



Informationen zur Vermarktung von Legehennen als Suppenhühner

Werden ausgediente Legehennen als Suppenhühner vom Legehennenhalter über einen Hofladen oder direkt aus einer Kühleinrichtung im Legebetrieb vermarktet, sind folgende Kennzeichnungsvorgaben zu beachten:

- **Bezeichnung:** Suppenhuhn. Werden Teilstücke von Suppenhühnern angeboten, so muss das Teilstück bezeichnet werden (z.B. halbes Suppenhuhn, Suppenhuhn Brust).
- **Angebotszustand:** Das Geflügel kann in den Angebotszuständen **frisch** (Lagertemperatur - 2°C bis +4°C), **gefroren** (Lagertemperatur mind. -12°C) oder **tiefgefroren** (Lagertemperatur mind. -18°C) abgegeben werden.
- **Herrichtungsform:** Bei ganzen Schlachtkörpern muss die Herrichtungsform angegeben werden (teilweise ausgenommen / bratfertig oder mit Innereien / grillfertig oder ohne Innereien).
- Angabe der **Handelsklasse** (es sind die Kriterien für die Einstufung in die HKL A bzw. B zu beachten, z.B. Fleischfülle, gebrochene Knochen, Einblutungen)
- **Angaben zur Haltbarkeit:** **Frisches Geflügel** wird mit einem **Verbrauchsdatum** gekennzeichnet, gefrorenes und **tiefgefrorenes Geflügel** mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- Angabe der **Herkunft**
- Als **Loskennzeichnung** kann auch das Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum gelten, wenn durch das Datum eine eindeutige Rückverfolgbarkeit zur geschlachteten Charge möglich ist.
- **Zulassungsnummer** des Schlacht- / Zerlegebetriebs
- **Nettofüllmenge**
- **Gesamtpreis** und **Preis je Gewichtseinheit** oder **Stückpreis**
- Bei tiefgefrorenen Suppenhühner ist zusätzlich das **Einfrierdatum** und ein **Auftauhinweis** anzugeben

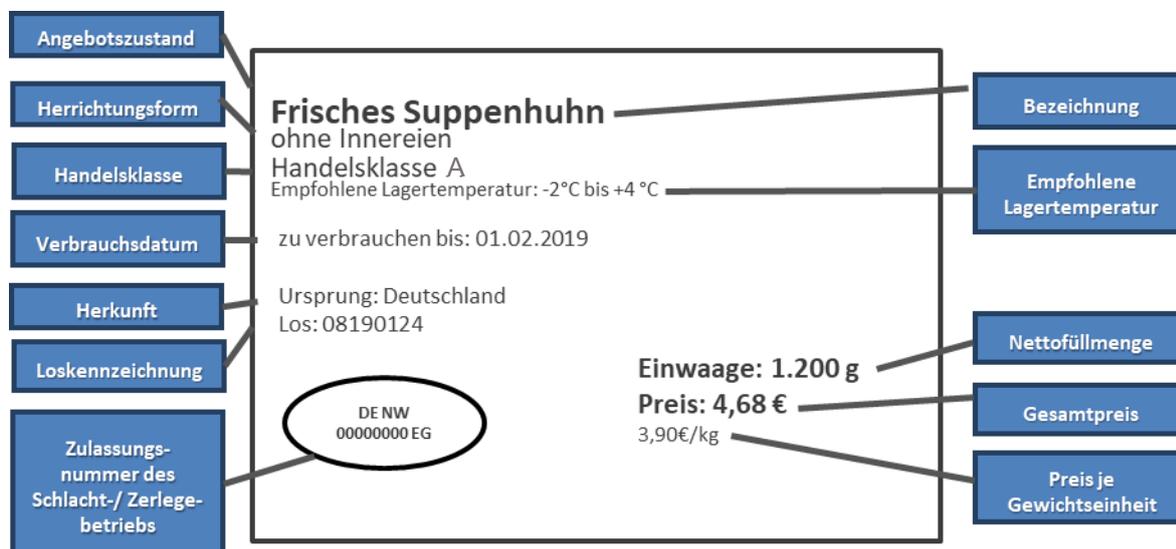
Des Weiteren ist zu beachten:

