



Landkreis Diepholz  
FD 39 Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Grafenstr. 3  
49356 Diepholz  
Telefon: 05441/ 976-1862

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

- Verkehrsbezeichnung
- Handelsklasse
- Bei frischem Geflügelfleisch Gesamtpreis und Preis je 100g oder kg
- Angebotszustand (frisch, gefroren, tiefgefroren)
- Zulassungs- bzw. Registriernummer des Schlacht- bzw. Zerlegungsbetriebes
- bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Herkunftslandes
- das Verbrauchsdatum mit der Angabe "bei 4 °C zu verbrauchen bis ...." (unter Angabe von Tag und Monat)
- Name und Anschrift des Herstellers bzw. des Abpackers
- Mengenangabe
- Zutatenverzeichnis bei gewürzten Produkten

**Loses Geflügel ist wie folgt zu kennzeichnen:**

- Verkehrsbezeichnung
- Handelsklasse
- Preis je Gewichtseinheit (Grundpreis)
- Angebotszustand und empfohlene Lagertemperatur (4 °C)
- Zulassungsnummer bzw. Registriernummer des Schlacht- bzw. Zerlegungsbetriebes
- bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Herkunftslandes

Die Kennzeichnung ist auf einem Schild neben der Ware oder auf einem Etikett an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache und leicht verständlich anzubringen. Frisches Geflügelfleisch ist bei max. 4 °C zu lagern und zu befördern (DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel).

Zusätzlich können das Kühlverfahren und die Art der Geflügelhaltung sowie die Bedingungen für die regelmäßige Überwachung angegeben werden.

**Rechtsgrundlagen:**

Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über Vermarktungsformen für Geflügelfleisch vom 26.06.1990  
Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15.12.1999  
DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel