

# Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

## Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 9

<p><b>Frischfisch</b> <b>z.B. frischer Seesaibling (Salvelinus alpinus)* aus Binnenfischerei Hallstättersee in Österreich</b> <b>Fangmethode: Kiemennetze</b></p>	<p><u>Bezeichnung</u> des Lebensmittels Fischart und wissenschaftlicher Name <u>Produktionsmethode</u>: Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „gefangen“ <u>Herkunft</u>: Ursprungsgewässer und Österreich <u>Fanggerät</u></p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers</p>
<p>0,5 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>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen und wissenschaftlicher Name (Latein).



## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<p><b>Karpfenhälften (Cyprinus carpio)* in Aquakultur gewonnen**; Österreich***</b></p>	<p><u>Bezeichnung</u> des Lebensmittels Fischart und wissenschaftlicher Name <u>Produktionsmethode</u>: Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Bin- nenfischerei“ oder „gefangen“ <u>Herkunft</u>: Österreich (bzw. Mitglieds- staat), ev. genaueres Produktionsge- biet <u>ggf. Fanggerät</u></p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmit- telunternehmers</p>
<p>400 g</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>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen und wissenschaftlicher Name (Latein).

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

\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“ kann auch die genauere Produktionsmethode „aus Teichwirtschaft“ angegeben werden

\*\*\* 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 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><u>Bezeichnung</u> des Lebensmittels Fischart und wissenschaftlicher Name <u>Produktionsmethode</u>: Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Bin- nenfischerei“ oder „gefangen“ <u>Herkunft</u>: Österreich (bzw. Mitglieds- staat), ev. genaueres Produktionsge- biet <u>ggf. Fanggerät</u></p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmit- telunternehmers</p>
<p>300 g</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>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen und wissenschaftlicher Name (Latein).

\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“, kann auch die genauere Produktionsmethode angegeben werden z.B. „aus Durchflussanlage“

\*\*\* 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 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><u>Bezeichnung</u> des Lebensmittels Fischart und wissenschaftlicher Name <u>Produktionsmethode</u>: Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „gefangen“ <u>Herkunft</u>: Österreich (bzw. Mit- gliedsstaat), ev. genaueres Produk- tionsgebiet <u>ggf. Fanggerät</u></p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmit- telunternehmers</p>
<p><b>0,7 kg</b></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>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen und wissenschaftlicher Name (Latein).  
gegebenenfalls ist auch eine weitere Zubereitung anzugeben z.B. „gehäutet“

\*\* zusätzlich zur Angabe „in Aquakultur gewonnen“, kann auch die genauere Produktionsmethode angegeben werden z.B. „aus Kreislaufanlage“

\*\*\* 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 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><u>Bezeichnung des Lebensmittels</u> Fischart und wissenschaftlicher Name physikalischer Zustand <u>Produktionsmethode:</u> Angabe ob „in Aquakultur gewonnen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „gefangen“ <u>Herkunft:</u> Österreich (bzw. Mitgliedsstaat), ev. genaueres Produktionsgebiet <u>ggf. Fanggerät</u></p>
<p>Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers</p>
<p><b>0,5 kg</b></p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>im Kühlschrank bei 0 bis +2°C 1 Tag haltbar nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</p>	<p>Aufbewahrungsbedingung Verbraucherhinweis für Tiefkühlprodukte</p>
<p>L-030324</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>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

\* die Bezeichnung des Fisches gemäß Codex Kapitel B 35 Anhang Verzeichnis der Handelsbezeichnungen und wissenschaftlicher Name (Latein).  
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*</b> <b>geräuchert</b>	Bezeichnung des Lebensmittels Fischart Physikalischer Zustand
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
<b>150 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei +4° bis +6°C lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
L-020424	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!

\*\* Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<b>Fischaufstrich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei +4 bis +6°C lagern und nach dem Öffnen ehebaldigst verbrauchen (ev. Zeitraumangabe)	Temperatur und Lagerbedingungen
L-040424	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: 60% <b>Fisch*</b> ( <b>Forelle</b> , Salz, Rauch), <b>Topfen</b> , <b>Sauerrahm</b> , Kräuter, Salz**, Pfeffer	Zutaten QUID-Regelung hervorheben allergener Zutaten

\* QUID-Regelung: 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.

\*\* Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

## Musteretiketten für Fisch und Fischereierzeugnisse

<b>Fischsülzchen</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Teichmann Am Ufer 3, 1234 Fischau	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
200 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei +4 bis +6°C lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
L-040324	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: 55% <b>Fischfilet*</b> , <b>Fischfond</b> (Trinkwasser, <b>Fischkarkassen</b> , Karotten, gelbe Rüben, Lauch, <b>Sellerie</b> ), Weißwein** (Trauben, Zucker, Stabilisator: Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: <b>Schwefeldioxid</b> ), Apfelessig, Gelatine***, Zitronensaft, Gewürze, Salz****	Zutaten QUID-Regelung hervorheben allergener Zutaten

\* QUID-Regelung: 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.

\*\* Wein wird als zusammengesetzte Zutat gesehen und muss somit in der Zutatenliste in seinen Einzelkomponenten aufgeschlüsselt werden.

\*\*\* **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 (z.B. „Fischsülzchen mit Schweinegelatine“) und auch in der Zutatenliste muss genau definiert werden woher die Gelatine stammt (z.B. Schweinegelatine).

\*\*\*\* Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

**Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten.** Die vorliegenden **Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung** der **rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente**. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. (z.B. gilt ein Hinweis wie „Rohkostqualität“ als nicht klar und wird ohne Erklärung als nicht leicht verständlich eingestuft.) Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch immer entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV“).

