



Merkblatt zur Geflügelkennzeichnung

Grundlage für die Vermarktungsnormen bei Geflügelfleisch ist die VO(EG) Nr. 1308/2013 und die Durchführungsverordnung VO(EG) Nr. 543/2008 und die VO über Vermarktungsformen für Geflügelfleisch vom 22. März 2013.

Folgende Geflügelarten sind davon betroffen:

- Hühner
- Enten
- Gänse
- Truthühner
- Perlhühner

Grundsätzlich muss bei Geflügelfleisch gekennzeichnet werden:

- Die Verkehrsbezeichnung (Geflügelart und ggf. Bezeichnung der Teilstücke)
- Die Handelsklasse (in Deutschland ausschließlich Handelsklasse A)
- Der Angebotszustand (frisch, gefroren, tiefgefroren)
- Herrichtungsform (bratfertig, grillfertig)

Bei verpackter Ware sind darüber hinaus anzugeben:

- Name und Anschrift des Herstellers oder Anbieters
- Mindesthaltbarkeitsdatum bei (tief)gefrorenem bzw. Verbrauchsdatum bei frischem Geflügelfleisch
- Gewicht, Gesamtpreis und Preis je Kilogramm

Freiwillig kann der Hersteller informieren über:

- Das angewandte Kühlverfahren
- Die Art der Geflügelhaltung nach EU-definierten Verfahren
- Die Herkunft des Geflügelfleisches (Schlupf/Mast/Schlachtung/Zerlegung) z.B. nach den Vorgaben des ORGAINVENT- Systems

Angebotszustände

Frisch = nicht durch Kälte erstarrt, Aufbewahrung bei 2-4°C für max.5 Tage

Gefroren = Kerntemperatur bei -12°C, haltbar bis zu 4 Monaten

Tiefgefroren = Kerntemperatur bei -18°C, haltbar 4-10 Monate

Handelsklassen bei Geflügel

- **Extra:** nur Kapaun und Poularde. Besonders gut geformtes Geflügel. Wird in der Gastronomie für Schauplatten verwendet
- **A:** vollfleischig, Fett gleichmäßig verteilt, keine Verletzungen, kein Frostbrand
- **B:** fleischig, Fett ungleichmäßig verteilt, kleinere Verletzungen, geringer Frostbrand
- **C:** geringere Qualität, Industrieware zur Herstellung von Suppen usw.

In den Handel für den Verbraucher kommt nur Geflügel der Handelsklassen A und B.

Mindestanforderungen:

- 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
- Keine Anzeichen früheren Einfrierens bei Frischgeflügel

Qualitätsmerkmale der Handelsklasse A

Fleischfülle: Vollfleischig, Brust gut entwickelt, breit, lang, die Schenkel sind ebenfalls fleischig

Fettansatz: Bei Hähnchen, Jungenten und Puten/Truthähnchen müssen Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen sein

Federkiele: An Brust, Schenkel, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleinere Federn, Federenden (Stümpfe) und Haarfedern (Filopluma) vorhanden sein. Bei Enten und Puten können sich auch an anderen Stellen Federreste befinden.

Verletzungen: Leichte Beschädigungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung aufweisen.

Frostbrand: Gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keine Frostbrandspuren zeigen, es sei denn, sie sind klein, unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit!