

## Kennzeichnung von Fisch und Fischereierzeugnissen

Musteretiketten, Kennzeichnungselemente, Lagerhinweise,  
Kennzeichnung von BIO-Produkten, Allergenen, Nährwerten



## **Impressum**

Herausgeber:

Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Redaktion:

DI DI Leo Kirchmaier, LK Niederösterreich

AutorInnen:

DI Adelheid Gerl, LK Niederösterreich

DI DI Leo Kirchmaier, LK Niederösterreich

Dr. Martina Ortner, LK Österreich, Bildungsoffensive Direktvermarktung

Layout:

Marlene Mitmasser und Eva Kail, LK Niederösterreich

Fotos:

Titelbilder: Florian Kainz/Archiv Aqua, Eva Kirchmaier/Archiv Aqua, weitere Fotos siehe jeweilige Bildquelle

Druck:

Janetschek, 3860 Heidenreichstein

Redaktionshinweis:

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben in dieser Broschüre trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen, die Broschüre nach derzeitigem Stand des Wissens zusammengestellt wurde und jegliche Haftung des AutorInnenteams ausgeschlossen ist.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

Gemäß der Sonderrichtlinie des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft zur Umsetzung des Operationellen Programms Österreich für den Europäischen Meeres- und Fischereifonds 2014-2020, GZ BMLFUW-LE.2.2.2/0014-II/2/2015, wurde für die Erstellung dieser Broschüre auf eine geschlechtssensible und situationsadäquate Ausdrucksweise geachtet.

Erschienen im September 2016

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse
2. Kennzeichnungselemente für Fisch und Weichtiere
3. Kennzeichnung von Bio-Produkten
4. Nährwertkennzeichnung
5. Kennzeichnung von Allergenen und Allergeninformation
6. Richtiges Anbieten von Fisch – Lagerhinweise
7. Verpflichtende Schulungen für Lebensmittelhygiene und Allergeninformation
8. Beratungsangebot der Landwirtschaftskammern
9. Fische – Handelsbezeichnungen und wissenschaftliche Namen

# 1. Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucherinnen/Verbraucher über Lebensmittel neu geregelt (kurz „LMIV“). Zu den Vorgaben in dieser Verordnung sind im Europäischen Parlament Durchführungsvorschriften in Ausarbeitung, welche zum momentanen Zeitpunkt noch nicht veröffentlicht wurden.

Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten. Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte Lebensmittel. Gemäß Artikel 2 der LMIV müssen Lebensmittel, die auf Wunsch der Verbraucherin/des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, nicht gekennzeichnet werden. Jedoch müssen auch bei offenangebotem Fisch oder Fischereierzeugnissen VerbraucherInneninformationen gemäß der europäischen Marktordnung (siehe Seite 12), die Allergeninformation und der Küchenhinweis (siehe Seite 16) gemacht werden.

## Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

### Grundanforderungen und Lesbarkeit:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft (unverwischbar) und leicht verständlich sein.

### Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm<sup>2</sup> reichen 0,9 mm Schriftgröße).

### Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, dh auf einen Blick erfassbar und lesbar sein müssen:

- Bezeichnung des Lebensmittels,
- Nettofüllmenge,
- Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen.

<p><b>Frischfisch</b>  <b>z.B. frischer Seesaibling (Salvelinus alpinus)* aus Binnenfischerei Hallstättersee in Österreich</b>  <b>Fangmethode: Kiemennetze</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart (Handelsbezeichnung), wissenschaftlicher Name*  Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „gefangen“  Herkunft: Ursprungsgewässer und Österreich  Fanggerät</p>
<p>Franz Teichmann  Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers  ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM  gekühlt lagern bei 0 bis 2°C</p>	<p>Verbrauchsfrist/  Mindesthaltbarkeitsdatum  Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnung.



Foto: Höplinger/Archiv Aqua

<b>Karpfenhälften (Cyprinus carpio)* in Aquakultur gewonnen; Öster- reich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name* Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. ge- naueres Produktionsgebiet***
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei 0 bis 2°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

\*\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen;

Gegebenenfalls ist auch eine weitere Zubereitung anzugeben, zB wenn die Karpfenhälfte geschöpft in Verkehr gebracht wird, ist die Angabe „geschöpft“ erforderlich.

\*\* Angabe des Mitgliedsstaats oder Drittlands, in dem das Erzeugnis

- mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder
- sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat oder
- im Falle von Krebs- und Weichtieren: wo sich diese während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden haben.

\*\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“ kann auch die genauere Produktionsmethode „aus Teichwirtschaft“ und zusätzlich zur Herkunft „Österreich“ kann auch ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

<b>Bachforellenfilet (Salmo trutta fario)* in Aquakultur gewonnen Österreich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name*, Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. genaueres Produktionsgebiet***
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM gekühlt lagern bei 0 bis 2°C	Verbrauchsfrist Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

\* Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen.

