



## Kennzeichnung / Kenntlichmachung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur

Fisch und Fischerzeugnisse, Krebs- und Weichtiere sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011, der Verordnung über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur VO (EU) Nr. 1379 / 2013 sowie weiterer spezieller Vorschriften rechtskonform zu kennzeichnen.

- Lebende Fische; frische oder gekühlte, wenig verarbeitete Fischprodukte wie Frischfisch, Räucherfisch, Trockenfisch, Fischfilets; wenig bearbeitete Tiefkühl-Fischerzeugnisse sowie frische, gefrorene oder bearbeitete Krebs- und Weichtiere; Mehl, Pulver oder Pellets von Fischen, Krebs- und wirbellosen Wassertieren; Algen und Tange müssen folgende Kennzeichnung aufweisen:

<p>die <b>Handelsbezeichnung der Art</b> und ihren <b>wissenschaftlichen Namen</b>;</p>	<p>siehe: Verzeichnis über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur unter <a href="http://www.ble.de">www.ble.de</a> z. B.: „Makrele (Scomber scombrus)“ - „Kabeljau (Gadus morhua)“</p>
<p>die <b>Produktionsmethode</b>, insbesondere mit folgenden Worten "... gefangen ..." oder "... aus Binnenfischerei ..." oder "... in Aquakultur gewonnen ...";</p>	<p>für Seefische (gefolgt vom Fanggebiet)  für Fische aus Binnenfischerei (gefolgt von der Angabe des Landes)  für Fische aus Aquakultur (gefolgt von der Angabe des Landes)</p>
<p>das <b>Gebiet</b>, in dem das Erzeugnis <b>gefangen</b> oder in <b>Aquakultur gewonnen</b> wurde,  und die <b>Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts</b>;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ bei auf See gefangenem Fisch wird das Fanggebiet angegeben – die Weltmeere sind derzeit in 19 Fanggebiete unterteilt,</li> <li>✓ bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei muss das Land angegeben werden, in dem der Fisch seinen Ursprung hat,</li> <li>✓ bei Aquakulturerzeugnissen wird das Land genannt, in dem die letzte Entwicklungsphase der Tiere stattgefunden hat,</li> </ul> <p>zu nennen wären: Wadennetze, Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Umschließungsnetze, Hebenetze, Haken, Langleinen, Dredgen, Reusen oder Fallen,</p>
<p>die Angabe, ob das Erzeugnis <b>aufgetaut</b> wurde;</p>	<p>für Fischereierzeugnisse, die als frische Produkte zum Verkauf angeboten werden und zuvor eingefroren waren</p> <p>der Auftauhinweis ist nicht erforderlich für</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Produkte, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert oder getrocknet wurden,</li> <li>✓ Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist;</li> <li>✓ Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aus Gründen des Gesundheitsschutzes (Schutz vor Parasiten) zuvor gefroren wurden;</li> </ul>

Die kennzeichnungspflichtigen Angaben können bei nicht vorverpackten Erzeugnissen

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Aufzeichnung bzw. Unterrichtung ( z. B. Quick Response Code (QR-Code) ), die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind, erfolgen.

Um die Zuordenbarkeit der Angaben nicht vorverpackter Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse zu gewährleisten, sollte die Bezeichnung stets in unmittelbarer Nähe zu dem Produkt kenntlich gemacht werden. Die weiteren genannten Pflichtangaben können dann auf Aushängen, Plakaten oder Postern o. ä. bekanntgegeben werden.

- Bei vorverpacktem Fisch und Fischerzeugnissen, Krebs- und Weichtieren ist zusätzlich zu den o. g. Pflichtangaben noch Folgendes zu kennzeichnen:

das <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b> bzw.	mit den vorgeschriebenen Wortlauten „mindestens haltbar bis ...“ ( wenn der Tag genannt wird ) oder „mindestens haltbar bis Ende ...“ ( in anderen Fällen )
das <b>Verbrauchsdatum</b>	bei in mikrobiologische Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, mit dem vorgeschriebenen Wortlaut „zu verbrauchen bis ...“
besondere erforderliche <b>Lagerbedingungen</b>	erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und / oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden
<b>Nettofüllmenge</b> bzw. <b>Nettogewicht</b>	in Gramm oder Kilogramm gegebenenfalls ergänzt durch das Abtropfgewicht
Name oder Firma und Anschrift des <b>Lebensmittelunternehmer</b>	Lebensmittelunternehmer kann der Hersteller, der Verpacker, der Vertrieb oder der Importeur sein

- Bei verarbeiteten Fischprodukten, Krebs- und Weichtierprodukten, die mehrere Zutaten enthalten, ist ein Zutatenverzeichnis anzugeben. Die Vorgaben zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen sind dabei zu beachten.

- Zusätzlich zu den Pflichtangaben können bei unverarbeiteten Fischprodukten noch Informationen auf freiwilliger Basis bereitgestellt werden. Zu den möglichen freiwilligen Angaben zählen unter anderem:

- der Zeitpunkt des Fangs bzw. bei Aquakultur der Zeitpunkt der Entnahme,
- der Tag der Anlandung oder die Angabe des Hafens, in dem die Erzeugnisse angelandet wurden,
- detailliertere Angaben zur Art des Fanggeräts oder
- bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen der Flaggenstaat des Fischereifahrzeugs, das den Fang durchgeführt hat.
- Umweltinformationen
- ethische oder soziale Informationen
- Informationen über Produktionstechniken und –methoden ( z. B. in Form von Zertifizierungszeichen wie das MSC-, AFC- oder das Bio-Siegel )
- freiwillige Informationen zum Nährwert des Erzeugnisses

Es dürfen keine freiwilligen Angaben bereitgestellt werden, die nicht überprüft werden können.