



CIBUS.trace RICHTLINIE für Fleisch

Tracking

Tracing

Traceability Standard zur Absicherung von Kennzeichnungselementen bei Fleisch

(Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch,
sowie Schaf- und Ziegenfleisch)

Version 1.0 | gültig ab 1.8.2022

Systembetreiber – © Copyright
Delimax GmbH
8403 Lebring | Parkring 6 | Austria
T. +43 3452 75856 0 | E. office@dx.at
www.cibus-dx.com | www.dx.at

Vorwort

Als unabhängiger privatrechtlicher Systembetreiber richten wir uns mit dem *CIBUS.trace* Standard zur Absicherung von Kennzeichnungselementen an alle Schlacht- und Zerlegebetriebe, den Lebensmitteleinzel- und Großhandel sowie an gewerbliche Fleischer, landwirtschaftliche Direktvermarkter und Markeninhaber in der Fleisch-Lieferkette.

Die *CIBUS.trace* Richtlinie für Fleisch regelt die Kennzeichnungs- und Dokumentationsanforderungen, Bedingungen für Teilnahme und Registrierung der Lizenznehmer samt Zeichennutzung „cibus trace ✓“, sowie die Kontrolle der richtlinienkonformen Umsetzung.

Mit der Richtlinie werden folgende Ziele verfolgt:

- Klare und nachvollziehbare Vorgaben für Teilnehmer
- Absicherung von Herkunftsangaben, Qualitätsmerkmalen und Markenprogrammen durch Transparenz und unabhängige Kontrollen
- Stärkung der Marktposition von Systemteilnehmern durch Differenzierung
- Stärkung des Konsument:innenvertrauens in abgesicherte Herkunfts-, Qualitäts- und Markenzeichen

Damit werden insbesondere Umsetzung und Erfüllung von gesetzlichen und privatrechtlichen Anforderungen in Bezug auf Ursprung, Rückverfolgbarkeit, Qualität und Echtheit von Fleisch mit besonderen Angaben unterstützt.

Den teilnehmenden Lizenzpartnern wird die Rückverfolgbarkeit und Absicherung von Fleisch vom Verkauf bis zum landwirtschaftlichen Ursprung durch ein Teilnahmezertifikat des Systembetreibers sowie durch externe unabhängige Kontrollen bestätigt.

Als Systembetreiber ist die Delimax GmbH hinsichtlich Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln neutral und unabhängig. Mit dem Zeichen „cibus trace ✓“ wird der erzielte Mehrwert für Konsument:innen am Produkt sichtbar.

Bei Fragen zur Richtlinie und Teilnahme stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'F. Rauch'.

Franz Rauch,
Geschäftsführer

Kontakt: T. +43 3452 75856 0
E. franz.rauch@dx.at

Soweit in dieser Richtlinie Personen- und Berufsbezeichnungen nachfolgend in der männlichen Form verwendet werden, ist dies geschlechtsneutral zu verstehen. Die verwendete Formulierung dient lediglich der besseren Lesbarkeit.

Inhaltsverzeichnis

1	Begriffsdefinitionen	5
2	Allgemeine Bestimmungen.....	7
2.1	Teilnahmevoraussetzungen.....	8
2.2	Lizenzvertrag.....	8
2.3	Kontrollvertrag.....	8
2.4	Kosten für die Teilnahme.....	8
3	Einstufung und Klassifizierung	9
3.1	Einstufung und Klassifizierung Rindfleisch	9
3.2	Einstufung und Klassifizierung Schweinefleisch	10
3.3	Einstufung und Klassifizierung Schaf- und Ziegenfleisch.....	10
4	Etikettierungsangaben	11
4.1	Basis Angaben bei Fleisch	11
4.1.1	Basisangaben Schlachtkörper	12
4.1.2	Basisangaben Zerlegung	13
4.1.3	Basisangaben Portionierung / Einzelhandel – Verkauf an Letztverbraucher	15
4.2	Allgemeine Zusatzangaben bei Fleisch	17
4.2.1	Angaben zur regionalen Herkunft (allgemein gültig).....	17
4.2.2	Angaben zur Produktionsweise, Rasse und Fütterung	18
4.2.3	Angaben zur Qualität	20
4.3	Besondere Zusatzangaben für Fleisch	22
4.3.1	Marken- und Qualitätsprogramme.....	22
4.4	Etikettenform und Design.....	22
5	Chargenbildung in der Zerlegung, Portionierung und Herstellung.....	23
5.1	Rind- und Kalbfleisch	23
5.2	Schweinefleisch	24
5.3	Schaf- und Ziegenfleisch	24
6	Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle	25
6.1	Schlachtung und Grobzerlegung.....	25
6.2	Zerlegung/Portionierung/Herstellung.....	28
6.3	Großhandel - Verkauf ohne weitere Verarbeitung	31
6.4	Einzelhandel/Filiale - Verkauf an Letztverbraucher	33
7	Kontrolle.....	35
7.1	Eigenkontrolle.....	35
7.2	Klassifizierungsdienst.....	35
7.3	Kontrolle durch externe Kontrollstelle	35
7.3.1	Anzahl reguläre Kontrollen Schlacht- und Zerlegebetriebe.....	35
7.3.2	Anzahl reguläre Kontrollen Einzelhandel.....	36
7.3.3	Berechnungsbeispiele Anzahl reguläre Kontrollen.....	36
7.4	Überkontrollen	37
7.5	Sanktionen	37
7.5.1	Sanktionskatalog - Stufen	38

8	Anhang	39
8.1	Muster Schlachtkörper-Etiketten (Konventionell und Bio)	39
8.2	Muster Zerlege-Etiketten (Konventionell und Bio)	42
8.3	Muster SB-Etiketten (Konventionell und Bio)	46

1 Begriffsdefinitionen

Systembetreiber / Lizenzgeber: Die Delimax GmbH ist privatrechtlicher Systembetreiber und bietet allen Marktbeteiligten mit der Richtlinie *CIBUS.trace* für Fleisch eine **Lizenz** zur Teilnahme sowie zur „cibus trace ✓“ Zeichennutzung an.



„cibus trace ✓“ ist eine geschützte Wortbildmarke der Delimax GmbH für kontrollierte, herkunftsgesicherte und rückverfolgbare Lebensmittel.

Lizenznehmer: Lizenznehmer sind alle Unternehmen oder Organisationen, die mit der Delimax GmbH einen Lizenzvertrag für die Teilnahme am Traceability Standard *CIBUS.trace* für Fleisch im Sinne dieser Richtlinie abgeschlossen haben.

Kontrollstelle: Ein vom Lizenznehmer zu beauftragendes Kontrollunternehmen, das nach EN 45004 akkreditiert und vom Systembetreiber für die Kontrolle der Richtlinie *CIBUS.trace* für Fleisch autorisiert ist.

Zulassungsnummer: Veterinärkontrollnummer des Schlacht- und Zerlegebetriebes. Falls diese nicht vorliegt, ist die nationale Registernummer zu verwenden. Die Zulassungsnummer ist wesentlicher Bestandteil des Genusstauglichkeitskennzeichens.

Fleisch: Allgemeine Bezeichnung für frische, gekühlte, gefrorene sowie küchenfertige Erzeugnisse aus Schlachttieren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Fleischart/Kategorie: Nähere, auf die Tierart bezogene Bezeichnung für Fleisch.

Rind- und Kalbfleisch: Frisches, gekühltes, gefrorenes sowie rohes küchenfertiges Fleisch (gesalzen, gewürzt, mariniert oder gesurt), das aus der Schlachtung von Rindern gewonnen wird. Die Abgrenzung von Kalb- und Jungrind-Fleisch zu Rindfleisch ist im Kapitel ‚Einstufung und Klassifizierung Rindfleisch‘ beschrieben.

Schweinefleisch: Frisches, gekühltes, gefrorenes sowie rohes küchenfertiges Fleisch (gesalzen, gewürzt, mariniert oder gesurt) inklusive Schweinespeck, das aus der Schlachtung von Schweinen gewonnen wird bzw. von Wildschweinen stammt.

Schaf- und Lammfleisch: Frisches, gekühltes, gefrorenes sowie rohes küchenfertiges Fleisch (gesalzen, gewürzt, mariniert oder gesurt), das aus der Schlachtung von Schafen gewonnen wird. Die Abgrenzung von Lamm- und Hammel-Fleisch zu Schaffleisch ist im Kapitel ‚Einstufung und Klassifizierung Schaf- und Ziegenfleisch‘ beschrieben.

Ziegenfleisch: Frisches, gekühltes, gefrorenes sowie rohes küchenfertiges Fleisch (gesalzen, gewürzt, mariniert oder gesurt), das aus der Schlachtung von Ziegen gewonnen wird. Die Abgrenzung von Ziegenkitz- zu Ziegenfleisch ist im Kapitel ‚Einstufung und Klassifizierung Schaf- und Ziegenfleisch‘ beschrieben.

Kennzeichnung/Etikettierung: Kennzeichnung von Fleischstücken, verpackten Fleischstücken bzw. Transportgebinden durch Anbringung eines Etikettes mit Etikettierungsangaben. Schlachtkörper bzw. Großteile können auch mit einem Programmstempel gekennzeichnet werden. Details dazu sind im Kapitel ‚Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle‘ beschrieben.

Etikettierungsangaben: Informationen zur Herkunft (Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung, Zerlegung), landwirtschaftlichen Produktionsweise (Haltung, Fütterung, etc.), oder zu bestimmten Qualitätsmerkmalen bzw. Eigenschaften (Rasse, Alter, Geschlecht, Reifung, etc.) des Fleisches bzw. von Schlachttieren. Jede einzelne dieser Informationen oder Kombinationen daraus stellt eine eigene Etikettierungsangaben dar.

Marken- und Qualitätsprogramme: Von einem Markeninhaber und/oder Programmbetreiber definierte, schützenswerte Programme hinsichtlich bestimmter Markenversprechen bzw. festgelegter Qualitätsanforderungen (z.B. Regionale Herkunftsmarke, Hinweis auf besondere Fleischqualität, etc.). Die Marken- und Qualitätsmerkmale können auch überlappend sein und unterliegen jedenfalls der Freigabe durch den Systembetreiber sowie der Kontrolle im Rahmen dieser Richtlinie.

Programmstempel: Ein Stempel zur Kennzeichnung von Zusatzmerkmalen auf Schlachtkörper/-teilen (z.B. „Gentechnikfrei“, „3-fach AT“ Ursprungsstempel, „QP“ Qualitätsprogramm, etc.). Die Verwendung eines Programmstempels ist nur den Klassifizierungsdienst nach Freigabe durch den Systembetreiber zulässig.

Herkunftsangaben: Angaben zur Geburt „geboren in“, Aufzucht/Mast „aufgezogen/gemästet in“, Schlachtung „geschlachtet in“ und Zerlegung „zerlegt in“ des Fleisches, bzw. von Tieren, von denen das Fleisch stammt. Tiefergehende Details sind im Kapitel ‚Etikettierungsangaben‘ beschrieben.

Ursprung/Ursprungsland: Wenn alle Herkunftsangaben von Geburt bis Schlachtung - „geboren“, „aufgezogen/gemästet“ und „geschlachtet“ - auf ein und denselben EU-Mitgliedsstaat oder ein Drittland zutreffen, kann dafür gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 „Lebensmittelinformationsverordnung – kurz LMIV“ die Sammelbezeichnung „Ursprung“ bzw. „Ursprungsland“ in Verbindung mit „Name“ des EU-Mitgliedsstaates bzw. Drittlandes verwendet werden. Sinngemäß ist hierfür auch die Sammelbezeichnung „Herkunft“ bzw. „Herkunftsland“ zulässig.

Klassifizierung: Prüfung der landwirtschaftlichen Herkunft von Schlachttieren, Durchführung der Klassifizierung bei Schlachtkörpern, Kennzeichnung der Schlachtkörper sowie Dokumentation der festgestellten Daten durch einen anerkannten Klassifizierungsdienst (z.B. Teilorganisation Österreichische Fleischkontrolle – ÖFK) oder die zur Klassifizierung autorisierte Person (z.B. Beschautierarzt - Kleinbetriebsregelung).

Schlachtkörper: Bezeichnet den ganzen oder längs der Mittellinie geteilten Körper eines geschlachteten Tieres. Dieser muss je Hälfte zumindest mit einem Schlachtkörperetikett oder einem anderen anerkannten Programm- bzw. Ursprungsstempel je Großteil gekennzeichnet sein.

Großteile: Alle Teile (z.B. R-Pistole, S-Karree w.g., K-Schlögel, etc.), die aus der Grobzerlegung eines Schlachtkörpers hervorgehen. Diese müssen mit zumindest einem Schlachtkörper- oder Zerlegetikett oder einem anderen anerkannten Programm- bzw. Ursprungsstempel gekennzeichnet sein.

Feinteile: Darunter fallen jene Fleischteile, die nach der Feinerlegung weder unter die Definition „Großteilen“, „Portioniertes Fleisch“ oder „Fleischabschnitte“ fallen (z.B. R-Lungenbraten, S-Karreerose, K-Schale, etc.). Diese müssen mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein.

Portioniertes Fleisch: In Scheiben, Würfel oder ähnliche Portionen zerlegtes Fleisch, welches vor dem Verkauf an Letztverbraucher nicht weiter zerteilt werden muss (R-Steak, S-Karree, R-Gulasch, K-Schnitzel, etc.). Dieses muss mit Zerlegetiketten oder SB-Etiketten gekennzeichnet sein, wenn es für den Verkauf an Letztverbraucher im Sinne dieser Definition bestimmt ist. Faschiertes und Fleischabschnitte fallen nicht unter diese Begriffsdefinition.

Fleischabschnitte: Kleine Fleischstücke, die beim Zerlegen anfallen und für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (z.B. S1, R2 für die Wurstherstellung). Diese müssen ebenfalls mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein, wenn sie für Verarbeitung/Herstellung eines Herkunfts-, Qualitäts- oder Markenprogrammes bestimmt sind (z.B. Fleischerzeugnisse mit Herkunftsangabe).

Faschiertes (Hackfleisch): Fleisch, das durch einen Fleischwolf gedreht wurde und weniger als 1% Salz enthält. Dieses muss mit Zerlegetiketten oder SB-Etiketten gekennzeichnet sein, wenn es für den Verkauf an Letztverbraucher im Sinne dieser Definition bestimmt ist.

Fleisch gemischt: Aus verschiedenen Fleischarten/Kategorien gemischtes und verpacktes Fleisch (z.B. R+S Grilltasse gemischt, gemischte Fleischspieße, etc.). Dieses muss mit Zerlegetiketten oder SB-Etiketten gekennzeichnet sein, wenn es für den Verkauf an Letztverbraucher im Sinne dieser Definition bestimmt ist.

Innereien und Schlachtnebenprodukte: Herz, Leber, Niere, Milz, Lunge, Magen, Zunge, Kopffleisch, Goder, etc. die bei der Schlachtung als genusstaugliche Schlachtnebenprodukte anfallen und für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Diese müssen ebenfalls mit Zerlegetiketten gekennzeichnet sein, wenn sie für Verarbeitung/Herstellung eines Herkunfts-, Qualitäts- oder Markenprogrammes bestimmt sind (z.B. Innereien oder Fleischerzeugnisse mit Herkunftsangabe).

Charge: Die Menge an Fleisch einer Fleischart mit gleichen Etikettierungsangaben (Groß- und Feinteile, sowie portioniertes Fleisch und Fleischabschnitte), die in einem definierten Zeitraum (maximal 1 Tag) unter vergleichbaren Bedingungen zerlegt/verarbeitet und/oder verpackt wird (homogene Partie). Eine Charge muss mit einer pro Kalenderjahr eindeutigen innerbetrieblichen Identifikationsnummer (**Ident-Nr.**) versehen sein, welche die Referenznummer für die Rückverfolgbarkeit darstellt.

Dokumentation: Darunter versteht man die elektronische und/oder schriftliche Erfassung von Informationen zur Schlachtung, Zerlegung, Portionierung und Verarbeitung in Softwaresystemen (Warenwirtschaftsprogrammen) oder auf Protokollformularen. Sofern die Dokumentation über Softwaresysteme erfolgt, ist die Verwertbarkeit der Informationen jederzeit über Auswertungen bzw. Ausdrucke zu gewährleisten. Die Zugänglichkeit der dokumentierten Informationen muss bei Kontrollen uneingeschränkt sichergestellt sein.

VO (EG) bzw. **VO (EU)** sind Abkürzungen für Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft/ Union.

BGBI. ist die Abkürzung für Österreichisches Bundesgesetzblatt.

2 Allgemeine Bestimmungen

Der Systembetreiber ist bemüht, allen teilnehmenden Betrieben (Lizenznehmern) eine praxisgerechte Lösung für die standardisierte Umsetzung der Fleischkennzeichnung sowie für die nachvollziehbare Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette bereitzustellen.

Mit der Teilnahme des Lizenznehmers am freiwilligen Traceability Standard *CIBUS.trace* zur Absicherung von Kennzeichnungselementen bei Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, sowie Schaf- und Ziegenfleisch verpflichtet sich der Lizenznehmer zur Umsetzung und Einhaltung dieser Richtlinie idgF.

Der Lizenznehmer kann die Teilnahme/Lizenzierung auf einzelne Fleischarten/Kategorien seines Betriebes beschränken (modulare Teilnahme, z.B. nur für Rindfleisch).

Die Richtlinie muss bei Teilnahme nicht auf das gesamte Fleisch der gewählten Fleischart/Kategorie eines Betriebes angewendet werden (z.B. begrenzte Anwendung auf bestimmte Vermarktungsschienen), jedoch darf nur jenes Fleisch mit dem Zeichen „cibus trace ✓“ gekennzeichnet werden, dass durchgehend über die gesamte Lieferkette bis zum landwirtschaftlichen Erzeuger der Schlachttiere über *CIBUS.trace* oder ein gleichwertiges anerkanntes System (z.B. bos®, sus®, ovis®) abgesichert ist.

