der Stichproben erfolgt nach Anmeldung und Vorhandensein der verschiedenen Fleischarten

- Rind und Kalb (VO (EG) 1760/2000) = 1 Anmeldung
- SSZG (VO(EU) 1337/2013) = 1 Anmeldung
- Weitere Fleischarten = 1 Anmeldung
- Verarbeitung (Fleisch als Zutat) = 1 Anmeldung



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Stichprobenkontrolle

Bei der Stichprobenkontrolle wird anhand von 4 unterschiedlichen Produkten aus dem Warenausgang geprüft, ob die Herkunftskennzeichnung dieser Produkte korrekt und vollständig ist, die ausgelobten Angaben auf die Wareneingangsdokumentation rückverfolgbar sind sowie entsprechende Nachweise für die in dem Betrieb entstandenen freiwilligen Angaben vorhanden sind.

Auswahl der Stichproben erfolgt nach Anmeldung und Vorhandensein der verschiedenen Fleischarten

Eine Stichprobenkontrolle erfolgt immer unangekündigt

Kombikontrolle

Eine Kombikontrolle beinhaltet immer eine Systemkontrolle und eine Stichprobenkontrolle am gleichen Termin, wobei die Auswahl der Stichproben immer nach Anmeldung und Vorhandensein der verschiedenen Fleischarten erfolgt. Eine Kombikontrolle erfolgt immer unangekündigt.

Erstkontrolle

Innerhalb von 4-8 8 Wochen nach Anmeldung und Aufnahme in das ORGAINVENT-System führt die beauftragte Zertifizierungsstelle eine System- oder eine Kombikontrolle beim neuen Teilnehmer durch. Abweichungen davon (frühere oder spätere Erstkontrollen) werden zwischen der Zertifizierungsstelle und ORGAINVENT abgestimmt. Auf der Grundlage dieser Kontrolle kann der Teilnehmer von der Zertifizierungsstelle ein Zertifikat erhalten. Danach finden die Kontrollen im normalen Rhythmus statt.

Meldet ein bestehender Teilnehmer eine oder mehrere neue Tierarten an, für die bisher keine ORGAINVENT-Systemteilnahme bestand, muss keine Erstkontrolle durchgeführt werden. Möchte der Teilnehmer aber ein Zertifikat für diese Tierart(en) erhalten, so kann dieses nur nach erfolgter Systemkontrolle ausgestellt werden.

Nachkontrolle

Nachkontrollen werden notwendig, wenn eine reguläre Kontrolle nicht bestanden wurde. Mit Hilfe der Nachkontrolle wird festgestellt, ob die vereinbarten Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden. Die Kontrolleure entscheiden, ob eine Vor-Ort-Nachkontrolle notwendig ist oder ob eine Überprüfung der Dokumente ausreicht. Bei der Vor-Ort-Nachkontrolle wird die Checkliste der Kombikontrolle verwendet.

Unangekündigte und angekündigte Kontrollen

Im ORGAINVENT-System werden auf allen Stufen unangekündigte Kontrollen durchgeführt. In Analogie zum QS-System können die ORGAINVENT-Teilnehmer selbst entscheiden, ob die nächste Kontrolle unangekündigt fristgerecht vor Ablauf der Zertifizierung erfolgen soll (= Kombikontrolle: System- und Stichprobenkontrolle am gleichen Tag) oder ob zwischen zwei (angekündigten) Systemkontrollen eine unangekündigte Stichprobenkontrolle durchgeführt werden soll. Die unangekündigten Stichprobenkontrollen liegen mindestens 2 Monate vor oder nach einer angekündigten Systemkontrolle.



