

Erght an:
 BGA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 Mag. Bayerl/Erber

Durchwahl
 3192

Datum
 15.07.2026

RUNDSCHREIBEN 016/2026

Amtliche Kontrollen	Österr. Lebensmittelbuch (Codex)	
Betrifft: Richtlinie über Fristen und Lagerbedingungen für die Aufbewahrung von „Gegenproben für den Hersteller“		Frist: sofort
Kurzinfo: - Änderungen der Richtlinie über Fristen und Lagerbedingungen für die Aufbewahrung von Gegenproben für den Hersteller - Erstmalige Festlegung von Lagerbedingungen für Gegenproben von Eiskwürfeln - Präzisierung der Aufbewahrungsfrist und Kühlagerung für Produkte mit höherem Veränderungsrisiko - Ergänzung der Regelungen zur Bereitstellung von Gegenproben bei Kontaminantenanalysen (inkl. GVO)		

Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Änderungen der Richtlinie über Fristen und Lagerbedingungen für die Aufbewahrung von "Gegenproben für den Hersteller" bekannt.

Gänzlich neu hinzugefügte Inhalte (in *kursiv* dargestellt) sind:

- **2.4. Eiskwürfel bzw. im Formblatt über Lagerfristen und Lagerbedingungen für die Gegenprobe für die Herstellerin / für den Hersteller:**
Eine allenfalls erforderliche Lagerung der Proben hat bei 5 ± 3 °C zu erfolgen. Ein erneutes Einfrieren der Probe ist nicht zulässig.

Neu ergänzte bzw. veränderte Inhalte (in *kursiv* dargestellt) sind:

- **2.1. Produkte mit einem höheren Veränderungsrisiko:**

Für Waren, die raschen Veränderungen unterliegen, wird eine Frist von maximal 24 Stunden bei Lagerung in einem (Haushalts)kühlschrank festgelegt, bei der gewährleistet ist, dass die Temperatur des Lebensmittels $3 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$ (bzw. $2 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$ bei Fisch und Fleisch) nicht überschreitet. Beispiele: frische Produkte zum alsbaldigen Verzehr, Produkte mit Verbrauchsdatum oder kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum.

- **2.7. Untersuchung auf Kontaminanten:**

Gegenproben für die Kontaminantenanalytik / GVO etc. werden aus dem Homogenisat der amtlichen Probe entnommen und werden nach vorheriger Rücksprache mit der örtlich zuständigen Stelle der AGES / LUA direkt dort vor Ort zur Verfügung gestellt. Eine Verschickung erfolgt nur in Ausnahmefällen und auf Kosten des Lebensmittelunternehmers.

Die Änderungen treten sofort (mit Datum der Veröffentlichung) in Kraft.

Gültig ab/Status: ab sofort	Beilagen: B1: Richtlinie Lagerbedingungen B2: Richtlinie Lagerbedingungen im Änderungsmodus
------------------------------------	--

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Bundesinnungsmeister

Mag. Walter Bayerl e.h.
Geschäftsführerin Stv.