

Mitteilung des Fleischerverbandes Bayern Verbrauchsdatum bei frischem Geflügel



Angabe auch bei loser Ware notwendig

Im Juni letzten Jahres wurden Sie darüber informiert, dass nach der Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch loses Geflügelfleisch nur noch unter Angabe des Verbrauchsdatums verkauft werden darf. Der Deutsche Fleischerverband (DFV) war davon ausgegangen, dass es sich bei dieser Regelung um ein Versehen handelt und wendete sich an das zuständige Bundesministerium zur Klärung.

Heute erreichte uns die Meldung des DFV, dass die nunmehr eingeschaltete Europäische Kommission bestätigt hat, dass die Angabe des Verbrauchsdatums auch bei der losen Ware erforderlich ist. Dies ergebe sich aus der europäischen Vorschrift des Artikels 5 Abs. 3 der Verordnung (EG) 542/2008. Eine abweichende nationale Regelung durch die Mitgliedsstaaten sei daher nicht möglich gewesen.

Die Kennzeichnung muss lauten: **„bei unter +4°C verbrauchen bis: ... “** Aus Gründen der Praktikabilität könnte die Angabe vereinfacht werden, sofern die Überwachung dies vor Ort toleriert, zum Beispiel: „bei unter +4°C verbrauchen bis: zwei Tage nach Verkauf.“ Die Angabe muss an gut lesbarer Stelle auf einem Schild an oder neben dem Geflügelfleisch erfolgen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen Lebensmittel nicht weiter in den Verkehr gebracht werden.

Der Verband hält die Angabe des Verbrauchsdatums bei der frischen Ware weiterhin für unsinnig und praxisfremd. Wir weisen jedoch darauf hin, dass bei einer nicht ordnungsgemäßen Angabe des Verbrauchsdatums Strafen drohen. Entsprechende Fälle sind uns bislang jedoch nicht bekannt.

Adresse:

Fleischerverband Bayern
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Kontakt:

Telefon: (0821) 5 68 61 - 0
Telefax: (0821) 5 68 61 - 40
E-Mail: info@fleischerverband-bayern.de
Internet: www.fleischerverband-bayern.de