

1. Einleitung und Ziel

Dieses Merkblatt informiert Betriebe, die bereits verpacktes Rind- und Kalbfleisch weiterzerteilen und wieder verpacken, also „portionieren“ (z.B.: Schneiden von Schnitzeln), über die Anforderungen hinsichtlich Chargenbildung, Kennzeichnung, Identnummernvergabe und Protokollierung.



Portionierung
→



2. Identnummernvergabe und Kennzeichnung

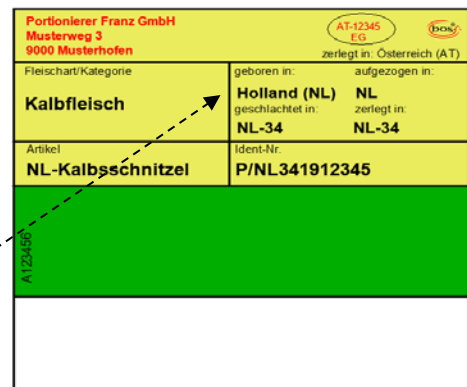
- **Fall 1:** Portionierung von Fleisch aus einer Zerlegecharge an einem Tag

Für den Fall, dass die **Portionierung einer einzigen Charge an einem Tag erfolgt**, muss keine neue Charge gebildet werden. Die Identnummer des ursprünglichen Etiketts kann übernommen werden. Um den Arbeitsschritt der Portionierung erkenntlich zu machen, wird der ursprünglichen Identnummer der Buchstabe „P“ vorangestellt.

Beispiel: Ursprüngliches Etikett



Etikettierung des portionierten Fleisches mit „bos“ Zerlegeetikett



Land zumindest einmal ausschreiben!

- **Fall 2:** Portionierung von Fleisch aus einer Zerlegecharge an verschiedenen Tagen

Für den Fall, dass die **Portionierung einer Charge an unterschiedlichen Tagen erfolgt**, muss ebenfalls keine neue Charge gebildet werden. Die Identnummer des ursprünglichen Etiketts des Feinteilstückes ist um den Tag der Portionierung zu erweitern. Um den Arbeitsschritt der Portionierung erkenntlich zu machen, wird auch in diesem Fall der ursprünglichen Identnummer der Buchstabe „P“ vorangestellt.

Beispiel:

Wenn die Zerlegung in einem anderen Betrieb als die Portionierung erfolgt, ist auch der vorherige Zerlegebetrieb anzuführen.

150 kg Gusto
zerlegt am: 08.11.02 (=312. Tag)

Musterzerleger GmbH Musterweg 9 1234 Musterdorf		AT-98765 EG		zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	Rindfleisch	geboren in:	AT	aufgezogen in:	AT
		geschlachtet in:	AT 98765 EG	zerlegt in:	-
Artikel	AT-Gusto	Ident-Nr.	312/005		
A 123456					

99 kg Gustoschnitzel
portioniert am: 11.11.02 (=315. Tag)

Portionierer Franz GmbH Musterweg 3 9000 Musterhofen		AT-12345 EG		zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	Rindfleisch	geboren in:	AT	aufgezogen in:	AT
		geschlachtet in:	AT 98765 EG	zerlegt in:	AT 98765 EG
Artikel	AT-Gusto-Schnitzel	Ident-Nr.	P 315/312/005		
A 123456					

49,5 kg Gustoschnitzel
portioniert am: 18.11.02 (=322. Tag)

Portionierer Franz GmbH Musterweg 3 9000 Musterhofen		AT-12345 EG		zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	Rindfleisch	geboren in:	AT	aufgezogen in:	AT
		geschlachtet in:	AT 98765 EG	zerlegt in:	AT 98765 EG
Artikel	AT-Gusto-Schnitzel	Ident-Nr.	P 322/312/005		
A 123456					

- **Fall 3:** Portionierung von Fleisch aus mehreren Zerlegechargen an einem Tag

In diesem Fall ist eine neue Charge zu bilden und auch eine neue Identnummer zu vergeben, welche sich vorzugsweise aus dem Buchstaben „P“, dem aktuellen „Portioniertag“ und einer neu zu vergebenden Chargennummer zusammensetzt. Alternativ dazu besteht die Möglichkeit, sämtliche ursprüngliche Identnummern anzuführen.

Rind- und Kalbfleisch unterschiedlicher Identnummern darf im Zuge der Portionierung zu einer neuen Charge zusammengefasst werden, wenn das Fleisch

1. mit den gleichen Herkunftsangaben und gegebenenfalls „Näheren Angaben“ zur Qualität (z.B. Tierkategorie) und der Produktionsweise (z.B. „Styria Beef“) versehen ist,
2. von Tieren stammt, die in höchstens drei verschiedenen Schlachthöfen geschlachtet und von höchstens drei verschiedenen Zerlegebetrieben zerlegt wurden,
3. an einem Tag portioniert und verpackt wird.