\*\* Angabe des Mitgliedsstaats oder Drittlands, in dem das Erzeugnis

- mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder
- sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat oder
- im Falle von Krebs- und Weichtieren: wo sich diese während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden haben.

\*\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“, kann auch die genauere Produktionsmethode zB „aus Durchflussanlage“ und zusätzlich zu Herkunft „Österreich“ kann ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden zB „aus dem Drautal in Kärnten“.



Foto: LK NÖ/Pöchlauer-Kozel

<b>Filet vom Afrikanischen Wels (Clarias gariepinus)* In Aquakultur gewonnen Österreich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name* Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. genaueres Produktionsgebiet***
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei 0 bis 2°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen; gegebenenfalls ist auch eine weitere Zubereitung anzugeben zB „gehäutet“

\*\* Angabe des Mitgliedsstaats oder Drittlands, in dem das Erzeugnis

- mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder
- sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat oder
- im Falle von Krebs- und Weichtieren: wo sich diese während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden haben.

\*\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“, kann auch die genauere Produktionsmethode zB „aus Kreislaufanlage“ und zusätzlich zu Herkunft „Österreich“ kann ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden zB „aus dem Lungau“



Foto: Martin Mayringer/Archiv Aqua



<b>Schleienfilet (Tinca tinca)* tiefgekühlt In Aquakultur gewonnen Österreich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart (Handelsbezeichnung), wissenschaftlicher Name* physikalischer Zustand Angabe der Produktionsmethode (z.B. „in Aquakultur gewonnen“ Herkunft (Mitgliedsland) Öster- reich**
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1,7 kg</b>	Nettofüllmenge
tiefgekühlt lagern bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Temperatur und Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeitsdatum
im ***-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis siehe Mindest- haltbarkeitsdatum im Kühlschrank bei 4-6°C 2 Tage haltbar nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	Verbraucherhinweis für Tiefkühlpro- dukte
L-010906	Losnummer/Chargennummer
„eingefroren am TT/MM/JJ“	Datum des Einfrierens
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen; gegebenenfalls ist auch eine weitere Bearbeitung anzugeben zB „gehäutet“

\*\* Angabe des Mitgliedsstaats oder Drittlands, in dem das Erzeugnis

- mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder
- sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat oder
- im Falle von Krebs- und Weichtieren: wo sich diese während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden haben.

\*\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“ und zur Herkunft „Österreich“, ist auch die genauere Angabe von Produktionsmethode und Produktionsgebiet möglich.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

<b>Regenbogenforellenfilet geräuchert</b>	Bezeichnung des Lebensmittels Fischart (Handelsbezeichnung)*, Physikalischer Zustand
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
150 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei 4° bis 6° lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
L-011110	Los- oder Chargennummer
Zutaten: <b>Forellenfilet</b> , Salz, Gewürze, Rauch	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen.

Bei der Kennzeichnung von Räucherfisch ist die Angabe des wissenschaftlichen Namens, der Produktionsmethode und der Herkunft nicht verpflichtend, wenn das Erzeugnis vor dem Räuchern gewürzt wird. Bei geräuchertem Fisch im Ganzen oder geräuchertem Filet ohne Gewürze, sind die Angaben verpflichtend!



Foto: LK NÖ/Pöchlauer-Kozel

<b>Fischaufstrich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei 4 - 6°C lagern und nach dem Öffnen ehebaldigst verbrauchen (ev. Zeitraumangabe)	Temperatur und Lagerbedingun- gen
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: 60% <b>Fisch (Forelle, Salz, Rauch), Topfen, Sauerrahm</b> , Kräuter, Salz, Pfeffer	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

<b>Fischsülzchen</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
200 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei 4-6°C lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: % <b>Fischfilet , Fischfond</b> (Trinkwasser, <b>Fischkarkassen</b> , Suppengemüse, <b>Sellerie</b> ), Weißwein, Apfelessig, Gelatine*, Zitronensaft, Gewürze, Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Achtung: idealerweise wird Fischgelatine für die Herstellung von Fischsülzchen verwendet. Wird Gelatine verwendet, die von anderen Tierarten gewonnen wurde, so ist ein zusätzlicher Hinweis bei der Bezeichnung des Lebensmittels erforderlich und auch in der Zutatenliste muss die Gelatine entsprechend gekennzeichnet werden.

zB „Fischsülzchen mit Schweinegelatine“.. Zutaten: % Fischfilet, Fischfond (Trinkwasser, Fischkarkassen, Suppengemüse, Sellerie), Weißwein, Apfelessig, Schweinegelatine, Zitronensaft, Gewürze, Salz.



## 2. Kennzeichnungselemente für Fisch und Weichtiere

### 2.1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, sowie Weichtiere sind nur die im Anhang des Codexkapitels B 35 angeführten Handelsbezeichnungen als Bezeichnung des Lebensmittels zu verwenden: Forelle, Bachforelle, Lachsforelle, Seeforelle, Saibling, Bachsaibling, Seesaibling, Karpfen, Weinbergschnecke, Burgunderschnecke, Achat-schnecke, etc...

