

Die Rindfleisch-Kennzeichnung

Transparenz und Kontrolle schaffen Vertrauen



Transparenz und Kontrolle schaffen Vertrauen

Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Die Rindfleischkennzeichnung

Haben Sie Fragen bezüglich der Kennzeichnung von Rind- und Kalbfleisch? Diese Broschüre hilft, Ihnen die speziellen Etiketten für Rind- und Kalbfleisch besser zu verstehen. Was bedeuten die Angaben auf dem Etikett? Welche Produkte sind zu kennzeichnen. Wie funktioniert die Herkunftssicherung bei Rind- und Kalbfleisch? Wer führt die Kontrollen durch? Was sind freiwillige und was sind verpflichtende (obligatorische) Angaben?

Ihr QM-Team
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Inhalt

Ursache, gesetzliche Grundlage und Ziele der Rindfleischkennzeichnung	04
Welche Produkte sind zu kennzeichnen?	06
Verpflichtende (obligatorische) und freiwillige Kennzeichnung	08
Das System „bos“	10
Zusätzlich freiwillige Angaben	12
So funktioniert die Herkunftssicherung	14
So oft wird Fleisch kontrolliert. Vom Bauernhof bis ins Verkaufsgeschäft.	16
Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung	18



Ursache, gesetzliche Grundlage und Ziele der Rindfleischkennzeichnung

Aufgrund der BSE Vorkommnisse und der damit verbundenen Verunsicherung der Konsumenten hat der Rat der Europäischen Kommission 1998 die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 zur Kennzeichnung von Rindern und Rindfleisch erlassen.

Aufbauend auf einer zentralen Registrierung aller Rinder und Kälber (Lebendrinderdatenbank) ist Rind- und Kalbfleisch mit bestimmten Angaben zu kennzeichnen und zu registrieren.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Rindfleischkennzeichnung haben zum Ziel das Vertrauen der Konsumenten durch:

- mehr Transparenz durch klare Kennzeichnungsvorschriften
- Rückverfolgbarkeit von Warenströmen durch genaue Registriervorgaben sowie
- umfassende Kontrollen der Kennzeichnung und der Warenströme zu stärken und Irreführungen zu verhindern.



Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Welche Produkte sind zu kennzeichnen?

1. Frisches und gekühltes Rind- und Kalbfleisch
2. Tiefgekühltes Rind- und Kalbfleisch
3. Faschiertes Rind- und Kalbfleisch, wenn es einen Rind-/Kalbfleischanteil von mehr als 50 % aufweist.

Die Pflicht zur Kennzeichnung besteht auf jeder Stufe der Vermarktung (Schlachthof, Zerlegebetrieb und Verkaufsgeschäft).

Was ist NICHT gemäß Rindfleischkennzeichnung zu kennzeichnen?

1. Verarbeitetes Rind- und Kalbfleisch (wie z.B. Wurst und Fleischwaren)
2. Zubereitetes Rind- und Kalbfleisch (wie z.B. in der Gastronomie: Wiener Schnitzel vom Kalb)
3. Faschiertes Rind- und Kalbfleisch, wenn es einen Rind-/Kalbfleischanteil von 50 % und weniger hat.
4. Gesalzenes oder gewürztes Rind- und Kalbfleisch ab einem Salzgehalt von 1 %
5. der Rinderschlepp
6. Rinds- und Kalbssknochen
7. Rinder- und Kälberinnereien



Verpflichtende (obligatorische) und freiwillige Kennzeichnung



Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Grundsätzlich sind zwei Ebenen der Rind- und Kalbfleischkennzeichnung zu unterscheiden. Die Basis bildet die obligatorische oder gesetzlich verpflichtende Mindestkennzeichnung. Darauf aufbauend ist eine freiwillige Rindfleischkennzeichnung möglich. Zur freiwilligen

Kennzeichnung benötigt man aber ein sogenanntes „freiwilliges Rindfleischkennzeichnungssystem“. Daraus ergeben sich Unterschiede in der Berechtigung bestimmte Auslobungen gegenüber dem Konsumenten tätigen zu dürfen.

In Österreich sind derzeit zwei freiwillige Systeme zur Rind- und Kalbfleischkennzeichnung behördlich zugelassen:

- Das System „bos“ der AMA-Marketing.



- Das System VUQS-R des Vereines zur Ursprungs- und Qualitätssicherung.



Verpflichtende (obligatorische) Kennzeichnung

Jeder der Rind- oder Kalbfleisch verkauft, muss diese Angaben kennzeichnen. Darüber hinaus dürfen keine Angaben ohne freiwilliges System gemacht werden.

Kontrolle durch Behörden

Gesetzlich verpflichtende, staatenbezogene Herkunftsangaben zu Rind- und Kalbfleisch

- Staat in dem das Tier geboren wurde
- Staat in dem das Tier aufgezogen wurde
- Staat in dem das Tier geschlachtet wurde sowie Zulassungsnummer des Schlachthofes
- Staat in dem das Tier zerlegt wurde sowie Zulassungsnummer des Zerlegebetriebes
- Identifikationsnummer (Ohrmarkennummer bzw. Zerlegechargennummer des Tieres von dem das Fleisch stammt)

Freiwillige Kennzeichnung

Diese zusätzlichen Angaben dürfen gegenüber dem Konsumenten nur getätigt werden, wenn die Betriebe an einem freiwilligen Kennzeichnungssystem teilnehmen. Es gibt zusätzliche Kontrollen welche insbesondere die Richtigkeit der freiwilligen Angaben kontrollieren.

Kontrollen durch Behörden und zusätzlich durch Kontrollstellen der freiwilligen Systeme

Zusätzlich freiwillige Angaben zu bestimmten Merkmalen oder zu Bedingungen der Erzeugung von Rind- und Kalbfleisch

- Kategorie (Ochs, Kalbin, Jungstier, Kuh)
- Angabe des Bauernnamens
- Region innerhalb eines Staates (z.B. Salzburg, Waldviertel)
- Marken-/Qualitätsprogramme (z.B. ALMO, AMA-Gütesiegel, Premium Rind)
- Produktionsweise (Weidehaltung)
- Qualität (z.B. Alter, Reifedauer des Fleisches)

Das System



Das behördlich genehmigte Kennzeichnungs- und Registrierungssystem „bos“ („bos“ ist die lateinische Bezeichnung für Rind) und wurde von der AMA Marketing in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Österreich als Branchenlösung erarbeitet.

Am System „bos“ nehmen österreichweit ca. 90 % der Schlacht- und Zerlegebetriebe, ca. 10 % der gewerblichen Fleische sowie rund 80 % des Lebensmitteleinzelhandels teil.

Sie erkennen „bos“ kontrolliertes Fleisch“ entweder an den Zertifikaten in den Verkaufsgeschäften und/oder direkt am Etikett durch das geschützte Symbol:



Erklärung der Länderabkürzungen:

AT = Österreich	CO = Kolumbien	CH = Schweiz
AR = Argentinien	HR = Kroatien	SK = Slowakei
AU = Australien	LV = Lettland	SI = Slowenien
BE = Belgien	LI = Liechtenstein	ES = Spanien
BR = Brasilien	LT = Litauen	ZA = Südafrika
BG = Bulgarien	LU = Luxemburg	CZ = Tschechische Republik
DK = Dänemark	MT = Malta	TR = Türkei
DE = Deutschland	MC = Monaco	UA = Ukraine
EE = Estland	NZ = Neuseeland	HU = Ungarn
FI = Finnland	NL = Niederlande	UY = Uruguay
FR = Frankreich	NO = Norwegen	US = Vereinigte Staaten
GR = Griechenland	PL = Polen	GB = Vereinigtes Königreich
IE = Irland	PT = Portugal	Großbritannien
IS = Island	RO = Rumänien	CY = Zypern
IT = Italien	RU = Russische Föderation	
YU = Jugoslawien	SE = Schweden	

Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Die obligatorischen Angaben auf den „bos“ Zerlegeetiketten

Gesetzlich verpflichtende Mindestangaben:

Erkennungszeichen des freiwilligen Systems „bos“

Angabe des Staates, in dem das Rind geboren wurde (AT steht für Österreich)

Angabe des Staates/der Staaten in dem das Rind aufgezogen wurde.

Identitätsnummer (kann die Ohrmarkennummer des Tieres oder eine Zerlegechargennummer sein. Über die Zerlegechargennummer sind die Ohrmarkennummern der Tiere, welche in dieser Zerlegecharge enthalten sind erkennbar).

Staat/Staaten, in dem das Rind bzw. Kalbfleisch zerlegt wurde und Zulassungsnummer (Veterinärkontrollnummer) des Zerlegebetriebes

Staat in dem das Rind geschlachtet wurde und Zulassungsnummer (Veterinärkontrollnummer) des Schlachtbetriebes

Zerlegebetrieb Max Muster 1000 Musterdorf		 zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rind	AT-1	AT	
Artikel	geschlachtet in:	zerlegt in:	
Beiried	AT-1	AT-2	
	Ident-Nr.		
	300607/21		
A123456 (01)09012345123451(10)143001			

Zusätzlich freiwillige Angaben



Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Nähere Erläuterungen zu den am häufigsten verwendeten freiwilligen Angaben:

Nähere Angaben zur Herkunft

Angabe einer Region innerhalb eines Staates

„Herkunft Tirol“ = d.h. zum Beispiel für diesen Fall, das Aufzucht/Mast sowie Geburt oder Schlachtung in Tirol erfolgen müssen.

Angabe des Bauernhofs

„vom Bauernhof Huber, 3333 Musterdorf“ = bedeutet dass das Rind am Hof des angeführten Bauern gemästet wurde. Bedingung für die Angabe des Bauern ist, dass das Tier aus „Österreich“ stammt.

Nähere Angabe zur Qualität

Angabe der Tierkategorie/des „Geschlechts“

Hinter dem Begriff Rindfleisch verbergen sich zahlreiche Kategorien wie: Kalbin, Stier oder Ochs. Sie alle können hervorragende Fleischqualitäten liefern.

„Kalbin“ am Etikett bedeutet, dass ausschließlich Fleisch von Kalbinnen in der so gekennzeichneten Packung sein darf.

Angabe von Qualitätsprogrammen

z.B.: „AMA-Gütesiegel“: Das AMA Güte-

siegelprogramm verlangt strenge Standards hinsichtlich Ausstattung der Betriebe, Hygiene, Tierschutz, sowie verschiedener Qualitätskriterien wie z.B.: Alter, Gewicht, Marmorierung, pH- Wert etc.. Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel darf es sich ausschließlich um Fleisch mit der Herkunft Österreich, also Geburt, Aufzucht/Mast und Schlachtung in Österreich handeln.

Angabe zur Reifung

Im Gegensatz zu Geflügel-, Schweine- und Kalbfleisch sollte Rindfleisch vorge-reift sein. Von Reifung spricht man, wenn eine Reifezeit von mindestens 9 Tagen eingehalten wurde. Diese Reifung kann auf dem Etikett angegeben werden (z.B.: „am TT.MM.JJ. mindestens 14 Tage gereift“ oder: „mindestens 9 Tage gereift“)

Angabe des Alters

Auch die Angabe des Alters z.B. „17 Monate“ ist eine freiwillige Angabe.

