

Handelsklassen

Obst und Gemüse

Gemeinsame Merkmale aller Klassen (Mindestqualitätseigenschaften):

ganz, fest, gesund, sauber, Rückstände an Pflanzenschutzmitteln sind auf ein unbedenkliches Maß begrenzt, frei von fremden Geruch und Geschmack, frei von Schädlingen, frei von Schäden durch Schädlinge, frei von übermäßiger Feuchtigkeit, genügend entwickelt, aber nicht überentwickelt und ausreichend reif.

Die Verpackung muss zum Schutz der Erzeugnisse stabil und haltbar sein. Der vollständige Name des Ursprungslandes muss angegeben werden.

Im Rahmen der Entbürokratisierung, das Für und Wider wird kontrovers diskutiert, gelten derzeit (Stand 3/2016) nur noch folgende spezielle EU-Güteklassen (Vermarktungsnormen) für diese Obst- und Gemüsearten:

Äpfel, Zitrusfrüchte, Kiwis, Salate - krause Endivie und Eskariol, Pfirsiche und Nektarinen, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Tafeltrauben und Tomaten/Paradeiser.

Klasse Extra

höchste Qualität; frei von jeglichen Fehlern (ganz, glatt, fest, prall), gut geformt, einheitliche Farbbeschaffenheit, gleiche Größe.

Keine Mängel, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler.

Klasse I

gute Qualität; leichte Form- und Entwicklungsfehler, leichte Farbfehler, sehr leichte Quetschungen, ausreichende Festigkeit.

Klasse II

mittlere Qualität; gröbere Fehler, gröbere Farbabweichungen sind zulässig. Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein. In jedem Fall sind die Mindesteigenschaften einzuhalten.

In diese Kategorie fallen auch die meisten Bio-Produkte mit deren natürlichen Wuchs- und Entwicklungseigenschaften wie unterschiedliche Formen, Größen, Krümmungen oder Farbabweichungen.

Hinweis: Zu den "Easy Peelern" (einfach zu Schälende) zählen Mandarinen, Klementinen, Satsumas, Minneolas, Orantique, Tangerinen.

Quelle: Aktuelle Informationen aus dem Agrarbereich (BASF) 05/2014

Geflügelfleisch

Als Geflügel gelten Hühner (ausgenommen Zwerg- und Perlhühner), Truthühner, Enten, Gänse und bestimmte Teile davon.

HKLA

Fleischansatz: Vollfleischig, Brust breit und lang, Brustbein nicht hervortretend

Fettansatz: Gleichmäßig und gering; bei Suppenhühnern, Enten und Gänsen stärkere Fettschicht zulässig

Federkiele, Haarfedern Nur an Halslappen, Flügelspitzen, Bürzel und Fußgelenken,

Haarfedern: bei Truthühnern, Enten und Gänsen auch an anderen Körperteilen vereinzelt zulässig
Verletzungen,

Quetschungen,

Verfärbungen: An Brust und Schenkeln keine, an anderen Stellen kleine zulässig

Frostbrand: Nicht zulässig
Deutsches Geflügel entspricht immer der Handelsklasse A

HKL B

Fleischansatz: Fleischig, Brustbein mäßig hervortretend
Fettansatz: Ungleichmäßig, Fleisch nicht deutlich unter der Haut vorscheinend
Federkiele, Haarfedern: Bei Hühnern auch an anderen Körperteilen, ausgenommen Brust und Schenkeln, vereinzelt, bei anderem Geflügel vermehrt zulässig
Verletzungen,
Quetschungen,
Verfärbungen: Auch an Brust und Schenkeln kleine zulässig
Frostbrand: Mäßiger zulässig

HKL C

Geflügelfleisch, das nicht die Qualitätsmerkmale der HKL A oder B aufweist - grundsätzlich nur für die industrielle Weiterverarbeitung bestimmt-

Kühlverfahren

Gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen oder Hähnchenteile dürfen vor dem Gefrieren nicht im gemeinsamen Wasserbad gekühlt worden sein.
Bei Anwendung einer Luftkühlung oder Luft-Sprüh-Kühlung wird einer möglichen Salmonellen-Übertragungsgefahr vorgebeugt. Gleichzeitig wird der Fremdwasseranteil im Geflügel bei einem gemeinsamen Eiswasserbad von 5 % auf 0,5 % vermindert.

DDD-Herkunftsnachweis

Die freiwillige Länderkürzel-Kennzeichnung D/D/D garantiert, dass das Geflügel in Deutschland geschlüpft, in Deutschland aufgewachsen und in Deutschland geschlachtet und unter strengen hygienischen Bedingungen verarbeitet wurde.

