

Merkblatt

für das Inverkehrbringen von **Geflügelfleisch** gemäß den Qualitäts- und Kennzeichnungs-
vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013, Nr. 1234/2007 und Nr. 543/2008 sowie
der Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

1. **Geflügelfleisch:** Für **Hühner, Enten, Gänse, Truthühner und Perlhühner, sowie Fettlebern von Enten und Gänsen** gelten Vermarktungsnormen und dürfen in der Union nur vermarktet werden, wenn sie diesen Normen entsprechen.
2. **Mindestanforderungen:** für Geflügelschlachtkörper und -teilstücke
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 und
frei von starken Quetschungen
Frisches Geflügelfleisch darf **keine Anzeichen früheren Einfrierens** aufweisen.
3. **Kennzeichnung bei ganzen Schlachtkörpern:**
die **Herrichtungsform** **teilweise ausgenommen**
bratfertig oder **mit Innereien** oder
grillfertig oder **ohne Innereien**
4. **Kennzeichnung bei Geflügelteilstücken:**
Halfte, Viertel, Hinterviertel, Brust, Schenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Oberschenkel, Unterschenkel, Flügel, beide Flügel ungetrennt, Brustfilet, Brustfilet mit Schlüsselbein, „Magret, Maignet“, entbeintes Fleisch von Putenschenkeln
die jeweilige Geflügelart (siehe 1.)
Beispiele: **Hähnchen-Schenkel** (ggf. mit Rückenteil) oder -Flügel oder -Brust,
Puten-Flügel oder -Unterschenkel oder -Oberschenkel,
Enten-Brustfilet oder **Flugenten-Keulen** usw.
5. **Kennzeichnung von Fertigpackungen:**
Handelsklasse
Angebotszustand (frisch, gefroren, tiefgefroren)
empfohlene Lagertemperatur
Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs
aus Drittländern eingeführtes Geflügelfleisch: die Angabe des Ursprungslandes
Gewicht des Erzeugnisses („Nenngewicht“)
Mindesthaltbarkeitsdatum
bei frischem Geflügelfleisch: wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das **Verbrauchsdatum** mit der Angabe „Verbrauchen bis“ ersetzt
Gesamtpreis und Preis je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe
6. **Kennzeichnung** bei **nicht in Fertigpackungen** angebotenem Geflügelfleisch:
welches auf Wunsch des Käufers am Verkaufsort verpackt wird.
Handelsklasse
Preis je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe
Angebotszustand (frisch, gefroren, tiefgefroren)
die empfohlene Lagertemperatur
Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebes
bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Ursprungslandes.
Die Angaben sind auf einem Schild zu machen.
7. **Temperaturen:** Geflügelfleisch muss, unabhängig davon, ob es sich um ganze Schlachtkörper oder um Teilstücke handelt, **auf dem jeweils vorgegebenen Angebotszustand gehalten werden:**
frisch = - 2 bis + 4°C (frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen)
gefroren = - 12°C (bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügelfleisch darf die Temperatur kurzfristig um höchstens 3°C ansteigen; sie dürfen **keine Frostbrandspuren** zeigen)
tiefgefroren = - 18°C

Rückfragen an:

Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin
Abt.: Ordnungsamt
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Handelsklassen- und Qualitätskontrolle, Preisangabenüberwachung
Königin-Luise-Straße 92
14195 Berlin

Herr Klippel - Tel: 90299 – 8527
Qualitätskontrolleur