

Anhang 3: Sushi und gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi

Sushi, das in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthält, unterliegt einer gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Die FASNK gewährt unter Berücksichtigung der verschiedenen Vertriebsarten von Sushi eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für Sushi im Einzelhandel.

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, unterliegt keiner gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Das gilt auch für Sushi, das keine in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 aufgeführten Zutaten enthält. In Bezug auf die Aufbewahrungstemperatur und -zeit dieser Erzeugnisse werden Richtlinien vorgegeben.

1. Gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, um den Umgang mit diesem zu erleichtern, vorausgesetzt, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- a. Nach dem Kochen wird der Reis in ausreichend kleine Portionen aufgeteilt, sodass er rasch auf Raumtemperatur abkühlt.
- b. Das Säuern findet so bald wie möglich nach dem Kochen statt.
- c. Das Säuern erfolgt gleichmäßig, sodass jedes Reiskorn hinreichend gesäuert ist.
- d. Das Säuern wird als hinreichend erachtet, wenn der pH-Wert unter 4,5 liegt.

Die Aufbewahrungszeit von gesäuertem Reis bei Raumtemperatur hängt von den verschiedenen Vertriebsarten von Sushi, die im Nachstehenden beschrieben sind, ab.

2. Sushi, das vor Ort entsprechend der Bestellung zubereitet wird und unmittelbar vor Ort verzehrt wird

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann höchstens 24 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Da das Sushi auf Bestellung zubereitet wird, wird es während eines sehr begrenzten Zeitraums aufbewahrt. Daher muss es nicht gekühlt werden.

3. Sushi, das unmittelbar vor Ort verzehrt wird, und zwar an dem Ort, wo es zubereitet und anschließend auf ein Laufband gestellt wird, damit der Verbraucher seine Wahl treffen kann

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, während es bei Sushi höchstens 3 Stunden sind, ob sie nun in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten oder nicht.

4. Sushi, das vor Ort zubereitet und für den Verbraucher in einer Kühltheke zum Mitnehmen angeboten wird

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, ob er in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthält oder nicht, kann höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, sofern das Sushi gekühlt aufbewahrt wird. Wie in dem K.E. vom 13. Juli 2014 festgelegt, wird die Aufbewahrungstemperatur des Sushis durch die Zutat, deren erforderliche Aufbewahrungstemperatur die niedrigste ist, bestimmt. Enthält das Sushi keine in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutat, beträgt die empfohlene Aufbewahrungstemperatur demnach 7°C. Wird in diesem letzten Fall beschlossen, das Sushi bei einer höheren Temperatur aufzubewahren (z.B. Raumtemperatur), kann der gesäuerte Reis somit höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur und das Sushi 3 Stunden lang aufbewahrt werden.

5. Empfehlungen

Es ist wichtig, dass der Verbraucher das Sushi am Tag selbst isst oder es im Kühlschrank aufbewahrt. Wir raten daher an, diese Empfehlung an den Verbraucher weiterzugeben.