

# Merkblatt

## Kennzeichnung von Geflügelfleisch

Gültig für

Hühner inkl. Suppenhühner, Puten/Truthühner, Enten,  
Gänse, Perlhühner

Niedersächsisches Landesamt für  
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Dez. 43 - Marktüberwachung  
Postfach 92 62  
26140 Oldenburg  
www.laves.niedersachsen.de

Telefon: 0441-57026 315  
0441-57026 316

Mail: dezernat43@laves.niedersachsen.de

Stand: September 2024



Niedersachsen

### Frisch, gefroren oder tiefgefroren? Erläuterungen zum Angebotszustand

Folgende Angebotszustände gibt es:

- **Frisch:** bei -2°C bis +4°C, Angabe Verbrauchsdatum (bei +4°C verbrauchen bis...)
- **Gefroren:** unter -12°C, Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum (bei -12°C haltbar bis...)
- **Tiefgefroren:** unter -18°C, Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum (bei -18°C haltbar bis...)
- frisches Geflügelfleisch und frische Geflügelfleischzubereitungen dürfen nicht tiefgefroren oder gefroren gewesen sein
- Tiefgefrorenes Geflügelfleisch darf nur für tiefgefrorene Verarbeitungsprodukte verwendet werden

### Kennzeichnung von Geflügelfleisch unverpackt

Ein Schild neben der Ware oder auf einem Etikett zeigen an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache und leicht verständlich dem Verbraucher:

- **Verkehrsbezeichnung:** Geflügelart und ggf. Teilstückbezeichnung (siehe Tabelle umseitig)
- **Herrichtungsform** bei ganzen Schlachtkörpern
  - grillfertig bzw. ohne Innereien oder
  - bratfertig bzw. mit Innereien oder auch
  - teilweise ausgenommen
- **Handelsklasse:** A oder B (s. Tabelle umseitig)
- **Verbrauchsdatum:** „zu verbrauchen bis...“
- **Angebotszustand** und empfohlene Lagertemperatur
- **Preis** je Gewichtseinheit

Auf die Nachfragemöglichkeit zum Gesamtpreis oder zur Zulassungsnummer des Schlacht- und Zerlegebetriebs ist in geeigneter Form hinzuweisen.

### Kennzeichnung von Geflügelfleisch in Fertigpackungen

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

- **Verkehrsbezeichnung** wie oben beschrieben
- **Herrichtungsform** bei ganzen Schlachtkörpern wie oben beschrieben
- **Handelsklasse:** A oder B (s. Tabelle umseitig)
- **Verbrauchsdatum** bei frischer Ware: „zu verbrauchen bis...“
- **Mindesthaltbarkeitsdatum** bei TK-Ware: „mindestens haltbar bis...“
- **Einfrierdatum:** „eingefroren am...“ (Tag–Monat–Jahr)
- **Auftauhinweis:** „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“
- **Angebotszustand** und empfohlene Lagertemperatur

- **Gesamtpreis und Preis je Gewichtseinheit** auf der Einzelhandelsstufe
- **Mengenangabe**
- **Zulassungsnummer** bzw. Registrierungsnummer des Schlacht- bzw. Zerlegebetriebes
- **Name und Anschrift des Herstellers bzw. des Abpackers**
- Bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Herkunftslandes

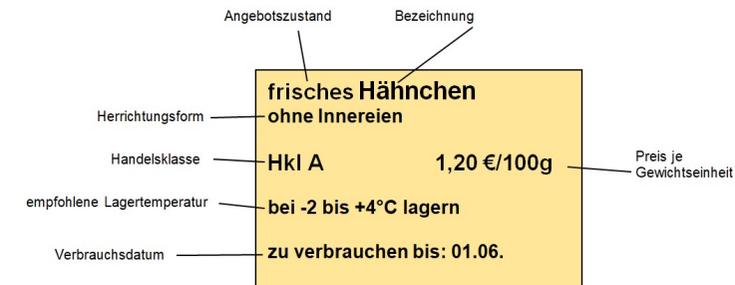
### Kennzeichnung auf Lieferscheinen

Folgende Angaben müssen auf Lieferpapieren gemacht werden:

- Handelsklasse
- Angebotszustand und empfohlene Lagertemperatur

### Weitergehende Hinweise

- Beispiel für die Kennzeichnung von ganzen Schlachtkörpern im losen Verkauf:



- Beim Zuschnitt „Supreme“ handelt es sich nicht um einen handelsklassenfähigen Artikel
- Geflügelfleischteile, die nicht der Teilstückdefinition entsprechen, müssen mit Bezeichnungen gekennzeichnet werden, aus denen eindeutig hervorgeht, dass es sich nicht um normierte Teilstücke handelt. Sie dürfen nicht mit einer Handelsklasse gekennzeichnet werden!
- Aus normierten Teilstücken geschnittene Erzeugnisse wie Geschnetzeltes, Gulasch usw. dürfen nicht mit einer Handelsklasse und auch nicht mit der Bezeichnung des Teilstücks (wie Putenbrust) gekennzeichnet werden.

