

Merkblatt

Kennzeichnung von frischem Geflügel und Geflügelteilen

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

- Verkehrsbezeichnung inkl. Herrichtungsform (z. B. „teilweise ausgenommen“, „bratfertig“, „grillfertig“)
- Handelsklasse
- Angebotszustand („frisch“, „gefroren“, „tiefgefroren“) und empfohlene Lager- temperatur
- Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. Zerlegebetriebes
- bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch: Angabe des Herkunftslandes
- Verbrauchsdatum mit der Angabe „bei 4°C zu verbrauchen bis“ (mit Angabe von Tag und Monat)
- Warnhinweis für den Verbraucher, z.B.: „Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf eine ausreichende Küchenhygiene achten!“
- Name und Anschrift des Herstellers bzw. des Abpackers
- bei gewürzten Erzeugnissen: Zutatenverzeichnis
- Mengenangabe
- auf der Einzelhandelsstufe: Gesamtpreis und Grundpreis (Preis je Gewichtseinheit)
- bei Bioprodukten: Kontrollstellen-Nr.

Loses Geflügel ist wie folgt zu kennzeichnen:

- Verkehrsbezeichnung inkl. Herrichtungsform (z. B. „teilweise ausgenommen“, „bratfertig“, „grillfertig“)
- Handelsklasse
- Angebotszustand und empfohlene Lagertemperatur (4°C)
- Verbrauchsdatum mit der Angabe „bei 4°C zu verbrauchen bis“ (mit Angabe von Tag und Monat)
- Warnhinweis für den Verbraucher, z.B.: „Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf eine ausreichende Küchenhygiene achten!“
- Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. Zerlegebetriebes
- auf der Einzelhandelsstufe: Grundpreis (Preis je Gewichtseinheit)
- bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch: Angaben des Herkunftslandes
- bei Bioprodukten: Kontrollstellen-Nr.

Die Art der Geflügelhaltung, die Bedingungen für die regelmäßige Überwachung und das Kühlverfahren können zusätzlich angegeben werden.

Hinweis zur Kühlung

Frisches Geflügelfleisch ist bei max. 4 °C zu lagern zu befördern und anzubieten