Kontrollvarianten in Abhängigkeit von der angemeldeten Prozessstufe

Angemeldete Prozessstufe	Systemkontrolle + Unangekündigte Stichprobenkontrolle	Unangekündigte Kombikontrolle
Schlachtung	X	X
Zerlegung	X	X
Verarbeitung	X	X
Großhandel	X	X
LEH ¹⁾	X Alle Kontrollen unangekündigt	X
FFG ²⁾ , DV ³⁾ Betriebsstätte ist reine Verkaufsstelle	X Alle Kontrollen unangekündigt	X
FFG ²⁾ , DV ³⁾ (Betriebsstätte mit eigener Schlachtung/ Zerlegung/ Verarbeitung)	X	X
Sonderfälle:		
Erstkontrolle	X	X
Nachkontrolle (vor Ort)	Findet immer angekündigt als Systemkontrolle mit 4 Stichproben statt	
¹⁾ Lebensmitteleinzelhandel, ²⁾ Fleischereifachgeschäft, ³⁾ Direktvermarktung		

Synergiekontrollen mit QS

Bei allen ORGAINVENT-Teilnehmern, die auch am System der QS GmbH teilnehmen, können die QS- und ORGAINVENT-Kontrolle in Synergie durchgeführt werden. Voraussetzung ist dafür, dass der ORGAINVENT-Systemteilnehmer die Prozessstufen und Tierarten, die er bei ORGAINVENT angemeldet hat, auch im System der QS GmbH angemeldet hat. In diesen Fall gibt es für die ORGAINVENT-Kontrolle das Prüfmodul QS-Synergie mit einer reduzierten Checkliste + Stichprobenblatt, da wesentliche gesetzliche Grundlagen bereits durch die QS-Checkliste abgeprüft werden. Die prozessspezifischen Leitfäden der QS GmbH wurden um die entsprechenden gesetzlichen Vorgaben ergänzt und fließen somit in die QS-Kontrollen ein. Dies bedeutet, dass sich eine fehlerhafte Herkunftskennzeichnung oder eine nicht ausreichende Dokumentation und Rückverfolgbarkeit von Herkunftsangaben im Unternehmen negativ auf das QS-Prüfergebnis auswirken wird.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Kombinationsmöglichkeiten ORGAINVENT- und QS-Kontrollen

ORGAINVENT-Kontrollen		QS-Kontrollen	
1	OI-Kombikontrolle	A	QS-Systemaudit unangekündigt NUR im LEH
2	OI-Systemkontrolle	B	QS-Systemaudit angekündigt
3	OI-Stichprobenkontrolle	C	QS-Spotaudit unangekündigt

ORGAINVENT	QS-System	OK // Nicht OK	OI-Checkliste	Eintrag OI-Datenbank
1	A	NUR im LEH	QS-Synergiekontrolle, 4 Stichproben	Kombikontrolle mit QS-Systemaudit
1	B	Nicht OK		
1	C	OK	Checkliste, 4 Stichproben	Kombikontrolle mit QS-Spotaudit
2	A	Nicht OK		
2	B	OK	QS-Synergiekontrolle, 1 Stichprobe	Systemkontrolle mit QS-Systemaudit
2	C	Nicht OK		
3	A	NUR im LEH	4 Stichproben	Stichprobenkontrolle mit QS-System- oder Spotaudit
3	B	Nicht OK		
3	C	OK	4 Stichproben	Stichprobenkontrolle mit QS-System- oder Spotaudit

Grundsätzlich besteht für die Unternehmen aber weiterhin die Möglichkeit, die Herkunftskennzeichnung zusätzlich unabhängig vom QS-Audit mit der ORGAINVENT-Checkliste prüfen zu lassen.

Sofern ein ORGAINVENT-Unternehmen mit QS-Teilnahme auch freiwillige Angaben zu den Fleischarten Rind, Schwein und Geflügel (Huhn, Pute) machen möchte, prüft der Auditor, der die QS-Kontrolle durchführt, mit Hilfe einer zusätzlichen Checkliste auch die Zulässigkeit und Rückverfolgbarkeit der freiwilligen Angaben.

Kontrolle weiterer Tierarten: Sofern ein Unternehmen zusätzliche, nicht im QS-System berücksichtigte Fleischarten bei ORGAINVENT anmeldet, ist grundsätzlich die ORGAINVENT-Checkliste zu verwenden.

