



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

## **Allgemeine Systembeschreibung**





## 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 Registrierungssystem 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“.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet ORGAINVENT in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum.

Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.



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 von Unternehmen im Ausland angewendet werden.

Im Rahmen des ORGAINVENT-Systems bestimmt jeder Teilnehmer mit der Auswahl der Fleischarten und der Prozessstufen selbst den Umfang der Kennzeichnung, für die das ORGAINVENT-System genutzt wird.

Für alle Unternehmen gelten diese „**Allgemeinen Systemvorgaben**“, die

- ✓ die Rahmenbedingungen,
- ✓ die Vorgaben für die Dokumentation und Nachweisführung
- ✓ die Vorgaben für Freiwillige Angaben
- ✓ die Vorgaben für den Online-Handel mit Fleisch
- ✓ das Kontrollsystem und
- ✓ das Sanktionssystem

erläutern.

Für die verschiedenen Fleischarten und Prozessstufen gelten ergänzende **Leitfäden**, in denen Chargenbildung und Etikettierungsangaben sowie relevante freiwillige Angaben erläutert werden:

- ✓ Rind- und Kalbfleisch
- ✓ Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel
- ✓ weitere Fleischarten
- ✓ Fleisch im Endverkauf (LEH, FFG, DV)
- ✓ Verarbeitung / primäre Zutat

Richtschnur 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 (LMIV VO(EG) Nr. 1169/2011), die VO(EU) 2018/775 (Herkunft der primären Zutat) sowie die entsprechenden nationalen Rechtsvorgaben maßgeblich.

Seit dem 1.2.2024 gilt die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel, das über die Bedientheke vermarktet wird. Rechtsvorgabe ist die nationale LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) mit dem neu eingefügten § 4b.

Ab dem 1. August 2025 unterliegt frisches, gekühltes und gefrorenes Schweinefleisch der Kennzeichnungspflicht für die Haltungsform nach dem nationalen Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHalt-KennzG).

Das ORGAINVENT-System wird regelmäßig weiterentwickelt und bei neuen gesetzlichen Regelungen rund um die Herkunftskennzeichnung angepasst. So sind die Teilnehmer immer auf dem neuesten Stand.



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Darüber hinaus bietet ORGAINVENT ihren Teilnehmern individuelle Hilfestellungen und passgenaue Lösungen, insbesondere auch bei freiwilligen bzw. wertsteigernden 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.

Seit dem 01. April 2015 sind Herkunftsinformationen für die Vermarktung von vorverpacktem **Schweine-, Schaf- und Ziegen- sowie Geflügelfleisch** (SSZG) an den Endverbraucher sowie für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. Gastronomen, Großküchen) vorgeschrieben. An der Bedienungstheke werden die Herkunftsangaben für die erwähnten Fleischarten in Deutschland seit Februar 2024 gesetzlich gefordert (gem. LMIDV).

Zu weiteren Fleischarten sind derzeit keine gesetzlichen Vorgaben von Seiten der EU vorhanden. Die VO (EU) Nr. 1169/2011 beinhaltet jedoch bereits mit Art. 26 (5) a) Vorgaben, die auf die mögliche verpflichtende Herkunftsangabe von weiteren Fleischarten abzielt. Herkunftsangaben, die derzeit 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“. Die EU-Kommission erarbeitet derzeit einen Entwurf für eine Änderung der LMIV, der auch den Bereich „Herkunftskennzeichnung“ und damit ggf. eine Ausweitung der Fleischherkunftskennzeichnung auf Kaninchen- und Wildfleisch betrifft.

Bei **verarbeiteten Produkten mit Herkunftsangabe** ist die gesonderte Nennung der abweichenden Herkunft der primären Zutat erforderlich. Im Rahmen des ORGAINVENT-Systems können seit dem 01.04.2020 auch diese Herkunftsangaben abgesichert und bis auf den Wareneingang rückverfolgt werden.

Freiwillige Angaben zu Fleisch kann der Endverbraucher nicht selbst überprüfen, sie sind aber ggf. für den Kaufentscheid wichtig. Fleisch mit bestimmten Merkmalen und Angaben dient der Differenzierung des Angebotes und wird i.d.R. höherpreisig angeboten.

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

## Kennzeichnung der Systemzugehörigkeit

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

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

*ORGAINVENT-Nr. 32468*



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

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

## Lohnproduzenten

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.

