



## **Hinweise zur Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen**

Durch die Europäische Union wurden Vorschriften zur gemeinsamen Marktorganisation von Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur hinsichtlich der Angabe von Informationen zu Fischereierzeugnissen für die Verbraucher erlassen.

Mit der vorgeschriebenen Fischetikettierung erhält der Endverbraucher Informationen über die angebotenen Fischereierzeugnisse zu Art und Namen (Handelsbezeichnung), zur Herkunft und zur Methode der Erzeugung. Damit soll durch mehr Transparenz das Vertrauen des Verbrauchers in die vermarkteten Erzeugnisse gestärkt werden.

### **Für welche Fischereierzeugnisse gilt die Vorschrift ?**

Betroffene Fischereierzeugnisse sind lebende Fische, Frisch-, Tiefkühl- oder Räucherfisch; ganz, geschlachtet, filetiert oder zerkleinert; getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; sowie Krebs- und Weichtiere und wirbellose Wassertiere lebend, frisch, bearbeitet, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; tlw. auch gekocht. Nicht betroffen sind verarbeitete und zubereitete Produkte (z.B. Marinaden, Konserven, Salate, panierte Produkte, Kaviar).

### **Kennzeichnung kurz und knapp**

Die Umsetzung der Vorschriften ist, abgesehen von einigen Besonderheiten, relativ einfach. Um den gesetzlichen Vorgaben zu genügen, reichen drei Angaben zum Fischereierzeugnis:

#### **1. Handelsbezeichnung**

Die Handelsbezeichnung muss dem Fischereierzeugnis unmittelbar zuzuordnen sein. Am sinnvollsten ist es, diese auf dem Preisschild anzubringen. Die zulässigen Handelsbezeichnungen sind in einer Liste erfasst. Im Zweifel kann aus den Warenbegleitpapieren des Lieferanten (z.B. Großhandel) der wissenschaftlichen Name der Art (lateinische Bezeichnung) entnommen und in der Liste die deutsche Handelsbezeichnung zugeordnet werden.

#### **2. Produktionsmethode**

Die Produktionsmethode muss wie folgt angegeben werden:

„... gefangen ...“ (für Fische aus der Seefischerei [Hochsee- und Küstenfischerei])

„... aus Binnenfischerei ...“ (für Fische aus der Binnenfischerei)

„... aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet ...“ (für Fische aus der Aquakultur oder Zucht)

#### **3. Fanggebiet / Erzeugungsland**

- Bei den Erzeugnissen aus der Binnenfischerei muss das Land (Staat) angegeben werden in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat.
- Bei den Erzeugnissen aus der Aquakultur muss das Land (Staat) angegeben werden in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat.
- Bei den Erzeugnissen aus der Hochsee- und Küstenfischerei muss das Fanggebiet angegeben werden: *Nordwestatlantik, Nordostatlantik, Ostsee, mittlerer Westatlantik, mittlerer Ostatlantik, Südwestatlantik, Südostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer, Indischer Ozean, Pazifischer Ozean, Antarktis.*

### Besonderheiten:

- Der wissenschaftliche Name der Art (lateinische Bezeichnung) ist auf allen Stufen des Handels, ausgenommen beim Verkauf an den Endverbraucher, anzugeben. Bei der Kennzeichnung für den Endverbraucher kann die lateinische Bezeichnung angegeben werden.
- Bei der Angabe des Fang-/Erzeugungsgebietes können zusätzlich genauere Gebiete angegeben werden.
- Bei Mischung verschiedener Arten müssen die Angaben für jede einzelne Art gemacht werden.
- Bei Mischung gleicher Arten jedoch verschiedener Produktionsmethoden muss die Angabe der Methode für jede Partie gemacht werden.
- Bei Mischung gleicher Arten jedoch verschiedener Fang-/Erzeugungsgebiete muss die Gebietsangabe für die mengenmäßig repräsentativste Art gemacht werden.
- Bei Fischereierzeugnissen aus der Seefischerei ist bei Abgabe an den Endverbraucher die Angabe der Produktionsmethode entbehrlich, wenn aus der Angabe der Handelsbezeichnung und des Fanggebietes eindeutig hervorgeht, dass es sich um eine im Meer gefangene Fischart handelt.

### Technische Umsetzung der Kennzeichnung / Etikettierung

<b>Handelsstufe</b>	<b>Art der Ware</b>	<b>Etikettierung</b>
Einzelhandel, Fischereibetrieb, Abgabe an Endverbraucher	nicht verpackte Ware	schriftliche und deutliche sichtbare Angaben am Ort der Abgabe (z.B. Aushang, Angaben auf Preisschildern, Etikett am Erzeugnis)
Einzel- und Großhandel	verpackte Ware	Anbringen des Etiketts mit den Angaben auf der Verpackung der Fischereierzeugnisse
alle Handelstufen, ausgenommen Abgabe an Endverbraucher	verpackte und nicht verpackte Ware	Angaben auf den Lieferscheinen oder vergleichbaren Warenbegleitscheinen bei der Versendung der Fischereierzeugnisse

### Rechtsgrundlagen

<b>Nr.</b>	<b>Rechtsnorm</b>	<b>Fundstelle</b>
1	Verordnung (EG) Nr. 104 / 2000 des Rates vom 17.12.1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur	Amtsblatt EG Nr. L 17 S.22
2	Verordnung (EG) Nr. 2065 / 2001 der Kommission vom 22.10.2001 mit Durchführungsbestimmungen zur VO (EG) Nr. 104 / 2000 des Rates hinsichtlich der Verbraucherinformationen bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur	Amtsblatt EG Nr. L 278 S.6
3	Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen vom 01.08.2002	BGBl. I S. 2980
4	Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes vom 15.08.2002	BGBl. I S. 3363
5	Bekanntmachung über Handelsbezeichnung für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur vom 28.08.02	Bundesanzeiger oder <a href="http://www.ble.de">www.ble.de</a>

### Literaturbezug

Die Vorschriften zur Fischetikettierung können in einer Sonderausgabe des Fischmagazins beim Verlag: Fachpresse Verlag, An der Alster 21, 20099 Hamburg (Einzelpreis ca. 10 Euro) bezogen werden.

Die Liste der deutschen Handelsbezeichnungen kann im Internet unter [www.ble.de](http://www.ble.de) ständig aktualisiert abgerufen werden.

Eine Sammlung der Gesetzestexte (Arbeitskopie) kann bei den Fischereibehörden des Landes und den Veterinärbehörden der Landkreise eingesehen werden.