- Es können weitergehende Angaben gemacht werden zum Haltungsverfahren, zur Fütterung oder zum Kühlverfahren (Luftkühlung, Luft-Sprüh-Kühlung, Tauchkühlung)
- Handelsklassenangabe nicht möglich für: Strauß, Fasan, gewürzte/marinierte und/oder gegarte Produkte, sowie Geflügelfleischerzeugnisse und -zubereitungen

## Rechtsgrundlagen

In diesem Merkblatt verwendete Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

1. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse
2. Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 16. Juni 2008 (ABl. Nr. L 157/46 vom 17. Juni 2008)
3. Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 22. März 2013 (BGBl. I S. 624)
4. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
5. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Rechtsgrundlagen der EU: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>  
 der Bundesrepublik Deutschland: <http://bundesrecht.juris.de>  
 des Landes Niedersachsen: [http://www.lexonline.info/lexonline2/live/voris/index\\_0.php?form=splitsite](http://www.lexonline.info/lexonline2/live/voris/index_0.php?form=splitsite)

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll lediglich Hilfestellung bei den häufigsten Problemen der Vermarktung von Geflügel geben!

## Normierte Geflügelschlachtkörper und -teilstücke

Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 543/2008, Artikel 1 und Anhang I):

Bezeichnung	Beschreibung
Hähnchen oder Masthuhn	Ganzer Schlachtkörper mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz
Suppenhuhn	Ganzer Schlachtkörper mit verknöchertem Brustbeinfortsatz
Frühmastente, Jungente, (junge) Barbarieente, oder (junge) Mulardente	Ganzer Schlachtkörper mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz
Ente, Barbarieente oder Mulardente	Ganzer Schlachtkörper mit verknöchertem Brustbeinfortsatz
Frühmastgans, (junge) Gans, Jungmastgans	Ganzer Schlachtkörper mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz; die den Körper überziehende Fettschicht ist mitteldünn bis dünn
Gans	Ganzer Schlachtkörper mit verknöchertem Brustbeinfortsatz; die den Körper überziehende Fettschicht ist mitteldick bis dick
Hälfte oder Halbes	Halber Schlachtkörper, gewonnen durch geraden Längsschnitt am Brustbein und Rückgrat entlang
Brust, halbe Brust oder halbierte Brust	Brustbein und beidseitige Rippen, inkl. anhaftendem Muskelfleisch, als ganze oder halbe Brust angeboten, mit Haut
Brustfilet	Ganze oder halbe entbeinte Brust (inkl. Innenfilet; bei Puten darf Filet auch nur aus Innenfilet bestehen), ohne Haut
Schenkel, Keule	Oberschenkelknochen, Schien- und Wadenbein, inkl. anhaftendem Muskelfleisch, beide Schnitte werden in den Gelenken angesetzt, mit Haut
Hähnchenschenkel/-keule mit Rückenstück	Anhaftendes Rückenstück höchstens 25% des Teilstückgewichtes, ausschließlich für Hähnchen, mit Haut
Oberschenkel/-keule	Oberschenkelknochen, inkl. anhaftendem Muskelfleisch, beide Schnitte werden in den Gelenken angesetzt, mit Haut
Unterschenkel/-keule	Schien- und Wadenbein, inkl. anhaftendem Muskelfleisch, beide Schnitte werden in den Gelenken angesetzt, mit Haut
Flügel	Ober- und Unterarmknochen, inkl. anhaftendem Muskelfleisch, Entfernung der Spitze ist möglich, Schnitte in den Gelenken, Pute: Ober- und Unterarmflügel können separat angeboten werden, mit Haut

## Normierte Geflügelschlachtkörper und -teilstücke

für Geflügelschlachtkörper und -teilstücke gem. VO (EG) 543/2008, Artikel 7(1)

Anforderung	A	B
ganz (Berücksichtigung der Herrichtungsform)	x	x
sauber, keine sichtbaren Fremdstoffe, Schmutz und Blut	x	x
frei von Fremdgeruch	x	x
frei von sichtbaren Blutspuren, es sei denn, sie sind klein und unauffällig	x	x
Keine herausragenden gebrochenen Knochen	x	x
Keine starken Quetschungen	x	x
frisches Geflügelfleisch: keine Anzeichen früheren Einfrierens	x	x
Fleischfülle; Brust gut entwickelt, breit, lang und vollfleischig; Schenkel fleischig; bei Hähnchen, Frühmastenten/Jungenten und Puten/Truthähnen: Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen; bei Suppenhühnern, Enten und Frühmastgänsen/jungen Gänsen: dickere Fettschicht zulässig; Gänse weisen eine mitteldicke bis dicke, gleichmäßig über den gesamten Schlachtkörper verteilte Fettschicht auf	x	
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	x	
leichte Beschädigungen, Quetschungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind (nicht an Brust oder Schenkel) die Flügelspitze darf fehlen Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung zeigen	x	
gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügelfleisch: keine Frostbrandspuren, es sei denn, sie sind zufallsbedingt, klein und unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln vorhanden	x	