

# Konsolidierter TEXT

hergestellt mit dem System **CONSLEG**

des Amtes für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften

---

CONSLEG: 1990R1906 — 06/06/1998

*Seitenanzahl: 7*

---



Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B**

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 1906/90 DES RATES**  
**vom 26. Juni 1990**  
**über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**  
(ABl. L 173 vom 6.7.1990, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <b><u>M1</u></b>	Verordnung (EWG) Nr. 317/93 des Rates vom 9. Februar 1993	L 37	8	13.2.1993
► <b><u>M2</u></b>	Verordnung (EG) Nr. 3204/93 des Rates vom 16. November 1993	L 289	3	24.11.1993
► <b><u>M3</u></b>	Verordnung (EG) Nr. 1101/98 des Rates vom 25. Mai 1998	L 157	12	30.5.1998



**VERORDNUNG (EWG) Nr. 1906/90 DES RATES**  
**vom 26. Juni 1990**  
**über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Geflügelfleisch<sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1235/89<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 sieht die Festlegung von Vermarktungsnormen vor, die insbesondere die Einstufung in Güte- und Gewichtsklassen, die Verpackung, die Lagerung, die Beförderung, die Aufmachung und die Kennzeichnung bestimmter Kategorien von Geflügelfleisch betreffen können.

Solche Normen können zur Verbesserung der Geflügelfleischqualität beitragen und insofern den Verkauf dieses Fleisches fördern. Es liegt also im Interesse der Erzeuger, des Handels und der Verbraucher, daß für Geflügelfleisch zum menschlichen Verzehr Vermarktungsnormen verwendet werden.

Derartige Normen müssen auf alle Kategorien dieses Geflügelfleisches Anwendung finden, das auf den verschiedenen Handelsstufen innerhalb der Gemeinschaft vermarktet wird. Es ist weiterhin erforderlich, Geflügelfleisch generell und systematisch nach Beschaffenheit und Aussehen in zwei Kategorien einzustufen. Nichtsdestoweniger empfiehlt es sich, lokale Verkäufe in kleinem Maßstab und Verkaufspraktiken, bei denen Geflügel am Verkaufsort, gemäß Artikel 3 Absätze 5 und 7 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch<sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG<sup>(4)</sup>, zerlegt und entbeint wird, sowie Lieferungen an die Nahrungsmittelindustrie von diesen Normen auszunehmen.

Die Etikettierung von Geflügelfleisch ist in den allgemeinen Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür<sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG<sup>(6)</sup>, geregelt. Wegen der Art dieser Erzeugnisse und für eine vollständige Verbraucherinformation sowie zur Erleichterung des Handelsverkehrs sind zusätzliche Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 79/112/EWG festzulegen; insbesondere sollte die Einteilung des Geflügelfleisches in zwei Güteklassen vorgesehen und sollten die Bedingungen für das Feilbieten von Geflügelfleisch festgelegt werden. Aus den gleichen Gründen sollten Angaben über das angewandte Kühlverfahren und die Haltungsart des Geflügels nur nach festzulegenden gemeinschaftlichen Regeln angewandt werden.

Unter mikrobiologischen Gesichtspunkten gilt frisches Geflügelfleisch als ein sehr leicht verderbliches Lebensmittel. Bei diesem Fleisch ist es demnach angezeigt, das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum mit der Angabe „Verbrauchen bis“ gemäß Artikel 9a Absatz 1 der Richtlinie 79/112/EWG zu ersetzen.

Sowohl für den Erzeuger als auch für den Verbraucher ist es von wesentlichem Interesse, daß Geflügelfleischeinfuhren aus Drittländern den Gemeinschaftsnormen entsprechen. Es empfiehlt sich jedoch, Geflügelfleischausfuhren aus der Gemeinschaft vom Geltungsbereich dieser Verordnung auszuklammern.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 77.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 128 vom 11. 5. 1989, S. 29.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 186 vom 13. 6. 1989, S. 17.

**▼B**

Es müssen ausführliche Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung erlassen werden. Da die Problematik im vorliegenden Fall weitgehend technischer Art ist und häufige Änderungen erforderlich sein dürften, erscheint das Verfahren gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 am zweckdienlichsten. Aus den gleichen Gründen sind auch Maßnahmen zur Gewährleistung der einheitlichen Anwendung dieser Verordnung nach diesem Verfahren zu erlassen.

Es erscheint angezeigt, für frische, gefrorene und tiefgefrorene Geflügelschlachtkörper Prozentsätze für die technisch unvermeidbare Wasseraufnahme festzusetzen, die bei der Behandlung nicht überschritten werden dürfen. Zur Kontrolle der Einhaltung dieser Vorschriften sind einheitliche Verfahren festzulegen. Angesichts des technischen Charakters dieser Fragen empfiehlt es sich, die entsprechenden Bestimmungen nach dem Verfahren gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 zu beschließen. Der Erlaß dieser Regelung macht die Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2967/76 des Rates vom 23. November 1976 zur Festlegung gemeinsamer Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen, Hühnern und Hähnchen<sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3204/83<sup>(2)</sup>, erforderlich.

Es ist Sache der einzelnen Mitgliedstaaten, die zur Überwachung der Einhaltung dieser Verordnung zuständigen Stellen zu benennen. Diese Überwachung muß in allen Mitgliedstaaten nach den gleichen Modalitäten erfolgen.

Den Mitgliedstaaten obliegt es ferner, Sanktionen für Verstöße festzulegen

—

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

(1) Diese Verordnung legt die Normen für die Vermarktung bestimmter Kategorien von Geflügelfleisch in der Gemeinschaft und deren Aufmachung fest und betrifft folgende Geflügelarten im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75:

- Hühner,
- Enten,
- Gänse,
- Truthühner,
- Perlhühner.

Innerhalb der Gemeinschaft darf dieses Geflügelfleisch in Ausübung eines Berufes oder eines Gewerbes nur vermarktet werden, wenn es den Vorschriften dieser Verordnung entspricht.

(2) Diese Verordnung gilt nur für solche Schlachtkörper von Geflügel und deren Teilstücke sowie Schlachtnebenerzeugnisse einschließlich Gänseleber, von denen nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 ein Verzeichnis festgelegt wird.

(3) Diese Verordnung gilt nicht für

- zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmtes Geflügelfleisch,

**▼M2**

- Verkäufe gemäß Kapitel II Artikel 3 Abschnitt II der Richtlinie 71/118/EWG oder
- New-York-dressed-Geflügel gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 49 der Richtlinie 71/118/EWG.

**▼B**

(4) Diese Verordnung gilt unbeschadet der tierseuchenrechtlichen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Gewährleistung des Hygienestandards und der Genußtauglichkeit der Erzeugnisse und zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 339 vom 8. 12. 1976, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 315 vom 15. 11. 1983, S. 17.

**▼B***Artikel 2*

Im Sinne dieser Verordnung ist:

**▼M1**

1. „Geflügelfleisch“: zum Genuß für Menschen geeignetes Geflügelfleisch, das keiner Behandlung, mit Ausnahme einer Kältebehandlung unterworfen wurde;

**▼B**

2. „Schlachtkörper“: der ganze Körper eines Schlachtgefögels im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 nach Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen des Herzens, der Leber, der Lunge, des Magens, des Kropfes und der Nieren sowie das Abtrennen der Beine in Höhe des Tarsalgelenks und des Kopfes sind jedoch freigestellt; ein ausgenommener Schlachtkörper kann mit oder ohne Innereien, d. h. Herz, Leber, Magen und Hals — die im Schlachtkörper aufbewahrt wurden —, zum Verkauf angeboten werden;
3. „Teilstück“: Geflügelfleisch, das nach Größe und Muskelstruktur nachweislich einem bestimmten Schlachtkörperteil zugeordnet werden kann;
4. „Geflügelfleisch in Fertigpackungen“: gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe b) der Richtlinie 79/112/EWG angebotenes Geflügelfleisch;