**[www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/)**

Einen Auszug der Handelsbezeichnungen der in Österreich häufig produzierten und vermarkteten Fischarten und deren wissenschaftlichen Namen finden Sie auf der Seite 27

Fische, die nicht im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur genannt sind, dürfen nicht vermarktet werden.

Süßwasserfische werden lebend, als Frischfisch, tiefgekühlt oder verarbeitet in Verkehr gebracht. In der Sachbezeichnung des Fisches wird die Bezeichnung des jeweiligen Fischteiles angegeben, zB „Filet“, „Stück“, „Stremel“ und gegebenenfalls auch eine weitergehende Zubereitung.

**Frischfisch** wird nach dem Fang nur gereinigt, ausgenommen, zerteilt und gekühlt. Frische Fische können im Ganzen oder ausgenommen, auch ohne Kopf oder als Fischteil in Verkehr gebracht werden.

Frischfisch, der verpackt in Verkehr gebracht wird, muss ausgenommen sein.

„**Seiten**“ sind in der Längsrichtung zerteilte, von der Rückengräte befreite Fischhälften ohne Kopf mit Haut in einem Stück wie gewachsen, auch mit Kiemenknochen/-knorpel und Schwanzknochen/-knorpel.

„**Fischfilet**“ ist zusammenhängendes Fischfleisch wie gewachsen, das nach der Entfernung der Bauchlappen parallel zur Rückengräte vom Kopf abgetrennt und soweit wie technisch möglich entgrätet ist. Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt.

Für „**Räucherfische**“ werden verschiedene vorbereitete Frischfische oder Fischteile gesalzen, eventuell gewürzt und mit frisch entwickeltem Rauch geräuchert (Heiß- oder Kalträucherung).

Als „**Graved**“ sind rohe Fischerzeugnisse zu bezeichnen, die mit Salz, Zucker und Kräutern gereift sind.

**Tiefkühlprodukte:** Zusätzlich zur Bezeichnung des Lebensmittels ist in unmittelbarer Nähe der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“, „gefrosten“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

### Handelsbezeichnung/Produktionsmethode/Fanggebiet/Fanggerät

Aufgrund der gemeinsamen europäischen Marktordnung für Fisch (VO (EU) Nr. 1379/2013), gibt es verpflichtende VerbraucherInneninformationen, die beim Verkauf von Fisch im Einzelhandel auszuloben sind:

- Handelsbezeichnung (Fischart laut Anhang Codex B35) und
- Wissenschaftlicher Name (zumindest als Handelsinformation wie Plakat oder Poster)
- Produktionsmethode („... gefangen...“, „... aus Binnenfischerei...“, „... in Aquakultur gewonnen...“) und
- Fanggebiet
- Fanggerät (zB Haken)

Die Vorschriften zur VerbraucherInneninformation gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse der nachstehend genannten Waren, die unabhängig von ihrem Ursprung oder der Absatzmethode der Endverbraucherin/dem Endverbraucher oder einer Anbieterin/einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (zB Gastronomiebetriebe) zum Verkauf angeboten werden.

**Welche Erzeugnisse müssen gekennzeichnet werden? (Geltungsbereich nach KN-Code)**

Warenbezeichnung	kennzeichnungspflichtig
Fische, lebend, frisch, gekühlt, gefroren	ja
Filets oder anderes Fischfleisch, frisch, gekühlt, gefroren	ja
Fische, Krebstiere, Weichtiere, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake	ja
Fische geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart	ja
Krebstiere, Weichtiere, wirbellose Wassertiere, lebend, mit und ohne Panzer/Schale, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake	ja
Fische gewürzt, geräuchert	nein
Panierte Fischerzeugnisse, Fischzubereitungen mit Saucen, Fischmarinaden	nein
Fischsalate, Fischdauerkonserven, Kaviar- u. Kaviarersatz	nein

**Ausnahme:**

Von dieser Kennzeichnungs-Verpflichtung ausgenommen sind Fischerinnen/Fischer oder Aquakulturerzeugerinnen/Aquakulturerzeuger, die ihre Erzeugnisse unmittelbar von Fischereifahrzeugen an die Endverbraucherin/den Endverbraucher verkaufen und wo deren Wert in keinem Fall 50 € pro Tag übersteigt.

Die Kontrolle der Einhaltung dieser Vorschriften und Normen wird vom Bundesamt für Ernährungssicherheit durchgeführt.

**2.2. Lebensmittelunternehmerin/Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen**

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

**Identitätskennzeichen:**

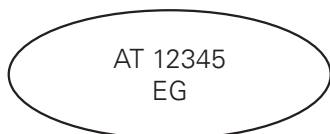
Ist die Fischvermarkterin/der Fischvermarkter ein zulassungspflichtiger Fischverarbeitungsbetrieb (Zukauf von Fisch, Vermarktung ins Ausland oder an den Großhandel), so muss sie/er eine Zulassungsnummer haben und diese in Form des Identitätskennzeichens auf dem Etikett anbringen.

**Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:**

- das Land (AT für Österreich),
- die Zulassungsnummer des Betriebes und
- die Abkürzung EG.



Beispiel



### 2.3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“:

Bei tiefgekühlten Fischen ist der Glasuranteil (Wasser) nicht zum Nettogewicht zu rechnen!

Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	2
bis 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

### 2.4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Verbrauchsdatum: Frischfisch ist ein mikrobiologisch sehr leicht verderbliches Lebensmittel und kann nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Daher ist ein Verbrauchsdatum anstatt eines Mindesthaltbarkeitsdatums anzugeben. Zusätzlich sind die Aufbewahrungsbedingungen anzuführen (zB „zu verbrauchen bis 25.12.2016 bei Lagerung von 0 °C bis 2 °C“) und es sind die Hinweise zur Küchenhygiene anzuführen.

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden!

#### Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann bei Fischereierzeugnissen angegeben werden. Es ist jenes Datum, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält. Weil die Haltbarkeit eines Produktes von den Herstellungsbedingungen, Hygiene, etc. abhängig ist, muss die Herstellerin/der Hersteller das Mindesthaltbarkeitsdatum selbst wissen bzw. festlegen.

Die Angaben können lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM“; bei einer Haltbarkeit von weniger als 3 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“  
bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende JJ“; bei einer Haltbarkeit von über 18 Monaten;

#### Achtung: „mindestens“ ausschreiben!

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut „eingefroren am TT/MM/JJ“
- Aufbewahrungstemperatur -18 °C oder weniger
- Erforderliche Anlage: zB im \*\*\*-Tiefkühlfach
- Lagerfrist bei der Letztverbraucherin/ dem Letztverbraucher zB „im Kühlschrank bei maximal 4 °C 3 Tage haltbar“
- Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“



**Beispiel:** Forelle tiefgekühlt tiefgekühlt lagern bei -18 °C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ im \*\*\*-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder siehe Mindesthaltbarkeitsdatum; im Kühlschrank bei max. 4 °C 2 Tage haltbar, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren „eingefroren am TT/MM/JJ“

- übrig gebliebener Fisch oder Fischerzeugnisse, dürfen nicht am letzten Tag der Verbrauchsfrist oder zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums tiefgefroren werden!

## 2.5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Fisch und Fischerzeugnissen wichtig und gehört daher unmittelbar vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Frischfisch oder frische Fischerzeugnisse (zB Fischspieß) sind bei Temperaturen von schmelzendem Eis (0 °C bis 2 °C) zu lagern. Zubereitete bzw. erhitzte Fischereierzeugnisse (Räucherfisch, Fischaufstrich aus Räucherfisch etc.) sind gekühlt bei Temperaturen von 4 °C bis 6 °C zu lagern.

Um darüber zu informieren, wie Lebensmittel **nach dem Öffnen der Verpackung** aufzubewahren sind und wie lange sie nach dem Öffnen für den Verzehr geeignet sind, muss ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr gemacht werden. Das heißt, wenn die Haltbarkeitsfrist durch das Öffnen verkürzt wird, ist ein Hinweis darüber zu machen, zB bei geräuchertem, vakuumverpacktem Fisch.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können zB verwendet werden:

- „ehebaldigst“ – innerhalb von ein bis zwei Tagen
- „einige Tage“ oder „wenige Tage“ – maximal eine Woche

Eine genaue Angabe von Tagen oder Wochen wird empfohlen. (Empfehlung zu Artikel 25 LMIV veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014)

## 2.6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Die Herstellerin/der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (führen eines Chargenbuches).

- Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (zB bei Tiefkühlprodukten)

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und nur eine Charge pro Tag produziert wird, zB „mindestens haltbar bis 31.12.2016“

## 2.7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Zu beachten ist, dass zusammengesetzte Zutaten vollständig, d.h. mit ihren Zutaten zu deklarieren sind zB Essiggurkerl oder Senf.

Das heißt: bei der Verwendung von zusammengesetzten Zutaten oder fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren! Bei geräucherten Fischereierzeugnissen ist „Rauch“ in der Zutatenliste anzugeben.

**Achtung** bei der Verwendung von fertigen Mischungen (zB für Marinaden): diese enthalten oft Zusatzstoffe. Es muss nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst,

sondern auch die Zusatzstoffklasse angegeben werden.

Bei Verwendung von Süßungsmitteln sind diese zusätzlich zur Zutatenliste auch in Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzuführen (zB Fisch in Marinade mit Süßungsmittel).

### QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.



Beispiel

Räucherforellen-Aufstrich

Zutaten: 60% **Fisch (Forelle, Salz, Rauch), Sauerrahm, Gewürze, Senf (Senfkörner, Weinsäureessig, Trinkwasser, Zucker)**

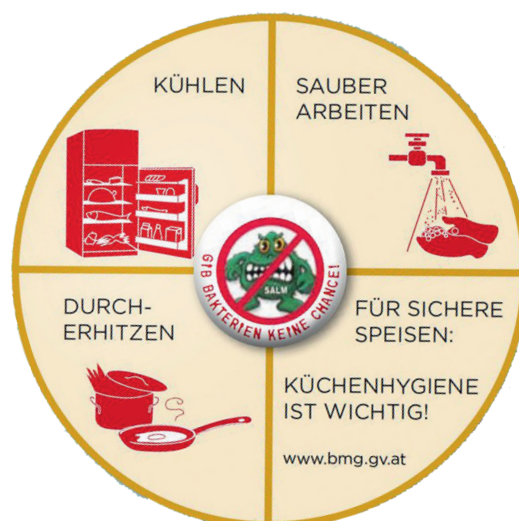
oder

Zutaten: 60 % **Forelle, Sauerrahm, Salz, Gewürze, Senf (Senfkörner, Weinsäureessig, Trinkwasser, Zucker), Rauch**

## 2.8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Produkten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie zB „vor dem Verzehr durcherhitzen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.

- Bei **leicht verderblichen Waren** (die nicht zum Rohverzehr bestimmt sind) wie frischer Fisch, Fischspieß, frisches Fleisch, etc. sind am Etikett folgende Hinweise (als Logo oder in Worten) anzubringen: „Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, durcherhitzen!“
- Bei Verkauf von offenem Fisch ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern zur Küchenhygiene erforderlich. ([www.gesundheit.gv.at/](http://www.gesundheit.gv.at/))





### 3. Kennzeichnung von Bio-Produkten

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007, gelten Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wild lebender Tiere nicht als aus ökologischer/biologischer Produktion stammend. Daraus ergibt sich, dass prinzipiell nur Fische aus Aquakultur als Bio bezeichnet werden dürfen, wenn diese nach den Vorgaben der Bio-Verordnung produziert wurden. Der Anhang XIIIa der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 beinhaltet die Liste der Fischarten.

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen).

Der Biokontrollstellencode muss unmittelbar unter dem Gemeinschaftslogo angeordnet sein.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, zB durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses: „\*aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Bei der Bezeichnung des Lebensmittels ist der Zusatztext „aus biologischem Anbau“ nicht verpflichtend.

Generell ist ein Hinweis auf „Bio“ in der Bezeichnung, zB Bio-Karpfen oder Bio-Bachforellenfilet ausreichend. In der Zutatenliste müssen die biologischen Zutaten jedoch weiterhin einzeln als solche gekennzeichnet werden. Empfohlen wird die Einzelkennzeichnung mit „\*aus biologischer Landwirtschaft“.

#### 3.1. Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo

Bei verpackten Lebensmitteln, die mit „Bio“ in der Bezeichnung des Lebensmittels ausgelobt werden, ist das EU-Bio-Logo zu verwenden.

##### **Anforderungen an die Gestaltung:**

- Ausmaße des Logos:  
Höhe: mind. 9 mm, Breite: 13,5 mm; bei sehr kleinen Verpackungen darf die Höhe auf 6 mm verringert werden. Das Verhältnis von Höhe zu Breite ist mit 1:1,5 auf jeden Fall einzuhalten.
- Der Mindestabstand zu Schrift und grafischen Elementen beträgt mindestens ein Zehntel der Höhe des Logos.
- Farbe: Referenzfarbe ist Green Pantone Nr. 376 und Green (50 % Cyan, 100 % Yellow), bei 4-Farben-Druck bzw. schwarz-weiß. Bei dunklem Etiketten- bzw. Verpackungshintergrund, können die Symbole unter Verwendung der Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts im Negativformat ausgeführt werden.
- Ist das Logo auf der Verpackung schwer erkennbar, so kann zur Verbesserung der Sichtbarkeit des Logos ein Rahmen angebracht werden.
- Kann auf der Verpackung nur eine Farbe verwendet werden, so darf das Logo in dieser Farbe aufgedruckt werden.
- Wird das BIO AUSTRIA-Markenzeichen verwendet, darf beim EU-Bio-Logo ebenfalls dieser Grünton verwendet werden.

Eine **Druckvorlage für das EU-Bio-Logo** sowie weitere Informationen sind unter [www.bio-austria.at/kennzeichnung](http://www.bio-austria.at/kennzeichnung) zu finden.



### 3.2. Verwendung des BIO AUSTRIA-Markenzeichens

Mit dem BIO AUSTRIA-Markenzeichen können ausschließlich anerkannt biologische Lebens- und Futtermittel von BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieben oder BIO AUSTRIA-Kooperationspartnerinnen/Kooperationspartner gekennzeichnet werden, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Grundsätzlich stammen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft, mit Ausnahme von einigen wenigen Zutaten, die zu maximal 5 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten in konventioneller Qualität eingesetzt werden dürfen, sofern diese für BIO AUSTRIA-Betriebe zulässig sind und im Betriebsmittelkatalog für die biologische Landwirtschaft gelistet sind.
- Alle verwendeten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe müssen für biologische Produkte zugelassen sein (Auflistung siehe Betriebsmittelkatalog für die biologische Landwirtschaft).
- Die in zusammengesetzten Lebensmitteln vorhandenen landwirtschaftlichen Zutaten müssen zu zwei Drittel von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen. Das restliche Drittel kann von anderen Bio-Betrieben stammen.
- Bei Verarbeitungsprodukten müssen die Zutaten Fleisch, Getreide, Milch, Eier, Kartoffel, Mais und deren Folge- und Teilprodukte zu 100 % von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen.
- Monoprodukte (Dinkel, Milch etc.) müssen zu 100 % von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen.

### 3.3. Kontrollstellencode

Bei allen Bio-Produkten und Umstellungswaren muss der Code der Bio-Kontrollstelle verwendet werden. Diese Codes lauten wie folgt:

Austria Bio Garantie GmbH (ABG)	AT-BIO-301
BIOS – Biokontrollservice Österreich	AT-BIO-401
Lacon GmbH	AT-BIO-402
Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GmbH (SLK)	AT-BIO-501
SGS Austria Controll-Co GesmbH	AT-BIO-902
Kontrollservice BIKO Tirol	AT-BIO-701

### 3.4. Herkunftskennzeichnung

#### „Österreichische Landwirtschaft“:

Die Gesamtmenge der landwirtschaftlichen Zutaten stammt mindestens zu 98 % aus Österreich. Diese Kennzeichnungsart kann analog auch für andere Länder (auch Nicht-EU-Länder) verwendet werden.

#### „EU-Landwirtschaft“:

Die Gesamtmenge der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammt mindestens zu 98 % aus der EU.

#### Was ist bei der Berechnung der landwirtschaftlichen Zutaten zu beachten?

Bio-Produkte müssen überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt sein. Bei der Berechnung werden Wasser und Kochsalz nicht berücksichtigt. Neu ist, dass auch bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, wie zB Pektin oder Gummi arabicum als landwirtschaftliche Produkte gelten.

#### „Nicht-EU-Landwirtschaft“:

Erzeugung der landwirtschaftlichen Zutaten in Drittländern.

#### „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“:

Einsatz von Rohstoffen aus der EU sowie aus einem Drittland.

Die Herkunftsbezeichnung ist in Verbindung mit dem EU-Bio-Logo anzugeben und darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttype als die Sachbezeichnung gestaltet sein.

### 3.5. Bio-Sichtfeldregelung

Bei Verwendung des **EU-Bio-Logos** müssen sich die Herkunftsbezeichnung und der Kontrollstellencode im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo befinden. Die Herkunftsbezeichnung muss unmittelbar unter dem Kontrollstellencode angeordnet sein.



## 4. Nährwertkennzeichnung

Derzeit ist die Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwert-eigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Darstellung der Nährwerte umfasst **sieben verpflichtenden Angaben:**

- „Energie“ (kJ, kcal),
- „Fett“
  - „davon gesättigte Fettsäuren“
- „Kohlenhydrate“
  - „davon Zucker“;
- „Eiweiß“
- „Salz“

Die Angaben sind tabellarisch zu erstellen.

### 4.1. Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird – mit Ausnahmen – ab 13.12.2016 verpflichtend sein.

Ausgenommen (Anhang V, LMIV) sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [ ...] und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Das bedeutet:

- Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungs-erzeugnisse mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften im Supermarkt (zB Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte regional und punktuell vertrieben werden, was von der Erzeugerin/dem Erzeuger nachzuweisen ist.
- Produkte von Direktvermarkterinnen/Direktvermarktern, die flächendeckend in ganz Österreich erhältlich sind oder im Ausland vermarktet werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese Produkte gilt ab 13.12.2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung.

## 5. Kennzeichnung von Allergenen und Allergeninformationen

Gemäß der VerbraucherInneninformations-Verordnung sind „Allergene“ (= Stoffe, die geeignet sind, Allergien oder Unverträglichkeiten auszulösen) zu kennzeichnen, die in Anhang II (Liste basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen) der Verordnung angeführt sind. Die Bestimmungen gelten seit 13. Dezember 2014.

### 5.1. Kennzeichnung von Allergenen bei verpackten Waren

Bei verpackten Lebensmitteln sind die Allergene in der Zutatenliste hervorzuheben – beispielsweise durch fette Schrift, hinterlegt oder durch größere Schrift.



**Beispiel:** Räucherforellenaufstrich

Es wird angenommen, dass der Aufstrich aus: Räucherforellenfilet (60 %), Topfen, Sauerrahm, Essiggurkerl, Gewürze, Salz, hergestellt wird.

