

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2011****Ausgegeben am 25. Februar 2011****Teil II**

---

**70. Verordnung: Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

---

### **70. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

Auf Grund des § 4 Abs. 1 Z 1, § 5 Abs. 1, § 14 Abs. 2, § 16, § 21 Abs. 2 und § 28 Abs. 2 des Vermarktungsnormengesetzes – VNG, BGBl. I Nr. 68/2007, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 111/2010, wird – hinsichtlich des § 4 Abs. 1 Z 1, § 5 Abs. 1, § 14 Abs. 2 und § 16 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit und dem Bundesminister für Wirtschaft, Familie und Jugend – verordnet:

#### **Geltungsbereich**

§ 1. Die Vorschriften dieser Verordnung dienen der Durchführung nachstehender Rechtsakte der Europäischen Union:

1. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO), ABl. Nr. L 299 vom 16.11.2007 S. 1, und
2. Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch, ABl. Nr. L 157 vom 17.6.2008 S. 46.

#### **Marktnotierungen**

§ 2. Börsen, Verwaltungen öffentlicher Märkte oder sonstige Stellen, die amtliche oder für gesetzlich vorgesehene Zwecke bestimmte Preisnotierungen oder Preisfeststellungen für Geflügelfleisch vornehmen, sind verpflichtet, ihren Notierungen oder Feststellungen die Handelsklassen gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zugrunde zu legen.

#### **Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch**

§ 3. Betriebe, die Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch herstellen, dürfen gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 die Lagertemperatur von frischem Geflügelfleisch – abweichend von Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nummer 2 genannter Verordnung – zum Zwecke der Erleichterung der erforderlichen Zerlegung und Handhabung für einen Zeitraum von höchstens 24 Stunden auf bis zu minus 12°C absenken.

#### **Schlacht- und Zerlegebetriebe**

§ 4. (1) Jedes Los im Sinne des Art. 2 lit. f der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 ist vom Schlacht- und Zerlegebetrieb so zu kennzeichnen, dass das Herstellungsdatum festgestellt werden kann. Die Loskennzeichnung muss vom Schlacht- und Zerlegebetrieb in einem Herstellungsprotokoll aufgeführt werden.

(2) Der Schlachtbetrieb hat ein Register zu führen, in dem die Ergebnisse der Kontrollen über die Wasseraufnahme nach Art. 16 Abs. 1 Unterabs. 1 und Art. 20 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 festzuhalten sind. Dieses Register ist ein Jahr lang aufzubewahren.

#### **Nationales Referenzlaboratorium**

§ 5. Das nationale Referenzlaboratorium für die Analysen des Wassergehalts von Geflügelfleisch im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 ist die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES).

### Untersuchung des Wassergehalts

§ 6. (1) Für die Kontrolle des Wassergehalts gefrorener oder tiefgefrorener Masthühner (Hähnchen) nach Art. 16 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 wird das Verfahren nach Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 („Drip-Verfahren“) bestimmt.

(2) Für die Kontrolle des Gesamtwassergehalts gefrorener oder tiefgefrorener Geflügelteilstücke nach Art. 20 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 sind die Proben gemäß § 15 des Vermarktungsnormengesetzes (VNG) zu entnehmen.

(3) Bei der zu kontrollierenden Menge Geflügelteilstücke sind nach dem Zufallsprinzip zehn Teilstücke zu entnehmen und in zwei gleichartige Probenteile zu teilen. Ein Probenteil ist der AGES, Institut für Lebensmitteluntersuchung (ILMU) Wien, im gefrorenen bzw. tiefgefrorenen Zustand zu übermitteln. Der andere Probenteil ist der Partei zu Beweis Zwecken zurückzulassen.

(4) Die Untersuchungsanstalt hat den Gesamtwassergehalt von Geflügelteilstücken nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VIII („Chemischer Test“) der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 zu bestimmen und das Ergebnis der Prüfung jener Kontrollstelle mitzuteilen, welche die Proben zur Untersuchung übermittelt hat.

### Probenziehung bei alternativen Haltungsformen

§ 7. (1) Wird gemäß Art. 11 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 bei der Etikettierung von der Angabe der Haltungsform „Gefüttert mit ...%...“ Gebrauch gemacht, so sind in den nach Art. 12 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 regelmäßig zu kontrollierenden Betrieben auf Grundlage einer Risikoabschätzung Futtermittelproben zu Untersuchungszwecken gemäß § 15 VNG zu entnehmen.

(2) Bei Futtermitteln in Behältnissen über 100 kg sind mehrere Einzelproben nach dem Zufallsprinzip über die gesamte Partie verteilt zu entnehmen. Aus den Einzelproben ist eine Sammelprobe zu bilden. Diese Sammelprobe ist auf 2 kg zu reduzieren und in zwei gleichartige Probenteile zu teilen. Ein Probenteil ist der AGES, Institut für Futtermittel Wien, zur amtlichen Untersuchung zu übermitteln, der andere Probenteil ist der Partei zu Beweis Zwecken zurückzulassen.

