

Merkblatt zur Etikettierung von Fisch und Fischerzeugnissen

Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur, die gemäß Kapitel IV Art. 35 der VO (EU) 1379/2013 auf der Stufe des Einzelhandels (für den Endverbraucher) gekennzeichnet werden müssen:

- Fische, lebend
- Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch
- Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch
- Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
- Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
- 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, genießbar
- Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen oder in Salzlake; 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, genießbar
- Algen und Tange

Kennzeichnung und Etikettierung

1. **Handelsbezeichnung der Art** und ihren **wissenschaftlichen Namen**
2. **Produktionsmethode** mit den Worten „...gefangen...“ oder „...aus Binnenfischerei...“ oder „...in Aquakultur gewonnen...“
3. das **Fanggebiet**, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde und die **Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts** gemäß Anhang III, **erste Spalte**
4. die Angabe, ob **das Erzeugnis aufgetaut** wurde
5. gegebenenfalls das **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Ausnahmen von der Etikettierungsverpflichtung (Artikel 35 Absatz 2)

Für den Verkauf nicht verpackter Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse können die in Artikel 35 Absatz 1 aufgeführten verpflichtenden Angaben im Einzelhandel auch durch Handelsinformationen, wie Plakaten, Postern oder in Form von ausliegenden Informationsmappen bekanntgegeben werden.

- Handelsbezeichnung

Die Handelsbezeichnung für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ist aus dem Verzeichnis über Handelsbezeichnungen in der derzeit gültigen Fassung ersichtlich. (www.ble.de)

- Produktionsmethode und Fanggebiet

1. „... gefangen...“ für Fische aus der Seefischerei (Hochsee- und Küstenfischerei)
 - bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen die schriftliche Angabe des Untergebiets oder der Division, die in den FAO-Fischereigebieten aufgelistet sind, sowie der Name des betreffenden Fischereigebietes in einer dem Verbraucher verständlichen Form, oder in Form einer Karte oder eines Piktogramms die bzw. dass das Fischereigebiet zeigt
 - abweichend von diesem Erfordernis, bei Fischereierzeugnissen, die in anderen Gewässern als dem Nordostatlantik (FAO-Gebiet 27), dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer (FAO-Gebiet 37) gefangen werden, die Angabe des Namens des FAO-Fischereigebiets
2. „...aus Binnenfischerei...“ für Fische aus Binnenfischerei
 - Fischereierzeugnisse aus Binnenfischerei ein Hinweis auf das Ursprungsgewässer in dem Mitgliedstaat oder Drittland aus dem das Erzeugnis stammt
3. „...aus Aquakultur ...“ oder „...gezüchtet...“ für Fische aus Aquakultur oder Zucht
 - Ein Hinweis auf den Mitgliedstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden hat

- Auftauhinweis gilt nicht für

- im Enderzeugnis vorhandene Zutaten
- Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungprozesses ist
- Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse die aus Gründen des Gesundheitsschutzes tiefgefroren wurden (Anhang III Abschnitt VIII der VO(EG) 853/2004)
- Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden



Merkblatt zur Etikettierung von Fisch und Fischerzeugnissen

praxisnahe Beispielkennzeichnung:

Frischfisch See

Kabeljau
(Gadus morhua)

gefangen im Nordostatlantik
(Unterfanggebiet Nördliche
Nordsee, Nr. IVa)
gefangen mit Schleppnetzen

Frischfisch Binnen

Zander
(Stizostedion lucioperca)

aus Binnenfischerei in der Havel
Deutschland
Reusen und Fallen

Frischfisch Aquakultur

Pangasius
(Pangasianodon hypophthalmus)

in Aquakultur
gewonnen in Vietnam
Dredgen

Räucherfisch

Verkaufsbezeichnung (umgangssprachlich)

Handelsname (sofern von der Verkaufsbezeichnung abweichend)
wissenschaftliche Bezeichnung
Herkunft (Fanggebiet)
Fanggeräte-kategorie

Heilbutt
Mittelstücke, geräuchert
Schwarzer Heilbutt
(Reinhardtius hippoglossides)
gefangen im Nordostatlantik
Kiemennetze und vergleichbare Netze

- Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei **lose - ohne Vorverpackung** angebotenen Fischereierzeugnissen ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder Verbrauchsdatums nicht verpflichtend.
Vorverpackte Lebensmittel unterliegen der LMIV Kapitel IV, Abschnitt I (9), f – verpflichtende Angabe.

Besonderheiten Zukauf Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung

- Mischerzeugnis aus gleichen Arten, jedoch aus unterschiedlichen Produktionsmethoden gewonnen, so wird die Methode für jede Partie angegeben
z.B. 10 Heringe, von denen 6 aus dem Unterfanggebiet Norwegische See und 4 aus der Nordsee stammen = „*Heringe gefangen in der Norwegischen See und anderen Unterfanggebeiten*“ oder „*Hering gefangen in der Norwegischen See und Nordsee*“
- Mischerzeugnis aus gleichen Arten, deren Fanggebiete oder Aufzuchtländer jedoch unterschiedlich sind, so wird zumindest das Gebiet für die Partie, die mengenmäßig am repräsentativsten ist, zusammen mit dem Vermerk angegeben, dass das Erzeugnis aus verschiedenen Fanggebieten bzw. Aufzuchtgebieten stammt.

Sonstiges:

Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur mit dem Hinweis, **dass das Fischerzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können**, abgegeben werden.

- Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zu dem Hinweis
1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
 2. Zubereitungshinweise auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben.

Aufbewahrung von Belegen:

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

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.