

## **Sonderausgabe Herkunftsangaben Frischfleisch**

*Andreas Schmölder in Kooperation mit RA Sascha Schigulski (Krell Weyland Grube Rechtsanwälte)*

### **Herkunftsangaben auf vorverpacktem Fleisch (frisch, TK) ab 01.04.2015**

#### **Aufzucht und Schlachtung von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch; Nur bei vorverpackter Abgabe; Nicht für Fleisch als Zutat oder für Innereien.**

*Nun wird es ernst mit der „Herkunftskennzeichnung“ bei Frischfleisch. Diese erfordert eine entsprechende Rückverfolgbarkeit, wodurch sich neue Anforderungen an die Datenbereitstellung in der gesamten Kette ergeben. Aufgrund des enormen Aufwandes und der dadurch entstehenden Kosten werden diese in der Gewinnungskette sinnvollerweise nur bei Fleisch zur Anwendung kommen, das iS der LMIV „vorverpackt“ abgegeben wird. Damit entsteht für die Rückverfolgbarkeit eine neue Kategorie – die „SB-Qualität“. Der Teufel steckt im Detail bei Fragen der Umsetzung. Diese sollen in diesem Beitrag beleuchtet und auch zu beantwortet werden.*

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 wurden bereits am 13. Dezember 2013 die Bestimmungen zur Ursprungskennzeichnung von vorverpacktem Frischfleisch festgelegt. Diese Regelungen wurden nach Artikel 26 der LMIV erlassen und treten mit dem ersten „Labelling Day“ am 01.04.2015 in Kraft.

#### **Geltungsbereich**

Die neuen Regelungen gelten für frisches Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel in gekühlter oder tiefgekühlter Form, entsprechend der Zollgruppen (KN-Codes) gemäß Anhang XI der LMIV. Diese Zollgruppen umfassen die Schlachtkörper bzw. das Skelettmuskelfleisch, nicht aber die Innereien.<sup>1</sup> Die neuen Bestimmungen sind auch für aufgetautes Fleisch anzuwenden, jedoch nicht für Fleisch als Zutat, für Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse.

Die Etikettierungsverpflichtung besteht gemäß LMIV nur für Produkte, die „vorverpackt“ iS von Art. 2 Abs 2 lit e LMIV abgegeben werden. Definitionsgemäß umfasst dies ausschließlich direkt an Endverbraucher oder Gemeinschaftsverpfleger abgegebene verpackte Erzeugnisse. Nicht davon erfasst ist Fleisch, das offen bzw. auf Kundenwunsch oder verkaufsvorbereitend verpackt (auch in Selbstbedienung) abgegeben wird, sowie sämtliches Fleisch, das zwischen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben zur Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht wird. Damit ergibt sich faktisch eine Einschränkung der neuen Etikettierungspflicht auf Fleisch der genannten Tierarten, das vorverpackt im Einzelhandel oder C&C TK oder gekühlt verkauft wird, in der Regel in Selbstbedienung.

<sup>1</sup> Während die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs den Begriff „Fleisch“ über „alle genießbaren Teile ... einschließlich Blut“ sehr weit fasst, wurde für die Herkunftskennzeichnung der Begriff „Fleisch“ über die zolltarifliche Einstufung auf Tierkörper bzw. Muskelfleisch samt den damit ggf. verbundenen Knochen und Hautteilen beschränkt.

## **Definitionen und Grundlagen**

Der *Verordnung (EG) Nr. 853/2004* sind die wohlbekannten Definitionen zu „Schlachthof“ und „Zerlegebetrieb“ entlehnt, wie auch der Begriff „Faschiertes“. Eigens, wenn auch im Einklang mit genannter VO, ist der Begriff der „Fleischabschnitte“ (engl.: „trimmings“) definiert. Und zwar als „*kleine verzehrtaugliche Fleischstücke, die ausschließlich beim Parieren anfallen und beim Entbeinen der Schlachtkörper und/oder beim Zerlegen von Fleisch gewonnen werden*“. Darunter wird Verarbeitungs- bzw. Kleinfleisch als „Nebenprodukt der Zerlegung“ erfasst. Küchenfertig zugeschnittene Fleischteile wie beispielsweise „Schweinsgulaschfleisch“ oder „Schnitzel“ können dem aber nicht zugerechnet werden. Da Fleischabschnitte hierzulande regelmäßig nicht in vorverpackter Form an den Endverbraucher abgegeben werden, bleibt der konkrete Sinn dieser Definition verborgen und in der Praxis erwartungsgemäß auch irrelevant. Daher wird in diesem Beitrag in Folge auch darauf verzichtet, die „Fleischabschnitte“ weiterhin gesondert zu nennen, zumal für diese auch dieselben Regelungen wie für Faschiertes gelten.

Zur Abgrenzung wird in Folge hilfsweise der Begriff „Fleischstücke“ für anderes Fleisch als „Faschiertes“ und „Fleischabschnitte“ verwendet, da es hierfür in der neuen Verordnung keine eigene Sammelbezeichnung gibt.

