

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<p><b>Frischfisch</b> <b>z.B. frischer Seesaibling</b> <b>(Salvelinus alpinus)* aus</b> <b>Binnenfischerei Hallstättersee</b> <b>in Österreich</b> <b>Fangmethode: Kiemennetze</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart (Handelsbezeichnung), wis- senschaftlicher Name* Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „ge- fangen“ Herkunft: Ursprungsgewässer und Österreich Fanggerät</p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmit- telunternehmers 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 Handelsbezeichnungen

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<p><b>Karpfenhälften (Cyprinus carpio)* in Aquakultur gewonnen; Österreich</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name* Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. ge- naueres Produktionsgebiet***</p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist</p>
<p>gekühlt lagern bei 0 bis 2°C</p>	<p>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 Handelsbezeichnungen;

Gegebenenfalls ist auch eine weitere Zubereitung anzugeben, z.B. 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“ angegeben werden und zusätzlich zur Herkunft „Österreich“ kann auch ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden;

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<p><b>Bachforellenfilet (Salmo trutta fario)* in Aquakultur gewonnen Österreich</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name*, Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. ge- naueres Produktionsgebiet***</p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Lebensmittelunternehmer 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 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>

\* 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 angegeben werden z.B. „aus Durchflussanlage“ und zusätzlich zu Herkunft „Österreich“ kann ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden z.B. „aus dem Drautal in Kärnten“

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<p><b>Filet vom Afrikanischen Wels (Clarias gariepinus)* In Aquakultur gewonnen Österreich</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels, Fischart, wissenschaftlicher Name* Angabe der Produktionsmethode, Herkunft (Mitgliedsstaat**), ev. genaueres Produktionsgebiet***</p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist</p>
<p>gekühlt lagern bei 0 bis 2°C</p>	<p>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 Handelsbezeichnungen

gegebenenfalls ist auch eine weitere Zubereitung anzugeben z.B. „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 angegeben werden z.B. „aus Kreislaufanlage“ und zusätzlich zu Herkunft „Österreich“ kann ein genaueres Produktionsgebiet angegeben werden z.B. „aus dem Lungau“

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

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

gegebenenfalls ist auch eine weitere Bearbeitung anzugeben z.B. „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.

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<b>Regenbogenforellenfilet geräuchert</b>	Bezeichnung des Lebensmittels Fischart (Handelsbezeichnung)*, Physikalischer Zustand
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>150 g</b>	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 sind 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 Filet geräuchert ohne Gewürze, sind die Angaben verpflichtend!

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<b>Fischaufstrich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	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, Kräuter, Salz, Pfeffer</b>	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<b>Fischsülzchen</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>200 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei 4-6°C lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: % <b>Fischfilet</b> , <b>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.

z.B. „Fischsülzchen mit Schweinegelatine“ .....

Zutaten: % **Fischfilet** , **Fischfond** (Trinkwasser, **Fischkarkassen**, Suppengemüse, **Sellerie**), Weißwein, Apfelessig, Schweinegelatine, Zitronensaft, Gewürze, Salz



# Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der 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 werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergenkennzeichnung);

## Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

### Grundanforderungen und Lesbarkeit:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem 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, d.h. auf einen Blick erfassbar und lesbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

# Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

## Kennzeichnungselemente für Fisch und Weichtiere

### 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, Achatschnecke, etc.. [www.verbrauchergesundheits.gv.at/lebensmittel/buch/codex/](http://www.verbrauchergesundheits.gv.at/lebensmittel/buch/codex/)

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, z.B. „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“, „gefrostet“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

### **Handelsbezeichnung/Produktionsmethode/Fanggebiet/Fanggerät**

Aufgrund der gemeinsamen europäischen Marktordnung für Fisch (VO (EU) Nr. 1379/2013), gibt es verpflichtende Verbraucherinformationen, 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 (z.B. Haken)

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

Die Vorschriften zur Verbraucherinformation gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse der nachstehend genannten Waren, die unabhängig von ihrem Ursprung oder der Absatzmethode dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (z.B. 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 Fischer oder Aquakulturerzeuger, die ihre Erzeugnisse unmittelbar von Fischereifahrzeugen an 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. 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.

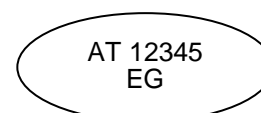
### Identitätskennzeichen:

Ist der Fischvermarkter ein zulassungspflichtiger Fischverarbeitungsbetrieb (Zukauf von Fisch, Vermarktung ins Ausland oder an den Großhandel), so muss 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 für ein Identitätskennzeichen:*



## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

### 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

### 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 (z.B. „zu verbrauchen bis 25.12.2015 bei Lagerung von 0-2°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 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: z.B. im \*\*\*-Tiefkühlfach
- ✓ Lagerfrist beim Letztverbraucher z.B. „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!

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

### **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 (z.B. Fischspieß) sind bei Temperaturen von schmelzendem Eis (0-2°C) zu lagern.

Zubereitete bzw. erhitzte Fischereierzeugnisse (Räucherfisch, Fischaufstrich aus Räucherfisch etc.) sind gekühlt bei Temperaturen von 4° 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. D.h. wenn die Haltbarkeitsfrist durch das Öffnen verkürzt wird, ist ein Hinweis darüber zu machen, z.B. bei geräuchertem vakuumverpacktem Fisch.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z.B. 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)

### **6. Losnummer**

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. 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 (z.B. 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, z.B. „mindestens haltbar bis 31.01.2016“.

### **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 z.B. 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.

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

☞ **Achtung** bei der Verwendung von fertigen Mischungen (z.B. 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 (z.B. 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)

### Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

#### **Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:**

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Keschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht.

Eine zusätzliche Allergenkennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf ein Allergen bezieht, wie z.B. bei Frischfisch und auch keine Zutatenliste erforderlich ist, weil keine weiteren Zutaten zugegeben wurden.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im „**Beratungsblatt Allergenkennzeichnung**“ dargestellt.

### 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 Nährwertigenschaften 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.**

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese schon den Vorgaben der LMIV entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichten Angaben: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

### Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte des Anhangs V der LMIV) verpflichtend sein. Ausgenommen 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:

- ☞ Regional vermarktete Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte oder an die Gastronomie abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.
- ☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung

#### Bio-Produkte:

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. 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, z.B. durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis in unmittelbarer Nähe des Zutatverzeichnis: „\*aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

### 8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Produkten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „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/))