Angabe der Rasse des Tieres

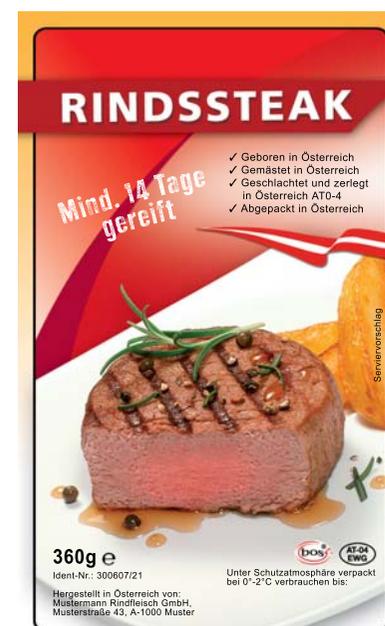
Häufig ausgelobte Rassen sind beispielsweise „Fleckvieh“ oder „Braunvieh“.

Nähere Angaben zur Produktionsweise

Dabei handelt es sich um Haltungsformen wie z.B. Weidehaltung oder Alping.

Kombinierte Angaben

In der Praxis treten sehr oft auch Kombinationen verschiedener freiwilliger Angaben auf. z.B. „Wienerwald Weiderind“.



Musterbeispiel für freiwillige Angaben

„Mind. 14 Tage gereift“
(freiwillige Angabe – genehmigt)

BOS-Markenprogramme Stand April 2008

- ✓ ALMO
- ✓ AMA-Gütesiegel
- ✓ Austria Bio Beef
- ✓ Boeuf Special
- ✓ Ennstal Rind
- ✓ Grand Simmental
- ✓ Ja! Natürlich Jungrind
- ✓ Kärntner Almochs
- ✓ Kärntner Jungrind
- ✓ Kärntner Jungstier
- ✓ Kärntner Vollmilchkalb
- ✓ Kärntner Weidekalbin
- ✓ Ländle Alp-Rind
- ✓ M-Rind Viandella
- ✓ Österreichisches Almochsenfleisch
- ✓ Ox Qualität
- ✓ Premium Rind
- ✓ Qualität Tirol (Tiroler Bergrind und Tiroler Vollmilchkalb)
- ✓ Rindfleisch à la carte
- ✓ Salzburger Jungrind aus Mutterkuhhaltung
- ✓ Schneeberglandbeef
- ✓ Spar – Stubaier Rind und Kalb
- ✓ Stubaier Rind und Kalb
- ✓ Styria Beef
- ✓ TANN Alp Rind us'm Ländle
- ✓ TANN Steirisches Qualitätsrind
- ✓ Tiroler Jungrind
- ✓ Tiroler Kaiserkalb
- ✓ Vorarlberger Freilandbeef
- ✓ Vorarlberger Weiderind
- ✓ Wienerwald Weiderind

So funktioniert die Herkunftssicherung



Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Das System „bos“ bei Rind- und Kalbfleisch – Vom Stall bis zum Tisch

1 Geburtsbetrieb

- Kennzeichnung mit zwei registrierten Ohrmarken
- Eintragung in das Bestandsverzeichnis
- Geburtsmeldung an die Rinderdatenbank
- Abgangsmeldung an die Rinderdatenbank bei Verkauf eines Rindes an einen Schlacht- oder Mastbetrieb
- Transport zum Mastbetrieb oder Schlachthof mit Begleitdokumenten (Viehverkehrsschein), mit allen relevanten Daten zum Tier

2 Mastbetrieb

- Zugangsmeldung an die zentrale Rinderdatenbank bei Kauf eines Tieres
- Abgangsmeldung an die zentrale Rinderdatenbank bei Verkauf eines Tieres

3 Schlachtbetrieb

- Meldung an die Rinderdatenbank bei Schlachtung
- Überprüfung der Identität jedes einzelnen Tieres anhand des Viehver-

kehrsscheines und der Ohrmarkennummer durch unabhängige Kontrolldienste.

