

## Kennzeichnungsbeispiele

### Karpfen

*Cyprinus carpio*<sup>1)</sup>

aus Aquakultur in Deutschland  
(Oberpfälzer Karpfen)



### Felchen

*Coregonus spp.*<sup>1)</sup>

aus Binnenfischerei in Deutschland  
(Bodensee-Felchen)



### Lachsfilet

*Salmo salar*<sup>1)</sup>

aus Aquakultur in Norwegen  
(Norwegischer Zuchtlachs)



### Auster

*Ostrea spp.*<sup>1)</sup>

aus Aquakultur in Frankreich  
(Austern aus Cancales)



### Seehecht

*Merluccius spp.*<sup>1)</sup>

gefangen im Nordostatlantik



## Überwachung der Kennzeichnungsvorschriften

In Bayern erfolgt die Kontrolle der genannten Etikettierungsvorgaben durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Ernährung und Markt.

Soweit es zur Überwachung erforderlich ist, dürfen nach § 5 FischEtikettG die Kontrolleure der LfL bei allen Betrieben, die Fische handeln bzw. verkaufen, während der üblichen Geschäfts- oder Betriebszeiten

- Geschäftsräume oder Grundstücke, Verkaufseinrichtungen oder Transportmittel betreten und dort Besichtigungen vornehmen;
- Proben ohne Entschädigung gegen Empfangsbcheinigung entnehmen; auf Verlangen des Betroffenen ist ein Teil der Probe oder, falls diese unteilbar ist, eine zweite Probe amtlich verschlossen und versiegelt zurückzulassen;
- Geschäftsunterlagen einsehen und prüfen
- oder die erforderlichen Auskünfte verlangen.

Bei jeder durchgeführten Kontrolle wird von den Kontrolleuren ein Kontrollbericht erstellt und dem Verantwortlichen des Betriebes ein Durchschlag davon zum Verbleib ausgehändigt. Muss aus oben angeführten Gründen ein Vermarktungsverbot erteilt werden, so erstellt der Kontrolleur vor Ort einen gebührenpflichtigen Bescheid, in dem festgelegt wird, dass die Ware erst wieder nach der ordnungsgemäßen Etikettierung weiterverkauft werden darf.

Zu widerhandlungen können nach § 8 FischEtikettG mit Bußgeld geahndet werden.

### Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttlinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Ernährung und Markt  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
Tel.: 089/17800-333, Fax: 089/17800-332  
E-Mail: ErnaehrungundMarkt@LfL.bayern.de

Foto Felchen: © Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern

2011, LfL, alle Rechte vorbehalten



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

## Fisch- und Fischereierzeugnisse richtig kennzeichnen

### Hinweise für Erzeuger und Vermarkter



<sup>1)</sup> Der wissenschaftliche Name muss auf der Stufe des Endverkehrs nicht angegeben werden. Auf allen anderen Stufen ist er dann anzugeben, wenn er nicht auf der Verpackung oder den Begleitpapieren angegeben worden ist.

## Kennzeichnungspflichtig sind (ganz bzw. bearbeitet):

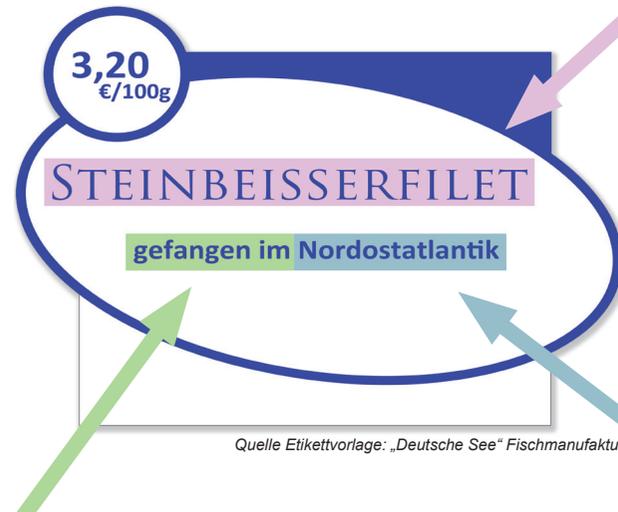
- Fische, lebend
- Fische, frisch gekühlt und gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake, geräuchert, gegart
- Fischfilets und Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
- Krebstiere mit/ohne Panzer, lebend, frisch, in Wasser oder Dampf gekocht, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar
- Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, 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

## Nicht kennzeichnungspflichtig sind verarbeitete und zubereitete Fischprodukte, wie z.B.:

- Panierte Fische und Fischerzeugnisse
- Fischzubereitungen mit Saucen, Schlemmerfilets
- Fischmarinaden, -dauerkonserven und -salate
- Panierte Krebs- und Weichtiererzeugnisse
- Kaviar und Kaviarersatz

Werden Kleinmengen an Fischen oder Fischereierzeugnissen direkt vom Erzeuger an den Endverbraucher abgegeben, so unterliegen diese nicht der Kennzeichnungspflicht. Als Kleinmenge wurde ein Verkaufswert von bis zu 20 Euro pro Kauf definiert.

## Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente auf den Etiketten



### Produktionsmethode

Die Produktionsmethode muss durch einen der nachfolgenden Begriffe auf dem Etikett angegeben werden:

- „... gefangen ...“ oder
- „... aus Binnenfischerei ...“ oder
- „... aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet ...“

Bei der Produktionsmethode unterscheidet man zwischen wild gefangenen und gezüchteten Fischen. Bei gefangenen Fischen handelt es sich entweder um Fische aus dem Meer (Seefischerei) oder der Binnenfischerei (Süßwasserfische und -erzeugnisse). Die Produktionsweise 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 beiden Begriffe „gezüchtet“ und „aus Aquakultur“ können bedeutungsgleich verwendet werden.

### Handelsbezeichnung der jeweiligen Fischart

Der Name der jeweiligen Fischart ist auf dem Etikett zwingend anzugeben. Zusätzlich kann der wissenschaftliche (lateinische) Name ergänzt werden.

Der wissenschaftliche Name muss mit Ausnahme der Endverkaufsstufe entweder auf dem Etikett oder der Verpackung oder den Begleitpapieren (hierzu zählen auch Lieferscheine sowie Rechnungen) ergänzend angegeben werden. Bei Fertigverpackungen ist die Angabe des wissenschaftlichen Namens obligatorisch.

Eine aktuelle Liste aller in Deutschland zugelassenen Handelsbezeichnungen ist im Internetangebot der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) veröffentlicht:

[www.ble.de](http://www.ble.de)

### Fanggebiet

Das Fanggebiet ist auf dem Etikett wie folgt anzugeben:

- bei im Meer gefangenen Erzeugnissen das Fanggebiet im Wortlaut der Food and Agriculture Organization (FAO). Folgende Gebiete sind definiert: Nordwestatlantik, Nordostatlantik, Ostsee, mittlerer Westatlantik, mittlerer Ostatlantik, Südwestatlantik, Südostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer, Indischer Ozean, Pazifischer Ozean, Antarktis.
- bei Erzeugnissen aus der Binnenfischerei das Land, in dem das Erzeugnis gefangen wurde.
- bei Erzeugnissen aus der Aquakultur das Land, in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat.

Unberührt von diesen Kennzeichnungselementen bleiben die nach dem Lebensmittelrecht notwendigen Angaben, wie sie z.B. durch die Fertigverpackungsverordnung oder die Preisauszeichnungsverordnung vorgeschrieben werden. So ist bspw. bei der Auszeichnung in der Fischtheke für den Endverbraucher der Preis in Euro je kg bzw. je 100 g anzugeben.