In der Kontrolle wird jedenfalls die Gesamtmenge einer Fleischart/Kategorie einbezogen, um die Durchgängigkeit und Mengenplausibilität der gekennzeichneten Ware bzw. ausgelobten Angaben überprüfen zu können.

Abweichungen von dieser Richtlinie können im Einzelfall nur schriftlich zwischen Systembetreiber und Lizenznehmer vereinbart werden, sofern der Lizenznehmer die Einhaltung der Richtlinie und Richtigkeit der Etikettierungsangaben durch andere Maßnahmen gewährleisten kann.

Jede Kennzeichnung sowie Bewerbung von Produkten im Zusammenhang mit dieser Richtlinie bzw. der „cibus trace ✓“ Zeichennutzung darf keinerlei Irreführung für Letztverbraucher bzw. Konsumenten darstellen. Jegliche Bewerbung des „cibus trace ✓“ Zeichens darf nur für die lizenzierten Fleischkategorien (Module) und die entsprechend gekennzeichneten Produkte erfolgen. Für Letztverbraucher darf nicht der Eindruck entstehen, dass das „cibus trace ✓“ Zeichen auch für nicht entsprechend abgesicherte Produkte zutrifft.

Diese Richtlinie unterstützt die Teilnehmer/Lizenznehmer bei der Umsetzung grundlegender EU-Verordnungen in Bezug auf Herkunft- und Rückverfolgbarkeit von Fleisch, allen voran die VO (EG) Nr. 1760/2000 „Rindfleisch Kennzeichnungsverordnung“ und die VO (EG) Nr. 178/2002 „Lebensmittel Rückverfolgbarkeitsverordnung“, sowie entsprechender Durchführungsverordnungen und Leitlinien.

Durch diese Richtlinie nicht abgedeckt sind Hygienestandards in Lebensmittelunternehmen. Diese sind durch die teilnehmenden Betriebe jeweils gesondert basierend auf den gesetzlichen Bestimmungen zu erfüllen und durch entsprechende Standards nachzuweisen (z.B. HACCP-Konzept, IFS Zertifizierung, etc.). Entsprechende Leitlinien dazu sind unter www.verbrauchergesundheit.gv.at abrufbar. Im Zuge der Kontrolle dieser Richtlinie wird überprüft, ob ein entsprechendes Hygienekonzept bzw. eine Zertifizierung vorliegt. Werden bei einer Kontrolle offensichtlich grobe Hygienemängel festgestellt, wird von der Kontrollstelle eine Meldung an die verantwortlichen Stellen veranlasst.

2.1 Teilnahmevoraussetzungen

Bei einer Systemteilnahme sind nachfolgende Schritte zu durchlaufen bzw. zu erfüllen:

1. Bekanntgabe der Betriebsdaten/Betriebsstätten und der Fleischkategorien (Module) samt Mengengerüst durch den Interessenten (Lizenznehmer).
2. Kenntnisnahme der Richtlinie *CIBUS.trace* für Fleisch durch Unterzeichnung des Lizenzvertrages (für die gewählten Module) durch den Lizenznehmer.
3. Schriftlicher Nachweis über die Herkunftsprüfung / Schlachtkörperklassifizierung / Kennzeichnung (nur Schlachtbetriebe) durch einen anerkannten Klassifizierungsdienst oder die zur Klassifizierung autorisierte Person (z.B. Beschautierarzt - Kleinbetriebsregelung).
4. Abschluss eines Kontrollvertrages zur Durchführung externer Kontrollen mit einer vom Systembetreiber autorisierten Kontrollstelle. Die Bestätigung erfolgt durch die beauftragte Kontrollstelle an den Systembetreiber.
5. Erstaudit und Abnahme durch die beauftragte Kontrollstelle.
6. Gegenzeichnung des Lizenzvertrages durch den Systembetreiber (Lizenzgeber) und Ausstellung des Teilnahmezertifikates.
7. Start der Kennzeichnung des vermarkteten Fleisches für die lizenzierten Fleischkategorien mit „cibus trace ✓“.

2.2 Lizenzvertrag

Der Lizenzvertrag regelt die Rechte und Pflichten des Teilnehmers (Lizenznehmer) und des Systembetreibers (Lizenzgeber), die Zeichennutzung für „cibus trace ✓“, sowie Sanktionen.

Der Lizenzvertrag wird nach erfolgreicher Abnahme im Zuge des Erstaudits und Gegenzeichnung durch den Systembetreiber gültig und wirksam.

2.3 Kontrollvertrag

Der Lizenznehmer hat mit einer vom Systembetreiber autorisierten unabhängigen, nach EN 45011 akkreditiert Kontrollstelle einen Kontrollvertrag zur externen Prüfung und Überwachung der Richtlinie *CIBUS.trace* für Fleisch abzuschließen.

2.4 Kosten für die Teilnahme

Für die Teilnahme und „cibus trace ✓“ Zeichennutzung verrechnet der Systembetreiber Registrierungs- und Lizenzentgelte, sowie Kosten für genehmigungspflichtige Etikettierungsangaben gemäß dem gültigen Gebührenmodell für *CIBUS.trace* für Fleisch an den Lizenznehmer.

Die Kosten für das Erstaudit, sowie laufende Kontroll- und allfällige Zertifizierungskosten werden dem Lizenznehmer direkt von der beauftragten Kontrollstelle in Rechnung gestellt. Dies gilt ebenfalls für Nachkontrollen im Fall von Abweichungen bzw. Sanktionen.

Bei schwerwiegenden oder wiederholten Abweichungen kann vom Systembetreiber eine Konventionalstrafe in angemessener Höhe bis maximal € 7.500,00 verrechnet werden.

3 Einstufung und Klassifizierung

Der Einstufung und Klassifizierung der Schlachtkörper von Schlachttieren liegt die VO (EG) Nr. 1249/2008 „Handelsklassenschemata Schlachtkörper“ zu Grunde. Diese wird durch einen anerkannten Klassifizierungsdienst oder durch qualifizierte Einstufer (Kleinbetriebsregelung) durchgeführt.

3.1 Einstufung und Klassifizierung Rindfleisch

Schlachtkörper von Rindern werden bei der Klassifizierung entsprechend dem Alter und Geschlecht in folgende **Kategorien** mittels Kennbuchstaben (in Klammer) eingestuft.

Kalb (V): Schlachtkörper von Tieren mit einem Schlachalter von weniger als 8 Monaten (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung bis inklusive 31.08.2021).

Jungrind (Z): Schlachtkörper von Tieren mit einem Schlachalter von 8 bis weniger als 12 Monaten (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.09.2021 bis inklusive 31.12.2021).

Jungstier (A): Schlachtkörper von nicht kastrierten männlichen Tieren mit einem Schlachalter von 12 bis weniger als 24 Monaten (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.01.2022 bis inklusive 31.12.2022).

Stier (B): Schlachtkörper von nicht kastrierten männlichen Tieren mit einem Schlachalter von 24 Monaten und mehr (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.01.2023).

Ochs (C): Schlachtkörper von kastrierten männlichen Tieren mit einem Schlachalter von 12 Monaten und mehr (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung am 01.01.2022).

Kuh (D): Schlachtkörper von weiblichen Tieren, die bereits gekalbt haben.

Kalbin (E): Schlachtkörper von sonstigen weiblichen Tieren mit einem Schlachalter von 12 Monaten und mehr (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.01.2022).

Die Fleischigkeit der Schlachtkörper wird bei der Klassifizierung in folgende **Fleischklassen** mittels Kennbuchstaben eingestuft.

S = erstklassig; **E** = vorzüglich; **U** = sehr gut; **R** = gut; **O** = mittel; **P** = gering

Die Fettabdeckung der Schlachtkörper wird bei der Klassifizierung in folgende **Fettklassen** mittels Kennzahlen eingestuft.

1 = sehr gering; **2** = gering; **3** = mittel; **4** = stark; **5** = sehr stark

Bei Kalbfleisch kann bei der Klassifizierung zusätzlich die Fleischfarbe mittels „Kalbfleisch-Farbkarte“ der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH bestimmt und entsprechend der Farbskala in **Farbklassen** von 1 bis 8 eingestuft werden.

3.2 Einstufung und Klassifizierung Schweinefleisch

Schlachtkörper von Schweinen werden bei der Klassifizierung entsprechend dem durch Messung geschätzten Muskelfleischanteil – **MFA** in folgende Handelsklassen – **HKL**-Kennbuchstaben eingestuft.

HKL	MFA
S	60 und mehr
E	55 bis 59
U	50 bis 54
R	45 bis 49
O	40 bis 44
P	weniger als 40
Z	Zuchten, Eber kastriert

3.3 Einstufung und Klassifizierung Schaf- und Ziegenfleisch

Schlachtkörper von Schafen und Ziegen werden bei der Klassifizierung entsprechend dem Alter in folgende **Kategorien** mittels Kennbuchstaben (in Klammer) eingestuft.

Lamm (L): Schlachtkörper von Schafen mit einem Schlachalter von weniger als 12 Monaten (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung bis inklusive 31.12.2021).

Schaf (S): Schlachtkörper von Schafen mit einem Schlachalter von 12 Monaten und mehr (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.01.2022).

Ziegenkitz (K): Schlachtkörper von Ziegen mit einem Schlachalter von weniger als 12 Monaten (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung bis inklusive 31.12.2021).

Ziege (Z): Schlachtkörper von Ziegen mit einem Schlachalter von 12 Monaten und mehr (z.B. Geburt 01.01.2021 und Schlachtung ab 01.01.2022).

Die Fleischigkeit der Schlachtkörper wird bei der Klassifizierung in folgende **Fleischklassen** mittels Kennbuchstaben eingestuft.

E = vorzüglich; **U** = sehr gut; **R** = gut; **O** = mittel; **P** = gering

Die Fettabdeckung der Schlachtkörper wird bei der Klassifizierung in folgende **Fettklassen** mittels Kennzahlen eingestuft.

1 = sehr gering; **2** = gering; **3** = mittel; **4** = stark; **5** = sehr stark

Lämmer mit einem Schlachtgewicht von weniger als 13 kg können zusätzlich mit den Bewertungskriterien „Schlachtgewicht“, „Fleischqualität“, „Fleischfarbe“ und „Fettgewebe“ entsprechend dem Handelsklassenschema gemäß Anhang VI der VO (EG) Nr. 1249/2008 eingestuft werden.

Schaffleisch von männlichen kastrierten oder weiblichen Tieren ohne Nachwuchs bis zu einem Schlachalter von weniger als 24 Monaten kann auch als **Hammel (H)** eingestuft werden.

4 Etikettierungsangaben

Etikettierungsangaben im Sinne dieser Richtlinie umfassen „**Basis Angaben**“, „**Allgemeine Zusatzangaben**“ und „**Besondere Zusatzangaben**“.

Basis Angaben sind von allen Teilnehmern/Lizenznehmern bei der Vermarktung an Dritte verpflichtend am Etikett anzuführen.

Allgemeine Zusatzangaben stellen differenzierte, allgemein gültige Informationen über Herkunftsregion, landwirtschaftliche Produktionsweise oder zu Qualitätsmerkmalen bzw. Eigenschaften des Fleisches bzw. von Schlachttieren dar.

Allgemeine Zusatzangaben werden vom Systemteilnehmer in Abstimmung mit anderen anerkannten Systembetreibern (z.B. Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH) definiert und können von allen Teilnehmern/Lizenznehmern genutzt werden.

Besondere Zusatzangaben dienen dem Schutz besonderer Merkmale von Qualitäts- und Markenprogrammen und müssen vom Programmbetreiber/Lizenznehmer vor Verwendung zur Anerkennung beim Systembetreiber eingereicht und von diesem freigegeben werden.

Um die Gleichwertigkeit von Besonderen Zusatzangaben zwischen CIBUS.trace und anderen anerkannten Systembetreibern (z.B. Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH) sicherzustellen bzw. um Widersprüchlichkeiten zu vermeiden, stimmt der Systembetreiber neu zu genehmigende Besondere Zusatzangaben bzw. Änderungen vor Freigabe mit anderen anerkannten Systembetreibern und der ÖFK (Machbarkeitsprüfung bei der Schlachtung) ab.

4.1 Basis Angaben bei Fleisch

Nachfolgende Basisangaben sind von den Teilnehmern/Lizenznehmern bei allen vertraglich vereinbarten Fleischarten/Kategorien abhängig von der Prozessstufe am Etikett verpflichtend anzuführen (Mindestangaben).


Dabei sind für Herkunftsangaben zumindest die Länderkennzeichen der Staaten für Geburt, Aufzucht/Mast, Schlachtung und Zerlegung anzuführen.

Für den Nachweis der Herkunftsangaben gelten folgende Kriterien:

- Geburt sowie Aufzucht/Mast der Tiere
 - Betriebsnummer des Aufzucht-/Mastbetriebes (Landwirt)
 - Angabe Geburtsland am Viehverkehrsschein sowie Ohrmarke der Tiere
 - Angabe Aufzucht/Mastland am Viehverkehrsschein
 - bei Schweinen: lesbare Tätowierung zumindest auf einer Schweinehälfte (gemäß sus® Merkblatt „Tätowierung“)
 - Unterschrift des Aufzucht-/Mastbetriebes (Landwirt) am Viehverkehrsschein
- Schlachtung
 - Kennzeichnung der Schweinehälften/Großteile mit Genusstauglichkeitsstempel der amtlichen Beschauorgane
- Zerlegung
 - Kennzeichnung des Fleisches bzw. der Verpackung/Transportbehältnisse mit Etiketten

Fleisch, das die „Bio“ Anforderungen erfüllt und als Bio-Fleisch vermarktet werden soll, muss mit „Bio“ und der Kontrollstellenummer des Verarbeiters gekennzeichnet werden. Bio-Fleisch, das für den Verkauf an Letztverbraucher vorgesehen ist, muss mit dem „EU-Bio“ Logo in Verbindung mit der Kontrollstellenummer des Verarbeiters und der landwirtschaftlichen Herkunftsregion gekennzeichnet werden. Hierzu sind die einschlägigen Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

4.1.1 Basisangaben Schlachtkörper

Anforderung	erforderlich	Beispiel
1. Name und Anschrift des Schlachtbetriebes	✓	Musterfleisch GmbH Straße 123, A-9999 Ort
2. „cibus trace ✓“ Zeichen	✓	
3. Länderkennzeichen und Zulassungs-Nr. Schlachtbetrieb	✓	AT 12345 EG
4. geschlachtet in: EU-Mitgliedsstaat oder Drittland der Schlachtung	✓	Österreich (AT)
5. Schlacht-Nr.: fortlaufende Schlachtnummer	✓	1234
6. Tierart	✓ ¹⁾	Jungrind Kalb Lamm Schaf Ziege
7. Klassifizierung	✓	C U 3 E 59 S U 4 Z O 2 (Rind Schwein Schaf Ziege)
8. Gewicht (warm): Schlachtgewicht in kg	✓	95,50 kg
9. Ident-Nr.: Ohrmarke oder Tätowierung des Tieres	✓	AT6 1234567
10. Schlachtdatum:	✓	22.11.2021
11. Serien-Nr. Etikett: fortlaufende Seriennummer	✓	A0123456
12. Klassifizierungsdienst und Klassifizierer-Nr.:	✓	EUROP KI-Nr.: 23
13. Geburt: Länderkennzeichen der Geburt	✓ ²⁾	AT DE etc. oder -- / leer
14. Mast: Länderkennzeichen der Aufzucht/Mast	✓ ³⁾	AT DE/AT EU etc.
15. Bio-Fleisch: „Bio“ oder „Öko“ mit Kontrollstellen-Nr.	[✓] ⁴⁾	BIO AT-BIO-301



¹⁾ Geht die Tierart/Alterskategorie aus dem Schlachtkörper/-teilen nicht eindeutig hervor, ist diese zusätzlich als Text am Etikett anzugeben (z.B. zur Differenzierung von Jungrind- und Kalbfleisch, oder Schaf- und Ziegenfleisch“.

²⁾ Im Fall fehlender Angaben zum Geburtsland am Viehverkehrsschein (z.B. bei Schweinen) ist dieses Textfeld am Schlachtkörperetikett mit „--“ zu befüllen oder leer zu lassen.

³⁾ Im Fall mehrerer Aufzucht- bzw. Mastländer am Viehverkehrsschein sind im Textfeld folgende Angaben möglich: „DE/AT“ (alle angeführten Länder), „aufgezogen in mehreren EU-Mitgliedsstaaten“, „aufgezogen in mehreren Nicht-EU Ländern“, „aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU Ländern“.

⁴⁾ Bio-Schlachtkörper müssen mit der Bezeichnung „Bio“ oder „Öko“ in Verbindung mit der Kontrollstellenummer gekennzeichnet werden. Das EU-Bio Logo ist bei der Schlachtkörperkennzeichnung nicht zwingend erforderlich.

