

Zahlen – Daten – Fakten

Numbers – Data – Facts

Zum 31.12.2007 waren im ORGAINVENT-System 278 Unternehmen mit folgenden Prozessstufen angemeldet

Anmeldungen (Mehrfachmeldungen sind möglich)

Schlachtung	64
Zerlegung	153
Großhandel	150
LEH	50 mit 14.245 outlets
Fleischerei-Fachgeschäfte	47 mit 226 outlets

Von den 15 neutrale Kontrollstellen wurden 1478 Systemkontrollen, 1117 Stichprobenkontrollen sowie 79 Nachkontrollen (System- und Stichprobenkontrollen) durchgeführt. Die meisten Kontrollen sind ohne Beanstandungen, nur bei insgesamt 113 Kontrollen waren die Abweichungen „belastend“ oder „schwerwiegend, darunter leider auch 5 Nachkontrollen mit derart schlechtem Ergebnis.

Der Sanktionsbeirat hat 2007 97 Fälle bearbeitet. Im ersten Halbjahr 2008 stieg die Anzahl der ORGAINVENT-Teilnehmer auf 287 Unternehmen an, Tendenz: weiter steigend!

As of 31st December 2007, there were 278 businesses registered with the ORGAINVENT System under the following process stages:

Registrations (multiple reports are possible)

Slaughter	64
Cutting	153
Wholesale	150
Food Retail	50 with 14,245 outlets
Dedicated butcher's shops	47 with 226 outlets

The 15 independent inspecting bodies carried out 1478 system inspections and 1117 spot check inspections as well 79 follow-up inspections (system and spot check inspections). Most of the inspections indicated no irregularities. The discrepancies were classed as "significant" or "serious" for a total of just 113 inspections; unfortunately, those yielding poor results of this kind included 5 follow-up inspections.

The sanctions committee dealt with 97 cases in 2007.

In the first half of 2008, the number of ORGAINVENT subscribers rose to 287 businesses. The trend: rising further!

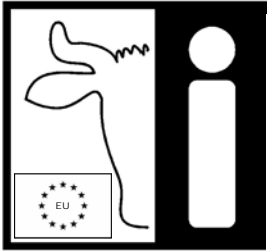


Rechtsänderungen in der EU

Legal Changes in the EU

Ab 1. Juli 2008 tritt die VO (EG) 700/2007 in Kraft, mit der die Kennzeichnung von Fleisch von Rindern bis zu 12 Monaten neu geregelt wird. Dann werden bestimmte Angaben (Verkehrsbezeichnung, Kennbuchstabe / Schlachalter) dem Rindfleischetikett hinzugefügt. Für die Dokumenta-

tion EC Reg. 700/2007, which updates the regulation of the labelling of meat from cattle aged up to 12 months, enters into force on 1st July 2008. Certain declarations (sales description, identification letter / slaughter age) will be added to beef labels then. The registration system stipulated in EC Reg.



tion der erforderlichen Daten wird das in VO (EG) 1825/2000 geforderte Registriersystem empfohlen. Die Unternehmen im ORGAINVENT-System wurden bereits zum Anfang des Jahres auf die notwendigen Umstellungen hingewiesen, so dass es hier kaum zu größeren Schwierigkeiten bei der Etikettierung von Kalbfleisch (V) und Jungrindfleisch (Z) kommen wird. Neu ist dagegen die Kennzeichnung der verzehrfähigen Schlachtnebenprodukte (z.B. Leber, Zunge, Niere, Schwanz, Kopf, etc), die mit der VO (EG) 700/2007 gefordert wird. Zukünftig gelten auch für diese Produkte strenge Kennzeichnungs- und Registrierungs-Vorgaben, nur die Herkunftsetikettierung und die Chargenbegrenzung auf einen Produktionstag (gem. VO (EG) 1760/2000 bzw. 1825/2000) gelten nicht für diese Produkte.

Sofern Unternehmen ab der Zerlegestufe nicht extra neue Chargen für Jungrindfleisch oder Kalbfleisch bilden wollen, können die Unternehmen dieses Fleisch auch in eine Rindfleisch-Charge einfließen lassen. Dieses Vorgehen haben die deutschen Behörden genehmigt.