Die Kennzeichnungsanforderungen begründen sich auf die zollrechtliche Ursprungsdefinition der „vollständigen Gewinnung oder Herstellung“. Dazu werden grundsätzlich die Phasen (bzw. Zeitpunkte) der Geburt, Aufzucht und Schlachtung betrachtet. Als „Aufzucht“ ist dabei der gesamte Zeitraum zwischen Geburt und Schlachtung anzusehen, womit die Aufzucht mit der Geburt beginnt und mit der Schlachtung endet.

Als geografisches Merkmal ist rechtlich dazu derjenige „Nationalstaat“<sup>2</sup> die Bezugsgröße, in der jener „Ort“ gelegen ist, an dem die jeweilige Phase für das einzelne Tier stattgefunden hat. Sowohl Geburt als auch Schlachtung können naturgemäß nur an einem einzigen Ort stattfinden, während eine Aufzucht auch an mehreren Orten (oder Ländern) hintereinander möglich sein kann. Hier gilt: Waren mehrere Orte daran beteiligt, so reihen sich grundsätzlich alle Bezugsstaaten dem jeweiligen geografischen Merkmal hinzu.

Nicht wesentlich bei dieser geografischen Betrachtung sind Transportrouten zwischen den Phasen, als „logistischen Aktivitäten“ werden diese nicht berücksichtigt. So führt beispielsweise ein Transport eines lebenden Mastschweines von Salzburg nach Tirol über das „deutsche Eck“ nicht dazu, dass die Aufzucht auch in Deutschland und nicht nur in Österreich stattgefunden hat.

Auch keine Relevanz hat der Ort und Zeitpunkt der Zerlegung, Portionierung und Verpackung von Fleisch als Phase für geografische Merkmale, sehr wohl aber als verantwortliche Stelle im Rückverfolgbarkeitsprozess bedeutsam. Dies ergibt in Summe besondere Herausforderungen an die Rückverfolgbarkeit, worauf später noch eingegangen wird.

<sup>2</sup> Nationalstaat: Land innerhalb oder außerhalb der EU

## **Kennzeichnungsbestimmungen Fleischstücke**

Betrachtungsobjekt für die Kennzeichnungsbestimmungen ist jeweils die Packung, die am Ende der Kette verpackt (an den Endverbraucher oder die Gemeinschaftsverpflegung) abgegeben wird. Die darauf angegebenen geografischen Merkmale müssen konkret zutreffen, eine Angabe im Sinne von „*Entweder hier oder dort*“ ist nicht zulässig. Damit ergibt sich im Grunde eine Einzeltierbezugnahme, wobei eine Zusammenfassung zu „Tiergruppen“ natürlich vorgesehen ist, sofern alle Einheiten bzw. Tiere der Gruppe dieselben geografischen Merkmale aufweisen.

Die Ergänzung der geografischen Merkmale (auf nationalstaatlicher Ebene) durch detailliertere Angaben bspw. zu einer Region ist zulässig. Die Zusammenfassung zu größeren Einheiten als Nationalstaaten wie bspw. „EU“ ist bei stückigem Fleisch in Ausnahmefällen für die Aufzucht (nicht: für die Schlachtung) sowie bei Faschiertem gesamt möglich.

Auf den Etiketten der im Geltungsbereich befindlichen Produkte ist die Angabe der geografischen Merkmale mit „magischen Formeln“ vorgeschrieben. Zur einfacheren Darstellung haben wir in Folge die Abkürzung „<Land>“ als Platzhalter für den Name des Nationalstaats (d.h. EU-Mitgliedsstaates oder Drittlandes) gewählt.

Die einfachste Form ist die Angabe von „Ursprung: <Land>“. Es ist zu erwarten, dass diese Angabe gegenüber dem Konsumenten die größte praktische Bedeutung haben wird. Diese Sonderform (!) ist nur dann zulässig, wenn *Geburt, Aufzucht* und *Schlachtung* vollständig im selben Land stattgefunden haben. Unerheblich ist aber dabei, wenn die Aufzucht ggf. in verschiedenen Betrieben desselben Landes erfolgt ist.

Als Normalform ist vorgesehen: „aufgezogen in: <Land>“ und „geschlachtet in: <Land>“ Ist die Aufzucht in mehreren Ländern erfolgt, wären alle Länder anzugeben, beispielsweise „Aufzucht: Belgien, Österreich“. Um der landwirtschaftlichen Praxis der gemischten Aufzucht (Erstaufzucht / Mast) entgegenzukommen und auch Rücksicht auf den Begriff der *wesentlichen Bearbeitung* (im Sinne eines wesentlichen Zeitraumes) zu nehmen, wurde ein kompliziertes tierartspezifisches Ausnahmesystem für derartige länderübergreifende Ortswechsel während der Aufzucht festgeschrieben. So können zur Bestimmung des anzugebenden Aufzuchtlandes folgende Ausnahmen zur Phasendefinition verwendet werden (die Formulierung ist nach Praxis Gesichtspunkten erfolgt):