4.1.2 Basisangaben Zerlegung

Anforderung	erforderlich	Beispiel
1. Name und Anschrift des letzten Zerlegebetriebes oder des Inverkehrbringers	✓	Musterfleisch GmbH Straße 123, A-9999 Ort
2. „cibus trace ✓“ Zeichen	✓	
3. Land und Zulassungs-Nr. des letzten Zerlegebetriebes	✓	AT 12345 EG
4. zerlegt in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Zerlegung	✓	Österreich (AT)
5. Fleischart / Kategorie	✓	Rindfleisch Schweinefleisch Lammfleisch Ziegenfleisch
6. geboren in: EU-Mitgliedsstaat oder Drittland der Geburt	✓ ¹⁾	AT DE CZ etc. oder „-“
7. aufgezogen in: EU-Mitgliedsstaat oder Drittland der Mast	✓ ²⁾	AT DE/AT EU etc.
8. geschlachtet in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Schlachtung; * bei Rind- und Kalbfleisch: zusätzlich Zulassungs-Nr. der Schlachtbetriebe	✓ [✓] ³⁾	AT DE etc. AT 12345 EG, 23456 EG
9. zerlegt in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Zerlegung; * bei Rind- und Kalbfleisch: zusätzlich Zulassungs-Nr. der Zerlegebetriebe	✓ [✓] ³⁾	AT AT 12345 EG, 34567 EG
10. Artikel: Artikelbezeichnung	✓	R-Beiried S-Karree Lamm- rücken Ziegenkitzschlögel
11. Ident-Nr.: Chargen-Nr./-Code	✓	123/02
12. Serien-Nr. Etikett: fortlaufende Seriennummer	✓	B0123456
13. Bio-Fleisch: „EU-Bio“ Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftliche Herkunftsregion	[✓] ⁴⁾	 AT-BIO-301 Österreichische Landwirtschaft

¹⁾ Im Fall fehlender oder entwerteter Angaben zum Geburtsland am Schlachtkörperetikett ist dieses Textfeld am Zerlegeetikett mit „-“ zu befüllen oder leer zu lassen.

²⁾ Im Fall mehrerer Aufzucht- bzw. Mastländer am Schlachtkörperetikett sind im Textfeld folgende Angaben möglich: „DE/AT“ (alle angeführten Länder), „EU“, „Nicht-EU“, „EU/Nicht-EU“.

³⁾ Bei Rind- und Kalbfleisch sind neben dem Schlacht- bzw. Zerlegeland gemäß Artikel 4 der VO (EG) 1825/2000 auch die Zulassungsnummern der Schlacht und Zerlegebetriebe obligatorisch anzuführen (Durchführungsvorschriften). Weitere Detailanforderungen dazu sind im Kapitel ‚Chargenbildung in der Zerlegung, Portionierung und Herstellung‘ beschrieben.

⁴⁾ Bio-Fleisch muss mit dem „EU-Bio“ Logo in Verbindung mit der Kontrollstellennummer und der landwirtschaftlichen Herkunftsregion gekennzeichnet werden, wenn es für den Letztverbrauch gekennzeichnet wird. Für die innerbetriebliche Kennzeichnung bzw. den B2B Verkauf ist die Kennzeichnung mit „Bio“ oder „Öko“ in Verbindung mit der Kontrollstellennummer ausreichend (z.B. BIO AT-BIO-301).

Hinweis zur Lohn- bzw. Auftragszerlegung:



Führt ein Betrieb eine Lohn- bzw. Auftragszerlegung und/oder Verpackung für Dritte (Inverkehrbringer) durch, müssen am Zerlegeetikett sowohl die Zulassungsnummer als auch das Zeichen des Systembetreibers (z.B. „cibus trace ✓“) des Zerlegebetriebes (Betrieb mit letztem Verarbeitungsschritt) angedruckt werden.



Das gilt auch, wenn der Auftraggeber Etiketten in seinem Design für die Etikettierung zur Verfügung stellt und dieser bei einem anderen Fleischkennzeichnungssystem (z.B. sus[®]) teilnimmt.

Beispiel: Firma A (sus[®] Teilnehmer) lässt bei Firma B (*CIBUS.trace* Teilnehmer) Auftragszerlegungen durchführen und stellt der Firma B auch Etiketten im eigenen Design zur Verfügung -> die Firma B muss als Letztverarbeiter die eigene Zulassungsnummer und das „cibus trace ✓“ Zeichen am Etikett anbringen.

4.1.3 Basisangaben Portionierung / Einzelhandel – Verkauf an Letztverbraucher

Anforderung	erforderlich	Beispiel(e)
1. Name und Anschrift des letzten Verarbeitungsbetriebes oder des Inverkehrbringers	✓	Lebensmittelhandel GmbH Straße 123, A-9999 Ort
2. Land und Zulassungs-Nr. des letzten Verarbeitungsbetriebes	✓	AT 12345 EG
3. „cibus trace ✓“ Zeichen	✓	
4. geboren in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Geburt	[✓] ¹⁾³⁾	Österreich (AT)
5. aufgezogen in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Mast	[✓] ²⁾³⁾	Österreich (AT)
6. geschlachtet in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Schlachtung; * bei Rind- und Kalbfleisch: zusätzlich Zulassungs-Nr. der Schlachtbetriebe	[✓] ³⁾ [✓] ⁴⁾	Österreich (AT) AT 12345 EG, 23456 EG
7a. zerlegt in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Zerlegung; * bei Rind- und Kalbfleisch: zusätzlich Zulassungs-Nr. der Zerlegebetriebe bzw. Herstellungsbetriebe <u>oder bei Faschiertem (Hackfleisch):</u>	[✓] [✓] ⁴⁾	Österreich (AT) AT 12345 EG, 34567 EG
7b. hergestellt in: Mitgliedsstaat oder Drittland der Herstellung	[✓]	Österreich (AT)
8. Artikel: Artikelbezeichnung	✓	Rindersteak Kalbsbraten Schweinsschnitzel Lamm- kotelett Ziegenkitzrücken
9. Ident-Nr.: Chargen-Nr./-Code	✓	234/05
10. Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen	✓	zu verbrauchen bis 10.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°
11. Bio-Fleisch: „EU-Bio“ Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftliche Herkunftsregion	[✓] ⁵⁾	 AT-BIO-301 Österreichische Landwirtschaft

¹⁾ Im Fall fehlender oder entwerteter Angaben in der Vorstufe (Schlachtung/Zerlegung) darf keine Angabe gemacht werden (leer lassen) bzw. ist „--“ anzuführen.

²⁾ Im Fall mehrerer Aufzucht- bzw. Mastländer am Schlachtkörperetikett sind im Textfeld folgende Angaben möglich: „DE/AT“ (alle angeführten Länder), „EU“, „Nicht-EU“, „EU/Nicht-EU“

³⁾ Bei der Erfüllung der Kriterien „Ursprung: Österreich“ (geboren, gemästet und geschlachtet in Österreich-AT) kann die Angabe „geboren in“, „aufgezogen in“ und „geschlachtet in“ entfallen und stattdessen „Ursprung Österreich“ angeführt werden.

⁴⁾ Bei Rind- und Kalbfleisch sind neben dem Schlacht- bzw. Zerlegeland gemäß Artikel 4 der VO (EG) 1825/2000 auch die Zulassungsnummern der Schlacht und Zerlegebetriebe obligatorisch anzuführen (Durchführungsvorschriften). Weitere Detailanforderungen dazu sind im Kapitel ‚Chargenbildung in der Zerlegung, Portionierung und Herstellung‘ beschrieben.

⁵⁾ Bio-Fleisch muss mit dem „EU-Bio“ Logo in Verbindung mit der Kontrollstellennummer und der landwirtschaftlichen Herkunftsregion gekennzeichnet werden.

Beispiele für zulässige staatliche Herkunftskennzeichnung von Fleisch auf Verkaufsetiketten

Fleischart/ Artikel	zulässige Ursprungsangabe ¹⁾	Geburt ²⁾	Mast/Auf- zucht ²⁾	Schlachtung ²⁾	Zerlegung/ Herstellung ²⁾
Rindfleisch	-	CZ	DE	AT	AT
Kalbfleisch	Österreich (AT)	AT	AT	AT	AT
Schweinefleisch	-	DE	AT	AT	AT
Schweinefleisch	Österreich (AT)	AT	AT	AT	DE
Schweinefleisch	-	--	AT	AT	AT
Lammfleisch	-	AT	AT	DE	AT
Faschiertes Rindfleisch	Österreich (AT)	AT	AT	AT	AT
Faschiertes Rindfleisch	-	--	CZ/AT	AT	AT
Faschiertes Schweinefleisch	Österreich (AT)	AT	AT	AT	AT
Gemischtes Fa- schiertes	-	--	EU	AT	AT

- 1) Wie im Kapitel ‚Begriffsdefinitionen‘ beschrieben, kann die Herkunftsangabe am Etikett als „Ursprung“ zusammengefasst werden, wenn alle Herkunftsangaben von Geburt bis Schlachtung auf ein und dasselbe Land zutreffen.
- 2) Die Herkunftsangaben müssen das gesamte verwendete Fleisch beinhalten. Es sind alle Geburts- und Mastländer anzuführen. Sind diese nicht vollständig bekannt, darf keine Herkunftsangabe gemacht werden.
- 3) Bei Faschiertem sowie küchenfertigem Fleisch ist der Begriff „Herstellung“ bzw. „hergestellt in“ anstatt „Zerlegung“ bzw. „zerlegt in“ zu verwenden.

4.2 Allgemeine Zusatzangaben bei Fleisch

Teilnehmer/Lizenznehmer sind berechtigt, nachfolgende Allgemeine Zusatzangaben ohne weitere Freigabe durch den Systembetreiber zu verwenden bzw. das Fleisch damit zu kennzeichnen, sofern die jeweiligen Voraussetzungen dafür erfüllt werden.

Bei Verwendung von allgemeinen Zusatzangaben betreffend der landwirtschaftlichen Erzeugung muss der Lizenznehmer/Programmbetreiber einen entsprechenden Nachweis über die Absicherung dieser Kennzeichnungselemente in geeigneter Form erbringen (Richtlinie, Vertrag mit Landwirten, Zugriff auf offizielle Datenbanken, etc.).

Der Lizenzgeber/Systembetreiber bzw. eine von ihm beauftragte Kontrollstelle das Recht auf Überprüfung dieser Zusatzangaben. Der Lizenznehmer/Teilnehmer hat dafür allenfalls auch von seinen Vorlieferanten/vom Programmbetreiber eine entsprechende Einwilligung beizubringen.

4.2.1 Angaben zur regionalen Herkunft (allgemein gültig)

Um den Bedürfnissen der Letztverbraucher und des Marktes nach regionalen Produkten und Kreisläufen Rechnung zu tragen, sind neben den verpflichtenden staatlichen Herkunftsangaben (Länderkennzeichen) auch substaatliche Herkunftsregionen mit politischer Grenze (z.B. Bundesländer, Viertel, Gaue, Bezirke, etc.) oder eindeutig definierte und gesetzlich verankerte Regionen, auch überstaatliche Herkunftsregionen zulässig (z.B. Alpenregion). Diese Herkunftsregionen werden vom Systembetreiber als allgemein gültige **Etikettierungsangaben regionale Herkunft** bereitgestellt und können beim Systembetreiber angefordert werden (z.B. Alpenregion, Berggebiet, Südburgenland, etc.).

Die Kennzeichnung mit einer anderen Herkunftsregion (z.B. Tal, Kleinregion), die vom Systembetreiber noch nicht als Etikettierungsangabe spezifiziert ist, muss vor Verwendung vom Systembetreiber freigegeben werden und kann danach von allen Teilnehmern/Lizenzpartnern genutzt werden. Eine solche Region muss zusammenhängend und jeweils durch Gemeinde- oder Bezirksgrenzen definiert sein.

Bei Verwendung dieser Herkunftsregionen kann von der homogenen Ursprungsdefinition (alle Herkunftsbegriffe müssen derselben Region entsprechen) unter folgenden Bedingungen abgewichen werden:

- Mindestens 2 Teile des Ursprungsbegriffes (Geburt, Mast, Schlachtung) müssen mit dem ausgelobten Herkunftsbegriff ident sein
- Die Aufzucht/Mast muss in der ausgelobten Herkunftsregion erfolgt sein

Beispiele:

Kennzeichnung	Geburt	Aufzucht/Mast	Schlachtung
Schweinefleisch aus Oberösterreich	AT	Oberösterreich (AT)	Oberösterreich (AT)
Kärntner Qualitäts-rindfleisch	Kärnten (AT)	Kärnten (AT)	AT

- Falls die ausgelobte Region kleiner als ein Bundesland ist, gilt zusätzlich, dass die Geburt oder die Schlachtung des Tieres zumindest im Bundesland der ausgelobten Region erfolgt sein muss.

Beispiele:

Kennzeichnung	Geburt	Aufzucht/Mast	Schlachtung
Oststeirisches Vollmilchkalb	Steiermark (AT)	Oststeiermark (AT)	Oststeiermark (AT)
Stubaitaler Lamm	Stubaital (AT)	Stubaital (AT)	Tirol (AT)
Schneebergland Schwein	Schneebergland (AT)	Schneebergland (AT)	(AT)

Bei Abweichungen vom homogenen Ursprung sind Letztverbraucher unmissverständlich durch eine klare Etikettierung bzw. Kennzeichnung in Bedientheken unter Angabe aller einzelnen Angaben zu Geburt, Aufzucht/Mast, Schlachtung und Zerlegung zu informieren.

Beispiel: geboren in: Österreich (AT) aufgezogen/gemästet in: Oberösterreich (AT),
 geschlachtet in: Oberösterreich (AT) zerlegt in: Oberösterreich (AT)

Der Begriff Ursprung bzw. Herkunft darf in diesem Zusammenhang nicht angeführt werden, um eine Irreführung zu vermeiden.

Entsprechen jedoch alle Herkunftsangaben der ausgelobten Region, darf der Begriff Ursprung/Herkunft in Verbindung mit der ausgelobten Region als Sammelbegriff verwendet werden.

Erfolgt auch der Verkauf an Letztverbraucher in der ausgelobten Region, ist auch der Begriff „heimisch“ oder „einheimisch“ im Verkauf zulässig.

4.2.1.1 Besonderheit Angabe des „Bauern“ oder „Bauernhof“

Für eine „Bauern“ bzw. „Bauernhof“ Kennzeichnung des Fleisches sind die Angaben am Viehverkehrsschein bei der Schlachtung relevant. Der genannte Betrieb muss eindeutig durch die Betriebsnummer (LFBIS Nr. in Österreich) identifizierbar sein und demselben Land, wie das Aufzucht-/Mastland des Tieres (Tätowierung bei Schweinen) entsprechen.

4.2.2 Angaben zur Produktionsweise, Rasse und Fütterung

Angaben zur Produktionsweise betreffen die Wirtschaftsweise der landwirtschaftlichen Betriebe, Fütterung, sowie Tierhaltung.

Folgende Angaben zur Produktionsweise sind vom Systembetreiber frei gegeben.

4.2.2.1 Biologisch „Bio“ bzw. ökologisch „Öko“

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die nachweislich den Bio-Anforderungen gemäß VO (EU) 2018/848 idgF., gültig ab 1.1.2022 entsprechen. Am Viehverkehrsschein muss der Vermerk „Bio“ oder „Öko“ (in der jeweiligen Landessprache) angeführt und vom Landwirt bestätigt sein.

Beim Schlachtbetrieb muss bei der Schlachtung ein gültiges Bio-Zertifikat des landwirtschaftlichen Lieferbetriebes vorliegen (Kopie oder sonstiger geeigneter digitaler Nachweis muss bei der Kontrolle aufliegen).

Sämtliche in der Wertschöpfungskette beteiligte Unternehmen müssen ein entsprechend gültiges Bio-Zertifikat vorweisen, sofern sie eine Vermarktung bzw. Kennzeichnung von Tieren oder Fleisch mit „Bio“ oder „Öko“ (in der jeweiligen Landessprache) vornehmen.

„Bio“ bzw. „Öko“ entspricht gemäß EU Bio-VO implizit der Produktionsweise „gentechnikfrei“, „Gentechnikfreiheit“ bzw. „ohne Gentechnik“.

4.2.2.2 „gentechnikfrei“, „Gentechnikfreiheit“ bzw. "ohne Gentechnik“

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die nachweislich den Anforderungen gemäß Österreichisches Lebensmittelbuch „Richtlinie zur Definition der Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung“ idgF. entsprechen.

Die Einhaltung der entsprechenden Richtlinie muss vom Landwirt bzw. der Vermarktungsorganisation (z.B. Erzeugergemeinschaft, Schlachthof mit Vertragslandwirten) durch Kontrollberichte/Zertifikate belegt werden sowie mit dem Vermerk „gentechnikfrei“, „Gentechnikfreiheit“, „ohne Gentechnik“ oder „OGT“ auf dem Viehverkehrsschein vom Landwirt bestätigt sein (ausgenommen bei „Bio“).

4.2.2.3 „Alpung“ bzw. „Almhaltung“

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die auf einer Alm in Berggebieten (gemäß Definition BGBl. Nr. 771/1995 idgF.) gehalten wurden. Die Alm muss dabei mindestens eine einmalige Saison als Hauptfutterquelle zur Verfügung stehen.

Wird ein Tier während der Almhaltung geschlachtet, müssen zumindest 60 Almtage erreicht werden.

Die „Alpung“ bzw. „Almhaltung“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „Alp“ bzw. „Alm“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.4 „Weidehaltung“ bzw. „Freilandhaltung“

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die auf einer Weide gehalten wurden. Während der Weideperiode muss die Weide dabei für

Rinder	mindestens 200 Tage pro Jahr;
Schweine	mindestens 3 Monate in der Aufzucht/Mast;
Schafe und Ziegen	mindestens 150 Tage pro Jahr

als Hauptfutteraufnahmequelle zur Verfügung stehen (bei Schweinen, Lämmern und Ziegenkitzen zumindest eine Saison).

Wird ein Tier während der Weideperiode geschlachtet, müssen die Weidetage aliquot erreicht werden.