D.h.: Fleisch, welches an unterschiedlichen Tagen zerlegt wurde, jedoch ansonsten mit gleichlautenden Angaben etikettiert ist, kann im Zuge der Portionierung wieder zu einer Charge zusammgeführt werden.

Beispiel: 100 kg Gusto

zerlegt am: 08.11.02 (=312. Tag)

Musterzerleger GmbH Musterweg 9 1234 Musterdorf		AT-98765 EG zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	AT	AT	
	geschlachtet in:	zerlegt in:	
	AT 98765 EG	-	
Artikel	Ident.-Nr.		
AT-Gusto	312/005		
A 123456			

50kg Gusto

zerlegt am: 11.11.02 (=315. Tag)

Musterzerleger GmbH Musterweg 9 1234 Musterdorf		AT-98765 EG zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	AT	AT	
	geschlachtet in:	zerlegt in:	
	AT 98765 EG	-	
Artikel	Ident.-Nr.		
AT-Gusto	315/005		
A 123456			

148,6 kg Gustoschnitzel
portioniert am: 18.11.02 (=322. Tag)

Musterzerleger GmbH Musterweg 9 1234 Musterdorf		AT-98765 EG zerlegt in: Österreich (AT)	
Fleischart/Kategorie	geboren in:	aufgezogen in:	
Rindfleisch	AT	AT	
	geschlachtet in:	zerlegt in:	
	AT 98765 EG	-	
Artikel	Ident.-Nr.		
AT-Gusto	P 312/005 P 322/005 oder P 315/005		
A 123456			

Entweder Vergabe einer neuen Nummer oder Anführen aller ursprünglichen Identnummern

Im Besonderen ist **in allen Fällen** zu beachten:

- Es darf nach der Portionierung nicht das ursprüngliche Etikett nochmals verwendet werden.
- Alle gesetzlich verpflichtenden Herkunftsangaben sind auf ein „bos“-konformes Etikett zu übernehmen¹. Erfolgt die Portionierung in einem anderen Betrieb als die Zerlegung, so sind zusätzlich noch der Name des Staates und die Veterinärkontrollnummer des vorherigen Zerlegebetriebes am Zerlegeetikett anzuführen (siehe Etiketten Fall 1 und Fall 2).
- Das Fleisch ist immer unmittelbar nach der Portionierung zu verpacken und zu kennzeichnen.

¹ Bei ausschließlich unternehmensinterner Verwendung (z.B. für eigene Filialen) sowie bei der Herstellung von SB-Tassen können statt der „bos“-Zerlegeetiketten auch betriebsindividuelle Etiketten verwendet werden (näheres siehe Anhang Richtlinie „bos“).

- Bei nicht-österreichischer Ware ist das Herkunftsland zumindest einmal auszuschreiben und die in weiterer Folge verwendete Abkürzung in Klammer dem ausgeschriebenen Herkunftsland hintanzustellen (siehe Etiketten Fall 1).

3. Protokollierung

Für die Protokollierung der Portionierung gelten grundsätzlich dieselben Anforderungen wie für die Zerlegedokumentation von Großteilstücken.

Dokumentation - Portionierung

Eingang

- Artikel (z.B. Gusto)
- Etikettierungsangaben
- Menge (Stück/Gewicht)
- **Ursprüngliche Identnummer(n)**
- Datum der Portionierung

Ausgang

- Artikel (z.B. Rindsschnitzel)
- Etikettierungsangaben
- Menge (Stück/Gewicht)
- **neue Identnummer**
- Erste und letzte verwendete lfd. Etiketten-Nr. pro Charge

Es empfiehlt sich immer, ein ursprüngliches Zerlegeetikett je verwendeter Identnummer am Protokoll anzubringen.

Wann kann die Protokollierung entfallen?

- wenn es sich um eine Portionierung von Rind- und Kalbfleisch im Rahmen des **Bedienthekenverkaufes** handelt;
- wenn der Betrieb nicht auf die Produktion von SB-Ware (automatisierte Portionierung) spezialisiert ist, und die Portionierung nachvollziehbar aus der Zerlege- bzw. Warenausgangsdokumentation ableitbar ist;
- wenn die ursprüngliche Identnummer noch am Etikett ersichtlich ist **und** die Identnummer(n), Artikel sowie Gewicht immer am Eingangs- und Ausgangslieferschein dokumentiert wird.