Korrekte Zutatenkennzeichnung:

„Zutaten: **Räucherforellenfilet** (60 %), **Topfen**, **Sauerrahm**, Essiggurkerl (Gärungsessig, Wasser, **Senfkörner**, Zucker), Gewürze, Salz“

**Achtung:** Essiggurkerl sind eine zusammengesetzte Zutat, deren Zutaten anzugeben sind. Besonders zu beachten ist, dass alle allergenen Zutaten, also auch jene der Aufgussflüssigkeit (zB Senfkörner, Sellerie) optisch hervorzuheben sind.

Bezüglich der allergenen Zutat Fisch gilt, dass angenommen werden kann, dass Verbraucher geläufige Produkte kennen und wissen, dass „Forelle“ ein Fisch ist.

### 5.2. Information zu Allergenen bei offen angebotenen Waren – „Allergeninformation“

Seit 13. Dezember 2014 besteht Informationspflicht über Allergene (gemäß Anhang II der VerbraucherInneninformations-Verordnung) auch bei offen angebotenen Waren. Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucherinnen/Endverbraucher und für Anbieterinnen/Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (in Einzelhandelsgeschäften, auf Marktständen, in Restaurants, Kantinen, Buschenschänken, etc.).

Die Anforderungen zu dieser verpflichtenden Allergeninformation sind in der österreichischen Allergeninformationsverordnung geregelt (BGBl II Nr. 175/2014). Zur Umsetzung in die Praxis gibt es Leitlinien für die Allergeninformation (Dokumentation) und für die Personalschulung (bei mündlicher Weitergabe der Allergeninformation).

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/>

#### **Die Allergeninformation kann schriftlich oder mündlich erfolgen.**

Zur Umsetzung der Allergeninformation bei offenen Waren in schriftlicher Form, gibt es eine Empfehlung (BMG-75210/0029-II/B/13/2014 vom 7. Oktober 2014). Die schriftliche Allergeninformation kann beispielsweise in der Speisekarte oder bei den Produkten in der Theke gegeben werden, wobei bestimmte Codes, Abkürzungen bzw. Kurzbezeichnungen verwendet werden dürfen, wenn diese in unmittelbarer Nähe auch entsprechend erklärt werden.

Wird die Allergeninformation mündlich gegeben, muss die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer festlegen, wer das in seinem Unternehmen tut. Es ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die mündliche Information hinzuweisen, zB mittels Aushang oder durch einen Hinweis in der Speisekarte, etwa mit den Worten „Wir informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.“ Diese Person(en) müssen bezüglich Allergeninformation, allergene Stoffe und Erteilung der Allergeninformation geschult sein (siehe dazu Punkt 7 dieser Broschüre „Online Schulungen im Internet für Allergeninformation und Lebensmittelhygiene“).

Seit 13. Dezember 2015 müssen die Schulungsnachweise bei Betriebskontrollen vorgelegt werden. Die Schulung ist alle drei Jahre zu aktualisieren und daher sollte der Schulungsnachweis auf jeden Fall drei Jahre aufbewahrt werden.

#### **Aufzeichnungen im Betrieb:**

Unabhängig davon, ob die Allergeninformation mündlich oder schriftlich weitergegeben wird, sind im Betrieb Aufzeichnungen zu führen, aus denen hervorgeht, in welchen Erzeugnissen welche Allergene enthalten sind. Die Allergeninformation ist auf dem aktuellen Stand zu halten. Bei tagesaktuellen Speisen oder kurzfristigen Rezepturänderungen muss die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass diese dokumentiert werden und die Informationen an die Kundinnen/Kunden weitergegeben werden können.

Als Hilfestellung für Aufzeichnungen im Betrieb dient die Tabelle auf der Seite 24. In der ersten Spalte sind die Produkte oder Produktgruppen einzutragen und in den weiteren Spalten sind je nach Rezeptur, die allergenen Zutaten anzukreuzen oder einzutragen.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

## **ANHANG II (der VO (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen durch VO (EU) Nr. 78/2014)**

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE; DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
  - b. Maltodextrine auf Weizenbasis (1) ;
  - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
  - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b. Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der ERSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht.

**Tabelle zur Dokumentation der eingesetzten allergenen Zutaten**

Produkt	Kurzbezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können <i>Buchstaben-Code (gemäß Empfehlung Allergeninformation der Codex-Unterkommission Kennzeichnung)</i>													
	glutenhaltiges Getreide A	Krebstiere B	Ei C	Fisch D	Erdnuss E	Soja F	Milch, Laktose G	Schalenfrüchte H	Sellerie L	Senf M	Sesam N	Sulfite O	Lupinen P	Weichtiere R
	Hafer							Macadamia- oder Queenslandnüsse						
	Gerste							Pistazien						
	Roggen							Paranüsse						
	Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohrassanweizen Emmer, Einkorn, Grünkern)							Pecannüsse						
								Kaschunüsse						
								Walnüsse						
								Haselnüsse						
	Weizen						Mandeln							





**Musterbeispiel eines Aufklebers. Diese Aufkleber sind in den Landwirtschaftskammern erhältlich.**

# *Wir informieren Sie über ALLERGENE ZUTATEN in unseren Produkten“.*

gemäß den Anforderungen der Verbrauchereinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011

## 6. Richtiges Anbieten von Fisch – Lagerhinweise

### Eigenkontrolle, Hygiene und Leitlinie Hygienepraxis

Jede Lebensmittelunternehmerin/jeder Lebensmittelunternehmer ist für die Sicherheit der von ihr/ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Dazu muss ein Eigenkontrollsystem am Betrieb erstellt und umgesetzt werden, beispielsweise in Form der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur.