Veterinär-Zulassungsnummer des Schlacht- oder Zerlegebetriebes

Die Genussmitteltauglichkeitskennzeichnung wird von den Veterinäruntersuchungsämtern der Bundesländer erteilt sofern die hygienischen Anforderungen nach den EU-Rechtsvorschriften erfüllt werden.

Rinderschlachtkörper

Die gesetzliche Regelung von Handelsklassen von Rindfleisch (RindHKIV vom 12.11.2008) gilt für ganze, halbe und viertel Tierkörper von Rindern. Die Kennzeichnung erfolgt in der Reihenfolge Kategoriebezeichnung, Buchstabe und Kennziffer der Handelsklasse.

Fleischigkeitsklasse (mit Untergruppe)

vorzüglich

E

E +

E 0

E -

Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle

sehr gut

U

U +

U 0

U -

Profile insgesamt konvex, sehr gute Muskelfülle

gut

R

R +

R 0

R -

Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle

mittel

O

O +

O 0

O -

Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle

gering

P

P +

P 0

P -

Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle

Fettklasse (mit Untergruppe)

sehr gering

1

1 -

1 0

1 +

keine bis sehr geringe Fettabdeckung

gering

2

2 -

2 0

2 +

leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar

mittel

3

3 -

3 0

3 +

Muskulatur mit Ausnahme von Keule und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle

stark

4

4 -

4 0

4 +

Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

sehr stark

5

5 -

5 0

5 +

Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

Kategorien

V - Kalbfleisch (bis 8 Monate alt)

Fleisch mit Kalbfleischeigenschaften von Tieren, deren Schlachtkörper als Kälber zugeschnitten sind

Z - Jungrindfleisch (älter als 8, jedoch höchstens 12 Monate alt)

Fleisch von anderen nicht ausgewachsenen männlichen und weiblichen Tieren

A - Jungbullenfleisch

Fleisch von ausgewachsenen (Lebendgewicht von mehr als 300 kg) jungen männlichen nicht kastrierten Tieren von weniger als zwei Jahren

B - Bullenfleisch

Fleisch von anderen ausgewachsenen männlichen nicht kastrierten Tieren

C - Ochsenfleisch

Fleisch von ausgewachsenen männlichen kastrierten Tieren

D - Kuhfleisch

Fleisch von ausgewachsenen weiblichen Tieren, die bereits gekalbt haben

E - Färsenfleisch

Fleisch von anderen ausgewachsenen weiblichen Tieren

Separatorenfleisch von Rindern ist als Folge des BSE-Skandals seit dem 1.10.2000 verboten!

Eier

Güteklassen

Klasse A

Kennzeichnung der Verpackung: "Güteklasse A" oder "A frisch"

Nur diese befinden sich im Allgemeinen im Handel. Der Zusatz "Extra" oder "Extra frisch" kennzeichnet Eier bis zum siebten Tag nach dem Verpacken bzw. neunten Tag nach dem Legen.

Klasse B

Kennzeichnung auf dem Ei:

B in einem Kreis oder farbiger Punkt von mindestens 5 mm Ø

Kennzeichnung der Verpackung:

"Klasse B" oder "B"

Diese Eier sind insbesondere für Nahrungsmittelindustrie bestimmt und nicht für den Konsum.

Gewichtsklassen

S (klein) unter 53 Gramm

M (mittel) 53 bis unter 63 Gramm

L (groß) 63 bis unter 73 Gramm

XL (extra groß) über 73 Gramm

Legedatum

Um eine Ausbreitung von Salmonelleninfektionen zu verhindern, müssen die Eierverpackungen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) versehen sein, dass auf 28 Tage begrenzt ist. Ab dem 22. Tag nach dem Legen dürfen Hühnereier wie Eier der Klasse B in den Verkehr gebracht werden. Außerdem müssen entweder die Eierschale oder die Verpackung das Legedatum tragen oder einen Hinweis, an welchem Tag und Monat mit der Kühlung begonnen werden muss (Kühlbeginn im Handel bei einer Temperatur von + 5°C bis + 8 °C: 18 Tage nach Legedatum).