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 (vorverpackte) Lebensmittel und dient der Verbraucher:inneninformation. 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 – Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. In diesem Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

### 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;

# Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

## 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/oe\\_im\\_buch.html](http://www.verbrauchergesundheits.gv.at/Lebensmittel/buch/oe_im_buch.html)

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)
- ✓ Auftauhinweis: die Angabe, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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.

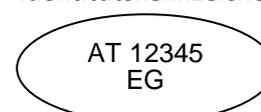
### Identitätskennzeichen:

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:*



## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### 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. Verbrauchsdatum/Mindesthaltbarkeitsdatum

**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 müssen 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 haltbar bis“ muss ausgeschrieben werden!**

☞ Das Monat ist am besten als Ziffer anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszuschreiben).

☞ Erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo dieses zu sehen ist; z.B. „mindestens haltbar bis siehe Ver-schluss“.

**Lebensmittel**, die **sehr leicht verderblich** sind (z.B. Fisch unverarbeitet) und nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, sind anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem **Verbrauchsdatum** (z.B. „zu verbrauchen bis 31.12.2024“) zu versehen. Dieser Angabe folgt eine Beschreibung der Lagerbedingung, z.B. „gekühlt bei maximal +4°C lagern“. Außerdem ist der Hinweis zur Küchenhygiene anzugeben (siehe Punkt 8.). Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- ✓ Hinweis „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, tiefgekühlt“ oder „gefrostet“ in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut „eingefroren am TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur -18°C oder weniger
- ✓ Lagerfrist beim Letztverbraucher z.B. „im Kühlschrank bei maximal +2 °C 1 Tag haltbar“
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

#### **Beispiel: Forelle tiefgekühlt**

tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ

im Kühlschrank bei max. +2°C 1 Tag haltbar,

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

„eingefroren am TT/MM/JJ“

- ☞ nicht verkaufte Produkte dürfen nicht erst am Ende der Verbrauchsfrist/des Mindesthaltbarkeitsdatums tiefgefroren werden!

### 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 bzw. Verbrauchsdatum 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

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 31.01.2024“.

### 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 durch Aufzählung aller ihrer 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.

- ☞ **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 (z.B. Konservierungsstoff: E 210)

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,

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Keschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite (ab einer Menge von 10 mg/kg), 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**

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend.

Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen oder 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 Direktvermarktungserzeugnisse** mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften, im Supermarkt (z.B. 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 vom Erzeuger nachzuweisen ist. Bei der Probenahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

☞ **Achtung:** die **Nährwertkennzeichnung** ist aber **verpflichtend, wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht** werden (Angaben mit denen erklärt, suggeriert oder zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert); **oder das Lebensmittel beispielsweise Vitamine oder Mineralstoffe enthält**. Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „ballaststoffreich“, „mit weniger Zucker“ (wobei das Produkt gegenüber vergleichbaren Produkten um 30% weniger Zucker enthalten muss) die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung. Die **Nährwertkennzeichnung ist auch ver-**

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

**pflichtend**, wenn **zulässige gesundheitsbezogene Angaben** gemacht werden. Gesundheitsbezogene Angabe („Health Claims“) sind Angaben, die darauf aufmerksam machen, dass der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels zu gesundheitlichen Vorteilen führen kann.

☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die **flächendeckend in ganz Österreich** erhältlich sind, im **Ausland** oder **an den Großhandel** abgegeben werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese **gilt die verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss diese 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. Abkürzungen sind nicht zulässig.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

	je 100 g
Energie (kJ, kcal)	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

### **Bio-Produkte:**

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 848/2018 idgF. 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.

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

Der Biokontrollstellencode muss unmittelbar unter dem Gemeinschaftslogo angeordnet sein.



AT-BIO 301  
Österreich  
Landwirtschaft

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“**

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### **Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten**

Machen Hersteller **freiwillige Angaben zum Ursprungsland oder zum Herkunftsort** eines Lebensmittels und die primären Zutaten stammen nicht aus der ausgelobten Herkunft, so ist dieser Sachverhalt zu deklarieren (Verordnung (EU) Nr. 2018/775 idgF.).

#### **Hinweise, die als Herkunftsangabe eingestuft sind und die Deklaration der Herkunft der primären Zutaten auslösen:**

- „... aus Österreich“, „... aus dem Innviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“, etc.
- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;

Beispiele: Gutes vom Bauernhof mit der rot-weiß-rote Fahne, BIO Austria, etc.

Zutaten werden als „**Primärzutaten**“ eingestuft, wenn eine Zutat über **50 %** des Lebensmittels ausmacht oder mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird. Weiters sind Primärzutaten Zutaten, die **wertbestimmend** sind oder **durch die Bezeichnung** oder durch **Abbildungen hervorgehoben** werden.

Detailinformationen über die Deklaration der Herkunft von Primärzutaten gibt das „**Merkblatt zur Angabe der Herkunft von Primärzutaten bei freiwilliger Herkunftsauslobung**“.

### **Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden dürfen:**

#### ➤ **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**

Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.

Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

#### ➤ **Krankheitsbezogene Angaben**

Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“

#### ➤ **Gesundheitsbezogene Angaben**

Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. „... unterstützt die Verdauung“). Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

#### ➤ **Werbung mit Selbstverständlichkeiten**

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

### 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.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/gefluegel\\_eier\\_fleisch\\_meeresfruechte.html](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/gefluegel_eier_fleisch_meeresfruechte.html)

# Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

## **Rechtliche Vorschriften**

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV) idgF.

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 775/2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) 1169/2011 hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat) idgF.

Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF.

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates idgF.

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV) idgF.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe idgF.

## **Impressum**

Herausgeber LFI Österreich,  
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachter:innen der AGES begutachtet  
Mag. Dr. Irene Meister, AGES

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: April 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.