

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 den Handel mit Geflügelfleisch (Schwerpunkt Handelsklassenrecht)

HKL-05 / Stand 02/2025

Die Vorschriften der Europäischen Union hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch müssen **nicht** eingehalten werden bei der **direkten Abgabe kleiner Mengen** Geflügelfleischs **durch Landwirte**, die weniger als 10.000 Tiere im Jahr erzeugen, das Geflügel im landwirtschaftlichen Betrieb schlachten und an den Endverbraucher oder an Einzelhandelsunternehmen im Umkreis von 100 km **direkt** abgeben. Dieses Geflügelfleisch darf **ohne Angabe einer Handelsklasse, aber** unter Einhaltung der Vorschriften anderer Rechtsgebiete (z.B. Lebensmittelrecht) vermarktet werden.

Den europäischen Vermarktungsnormen unterliegen Geflügelfleisch und Geflügelteilstücke der Hausgeflügelarten **Hühner, Puten, Enten, Gänse und Perlhühner**.

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**

Geflügelfleisch im Sinne der Verordnung über Vermarktungsnormen darf innerhalb der EU nur vermarktet werden, wenn es diesen Normen entspricht und keiner Behandlung mit Ausnahme einer Kältebehandlung unterzogen wurde. Geflügelfleisch ist in die **Handelsklassen „A“ oder „B“** einzustufen. Dazu müssen unter die Verordnung fallende Geflügelschlachtkörper und –teilstücke 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**

Für die Einstufung in die **Handelsklasse „A“** müssen Geflügelschlachtkörper sowie Geflügelteilstücke darüber hinaus weitere Qualitätsanforderungen erfüllen.

Angebotszustand und Lagertemperaturen:

Geflügelfleisch muss, unabhängig davon, ob es sich um ganze Schlachtkörper oder um Teilstücke handelt, stets bei der für den jeweils vorgegebenen Angebotszustand (frisch, gefroren, tiefgefroren) Temperatur gelagert werden:

„**frisches** Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das zu keinem Zeitpunkt durch Kälteeinwirkung erstarrt ist, bevor es ständig auf einer Temperatur von **-2 bis +4°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.

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 bei ganzen Schlachtkörpern:

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

Kennzeichnung für Geflügelfleisch im Einzelhandel:

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

erforderliche Angaben auf Fertigpackungen:

- Bezeichnung des Lebensmittels (Geflügelart und ggf. Bezeichnung der Teilstücke)
- Herrichtungsform bei ganzen Schlachtkörpern, bei Teilstücken die Tierart
- Handelsklasse (A oder B)
- Angebotszustand sowie die empfohlene Lagertemperatur
- Gesamtpreis in Verbindung mit dem Preis je Gewichtseinheit bei frischem Geflügelfleisch
- Gewichtsangaben bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügel
- Zulassungsnummer des Schlacht- und/oder Zerlegebetriebes (Identitätskennzeichen)
- Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers
- Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum (bei gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügelfleisch Mindesthaltbarkeitsdatum „mindestens haltbar bis: ...“; bei frischem Geflügelfleisch Verbrauchsdatum „verbrauchen bis: ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr)

Hinweis: Die angegebene Mindesthaltbarkeit ist nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen gewährleistet, dies muss auf der Packung vermerkt sein. Das Verbrauchsdatum kennzeichnet den letzten Tag, an dem ein Lebensmittel verzehrt werden sollte; nach diesem Tag darf es nicht mehr verkauft werden. Auch hier ist die erforderliche Temperatur anzugeben. Bei **Frischgeflügel** ist **immer** ein **Verbrauchsdatum** vorgeschrieben.

- Aufzuchtort und Schlachtort (aufgezogen in... und geschlachtet in...)
- Einfrierdatum bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügel (eingefroren am ...)

erforderliche Angaben bei lose angebotenem Geflügelfleisch:

- Bezeichnung des Lebensmittels (Geflügelart und ggf. Bezeichnung der Teilstücke)
- Herrichtungsform bei ganzen Schlachtkörpern, bei Teilstücken die Tierart
- Handelsklasse (A oder B)
- Angebotszustand sowie die empfohlene Lagertemperatur
- ggf. der Ursprung bei Drittlandware
- Verbrauchsdatum („verbrauchen bis: ...“)

- Der Verbraucher ist auf die Nachfragemöglichkeit in Bezug auf Gesamtpreis und die Zulassungsnummer des Schlacht- oder Zerlegebetriebes in geeigneter Form hinzuweisen.

Hinweis:

Geflügel- und Geflügelfleischzubereitungen, die im frischen Angebotszustand vermarktet werden, dürfen nur aus frischem Geflügelfleisch hergestellt werden, welches zu keinem Zeitpunkt zuvor gefroren oder tiefgefroren war. Z.B. frisch angebotenes mariniertes Hähnchenbrustfilet oder -geschnetzeltes darf zu keinem Zeitpunkt gefroren gewesen sein.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche bleiben unberührt.

rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 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 (ABl. Nr. L 347), zuletzt geändert am 17. August 2023 (ABl. L Nr. 2023/2465), in der geltenden Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. L 157 S. 46), in der geltenden Fassung
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (GFleischV) vom 22. März 2013 (BGBl. I S. 624), zuletzt geändert am 10. März 2022 (BGBl. I S. 428), in der geltenden Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. Nr. L 304 S. 18), berichtigt am 01. Juni 2023 (ABl. Nr. L 142/41), in der geltenden Fassung
- 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. L 335 S. 19, ber. ABl. 2014 Nr.95 S. 70)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. EU L 139 S. 55), zuletzt geändert am 14. Dezember 2023 (ABl. EU L 2024/1141), in der geltenden Fassung