

Landkreis Elbe-Elster  
Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung  
und Landwirtschaft  
Nordpromenade 4a  
04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684  
Fax.: 03535 46-2687  
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

### **Merkblatt für das Inverkehrbringen von Geflügelfleisch**

HKL-05 / Stand 11/2019

Gemäß den Qualitäts- und Kennzeichnungsvorschriften der EG-Verordnung Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur VO (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (i.d.g.F.)

unterliegt Geflügelfleisch von Landwirten, die weniger als 10.000 Tiere im Jahr erzeugen und im Umkreis von 100 km **direkt** abgeben, **nicht** den Anforderungen der Vermarktungsnormen und darf an Endverbraucher oder Einzelhandelsunternehmen **ohne Angabe einer Handelsklasse, aber** bei Einhaltung der Vorschriften anderer Rechtsgebiete (z.B. Lebensmittelrecht) vermarktet werden.

**Geflügelfleisch und Geflügelteilstücke** von **Hühnern (auch Stubenküken), Puten (Truthühnern), Enten, Gänsen und Perlhühnern** dürfen nur vermarktet werden, wenn sie der o.a. EG-Verordnung entsprechen; gleiches gilt auch für **Fettlebern von Gänsen und Enten**.

**Geflügelteilstücke** sind:

**Hälften, Viertel, Hinterviertel am Stück, Brust, Schenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück Oberschenkel, Unterschenkel, Flügel** (auch ungetrennt), **Brustfilet** (bei Pute auch ausschließlich aus dem inneren Brustmuskel), **Brustfilet mit Schlüsselbein, „Magret, Maigret“** (Brustfilet von Enten und Gänsen mit Fettlebern) **sowie entbeintes Fleisch von Putenschenkeln**

**Mindestanforderungen:**

unter die Verordnung fallende Geflügelschlachtkörper und –teilstücke müssen folgenden Mindestanforderungen genügen:

- **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**

**Temperaturen:**

Geflügelfleisch muss, unabhängig davon, ob es sich um ganze Schlachtkörper oder um Teilstücke handelt, auf dem jeweils vorgegebenen Angebotszustand gehalten werden:

<b>frisch</b>	<b>= -2 bis +4°C</b>
<b>gefroren</b>	<b>= -12°C</b>
<b>tiefgefroren</b>	<b>= -18°C</b>

Frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen, bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügelfleisch darf die Temperatur kurzfristig um höchstens 3°C ansteigen, ein An- oder Auftauen der Ware ist nicht zulässig.

### Herrichtungsformen Schlachtkörper:

- **teilweise ausgenommen**
- **bratfertig** oder **mit Innereien**
- **grillfertig** oder **ohne Innereien**

### Kennzeichnung:

Alle Kennzeichnungsangaben sind auf einem Schild auf oder neben dem Geflügelfleisch oder auf der Verpackung oder einem daran befestigtem Etikett gut sichtbar, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

### Fertigpackungen

- Verkehrsbezeichnung
- Herrichtungsform bei ganzen Schlachtkörpern, bei Teilstücken die Tierart
- Handelsklasse
- Angebotszustand sowie die empfohlene Lagertemperatur
- Gesamtpreis in Verbindung mit dem Preis je Gewichtseinheit bei frischer Ware
- Gewichtsangaben bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügel
- Zulassungsnummer des Schlacht- und/oder Zerlegebetriebes
- Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers
- Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum
- **ab 01.04.2015** zusätzlich **aufgezogen in...** und **geschlachtet in...** sowie **eigefroren am ...** bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügel

### Unverpackte Ware

- Verkehrsbezeichnung
- Herrichtungsform bei ganzen Schlachtkörpern, bei Teilstücken die Tierart
- Handelsklasse
- Angebotszustand sowie die empfohlene Lagertemperatur
- Preis je Gewichtseinheit
- Zulassungsnummer des Schlacht- oder Zerlegebetriebes und ggf. der Ursprung bei Drittlandware sowie
- Verbrauchsdatum

### Verbrauchsdatum:

Bei Frischgeflügel (verpackt oder lose) ist **immer** ein Verbrauchsdatum (= zu verbrauchen bis....) bei gefrorener und tiefgefrorener Ware ein Mindesthaltbarkeitsdatum (= mindestens haltbar bis...) **sichtbar und lesbar** anzugeben.

### Hinweis:

In den Warenbegleitpapieren **müssen** die Handelsklasse sowie der Angebotszustand des Geflügelfleisches angegeben sein.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit! Belange anderer Fachämter bleiben von diesen Hinweisen unberührt.