



# Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen

Die Verordnung (EG) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur enthält in Kapitel IV Vorschriften zur Verbraucherinformation.

## Für welche Fischereierzeugnisse gilt die Vorschrift?

- a) **Fische**, lebend, frisch oder gekühlt, gefroren, Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
- b) **Fische**, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen
- c) **Krebstiere**, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren
- d) **Weichtiere**, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake;
- e) **wirbellose Wassertiere**, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren
- f) **Algen und Tange**

Nicht betroffen sind verarbeitete und zubereitete Produkte (z. B. Marinaden, Konserven, Salate, panierte Produkte, Surimi), Kaviar und zubereitete oder haltbar gemachte Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere.

## Obligatorische Angaben zur Verbraucherinformation:

1. Handelsbezeichnung der Art
2. wissenschaftlicher Name der Art
3. Produktionsmethode
4. Fanggebiet
5. Fanggerätekategorie
6. ggf. Auftauhinweis
7. ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum

### zu 1. Handelsbezeichnung der Art

Die Handelsbezeichnung der Art ist die Bezeichnung der Art in der jeweiligen Amtssprache, die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur erfasst ist. Ggf. können lokale Bezeichnungen für Fischarten verwendet werden, wenn diese durch die BLE zugelassen sind, d.h. in dem Verzeichnis aufgenommen wurden.

### zu 2. wissenschaftlicher Name der Art

Der wissenschaftliche Namen der Art ist aus den Warenbegleitpapieren des Lieferanten (z. B. Erzeuger, Großhandel, Importeur) zu entnehmen. Er ist ebenfalls im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur erfasst und der jeweiligen Handelsbezeichnung zugeordnet.

Der wissenschaftliche Name ist für jede Art vollständig anzugeben, er darf z.B. nicht mit den Buchstaben „spp.“ (Gattungsbezeichnung) enden. Mit Hilfe der Datenbank [www.fishbase.de](http://www.fishbase.de) kann für die Art die jeweilige Gattung sowie die Familienzuordnung ermittelt werden.

### **zu 3. Produktionsmethode**

Die Produktionsmethode kann wie folgt angegeben werden:

- „... **gefangen** ...“ (für Fische aus der Seefischerei [Hochsee- und Küstenfischerei])
- „... **aus Binnenfischerei** ...“ (für Fische aus der Binnenfischerei)
- „... **in Aquakultur gewonnen** ...“ (für Fische aus der Aquakultur oder Zucht)

### **zu 4. Fanggebiet / Herkunftsgebiet**

4.1. Bei den Erzeugnissen aus der Hochsee- und Küstenfischerei muss der Name des entsprechenden FAO-Fanggebiets angegeben werden; für die FAO-Fanggebiete „Nordostatlantik“ und „Mittelmeer und Schwarzes Meer“ sind die Untergebiete anzugeben.

Die Angabe soll in einer dem Verbraucher verständlichen Form angegeben werden, dies kann auch in Form einer Karte oder eines Piktogramms erfolgen, die bzw. das das Fischereigebiet zeigt. Die alleinige Angabe der Nummer des FAO-Fanggebietes erfüllt diese Rechtsvorschrift nicht!

4.2. Bei den Erzeugnissen aus der Binnenfischerei muss das Land angegeben werden, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat.

4.3. Bei den Erzeugnissen aus der Aquakultur muss das Land angegeben werden, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat.

### **zu 5. Fanggerätekategorie**

Es ist die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts gemäß Anhang III erste Spalte der Verordnung (EG) Nr. 1379/2013 anzugeben.

- Wadennetze
- Schleppnetze
- Kiemennetze und vergleichbare Netze
- Umschließungsnetze und Hebenetze
- Haken und Langleinen
- Dredgen
- Reusen und Fallen

### **zu 6. Auftauhinweis**

Soweit ein Erzeugnis zuvor gefroren war, ist das Erzeugnis mit „**aufgetaut**“ zu kennzeichnen. Erzeugnisse, die zuvor gefroren waren, dürfen nicht den Anschein erwecken, es handle sich um Frischfisch. Die Anforderung gilt nicht für

a) im Enderzeugnis vorhandene Zutaten;

b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist;

c) Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden;

d) Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

### **zu 7. Mindesthaltbarkeitsdatum**

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei vorverpackten Lebensmitteln anzugeben.

## **Ort der Angabe der Daten zur Verbraucherinformation**

Im **Einzelhandel**, im Fischereibetrieb und den sonstigen Orten der Abgabe von Erzeugnissen an den Endverbraucher sind die obligatorischen Angaben bei nicht verpackter Ware auf einem Etikett am Erzeugnis (Preisschild) oder auf einem Plakat bzw. einer Liste zu machen. Die Zuordnung der Angaben zum spezifischen Erzeugnis ist dabei zu gewährleisten.

Bei der Abgabe von Erzeugnissen in Verpackungen im Einzelhandel sind die obligatorischen Angaben auf der Verpackung anzubringen.

Im **Großhandel** sind bei verpackter Ware oder loser Ware in Fischkisten die Angaben auf der Verpackung der Erzeugnisse / an den Kiste anzugeben oder auf einem Lieferpapier mit Bezug zu einer Verpackung / Kiste.