### **a. Schweine:**

- a. Schlachalter min. 6 Monate: die Phase der letzten 4 Lebensmonate (=Mast)<sup>3</sup>
- b. Schlachalter < 6 Monate:
  - i. Schlachtgewicht (lebend) min. 80 kg: Phase mit Gewicht > 30 kg
  - ii. Schlachtgewicht (lebend) < 80 kg: Keine Ausnahme – Alle Länder

<sup>3</sup> Bei Mastschweinen wird in der Regel ein Schlachalter von mehr als 6 Monaten zu erwarten sein, wobei die Mastphase nicht immer ganze 4 Monate beträgt. In Ö und D typische Zeiten (Tage): Saugferkel: 21 - 28, Läufer 54, Mast: 110 – 120 (Quelle: [Link](#), Seite 44).

b. Geflügel:

a. Schlachalter min. 1 Monat: die Phase des letzten Lebensmonates (=Mast)

b. Schlachalter < 1 Monat: keine Ausnahme – Alle Länder

c. Schaf / Ziege:

a. Schlachalter min. 6 Monate: die Phase der letzten 6 Lebensmonate (=Mast)

b. Schlachalter < 6 Monate: keine Ausnahme – Alle Länder

Nicht in der VO definiert wurde, was in diesem Zusammenhang unter „Monat“ zu verstehen ist. Die Zugrundelegung eines Zeitraumes von 30 Tagen würde in Konsequenz die Bildung einer „geburtstagsreinen Tiergruppe“ erfordern, was an den Vorgängen der Natur bzw. den Möglichkeiten der praktischen Handhabung völlig vorbeigeht. So müssten bei einem mitternächtlichen Mehrlingswurf einer Muttersau die Ferkel nach Uhrzeit partietrennt werden, was schon aus Tierschutzgründen unmöglich ist. Daraus ergibt sich, dass tatsächlich wohl beanspruchte Kalendermonate zur Bemessung heranzuziehen sind. Andererseits sollen, dem allgemeinen Irreführungsschutz folgend, hierbei einzelne Tage eines weiteren Monats nicht entscheidend bewertet werden. In Summe muss sich in der Praxis noch eine taugliche Abgrenzung durchsetzen, beispielsweise auf Wochenebene oder durch Berücksichtigung eines Monats ab der Hälfte (Monatsmitte = 15. Tag).

Ergibt sich trotz genannter Ausnahmen bei der Phasenbetrachtung, dass ein Tier in mehr als einem Land aufgezogen wurde,<sup>5</sup> so kann statt der Länderaufzählung auch je nach Sachlage eine der folgenden Angaben verwendet werden:

- „Aufgezogen in: mehreren Mitgliedsstaaten der EU“ bei min. 2 EU-Ländern
- „Aufgezogen in: mehreren Nicht-EU-Ländern“ bei min. 2 Drittstaaten
- „Aufgezogen in: mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“ bei Mischformen

Bei reiner Drittlandimportware unklarer Herkunft ist auch die Angabe „Aufgezogen außerhalb der EU, Geschlachtet in:“ + <Name Drittland> zulässig.

Grundsätzlich nicht zulässig sind Kurzformen wie „Aufgezogen in: EU / Nicht-EU“ oder Alternativangaben wie beispielsweise „Aufgezogen in: Ungarn oder Polen“.

*Achtung:* Überhaupt keine Ausnahmen sind für Zerlegebetriebe vorgesehen, die Stückware von verschiedenen Schlachthofländern in einer Mischcharge vorverpacken wollen. Es muss immer ein Schlachtland angegeben werden, unterschiedliche Schlachtländer können auch bei gleichem Aufzuchtland nicht unter einer Partie vereinigt werden.

Zusätzlich zur jeweiligen geografischen Angabe muss auch die „Partienummer“ gekennzeichnet werden. In der Praxis wird diese regelmäßig ident sein mit der Angabe zur Identifizierung des Loses bzw. der Charge, welche auf vorverpackten Waren ohnehin anzutreffen ist. Daher ist diese Anforderung in der Praxis ohne jede neue Bedeutung.

*Achtung:* Es muss gewährleistet sein, dass allen Packungen mit derselben Partienummer denselben Herkunftsangaben zugeordnet werden können. Dies ist nur möglich, wenn alle Schlachtkörper einer (Zerlege-)Partie Tieren zugeordnet sind, für die gleichen geografischen Merkmale gelten (z.B. Aufgezogen in: Deutschland, geschlachtet in: Österreich).

<sup>5</sup> Die VO definiert dies als „wenn die genannten Mindestaufzuchtzeiten in keinem Land erreicht wurden“.

