

## Informationen zur Fischetikettierung

Rechtsgrundlage: VO (EG) Nr. 1379/2013; VO (EG) Nr. 1224/2009; DVO (EU) Nr. 404/2011; FischEtikettG; SeefiV  
in der jeweils gültigen Fassung.

### Kennzeichnungselemente als Pflichtangaben bis zum Verkauf an den Endverbraucher

Folgende **Kennzeichnungselemente** sind beim Verkauf von Fischen und Fischereierzeugnissen (Seafood) auf **allen Stufen** der Vermarktung verpflichtend anzugeben. (z.B. auf dem Etikett, der Verpackung oder auf einem Handelspapier). Ausnahme von der Etikettierungspflicht besteht bei Abgabe von Kleinmengen direkt vom Erzeuger an den Endverbraucher, wenn der Wert der Ware 20 € nicht überschreitet.

#### 1. Genaue Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher (lateinischer) Name

Neben der offiziellen Handelsbezeichnung im jeweiligen Mitgliedstaat der EU, muss auch der wissenschaftliche (lateinische) Name der Fisch, Krebs- oder Weichtierart angegeben werden. Besondere regionale Namen können zusätzlich aufgeführt werden.

Die Handelsbezeichnungen müssen bei **loser Ware** in unmittelbarer Nähe des Produktes angebracht werden und diesem eindeutig zuzuordnen sein. Weitere Handelsinformationen können durch Plakate, Poster oder Kladden dem Endverbraucher bekannt gegeben werden. Auch hier ist eine eindeutige Zuordnung zum jeweiligen Produkt erforderlich. Unter der Internetadresse [www.ble.de](http://www.ble.de) ist eine aktuelle Liste aller in Deutschland zugelassenen Handelsbezeichnungen veröffentlicht.

#### 2. Produktionsmethode

Die Produktionsmethode muss durch einen der nachfolgenden Begriffe angegeben werden:

„(Handelsbezeichnung) ....**gefangen in**.....“ (Wildfang) (gefolgt vom Fanggebiet, bzw. Unterfanggebiet)

„(Handelsbezeichnung) ....**aus Binnenfischerei**.....“ (gefolgt vom Ursprungsgewässer und Land)

„(Handelsbezeichnung) ....**in Aquakultur gewonnen** .....“ oder „**gezüchtet**.....“ (gefolgt vom Land)

Die Begriffe „gezüchtet“, „aus Aquakultur“, „in Aquakultur gewonnen“ können synonym verwendet werden.

Bei der Produktionsmethode unterscheidet man:

##### Gefangene Fische und Fischereierzeugnisse

- Wildfang aus Meeres-, Hoch- und Küstenfischerei
- Binnenfischerei aus Fluss- und Seenfischerei, (Süßwasser)

##### Aquakultur - Fische- und Fischereierzeugnisse aus Ernte oder Fang

- marine Aquakultur : Erzeugnisse die in Käfigen oder Netzgehegen in Meeresbuchten gehalten und gefüttert werden,
- Süßwasseraquakultur, die klassische Teichwirtschaft, Zucht von Karpfen, Forellen und Zander etc.,
- Aquakultur von Meeresarten in Anlagen an Land, z.B. Steinbutt, Seebarsch oder verschiedene Seezungenarten,
- Austern- oder Muschelzucht: produziert werden die Erzeugnisse am Meeresboden, an Holzpfählen, Seilen oder verankerten Langleinen.

#### 3. Fanggebiet

##### Bei Erzeugnissen aus **Meeres-, Hoch- und Küstenfischerei** (Wildfang)

- die außerhalb des Nordostatlantiks, des Mittelmeeres und Schwarzen Meeres gefangen werden, reicht die Angabe des Namens des FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) Fanggebietes.
- die aus dem **Nordostatlantik** (FAO 27) und aus dem **Mittelmeer/Schwarzen Meer** (FAO 37) stammen, muss ein **Unterfanggebiet** nach der Untergliederung der FAO angegeben werden.

Die Fanggebiete bzw. Unterfanggebiete müssen in verständlicher Form, z.B. durch schriftliche Nennung, in Form einer Karte, die das Fanggebiet zeigt oder eines Piktogramms angegeben werden.

##### Bei Erzeugnissen aus der **Binnenfischerei** (Fluss- und Seenfischerei)

ist das Ursprungsgewässer und der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem die jeweilige Fischart ihren Ursprung hat.