## ORGAINVENT-Logo

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. Hierzu ist eine gesonderte Anmeldung bei ORGAINVENT erforderlich. Die Auslobung von Eigenschaften beim MEISTERHAFT-Standard geht über die reine Herkunftskennzeichnung hinaus und erfordert immer mindestens eine freiwillige Angabe, die über die gesamte Prozesskette durchgehend bis zum Ursprung innerhalb des ORGAINVENT-Systems geprüft wird.



Alle ORGAINVENT-Teilnehmer sind in der öffentlich zugänglichen Teilnehmerliste auf der Homepage [www.herkunft.org](http://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

## Kooperationen

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>
---	---	---

Das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichen von Fleisch ist Prüfsystem für das Herkunftskennzeichen Deutschland

	ZKHL eV, 53177 Bonn	<p>Das Herkunftskennzeichen „Gutes aus Deutscher Landwirtschaft“ kann auf Produkten eingesetzt werden, deren landwirtschaftliche Rohstoffe in Deutschland erzeugt wurden und deren Verarbeitung in Deutschland erfolgt ist.</p>
---	------------------------	---





Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

## 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 abuarbeiten. 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.

Das Kontrollpersonal prüft mit der ORGAINVENT-Checkliste die korrekte betriebsindividuelle Umsetzung des Etikettierungssystems, die Durchführung der Eigenkontrollen sowie die schlüssige und umfassende Dokumentation. Es werden alle Schnittstellen innerhalb des Unternehmens geprüft, die für die Herkunftskennzeichnung von Fleisch relevant sind:

- Wareneingang
- Produktionsprozess
- Lager
- Warenausgang

Im Rahmen dieser Kontrolle erfolgt auch immer eine Prüfung der Rückverfolgbarkeit vom Warenausgang bis in den Wareneingang in Abhängigkeit von der vorhandenen für den Verkauf bereitstehenden Ware. 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 ORGAINVENT-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 sind verschiedene unabhängige 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 des Kontrollpersonals durch ORGAINVENT.

## 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 Fragen zu Systemgrundlagen, Wareneingang, 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). Im LEH / FFG müssen Systemkontrollen ohne Terminankündigung erfolgen.

Die Auswahl der Stichproben erfolgt nach Anmeldung und Vorhandensein der verschiedenen Fleischarten

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



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.

Die 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 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 einer bestandenen 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 mit 4 Stichproben verwendet. Die Nachkontrolle vor Ort wird i.d.R. im Unternehmen angekündigt.

## **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 <sup>1)</sup>	X Alle Kontrollen unangekündigt	X
FFG <sup>2)</sup> , DV <sup>3)</sup> Betriebsstätte ist reine Verkaufsstelle	X Alle Kontrollen unangekündigt	X
FFG <sup>2)</sup> , DV <sup>3)</sup> (Betriebsstätte mit eigener Schlachtung/ Zerlegung/ Verarbeitung)	X	X
Sonderfälle:		
Erstkontrolle	X	X
Nachkontrolle (vor Ort)	Findet immer angekündigt als Kombikontrolle mit 4 Stichproben statt	
<sup>1)</sup> Lebensmitteleinzelhandel, <sup>2)</sup> Fleischereifachgeschäft, <sup>3)</sup> Direktvermarktung		

## Synergiekontrollen

Gemeinsam mit der ORGAINVENT-Kontrolle können weitere Programme im Unternehmen geprüft werden. So werden Synergien gebündelt und Kosten eingespart.

## 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 diesem 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



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

QS-Prüfergebnis auswirken wird. Folgende Kombinationen von ORGAINVENT- mit QS-Kontrollen sind möglich:

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-DB
1	A	OK NUR im LEH	QS-Synergiekontrolle, 4 Stichproben	Kombikontrolle mit QS
1	B	Nicht OK		
1	C	OK	Checkliste, 4 Stichproben	Kombikontrolle mit
2	A	Nicht OK		
2	B	OK	OI-Synergiekontrolle 1 Stichprobe/Anmeldung	Systemkontrolle mit
2	C	Nicht OK		
3	A	OK NUR im LEH	4 Stichproben	Stichprobenkontrolle mit QS
3	B	Nicht OK		
3	C	OK	4 Stichproben	Stichprobenkontrolle mit QS

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 Kontrolle durchführt, mit Hilfe einer zusätzlichen Checkliste auch die Zulässigkeit und Rückverfolgbarkeit der freiwilligen Angaben.

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

Grundsätzlich werden Unternehmen, die die Synergiekontrollen mit QS nutzen, genauso häufig und gründlich kontrolliert wie Unternehmen, die nicht gleichzeitig am QS-System teilnehmen. Es wird lediglich eine andere Checkliste verwendet.