### **Kennzeichnungsbestimmungen Faschiertes**

Faschiertes kann grundsätzlich nach den soeben beschriebenen Regeln (und Ausnahmen) für Fleischstücke etikettiert werden. Da bei Faschierten auch eine Kennzeichnung von größeren geografischen Einheiten möglich ist, gibt es darüber hinaus für derart gemischte Partien je nach Sachlage noch gesonderte Möglichkeiten:

- „Ursprung EU“ (wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in der EU)
- „Aufgezogen und geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet außerhalb der EU“
- „Aufgezogen außerhalb der EU, geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“<sup>6</sup>

### **Freiwillige Angaben / Kennzeichnung für Fleisch als Zutat**

Für Fleisch, das von Zerlegebetrieben an Verarbeitungsbetriebe zur Herstellung von Zubereitungen oder Erzeugnissen geliefert wird, ist eine Angabe der geografischen Merkmale nach der VO nicht verpflichtend, weder auf einem etwaig vorhandenem Etikett noch im Zusammenhang mit Begleitpapieren oder Spezifikationen.<sup>7</sup>

Ungeachtet der begrenzten praktischen Möglichkeiten zur dafür notwendigen Partietrennung (siehe -> Rückverfolgbarkeit) ist es jedoch rechtlich möglich, die *Angaben lt. VO* freiwillig anzuführen. Darüber hinaus ist es bei Verarbeitungsware in Abgrenzung zum „SB-Fleisch“ auch möglich, *andersartige Informationen* zu geografischen Merkmalen anzugeben, wenn der Verwendungszweck zur gewerblichen Weiterverarbeitung außerhalb von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung entsprechend erkennbar ist und die Informationen den allgemeinen Lauterbarkeitsregeln der LMIV nicht zuwiderlaufen.

Zum einen betrifft dies die Möglichkeit von Sammel- und Mischpartien mit größeren geografischen Bezugsräumen als die Länderebene. Vergleichbar mit Faschiertem ist hier das geografische Sammelmerkmal „EU“ sowohl für Geburt als auch für Aufzucht und Schlachtung als zulässig anzusehen, da die Bestimmungen der VO für derartiges Fleisch als gewerblicher Rohstoff nicht zur Anwendung kommen. Im Ergebnis ist dies auch für Fleisch zulässig, welches als Rohstoff zur Produktion von Faschiertem zur vorverpackten Abgabe an Verbraucher herangezogen werden soll.<sup>8</sup>

<sup>6</sup> Diese Form ist nur dann zulässig, wenn das Faschierte hergestellt wurde aus:

- Fleisch, das von Tieren stammt, die in einem oder mehreren Mitgliedstaaten auf-gezogen und geschlachtet wurden, gemischt mit Fleisch, das in die Union eingeführt wurde, oder
- Fleisch, das von Tieren stammt, die in die Union eingeführt und dort geschlachtet wurden, gemischt mit Fleisch von Tieren, die in einem oder mehreren Mitgliedstaaten geschlachtet wurden.

<sup>7</sup> Es kann nicht ermessensmäßig werden, wohin die derzeit leidenschaftlich geführten Diskussionen zur Kennzeichnung von Fleisch als Zutat führen werden. Für den Fall ist zu erwarten, dass diese auf die gegenständlichen Bestimmungen zu Faschiertem zurückgreifen.

<sup>8</sup> Hier greifen bereits auf der Vorstufe die Ausnahmeregelungen des Artikel 7 zur Partiebildung, da grundsätzlich die „Widmung“ des Fleisches entscheidend ist.

Zum anderen gibt es eine Variationsmöglichkeit bei der Ausgestaltung der Angaben. Während für „SB-Fleisch“ die Angabe in Form von „Ursprung:“ bzw. „Aufgezogen in:“ / „Geschlachtet in:“ verpflichtend ist, kann für anderes Fleisch als „SB-Fleisch“ im Informationsaustausch zwischen Unternehmen auch die Angabe „Herkunft: XY“ als weitere zulässige Möglichkeit betrachtet werden.<sup>9</sup> Faktisch natürlich nur dann, wenn die geografischen Merkmale für „Aufgezogen in:“ und „Geschlachtet in:“ ident sind. Dies würde den Sachzwängen zur Informationsweitergabe auf Lieferpapieren entgegenkommen, insbesondere mit Hinblick auf den beschränkten Platz bei einzelnen Lieferscheineilen.<sup>10</sup> In kombinierter Anwendung ist im gewerblichen Verkehr somit auch die Angabe „Herkunft: EU“ bei anderem Fleisch als „SB-Fleisch“ zulässig.

Der von der Kommission hierzu zur Diskussion gestellte Beitrag,<sup>11</sup> nach dem ein Schlachtbetrieb nur Fleisch mit Herkunftsinformation laut VO an weitere Stufen abgeben darf, ergibt sich korrekterweise aus der Verantwortungszuschreibung nach Artikel 3 der VO und bezieht sich freilich nur auf den Anwendungsbereich, der auf „SB-Fleisch“ beschränkt ist. Mit dem Beitrag kommt klar zum Ausdruck, dass die entsprechenden Informationen auch bei unverpackter Ware, die „für SB-Fleisch bestimmt“ ist, aktiv ohne weitere Aufforderung in der Kette weiterzugeben ist.