Die „Weidehaltung“ bzw. „Freilandhaltung“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „Weide“ bzw. „Freiland“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.5 „Mutterkuhhaltung“

Das Fleisch muss von Rindern stammen, die aus der Mutterkuhhaltung stammen.

Die „Mutterkuhhaltung“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „MKH“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.6 „Strohschwein“

Das Fleisch muss von Schweinen stammen, die eine zumindest 3-monatige Aufzucht-/Mastperiode auf einer mehr als 50% planbefestigten Fläche mit Stroheinstreu gehalten wurden.

Die „Strohhaltung“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „Stroh“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.7 „Vollmilchkalb“

Das Fleisch muss von Kälbern stammen, die ausschließlich mit Vollmilch bzw. Vollmilchpulver gefüttert oder über Mutterkuh- bzw. Ammenkuhhaltung gesäugt wurden. Zusätzlich muss den Kälbern Wasser und Raufutter zur freien Aufnahme gemäß Tierschutzgesetz angeboten werden. Der Einsatz von Milchaustauschern ist nicht zulässig.

„Vollmilchkalb“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „VMK“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

Bei der Schlachtung bzw. Kennzeichnung sind folgende Kriterien zu erfüllen: Alter: weniger als 6 Monate; Schlachtgewicht warm: 50 – 140 kg; Fleischklassen (Fettklassen): E, U, R (1-3), O (2, 3); Farbklassen: 1-5

4.2.2.8 „Milchkalb“ (vormals „Milchmastkalb“)

Das Fleisch muss von Kälbern stammen, die ausschließlich mit Vollmilch, Vollmilchpulver, Milchaustauscher gefüttert oder über Mutterkuh- bzw. Ammenkuhhaltung gesäugt wurden. Zusätzlich muss den Kälbern Wasser und Raufutter zur freien Aufnahme gemäß Tierschutzgesetz angeboten werden. Der Einsatz von Milchaustauschern ist nicht zulässig.

„Milchkalb“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „MK“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

Bei der Schlachtung bzw. Kennzeichnung sind folgende Kriterien zu erfüllen: Alter: weniger als 6 Monate; Schlachtgewicht warm: 70 – 140 kg; Fleischklassen (Fettklassen): E, U, R (1-3), O (2, 3); Farbklassen: 1-5

4.2.2.9 Milchlamm

Das Fleisch muss von Lämmern stammen, die ausschließlich mit Muttermilch des Mutter- bzw. Ammenshafes gesäugt wurden. Zusätzlich muss den Lämmern Wasser und Raufutter zur freien Aufnahme gemäß Tierschutzgesetz angeboten werden. Der Einsatz von Milchaustauschern ist nicht zulässig.

„Milchlamm“ muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder die Abkürzung „ML“ auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.10 Angaben zur Rasse

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die nachweislich folgende Kriterien erfüllen.

- das Schlachttier selbst muss zum überwiegenden Anteil (mehr als 50%) der ausgelobten Rasse angehören
- und
- zumindest ein Elterntier des Schlachtieres muss zu 100% der ausgelobten Rasse angehören / „reinerassig“ sein

Die Rasse muss vom Landwirt durch Dokumentation nachweisbar und der Vermerk oder eine adäquate Abkürzung auf dem Viehverkehrsschein bestätigt sein.

4.2.2.11 Tierschutzprogramme bzw. mehr Tierwohl

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die nachweislich den Anforderungen der Tierschutz- bzw. Tierwohrichtlinie einer anerkannten Tierschutzorganisation (z.B. Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!) entsprechen.

Die Einhaltung der entsprechenden Richtlinie muss vom Landwirt bzw. der Vermarktungsorganisation (z.B. Erzeugergemeinschaft, Schlachthof mit Vertragslandwirten) durch Kontrollberichte/Zertifikate belegt werden sowie durch einen entsprechenden Vermerk (z.B. „Tierwohl“) auf dem Viehverkehrsschein vom Landwirt bestätigt sein.

4.2.3 Angaben zur Qualität

Angaben zur Qualität betreffen die Fleischqualität, Alter und Geschlecht der Schlachttiere sowie die Reifedauer nach der Schlachtung.

4.2.3.1 „pH1“ Wert“ zur Qualitätsselektion bei Schweinefleisch

Für die Qualitätsselektion bei Schweinefleisch kann eine pH-Wert Messung nach der Schlachtung durchgeführt werden. Für die „pH1“ Kennzeichnung mittels Stempel bzw. Angabe am Schlachtkörperetikett gelten folgende Kriterien:

- Messung und Kennzeichnung ausschließlich durch den Klassifizierungsdienst
- Messung frühestens 30 Minuten post mortem im musculus longissimus dorsi - 13./14. Rippe, in 4 bis 5cm Tiefe (dabei muss ein stabiler Messwert erreicht werden)
- Mindestwert: 6,0 (Marken- und Qualitätsprogrammbetreiber können einen höheren Grenzwert festlegen)
- der Stempel muss das Kennzeichen „pH1“ enthalten und vom Systembetreiber frei gegeben sein

4.2.3.2 „Reifung“ bzw. „Reifedauer“ bei Rindfleisch

Eine Reifedauer darf nur dann angegeben werden, wenn diese zumindest 9 Tage ab dem Schlachttag beträgt. Für die Kennzeichnung einer Reifung bzw. Reifedauer gibt es zwei Möglichkeiten:

- A) „mindestens X^{*)} Tage gereift/abgelegen“

In diesem Fall müssen zwischen Schlachtung und Verkauf mindestens 9 Tage liegen.

Beispiel: „mindestens 14 Tage gereift“ (Schlachtung am 1.11.2021, Verkauf ab 15.11.2021)

oder

- B) „am TT.MM.JJJJ mindestens X^{*)} Tage gereift/abgelegen“

Beispiel „am 10.11.2021 mindestens 9 Tage gereift“ (Schlachtung am 1.11.2021)

^{*)} Angabe der tatsächlichen Mindestreifedauer in Tagen

Bei einer Chargenbildung aus Fleisch von unterschiedlichen Schlachttagen ist zu beachten, dass die angegebenen Reifetage auf den kürzest zurückliegenden Schlachttag bezogen werden.

Zusätzliche Anforderung bei Trockenreifung – „Dry Aged“, „Trocken gereift“ oder „Abgehangen“

Die Reifung hat in ganzen Teilstücken mit Knochen an der Luft (trocken) zumindest über eine Dauer von mindestens 9 Tagen ab der Schlachtung zu erfolgen.

Bei Kennzeichnung einer Trockenreifung sind folgende Möglichkeiten der Kennzeichnung zulässig:

- A) „mindestens X^{*)} Tage trocken gereift“

oder

- B) „mindestens X^{*)} Tage abgehangen“

In beiden Fällen müssen zwischen Schlachtung und Verkauf mindestens 9 Tage liegen.

Beispiel: „mindestens 10 Tage trocken gereift“ (Schlachtung am 1.11.2021, Zerlegung, Verpackung und Verkauf frühestens ab 11.11.2021)

^{*)} Angabe der tatsächlichen Mindestreifedauer in Tagen

Hinweis zur Reifung: Zusätzliche Hinweise, wie „zart“, „mürbe“, „Zartheitsgarantie“, usw. sind gemäß Artikel 16 (2) der VO (EG) 1760/2000 als unklar abzulehnen und sind im Sinne dieser Richtlinie nicht zulässig.

4.3 Besondere Zusatzangaben für Fleisch

Etikettierungsangaben, welche über **Basis-** bzw. **Allgemeine Zusatzangaben** hinausgehen, müssen bei gewünschter Kennzeichnung zuvor vom Systembetreiber genehmigt und schriftlich bestätigt werden. Dabei sind die Kriterien sowie die Absicherungs- und Eigenkontrollmaßnahmen vom Programmbetreiber zu definieren und beim Systembetreiber einzureichen.

Ergibt die Prüfung des Systembetreibers die Eindeutigkeit der eingereichten Angaben bzw. keine Widersprüchlichkeit und sind die Absicherungs- und Eigenkontrollmaßnahmen plausibel, erteilt der Systembetreiber die schriftliche Genehmigung zur Kennzeichnung.

4.3.1 Marken- und Qualitätsprogramme

Für die Freigabe von Marken- und Qualitätsprogrammen sind vom Markeninhaber bzw. Programmbetreiber bei der Einreichung folgende Informationen vorzulegen.

- Name des Marken-/Qualitätsprogrammes sowie das Logo/Zeichen (falls vorhanden)
- Spezifische Kriterien zu den Kennzeichnungselementen (z.B. Produktionsweise, Qualitätsmerkmale, Fütterung, Haltung, etc.)
- Eigenkontrollmaßnahmen zur Absicherung des Programmes
- Verwendung eines Programmstempels (falls vorgesehen)

Werden in einem Programm Kennzeichnungselemente verwendet, die nicht im Verfügungsbereich des Einreichers liegen, ist hierfür eine entsprechende Zustimmung des Verfügungsberechtigten vorzulegen (z.B. Verwendung einer Handelsmarke).


Allfällige zusätzliche markenrechtliche Belange, wie Markenschutz und Nutzungsrechte sind ausdrücklich nicht Gegenstand der Lizenzvereinbarung zwischen dem Lizenznehmer/Einreicher und dem Systembetreiber.

Bereits genehmigte besondere Zusatzangaben bzw. Marken- und Qualitätsprogramme können beim Systembetreiber angefordert werden.

4.4 Etikettenform und Design

Allgemein gelten für die Gestaltung der Etiketten keine explizierten Vorgaben hinsichtlich Form, Größe, Aufbau und Farbe. Etiketten mit grünem Hintergrund sind jedoch ausschließlich für Bio-Fleisch zulässig.

Vom Teilnehmer/Lizenznehmer ist sicher zu stellen, dass beim Verkauf der Ware alle Mindestinhalte auf den Etiketten zusammenhängend im gleichen Sichtfeld dargestellt sind.

Das „cibus trace ✓“ Zeichen  muss am Etikett eine Gesamthöhe von mindestens 6 mm (inkl. Haken) haben. Es muss in den dargestellten Farben oder schwarz/weiß gedruckt sein und darf nicht verzerrt dargestellt werden.

Angaben auf Schmucketiketten dürfen keine nicht genehmigten Besonderen Zusatzangaben enthalten, nicht irreführend sein, sowie mit den Mindestangaben nicht im Widerspruch stehen.

Vor dem erstmaligen Einsatz/bei Änderungen von selbstgestalteten Etiketten, Schmucketiketten bzw. SB-Etiketten wird eine Freigabe durch den Systembetreiber empfohlen.

Die betriebsinterne Kennzeichnung von Ware muss so erfolgen, dass ebenfalls alle Kennzeichnungselemente auf den Etiketten enthalten sind und eine Verwechslung des Fleisches mit anderen Kennzeichnungselementen ausgeschlossen werden kann.

Der Systembetreiber stellt Vorlagen für standardisierte Schlachtkörper- und Zerlegeetiketten zur Verfügung. Diese Etiketten können auch beim Systembetreiber bezogen werden.

Beispiele für bedruckte Etiketten sind im Anhang dieser Richtlinie abgebildet.

5 Chargenbildung in der Zerlegung, Portionierung und Herstellung

Grundlage einer Charge bilden die Etikettenangaben/Stempelkennzeichnungen, Angaben auf Warenbegleitdokumenten, Marken- und Qualitätsprogramme sowie die Lieferanten (Schlacht- und/oder Zerlegebetriebe) eines Verarbeitungsvorganges.

Die Zerlegung/Verarbeitung von Bio-Fleisch muss jedenfalls zeitlich oder räumlich getrennt von Nicht-Bio-Fleisch erfolgen und sind hierfür eigene Chargen zu bilden.

Für die Chargenbildung aus Fleisch einer Fleischart mit gleichen Etikettierungsangaben, die in einem definierten Zeitraum (maximal 1 Tag) unter vergleichbaren Bedingungen zerlegt/verarbeitet und/oder verpackt wird, gelten folgende Bedingungen.

- Eine **Charge** muss mit einer pro Kalenderjahr eindeutigen innerbetrieblichen Identifikationsnummer (**Ident-Nr.**) versehen sein, welche die Referenznummer für die Rückverfolgbarkeit darstellt. (z.B. Chargencode „140/3“ -> aktueller Kalendertag mit laufenden Zerlegennummer des Tages)
- Nimmt ein Betrieb eine **Einzeltierzerlegung** vor, kann auch die Ohrmarkennummer mit Länderkennzeichen als Chargencode - **Ident-Nr.** verwendet werden.
- Es sind genaue **Aufzeichnungen** darüber zu führen, welche Schlachtkörper-/Fleischteile zur Bildung einer Charge herangezogen wurden. Alle Details dazu sind im nachfolgenden Kapitel ‚Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle‘ beschrieben.
- Im Falle eines weiteren, zeitlich getrennten Zerlevorganges kann aus verschiedenen Chargen eine neue gebildet werden, wenn die oben angeführten Bedingungen der Chargenbildung erfüllt werden.

Darüber hinaus gelten für die Chargenbildung bei verschiedenen Fleischarten folgende Zusatzbestimmungen.

5.1 Rind- und Kalbfleisch

- **Chargenbildung aus Zerlegung von Schlachtkörpern oder Schlachtkörpervierteln**
Beim Zerlegen von Schlachtkörpern oder Schlachtkörpervierteln darf eine Charge nur Fleisch von Tieren enthalten, die in ein und demselben Land geboren, in dem oder denselben Ländern aufgezogen sowie in ein und demselben Land und Schlachthof geschlachtet wurden.
Beispiel: Geburt: DE, Aufzucht/Mast: CZ, Geschlachtet: AT 12345 EG
- **Chargenbildung aus Zerlegung von Groß- und Feinteilen**
Eine Zerlegecharge aus Groß- bzw. Feinteilen darf Groß-/Feinteile von höchstens 3 verschiedenen Schlacht- und höchstens 3 verschiedenen Zerlegebetrieben (inkl. eigenem Zerlegebetrieb) umfassen.
Umfasst eine Charge Fleisch von 2 oder 3 Schlachthöfen, muss am Zerleetikett „Tiere der Gruppe geschlachtet in“ anstatt „geschlachtet in“ angeführt werden.
Beispiel: Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456, 34567
Umfasst eine Charge Fleisch von 2 oder 3 Zerlegebetrieben, muss am Zerleetikett „Fleisch der Partie zerlegt in“ anstatt „zerlegt in“ angeführt werden.
Beispiel: Fleisch der Partie zerlegt in: AT 23456, 34567
- **Chargenbildung bei der Herstellung von portionierter Ware sowie für gemischte Fleischpackungen**
Eine Herstellcharge von portionierter Ware darf Feinteile von höchstens 3 verschiedenen Schlacht- und höchstens 3 verschiedenen Zerlegebetrieben (inkl. eigenem Zerlegebetrieb) umfassen. Diese Bestimmung ist auch auf sogenannten Fleisch-Mix Packungen anzuwenden, wenn der Rind- bzw. Kalbfleischanteil über 50% beträgt.

Umfasst eine Charge Fleisch von 2 oder 3 Schlachthöfen, muss am Zerlegeetikett „Tiere der Gruppe geschlachtet in“ anstatt „geschlachtet in“ angeführt werden.

Beispiel: Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456, 34567

Umfasst eine Charge Fleisch von 2 oder 3 Zerlegebetrieben, muss am Zerlegeetikett „Fleisch der Partie zerlegt in“ anstatt „zerlegt in“ angeführt werden.

Beispiel: Fleisch der Partie zerlegt in: AT 23456, 34567

- **Chargenbildung bei der Herstellung von Faschiertem (Hackfleisch) sowie gemischt Faschiertem**
Für eine Herstellcharge von Faschiertem sowie gemischtem Faschiertem mit über 50% Rind- bzw. Kalbfleischanteil darf die Chargengröße jeweils nur 1 Schlachtland beinhalten.
- **Chargenbildung für Fleischabschnitte**
Die Bildung einer Charge aus Abschnitten darf nur 1 Schlachtland beinhalten.

5.2 Schweinefleisch

Für die Chargenbildung bei Schweinefleisch bestehen neben den für alle Fleischarten anwendbaren Grundlagen keine zusätzlichen Einschränkungen hinsichtlich der Anzahl an involvierten Schlacht- und Zerlegebetrieben.

- **Chargenbildung aus Zerlegung von Schlachtkörpern, Groß- und Feinteilen**
Keine Zusatzbestimmungen.
- **Chargenbildung bei der Herstellung von portionierter Ware sowie für gemischte Fleischpackungen**
Beträgt der Rind- bzw. Kalbfleischanteil in sogenannten Fleisch-Mix Packungen über 50% sind die Chargen Bestimmungen für Rind- und Kalbfleisch anzuwenden (max. 3 Schlacht- und max. 3 Zerlegebetriebe).
- **Chargenbildung bei der Herstellung von Faschiertem (Hackfleisch) sowie gemischt Faschiertem**
Beträgt der Rind- bzw. Kalbfleischanteil bei gemischtem Faschiertem über 50% sind die Chargen Bestimmungen für Rind- und Kalbfleisch anzuwenden (1 Schlachtland).
- **Chargenbildung aus Fleischabschnitten**
Keine Zusatzbestimmungen.

5.3 Schaf- und Ziegenfleisch

Für die Chargenbildung bei Schaf- und Ziegenfleisch bestehen neben den für alle Fleischarten anwendbaren Grundlagen keine zusätzlichen Einschränkungen hinsichtlich der Anzahl an involvierten Schlacht- und Zerlegebetrieben.

