

Beim Handel mit Geflügelfleisch im Einzelhandel muss Folgendes beachtet werden:

Bei Geflügelfleisch in Fertigpackungen sind auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett folgende Angaben anzubringen:

- Bezeichnung des Lebensmittels (**Geflügelart** und ggf. Bezeichnung der Teilstücke)
- Name oder die Firma und die **Anschrift** des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ bei tiefgefrorenem Geflügelfleisch oder bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (frisches Geflügelfleisch) das **Verbrauchsdatum** unter Angabe von Tag, Monat und Jahr

Die angegebene Mindesthaltbarkeit/Verbrauchsfrist ist nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen gewährleistet und muss somit auf der Packung vermerkt sein. Das Verbrauchsdatum kennzeichnet mit den Worten „verbrauchen bis...“ den letzten Tag, an dem ein Lebensmittel verzehrt werden sollte; nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden.

- **Identitätskennzeichen** (Zulassungsnummer des Schlacht- beziehungsweise des Zerlegungsbetriebes)
- bei Geflügelfleischerzeugnissen und -zubereitungen:
ggf. das **Verzeichnis der Zutaten**
ggf. die Menge bestimmter Zutaten oder Gattungen von Zutaten nach Maßgabe
ggf. Verzeichnis allergener Zutaten
- **Aufzuchtort und Schlachtort** des Tieres:
„Aufgezogen in...“: + Name des Mitgliedstaats oder Drittlands
„Geschlachtet in...“ + Name des Mitgliedstaats oder Drittlands
Werden die in der Durchführungsverordnung vorgesehenen Zeiten der Aufzucht in keinem der Staaten, in denen das Tier aufgezogen wurde, erreicht, so dürfen entweder alle Staaten angeführt werden, in denen das Tier aufgezogen wurde, oder je nach Fall folgende Bezeichnungen aufscheinen:
"Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU"
"Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern"
"Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern"
- Die **Partienummer**, anhand der das Fleisch identifiziert werden kann.
- **Füllmenge**
- ggf. **Einfriederdatum**

Alle Angaben auf dem Etikett müssen gut lesbar in einer **Schriftgröße** von mindestens 1,2 mm, bezogen auf die Größe der Kleinbuchstaben, unter Berücksichtigung von Kontrast und Schrift gemacht werden.

Zusätzlich zu den o.g. Angaben ist bei verpacktem Geflügelfleisch, welches den Vermarktungsnormen unterliegt, folgende Kennzeichnung erforderlich:

- **Bezeichnung der Teilstücke:**
Hälfte; Viertel; Hinterviertel am Stück; beide Hinterviertel am Stück; Brust; Schenkel; Hähnchenschenkel mit Rückenstück; Oberschenkel; Unterschenkel; Flügel; beide Flügel, ungetrennt; Brustfilet; Brustfilet mit Schlüsselbein; „Magret, Maigret; entbeintes Fleisch von Putenschenkeln
- **Handelsklasse** „A“ oder „B“
- **Angebotszustand** (frisch, gefroren, tiefgefroren) und die empfohlene Lagertemperatur
„frisches Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das zu keinem Zeitpunkt durch Kälteeinwirkung erstarrt ist, bevor es ständig auf einer Temperatur von -2 °C bis $+4\text{ °C}$ gehalten wird.
„gefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das so bald wie möglich im Rahmen des normalen Schlachtvorgangs gefroren und ständig auf einer Temperatur gehalten werden muss, die -12 °C nicht überschreiten darf.
„tiefgefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das innerhalb der Toleranzen ständig auf einer Temperatur gehalten werden muss, die -18 °C nicht überschreiten darf.
- **Herrichtungsforn** bei ganzen Geflügelschlachtkörpern
 - teilweise ausgenommen
 - bratfertig oder mit Innereien
 - grillfertig oder ohne Innereien
- Bei frischem Geflügelfleisch Gesamtpreis und **Preis** je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe

Bei nicht in Fertigpackungen angebotenem Geflügelfleisch, welches den Vermarktungsnormen unterliegt, sind folgende Angaben zu machen:

- **Handelsklasse**, "A" oder "B"
- **Angebotszustand** (frisch, gefroren, tiefgefroren) und die empfohlene Lagertemperatur
- **Herrichtungsforn** bei ganzen Geflügelschlachtkörpern
 - teilweise ausgenommen
 - bratfertig oder mit Innereien
 - grillfertig oder ohne Innereien
- bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des **Herkunftslandes**
- das **Verbrauchsdatum** mit der Angabe „verbrauchen bis...“
- Der Verbraucher ist auf die Nachfragemöglichkeit in Bezug auf den Gesamtpreis und Zulassungsnummer des Schlacht- und Zerlegungsbetriebs in geeigneter Form hinzuweisen.

