

„Erweiterte“ Kennzeichnung von Fisch und Fischereierzeugnissen (inklusive Krebs- und Weichtieren) im Einzelhandel

(gilt nicht für kleine Mengen aus eigener Fischerei bei unmittelbarer Abgabe von Fischereifahrzeugen an den Endverbraucher¹)

Über die für alle Lebensmittel gültigen Vorschriften der LMIV hinaus müssen Fischereierzeugnisse, die mehr oder weniger naturbelassen sind und ohne größere Rezepturleistungen in den Handel gelangen, nach den erweiterten Vorschriften der Vermarktungsnorm (Verordnung (EG) Nr. 1379/2013) gekennzeichnet werden.

Betroffen sind:

- Frischfisch, gekühlte, aufgetaute und tiefgefrorene Fische, unabhängig vom Zerlegungs- und Zerkleinerungsgrad
- getrocknete und gesalzene Fische
- kalt- und heißgeräucherte Fische
- Krebs-, Weich- und andere wirbellose Wassertiere mit und ohne Panzer/Schale in folgenden Angebotsformen: lebend, frisch (auch gekocht), gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen, in Salzlake.

Zu kennzeichnen sind:

1. Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher (lateinischer) Name
2. Produktionsmethode
3. Herkunft und bei Wildfängen die Kategorie des Fanggeräts
4. Ggf. Auftauhinweis
5. Ggf. Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum

Zu 1: Die zulässigen Handelsbezeichnungen werden in einer Liste (www.ble.de) veröffentlicht und nur diese dürfen verwendet werden.

Zu 2: Es gibt 3 zulässige Formulierungen:

- a) „(1.)...gefangen...(3.)“
- b) „(1.)...aus Binnenfischerei...(3.)“
- c) „(1.)...in Aquakultur gewonnen...(3.)“

Zu 3: a): Anzugeben sind das Fanggebiet (FAO-Gebiet) und die Kategorie des Fanggeräts.

Fanggebiete sind: Nordwestatlantik, Nordostatlantik, Ostsee, Mittlerer Westatlantik, Mittlerer Ostatlantik, Südwestatlantik, Südostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer, Indischer Ozean, Pazifischer Ozean, Antarktis. Bei den unterstrichenen Fanggebieten ist statt dessen der Name des betreffenden Fischereigebiets (Untergebiet oder Division) in einer dem Verbraucher verständlichen Form darzustellen (z. B. „Nordsee“).

Fanggerätekategorien sind: Wadennetze, Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Umschließungsnetze und Hebenetze, Haken und Langleinen, Dredgen, Reusen und Fallen.

b): Anzugeben sind der Name des Gewässers und das Land.

c): Anzugeben ist das Land.

¹ Eine kleine Menge im Rahmen der Direktvermarktung ist gegeben, wenn der Wert der Ware je Kunde den Betrag von 50 € pro Tag nicht übersteigt (Verordnung (EG) Nr. 1379/2013 Art. 35 (4) in Verbindung mit VO 1224/2009 Art. 58 (8) und VO 404/2011 Art. 67 (14)).

Zu 4: Ein Auftauhinweis ist nicht erforderlich für:

- a) Im Enderzeugnis vorhandene Zutaten,
- b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist,
- c) Fischereierzeugnisse, die zum Schutz vor Parasiten gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingefroren waren (z. B. roher Fisch für Sushi; kalt geräucherte(r) Hering, Makrele, Sprotte, Lachs; marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse),
- d) Fischereierzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

Zu 5: Gilt nur für verpackte Ware (Anm.: Werden Fischereierzeugnisse im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums wie bei loser Ware – auf Grund der zur Zeit fehlenden nationalen Vorschrift – nicht erforderlich.)

Alle erforderlichen Angaben können im Einzelhandel in der Regel vom Vorlieferanten (Verpackung, Etikett, Lieferschein) übernommen werden. Im Geschäft müssen die Angaben klar erkennbar sein und bei loser Ware einen deutlichen Bezug zum Produkt aufweisen (z. B. Schilder, ggf. Abkürzungen, Aufsteller, Ordner).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinärämter JadeWeser.