Gesondert zu betrachten ist die Verwendung von freiwilligen Angaben zu geografischen Hinweisen bei Fleisch gegenüber dem Verbraucher bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Zum einen betrifft dies frisches Fleisch gem. Anhang XI LMIV, das in nicht vorverpackter Form abgegeben wird, beispielsweise durch offenes Anbieten bzw. das auf Wunsch des Käufers verpackt wird. Hierzu sind keine Angaben nach der neuen VO vorgeschrieben, jedoch wird über die Bestimmungen der LMIV zu freiwilligen Angaben gegenüber dem Verbraucher der Rahmen für Angaben zu geografischen Merkmalen auf die in der VO vorgesehenen Möglichkeiten beschränkt. Somit sind auch für diese Fälle ausschließlich die in der VO genannten Möglichkeiten („Ursprung:“ resp. „Aufgezogen in:“ / „Geschlachtet in:“) unter Maßgabe der vorgesehenen Partiebildung als freiwillige Angabe zulässig.

Zum anderen betrifft dies andere Hinweise gegenüber dem Verbraucher, die als Angabe zu geografische Merkmalen aufgefasst werden könnten. Dies umfasst insbesondere Formulierungen wie „Fleisch aus XY“ oder die Angabe von Fahnenzeichen, Wahrzeichen und anderer Symbole, die Verbraucher regelmäßig mit bestimmten Orten oder Regionen verbinden. Derartige Hinweise werden vom Verbraucher als Angaben zum Ursprung aufgefasst und eröffnen über Artikel 36 LMIV die Verpflichtung zur ergänzenden Angabe der geografischen Merkmale in der vorgesehenen Form.

<sup>9</sup> „Aufzucht“ und „Schlachtung“ allein sind laut den Bestimmungen der VO nicht ursprungsbegründend, da hierzu das geografische Merkmal der Geburt mit erforderlich wäre. Da die LMIV „Herkunftsort“ als jene geografische Angabe definiert, die nicht der „Ursprung“ ist, ist die Angabe von „Herkunft:“ für derartige Ware rechtlich konsequent.

<sup>10</sup> Ob dies in Österreich eine große Bedeutung haben wird, kann angesichts der breit etablierten ursprungsbasierten Gütesiegel- und Herkunftssicherungsprogramme nicht erlassen werden, wird sich aber ergeben.

<sup>11</sup> SC/14/50 November 2014:

Traceability rules to ensure the labelling of the place of rearing of meat as laid down in Regulation (EC) No 1337/2013

Es kann darüber hinaus durchaus berechtigt erwartet werden, dass die Regeln zu geografischen Merkmalen nach dieser VO auch zur Bemessung von freiwilligen geografischen Hinweisen zu Fleisch als Zutat in Verarbeitungsprodukten gegenüber dem Verbraucher herangezogen werden. Somit wird die Angabe „mit Fleisch aus XY“ jedenfalls einen Rohstoff erfordern, bei dem die diesbezüglichen Ursprungsmerkmale (geboren, aufgezogen, geschlachtet) im Einklang mit dieser VO nachgewiesen werden können.

### **Rückverfolgbarkeit**

Bei genauerer Betrachtung stellen sich die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit durch die neuen Regelungen als durchwachsen dar. Gerade die „Partiebildung“ und die „Informationsweitergabe in der Wertschöpfungskette“ sind herausfordernd.

Die „Partie“ steht dabei synonym für die Begriffe „Charge“ bzw. „Los“ und ist schon bisher als Grundlage des Rückverfolgbarkeitssystems nach Artikel 18 BasisVO 178/2002 bekannt und etabliert. Sie umfasst dabei die *Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde* und wird in der Praxis als eine „zeitlich abgegrenzt definierte Menge von Gütern mit (vermutlich) gleichen Eigenschaften“ definiert.

Die Vorgabe der neuen Verordnung, nach der die Größe einer Partie auf maximal eine Tagesproduktion beschränkt ist, trifft im Sektor auf eine bereits vorherrschende Praxis. So sind in Schlacht-, Zerlege- und Abpackbetrieben bereits regelmäßig Rückverfolgbarkeitssysteme nach der BasisVO 178/2002 etabliert, die die Anforderungen des Artikels 3 der neuen VO ebenfalls zu Erfüllen vermögen.