- **Chargenbildung aus Zerlegung von Schlachtkörpern, Groß- und Feinteilen**
Keine Zusatzbestimmungen.
- **Chargenbildung bei der Herstellung von portionierter Ware sowie für gemischte Fleischpackungen**
Beträgt der Rind- bzw. Kalbfleischanteil in sogenannten Fleisch-Mix Packungen über 50% sind die Chargen Bestimmungen für Rind- und Kalbfleisch anzuwenden (max. 3 Schlacht- und max. 3 Zerlegebetriebe).
- **Chargenbildung bei der Herstellung von Faschiertem (Hackfleisch) sowie gemischt Faschiertem**
Beträgt der Rind- bzw. Kalbfleischanteil bei gemischtem Faschiertem über 50% sind die Chargen Bestimmungen für Rind- und Kalbfleisch anzuwenden (1 Schlachtland).
- **Chargenbildung aus Fleischabschnitten**
Keine Zusatzbestimmungen.

6 Prozessschritte, Dokumentation und Kontrolle

Der Lizenznehmer/Teilnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass im Betrieb klare Abläufe und Verantwortlichkeiten festgelegt sind und die betriebsinterne Dokumentation gemäß den zugrundeliegenden Arbeits- bzw. Verfahrensanweisungen erfolgt. Die Dokumentation von Warenflüssen hat jedenfalls so zu erfolgen, dass die Nachvollziehbarkeit und Rückverfolgung jederzeit glaubhaft dargestellt und überprüft werden kann. Im Bedarfsfall bietet der Systembetreiber dazu Hilfestellungen für die richtlinienkonforme Umsetzung und Dokumentation an.

6.1 Schlachtung und Grobzerlegung

Bei der Übernahme von Schlachttieren ist vom Teilnehmer/Lizenznehmer darauf zu achten, dass ein vom Landwirt unterschriebener Viehverkehrsschein (VVS) vorliegt. Als VVS im Sinne der Richtlinie sind ausschließlich sus[®], bos[®] bzw. ovis[®] Viehverkehrsscheine zulässig. Die am VVS angeführten Kontrollrechte sowie Datenschutzzustimmungen sind auch der beauftragten Kontrollstelle sowie dem Systembetreiber einzuräumen.

Prozessschritt/ Anforderung	Verantwortlichkeit / Dokumentation
Übernahme der Schlachttiere <ul style="list-style-type: none"> Der Viehverkehrsschein (VVS) ist auf Vollständigkeit zu überprüfen (Datum, Landwirt mit LFBIS-Nr., Anzahl der Tiere, Herkunftsland/-länder, Qualitätsprogramm, etc.). Der VVS muss vom Landwirt unterschrieben sein. 	Schlachtbetrieb <ul style="list-style-type: none"> Ablage der VVS Ablage der Einkaufsabrechnungen
Schlachtung <ul style="list-style-type: none"> Bei der Schlachtung muss sichergestellt sein, dass die Schlachtkörper mittels fortlaufender Schlachtnummer und Ohrmarke bzw. Tätowierung der Lieferpartie zugeordnet werden können. Bei Rindern, Schafen und Ziegen muss das Ohr inklusive der Ohrmarke bis zum Zeitpunkt der Etikettierung durch den beauftragten Klassifizierungsdienst mittels geeigneter Schnittführung in bindgewebiger Verbindung mit der Schlachtkörperhälfte/dem Schlachtkörper bleiben. 	Schlachtbetrieb
Überprüfung der Angaben für die Kennzeichnung <ul style="list-style-type: none"> Der Schlachtkörper muss mit einer fortlaufenden und eindeutigen Schlachtnummer gekennzeichnet sein. Die Überprüfung mit den Angaben des VVS hat durch den beauftragten Klassifizierungsdienst zu erfolgen. Bei Schweinen muss die Tätowierung am Schlachtkörper eindeutig lesbar sein. 	Klassifizierungsdienst <ul style="list-style-type: none"> Bei fehlenden Herkunftsangaben am VVS sind die Felder am Schlachtkörperetikett (Geburt, Mast) mit „--“ zu kennzeichnen oder leer zu lassen.
Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Etiketten <u>Rinder:</u> Die Etiketten sind pro Schlachthälfte zumindest an Knöpfel (Keule), Englischem (Roastbeef), Rippe und Vorderviertel anzubringen. Im Falle einer ausschließlich innerbetrieblichen Verwendung des Fleisches (Zerlegung, Verarbeitung) reichen zwei Etiketten je Schlachthälfte aus. <u>Kälber, Schafe und Ziegen:</u> Die Etiketten sind an beiden Hinter- und Vordervierteln anzubringen. Wenn die Schulter vom Vorderviertel getrennt wird, sind beide Teile des Vorderviertels zu etikettieren.	Klassifizierungsdienst <ul style="list-style-type: none"> Sämtliche Datenerfassungen und die Anbringung der Etiketten bzw. die Stempelung sind ausschließlich vom Klassifizierungsdienst bzw. unter seiner Aufsicht und Verantwortung vorzunehmen.



<p>Schweine: Die Etiketten sind mindestens 1 mal an beiden Schlachtkörperhälften an geeigneter Stelle (Innenseite) anzubringen. Bei einer Grobzerlegung am Schlachthof sind 4 Etiketten pro Schlachtkörperhälfte (1 je Großteilstück) anzubringen.</p> <p>Alternative Stempelung: Bei homogenen Ursprungsangaben (z.B. „3-fach AT“) bzw. bei Qualitäts- und Markenprogrammen kann die Kennzeichnung der Schweineschlachtkörper statt mit Etiketten mittels genehmigtem Herkunfts- bzw. Programmstempel (z.B. „AAA CIBUS“ für Ursprung Österreich, „MARKE“ für ein Marken- oder Qualitätsprogramm) vorgenommen werden. Die Stempelung ist an allen Großteilen des Schlachtkörpers (Schlögl, Karree, Schulter, Bauch) vorzunehmen.</p> <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der „AAA CIBUS“ Stempel für die „3-fach AT“ Kennzeichnung wird vom Standardgeber mit fortlaufender Stempelnummer ausgefolgt und ist geschützt. <p>Die „3-fach AT“ Kennzeichnung entspricht der „Triple A®“ Kennzeichnung im System der AMA Marketing GesmbH.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ohrmarke bzw. Tätowierung, die laufende Schlachtnummer, sowie alle Etikettierungsangaben (inkl. Herkunfts- bzw. Programmstempel) sind im Klassifizierungsprotokoll mit dem Hinweis <i>CIBUS.trace</i> zu protokollieren. • Die fortlaufenden Etikettennummern der verwendeten Etiketten sind vor Beginn und am Ende der Schlachtung zu protokollieren.
<p>Kühlung der Schlachtkörperhälften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtkörper ohne Absicherung bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben müssen auf Rohrbahnen jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt werden, dass eine Verwechslung bei der Entnahme bestmöglich verhindert wird. • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Schlachtbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation entsprechend den gesetzlichen Anforderungen
<p>Grobzerlegung der Schlachtkörperhälften am Schlachtbetrieb (optional)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle Großteilstücke müssen mit einem Schlachtkörperetikett/Stempel oder Zerlegeetikett gekennzeichnet sein. • Sind die Großteilstücke bei Schweinefleisch durch einem Herkunfts- bzw. Programmstempel gekennzeichnet, muss eine Etikettierung am Transporthaken erfolgen (1 Zerlegeetikett pro Transporthaken). • Es darf nur Fleisch mit identen Etikettierungsangaben in eine Zerlegecharge zusammengefasst werden. • Jede Angabe auf den Zerlegeetiketten muss direkt von den Informationen der Vorstufe (Schlachtkörperetiketten bzw. Zerlegeetiketten) ableitbar sein und entsprechend dokumentiert werden. • Eine allfällige Zwischenlagerung von zerlegten Großteilstücken ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben muss jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt erfolgen, dass eine Verwechslung bei der Entnahme bestmöglich verhindert wird. <ul style="list-style-type: none"> • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Schlachtbetrieb</p> <p><u>Protokollierung Zerlegeeingang</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, Menge/Gewicht und Schlachtnummern/Ohrmarken/Tätowierungen <p><u>Protokollierung Zerlegeausgang:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, Menge/Gewicht und Chargencode(s) • allfälliger Etikettenverbrauch (Seriennummer von – bis) • Datum, Beginnzeit und Dauer/Endzeit der Zerlegung • Hinweis auf Absicherung im <i>CIBUS.trace</i> System

<p>Lieferung/Verkauf von Schlachtkörperhälften bzw. Großteilstücke</p> <ul style="list-style-type: none"> Für die Auslieferung von Schlachtkörperhälften bzw. Großteilstücken ist ein Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument mit Empfänger und Lieferdatum zu erstellen. Am Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument sind neben Artikel und Mengen-/Gewichtsangaben auch die Ident-Nummern (Ohrmarken, Tätowierung oder Chargencodes), die maßgeblichen Etikettierungsangaben (Herkunft und Zusatzangaben) und der Hinweis auf Absicherung über <i>CIBUS.trace</i> anzuführen. Bei Kontrollen sind neben den Protokollen auch die Ein- und Verkaufsrechnungen zu den jeweiligen Lieferscheinen vorzulegen. 	<p>Schlachtbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> Ablage der Ausgangslieferscheine mit allen geforderten Inhalten Der Hinweis auf <i>CIBUS.trace</i> am Lieferschein darf nur für lizenzierte Fleischkategorien (Module) bzw. entsprechend etikettiertes Fleisch verwendet werden. Die Ident-Nummern (Chargencodes) je Artikel können auch als eigene Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt werden, wobei eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition und zugehöriger Ident-Nummern gewährleistet sein muss. Ablage der Verkaufsrechnungen
<p>Innerbetriebliche Feinerlegung</p> <ul style="list-style-type: none"> siehe nachfolgende Anforderungen ‚Zerlegung/Portionierung‘ 	

Beispiel für eine Darstellung der Lieferpositionen am Lieferschein

Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung Ident-Nr. ¹⁾	Absicherungshinweis ²⁾	Gewicht
2200	10/2	AT-Schweinehälften E	-	845,00 kg
2215	20	AT-Schweine-Schögel S “Strohschwein“ Charge 140/1	CIBUS.trace	258,30 kg
1235	4	Rindfleisch Vorderviertel EU Charge 140/2; CZ7654321, DE8765432	CIBUS.trace	482,50 kg
1248	2/2	Bio-Kalbin AT AT6 1234869	CIBUS.trace	273,00 kg

¹⁾ Werden die Ident-Nummern (Chargencodes) als Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt, muss eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition/Artikel und den dazugehörigen Ident-Nummern gegeben sein (z.B. Pos. 02 Artikel 2215, Ident-Nr: 140/1).

²⁾ Der Hinweis auf Absicherung kann auch mit dem „cibus trace ✓“ Zeichen  erfolgen. Wird das gesamte Fleisch am Betrieb über *CIBUS.trace* abgesichert, kann der Hinweis auch „pauschal“ im Fußblock des Lieferscheins angedruckt werden. Z.B. „Das gesamte Fleisch wird über CIBUS.trace abgesichert “

6.2 Zerlegung/Portionierung/Herstellung

Bei der Übernahme bzw. beim Zukauf von Fleisch von Schlacht-/Zerlegebetrieben bzw. Vorlieferanten ist vom Teilnehmer/Lizenznehmer darauf zu achten, dass dieses ebenfalls im System *CIBUS.trace* oder einem gleichwertigen anerkannten System (z.B. *bos*[®], *sus*[®], *ovis*[®]) abgesichert und rückverfolgbar ist, sofern es bei der Zerlegung bzw. im Verkauf im Sinne dieser Richtlinie etikettiert bzw. gekennzeichnet wird.



Prozessschritt/ Anforderung	Verantwortlichkeit / Dokumentation
<p>Übernahme von Schlachtkörperhälften bzw. Großteilstücken von Lieferanten bzw. aus dem Kühllager bei eigener Schlachtung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Wareneingang sind die Angaben am Lieferschein/Warenbegleitschein mit der Kennzeichnung am Schlachtkörper/Teilstück bzw. der Verpackung zu vergleichen. • Werden Abweichungen festgestellt, müssen die Unklarheiten abgeklärt und im Falle einer Falschdeklaration die Waren zurückgewiesen oder bis zur Klärung gesperrt werden. Weiters ist die Kontrollstelle zu verständigen. • Bei unetikettierten/ungestempelten Schlachtkörpern oder Teilstücken ist die Herkunft/Etikettierungsangabe lückenlos nachzuweisen und zu belegen bzw. dürfen diese Teile mangels Nachweis nicht in das <i>CIBUS.trace</i> System übernommen werden. 	<p>Verarbeitungsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der <u>Wareneingang</u> ist mit den entsprechenden Etikettierungsangaben, insbesondere alle Herkunfts- und Zusatzangaben (Geburt, Mast/Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Produktionsweise, Qualität, etc.) zu protokollieren. • Allfällige Abweichungen zwischen Etikettierung und Lieferschein/Warenbegleitdokument sind ebenfalls zu protokollieren. • Gegebenenfalls ist eine Übernahmecharge der übernommenen Lieferung (Partie) zu dokumentieren, um diese der weiteren Zerlegung zuordnen zu können. • Ablage der Lieferscheine und Einkaufsrechnungen.
<p>Kühlung der übernommenen Ware</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die übernommenen Schlachtkörper/Großteilstücke ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben müssen jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt gelagert werden, dass eine Verwechslung bei der Entnahme bestmöglich verhindert wird. • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Verarbeitungsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation entsprechend den gesetzlichen Anforderungen
<p>Zerlegung/Portionierung/Herstellung und Verpackung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chargenweise Zerlegung gemäß Anforderungen zur Chargenbildung (Achtung auf begrenzte Anzahl von Schlacht- und Zerlegebetrieben je Charge). • Es darf nur Fleisch mit identen Etikettierungsangaben in eine Zerlegecharge zusammengefasst werden. • Die zerlegten Teilstücke müssen gewogen, verpackt und unmittelbar nach der Verpackung etikettiert werden (ausgenommen Großteile). Für Großteile gelten die Etikettierungsanforderungen der o.a. „Schlachtung und Grobzerlegung“ • Werden Fleischteile in Kisten verpackt (z.B. mit Einlegesack), muss zumindest ein Klebeetikett am zugeschlagenen Einlegesack angebracht werden. Es dürfen keine losen Zerlegeetiketten verwendet bzw. dem Abnehmer mitgeliefert werden. • Jede Angabe auf den Zerlegeetiketten muss direkt von den Informationen der Vorstufe (Schlachtkörperetiketten bzw. Zerlegeetiketten) ableitbar sein und entsprechend dokumentiert werden. 	<p>Verarbeitungsbetrieb</p> <p><u>Protokollierung Zerlegeeingang</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, Menge/Gewicht und Übernahmecharge(n) oder Schlachtnummer(n) oder Ohrmarken- bzw. Tätowiercode(s) <p><u>Protokollierung Zerlegeausgang:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, Menge/Gewicht und Chargencode(s) • Etikettenverbrauch (Seriennummer von – bis) • Datum, Beginnzeit und Dauer/Endzeit der Zerlegung • Hinweis auf Absicherung im <i>CIBUS.trace</i> System

<p>Die sofortige Verpackungspflicht kann in folgenden Fällen entfallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Zwischenlagerung von zerlegten Fleischteilen in Kisten zur weiteren innerbetrieblichen Verarbeitung (z.B. portionieren, marinieren, etc.) • Bei Zerlegung in einem Zerlegeraum, der dem Verkaufsraum angeschlossen und für die Abgabe an Letztverbraucher bestimmt ist (z.B. Fleischer oder Verkaufsgeschäft mit Bedientheke). Die Etikettierungspflicht (z.B. Kistenkennzeichnung) und Pflicht zur Zerlegedokumentation bleiben bestehen. • Wenn nur Fleisch von ein und derselben Etikettierungsangabe (z.B. Herkunft AT) zerlegt wird und an eigene Verkaufsgeschäfte ausgeliefert wird. Dabei darf sich jedoch kein Fleisch mit anderen Etikettierungsangaben im Betrieb befinden). 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Betrieben mit ausschließlich einer Etikettierungsangabe (z.B. Ursprung AT) kann die Gewichtserfassung für feinzerlegte Ware beim Zerlegeausgangsprotokoll entfallen, sofern sich am Betrieb sonst nur endverpacktes und etikettiertes Fleisch befindet.
<p>Kühlung der zerlegten/hergestellten/verpackten Ware</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben muss jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt gelagert werden, dass eine Verwechslung bei der Entnahme/Kommissionierung bestmöglich verhindert wird. • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Verarbeitungsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation entsprechend den gesetzlichen Anforderungen
<p>Verkauf oder Weiterverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für die Auslieferung von verpacktem Fleisch ist ein Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument mit Empfänger und Lieferdatum zu erstellen. • Am Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument sind neben Artikel und Mengen-/Gewichtsangaben auch die Ident-Nummern (Chargencodes), die maßgeblichen Etikettierungsangaben (Herkunft und Zusatzangaben) und der Hinweis auf Absicherung über <i>CIBUS.trace</i> anzuführen. • Zerlegebetriebe können am Ausgangslieferschein oder bei der Dokumentation der innerbetrieblichen Verwendung das Anführen der Ident-Nr. unterlassen, wenn gemäß festgelegten Arbeits- und Verfahrensanweisungen die Lagerbewirtschaftung immer nach dem First-in First-out (FIFO) Verfahren betrieben wird und eine monatliche Lagerbestandsinventur zumindest nach Artikel, Gewicht und Etikettierungsangabe durchgeführt wird. • Bei einer weiteren innerbetrieblichen Verwendung des Fleisches ist der Abgang ebenfalls zu dokumentieren. • Bei Kontrollen sind neben den Protokollen auch die Ein- und Verkaufsrechnungen zu den jeweiligen Lieferscheinen vorzulegen. 	<p>Verarbeitungsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ablage der Ausgangslieferscheine mit allen geforderten Inhalten • Der Hinweis auf <i>CIBUS.trace</i> am Lieferschein darf nur für lizenzierte Fleischkategorien (Module) bzw. entsprechend etikettiertes Fleisch verwendet werden. • Die Ident-Nummern (Chargencodes) je Artikel können auch als eigene Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt werden, wobei eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition und zugehöriger Ident-Nummern gewährleistet sein muss. • Ablage der Verkaufsrechnungen

Beispiel für eine Darstellung der Lieferpositionen am Lieferschein

Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung Ident-Nr. ¹⁾	Absicherungshinweis ²⁾	Gewicht
2710	10 Ki	AT-S-Karree ausgelöst, vac. Charge 141/2, 141/3	CIBUS.trace	105,80 kg
2720	1 Ki	Bio-S-Schnitzel geschnitten SB-Tasse Charge 142/1	CIBUS.trace	10,30 kg
1540	1 Ki	Bio-R-Rostbeef "Weiderind" AT4 2345675, AT3 3456783, AT6 4567890	CIBUS.trace	12,80 kg
1545	1 Ki	Kalbsbraten vac. Charge 139/5	CIBUS.trace	5,25 kg
3210	1 Ki	Lammkotelett geschnitten Charge 140/4	-	4,70 kg

¹⁾ Werden die Ident-Nummern (Chargencodes) als Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt, muss eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition/Artikel und den dazugehörigen Ident-Nummern gegeben sein (z.B. Pos. 01 Artikel 2710, Ident-Nr: 141/2, 141/3).