**▼M1**

5. „frisches Geflügelfleisch“: nicht durch Kälteeinwirkung erstarrtes Geflügelfleisch, das ständig auf einer Temperatur von  $-2\text{ °C}$  bis  $+4\text{ °C}$  gehalten werden muß; die Mitgliedstaaten können jedoch andere Temperaturen für das Zerlegen und die Lagerung von frischem Geflügelfleisch in Einzelhandelsgeschäften oder den an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten festlegen, sofern das Zerlegen und die Lagerung ausschließlich zur unmittelbaren Versorgung der Verbraucher an Ort und Stelle erfolgt;

**▼B**

6. „gefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das so schnell wie möglich im Rahmen der normalen Schlachtverfahren gefroren und ständig auf einer Temperatur von mindestens  $-12\text{ °C}$  gehalten werden muß. Es können jedoch nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 bestimmte Toleranzen zugelassen werden;
7. „tiefgefrorenes Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, das innerhalb der Toleranzen gemäß der Richtlinie 89/108/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel <sup>(1)</sup> ständig auf einer Temperatur von mindestens  $-18\text{ °C}$  gehalten werden muß;
8. „Geflügelfleisch, nicht in Fertigpackungen“: Geflügelfleisch, das nicht in Fertigpackungen dem Endverbraucher zum Kauf angeboten wird oder auf Wunsch des Käufers am Verkaufsort verpackt wird.

*Artikel 3*

(1) Geflügelfleisch im Sinne von Artikel 1 wird je nach Beschaffenheit und Aussehen der Schlachtkörper bzw. ihrer Teilstücke entweder in die Handelsklasse „A“ oder in die Handelsklasse „B“ eingestuft. Die Handelsklasse „A“ wird entsprechend den Kriterien, die nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 festzulegen sind, in die Klassen „A 1“ und „A 2“ unterteilt. Diese Einstufung berücksichtigt insbesondere die Fleischfülle, den Fettgewebeannteil sowie etwaige Schäden und Quetschungen.

(2) Geflügelfleisch wird in einem der folgenden Angebotszustände vermarktet:

- frisch,
- gefroren,
- tiefgefroren.

(3) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen kann in Gewichtsklassen eingestuft werden, wobei detaillierte Vorschriften für diese Einstufung gemäß dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 festgelegt werden.

<sup>(1)</sup> ABI. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 51.

*Artikel 4*

Neben den Angaben, die von den entsprechend der Richtlinie 79/112/EWG erlassenen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften gefordert werden, enthalten die das Fleisch begleitenden Warenpapiere gemäß Artikel 11 Absatz 1 Buchstabe b) dieser Richtlinie folgende zusätzliche Angaben:

- a) die Handelsklasse gemäß Artikel 3 Absatz 1;
- b) den Angebotszustand des Geflügelfleisches gemäß Artikel 3 Absatz 2 sowie die empfohlene Lagertemperatur.

*Artikel 5*

(1) Neben den Anforderungen der entsprechend der Richtlinie 79/112/EWG erlassenen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften müssen Etikettierung und Aufmachung des für den Endverbraucher bestimmten Geflügelfleisches sowie die Werbung dafür den zusätzlichen Anforderungen der nachfolgenden Absätze 3, 4, 5 und 6 und des Artikels 7 Absatz 2 genügen.

(2) Bei frischem Geflügelfleisch wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum mit der Angabe „Verbrauchen bis“ gemäß Artikel 9a Absatz 1 der Richtlinie 79/112/EWG ersetzt.

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

- a) Handelsklasse gemäß Artikel 3 Absatz 1;
- b) bei frischem Geflügelfleisch Gesamtpreis und Preis je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe;
- c) Angebotszustand gemäß Artikel 3 Absatz 2 und empfohlene Lagertemperatur;
- d) Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs, ausgenommen in den Fällen, in denen das Zerlegen und Entbeinen am Verkaufsort gemäß ►**M2** Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 71/118/EWG ◀ erfolgt;
- e) bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Herkunftslandes.

