



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / A 5 / Kennzeichnung, Aufmachung
Abschnitt Lagerbedingungen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0010-II/B/13/2013 vom 10.9.2013

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0019-II/B/13/2014 vom 9.7.2014

Übergangsfrist:

Für den Abschnitt Lagerbedingungen wird eine Übergangsfrist bis zum Aufbrauch bestehender Bestände entsprechend der Haltbarkeit gewährt.

Abschnitt Lagerbedingungen

Die Einhaltung der Lagerbedingungen ist für die Sicherstellung der Haltbarkeit bei Lebensmitteln entscheidend. Hinsichtlich der Temperatur können grundsätzlich drei Temperaturbereiche unterschieden werden, die sowohl in den Verkaufslokalen der Einzelhandelsgeschäfte als auch bei den Verbrauchern vorliegen und eingehalten werden können. Das sind:

1. der Bereich der Tiefkühl Lagerung;
2. der Bereich der gekühlten Lagerung und
3. die Raumtemperatur.

Der Tiefkühlbereich entspricht definitionsgemäß einem Temperaturbereich unter minus 18 °C und wird in der Kennzeichnung durchwegs mit der genauen Angabe der Lagertemperatur und dem Hinweis „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“ deklariert.

Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank bzw. in Kühlgeräten und umfasst den Temperaturbereich von 0 bis 9 °C (mit Toleranz bis 10 °C). Die Angabe „gekühlte“ Lagerung bedeutet, dass das Lebensmittel bei diesem Temperaturbereich bis zum Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist ohne Qualitätsverlust gelagert werden kann. Die Angabe kann durch eine konkrete Temperaturangabe ergänzt werden, z. B. bei Fisch (0 bis +2 °C), Fleisch (+2 bis +4 °C), Milch und Milcherzeugnissen (+6 bis +8 °C) oder bei Fleischerzeugnissen (meist +4 bis +6 °C).

In Einzelfällen ist die Lagertemperatur durch konkrete rechtlich verbindliche Vorgaben geregelt (z. B. Faschiertes +2 °C bzw. +4 °C wenn nur für den innerösterreichischen Verkehr bestimmt) oder Fisch (Temperatur des schmelzenden Eises).

Die Lagerung bei Raumtemperatur bedeutet die Lagerung unter den üblichen Bedingungen der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse, d. h. bei Bedingungen, die den in unseren Breiten vorherrschenden klimatischen Bedingungen entsprechen, vorausgesetzt die Produktqualität wird nicht nachteilig beeinflusst.

Die früher noch gebräuchliche Angabe „kühl lagern“ entsprach einem Temperaturbereich von +9 – +18 °C. Für diesen Temperaturbereich sind keine Kühleinrichtungen üblich und können auch nicht lückenlos, weder im Handel noch bei den Konsumenten, sichergestellt werden. Lebensmittel, die traditionell für diesen Bereich vorgesehen sind, sollten den bereits oben definierten Bereichen zugeordnet werden, d. h. entweder bei Temperaturen bis +9 °C oder bei Raumtemperatur lagern. Insbesondere die Lagerung bei Raumtemperatur ist bei einer Reihe von Lebensmitteln, die früher dem Bereich „kühle Lagerung“ zugeordnet waren, infolge von technologischen Verbesserungen in der Herstellungstechnologie durchaus anwendbar.

Weitere physikalische Einflüsse, die die Lagerfähigkeit beeinflussen sind die Luftfeuchtigkeit, der Lichteinfluss sowie – bei Lagerung bei Raumtemperatur – die übermäßige Hitzeeinwirkung. Die üblichen Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln für diese Bedingungen sind z. B.: „vor Wärme schützen“ (die Ware verträgt grundsätzlich eine höhere Temperatur als Raumtemperatur, darf nicht in unmittelbarer

Nähe einer Wärmequelle (z. B. Ofen, Radiator) gelagert werden), „trocken lagern“ (Lagerung an einem trockenen Ort, bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit bis 70 %), „lichtgeschützt lagern“ (vor direktem Lichteinfall geschützt), „vor Hitze einwirkung schützen“, „vor direktem Sonnenlicht schützen“, etc. Diese Angaben sprechen für sich, eine nähere Spezifizierung ist nicht notwendig.