##### Bei Erzeugnissen aus **Aquakultur**

ist der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewicht erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

Die FAO hat die Weltmeere in 19 Fanggebiete eingeteilt. Arktischer Ozean (18), Nordwestatlantik (21), Nordostatlantik (27), Mittlerer Westatlantik (31), Mittlerer Ostatlantik (34), Mittelmeer (37), Südwestatlantik (41), Südostatlantik (47), Antarktischer Atlantik (48), Westlicher Indischer Ozean (51), Östlicher Indischer Ozean (57), Antarktischer Indischer Ozean (58), Nordwestpazifik (61), Nordostpazifik (67), Mittlerer Westpazifik (71), Mittlerer Ostpazifik (77), Südwestpazifik (81), Südostpazifik (87), Antarktischer Pazifik (88).

## 4. Fanggeräte-kategorie

Für Fischereierzeugnisse aus Meeres- und Binnenfischerei, die gefangen werden, muss die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes genannt werden, z.B. Schleppnetze, Haken und Langleinen, Kiemennetze und vergleichbare Netze. (Pelagische Scherbrettnetze) kann als genaue Angabe zusätzlich genannt werden.

### 1. Auftauhinweis

Fischereierzeugnisse, die vor dem Verkauf aufgetaut und in der Frischfischtheke angeboten werden, müssen mit dem Hinweis „aufgetaut“ gekennzeichnet werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden sowie Erzeugnisse die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart oder mariniert werden.

#### Hinweis:

- Wird eine Mischung verschiedener Arten zum Verkauf angeboten, müssen die Angaben für jede Art gemacht werden. Wird eine Mischung gleicher Arten angeboten, deren Produktionsmethode unterschiedlich ist, so muss die Methode für jede Art angegeben werden.
- Wird eine Mischung gleicher Arten angeboten, deren Fang- und Zuchtgebiet unterschiedlich ist, so muss das Gebiet der Partie das mengenmäßig überwiegt, angegeben werden,
  - a) bei Wildfang die verschiedenen Fanggebiete
  - b) bei Binnenfischerei oder Aquakultur, aus welchem Land das Erzeugnis stammt.

## Losnummernbezogene Rückverfolgbarkeit von Fisch- und Aquakulturerzeugnissen

Alle Mengen von Erzeugnissen einer bestimmten Art,

- die dieselbe Aufmachung haben,
- aus demselben einschlägigen geographischen Gebiet und
- von demselben Fischereifahrzeug oder derselben Aquakulturanlage stammen (*sog. Lose*)

müssen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen vom Fang bzw. der Ernte bis zum Einzelhandel **rückverfolgbar** sein, es sei denn, es handelt sich um Endverbraucher.

#### **Neben den Kennzeichnungselementen 1 – 5 sind folgende Angaben verpflichtend:**

- eine Identifizierungsnummer für jedes Los;
- äußere Kennbuchstaben und -ziffern sowie Name des Fischereifahrzeugs bzw. der Aquakulturanlage;
- FAO-3-ALFA-Code jeder Art (Kennung zur Bezeichnung einer Fischart);
- Fangdatum bzw. Herstellungsdatum;
- Mengen jeder Art in Kilogramm bzw. Stück, ausgedrückt in Nettogewicht, oder gegebenenfalls Zahl der Tiere;
- Name und Anschrift der Lieferer.

Diese Informationen sind auf dem Etikett oder der Verpackung des Loses oder auf einem Handelspapier aufzubringen. Befinden sich diese Angaben auf einem dem Los beigefügten Handelspapier, muss zumindest die Identifizierungsnummer am entsprechenden Los angebracht werden.

Hiervon ausgenommen sind aus Drittländern in die EU eingeführte oder in Süßwasser gefangene bzw. gezüchtete Fischerei- u. Aquakulturerzeugnisse, sowie Zierfische, -krebse und -weichtiere.

## Kennzeichnungspflichtige Fisch- und Fischereierzeugnisse (ganz oder bearbeitet) sind:

### Fische

- Lebend, frisch gekühlt und gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake, geräuchert oder gegart,
- Fischfilet und Fischfleisch (auch zerkleinert) frisch, gekühlt oder gefroren,
- Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar.

### Krebstiere

- Mit und ohne Panzer, lebend, frisch, in Wasser oder Dampf gekocht, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake.

### Weichtiere

- Auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake.

### Wirbellose Wassertiere (andere als Krebs- und Weichtiere)

- Lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake,
- Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen **Wassertieren**, genießbar.

### Algen und Tange

**Keine Kennzeichnungspflicht** besteht für **verarbeitete und zubereitete Fischprodukte** wie z.B.

panierte Fische und Fischereierzeugnisse, Fischzubereitungen mit Soßen, Fischmarinaden, Fischsalate, Kaviar und Kaviarersatz, panierte und haltbar gemachte Krebs und Weichtiere, andere wirbellose Wassertiere sowie Krebsfleischimitate (Surimi).

Die derzeit geltenden Anforderungen nach dem Lebensmittelrecht bleiben durch die genannten Kennzeichnungselemente unberührt. Die Überwachung der Kennzeichnung erfolgt in Bayern durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (IEM)