- Kennzeichnung der Schlachtkörperhälften mit Schlachtkörperetiketten
- Dokumentation der einzelnen Zerlegeschritte
- Verkauf von ausschließlich gekennzeichnetener Ware

4 Zerlegebetrieb

- Warenübernahmekontrolle: Es darf nur korrekt gekennzeichnete Ware mit vollständigen Begleitdokumenten übernommen werden.
- Nach der Zerlegung erfolgt die Kennzeichnung jedes Teilstückes mit einer Identifikationsnummer (Ohrmarkennummer oder Zerlegechargennummer) über die Zerlegechargennummer sind die Ohrmarkennummern der Tiere, welche in dieser Zerlegecharge enthalten sind erkennbar.

5 Verkaufsgeschäft

- Warenübernahmekontrolle: es darf nur korrekt gekennzeichnete Ware mit vollständigen Begleitdokumenten übernommen werden

- Ordnungsgemäße Kennzeichnung
- Verkaufsregistrierung



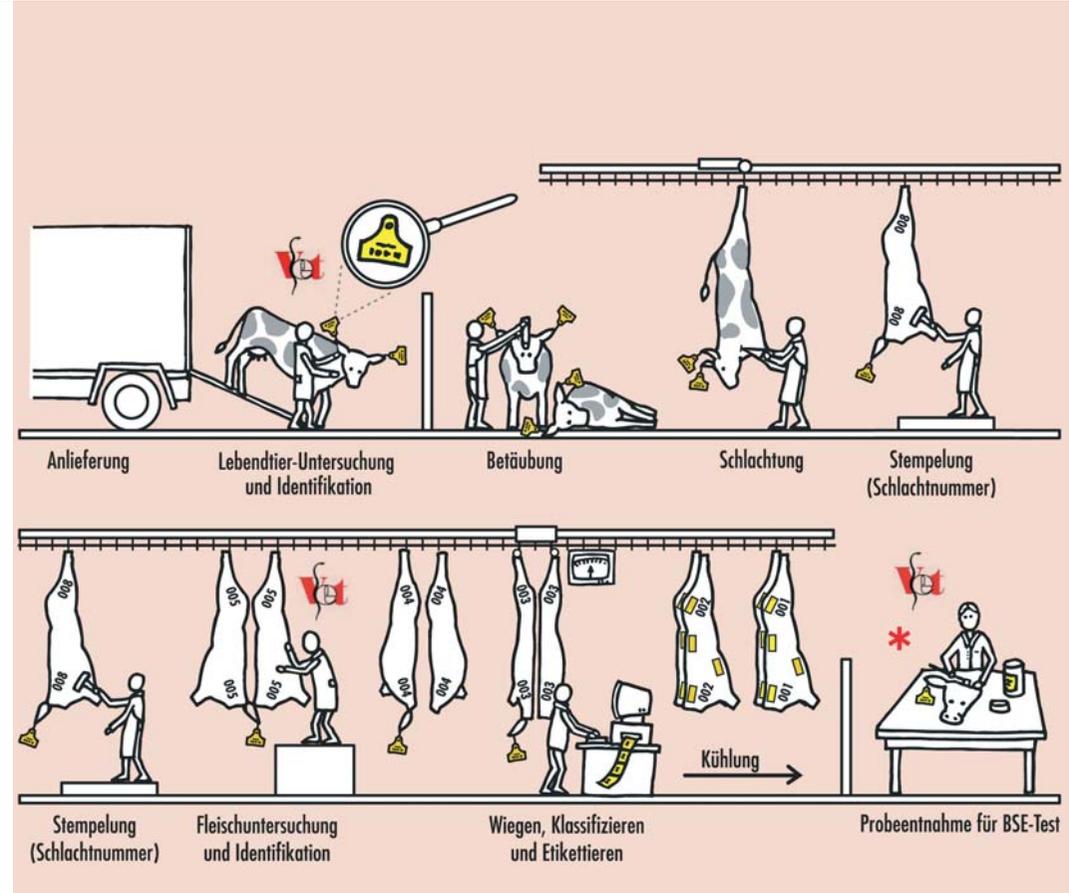
So oft wird Fleisch kontrolliert. Vom Bauernhof bis ins Verkaufsgeschäft.



Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz

Die Richtigkeit sämtlicher am Etikett angeführten Angaben wird über das System „bos“ streng kontrolliert.

	Was wird kontrolliert	Wer kontrolliert
Bauernhof	Tierkennzeichnung (Ohrmarken)	AMA
Schlachtbetrieb	Schlachtkörperidentifizierung und – kennzeichnung (Übertragen der Informationen des lebenden Rindes auf den Schlachtkörper)	Klassifizierungsdienst, Fleischuntersuchungstierarzt, Überkontrolle durch unabhängige Kontrollstelle und AMA
	Gesetzlich verpflichtende Mindestangaben zur Rindfleischkennzeichnung	Klassifizierungsdienst, Fleischuntersuchungstierärzte, Überkontrolle durch unabhängige Kontrollstelle und AMA
	Angaben der freiwilligen Rindfleischkennzeichnung	Überkontrolle durch unabhängige Kontrollstelle und AMA
Zerlegebetrieb und Verkaufsgeschäft	Gesetzlich verpflichtende Mindestangaben zur Rindfleischkennzeichnung	Fleischuntersuchungstierarzt bzw. Lebensmittelaufsicht, Überkontrolle durch unabhängige Kontrollstelle und AMA
	Angaben der freiwilligen Rindfleischkennzeichnung	unabhängige Kontrollstelle und AMA



Schlachtkörperidentifizierung und Kennzeichnung

Jährlich werden knapp 2.000 unangemeldete Kontrollen im Rahmen des Systems „bos“ durchgeführt. Werden Angaben zu Rind- und Kalbfleisch vorgefunden, welche nachweislich nicht stimmen oder deren Herkunft nicht rückverfolgbar ist, resultieren Sanktionen. Es werden je nach Schwere des Verstoßes Verwarnungen, Nachkontrollen, Konventionalstrafen ausgesprochen, welche bis hin zum Ausschluß des Betriebes aus dem System „bos“ führen können.

Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

Auf **Produkten tierischer Herkunft**, welche innerhalb der EU erzeugt werden, befindet sich eine EU-Zulassungsnummer (Genusstauglichkeits-/Identitätskennzeichen). Es enthält Angaben über jenen Betrieb, in dem das Produkt zuletzt verarbeitet bzw. verpackt wurde.

Das **Zeichen** stellt eine EU-konforme Produktion und Weiterverarbeitung in

Hinblick auf die Einhaltung veterinärrechtlicher Belange und Hygienerichtlinien sicher.

Ob auch die Rohstoffe aus dem angegebenen Land stammen, kann durch dieses Zeichen NICHT festgestellt werden.

Das Zeichen hat eine ovale Form und enthält folgende Angaben:



Das Land der letzten Verarbeitung bzw. Verpackung, beschrieben durch Ländercodes: z.B.: AT für Österreich, D für Deutschland, I = Italien, H = Ungarn, CZ = Tschechien usw.



Die Region: in Österreich die neun Bundesländer, z.B.: N = Niederösterreich, ST = Steiermark, T = Tirol



Die Betriebsnummer: Anhand dieser Nummer kann der letztverarbeitende Betrieb identifiziert werden.



Schriftzug EG als Abkürzung für Europäische Gemeinschaft

AT
ST 45
EG

Rindfleisch-Kennzeichnung für mehr Transparenz



IMPRESSUM

Medieninhaber, für den Inhalt verantwortlich:

© Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

www.ama.at

Fotos: AMA

Grafik: d.pfeiffer werbung

Lithografie: Colour and Point

Druck:

Alle Angaben ohne Gewähr. Veröffentlichung nur mit schriftlicher Zustimmung der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