Diese Leitlinie zur guten Hygienepraxis steht im Internet unter <https://www.verbraucher-gesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien> als Download zur Verfügung.

### Lagerhinweise

Fische und frische Fischerzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeistemperatur (0 bis 2 °C) gelagert werden. Wird auf schmelzendem Eis gelagert, so muss gewährleistet sein, dass ein Abfließen des Schmelzwassers möglich ist und Eis regelmäßig nachgefüllt wird. Die Umgebungstemperatur ist von geringer Bedeutung, solange auf schmelzendem Eis gelagert wird, was auch vor dem Austrocknen schützt.

Empfohlen wird der Einsatz von Crash-Eis Anlagen. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

Zu kühlende Erzeugnisse aus Fisch (zB Räucherfisch oder Räucherfischaufstrich) sind gekühlt zu lagern (bis zu 6 °C).

Wichtig ist, dass auch während des Transports die entsprechende Kühltemperatur eingehalten wird.

## 7. Verpflichtende Schulungen für Lebensmittelhygiene und Allergeninformation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Weiters besteht eine Schulungspflicht für jene Personen, die die Allergeninformation mündlich erteilen. Das Schulungsangebot der Landwirtschaftskammern und der ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) umfasst dazu Anwesenheitsschulungen und zum Auffrischen der Kenntnisse auch Onlineschulungen, die von zu Hause aus durchgeführt werden können. Die entsprechenden Schulungsnachweise können nach positivem Abschluss selbst ausgedruckt werden. Bei Kontrollen der Lebensmittelaufsicht dient der Schulungsnachweis als Bestätigung der erfolgreich absolvierten Schulung.

Weitere Informationen zu den Kursen und die Anmeldung erfolgt unter:

- [www.allergene-schulung.at](http://www.allergene-schulung.at) bzw.
- [www.hygiene-schulung.at](http://www.hygiene-schulung.at)



## 8. Beratungsangebot der Landwirtschaftskammern

Beratung zu den Anforderungen in den Bereichen Hygiene, Eigenkontrolle, Qualitätssicherung und Kennzeichnung erhalten Sie in Ihrer Landwirtschaftskammer.

## 9. Liste gängiger Handelsbezeichnungen

Auszug aus dem Verzeichnis für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur gemäß Codex Kapitel B35 für in Österreich gängig produzierte und vermarktete Fischarten:

Handelsbezeichnung	wissenschaftlicher Name
Aal, Europäischer Aal, Flussaal	<i>Anguilla anguilla</i>
Aalrutte, Aalquappe, Quappe, Rutte, Trüsche	<i>Lota lota</i>
Afrikanischer Wels, Wels	<i>Clarias geriepinus</i>
Äsche	<i>Thymallus</i> spp.
Bachforelle, Forelle, Lachsforelle	<i>Salmo trutta fario</i>
Bachsaibling	<i>Salvelinus fontinalis</i>
Barsch, Flussbarsch, Egli, Kretzer	<i>Perca fluviatilis</i>
Brachsen, Brasse, Blei, Weißfisch	<i>Abramis brama</i>
Elsässer Saibling	<i>Salvelinus alpinus</i> X <i>fontinalis</i>
Graskarpfen, Amurkarpfen	<i>Ctenopharyngodon idella</i>
Hecht	<i>Esox lucius</i>
Huchen	<i>Hucho hucho</i>
Karassche	<i>Carassius carassius</i>
Karpfen, Wildkarpfen	<i>Cyprinus carpio</i>
Maräne, Felchen, Reinanke, Renke	<i>Coregonus</i> spp.
Regenbogenforelle, Forelle, Lachsforelle	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Russischer Stör	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>
Saibling	<i>Salvelinus</i> spp.
Schied, Rapfen	<i>Aspius aspius</i>
Schleie	<i>Tinca tinca</i>
Seeforelle	<i>Salmo trutta lacustris</i>
Seesaibling, Schwarzreuther	<i>Salvelinus alpinus</i>
Sibirischer Stör	<i>Acipenser baerii</i>
Silberkarassche, Giebel	<i>Carassius gibelio</i>
Silberkarpfen	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>
Sterlet	<i>Acipenser ruthenus</i>
Stör	<i>Acipenser</i> spp.
Wels, Waller, Weller	<i>Silurus glanis</i>
Zander	<i>Sander</i> spp., <i>Stizostedion</i> spp.

Die Broschüre als E-Book finden  
Sie im Ikk online unter:  
**[www.lko.at](http://www.lko.at)**