Die mit der Partie verbundene „Partienummer“ wird vom Lebensmittelunternehmer auf der jeweiligen Stufe im Zusammenhang mit seinem System vergeben. Damit ist dieser in der Lage, die jeweilige Partie zu identifizieren und die damit verbundenen Informationen über das System abzugreifen. Für die Ausgestaltung dieser Nummer sind im Rahmen dieser VO weder besondere Vorschriften zu beachten noch gibt es Anforderungen, die über die eigentliche Grundanforderung der eindeutigen Identifizierung der Einheiten einer Partie und der damit verbundenen Informationen hinausgehen. Somit ergibt sich auch kein wie immer gearteter Zwang zur „Übernahme“ und „Fortführung“ von Partienummern aus Vorstufen. Verständlicherweise kann ein Unternehmen mehrere Anlieferungspartien mit denselben Merkmalsausprägungen zu einer „großen Partie“ zusammenfassen. Auch sind bei fein gesteuerten Unternehmen häufig interne Aufspaltungen und Zusammenführungen anzutreffen, wo bei einzelnen Bearbeitungsschritten eigene Detailpartien mit Partienummern erzeugt und nach qualitätssichernder Prüfung wieder vereinigt werden.

In der betrieblichen Praxis der Schlacht- und Zerlegebetriebe wurden bereits bisher zur Definition von Artikeln bzw. zur Chargenabgrenzung verschiedene Merkmale herangezogen und in entsprechend abgegrenzten Parteien abgebildet. Neben Verpackungsvarianten, Haltbarkeitsdaten und anderen speziellen Wesenszügen (z.B. „Bio“, TK etc...) sind vor allem auch Aspekte der Vermarktungsnormen („Handelsklassen“) als wesentliches Unterscheidungsmerkmal vorherrschend. Diese Merkmale werden klassisch in statische („artikelbezogene“) und variable („chargenbezogene“) Aspekte unterteilt.

Während Angaben über die Art, z.B. Fleischteil, Handelsklasse, Verpackungsvariante und Frischezustand (TK, frisch) typischerweise artikelbezogene Merkmale sind, sind geografischen Merkmale dem Wesen nach als variable, chargenbezogene Merkmale anzusehen. In Summe wird die Anzahl an Artikelchargen / Partien um die möglichen Herkunftskombinationen vervielfacht. So ergeben 28 EU-Länder (ohne Drittstaaten) theoretisch die stattliche Anzahl von 812 Partiemöglichkeiten, die je Artikel tagesrein zu führen wären. In der Praxis wird sich jedoch für das abgegrenzte Segment „SB-Fleisch“ ein eigener Artikelstamm mit vorausbestimmten geografischen Merkmalen ausbilden, z.B. „Ursprung Österreich“. Damit reduziert sich das theoretische Problem der Chargenexplosion in der Praxis deutlich. Es ist daher schon aus diesen praktischen Gründen angezeigt, bei fleischliefernden Betrieben ausschließlich für „SB-Fleisch“ der Verordnung entsprechende Herkunftsinformationen anzufordern, da dies auch mit höheren Preisen einhergehen wird. Für jene Fälle im B2B - Geschäft, wo auch nach Rückfrage keine Gewissheit darüber herrscht, ob das gelieferte Fleisch – oder Teile davon – als solches vorverpackt abgegeben wird, ist wohl „SB-Fleisch“ anzunehmen. Damit wird notwendig, die nötigen Informationen zur Aufzucht und Schlachtung an die nachgelagerte Stufe weiterzuleiten. Gerade hier zeigt sich bereits für die Anbahnungsphase die Wichtigkeit der Abstimmung zwischen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungs-/ Packbetrieb über die Verwendungsbestimmung („zur Veredelung“ oder „SB-Fleisch“), um unnötige Aufwendungen zu vermeiden.

Verantwortlich für die Angabe der geografischen Merkmale am Etikett ist jener Betrieb, der die „Vorverpackung“ anfertigt. Dies ist in der Regel ein Zerlegebetrieb, der an einen Schlachthof angeschlossen ist oder von solchen zukaft. Der zu etikettierende Wortlaut muss parallel zur Ware auf Chargenebene „geliefert“ werden. Hierfür wird der Lieferschein das Medium der Wahl sein, auf dem die Angaben in selber Weise wie später am Etikett bzw. in einer anders klar zuordenbaren Form aufscheinen. Bei „herkunftsfesten“ Artikeln wird auch eine Angabe in der Spezifikation ausreichend sein. Für den Informationsaustausch zwischen Schlachthof und Zerlege- bzw. Abpackbetrieb sind die bereits jetzt schon vorhandenen Systeme ausreichend und bewährt. Bei vorverpackter Ware erhalten Handelsbetriebe die erforderlichen Informationen direkt am Etikett, Parallelinformationen dazu sind weder vorgesehen noch erscheinen diese sinnvoll, mit Ausnahme des „Fernabsatzes“ gegenüber dem Verbraucher. Dieser ist LMIV-konform aktuell nur mit herkunftsfesten Artikeln umsetzbar, aber praktisch von untergeordneter Bedeutung.