²⁾ Der Hinweis auf Absicherung kann auch mit dem „cibus trace ✓“ Zeichen  erfolgen. Wird das gesamte Fleisch am Betrieb über *CIBUS.trace* abgesichert, kann der Hinweis auch „pauschal“ im Fußblock des Lieferscheins angedruckt werden. Z.B. „Das gesamte Fleisch wird über CIBUS.trace abgesichert “

6.3 Großhandel - Verkauf ohne weitere Verarbeitung



Bei der Übernahme bzw. beim Zukauf von Fleisch von Schlacht-/Zerlegebetrieben bzw. Vorlieferanten ist vom Teilnehmer/Lizenznehmer darauf zu achten, dass dieses ebenfalls im System *CIBUS.trace* oder einem gleichwertigen anerkannten System (z.B. *bos*[®], *sus*[®], *ovis*[®]) abgesichert und rückverfolgbar ist, sofern es im Sinne dieser Richtlinie als *CIBUS.trace* abgesichertes Fleisch verkauft wird.

Prozessschritt/ Anforderung	Verantwortlichkeit / Dokumentation
<p>Übernahme von etikettiertem Fleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Wareneingang sind die Angaben am Lieferschein/Warenbegleitschein mit den Angaben auf den Etiketten miteinander zu vergleichen. • Werden Abweichungen festgestellt, müssen die Unklarheiten abgeklärt und im Falle einer Falschdeklaration die Waren zurückgewiesen oder bis zur Klärung gesperrt werden. Weiters ist die Kontrollstelle zu verständigen. 	<p>Großhandelsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der <u>Wareneingang</u> ist mit den entsprechenden Etikettierungsangaben, insbesondere alle Herkunfts- und Zusatzangaben (Geburt, Mast/Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Produktionsweise, Qualität, etc.) zu protokollieren. Weiters sind allfällige Abweichungen zwischen Etikettierung und Lieferschein/Warenbegleitdokument zu protokollieren. • Ablage der Lieferscheine und Einkaufsrechnungen.
<p>Kühlung des verpackten Fleisches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben muss jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt gelagert werden, dass eine Verwechslung bei der Entnahme/Kommissionierung bestmöglich verhindert wird. • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Großhandelsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation entsprechend den gesetzlichen Anforderungen
<p>Kommissionierung und Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für die Auslieferung von verpacktem Fleisch ist ein Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument mit Empfänger und Lieferdatum zu erstellen. • Am Ausgangslieferschein/Warenbegleitdokument sind neben Artikel und Mengen-/Gewichtsangaben auch die Ident-Nummern (Chargencodes), die maßgeblichen Etikettierungsangaben (Herkunft und Zusatzangaben) und der Hinweis auf Absicherung über <i>CIBUS.trace</i> anzuführen. • Großhandelsbetriebe können am Ausgangslieferschein das Anführen der Ident-Nr. unterlassen, wenn gemäß festgelegten Arbeits- und Verfahrensanweisungen die Lagerbewirtschaftung immer nach dem First-in First-out (FIFO) Verfahren betrieben wird und eine monatliche Lagerbestandsinventur zumindest nach Artikel, Gewicht und Etikettierungsangabe durchgeführt wird. • Bei Kontrollen sind neben den Protokollen auch die Ein- und Verkaufsrechnungen zu den jeweiligen Lieferscheinen vorzulegen. 	<p>Großhandelsbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ablage der Ausgangslieferscheine mit allen geforderten Inhalten • Der Hinweis auf <i>CIBUS.trace</i> am Lieferschein darf nur für lizenzierte Fleischkategorien (Module) bzw. entsprechend etikettiertes Fleisch verwendet werden. • Die Ident-Nummern (Chargencodes) je Artikel können auch als eigene Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt werden, wobei eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition und zugehöriger Ident-Nummern gewährleistet sein muss. • Ablage der Verkaufsrechnungen

Beispiel für eine Darstellung der Lieferpositionen am Lieferschein

Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung Ident-Nr. ¹⁾	Absicherungshinweis ²⁾	Gewicht
2710	10 Ki	AT-S-Karree ausgelöst, vac. Charge 141/2, 141/3	CIBUS.trace	105,80 kg
2720	1 Ki	Bio-S-Schnitzel geschnitten SB-Tasse Charge 142/1	CIBUS.trace	10,30 kg
1540	1 Ki	Bio-R-Rostbeef "Weiderind" AT4 2345675, AT3 3456783, AT6 4567890	CIBUS.trace	12,80 kg
1545	1 Ki	Kalbsbraten vac. Charge 139/5	CIBUS.trace	5,25 kg
3210	1 Ki	Lammkotelett geschnitten Charge 140/4	-	4,70 kg

¹⁾ Werden die Ident-Nummern (Chargencodes) als Beilage zum Lieferschein oder digital an die Kunden übermittelt, muss eine eindeutige Zuordnung zwischen Lieferscheinposition/Artikel und den dazugehörigen Ident-Nummern gegeben sein (z.B. Pos. 01 Artikel 2710, Ident-Nr: 141/2, 141/3).

²⁾ Der Hinweis auf Absicherung kann auch mit dem „cibus trace ✓“ Zeichen  erfolgen. Wird das gesamte Fleisch am Betrieb über *CIBUS.trace* abgesichert, kann der Hinweis auch „pauschal“ im Fußblock des Lieferscheins angedruckt werden. Z.B. „Das gesamte Fleisch wird über CIBUS.trace abgesichert “

6.4 Einzelhandel/Filiale - Verkauf an Letztverbraucher

Bei der Übernahme bzw. beim Zukauf von Fleisch von Schlacht-/Zerlege-/Handelsbetrieben bzw. Vorlieferanten ist vom Teilnehmer/Lizenznehmer darauf zu achten, dass dieses ebenfalls im System *CIBUS.trace* oder einem gleichwertigen anerkannten System (z.B. bos®, sus®, ovis®) abgesichert und rückverfolgbar ist, sofern es im Sinne dieser Richtlinie als *CIBUS.trace* abgesichertes Fleisch etikettiert bzw. gekennzeichnet und verkauft wird.

Prozessschritt/ Anforderung	Verantwortlichkeit / Dokumentation
<p>Übernahme von etikettiertem Fleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Wareneingang sind die Angaben am Lieferschein/Warenbegleitschein mit den Angaben auf den Etiketten miteinander zu vergleichen. • Werden Abweichungen festgestellt, müssen die Unklarheiten abgeklärt und im Falle einer Falschdeklaration die Waren zurückgewiesen oder bis zur Klärung gesperrt werden. Weiters ist die Kontrollstelle zu verständigen. 	<p>Einzelhandelsbetrieb/Filiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der <u>Wareneingang</u> ist mit den entsprechenden Etikettierungsangaben, insbesondere alle Herkunfts- und Zusatzangaben (Geburt, Mast/Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Produktionsweise, Qualität, etc.) zu protokollieren. Weiters sind allfällige Abweichungen zwischen Etikettierung und Lieferschein/Warenbegleitdokument zu protokollieren. • Ablage der Lieferscheine und Einkaufsrechnungen.
<p>Kühlung der übernommenen Ware</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch ohne bzw. mit unterschiedlichen Etikettierungsangaben muss jeweils so voneinander getrennt/abgegrenzt gelagert werden, dass eine Verwechslung bei der Entnahme bestmöglich verhindert wird. • Kühlung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen. 	<p>Einzelhandelsbetrieb/Filiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation entsprechend den gesetzlichen Anforderungen
<p>Zerlegung/Portionierung und Verpackung (optional)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chargenweise Zerlegung gemäß Anforderungen zur Chargenbildung (Achtung auf begrenzte Anzahl von Schlacht- und Zerlegebetrieben je Charge). • Es darf nur Fleisch mit identen Etikettierungsangaben in eine Zerlegecharge zusammengefasst werden. • Die zerlegten Teilstücke müssen gewogen, verpackt und unmittelbar nach der Verpackung etikettiert werden (ausgenommen Großteile). Für Großteile gelten die Etikettierungsanforderungen der o.a. ‚Schlachtung und Grobzerlegung‘ • Wird Fleisch in Kisten verpackt (z.B. mit Einlegesack), muss zumindest ein Klebeetikett am zugeschlagenen Einlegesack angebracht werden. • Jede Angabe auf den Zerlegeetiketten muss direkt von den Informationen der Vorstufe (Schlachtkörperetiketten bzw. Zerlegeetiketten) ableitbar sein und entsprechend dokumentiert werden. <p>Die sofortige Verpackungspflicht kann in folgenden Fällen entfallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Zerlegung in einem Zerlegeraum, der dem Verkaufsraum angeschlossen und für die Abgabe an Letztverbraucher bestimmt ist (z.B. Fleischer oder Verkaufsgeschäft mit Bedientheke). Die Etikettierungspflicht (z.B. Kistenkennzeichnung) und Pflicht zur Zerlegedokumentation bleiben bestehen. 	<p>Einzelhandelsbetrieb/Filiale</p> <p><u>Protokollierung Zerlegeeingang</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, Menge/Gewicht und Schlachtnummern/Ohrmarken/Tätowierungen bzw. Chargencodes <p><u>Protokollierung Zerlegeausgang:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • je Etikettierungsangabe <ul style="list-style-type: none"> • Artikel, sowie Menge/Gewicht und Chargencode(s) • Datum, Beginnzeit und Dauer/Endzeit der Zerlegung • Hinweis auf Absicherung im <i>CIBUS.trace</i> System • Bei Betrieben mit ausschließlich einer Etikettierungsangabe (z.B. Herkunft AT) kann die Gewichtserfassung für feinzerlegte Ware beim Zerlegeausgangsprotokoll entfallen, sofern sich am Betrieb sonst nur endverpacktes und etikettiertes Fleisch befindet.

<p>SB-Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Verkauf von Fleisch in Selbstbedienung muss das SB-Etikett zumindest die o.a. ‚Basisangaben Einzelhandel‘ enthalten. Muster SB-Etiketten sind im Kapitel ‚Anhang‘ abgebildet. <p>Verkauf über die Bedientheke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Über <i>CIBUS.trace</i> abgesichertes Fleisch muss in der Vitrine mit dem Hinweis <i>CIBUS.trace</i> gekennzeichnet sein (z.B. am Artikel-Preis Schild, mit aufgelegten Zerlege-Einlegeetiketten aus der Vorverpackung, oder „Das gesamte Fleisch wird über das System <i>CIBUS.trace</i> abgesichert“). • Beim Verkauf von nicht über ein anerkanntes System abgesichertem Fleisch über die Bedientheke muss für Letztverbraucher eine unmissverständliche Trennung und Kennzeichnung in abgesicherter und NICHT-abgesicherter Ware erfolgen. <p>Allgemeine Anforderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für das im Einzelhandel über ein anerkanntes System abgesicherte und verkaufte Fleisch muss tageweise ein Ausgangsprotokoll (Datum, Artikel, Menge) je Etikettierungsangabe erstellt werden (z.B. Verkaufswaagenausdruck, Registrierkassenauswertung, etc.). <p>Die Ausgangsprotokollierung kann in folgenden Fällen entfallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausschließlicher SB-Verkauf ohne Zerlegung/Portionierung • Das gesamte Fleisch einer Fleischkategorie wird lediglich unter einer <i>CIBUS.trace</i> Etikettierungsangabe (z.B. Ursprung AT) verkauft. <p>Bei Kontrollen sind neben den Protokollen auch die Einkaufsrechnungen zu den jeweiligen Lieferscheinen vorzulegen.</p>	<p>Einzelhandelsbetrieb/Filiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ablage der Ausgangsprotokolle mit allen geforderten Inhalten
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 Kontrolle

7.1 Eigenkontrolle

Der Lizenznehmer ist zur Führung der in dieser Richtlinie festgelegten Aufzeichnungen verpflichtet und für deren Richtigkeit und Vollständigkeit verantwortlich.

Zur Überprüfung und Absicherung der Etikettierungsangaben sind vom Lizenznehmer geeignete Eigenkontrollmaßnahmen festzulegen und durchzuführen. Im Fall von festgestellten Abweichungen sind wirkungsvolle Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten.

7.2 Klassifizierungsdienst

Bei der Schlachtung prüft der beauftragte, anerkannte Klassifizierungsdienst bzw. die zur Klassifizierung autorisierte Person (z.B. Beschautierarzt - Kleinbetriebsregelung), ob die Voraussetzungen zur Kennzeichnung der Schlachtkörper (Etikettierung bzw. Stempelung) erfüllt sind.

Der Klassifizierungsdienst kennzeichnet die Schlachtkörper und protokolliert die Ergebnisse in einer vom Schlachtbetrieb unabhängigen und dem Klassifizierungsdienst obliegenden Software bzw. im Klassifizierungsprotokoll (Kleinbetriebsregelung).

Der Klassifizierungsdienst ist berechtigt die protokollierten Daten, insbesondere die Anzahl der je Etikettierungsangabe gekennzeichneten Schlachtkörper an den Systembetreiber weiterzugeben.

7.3 Kontrolle durch externe Kontrollstelle

Jeder Teilnehmer/Lizenznehmer ist zwecks Überprüfung der Einhaltung der Richtlinie *CIBUS.trace* verpflichtet, eine externe, vom Systembetreiber zugelassene Kontrollstelle für das Erstaudit und laufende Kontrollen zu beauftragen.

Der Betrieb ist verpflichtet die Kontrollen während der Geschäfts- und Betriebszeit zu ermöglichen (auch ohne Anmeldung) und dabei Zugang zu allen Produktionsstätten und Lagern zu gestatten, sowie alle Dokumente und Nachweise vorzulegen, die für eine Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie notwendig sind. Die Kontrollstelle ist berechtigt, im Rahmen von Plausibilitätsprüfungen das gesamte im Betrieb abgewinkelte Fleisch der lizenzierten Fleischkategorie in die Kontrolle miteinzubeziehen.

Die reguläre Kontrollfrequenz bei Schlacht- und Zerlegebetrieben ist vom Mengendurchsatz und Komplexitätsfaktor (RisikoEinstufung) abhängig. Zum Komplexitätsfaktor zählen Anzahl verwendeter Etikettierungsangaben sowie Art der Dokumentation (händisch oder EDV-gestützt).

Im Einzelhandel bzw. in Verkaufsstellen ist die reguläre Kontrollfrequenz davon abhängig, ob in den Verkaufsstellen/Filialen eine Zerlegung/Portionierung vorgenommen wird oder ob ausschließlich fertig verpackte Selbstbedienungsware (SB-Ware) verkauft wird.

Die Kontrollstellen sind bemüht die *CIBUS.trace* Kontrollen mit allfälligen weiteren Kontrollen (z.B. Bio-Kontrolle) zu kombinieren – sogenannte Kombiaudit, um den Kontrollaufwand für die Lizenznehmer so gering wie möglich zu halten.

7.3.1 Anzahl reguläre Kontrollen Schlacht- und Zerlegebetriebe

Jeder teilnehmende Schlacht- und Zerlegebetrieb wird zumindest **1 mal** pro Kalenderjahr von der Kontrollstelle kontrolliert (**Hauptkontrolle**).

Wird der Teilnehmer/Lizenznehmer laut Mengengerüst-Lizenzmodell in einem Modul (Rind, Schein, Schaf, Ziege) in Stufe 3 oder höher eingestuft oder werden mehr als 3 Etikettierungsangaben (staatliche Herkunft, allgemeine und besondere Zusatzangaben) verwendet, erfolgt **zusätzlich eine Stichprobenkontrolle**.

Erfolgt die Dokumentation durch den Teilnehmer/Lizenznehmer nicht bzw. nicht überwiegend EDV-gestützt, erfolgt ebenfalls **zusätzlich eine Stichprobenkontrolle**.

7.3.2 Anzahl reguläre Kontrollen Einzelhandel

Jedes teilnehmende Einzelhandelsunternehmen bzw. die Verkaufsstellen/Filialen des Teilnehmers/Lizenznehmers werden nach folgenden Kriterien kontrolliert.

7.3.2.1 Zerlegung und Verpackung im Verkaufsgeschäft

Verkaufsgeschäfte/Filialen mit Zerlegung/Portionierung und Verpackung (z.B. SB-Tassen) werden jährlich **1 mal** kontrolliert (mit oder ohne Bedientheke).