Unternehmen ohne QS-Teilnahme

Für alle ORGAINVENT-Mitglieder, die nicht gleichzeitig Teilnehmer im QS-System sind, wird die Kontrolle nur anders organisiert, aber analog durchgeführt. Die Unternehmen werden genauso häufig und gründlich kontrolliert wie Unternehmen, die gleichzeitig am QS-System teilnehmen. Es wird lediglich eine andere Checkliste verwendet.

Kontrollfrequenz

Die Gleichbehandlung aller ORGAINVENT-Teilnehmer durch Anwendung eines standardisierten Kontrollkonzeptes steht im ORGAINVENT-System im Vordergrund. Hinsichtlich der Kontrollhäufigkeit orientiert sich ORGAINVENT am System der QS GmbH. Jede angemeldete Betriebsstätte muss kontrolliert



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

werden. Dabei gibt es je nach Kontrollergebnis eine Abstufung in der Prüfhäufigkeit der Systemkontrollen. Das Kontrollergebnis wird in Form eines ORGAINVENT-Status angegeben:

- ✓ ORGAINVENT-Status I: Kontrollfrequenz: 2 Jahre
- ✓ ORGAINVENT-Status II: Kontrollfrequenz: 1 Jahr
- ✓ ORGAINVENT-Status III: Kontrollfrequenz: 6 Monate
- ✓ ORGAINVENT-Status nicht bestanden: Kontrollfrequenz abhängig vom Ergebnis der Nachkontrolle

Maßgeblich ist der Zeitpunkt der vorangegangenen Kombi- bzw. Systemkontrolle. Bei einer nicht bestandenen Kontrolle ist eine Nachkontrolle notwendig. Diese kann entweder als Vor-Ort-Nachkontrolle oder als Dokumentenprüfung stattfinden. Wurde die Dokumentenkontrolle erfolgreich bzw. die Vor-Ort-Kontrolle mit ORGAINVENT-Status I abgeschlossen, gilt die Kontrollfrequenz von 2 Jahren ausgehend von der letzten regulären System- bzw. Kombikontrolle. Ansonsten gelten die entsprechenden verkürzten Kontrollfrequenzen.

Ausnahmen von der Kontrolle jeder Betriebsstätte sind möglich für Teilnehmer, die die Prozessstufen im Endverkauf – Lebensmitteleinzelhandel (LEH, C&C), Fleischereifachgeschäft und Direktvermarktung sowie gleichzeitig mehrere Betriebsstätten angemeldet haben. Die Ausnahmen beziehen sich aber nur auf Betriebsstätten, die ausschließlich die Prozessstufen Lebensmitteleinzelhandel und Fleischereifachgeschäft angemeldet haben

Hat der Teilnehmer nur eine Betriebsstätte auf der Stufe des Endverkaufs angemeldet, erfolgt die Kontrollhäufigkeit wie oben angegeben.

Bei mehr als einer angemeldeten Betriebsstätte auf der Stufe des reinen Endverkaufs gibt es eine Stichprobenregelung für Bündel von Filialen sowie selbständig geführten Endverkaufsbetriebsstätten. Diese Bündel werden jährlich überwacht, d.h. mindestens 10 % der angemeldeten Betriebsstätten im Bündel sind zu kontrollieren. Bei jeweils der Hälfte der besuchten Betriebsstätten wird eine Systemkontrolle, bei der anderen Hälfte eine Stichprobenkontrolle durchgeführt, falls nicht grundsätzlich Kombikontrollen gemacht werden.

Falls mehr als 20 % der im Vorjahr kontrollierten Betriebsstätten mit „nicht bestanden“ abschließen, wird die Stichprobenquote auf 15 % erhöht.

Alle Kontrollen auf der Endverkaufsstufe (LEH, C&C, FFG) finden unangekündigt statt.

