

# Merkblatt

für das Inverkehrbringen von **Geflügelfleisch** gemäß den Qualitäts- und Kennzeichnungsvorschriften 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**  
**frei von starken Quetschungen**

Frisches Geflügelfleisch darf **keine Anzeichen früheren Einfrierens** aufweisen.

3. **Kennzeichnung bei ganzen Schlachtkörpern:**

die <b><u>Herrichtungsform</u></b>	<b>teilweise ausgenommen</b>
	<b>bratfertig</b> oder <b>mit Innereien</b> oder
	<b>grillfertig</b> oder <b>ohne Innereien</b>

4. **Kennzeichnung bei Geflügelteilstücken:**

**Hälfte, 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.

**Verbrauchsdatum mit der Angabe „Verbrauchen bis“**

**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**

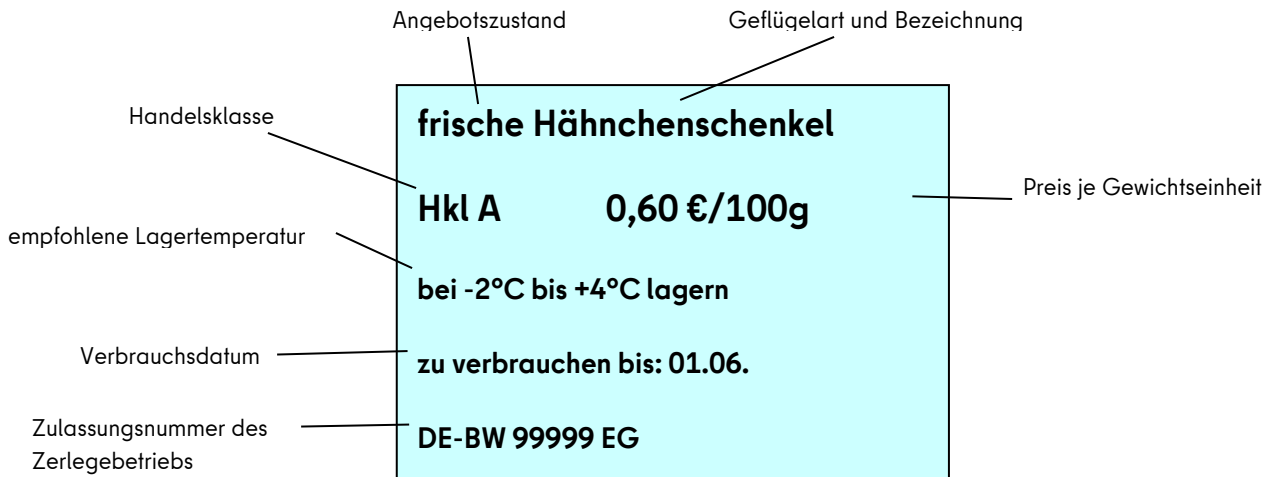
**Die Angaben sind auf einem Schild zu machen.**

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
- tiefgefroren** = - 18°C um höchstens 3°C ansteigen; sie dürfen **keine Frostbrandspuren** zeigen)

**Beispiel für die Kennzeichnung von unverpackten Teilstücken:**



**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 (Mo. - Fr.: 08:00 bis 11:00 Uhr)  
 E-Mail: vetleb@ba-sz.berlin.de