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

## Synergiekontrolle mit Herkunftskennzeichen „Gutes aus Deutscher Landwirtschaft“

Für die Kontrolle der Unternehmen, die am Herkunftskennzeichen „Gutes aus Deutscher Landwirtschaft“ teilnehmen, bedient sich der Programmträger etablierter Prüfsysteme am Markt. Das ORGAINVENT-System war das erste Prüfsystem, das von der ZKHL benannt wurde. Im Rahmen der ORGAINVENT-Kontrolle wird die an die ORGAINVENT-Checkliste angehängte Checkliste für das Herkunftskennzeichen mit geprüft. Dabei ist die Kontrolle für das Herkunftskennzeichen auch über die bei ORGAINVENT angemeldeten Fleischarten und Prozessstufen für weitere Produkte oder Prozessstufen möglich.

## Synergiekontrolle mit Regionalmarke EIFEL

Die Regionalmarke EIFEL hat die Kontrolle mit ORGAINVENT fest in ihr Kontrollsystem eingebunden. Die Kontrollsynergien werden bereits seit 2015 genutzt. Bei ORGAINVENT-Teilnehmern, die gleichzeitig an der Regionalmarke EIFEL teilnehmen, ist daher die ORGAINVENT-Kontrolle um die RME-Kontrolle ergänzt.

## 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 werden. Die Kontrollfrequenz beträgt 2 Jahre, d.h. jedes zweite Jahr muss eine System- bzw. Kombikontrolle durchgeführt werden.

Ausgenommen von der Kontrolle jeder Betriebsstätte sind nur Teilnehmer, 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, beträgt die Kontrollhäufigkeit wie oben angegeben 2 Jahre.

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 des Bündels mit „nicht bestanden“ abschließen, wird die Stichprobenquote auf 15 % erhöht.

Freiwillig kann die 10%-Stichprobe durch die Unternehmen erhöht werden, es bleibt jedoch bei einer jährlichen Kontrolle, außer in dem Fall, dass alle Betriebsstätten (100%) kontrolliert werden, dann ist eine 2-jährliche Kontrolle, unter der Vorgabe ausschließlich Kombikontrollen durchzuführen, ausreichend.



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

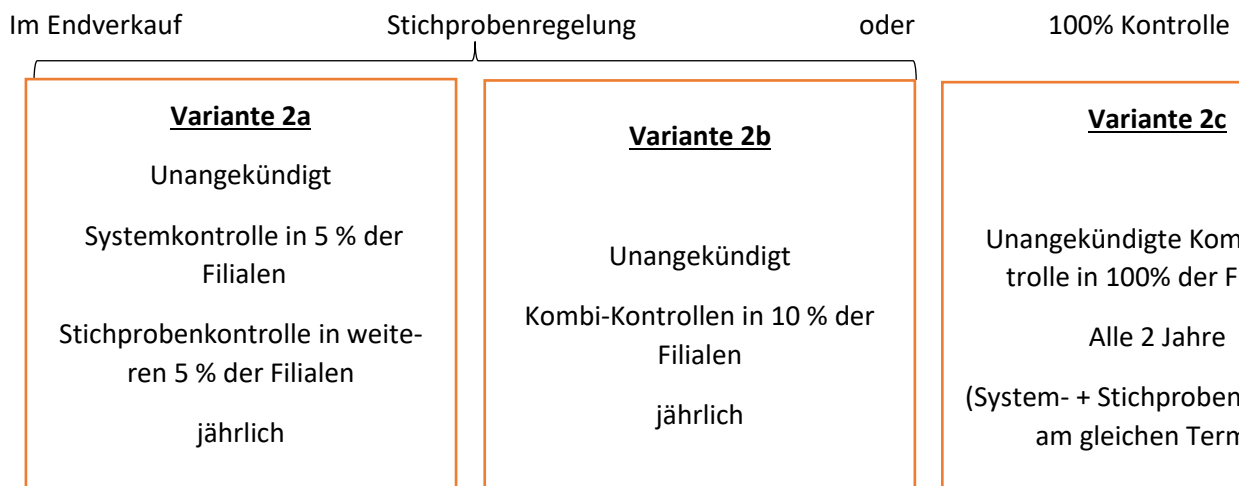
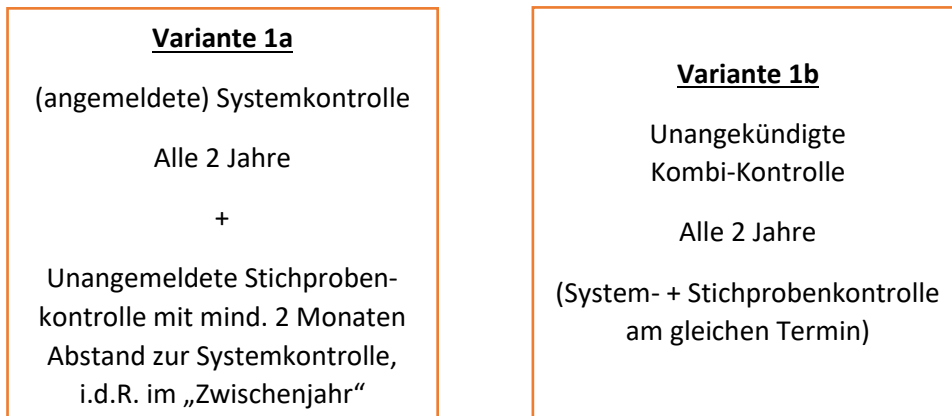
Diese **100 %-Kontrollvariante bei Endverkaufsstätten** ist von der Zertifizierungsorganisation schriftlich an ORGAINVENT unter Angabe des ORGAINVENT-Teilnehmers (OI-Nr.) sowie Startzeitpunkt dieser Kontrollvariante anzuzeigen. Damit unterliegen alle Endverkaufsbetriebsstätten, die in der ORGAINVENT-Datenbank zu diesem ORGAINVENT-Teilnehmer gespeichert sind, der 100%-Kontrolle. Änderungen (z.B. Rückkehr zur Stichprobenregelung) sind ebenfalls schriftlich mitzuteilen.