- Bei der Abgabe von tiefgefrorenen Suppenhühnern sind diese sobald wie möglich nach der Schlachtung einzufrieren, d.h. der Angebotszustand des geschlachteten Geflügels wird nach der Schlachtung festgelegt. **Das nachträgliche Einfrieren von ursprünglich frischer Ware (z.B. Überhänge aus der Vermarktung) ist nicht zulässig.**
- Einmal tiefgefrorenes Geflügel darf nicht wieder aufgetaut und als Frischgeflügel vermarktet werden
- Angaben zur Haltungsform der Legehennen (z.B. Boden- / Freilandhaltung) sind bei der Vermarktung als Suppenhuhn nicht zulässig.
- Die Auslobung als Bio-Suppenhuhn ist hingegen zulässig, wenn der Betrieb über eine entsprechende Öko-Zulassung verfügt.

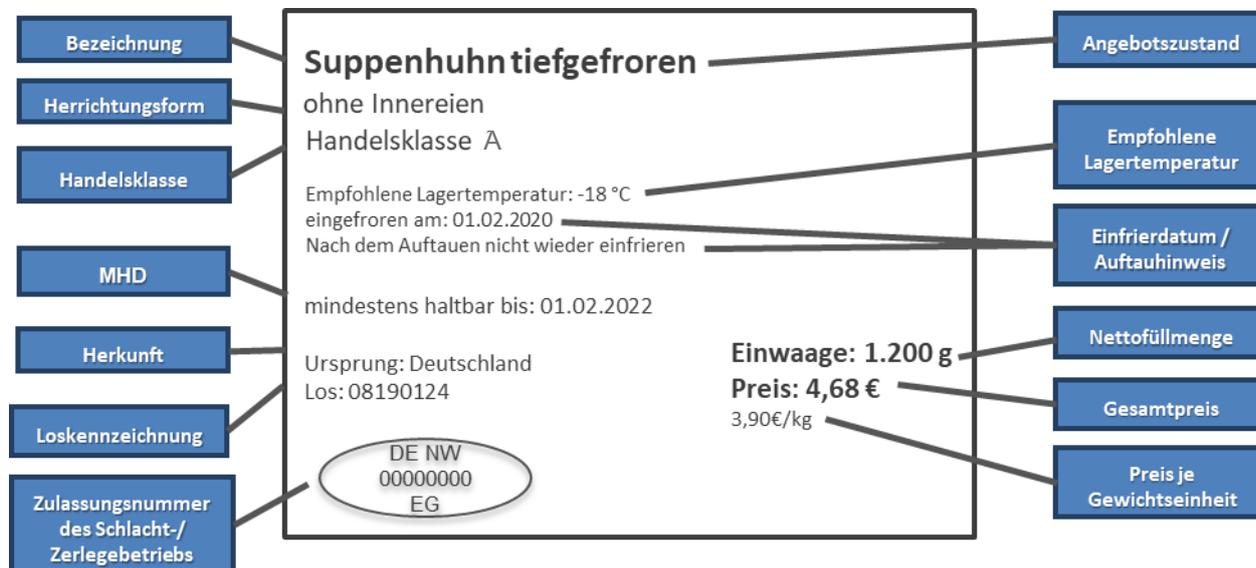


Musteretiketten für vorverpackte Ware

1. Frisches Suppenhuhn



2. Tiefgefrorenes Suppenhuhn



3. Nicht vorverpackte Ware / lose Abgabe

Wird das Suppenhuhn oder Teile davon erst auf Wunsch des Kunden verpackt, dann müssen die o.g. Angaben, außer der Angabe der Nettofüllmenge und des Gesamt- oder Stückpreises, auf einem gut sichtbaren Schild an der Theke gemacht werden.

Bei Rückfragen: 3.1-gefluegel@lave.nrw.de