Das Verbrauchsdatum muss generell bei frischem Geflügelfleisch angegeben werden.

Zur Vereinfachung des Handelsverkehrs gibt es Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch. Sie sollen den Markt transparenter machen. Sie gelten für bestimmte Kategorien von Geflügelfleischschlachtkörpern und Teilstücken von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern und Perlhühnern.

Innerhalb der EU darf Geflügelfleisch nur vermarktet werden, das diesen Normen entspricht und keiner Behandlung mit Ausnahme einer Kältebehandlung unterworfen wurde. Geflügelfleisch im Sinne der Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch wird in die Handelsklassen "A" oder "B" eingestuft.

Güteklassen gibt es nicht für:

- **Geflügelfleischzubereitungen**
Geflügelfleisch, einschließlich nach Zerkleinerung, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern.
- **Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch**
Zubereitungen, für die frisches Geflügelfleisch verwendet wurde
- **Geflügelfleischerzeugnis**
Fleischerzeugnis, für das Geflügelfleisch verwendet wurde und die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind

Geflügelfleisch - Qualitätskontrolle

Geflügelschlachtkörper, die unter die Verordnung über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch fallen, dürfen nur in die Handelsklassen A und B eingestuft werden, wenn sie die folgenden **Mindestanforderungen** erfüllen:

- ganz (unter Berücksichtigung der Herrichtungsform),
- sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz und Blut,
- frei von Fremdgeruch,
- frei von sichtbaren Blutspuren, es sei denn, sie sind klein und unauffällig,
- frei von herausragenden gebrochenen Knochen,
- frei von starken Quetschungen.

Um in die **Handelsklasse A** eingestuft werden zu können, müssen Geflügelschlachtkörper und -teilstücke darüber hinaus folgenden Anforderungen genügen:

- Sie besitzen Fleischfülle. Das Fleisch ist vollfleischig; die Brust gut entwickelt, breit, lang und vollfleischig; die Schenkel sind fleischig. Bei Hähnchen, Frühmastenten/Jungenten und Puten/Truthähnen sind Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen. Bei Suppenhühnern, Enten und Frühmastgänsen/jungen Gänsen ist eine dickere Fettschicht zulässig. Gänse weisen eine mitteldicke bis dicke, gleichmäßig über den gesamten Schlachtkörper verteilte Fettschicht auf.
- An Brust, Schenkeln, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleine Federn, Stümpfe (Federenden) und Haarfedern (Filopluma) vorhanden sein. Bei Suppenhühnern, Enten, Puten/Truthähnen und Gänsen können sich auch an anderen Körperteilen Federreste befinden.
- Leichte Beschädigungen, Quetschungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Die Flügelspitze darf fehlen. Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung zeigen.
- Gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keine Frostbrandspuren zeigen, es sei denn, sie sind zufallsbedingt, klein und unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln vorhanden.

Frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen.

Nach der Neuregelung dürfen Geflügel- und Geflügelfleischzubereitungen, die im frischen Angebotszustand vermarktet werden, nur noch aus frischem Geflügelfleisch hergestellt werden, das zu keinem Zeitpunkt zuvor gefroren oder tiefgefroren war.

Z.B. frisch angebotenes mariniertes Hähnchenbrustfilet oder –geschnetzeltes darf zu keinem Zeitpunkt gefroren gewesen sein.

Die Verwendung von eingeführtem Geflügelfleisch (i. d. R. tiefgefroren), das anschließend aufgetaut, weiterverarbeitet und im Angebotszustand „frisch“ d.h. gekühlt vermarktet wird, z.B. mariniertes Hähnchenbrustfilet, ist daher nicht mehr zulässig.

Tiefgefroren eingeführtes Geflügelfleisch darf nur noch für tiefgefroren angebotene Verarbeitungsprodukte verwendet werden.

Rechtliche Grundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 des EP und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007
- Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 22.03.2013 BGBl. I S. 624
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. Nr. L 304 S. 18, ber. ABl. 2014 Nr. L 331 S. 41 und ber. ABl. 2015 Nr. L 50 S. 48) Zuletzt geändert durch Art. 1 Änd VO (EU) 78/2014 vom 22. 11. 2013 (ABl. 2014 Nr. L 27 S. 7)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13. Dezember 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (ABl. Nr. L 335 S. 19, ber. ABl. 2014 Nr. 95 S. 70)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung) idF der Bek. vom 08.03.1994 (BGBl. I S. 451, ber. S. 1307)

in jeweils aktueller Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Weitere Merkblätter liegen vor.

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271