(3) Die Untersuchungsanstalt hat eine mikroskopische Untersuchung durchzuführen und das Ergebnis der Prüfung jener Kontrollstelle mitzuteilen, welche die Probe zur Untersuchung übermittelt hat.

### Strafbestimmungen

§ 8. (1) Eine Verwaltungsübertretung im Sinne des § 21 Abs. 2 VNG begeht, wer

1. entgegen § 2 Preisnotierungen oder Preisfeststellungen für Geflügelfleisch nicht die entsprechende Handelsklasse zugrunde legt,
2. als Verfügungsberechtigter eines Betriebs, der Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch herstellt, frisches Geflügelfleisch entgegen § 3 länger als 24 Stunden bei einer Temperatur von minus 12°C lagert,
3. als Verfügungsberechtigter eines Betriebs, der Zubereitungen aus frischem Geflügelfleisch herstellt, frisches Geflügelfleisch entgegen § 3 bei Temperaturen unter minus 12°C lagert,
4. entgegen § 4 Abs. 1 erster Satz die Loskennzeichnung nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise vornimmt,
5. entgegen § 4 Abs. 1 zweiter Satz eine Loskennzeichnung nicht oder nicht richtig aufführt oder
6. entgegen § 4 Abs. 2 ein Register nicht oder nicht richtig führt oder nicht mindestens ein Jahr lang aufbewahrt.

(2) Eine Verwaltungsübertretung im Sinne des § 21 Abs. 2 VNG begeht weiters, wer gegen die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 verstößt, indem er

1. Geflügelfleisch zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,
  - a) das nicht in die nach Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 1 vorgeschriebene Handelsklasse eingestuft ist oder
  - b) das sich nicht in einem nach Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 2 zugelassenen Angebotszustand befindet,
2. Geflügelfleisch, das bereits durch Kälteeinwirkung erstarrt war, als frisches Geflügelfleisch entgegen der Definition gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nummer 2 zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt oder
3. als frisch deklariertes Geflügelfleisch nicht bei der in Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nummer 2 vorgesehenen Lagertemperatur hält.

(3) Eine Verwaltungsübertretung im Sinne des § 21 Abs. 2 VNG begeht weiters, wer gegen die Verordnung (EG) Nr. 543/2008 verstößt, indem er Geflügelfleisch zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,

1. bei dem in den begleitenden Warenpapieren nicht die nach Art. 3 Abs. 5 vorgeschriebenen Angaben gemacht sind oder
2. bei dem nicht die nach Art. 5 Abs. 3 oder 4 vorgeschriebenen Angaben gemacht sind.

(4) Eine Verwaltungsübertretung im Sinne des § 21 Abs. 2 VNG begeht zudem, wer gegen die Verordnung (EG) Nr. 543/2008 verstößt, indem er

1. entgegen Art. 3 Abs. 1 Geflügelschlachtkörper in einer anderen als der vorgeschriebenen Herrichtungsform zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt,
2. entgegen Art. 3 Abs. 4 Unterabs. 1 Innereien anders als vorgeschrieben anbietet,
3. entgegen Art. 3 Abs. 4 Unterabs. 2 das Fehlen eines Organs nicht auf dem Etikett angibt,
4. entgegen Art. 4 Abs. 1 zweiter Satz
  - a) bei ganzen Schlachtkörpern nicht die Herrichtungsform oder
  - b) bei Teilstücken nicht die jeweilige Geflügelart angibt,
5. entgegen Art. 10 das angewandte Kühlverfahren anders als vorgeschrieben angibt,
6. entgegen Art. 11 Abs. 1 erster Satz zur Angabe der Haltungsform andere als die zugelassenen Begriffe verwendet,
7. entgegen Art. 12 Abs. 1 erster Satz ohne besondere Zulassung Begriffe gemäß Art. 11 verwendet,
8. entgegen Art. 12 Abs. 1 zweiter Satz oder Abs. 2 zweiter Satz nicht, nicht richtig oder nicht vollständig Buch führt,
9. entgegen Art. 15 Abs. 1 gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt, deren Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VI („Drip-Verfahren“) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert überschreitet,
10. entgegen Art. 16 Abs. 2 Lose oder Bestandteile von Losen vor Abschluss des Kontrollverfahrens vermarktet oder
11. entgegen Art. 20 Abs. 1 frische, gefrorene oder tiefgefrorene Geflügelteilstücke in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in Verkehr bringt, deren Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VIII („Chemischer Test“) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert überschreitet.

#### **Inkrafttreten; Außerkrafttreten**

§ 9. Diese Verordnung tritt mit Ablauf des Tages der Kundmachung in Kraft; gleichzeitig tritt die Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch, BGBI. II Nr. 372/2001, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBI. I Nr. 68/2007, außer Kraft.

**Berlakovich**