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 zur Kontrollfrequenz

Jede Betriebsstätte: alle Prozessstufen außer reiner Endverkauf



## Kontrollergebnisse

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



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

- ✓ 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 korrekte Information der Kunden u. /o. die Rückverfolgbarkeit ist nicht gewährleistet

Bei einer nicht bestandenen Kontrolle ist eine Nachkontrolle notwendig. Diese kann entweder als Vor-Ort-Nachkontrolle oder als Dokumentenprüfung stattfinden. Wurden diese erfolgreich abgeschlossen, gilt die Kontrollfrequenz von 2 Jahren ausgehend von der letzten regulären System- bzw. Kombikontrolle.

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 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) und diese Umsetzung der Korrekturmaßnahmen durch Zusendung von Dokumenten (z.B. ergänzte Lieferscheine, vollständige Auspacklisten, geänderte Etiketten u.v.m.) zu prüfen
- ✓ Nur bei „Nicht bestanden“: 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. Es wird kein neuer Prüfbericht erstellt und in die Herkunfts-Datenbank hochgeladen.
  - 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. Ein neuer Prüfbericht wird erstellt.

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

Die „Umsetzung“ der vereinbarten Korrekturmaßnahmen kann sich ORGAINVENT in ausgewählten Fällen durch die Zertifizierungsorganisationen bestätigen lassen.

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>

Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

## Spotaudits auf der vorgelagerten Stufe

Alle freiwilligen oder wertsteigernden 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 Wareneingang 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 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 mit Schlachtung, der weiteren Zerlegung und Verarbeitung. Die Nachweisführung der Leberntierherkunft (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 und wertsteigernde 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.



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

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 wie die 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.

### **Auditbegleitung**

Im ORGAINVENT-System durchgeführte Kontrollen können von ORGAINVENT oder einer von ORGAINVENT beauftragten Person begleitet werden (Auditbegleitung). Dies kann z.B. notwendig werden, wenn ein Hinweis auf eine unzureichende Kontrollqualität besteht oder die Situation beim Teilnehmer unklar ist.

Hierbei wird die Art und Weise, wie das bei ORGAINVENT angemeldete Kontrollpersonal die Kontrolle durchführt, beobachtet. Die Begleitperson beobachtet, möglichst ohne dabei einzugreifen oder beeinflussend zu sein. In Abhängigkeit von den Zielen der Auditbegleitung können eine vollständige Kombikontrolle oder einfach nur relevante Teile derselben beobachtet werden. Die Auditbegleitung erfolgt vor Ort an der zu kontrollierenden Betriebsstätte des Kunden der Zertifizierungsstelle.

Die Zertifizierungsstelle sowie das begleitete Kontrollpersonal erhalten im Nachgang einen schriftlichen Bericht über die Ergebnisse der Auditbegleitung.

Auditbegleitungen sind vom Systemteilnehmer ohne vorherige Ankündigung zu dulden.



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. So wird das Vertrauen in das System nachhaltig gestärkt und erhalten. Das ORGAINVENT-Sanktionssystem ist dabei unabhängig von eventuellen behördlichen Sanktionen.

ORGAINVENT-Systemteilnehmer erhalten über

- ✓ die ORGAINVENT-Systemdokumente
- ✓ die ORGAINVENT-Information
- ✓ die durch ORGAINVENT betriebsindividuell erstellten Arbeitsanweisungen, Kennzeichnungs- und Dokumentationsvorlagen
- ✓ Grundlagen- und betriebsindividuelle Schulungen
- ✓ fallspezifische Beratung

die notwendigen Informationen, um die Rechtsvorgaben und die ORGAINVENT-Systemvorgaben einzuhalten. Die verpflichtenden neutralen Kontrollen innerhalb des ORGAINVENT-Systems haben das vorrangige Ziel, die rechts- und systemkonforme Umsetzung im Unternehmen zu bestätigen.

Sollten Abweichungen bei neutralen Kontrollen festgestellt werden, müssen diese schnellstmöglich abgestellt werden. Verantwortlich dafür ist der Systemteilnehmer als Vertragspartner von ORGAINVENT, auch wenn die Abweichung in einer der angemeldeten Betriebsstätten stattgefunden hat.

Der Auditierende legt während der Kontrolle Korrekturmaßnahmen fest, die innerhalb einer angemessenen Frist vom Systemteilnehmer umzusetzen sind. Als Sofortmaßnahme führt die zuständige neutrale Zertifizierungsstelle in kurzfristigem Abstand (max. 8 Wochen) eine Nachkontrolle vor Ort und/oder per Dokumentenprüfung durch, um die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen zu überprüfen.

Bei Kontrollen mit dem Ergebnis „nicht bestanden“ (mit Ausnahme nicht bestandener Erstkontrollen) wird ein Sanktionsverfahren eröffnet. ORGAINVENT informiert den Systemteilnehmer (Vertragspartner) schriftlich über die nicht bestandene Kontrolle und die Möglichkeit der schriftlichen



## Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

Stellungnahme in einer angemessenen Frist. Ansprechpartner ist dabei die Person, die ORGAINVENT vom Systemteilnehmer als zuständig für Stellungnahmen genannt wurde.

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.

Folgende Ergebnisse der Prüfung sind möglich:

- ✔ **Sanktionsstufe 0:** Die Prüfung durch ORGAINVENT führt zum Ergebnis, dass keine weiteren Maßnahmen gegenüber dem Vertragspartner notwendig sind. Die Korrekturmaßnahmen haben gegriffen; das System funktioniert. Es wird kein Sanktionsverfahren eingeleitet.
- ✔ **Sanktionsstufe 1:** Die Prüfung durch ORGAINVENT führt, dass gegenüber dem Vertragspartner eine Abmahnung in Verbindung mit einer Vertragsstrafe ausgesprochen werden muss. 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 ORGAINVENT festgesetzt. Der Vertragspartner hat die Kosten einer etwaigen Rechtsverfolgung zur Durchsetzung der Vertragsstrafe zu tragen.
- ✔ **Sanktionsstufe 2:** Die Prüfung durch ORGAINVENT führt zum Ergebnis, dass ein Sanktionsverfahren eingeleitet wird. Zum Schutz der Solidargemeinschaft aller Vertragspartner wird vom vertraglich geregelten außerordentlichen Kündigungsrecht Gebrauch gemacht. Gleichzeitig prüft ORGAINVENT weitere Schritte zur Befriedigung zivilrechtlicher Ansprüche (Schadenersatz)

Das Ergebnis der Prüfung inklusive der Sanktionsentscheidung durch ORGAINVENT wird dem Systemteilnehmer schriftlich mitgeteilt.

## Einspruch gegen Sanktionsentscheid

Gegen die Entscheidung von ORGAINVENT 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 von ORGAINVENT wird erst wirksam, wenn ORGAINVENT 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



Sichere Herkunftskennzeichnung auf allen Prozessstufen

ORGAINVENT ihre 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.

## Unterstützende Maßnahmen

ORGAINVENT unterstützt den Systemteilnehmer auf Wunsch bei der Ursachenforschung und bei der Festlegung geeigneter Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen.

Ergänzend kann ORGAINVENT folgende Maßnahmen empfehlen:

- ✓ Individuelle ORGAINVENT-Schulung
- ✓ Überprüfung der Arbeitsanweisung und Etikettierung
- ✓ Store-Check
- ✓ E-Learning-Tools

ORGAINVENT Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft mbH

Schwertberger Str. 16

53177 Bonn

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

Email: [herkunft@orgainvent.de](mailto:herkunft@orgainvent.de)

Homepage: <https://herkunft.org>