Hat ein Teilnehmer neben den reinen Endverkaufsstätten auch Betriebsstätten auf den Vorstufen Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und/oder Großhandel angemeldet, so gilt für diese Betriebsstätten die reguläre Kontrollfrequenz. Gleiches gilt für Betriebsstätten, die neben der Endverkaufsstufe auch eine andere Prozessstufe angemeldet haben.

Übersicht:

Jeweils bei Status 1: jede Betriebsstätte: alle Prozessstufen außer reiner Endverkauf

(angemeldete) Systemkontrolle
Alle 2 Jahre
+
Unangemeldete
Stichprobenkontrolle mit
mindst. 2 Monaten Abstand zur
Systemkontrolle, i.d.R. im
„Zwischenjahr“

Unangekündigte Kombi-
Kontrolle
Alle 2 Jahre
(System- + Stichprobenkontrolle
am gleichen Termin)

Im Endverkauf

Unangemeldet
Systemkontrolle in 5 % der
Filialen
Stichprobenkontrolle in
weiteren 5 % der Filialen
jährlich

Unangemeldet
Kombi-Kontrollen in 10 % der
Filialen
jährlich

Kontrollergebnisse

Direkt im Anschluss an die Kontrolle wird vom Kontrolleur das vorläufige Kontrollergebnis ermittelt und dem Unternehmen mitgeteilt:

- ORGAINVENT-Status I: Es konnten keine Mängel festgestellt werden, das System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch funktioniert
- ORGAINVENT-Status II: Das ORGAINVENT-System wird mit kleineren Abweichungen im Betrieb umgesetzt
- ORGAINVENT-Status III: Das ORGAINVENT-System wird mit größeren Abweichungen im Betrieb umgesetzt
- Nicht bestanden: Das ORGAINVENT-System wird mangelhaft im Betrieb umgesetzt, die Information der Kunden u. /o. die Rückverfolgbarkeit ist nicht gewährleistet

Der Kontrollbericht wird – nach Gegenprüfung durch die Zertifizierungsstelle – auf der ORGAINVENT-Datenbank <https://db.herkunft.org> hochgeladen. Die finale Freigabe des Kontrollberichts erfolgt durch ORGAINVENT nach stichprobenartiger Überprüfung. Bei Unstimmigkeiten wird der Kontrollbericht zur



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Nachbesserung an die Zertifizierungsstelle zurückgewiesen. In Einzelfällen kann es zu einer Änderung des vorläufigen Kontrollberichts und des Kontrollergebnisses kommen. Der Teilnehmer wird durch die Zertifizierungsstelle über die Änderung informiert.

Bei ORGAINVENT-Status II und III sowie bei „Nicht bestanden“ ist die neutrale Zertifizierungsstelle verpflichtet:

- ✓ in Abstimmung mit dem Systemteilnehmer Korrekturmaßnahmen zur Behebung der Abweichung zu vereinbaren (Dokumentation im Prüfbericht).
- ✓ eine angemessene Frist bzw. einen Termin zur Korrektur der Abweichung festzusetzen (max. 8 Wochen).
- ✓ Eine Nachkontrolle zur Überprüfung der erfolgreichen Umsetzung der Korrekturmaßnahmen durchzuführen:
 - über Dokumente: Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen gegenüber der Zertifizierungsstelle erfolgt mittels geeigneter Belege, die der Zertifizierungsstelle vorzulegen sind.
 - Nachkontrolle vor Ort: Wenn eine Nachkontrolle über Dokumente nicht ausreicht, ist ein Termin zur Begutachtung vor Ort festzusetzen. Eine Nachkontrolle vor Ort wird immer als vollständige Kombikontrolle durchgeführt.

Parallel dazu verfolgt ORGAINVENT die in der Kontrolle aufgedeckten Abweichungen bei „Nicht bestanden“ über das systeminterne Sanktionssystem.

Alle Kontrollergebnisse können vom jeweiligen Teilnehmer in der ORGAINVENT-Systemdatenbank eingesehen werden. Die Zugangsdaten werden nach Eintritt in das System personengebunden mitgeteilt.

