



Merkblatt zur Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen

Die Europäische Union hat Vorschriften zur gemeinsamen Marktorganisation von Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur erlassen. Die vorgeschriebene Etikettierung dient der Information der Verbraucher über Art und Name der angebotenen Fische bzw. Fischereierzeugnisse (Handelsbezeichnung), deren Herkunft und zur Methode der Erzeugung. Mit der dadurch entstehenden Transparenz soll das Vertrauen der Verbraucher in die vermarkteten Erzeugnisse gestärkt werden.

1. Fische oder Fischereierzeugnisse

1.1 Zu kennzeichnen sind:

- frischer lebender Fisch;
- Fisch frisch, gekühlt oder tiefgefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake;
- Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren,
- Krebstiere, in ihrem Panzer oder auch ohne Panzer, lebend, frisch, in Wasser oder Dampf gekocht, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake;
- Weichtiere, auch ohne Schale, oder wirbellose Wassertiere (andere als Krebstiere und Weichtiere), lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake,
- Erzeugnisse aus Mehl, Pulver oder Pellets verarbeiteter Fische, Krebstiere oder o. a. Weichtiere oder wirbellose Wassertiere.

1.2 Nicht zu kennzeichnen sind z. B.:

- Kaviar und Kaviarersatz, aus Fischeiern gewonnen;
- Fisch zubereitet oder haltbar gemacht, z. B. Fischsalate, Fischkonserven, mariniertes und gekochter Fisch oder Fisch in oder mit Teigwaren zubereitet
- Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder haltbar gemacht.

2. Kennzeichnung

Um den gesetzlichen Vorgaben zu genügen, reichen die drei folgenden Angaben: **Handelsbezeichnung** (deutsch - lateinisch), **Produktionsmethode** sowie **Fanggebiet bzw. Erzeugungsland**. Diese Angaben müssen auf jeder Stufe der Vermarktung vorliegen. Die Angaben der betreffenden Art werden über eine entsprechende Etikettierung oder Verpackung des Erzeugnisses oder ein die Ware begleitendes Handelsdokument (das kann auch die Rechnung sein) gemacht.

Ausnahme: Der lateinische Name muss beim Verkauf an Endverbraucher/-innen nicht angegeben werden.

2.1 **Handelsbezeichnung** (deutsch - lateinisch)

Die Handelsbezeichnung (z. B. Karpfen, Seehecht, Zander) muss dem Fischereierzeugnis unmittelbar zuzuordnen sein. Am sinnvollsten ist es, diese auf dem Preisschild anzubringen.

Die zulässigen Handelsbezeichnungen sind seitens der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) erfasst in der Liste „Bekanntmachung der Handelsbezeichnungen der Fischerei und Aquakultur (deutsch - lateinisch)“ in jeweils geltender Fassung.

Im Zweifel kann aus den Warenbegleitpapieren des Lieferanten (z.B. Erzeuger, Fischereigenossenschaft, Großhandel) der wissenschaftliche Name der Art (lateinische Bezeichnung) entnommen und mit Hilfe der Liste die deutsche Handelsbezeichnung zugeordnet werden.

2.2 Produktionsmethode

Bei der Produktionsmethode wird angegeben, wo der Fisch herkommt. Zu unterscheiden sind drei maßgebliche Methoden

- „... gefangen ...“ für Fische aus der Seefischerei (Hochsee- und Küstentfischerei)
- „... aus Binnenfischerei ...“ für Fische aus der Binnenfischerei
- „... aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet ...“ für Fische aus der Aquakultur oder Zucht

