

§ 16 FIUVO Brauchbarmachung des Fleisches

FIUVO - Fleischuntersuchungsverordnung 2006

⌚ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 14.08.2026

1. (1) Die Brauchbarmachung gemäß § 12 Z 2 hat gemäß Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 unter amtlicher Kontrolle zu erfolgen.
2. (2) Fleisch von schwachfinnigen Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen ist unter Kontrolle des amtlichen Tierarztes durch Tiefgefrieren brauchbar zu machen. Hierbei sind folgende Bestimmungen einzuhalten:
 1. 1. Das Verfahren der Brauchbarmachung darf nur in Gefrieranlagen durchgeführt werden, die über die hierfür notwendigen Einrichtungen verfügen und unter Kontrolle eines amtlichen Tierarztes stehen.
 2. 2. Das Aufbewahren des Fleisches hat gesondert und unter amtlichem Verschluss zu erfolgen. Schwachfinniges Fleisch darf nicht gemeinsam mit anderem Fleisch eingefroren und gelagert werden.
 3. 3. Das Fleisch ist bei einer Raumtemperatur von nicht höher als -10 °C wenigstens 144 Stunden lang aufzubewahren. Die Temperatur ist automatisch zu regeln und durch einen Thermographen laufend zu registrieren. Die Diagramme sind mit Jahr, Monat, Tag sowie Stunde des Beginns und Endes des Tiefgefrierens zu versehen. Sie sind ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen. Die Temperatur darf nicht direkt im Kälteluftstrom gemessen werden.
 4. 4. Der Gefrierbehandlung können Tierkörperhälften, Tierkörperviertel oder kleinere Teilstücke des Tierkörpers unterzogen werden. Es müssen alle Teilstücke eines schwachfinnigen Rindes der Gefrierbehandlung unterzogen werden. Ausgenommen hiervon sind die gemäß § 12 Z 1 für tauglich befundenen Teile oder Organe von schwachfinnigen Tieren.
 5. 5. Beim Einfrieren und bei der Gefrierlagerung ist das Fleisch so aufzuhängen, dass es der Kaltluft allseitig zugänglich ist. Teilstücke können auch auf Tablettts oder in Regalen gelagert werden. Die Teilstücke müssen einzeln gelagert und dürfen nicht aufeinander gestapelt werden. Das Fleisch und die Tablettts dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
 6. 6. Auf den einzelnen Fleischteilen sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Sammelkennzeichnungen sind zulässig, wenn die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist.
 7. 7. Wird das Fleisch vor der Gefrierbehandlung entbeint, so ist es in Schutzhüllen zu füllen, die aus einem Material bestehen, das Wärme nicht isoliert und das Füllgut dicht umgibt.
 8. 8. Die Dicke der Packstücke darf 50 cm nicht übersteigen. Die vom Fleisch befreiten Knochen sind entweder der gleichen Gefrierbehandlung wie das Fleisch zu unterziehen oder als genussuntauglich zu erklären und unschädlich zu beseitigen. Auf den einzufrierenden Packstücken sind Jahr, Monat, Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. Die Packstücke müssen so gelagert werden, dass sie der Kaltluft allseitig zugänglich sind. Packstücke dürfen nicht aufeinander gestapelt werden. Schwachfinniges Rindfleisch darf nur in einem Raum entbeint werden, in dem nicht gleichzeitig auch anderes Fleisch zerteilt wird.
 9. 9. Beim Tiefgefrieren bei Temperaturen von nicht wärmer als -18 °C verkürzt sich die Aufbewahrungsdauer auf 72 Stunden. Eine weitere Verkürzung dieser Aufbewahrungsdauer ist nicht zulässig.

In Kraft seit 24.06.2023 bis 31.12.9999

© 2026 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

www.jusline.at