Schwieriger stellt sich die Situation für den Schlachthof dar, da dieser von der Landwirtschaft sämtliche Angaben benötigt, die zur korrekten Bestimmung der Aufzuchtphase und der damit verbundenen „Aufzuchtländer“ notwendig wären. Dazu zählen nunmehr der Geburtsort, das Alter der Tiere (in Monaten), die Aufenthaltsorte ab einem gewissen Zeitpunkt und, bei Schweinen zusätzlich, ab einem gewissen Gewicht. Unabhängig davon, wie diese Daten bestimmt werden sollen (z.B. mittels Lebendwaage im Stall oder



Gruppenwiegung am LKW)<sup>12</sup> und in die Anlieferungspartiebildung eingehen, sind momentan keine Datensysteme etabliert, um diese Informationen partiebezogen konkret und strukturiert weiterzugeben. Wahrscheinlich wird daher die Phasenbetrachtung und die damit einhergehende Bestimmung der geografischen Merkmale bereits durch den landwirtschaftlichen Betrieb vorgenommen werden müssen.

Vergleichbar mit den übrigen Informationen auf Viehverkehrsscheinen wird sich infolge auch hier eine „Herkunftserklärung“ durchsetzen, mit der bei Anlieferung die zur Partiebildung durch den Schlachthof wesentlichen Informationen von der landwirtschaftlichen Stufe angegeben und bestätigt werden. Die Angabe des Geburts- und Aufzuchtlandes gegenüber dem Schlachthof ist für ursprungsgesicherte Ware eine Verpflichtung der Vorstufe. Nur so kann der durch die VO verantwortlich gemachte Schlachthofbetreiber für eine Partie von Tieren die für „SB-Fleisch“ notwendigen Kennzeichnungsaspekte ermitteln und weitergeben.

Vergleichbar zur neuen Situation bei der Rindfleischetikettierung<sup>13</sup> ist für die Absicherung der neuen geografischen Merkmale keine Teilnahme an einem zusätzlichen Kontrollsystem verpflichtend vorgeschrieben. Somit ist dem Unternehmer die Wahl der Mittel zur Umsetzung mit der nötigen, angebrachten Sorgfalt freigestellt. Er kann dabei auf die Rechtstreue der Vorlieferanten und auf die Korrektheit ihrer Angaben vertrauen, wobei entsprechend überprüfte Rückverfolgbarkeitssysteme sicher vertrauensbildend wirken. Allerdings müssen die Etiketten der in Österreich etablierten Systeme im „Wording“ tlw. noch angepasst werden.

Die Korrektheit aller Angaben (im Einklang mit der Verordnung) obliegt jeweils den Unternehmern auf Ihrer jeweiligen Stufe, was bei der Kontrolle den zuständigen Behörden jeweils konkret nachzuweisen ist. Ein fehlender Nachweis stellt bereits einen Verstoß dar, unabhängig davon, ob die Angabe gestimmt hat oder nicht.<sup>14</sup>

Erfahrungsgemäß wird auf entsprechende Nachweise auch bei der Auditierung nach Privatstandards wie bspw. dem „IFS Food“ intensiv Bedacht genommen werden.

### **Übergangsfristen**

Entsprechend den Grundregeln der LMIV ist eine Wirksamkeit mit 01.04.2015 - am „Labelling Day“ – bei offenem Abverkauf vorgesehen. Bis zum „Erschöpfen der Bestände“ darf bereits in Verkehr gebrachte (d.h. verkaufsfertig aufgemachte) Ware auch ohne die neuen Angaben verkauft werden. Dies wird vor allem für tiefgekühltes Fleisch in „Vorverpackungen“ mit entsprechend mehrmonatigen Haltbarkeitsfristen relevant sein.

<sup>12</sup> Dabei kann das Lebendegewicht bei der Schlachtung jedenfalls auch über etablierte bzw. anerkannte Faktoren (Schwein: 0,78) aus dem Schlachtgewicht rückgerechnet werden.

<sup>13</sup> Vgl. VO (EG) 1760/2000 idF VO (EU) 653/2014

<sup>14</sup> Dies kommt einem Misstrauensgrundsatz gleich.

## **Sonderausgabe**

# **Herkunftsangaben Frischfleisch Anwendungsbereich**

*Ergänzung der [Sonderausgabe 2015 01 SA zu Herkunftsangaben Frischfleisch](#)*

**Herkunftsangaben auf vorverpacktem Fleisch (frisch, TK) ab 01.04.2015**

**Anwendungsbereich sorgt für Verunsicherung: Nur bei vorverpackter Abgabe; Nicht bei offener oder auf Bestellung verpackter Ware.**

**Faschiertes 50/50 vorerst nicht betroffen.**

*Nun wird es so richtig ernst mit der „Herkunftskennzeichnung“ bei Frischfleisch.*

*Da die Umsetzung in den letzten Wochen einige Fragen aufgeworfen hat, möchten wir in dieser Sonderausgabe einige wichtige Aspekte nochmal zusammenfassen und klarstellen.*

Diese Sonderausgabe ergänzt die grundlegenden Ausführungen, die wir in der Sonderausgabe [Blickpunkt\[Recht\] 2015 01 SA](#) ausgesandt haben. Die neuen Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 wurden nach Artikel 26 der LMIV erlassen und werden mit 01.04.2015 wirksam.