→ <https://db.herkunft.org>

Spotaudits auf der vorgelagerten Stufe

Alle freiwilligen Angaben zu Rind-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch (z.B. Kategorie, Rasse, Reife, Regionalangaben u.v.m.) sowie alle freiwilligen Angaben zu anderen Fleischarten (auch Herkunftsangaben) unterliegen keiner stufenübergreifenden Kontrolle (wie die Herkunftsangaben zu Rind-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch) über sämtliche Vertriebs- und Produktionsstufen.

Die neutralen Kontrollen beim ORGAINVENT-Teilnehmer berücksichtigen nur die korrekte Weitergabe der o.g. Angaben beim Teilnehmer selbst sowie die Rückverfolgbarkeit dieser Angaben vom Warenausgang bis zum Wareneingang über die entsprechende Dokumentation des Unternehmens. Die Wahrheit der Angabe oder Zulässigkeit der Angabe wird beim Wareneingang nicht geprüft.

Sofern die Vorlieferanten ebenfalls Teilnehmer im ORGAINVENT-System sind, ist die Kette auch hinsichtlich der freiwilligen Angaben geschlossen. Sind die Vorlieferanten nicht im ORGAINVENT-System, können zur Absicherung der Angaben auf der Vorstufe sog. „Spotaudits“ beauftragt werden. Den Auftrag erteilt der jeweilige ORGAINVENT-Teilnehmer unter expliziter Nennung der zu auditierenden Lieferanten



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

und der freiwilligen Angaben, die im liefernden Unternehmen bis zum Wareneingang zurückverfolgt werden sollen. Die Organisation und Durchführung obliegt ORGAINVENT.

Die Spotaudits verfolgen das Ziel, die Rückverfolgbarkeit von freiwilligen Angaben bis zum jeweiligen Ursprung sicherzustellen und die Lieferanten in das ORGAINVENT-System zu integrieren. Der Vorteil für den Lieferanten liegt auf der Hand: Mit der Systemteilnahme erspart er sich ggf. eine Vielzahl von Spotaudits verschiedener Kunden.

Landwirtschaftliche Betriebe

Landwirtschaftliche Betriebe sind i.d.R. keine ORGAINVENT-Teilnehmer, soweit sie nur mit der Erzeugung von Schlachttieren betraut sind und nicht Schlachtung, der weiteren Zerlegung und Verarbeitung. Die Nachweisführung der Leberdterherkunft (wie von der EU gefordert) wird am Schlachthof erhoben. Eine freiwillige Kontrolle von Herkunftsangaben vor Ort ist auf den landwirtschaftlichen im Rahmen der freiwilligen Spotaudits möglich.

Wenn freiwillige Angaben zum Fleisch gemacht werden sollen, die ihren Ursprung auf der landwirtschaftlichen Stufe haben und nicht über behördliche Dokumente oder existierende und anerkannte Kontrollsysteme (QS, BIO, Markenfleischprogramme) belegt werden können (z.B. Haltungs- oder Fütterungsangaben), muss die Zulässigkeit dieser Angaben auf den vorgelagerten Betrieben im Rahmen des ORGAINVENT-Systems neutral kontrolliert werden. Der Schlachtbetrieb beauftragt diese Kontrollen. Angemessen ist eine jährliche Kontrollquote von 10 % der Betriebe. Auf dem Schlachtbetrieb muss ein Nachweis über diese Kontrollen vorhanden sein.

Behördliche Kontrolle

Die obligatorische Rindfleischetikettierung unterliegt der behördlichen Kontrolle der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als Marktordnungsbehörde.

Die Herkunftskennzeichnung von Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch sowie die Prüfung der freiwilligen Angaben zum Rindfleisch unterliegen den zuständigen Stellen für die Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern.

Die behördlichen Kontrollen laufen ähnlich den neutralen Kontrollen ab. Darüber hinaus sind die Behörden berechtigt, Warenproben zu ziehen, um die Einstufung in die KN-Codes zu überprüfen.

