

Anl. 2 FIUVO Genussuntauglichkeitskriterien für Fischereierzeugnisse

FIUVO - Fleischuntersuchungsverordnung 2006

⌚ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 14.08.2026

1.

Haut	stumpfe Farbe *1) undurchsichtiger Schleim
Augen	in der Mitte eingesunken *1) milchige Hornhaut; graue Pupille
Kiemen	gelblich *1) milchiger Schleim

2.

Muskelfleisch (beim Schnitt in die Leibeshöhle)	undurchsichtig *1)
Färbung entlang der Mittelgräte	rot *1)
Organe	Nieren und Reste anderer Organe und Blut bräunlich *1)

II. Beschaffenheit

1.

Muskelfleisch	weich *1) Schuppen lösen sich leicht von der Haut; Oberfläche ziemlich rau, grießartig
---------------	---

2.

Mittelgräte	leicht ablösbar *1)
Peritoneum	leicht ablösbar *1)
Geruch: Haut, Kiemen, Leibeshöhlen	faulig *1)

*1) oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung

In Kraft seit 14.03.2006 bis 31.12.9999

© 2026 JUSLINE

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