### **Geltungsbereich allgemein**

Die neuen Regelungen gelten für die Etikettierung von vorverpacktem frischen Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel in gekühlter oder tiefgekühlter Form, entsprechend der Zollgruppen (KN-Codes) gemäß Anhang XI der LMIV. Diese Zollgruppen umfassen die Schlachtkörper(-teile) bzw. das Skelettmuskelfleisch, nicht aber die Innereien. Die neuen Bestimmungen sind auch für aufgetautes Fleisch anzuwenden, jedoch nicht für Fleisch als Zutat, für Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse. Die dieser Art von der Kennzeichnungspflicht betroffene Ware ist am besten unter dem Begriff „SB-Qualität“ zusammengefasst.

### **Faschiertes**

Faschiertes unterliegt grundsätzlich auch diesen Bestimmungen. Jedoch zeigt sich, das „gemischtes Faschiertes 50/50 aus Rind- und Schweinefleisch“ nicht unter die betroffenen Zollgruppen fällt. Damit ergibt sich nach derzeitigem Stand für dieses gemischte Erzeugnis mit Verhältnis 50/50 keine neue Etikettierungspflicht der Herkunft.

**Achtung:** bei anderen Mischungsverhältnissen ist die jeweilig überwiegende Komponente nach Herkunft zu kennzeichnen, aus Gründen der Klarheit wird wohl auch die Herkunft der Minderkomponente angegeben werden. Pragmatisch ist die Angabe „Ursprung: Österreich“ jedenfalls zulässig, wenn die Tiere für beide Fleischarten in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.

### **Vorverpackt – offen – auf Bestellung verpackt**

Die Etikettierungsverpflichtung besteht gemäß LMIV nur für Produkte, die „vorverpackt“ iS von Art. 2 Abs 2 lit e LMIV abgegeben werden. Definitionsgemäß umfasst dies ausschließlich verpackte Erzeugnisse, die in dieser Form direkt an Endverbraucher oder an bzw. für die Gemeinschaftsverpfleger abgegeben werden. Letzteres betrifft v.a. auch Ware, die an den C&C zur Abgabe an die Gastronomie geliefert wird.

Nicht als „vorverpackt“ und von der neuen Pflicht zur Herkunftsetikettierung nicht erfasst ist Fleisch, das offen bzw. auf Kundenwunsch oder verkaufsvorbereitend verpackt (auch in Selbstbedienung) abgegeben wird, sowie sämtliches Fleisch, das zwischen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben zur Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht wird.

Dazu zählt beispielsweise:

- offenes Fleisch in der Bedienungstheke;
- offenes Fleisch, das zum Zwecke der unmittelbaren Abgabe am selben Tag oder am Vortag verkaufsvorbereitend verpackt wurde;
- Lagerpackungen, die vor Abgabe geöffnet werden;
- Fleisch, das als Rohstoff für Zubereitungen oder Erzeugnisse an andere Gewerbebetriebe (ausgenommen Gastronomie) geliefert wird;
- Ware, die auf Bestellung verpackt wird

Gerade letzteres ist bei Lieferungen an die Gastronomie sehr häufig, da diese Kommissionen regelmäßig direkt auf Bestellung konfektioniert und verpackt werden (z.B. 100 Schnitzel á 10 Stk Vac). Derartige auf Bestellung gefertigte Lieferungen sind nicht vorverpackt iS der LMIV und somit nicht von der Kennzeichnungsverpflichtung betroffen. Hinweis: Dieser Sachverhalt ist v.a. dann gut erkennbar, wenn auf der Ware oder am Lieferschein ein entsprechender Vermerk angebracht ist („Verpackt auf Bestellung vom .....“).

Achtung: Tiefgekühltes Fleisch wird oft vor der Bestellung verpackt und eingefroren und gilt daher in diesen Fällen als „vorverpackt“ (Nicht vergessen: Einfrierdatum!).

In Summe ergibt sich faktisch eine Einschränkung der neuen Etikettierungspflicht auf frisches Fleisch, das vorverpackt im Einzelhandel oder C&C gefroren oder gekühlt verkauft wird, in der Regel in Selbstbedienung („SB-Qualität“).

Der Fleischerhandwerksbetrieb wird davon meist nicht betroffen sein.

### **Rückverfolgbarkeit - Systeme**

Sofern eine Herkunft etikettiert werden muss („SB-Qualität“), ist die Korrektheit der Angabe auch über Rückverfolgbarkeit nachzuweisen. Dazu müssen für die aktuell in Verkehr befindliche Ware (= MHD oder Verbrauchsdatum) von dem Betrieb, der die Kennzeichnung angebracht hat, die entsprechenden Angaben des Lieferanten zugeordnet und die Entsprechung nachgewiesen werden können. Dies kann im Zuge der bereits vorhandenen Rückverfolgbarkeit beispielsweise über entsprechende Angaben am Lieferantenlieferschein (bei offener Ware) oder auch mit Fotos von der Originaletikettierung (bei umverpackter Ware) erfolgen. Spezielle Losnummern sind nicht erforderlich.