Direkte Sonderkontrollen durch ORGAINVENT

Direkte Sonderkontrollen entsprechen inhaltlich den vorgestellten Kontrollen und können von ORGAINVENT in Ausnahmefällen oder bei Gefahr im Verzug angeordnet werden. Bei Abweichungen sind die Kontrollkosten vom ORGAINVENT-Teilnehmer zu zahlen.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

3. 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.

Bei Kontrollen mit dem Ergebnis „nicht bestanden“ (mit Ausnahme nicht bestandener Erstkontrollen) wird grundsätzlich ein Sanktionsverfahren eröffnet. Dem Systemteilnehmer wird unter Setzung einer angemessenen Frist die Möglichkeit zur Abgabe einer schriftlichen Stellungnahme (per Brief, Telefax oder E-Mail) gegeben. Hierzu erhält er eine schriftliche Mitteilung.

ORGAINVENT prüft unabhängig von der Durchführung etwaiger unmittelbarer Korrekturmaßnahmen auf Seiten des Systemteilnehmers, ob aufgrund der Art des Verstoßes gegen die vertraglichen Vereinbarungen oder die Anforderungen des ORGAINVENT-Systems ein Sanktionsverfahren eingeleitet wird. Maßgeblich für die Einleitung eines Sanktionsverfahrens sind die Schwere und die Anzahl bzw. die Häufigkeit der festgestellten Verstöße.

Für nicht bestandene Erstkontrollen wird kein Sanktionsverfahren eröffnet.

Ergibt die Prüfung, dass kein Sanktionsverfahren einzuleiten ist, wird dies dem Systemteilnehmer - ggf. unter weiteren Auflagen oder Hinweisen - mitgeteilt.

Ergibt die Prüfung, dass ein Sanktionsverfahren einzuleiten ist, wird der Fall dem Sanktionsbeirat übergeben.

Der Sanktionsbeirat ist ein unabhängiges Gremium innerhalb des ORGAINVENT-Systems, welches vom Beirat der ORGAINVENT eingesetzt wird. Dessen Tätigkeit ist in einer eigenen Geschäftsordnung festgelegt. Die Grundlage für eine Sanktionierung durch den Sanktionsbeirat bilden alle zur Verfügung stehenden Beweismittel, insbesondere der Kontrollbericht mit der dokumentierten Abweichung sowie die Stellungnahme des Unternehmens.

Die Sanktionen werden von ORGAINVENT direkt gegenüber dem Vertragspartner (Mitglied) ausgesprochen, nicht gegenüber der verursachenden Unternehmensgliederung (z.B. Filiale, Betriebsstätte, Niederlassung u.ä.), denn der Vertragspartner hat die Aufgabe, die Umsetzung des ORGAINVENT-Systems in allen Betriebsstätten zu gewährleisten. Er ist gegenüber ORGAINVENT verantwortlich, dass festgestellte Mängel unverzüglich abgestellt werden.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Mehrstufiges Sanktionssystem:

- ✔ Sanktionsstufe 0: Die Bewertung des Sanktionsbeirates führt zum Ergebnis, dass keine weiteren Maßnahmen gegenüber dem Vertragspartner notwendig sind. Die Korrekturmaßnahmen haben gegriffen; das System funktioniert.
- ✔ Sanktionsstufe 1: Die Bewertung des Sanktionsbeirates führt zum Ergebnis, dass gegenüber dem Vertragspartner eine Ermahnung auszusprechen ist, die Herkunftskennzeichnung sorgfältiger im Unternehmen umzusetzen.
- ✔ Sanktionsstufe 2: Die Bewertung des Sanktionsbeirates führt zum Ergebnis, dass gegenüber dem Vertragspartner eine Abmahnung auszusprechen ist.
- ✔ Sanktionsstufe 3: Die Bewertung des Sanktionsbeirates führt zum Ergebnis, dass gegenüber dem Vertragspartner eine Abmahnung in Verbindung mit einer Vertragsstrafe ausgesprochen werden muss. Auf Sanktionsstufe 3 kann je nach Schwere der Verstöße und/oder nach Höhe des durch die Verstöße verursachten Schadens und/oder unter Berücksichtigung der durch das systemwidrige Tun erlangten Vorteile sowie unter Berücksichtigung der Größe des Betriebes eine Vertragsstrafe bis zu 10.000,00 € verhängt werden. ORGAINVENT unterstützt den Systemteilnehmer auf Wunsch bei der Ursachenforschung und bei der Festlegung geeigneter Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen. Eine Vertragsstrafe wird im Einzelfall nach freiem Ermessen durch den unabhängigen Sanktionsbeirat festgesetzt. Der Vertragspartner hat die Kosten einer etwaigen Rechtsverfolgung zur Durchsetzung der Vertragsstrafe zu tragen.

