

5. Auftauhinweis

Tiefkühlprodukte, die vor dem Verkauf aufgetaut und somit als frisches Produkt in der Theke gehandelt werden, müssen mit dem Hinweis „aufgetaut“ gekennzeichnet sein. Ausgenommen sind Erzeugnisse die aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden oder die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

6. Ausnahme beim Verkauf von Kleinstmengen

Keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Absatz 1 des Art. 35 der VO (EU) 1379/2013 besteht bei der Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen an den Endverbraucher, wenn der Verkauf 50 €/Tag nicht überschreitet.

7. Kennzeichnung von Mischerzeugnissen

Für Mischerzeugnisse aus unterschiedlichen Produktionsmethoden oder unterschiedlichen Fang- und Zuchtgebieten gelten die in Art. 35 Absatz 3 der VO (EU) 1379/2013 aufgeführten Vorgehensweisen zur Kennzeichnung:

„Wird dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten zum Verkauf angeboten, das jedoch aus unterschiedlichen Produktionsmethoden gewonnen wurde, so wird die Methode für jede Partie angegeben. Wird ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten, deren Fanggebiete oder Aufzuchtländer jedoch unterschiedlich sind, dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten, 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. aus verschiedenen Aufzuchtgebieten stammt.“

Bitte beachten Sie:

Verstöße gegen die angeführten Bestimmungen können als Ordnungswidrigkeit verfolgt und mit Geldbußen geahndet werden.



Herausgeber:

Sächsisches Landesamt für Umwelt,
Landwirtschaft und Geologie
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden
Telefon: + 49 351 2612-0
Telefax: + 49 351 2612-1099
E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de
www.lfulg.sachsen.de

Das LfULG ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft.
Diese Veröffentlichung wird finanziert aus Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushalts.

Redaktion:

Abteilung Bildung, Hoheitsvollzug
Referat Kontrolldienst Markt und Schulprogramm
Ansprechpartner: Kerstin Hager
Telefon: +49 351 8928-3500
Telefax: +49 351 8928-3499
E-Mail: kerstin.hager@smul.sachsen.de

Fotos:

Titel: pixabay.com
Innenseiten: LfULG, Kerstin Hager

Gestaltung und Satz:

Serviceplan Solutions GmbH & Co. KG

Redaktionsschluss:

31. Mai 2019

Bezug:

Die Publikation steht nur elektronisch zur Verfügung.
Herunterladbar unter www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben.

Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

*Täglich für
ein gutes Leben.*

www.lfulg.sachsen.de



Merkblatt
Fischetikettierung

Fischereierzeugnisse richtig vermarkten und etikettieren

Um nachhaltige Fischerei zu unterstützen, können sich Verbraucher anhand einiger Qualitäts-Siegel beim Einkauf orientieren – sowohl bei Frischfisch als auch bei Tiefkühlprodukten. Deswegen wurden in der **Verordnung (EU) Nr. 1379/2013, Kapitel IV Verbraucherinformationen** umfassende Kennzeichnungsvorschriften für Fische und bestimmte Fischereierzeugnisse festgelegt. Dieses Merkblatt soll Ihnen einen Überblick über die Regelungen geben.

Kennzeichnungspflichtige Fisch- und Fischereierzeugnisse:

- Fische, lebend
- Fische, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake, geräuchert oder gegart
- Ausgenommener Fisch, Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
- Krebstiere mit/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
- Algen und Tange

Wichtig: Die nachfolgend aufgeführten Kennzeichnungsangaben sind – gut sichtbar und lesbar für den Verbraucher – auf den Verpackungen oder durch Schilder/Poster an den Regalen oder Ständen anzubringen.



Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung

1. Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art

Neben dem wissenschaftlichen (lateinischen) Namen der jeweiligen Fischart, Krebs- oder Weichtierart wird die im jeweiligen Mitgliedstaat der EU zulässige Handelsbezeichnung angegeben. Besondere regionale Namen können zusätzlich aufgeführt werden.

Tip: Eine ständig aktualisierte Liste aller in Deutschland zugelassenen Handelsbezeichnungen sowie der wissenschaftlichen Namen ist auf der Homepage der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) veröffentlicht www.ble.de.

2. Produktionsmethode

Die Angabe der Produktionsmethode muss insbesondere durch einen der nachfolgenden Begriffe angegeben werden:

- gefangen in..." (für Seefisch)
- „aus Binnenfischerei..." (für Fisch aus Binnenfischerei)
- „in Aquakultur gewonnen..." (für Fisch aus Aquakultur)

Bei der Produktionsmethode unterscheidet man zwischen wild gefangenen und gezüchteten Fischen. Bei gefangenen Fischen handelt es sich um Fische aus dem Meer (Seefischerei) oder der Binnenfischerei (Süßwasserfische und -erzeugnisse). Die Produktionsmethode bei gezüchteten Fischen wird auch als Aquakultur bezeichnet. Dieser Begriff umfasst sowohl Fischbestände, die in Netzgehegen in Meeresbuchten gehalten und gefüttert werden, als auch die klassische Teichwirtschaft mit der Zucht von z.B. Karpfen und Forellen. Die Begriffe „gezüchtet“, „aus Aquakultur“, „in Aquakultur gewonnen“ können synonym verwendet werden.

3. Fanggebiete

Die Fanggebiete müssen in verständlicher Form genannt oder in Form einer Karte oder eines Piktogramms gezeigt werden. Es reicht nicht aus, nur die Nr. des FAO (Food and Agriculture Organization)-Fanggebietes anzugeben.

Bei der Angabe des Fanggebietes für im Meer gefangene Fischereierzeugnisse ist zwischen den Fanggebieten Nordostatlantik (FAO-Fanggebiet Nr. 27 einschließlich der Ostsee), dem Mittelmeer (FAO-Fanggebiet Nr. 37.1-3) und dem Schwarzen Meer (FAO-Fanggebiet Nr. 37.4) sowie sonstigen Meeresgebieten zu unterscheiden. Bei Fischereierzeugnissen, die außerhalb der FAO 27 und FAO 37 gefangen werden, reicht die Angabe des Namens des FAO-Fanggebietes: z.B. Arktischer Ozean, Nordwestatlantik, Mittlerer Westpazifik, usw. aus.

Bei Erzeugnissen, die aus den Fanggebieten Nordostatlantik (FAO 27) und Mittel- und Schwarzen Meer (FAO 37) stammen, muss ein Unterfanggebiet nach der Untergliederung der FAO angegeben werden.

Bei Erzeugnissen aus der Binnenfischerei ist das Ursprungsgewässer und der Mitgliedsstaat oder das Drittland anzugeben, in dem die jeweilige Fischart ihren Ursprung hat. Bei Fischereierzeugnissen aus Aquakultur ist der Mitgliedsstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – während einer Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

4. Fanggerätekategorie

Für Fischerzeugnisse aus Meeres- und Binnenfischerei, die gefangen werden, ist neben der Angabe des Fanggebietes bzw. des Ursprungsgewässers zusätzlich die Nennung der Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes verbindlich.

- Wadennetze
- Schleppnetze
- Kiemennetze und vergleichbare Netze
- Umschließungsnetze und Hebenetze
- Haken und Langleinen
- Dredgen
- Reusen und Fallen