Ab 1.7.2008 werden die Inhalte dieser Verordnung in die VO(EG) 1234/2007 eingefügt.

1825/2000 is recommended for the documentation of the required data. Those businesses that subscribe to the ORGAINVENT System were already advised about the necessary changes at the start of the year so that, for them, there will be barely any major difficulties with the labelling of veal (V) and rosé veal / beef (Z). New, on the other hand, is the labelling of edible by-products of slaughtering (e.g. liver, tongue, kidneys, tail, head, etc.), which is demanded by EC Reg. 700/2007. In future, strict labelling and registration requirements will apply to these products too; only the labelling of origin and the restriction of batching to one production day (in accordance with EC Reg. 1760/2000 and 1825/2000) will not apply to these products.

Provided that businesses do not intend to form new batches especially for baby beef or veal after the cutting stage, it is actually permitted for these businesses to incorporate this meat into beef batches. This procedure has been approved by the German authorities.

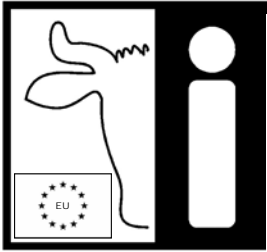
The subject matter of this regulation will be integrated into EC Reg. 1234/2007 from 1st July 2008.



Nachgefragt: Etikettierung an der Bedienungstheke **Survey: Labelling at the Serving Counter**

Vor gut einem Jahr hatten wir Sie mit dem INFO-Mail 2/2007 informiert, dass in Deutschland auf die Auslobung der Referenz-Nr. zur Rückverfolgbarkeit an der Bedienungstheke verzichtet werden kann. Leider wurde bereits im Winter deutlich, dass die deutschen Behörden diese Sonderregelung wieder zurückziehen werden. Einige große Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels hatten jedoch bereits ihre Etikettierung umgestellt und von der enormen Erleichterung profitiert. Seit Januar

Nearly a year ago, we informed you through the INFO-Mail 2/2007 that, in Germany, it is not necessary to display the reference no. for traceability at the serving counter. Unfortunately, it had already become clear this winter that the German authorities were going to withdraw this special arrangement again. Some large businesses in the food retail trade had, however, already changed over their labelling and had benefited from the enormous reduction in administrative work. Since



versucht nun auch ORGAINVENT, pragmatische Lösungen für diese Unternehmen zu finden, um mit wenig Aufwand der Verordnung gerecht zu werden und trotzdem die Mitarbeiter in den Fleischerei-Abteilungen nicht zu stark zu belasten. Daher unsere Frage:

Wie geben die Unternehmen Ihres Landes die Referenz-Nr. zur Rückverfolgbarkeit an der Bedienungstheke an?

Ist die Referenz-Nr. ein Code (z.B. Tagesdatum bei Chargenbildung) oder wird die Referenz-Nr. vom Zerlegetikett übernommen und ausgehängt?

Wird evtl. auch ein Hinweis auf die Dokumentation zur Rindfleischetikettierung gegeben oder die Bitte, sich mündlich an das Personal zu wenden?

Wir freuen uns sehr über Hinweise, die ein bisschen mehr Flexibilität in den Abverkauf von Rindfleisch über die Bedienungstheke bringen kann.

January, ORGAINVENT has also been attempting to find pragmatic solutions for these businesses in order that they may satisfy the regulation with little effort and, despite this, not load too much work onto the staff in their butchery departments. Hence our question:

How do the businesses in your country indicate the reference number for traceability at the serving counter?

Is the reference no. a code (e.g. the date of batching), or is the reference no. taken from the cutting label and displayed?

Is, perhaps, a pointer also given to the documentation concerning beef labelling or a request to consult the staff on this matter?

We look forward very much to hearing any tips that may be able to bring a bit more flexibility to end-customer sales at the serving counter.

Mit freundlichen Grüßen

Sincere regards

ORGAINVENT-GmbH

Nächste Ausgabe / Next issue: August 2008