7.3.2.2 Portionierung im Verkaufsgeschäft

Wird in Verkaufsgeschäften/Filialen ausschließlich eine Portionierung für Bedientheken vorgenommen, so werden jährlich **50%** dieser Verkaufsgeschäfte/Filialen kontrolliert (Berechnung wird aufgerundet auf eine Ganzzahl).

7.3.2.3 SB-Verkauf ohne Zerlegung/Portionierung im Verkaufsgeschäft

Verkaufsstellen/Filialen ohne eigene Zerlegung/Portionierung (ausschließlich SB-Verkauf von verpackt angelieferter Ware) unterliegen keiner regulären Kontrolle.

7.3.3 Berechnungsbeispiele Anzahl reguläre Kontrollen

Beispiel 1: Schlacht- und Zerlegebetrieb -> Teilnahme Modul Rind

Rinder	Schlachtmenge pro Jahr	500 Stk	->	Stufe 2
	Zerlegemenge pro Jahr	170 to	->	Stufe 2
Etikettierungsangaben	Herkunft Österreich, Angabe des Bauern		->	2 Angaben

⇒ **1 Hauptkontrolle pro Kalenderjahr**

Beispiel 2: Schlachtbetrieb -> Teilnahme Modul Schaf

Schafe	Schlachtmenge pro Jahr	1.000 Stk	->	Stufe 2
	Zerlegemenge pro Jahr	0 to	->	-
Etikettierungsangaben	Herkunft Österreich, Angabe des Bauern		->	2 Angaben
Händische Dokumentation der Schlachtung			->	+Stichprobe

⇒ **1 Hauptkontrolle + 1 Stichprobenkontrolle pro Kalenderjahr**

Beispiel 3: Schlacht- und Zerlegebetrieb -> Teilnahme Modul Rind und Schwein

Rinder	Schlachtmenge pro Jahr	0 Stk	->	-
	Zerlegemenge pro Jahr	170 to	->	Stufe 2
Schweine	Schlachtmenge pro Jahr	20.000 Stk	->	Stufe 3
	Zerlegemenge pro Jahr	2.000 to	->	Stufe 3
Etikettierungsangaben	Herkunft Österreich, Angabe des Bauern, „Rindfleisch Selektion“, „Freiland Schwein“		->	4 Angaben

⇒ **1 Hauptkontrolle + 1 Stichprobenkontrolle pro Kalenderjahr**

Beispiel 4: Einzelhandelsunternehmen -> Teilnahme Modul Rind, Schwein und Schaf

20 Filialen mit Zerlegung/Portionierung und Verpackung + Bedientheke	100%
⇒ alle 20 Filialen werden pro Kalenderjahr 1 mal kontrolliert	
29 Filialen ausschließlich Portionierung für Bedientheken + SB Vitrine	50%
⇒ 15 Filialen werden pro Kalenderjahr 1 mal kontrolliert	

7.4 Überkontrollen

Zur Evaluierung und Verbesserung der Richtlinie sowie zur Überprüfung der externen Kontrollstellen werden vom Systembetreiber Überkontrollen durchgeführt. Der Systembetreiber kann diese Überkontrollen auch an fachkundige Dritte auslagern.

Diese Überkontrollen können in Form einer begleitenden externen Kontrolle am Betrieb des Teilnehmers/Lizenznehmers oder in Form sogenannter „Office-Audits“ bei den beauftragten Kontroll- und Zertifizierungsstellen abgewickelt werden.

7.5 Sanktionen

Werden bei der Kontrolle Abweichungen zur Richtlinie festgestellt, ist die unabhängige Kontroll- und Zertifizierungsstelle berechtigt, vor Ort dementsprechende Sanktionen gemäß nachfolgendem Sanktionskatalog zu vergeben. Die vergebenen Sanktionen/Stufen werden im Kontrollbericht vermerkt durch die Fachbearbeiter der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle bestätigt oder korrigiert.

Bei festgestellten Abweichungen im Rahmen von Überkontrollen können Sanktionen auch durch den Systembetreiber vergeben werden.

Grundsätzlich gilt, dass wiederholt festgestellte Mängel (auch kleinere Mängel) zu einer Verschärfung der Sanktion/Erhöhung der Sanktionsstufe führen können.

Werden bei einer Kontrolle schwerwiegende Abweichungen hinsichtlich lebensmittelrechtlicher Bestimmungen festgestellt oder besteht diesbezüglich Gefahr in Verzug, erstattet das Kontrollorgan bzw. die Kontrollstelle oder der Systembetreiber eine entsprechende Behördenmeldung. In derartigen Fällen ist das Kontrollorgan/die Kontrollstelle bzw. der Systembetreiber/Lizenzgeber von der Verschwiegenheitspflicht entbunden.

7.5.1 Sanktionskatalog - Stufen

Sanktionsstufe 1: Abmahnung - Diese wird bei geringfügigen Abweichungen vergeben und kann mit einer Frist zur Behebung des Mangels versehen werden. Geringfügige Abweichungen sind z.B.:

- Schlampigkeitsfehler
- Abweichungen, die zu keiner Falschdeklarierung geführt haben/führen können

Sanktionsstufe 2: Verstärkte Aufzeichnungs- und Meldepflicht - Diese wird mit einer Frist vergeben und es werden konkrete Korrekturmaßnahmen ausgesprochen. Dies betrifft vor allem folgende Abweichungen:

- Größere Abweichungen von der Richtlinie
- Wiederholung von geringfügigen Abweichungen (z.B. Schlampigkeitsfehler)
- erstmalig unvollständige Aufzeichnungen bzw. Aufzeichnungsmängel
- Nachreichungspflicht aufgrund von Aufzeichnungsmängeln

Sanktionsstufe 3: Kostenpflichtige Nachkontrolle - Diese wird immer mit einer Frist zur Behebung des Mangels vergeben und betrifft beispielsweise folgende Abweichungen:

- Alle unter Sanktionsstufe 1 und 2 fallenden Abweichungen im Wiederholungsfall
- gravierende Abweichungen, für die eine fristgerechte Behebung notwendig ist und die es notwendig machen überprüft zu werden
- Überschreitung von Fristen
- mangelnde Kontrollunterstützung bzw. Kontrollbehinderung

Es erfolgt eine Meldung an den Systembetreiber/Lizenzgeber. Die Nachkontrolle ist kostenpflichtig. Zusätzlich kann vom Systembetreiber je nach der Schwere des Vergehens und der wirtschaftlichen Bedeutung des teilnehmenden Betriebes/Lizenznehmers eine Konventionalstrafe bis zu 7.500,- Euro (zzgl. USt.) vergeben sowie verrechnet werden.

Sanktionsstufe 4: Verwarnung mit Konventionalstrafe - Diese wird bei schwerwiegenden Abweichungen vergeben und kann nur durch eine Behebung der Abweichungen und einer kostenpflichtigen Nachkontrolle aufgehoben werden. Die Sanktionsstufe 4 kommt u.a. bei folgenden Abweichungen zur Anwendung:

- Offenkundige Verstöße gegen die Richtlinie
- vorsätzliche Falschkennzeichnung
- Dokumentenfälschung
- Kontrollverweigerung

Es erfolgt eine unverzügliche Meldung an den Systembetreiber/Lizenzgeber. Die Nachkontrolle ist kostenpflichtig. Zusätzlich wird vom Systembetreiber je nach der Schwere des Vergehens und der wirtschaftlichen Bedeutung des teilnehmenden Betriebes/Lizenznehmers eine Konventionalstrafe bis zu 10.000,- Euro (zzgl. USt.) vergeben sowie verrechnet werden.

Darüber hinaus kann bis zur Behebung der Abweichungen und Bestätigung durch die Nachkontrolle ein vollständiges oder teilweises Zeichennutzungsverbot für „cibus trace ✓“ ausgesprochen werden.

Sanktionsstufe 5: Auflösung des Lizenzvertrages - Kommt der Lizenznehmer seinen Richtlinien-, Lizenzvertrags-, bzw. Sanktionsverpflichtungen trotz Ermahnung nicht nach, ist der Systembetreiber/Lizenzgeber zur sofortigen Auflösung des Lizenzvertrages berechtigt.

Damit ist jegliche Nutzung des Zeichens „cibus trace ✓“ mit sofortiger Wirkung untersagt.

8 Anhang


8.1 Muster Schlachtkörper-Etiketten (Konventionell und Bio)

Die vom Systembetreiber bereitgestellten Standard-Etiketten haben einen gelben Hintergrund bzw. einen grünen Hintergrund bei Zerlege-Etiketten für Bio-Fleisch.

Für Bio-Fleisch können auch Etiketten mit weißem oder gleich eingefärbtem Hintergrund verwendet werden, wie für konventionelles Fleisch.



Etiketten mit grünem Hintergrund sind ausschließlich für Bio-Fleisch zulässig.

Rinder und Kälber - Beispiele für bedruckte Schlachtkörper-Etiketten im *CIBUS.trace* Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00013	Rind	
CU 3		
Gewicht (warm): 385,50 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234561		
Schlachtdatum: 25.01.2022		
EUROP	KI-Nr.: 23	
Geburt: AT	Mast: AT	
V 1000505 LFBIS-Nr. 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort		
		



Rind: Ochsenfleisch

- > Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
- => „Herkunft Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00014	Kalb	
VR 3		
Gewicht (warm): 101,50 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234562		
Schlachtdatum: 25.01.2022		
EUROP	KI-Nr.: 23	
Geburt: AT	Mast: AT	
V 1000515 Fleischfarbe 3	BIO AT-BIO-301	
KALBFLEISCH		
		

Rind: Kalbfleisch

- > Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
- => „Herkunft Österreich“
- > Angabe der Fleischfarbe
- > Bio Kennzeichnung mit Kontrollstellennummer
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00015	Rind	
BE 2		
Gewicht (warm): 385,50 kg		
Ident-Nr.: CZ 1234567		
Schlachtdatum: 25.01.2022		
EUROP	KI-Nr.: 23	
Geburt: CZ	Mast: AT	
V 1000525 Fleckvieh		
		



Rind: Stier

- > Geburt in Tschechien
- > Mast in Österreich
- > Angabe der Rasse
- > EAN Code



Schweine - Beispiele für bedruckte Schlachtkörper-Etiketten im CIBUS.trace Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00125 Schwein		
S 60		
Gewicht (warm): 91,30 kg		
Ident-Nr.: AT3 1234563		
Schlachtdatum: 26.01.2022		
LFL	KI-Nr.: 24	
Geburt: --	Mast: AT	
V 2000505		
		

Schwein: ohne Geburtslandangabe
 -> Geburt: nicht vom Viehverkehrsschein ableitbar
 -> Mast in Österreich
 -> EAN Code


Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00126 Schwein		
E 58		
Gewicht (warm): 95,50 kg		
Ident-Nr.: AT4 1234564		
Schlachtdatum: 26.01.2022		
LFL	KI-Nr.: 24	
Geburt: AT	Mast: AT	
V 2000515		
Tierwohl kontrolliert Hofkultur		
		

Schwein: Besondere Zusatzangaben
 -> Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
 => „Ursprung Österreich“
 -> Tierwohl kontrolliert
 -> Qualitätsprogramm „Hofkultur“
 -> EAN Code

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00011 Schwein		
E 57		
Gewicht (warm): 97,00 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234567		
Schlachtdatum: 26.01.2022		
LFL	KI-Nr.: 24	
Geburt: DE	Mast: AT	
V 2000525		
LFBIS-Nr. 2345678 BIO Bauer Josef Hofweg 11 9999 Ort AT-BIO-301		
		

Bio-Schwein:
 -> Geburt in Deutschland
 -> Mast und Schlachtung in Österreich
 -> Bio Kennzeichnung mit Kontrollstellennummer
 -> EAN Code

Schafe und Ziegen - Beispiele für bedruckte Schlachtkörper-Etiketten im CIBUS.trace Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00001 Schaf		
SR3		
Gewicht (warm): 25,50 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234563		
Schlachtdatum: 27.01.2022		
STN		KI-Nr.: 25
Geburt: AT	Mast: AT	
V 3000505 LFBIS-Nr. 2345678 Bauer Josef Hofweg 11 9999 Ort	BIO AT-BIO-301	
		



Bio-Schaf:

- > Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
- => „Ursprung Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > Bio + Kontrollstellennummer
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00002 Schaf		
LU2		
Gewicht (warm): 12,50 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234563		
Schlachtdatum: 27.01.2022		
STN		KI-Nr.: 25
Geburt: AT	Mast: AT	
V 3000515		
LAMMFLEISCH		
		

Schaf: Lammfleisch

- > Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
- => „Ursprung Österreich“
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH Straße 123 9999 Ort	AT12345 EG geschlachtet in: Österreich (AT)	
Schlacht-Nr.: 00033 Ziege		
ZR2		
Gewicht (warm): 15,50 kg		
Ident-Nr.: AT6 1234566		
Schlachtdatum: 27.01.2022		
STN		KI-Nr.: 25
Geburt: AT	Mast: AT	
V 3000525 LFBIS-Nr. 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort		
ZIEGENFLEISCH		
		

Ziege: Ziegenfleisch

- > Geburt in Deutschland
- > Mast und Schlachtung in Österreich
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EAN Code

8.2 Muster Zerlege-Etiketten (Konventionell und Bio)

Rind- und Kalbfleisch - Beispiele für bedruckte Zerlege-Etiketten im CIBUS.trace Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Rindfleisch	geboren in: DE	aufgezogen in: AT	
	geschlachtet in: zerlegt in:		
Artikel Beiried	AT 23456 EG	AT 12345 EG	
	Ident.-Nr. 123/03		
A 00123401 am 8.2.2022 mindestens 9 Tage gerreift			

Rindfleisch: Beiried

- > Geburt in Deutschland
- > Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich
- > Angabe der Reifedauer
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Jungrindfleisch	geboren in: AT	aufgezogen in: AT	
	geschlachtet in: zerlegt in:		
Artikel AT-Tafelspitz	AT 12345 EG	AT 12345 EG	
	Ident.-Nr. 123/04		
A 00123411 Jungrindfleisch aus Österreich			
		LFBIS-Nr: 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort	

Jungrindfleisch: Tafelspitz

- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich => „Herkunft Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Bio-Rindfleisch	geboren in: AT	aufgezogen in: AT	
	geschlachtet in: zerlegt in:		
Artikel Bio-Weiderind Rostbraten	AT 12345 EG	AT 12345 EG	
	Ident.-Nr. 123/01		
B 0023425 			
AT-BIO-301 Österreichische Landwirtschaft		LFBIS-Nr: 2345678 Bauer Josef Hofweg 11 9999 Ort	

Bio-Rindfleisch: Rostbraten vom Weiderind

- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich => „Herkunft Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Bio-Kalbfleisch	geboren in: AT	aufgezogen in: AT	
	geschlachtet in: zerlegt in:		
Artikel Bio-Kalbsschale	AT 23456 EG	AT 12345 EG	
	Ident.-Nr. 123/02		
C 00123421 			
AT-BIO-301 Österreichische Landwirtschaft		LFBIS-Nr: 2345678 Bauer Josef Hofweg 11 9999 Ort	

Bio-Kalbfleisch: Schale

- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich => „Herkunft Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345*) EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Kalbfleisch	ÖSTERREICH		
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
AT-Gulasch gewürfelt	Ident.-Nr. 123/05		
A 00123421	Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456, 34567 Fleisch der Partie zerlegt in: AT 12345*), 23456, 34567		

Rindfleisch: Gulasch, portioniert
 -> Geburt und Mast in Österreich
 -> Schlachtung in Österreich, Partie von 3 Schlachthöfen
 => „Herkunft: Österreich“
 -> Zerlegung in Österreich, Partie von 3 Zerlegebetrieben
 *) Der Portionierbetrieb muss einer der angeführten Zerlegebetriebe sein.
 -> EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345*) EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	DE, AT	AT	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
Faschiertes	Ident.-Nr. 123/06		
A 00123431	Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456 Fleisch der Partie zerlegt in: AT 12345*), 23456		

Rindfleisch: Faschiertes (Hackfleisch)
 -> Geburt in Deutschland und Österreich
 -> Mast in Österreich
 -> Schlachtung in Österreich, Partie von 3 Schlachthöfen
 -> Zerlegung in Österreich, Partie von 3 Zerlegebetrieben
 *) Der Portionierbetrieb muss einer der angeführten Zerlegebetriebe sein.
 -> EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345*) EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	DE, AT, CZ	DE, AT, CZ	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
R-Abschnitte	AT12345		
	Ident.-Nr. 123/07		
A 00123431	Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456, 34567		

Rindfleisch: Fleischabschnitte aus Feinerlegung
 -> Geburt in Deutschland, Österreich und Tschechien
 -> Mast in Deutschland, Österreich und Tschechien
 -> Schlachtung in Österreich, Partie von 3 Schlachthöfen
 -> EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345*) EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	EU	EU	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
Bio-Rindfleischabschnitte	AT 12345 EG		
	Ident.-Nr. 123/03		
C 00123431		Tiere der Gruppe geschlachtet in: AT 12345, 23456, 34567 Fleisch der Partie zerlegt in: AT 12345*), 23456, 34567	
	EU Landwirtschaft		

Bio-Rindfleisch: Fleischabschnitte aus Feinerlegung
 -> Geburt und Mast in der EU
 -> Schlachtung in Österreich, Partie von 3 Schlachthöfen
 -> Zerlegung in Österreich, Partie von 3 Zerlegebetr.
 *) Der Portionierbetrieb muss einer der angeführten Zerlegebetriebe sein.
 -> EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
 -> EAN Code

