

## Anlage 2 FPackV — (zu § 2 Satz 1 Nummer 10) Festlegung abweichender Herstellungszeitpunkte für Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten

Fertigpackungsverordnung

Stand: 01.12.2020 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(Fundstelle: BGBl. I 2020, 2520)

### 1. Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten mit Kennzeichnung nach Gewicht oder Volumen

Erzeugnis Zeitpunkt der Herstellung

- a) Räucherwaren, Würste, die nach dem Einfüllen des Brätes in die Wursthülle noch nachbehandelt werden (räuchern, lufttrocknen, kochen, braten) Nach Abschluss der Zweitverpackung durch verkaufsfertige Herrichtung wie Folienverpackung, Etikettierung, Anbringen von Plomben usw.
- b) schnittfeste Rohwürste Sobald das Verhältnis von fleischeigenem Wasser zu Fleischeiweiß (Federzahl) 2,5 und bei einem Kaliberdurchmesser über 70 Millimeter 2,8 beträgt
- c) tiefgefrorene Erzeugnisse, tiefgefrorenes Schlachtgeflügel Nach dem Schockgefrieren
- d) Speiseeis Nach dem Aushärten nach mindestens 2-wöchiger Gefrierhauslagerung
- e) stückige Seife 1 Stunde nach der Ausformung

### 2. Fertigpackungen mit Abtropfgewichtskennzeichnung

Erzeugnis Zeitpunkt der Herstellung

- a) Obst- & Gemüsekonserven und sonstige pflanzliche Lebensmittel als Konserve 30 Tage nach dem Sterilisieren
- b) Bratfischmarinaden 48 Stunden nach dem Aufgießen
- c) Würstchen, Fleisch und andere Fleischerzeugnisse 5 Tage nach dem Sterilisieren
- d) Mozzarella und Käse, der in einer oder aus einer Flüssigkeit in Verkehr gebracht wird 5 Tage nach Abfüllung

Zitiervorschlag: Anlage 2 FPackV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/FPackV/anlage-2>