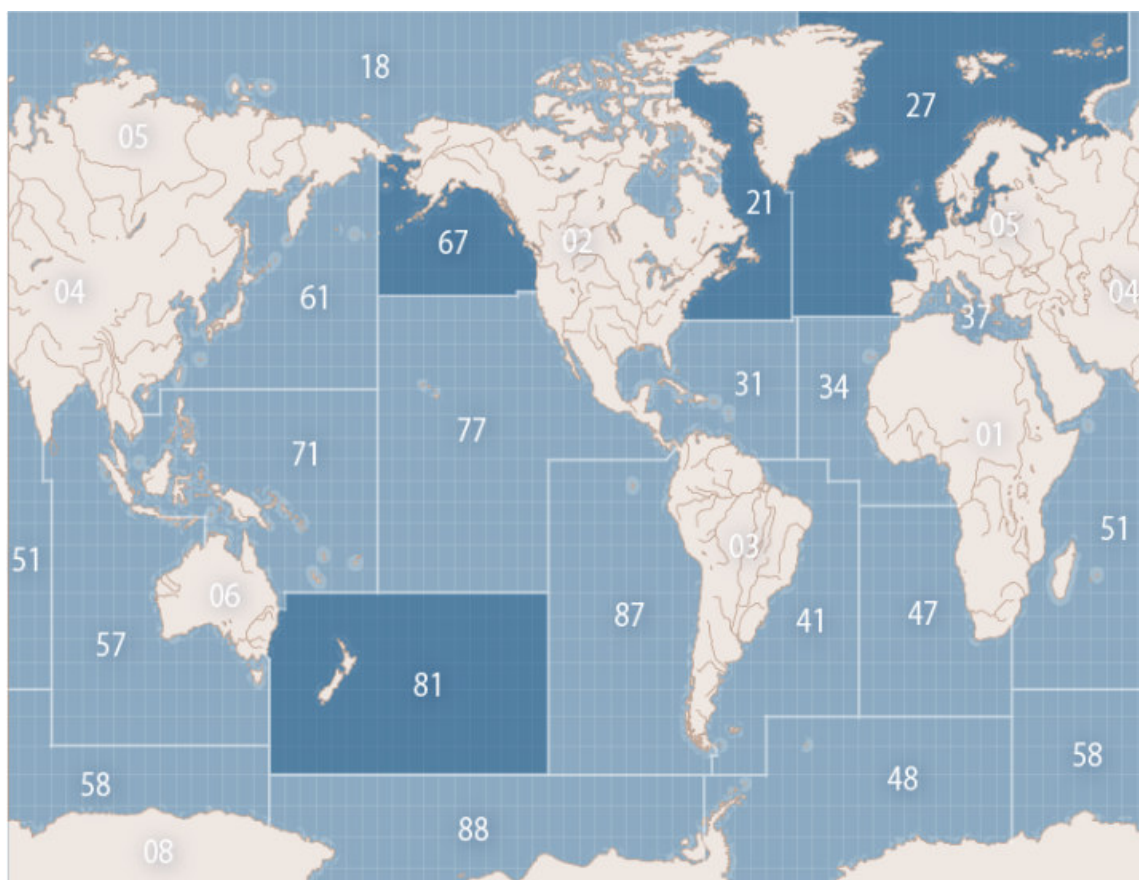
Bei der Etikettierung von Fischen oder Fischereierzeugnissen aus der Seefischerei ist bei Abgabe an den Endverbraucher die Angabe der Produktionsmethode entbehrlich, wenn sich aus der Angabe der Handelsbezeichnung im Zusammenhang mit der Angabe des Fanggebietes ergibt, dass es sich um eine im Meer gefangene Fischart handelt.

2.3 Fanggebiet bzw. Erzeugungsland

Meerfisch/Seefisch: Bei den im Meer gefangenen Tieren (Hochsee- und Küstentfischerei) muss das FAO-Fanggebiet eindeutig genannt werden. Freiwillig kann eine genauere Fanggebietsbezeichnung genannt werden.

Fanggebiet [FAO-Gebiet-Nr.]	Fanggebiet [FAO-Gebiet-Nr.]
Nordwestatlantik [Nr. 21]	Südostatlantik [Nr. 47]
Nordostatlantik (Außer Ostsee) [Nr. 27]	Mittelmeer [Nrn. 37.1, 37.2 und 37.3]
Ostsee [Nr. 27.III d]	Schwarzes Meer [Nr. 37.4]
Mittlerer Westatlantik [Nr. 31]	Indischer Ozean [Nrn. 51 und 57]
Mittlerer Ostatlantik [Nr. 34]	Pazifischer Ozean [Nrn. 61, 67, 71, 77, 81 und 87]
Südwestatlantik [Nr. 41]	Antarktis [Nrn. 48, 58 und 88].

Quelle: Verordnung (EG) Nr. 2065/2001



Quelle: <http://fischbestaende.portal-fischerei.de/faofanggebiete/>

Fisch aus Binnenfischerei: Bei den Erzeugnissen aus Binnenfischerei muss der Mitgliedstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat, angegeben sein.

Fisch aus Aquakultur: Bei den Erzeugnissen aus Aquakultur muss der Mitgliedstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat angegeben sein. Findet die Aquakultur in mehreren Mitgliedstaaten oder Drittländern statt, so kann jeder Marktbeteiligte bei der Etikettierung Angaben über die verschiedenen Aquakultur- Mitgliedstaaten oder -Drittländer machen.

2.4 Besonderheiten:

- Wird eine Mischung verschiedener Arten zum Verkauf angeboten, so müssen die Angaben Handelsbezeichnung, Produktionsmethode sowie Fanggebiet / Erzeugungsland für jede Art gemacht werden.
- Bei der Mischung gleicher Arten jedoch verschiedener Produktionsmethoden muss die Angabe der Methode für jede Partie gemacht werden.
- Bei der Mischung gleicher Arten jedoch verschiedener Fang-/Erzeugungsgebiete muss die Gebietsangabe für die mengenmäßig repräsentativste Art gemacht werden.
- Ausnahmen von der Etikettierungspflicht bestehen ausschließlich für Fische und Fischereierzeugnisse, die vom eigenen Betrieb des Verkäufers stammen und die in kleinen Mengen (deren Wert in keinem Fall 20 € pro Kauf übersteige darf) direkt an den Endverbraucher verkauft werden.

3. Aufbewahrung von Belegen

Alle wichtigen Belege über die Herkunft der verkauften Fische und Fischereierzeugnisse, wie z. B. Lieferscheine oder Rechnungen, sind 2 Jahre aufzubewahren.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz.
Quelle: Landeslabor Schleswig-Holstein