(4) Bei nicht in Fertigpackungen zum Verkauf angebotenem Geflügelfleisch, ausgenommen im Falle des Zerlegens oder Entbeinens am Verkaufsort gemäß ►**M2** Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 71/118/EWG ◀, vorausgesetzt, daß das Zerlegen und Entbeinen auf Verlangen und in Gegenwart des Verbrauchers erfolgt, gilt Artikel 12 der Richtlinie 79/112/EWG für die folgenden zusätzlichen Angaben:

- a) Handelsklasse gemäß Artikel 3 Absatz 1;
- b) Preis je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe;
- c) Angebotszustand gemäß Artikel 3 Absatz 2 und empfohlene Lagertemperatur;
- d) Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs;
- e) bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Herkunftslandes.

(5) Die ausführlichen Vorschriften zu den Angaben über die Verkehrsbezeichnung im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Nummer 1 der Richtlinie 79/112/EWG können nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 erlassen werden.

(6) Die ausführlichen Vorschriften zu den

- a) fakultativen Angaben über das angewandte Kühlverfahren,
- b) fakultativen Angaben über die Art der Geflügelhaltung sowie über die Bedingungen für die regelmäßige Überwachung, die für die Verwendung dieser Angaben vorgeschrieben ist,

werden nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 festgelegt.

**▼B**

Nach demselben Verfahren werden die Bedingungen festgelegt, unter denen die regelmäßige Überwachung gemäß Unterabsatz 1 Buchstabe b) durch eine von dem Mitgliedstaat bezeichnete Stelle vorgenommen werden kann, die die erforderlichen Garantien dafür bietet, daß sie den betreffenden Erzeugern gegenüber unabhängig ist.

*Artikel 6*

Abweichend von den Artikeln 3, 4 und 5 erübrigt sich die Einstufung von Geflügelfleisch in Handelsklassen und seine Kennzeichnung entsprechend den zusätzlichen Etikettierungsvorschriften dieser Artikel, wenn das Fleisch gemäß den Artikeln 2 und 3 der Richtlinie 80/879/EWG der Kommission vom 3. September 1980 über die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von frischem Geflügelfleisch in Großpackungen<sup>(1)</sup> an Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe geliefert wird.

*Artikel 7***▼M3**

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 werden die Prozentsätze für die technisch unvermeidbare Wasseraufnahme, die bei der Behandlung von frischen, gefrorenen und tiefgefrorenen Schlachtkörpern und deren Teilstücken nicht überschritten werden dürfen, sowie einheitliche Verfahren zur Kontrolle der Einhaltung dieser Prozentsätze festgelegt.

**▼B**

(2) Die Angabe der Prozentsätze für die technisch unvermeidbare Wasseraufnahme nach Absatz 1 kann nach demselben Verfahren vorgeschrieben werden.

*Artikel 8*

(1) Die Mitgliedstaaten bezeichnen spätestens einen Monat vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung die für die Überwachung ihrer Einhaltung zuständigen Stellen.

(2) Sie teilen den Namen dieser Stellen und etwaige spätere Änderungen der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten mit.

(3) Die in Absatz 1 genannten Stellen führen

- a) repräsentative Geflügelfleischstichproben auf allen Vermarktungsstufen und während der Beförderung
- b) eine repräsentative Stichprobe bei der Zollabfertigung von Geflügelfleischeinfuhren aus Drittländern durch.

*Artikel 9*

Nach dem Verfahren des Artikels 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 werden ausführliche Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung, insbesondere hinsichtlich der Einstufungskriterien im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 sowie über die Maßnahmen zur Gewährleistung einer einheitlichen Anwendung erlassen.

*Artikel 10*

Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um Verstöße gegen diese Verordnung zu ahnden.

*Artikel 11*

Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen einander die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Angaben mit.

*Artikel 12*

Die Verordnung (EWG) Nr. 2967/76 ist bis zum Zeitpunkt der Anwendung der Maßnahmen, die gemäß Artikel 7 der vorliegenden Verordnung erlassen werden, weiterhin anwendbar.

<sup>(1)</sup> ABI. Nr. L 251 vom 24. 9. 1980, S. 10.

**▼B**

*Artikel 13*

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Juli 1991.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.