

Informationsblatt zur Rindfleischetikettierung

Lebensmittel	Angaben
Frisches, gekühltes und gefrorenes Rindfleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Referenznummer (damit Verbindung zwischen Tier und Fleisch) • „Geboren in...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes) • „Gemästet in ...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes) • „Geschlachtet in ...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes + Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes) <p><i>Stammt das Fleisch von Tieren. Die in ein und demselben Mitgliedstaat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, so KANN es gekennzeichnet werden mit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • „Herkunft:...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes) • „Zerlegt in...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes + Zulassungsnummer des Zerlegebetriebes)
Rinderhackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Referenznummer • „Geschlachtet in ...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes) • „Hergestellt in ...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes) <p><i>Sind Herstellungs- und Herkunftsland nicht identisch, so ist zusätzlich anzugeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • „Herkunft: ...“ (Name des Mitgliedstaates/Drittlandes)
Freiwillige Angaben	<ul style="list-style-type: none"> • Kategorie (Jungbulle, Färse, Ochse) • Fütterungs- und Haltungsbedingungen • Rasse • Qualitätseigenschaften

Beispiel für ein Rindfleischetikett

Betrieb:	
Fleischerei Mustermann	
Zulassungsnummer oder Registriernummer des Betriebes	
Name des Etikettierungssystems	
z.B. „orgainvent 98765“	
Kategorie/Fleischart	Geburt/Mast/Schlachtung/Zerlegung
z.B. Jungbulle	Herkunftsland Deutschland
	Zulassungsnummer Schlachtbetrieb
	Zulassungsnummer Zerlegebetrieb
Artikel	Chargen-Nr. bzw. Ident-Nr.
z.B. HV- 3er z.B. Oberschale	z.B. DE – 12345678
abgepackt am: 13.09.2002	
kontrolliert durch: Kontrollstelle XY	
Zusatzangaben:	
z.B. zur regionalen Herkunft („Rindfleisch aus Thüringen“) zur Haltungsform („Weidemast“) zur Eigenschaft des Rindfleisches („Garantiert 14 Tage gereift“), ggf. Strichcode	

Zweck

= soll zu einem lückenlosen Herkunftsnachweis bei Rindern vom Stall bis zum Ladentisch beitragen und so für mehr Transparenz und Sicherheit sorgen

Wo wird das Etikett angebracht?

Das Etikett muss am Fleisch oder an der Verpackung angebracht werden. Bei nicht vorverpackten Erzeugnissen müssen für den Verbraucher am Ort des Verkaufs schriftliche und deutlich sichtbare geeignete Angaben gemacht werden.

Freie Wahlmöglichkeit von:

- Etikett
- Plakat
- Auslage/Handzettel
- Thekenaufkleber
- Rindfleischbuch

Kennzeichnung am Ort des Verkaufs:

- Ladenlokal
- Kundentheke
- Behältnisse
- Verpackung

Anerkannte Abkürzungen

KA:	Kalb	ES-Nr.:	Europäische Schlachthofnummer
A:	Jungbulle	EZ-Nr.:	Zerlegebetriebsnummer
E:	Färse	EV-Nr.:	Europäische Verarbeitungsbetriebsnummer
D:	Kuh		
B:	Bulle		
C:	Ochse		

Etikettierungspflichtiges Rindfleisch

- Frisches, gekühltes und gefrorenes Rind- und Kalbsfleisch
- Rinderhackfleisch, gemischtes Hackfleisch bzw. Gulasch mit mindestens 50 % Rindfleischanteil
- Rinderknochen mit Fleischanteil
- Rinderhälften/-vierteln
- Lose und verpacktem Rindfleisch

Ermächtigungsgrundlage

Gemäß Artikel 1 § 1 der ersten Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungszuständigkeitsverordnung vom 19. April 2005 sind die Landkreise und kreisfreie Städte die zuständigen Stellen im Sinne des § 4 Abs. 2 Rindfleischetikettierungsgesetz.

Befugnisse

Soweit es für die Überwachung erforderlich ist, dürfen die zuständigen Stellen während der Geschäfts- oder Betriebszeit

- Geschäftsräume und Grundstücke, Verkaufseinrichtungen und Transportmittel betreten und dort Besichtigungen vornehmen,
- Proben gegen Empfangsbescheinigung entnehmen; auf Verlangen des Betroffenen ist ein Teil der Probe oder, falls diese unteilbar ist, eine zweite Probe amtlich verschlossen und versiegelt zurückzulassen,
- Geschäftsunterlagen einsehen und prüfen oder
- die erforderlichen Auskünfte verlangen.

Diese Befugnisse erstrecken sich auch auf die Überwachung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen in den Verkehr gebracht werden.

Inhaber und Leiter der Betriebe sind verpflichtet, das Betreten, die Besichtigung, die Entnahme von Proben und die Prüfung der Geschäftsunterlagen zu dulden, bei Besichtigungen mitzuwirken und die erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

Strafen

Nach der Rindfleischetikettierungs-Strafverordnung (RiFIEtikettStrV) wird derjenige bestraft, der gegen die VO (EG) Nr. 1760/2000 vorsätzlich verstößt, indem er Rindfleisch sowie Rinderhackfleisch nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig etikettiert.