Eier-Kennzeichnung (Erzeugercode)

Haltungsform für Eier der HKL A

(Eier aus nicht EU-Ländern mit nicht vergleichbarer EU-Haltungsform sind mit dem Vermerk "Nicht-EU-Norm" und dem Herkunftsland zu kennzeichnen)

EU-Herkunftsland

Legebetriebsnummer und Stallnummer

0 = Ökologische Erzeugung

Diese Eier müssen den strengen Anforderungen hinsichtlich der artgerechten Hennenhaltung und Fütterung (Futter aus ökologischem Anbau) entsprechen und werden zusätzlich mit der Codenummer für die zuständige Öko-Kontrollstelle nach dem Muster

DE-ÖKO-0XX

versehen. Im eingestreuten Stall leben höchstens 6 Hennen pro m², die Auslauffläche im Freien beträgt mindestens 4 m² pro Henne. Die Sitzstangenlänge beträgt 18 cm/Tier.

1 = Freilandhaltung (Freiland) 1 Henne steht mindestens 4 m² Auslauffläche an mindestens 6 Stunden im Freien zur Verfügung.

2 = Bodenhaltung (Boden) Höchstens 7 Hennen pro m² Stellbodenfläche (das sind 1.100 cm² pro Henne) oder 9 Hennen pro m² Nutzfläche.

3 = Kleingruppenhaltung (vormals "Käfighaltung", die seit 1.1.2012 in der gesamten EU verboten ist.)

Neu zugelassene Haltungseinrichtungen müssen nach den Vorgaben der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzV) für jede Henne mindestens 1.100 cm² (Besatzdichte somit 9 Hennen/m²) nutzbare Fläche zur Verfügung stehen. In Haltungseinrichtungen auf mehreren Ebenen dürfen bis zu 18 Hennen/m² gehalten werden.

Haltungseinrichtungen, die bereits vor dem 13.03.2002 genehmigt wurden, können noch bis zum 31.12.2020 genutzt werden, wenn diese u.a. so beschaffen sind, dass für jede Legehenne eine Käfigfläche von 750 cm² vorhanden ist und je Legehenne 150 cm² Nestfläche berücksichtigt wird. Betriebe, die bereits vor dem 22. April 2016 für Kleingruppenhaltungen [Gruppen mit 20 bis 60 Hennen bei mindestens 800 cm² (ohne Nestfläche), ab 2 kg Ø-Gewicht der Hennen: 900 cm² (ohne Nestfläche) Bodenfläche pro Henne] genehmigt wurden, besteht eine Auslauffrist bis zum 31.12.2025, in besonderen Härtefällen bis 31.12.2028.

AT = Österreich

BE= Belgien

BG= Bulgarien

CZ= Tschechien

CY= Zypern

DE= Deutschland

DK= Dänemark

EE= Estland

ES= Spanien

FI= Finnland

FR= Frankreich

GR= Griechenland

HR= Kroatien

HU= Ungarn

IE= Irland

IT= Italien

LT= Litauen

LU= Luxemburg

LV= Lettland

MT= Malta

NL= Niederlande

PL= Polen

PT= Portugal

RO= Rumänien

SE= Schweden

SK= Slowakische Rep.

SL= Slowenien

UK= Vereinigtes Königreich

z. B. 12 3456 7

Bei deutschen Eiern ist aus den ersten beiden Ziffern das Bundesland (diese sind Teil der Betriebsnummer) zu ersehen, in dem der Betrieb liegt:

01= Schleswig-Holstein

02= Hamburg

03= Niedersachsen

04= Bremen

05= NRW

06= Hessen

07= Rheinland-Pfalz

08= Baden-Württemberg.

09= Bayern

10= Saarland

11= Berlin

12= Brandenburg

13= Mecklenburg-Vorpommern

14= Sachsen

15= Sachsen-Anhalt

16= Thüringen es folgt die eigentliche Betriebsnummer, angeführt mit einer Ziffer "3" für den Regierungsbezirk:

z. B. 12 3456 7

und die letzte Ziffer kennzeichnet die Stallnummer:

z. B. 12 3456 7

"Frische Landeier" - Alle vorgenannten Haltungsarten sind möglich. Die irreführende Bezeichnung bedeutet lediglich, dass die Tierhaltung auf dem Lande erfolgt.

"Bauerneier" oder "Eier Frisch vom Bauernhof" - Hinter diesen nicht geschützten

Phantasiebezeichnungen verbergen sich Eier aus der Legebatterie.

Schalenfarbe - Die Schalenfarbe ist abhängig von der Hühnerrasse und hat somit nichts mit der Art der Haltung oder dem Nährwertgehalt zu tun.

Omega DHA-Eier (auch: Design-Eier) - DHA = Docosahexaensäure (hochungesättigte Omega-3-Fettsäure). Dem Hühnerfutter hinzugefügte Meeresalgen-Futterzusätze, sollen sich angeblich günstig auf den Cholesterinspiegel auswirken.

"Tierschutzkontrolliert" - Diese Aussage ist völlig unverbindlich.