Schweinefleisch - Beispiele für bedruckte Zerlege-Etiketten im CIBUS.trace Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Schweinefleisch	AT	AT	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
AT-Karreerose	AT AT		
Ident.-Nr. 124/03			
A 00123550	Schweinefleisch aus Österreich	LFBIS-Nr: 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort	

- Schweinefleisch: Karreerose**
- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich => „Ursprung Österreich“
 - > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
 - > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Bio-Schweinefleisch	DE	AT	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
Bio-Bauchfleisch	AT 23456 EG AT 12345 EG		
Ident.-Nr. 124/01			
B 0023435		LFBIS-Nr: 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort	

- Bio-Schweinefleisch: Bauchfleisch**
- > Geburt in Deutschland
 - > Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich
 - > EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
 - > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Schweinefleisch	--	AT	
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
Schopf	AT AT 12345 EG		
Ident.-Nr. 124/04			
A 00123620	Strohschwein	LFBIS-Nr: 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort	

- Schweinefleisch: Schopf**
- > Geburtsland unbekannt
 - > Mast, Schlachtung und Zerlegung in Österreich
 - > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
 - > Strohhaltung in der Mast
 - > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Bio-Schweinefleisch	ÖSTERREICH		
Artikel	geschlachtet in: zerlegt in:		
Bio-Schnitzel geschnitten AT	ÖSTERREICH		
Ident.-Nr. 124/02			
C 00123431		LFBIS-Nr: 1234567 Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort	

- Bio-Schweinefleisch: Schnitzel geschnitten**
- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in AT => „Ursprung Österreich“
 - > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
 - > EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
 - > EAN Code

Schaf- und Ziegenfleisch - Beispiele für bedruckte Zerlege-Etiketten im CIBUS.trace Standard Design bzw. farblos

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG		cibus trace	
		zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Schafffleisch		geboren in:	aufgezogen in:		
		DE	AT		
Artikel		geschlachtet in: zerlegt in:			
Schlögel		AT	AT		
		Ident.-Nr. 125/02			
A 00123720	Almhaltung	LFBIS-Nr: 1234567			
		Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort			
					

Schafffleisch: Schögel

- > Geburt in DE
- > Mast, Schlachtung und Zerlegung in AT
- > Angabe der Haltungsform
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG		cibus trace	
		zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Bio-Lammfleisch		geboren in:	aufgezogen in:		
		AT	AT		
Artikel		geschlachtet in: zerlegt in:			
Bio-Lammrücken		AT 23456 EG	AT 12345 EG		
		Ident.-Nr. 125/01			
C 00123441	 AT-BIO-301 Österreichische Landwirtschaft	LFBIS-Nr: 1234567			
		Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort			
					

Bio-Lammfleisch: Lammrücken

- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in AT
- => „Ursprung Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EU-Bio Logo mit Kontrollstellen-Nr. und landwirtschaftlicher Herkunftsangabe
- > EAN Code

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG		cibus trace	
		zerlegt in: Österreich (AT)			
Fleischart / Kategorie Ziegenfleisch		geboren in:	aufgezogen in:		
		AT	AT		
Artikel		geschlachtet in: zerlegt in:			
AT-Ziegenrücken		AT	AT		
		Ident.-Nr. 125/03			
A 00123830		LFBIS-Nr: 1234567			
		Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort			
					

Ziegenfleisch: Rücken

- > Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in AT
- => „Ursprung Österreich“
- > Name des Bauern mit LFBIS-Nr.
- > EAN Code

8.3 Muster SB-Etiketten (Konventionell und Bio)

Rind- und Kalbfleisch - Beispiele für bedruckte SB-Etiketten (freies Design)

Hinweis: Der Begriff Herkunft darf nur verwendet werden, wenn das Fleisch von Tieren stammt, die im selben Land geboren, aufgezogen/gemästet und geschlachtet wurden. Die Länderangaben müssen auf SB-Etiketten mit vollem Wortlaut angeführt sein. Die Angabe der reinen Abkürzung (z.B. AT für Österreich) ist nicht zulässig.

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
Herkunft Österreich	Tafelspitz Jungrindfleisch		
geschlachtet in Österreich AT 12345 EG			
zerlegt in Österreich AT 12345 EG			
Ident-Nr. 123/20	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht Preis 1,35 kg € XX,XX		

Beispiel für Herkunft Österreich

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Deutschland	Hüftsteak		
geschlachtet in Österreich AT 23456 EG	am 2.3.2022 mindestens 9 Tage gereift		
zerlegt in Österreich AT 12345 EG			
Ident-Nr. 123/21	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht Preis 1,17 kg € XX,XX		

Beispiel für Angabe der Reifedauer

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		AT12345 EG	
geboren in Oberösterreich (AT) aufgezogen in Oberösterreich (AT) geschlachtet in Oberösterreich (AT) AT 23456 EG	Nuss Kalbfleisch aus Oberösterreich		
zerlegt in Österreich AT 12345 EG	Hofkultur		
Ident-Nr. 123/50	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht Preis 1,22 kg € XX,XX		

Beispiel für Markenprogramm (besondere Etikettierungsangabe) und Substaatlicher Herkunftsangabe

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Straße 123		 AT34567 EG	
geboren und aufgezogen in Österreich	Bio-Siedefleisch		
geschlachtet in Österreich AT 23456 EG	Landwirt Bauer Johann Hofweg 1 9999 Ort		
zerlegt in Österreich AT 34567 EG			
Ident-Nr. 123/10	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht Preis 0,78 kg € XX,XX		

Beispiel für Bio-Rindfleisch mit Angabe des Landwirtes

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		 AT-BIO-301	 AT12345 EG	
geboren in Österreich aufgezogen in Österreich geschlachtet in Österreich AT 23456 EG zerlegt in Österreich AT 12345 EG Ident-Nr. 123/11	Bio-Kalbs- Gulasch geschnitten			
		zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis		
	0,45 kg	€ XX,XX		

Beispiel für portioniertes Bio-Kalbfleisch

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		 AT-BIO-301	 AT12345 EG	
geboren in Österreich aufgezogen in Österreich geschlachtet in Österreich hergestellt in Österreich	Bio-Rinds- Faschiertes			
		Herkunft Österreich		
		zu verbrauchen bis 10.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
Ident-Nr. 123/12				
	Nettogewicht	Preis		
	0,58 kg	€ XX,XX		

Beispiel für Bio-Faschiertes aus Rindfleisch, Herkunft Österreich

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		 AT34567 EG	
Herkunft Deutschland hergestellt in Österreich	Faschiertes aus Rindfleisch		
		zu verbrauchen bis 10.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C	
Ident-Nr. 123/51			
	Nettogewicht	Preis	
	0,50 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Faschiertes aus Rindfleisch, Herkunft Deutschland

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		 AT34567 EG	
Herkunft Österreich	Faschiertes gemischt		
		60% Rindfleisch 40% Schweinefleisch	
		zu verbrauchen bis 10.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C	
hergestellt in Österreich			
Ident-Nr. 123/60			
	Nettogewicht	Preis	
	0,50 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Faschiertes gemischt mit über 50% Rindfleischanteil, Herkunft Österreich

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
Herkunft Österreich	Rindfleisch gewürfelt		
Tiere der Gruppe geschlachtet in Österreich AT 12345 EG, AT 23456 EG			
Fleisch der Partie zerlegt in Österreich AT 12345 EG, AT 23456 EG			
Ident-Nr. 123/22			
		Nettogewicht	Preis
		0,60 kg	€ XX,XX

Beispiel für portioniertes Fleisch, Herkunft Österreich aus Chargen mit 2 Schlachthöfen (max. 3 zulässig) und 2 Zerlegebetrieben. Der Portionierbetrieb muss einer der angeführten Zerlegebetriebe sein (max. 3 zulässig).

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Deutschland	Hüftsteak geschnitten, mariniert		
Tiere der Gruppe geschlachtet in Österreich 12345, 23456, 34567			
Fleisch der Partie zerlegt in Österreich 12345, 23456, 34567			
Ident-Nr. 123/23			
		Nettogewicht	Preis
		1,32 kg	€ XX,XX

Beispiel für küchenfertiges Fleisch aus Chargen mit 3 Schlachthöfen (max. 3 zulässig) und 3 Zerlegebetrieben. Der Portionierbetrieb muss einer der angeführten Zerlegebetriebe sein (max. 3 zulässig).

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		AT34567 EG	
geboren und aufgezogen in Deutschland, Österreich	Rindfleisch- abschnitte		
geschlachtet in Österreich			
erzeugt in Österreich AT 34567 EG			
Ident-Nr. 123/52			
		Nettogewicht	Preis
		1,03 kg	€ XX,XX

Beispiel für Rindfleischabschnitte aus der Feinerzerlegung, Schlachtung in Österreich (1 Schlachtland gilt als Einschränkung) und Angabe des Erzeugerbetriebes.

Schweinefleisch - Beispiele für bedruckte SB-Etiketten (freies Design)

Hinweis: Der Begriff Ursprung darf nur verwendet werden, wenn das Fleisch von Tieren stammt, die im selben Land geboren, aufgezogen/gemästet und geschlachtet wurden. Die Länderangaben müssen auf SB-Etiketten mit vollem Wortlaut angeführt sein. Die Angabe der reinen Abkürzung (z.B. AT für Österreich) ist nicht zulässig.

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
aufgezogen in Österreich geschlachtet in Österreich zerlegt in Österreich Ident-Nr. 124/20	Kaiserteil		
	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	1,15 kg	€ XX,XX	

Beispiel ohne Angabe des Geburtslandes

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren in Schneebergland (AT) aufgezogen in Schneebergland (AT) geschlachtet in Österreich AT 23456 EG zerlegt in Österreich AT 12345 EG Ident-Nr. 124/21	Schopf vom Schneebergland Schwein		
	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	0,92 kg	€ XX,XX	



Beispiel für Markenprogramm mit regionaler
Herkunftsangabe (besondere Etikettierungsangabe)

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		 AT-BIO-301	AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Österreich geschlachtet in Österreich zerlegt in Österreich AT 12345 EG Ident-Nr. 124/10	Bio-Schnitzel geschnitten vom Kleeschwein			
	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C			
	Nettogewicht	Preis		
	0,45 kg	€ XX,XX		

Beispiel für portioniertes Bio-Fleisch mit Angabe der
besonderen Etikettierungsangabe, Ursprung
Österreich

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
aufgezogen in Österreich geschlachtet in Österreich hergestellt in Österreich Ident-Nr. 124/22	Schweinefleisch geschnetzelt		
	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	1,02 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Fleischabschnitte ohne Angabe des
Geburtslandes

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Österreich	Schweinefleisch		
geschlachtet in Österreich	80/20		
hergestellt in Österreich	4x AT		
Ident-Nr. 124/24	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	1,02 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Fleischabschnitte, Ursprung Österreich

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		AT34567 EG	
Ursprung Österreich	Faschiertes gemischt		
hergestellt in Österreich	50% Schweinefleisch 50% Rindfleisch		
Ident-Nr. 124/70	zu verbrauchen bis 10.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	0,50 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Faschiertes gemischt mit max. 50% Rindfleischanteil, Ursprung Österreich

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
aufgezogen in Österreich	Minutensteak		
hergestellt in Österreich	mariniert		
Ident-Nr. 124/25	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	0,55 kg	€ XX,XX	

Beispiel für küchenfertiges Fleisch mit Mindestangaben zur Herkunft

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Österreich	Grill-Mix		
geschlachtet in Österreich	mariniert		
hergestellt in Österreich	50% Schweinefleisch 50% Rindfleisch		
Ident-Nr. 124/26	zu verbrauchen bis 15.03.2022 gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	1,00 kg	€ XX,XX	

Beispiel für küchenfertiges Fleisch gemischt mit max. 50% Rindfleisch, Ursprung Österreich

Schaf- und Ziegenfleisch - Beispiele für bedruckte SB-Etiketten (freies Design)

Hinweis: Der Begriff Ursprung darf nur verwendet werden, wenn das Fleisch von Tieren stammt, die im selben Land geboren, aufgezogen/gemästet und geschlachtet wurden. Die Länderangaben müssen auf SB-Etiketten mit vollem Wortlaut angeführt sein. Die Angabe der reinen Abkürzung (z.B. AT für Österreich) ist nicht zulässig.

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
aufgezogen in Österreich	Schlögel vom Almschaf		
geschlachtet in Österreich			
zerlegt in Österreich	zu verbrauchen bis 15.03.2022		
Ident-Nr. 125/20	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	1,15 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Schaffleisch ohne Angabe des Geburtslandes mit Angabe der Produktionsweise

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		AT12345 EG	
geboren in Österreich	Ziegenkitz- rücken im Ganzen		
aufgezogen in Österreich			
geschlachtet in Österreich	Ursprung Österreich		
zerlegt in Österreich AT 12345 EG	zu verbrauchen bis 15.03.2022		
Ident-Nr. 125/21	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	0,67 kg	€ XX,XX	

Beispiel Ziegenkitzfleisch, Ursprung Österreich

Musterfleisch GmbH 9999 Ort, Straße 123		 AT-BIO-301	AT12345 EG	
geboren und aufgezogen in Österreich	Bio-Lamm- kotelett geschnitten			
geschlachtet in Österreich				
zerlegt in Österreich AT 12345 EG	Ursprung Österreich			
Ident-Nr. 125/10	zu verbrauchen bis 15.03.2022			
	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C			
	Nettogewicht	Preis		
	0,45 kg	€ XX,XX		

Beispiel für portioniertes Bio-Lammfleisch, Ursprung Österreich

Lebensmittelhandel GmbH 9999 Ort, Marktstraße 123		AT34567 EG	
Ursprung Österreich	Hammel- Faschiertes gemischt		
hergestellt in Österreich			
Ident-Nr. 125/70	60% Schaffleisch 40% Rindfleisch		
	zu verbrauchen bis 10.03.2022		
	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C		
	Nettogewicht	Preis	
	0,50 kg	€ XX,XX	

Beispiel für Faschiertes gemischt (Hammel) mit max. 50% Rindfleischanteil, Ursprung Österreich

Nachfolgende Beispiele stellen sogenannte Schmucketiketten mit Mindestangaben in Verbindung mit genehmigten „Besonderen Etikettierungsangaben“ dar.

Etikettierungsangabe „ALMO Tierwohl OGT“

Almo
TIERWOHL

OHNE GEN (TIERWELT)
✓ 100 % Rindfleisch von österreichischen Almen
✓ Tierschutz kontrolliert
✓ Freilaufstall & Almweidehaltung

Ohne Gentechnik erzeugt gemäß österreichischer Codex-Richtlinie „gentechnischfreie Produktion“ Kontrolle: agrovet GmbH

46987 cibus trace Zerlegt in Österreich (AT) Schimhofer Gesellschaft m.b.H., A-8224 Kaindorf 298, www.feinkost-schimhofer.at

Fleischart/Kategorie: **Rindfleisch**
 geboren in: **Österreich AT** aufgezogen in: **Österreich AT**
 Artikel: **Almo Beiried**
 geschlachtet in: **AT 61876** zerlegt in: **AT 61954**
 Ident.-Nr. **915351**

zu verbrauchen bis: **04.01.22** gekühlt lagern bei: +2°C bis +4°C

T0246744
2 1675861020353

Nettogewicht **2,035 kg**

(01) 99002956031040 (15) 220104 (3103) 002035 (10) 915351

Etikettierungsangabe „Bio-Weiderind Rindfleisch“

zurück zum Ursprung 06.01.2022

BIO (das weider geht)

WEIDERIND VORDERER ROSTBRATEN
Rindersteak zum Kurzbraten oder Grillen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

aus Mutterkuhhaltung
365 Tage Auslauf im Freien
100 % österreichisches Bio-Futter

KREISLAUF DES LEBENS
Wir lassen die bestmögliche Leber (Leber) zu sein. Kriterien der Nachhaltigkeit bewerten. Wichtige Kriterien unserer Bio-Weiderindfleischherstellung:

- 70% Ökologischer Anbau
- 48% Ökologischer Anbau
- 43% Ökologischer Anbau

*Im Vergleich zu herkömmlicher Rinderhaltung

Jedes Produkt hat seine regionale Herkunft.

MEHRE WERT FÜR DIE REGION

*online abrufbar www.fleischwarenpreis.at

Österreichische Rindfleisch	Pro 100g
Brennwert (kJ)	942 kJ
Brennwert (kcal)	225 kcal
Fett	8,2 g
– davon gesättigt	3,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
– davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,0 g
Salz	0,11 g

Nettoenergie (kJ) bei diesem Produkt: siehe oben.

Geschlechts in: Österreich AT 41470
 Zerlegt in: Österreich AT 41470
 Herkunft: Österreich

Exklusiv bei HOFER KG
 Verarbeitung: wald, Seibenberg
 Biofleisch GmbH, Almsstraße 15
 A-4275 Unterweilbach

AT-BIO-301 Österreich Landwirtschaft
 BIO (EUROPEAN UNION) 198/1/2018
 PROFIWACHT
 TIERWOHL (KONTROLLIERT)
 cibus trace

BIO Weiderind vorderer Rostbraten

Dieses Bio-Fleisch stammt von Biohof Auer Christian, 4-3263 Radhaus, an der Tauer Almstraße, Chaugasse 7135/27

Gewicht: **0,294 kg** Preis/kg: **19,95 €/kg** Preis: **5,87 €**

Gekühlt lagern bei 2-4 °C zu verkaufen bis **06.01.2022** nach dem Öffnen schnell verbrauchen

Regeln der guten Küchenhygiene beachten; Dieses Fleisch gekühlt lagern, MOI mit weiteren Lebensmitteln in Kontakt bringen, Tiefgefrierung entgegen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Bei Verzehr gut durchdenken.

2 824403 002945