Ergänzend kann der Sanktionsbeirat folgende Maßnahmen empfehlen:

- ✔ Individuelle ORGAINVENT-Schulung
- ✔ Überprüfung der Arbeitsanweisung und Etikettierung
- ✔ Store-Check
- ✔ Fitness-Test
- ✔ E-Learning-Tools

ORGAINVENT ist im Ergebnis der Sanktionsbeiratssitzungen verpflichtet

- ✔ den Vertragspartner über die Entscheidung des Sanktionsbeirates zu informieren
- ✔ die vom Sanktionsbeirat festgesetzte Sanktionsmaßnahme bei dem Vertragspartner durchzusetzen

Bei Sanktionsstufe 3 ist ORGAINVENT weiterhin verpflichtet

- ✔ zu prüfen, inwieweit zum Schutz der Solidargemeinschaft aller Vertragspartner vom vertraglich geregelten außerordentlichen Kündigungsrecht Gebrauch gemacht werden muss.
- ✔ ggf. die Kündigung zu erklären und
- ✔ ggf. weitere Schritte zur Befriedigung zivilrechtlicher Ansprüche (Schadensersatz) zu ergreifen.

Nach erfolgter außerordentlicher Kündigung eines Systemvertrages kann der betreffende Vertragspartner frühestens nach Ablauf einer Frist von 6 Monaten und vorbehaltlich einer erneuten Prüfung der Voraussetzungen dem ORGAINVENT-System beitreten.

Erfolgt in der Konsequenz einer Sanktion eine lediglich fristgerechte Kündigung des Systemvertrages – gleich, von welcher Seite diese vollzogen wird – so ist ein erneuter Systembeitritt ohne weitere Sperrfrist erst nach Prüfung der Voraussetzungen möglich.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Einspruch gegen Sanktionsentscheid

Gegen die Entscheidung des Sanktionsbeirates ist ein Einspruch zulässig. Der Einspruch ist binnen 30 Tagen nach Zugang des schriftlichen Entscheids in Schriftform an die ORGAINVENT-Geschäftsstelle (ORGAINVENT GmbH, Schwertberger Str. 16, 53177 Bonn) zu richten. Er muss begründet werden.

Ein Einspruch, der mit schriftlicher Begründung eingereicht wird, hat aufschiebende Wirkung. Die Entscheidung des Sanktionsbeirates wird erst wirksam, wenn der Sanktionsbeirat im Ausnahmefall den sofortigen Vollzug einer Sanktion beschlossen hat. In diesem Fall müssen die festgelegten Sanktionen ungeachtet eines Einspruchs zunächst befolgt werden. Nach Einlegung des Einspruchs überprüft der Sanktionsbeirat seine Entscheidung und teilt dem Systemteilnehmer das Ergebnis dieser Überprüfung schriftlich mit.

Anschließend ist ein weiterer Einspruch nicht zulässig. Die Möglichkeit der Anrufung der ordentlichen Gerichte bleibt unbenommen.

ORGAINVENT Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft mbH

Schwertberger Str. 16

53177 Bonn

Tel.: 0228 – 35 06 100 (Herkunft: -102, -104, -105, -111)

Email: herkunft@orgainvent.de

Homepage: <https://herkunft.org>