

Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen ab 13.12.2014

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 wurden neue Bestimmungen zur gemeinsamen Marktorganisation (GMO) für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur in der Europäischen Union festgelegt. Diese umfassen neben Markt- und Wettbewerbsregelungen auch Anforderungen an die Information der Verbraucher¹.

Die neuen Anforderungen an die Verbraucherinformation gelten **ab 13.12.2014**.

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse und ihre Verpackungen, die vor dem 13.12.2014 etikettiert oder gekennzeichnet wurden und die den geänderten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen allerdings bis zum Aufbrauchen der Bestände vermarktet werden.

Der Zeitpunkt für die Umsetzung sowie der Geltungsbereich wurde in Anlehnung an die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gewählt, deren Anforderungen an die Kennzeichnung von (vorverpackten) Lebensmitteln gleichermaßen einzuhalten sind.

Geltungsbereich

Die Vorschriften zur Verbraucherinformation nach der GMO gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse der unten genannten Waren, die unabhängig von ihrem Ursprung oder der Absatzmethode dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Gastronomiebetriebe) zum Verkauf angeboten werden.

Ab 13.12.2014 müssen Gastronomiebetriebe diese Informationen von ihren Lieferanten erhalten und im Rahmen einer etwaigen Rückverfolgbarkeitskontrolle Auskunft geben können. Nachdem der warenmäßige Geltungsbereich zubereitete Erzeugnisse nicht umfasst, muss die Information aber nicht verpflichtend an den Endkunden im Restaurant weitergegeben werden.

Geltungsbereich nach KN-Code/Warenbezeichnung:

0301	Fische, lebend
0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304
0303	Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304
0304	Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar
0307	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
12122000	Algen und Tange

¹Bisher wurden die Kennzeichnungsanforderungen in verschiedenen Verordnungen geregelt (VO 2065/2001, VO 1224/2009, VO 404/2011). Nun werden alle Anforderungen bereits in der GMO erfasst. Die Verordnung (EG) Nr. 2065/201 verliert ab 13.12.2014 ihre Gültigkeit.

1.) Verbraucherinformation nach der GMO

Verpflichtende Angaben gegenüber Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung (Artikel 35)

- a) die Handelsbezeichnung der Art und ihren wissenschaftlichen Namen;
- b) die Produktionsmethode mit folgenden Worten:
 - "... gefangen ..." oder
 - "... aus Binnenfischerei ..." oder
 - "... in Aquakultur gewonnen ..." (Achtung - neue Formulierung!)
- c) das Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde, und die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts;
- d) Auftauhinweis („aufgetaut“)
- e) bei vorverpackter Ware das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Betreffend die Anwendung der Bestimmungen zum Auftauhinweis und der Angabe des MHD richtet sich die GMO nach den allgemeinen Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften. Ware, die offen auf gefrorenem Eis gelagert verkauft wird, ist nicht mit einem MHD zu kennzeichnen.

NEU: Art und Weise der Angabe des Fang- bzw. des Produktionsgebiets (Artikel 38)

- Meeresfischerei:

Bei Fischereierzeugnissen, die im Nordostatlantik (FAO-Gebiet 27), dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer (FAO-Gebiet 37) gefangen werden:

- Angabe des FAO-Fischerei-**Untergebiets oder der Division**,
sowie
- der Name des betreffenden Fischereigebiets in einer dem Verbraucher verständlichen Form, oder in Form einer Karte oder eines Piktogramms, die bzw. das das Fischereigebiet zeigt,

Bei Fischereierzeugnissen, die in *anderen* Gewässern gefangen werden, die Angabe des Namen des FAO-Fischereigebiets.

- Binnenfischerei:

Angabe des **Ursprungsgewässers** sowie des Mitgliedstaats oder Drittlands, in dem dieses Gewässer liegt, aus dem das Erzeugnis stammt;

- Aquakultur:

Angabe des Mitgliedstaats oder das Drittlands, in dem das Erzeugnis

- mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder
- sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit befunden hat oder
- im Falle von Krebs- und Weichtieren: wo sich diese während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden haben.

Zusätzlich dazu kann ein genaueres Fang- oder Produktionsgebiet angegeben werden.

NEU: Angabe der eingesetzten Fanggerätekategorie (gemäß Anhang III erste Spalte)

Die Angabe hat in einer der folgenden Kategorien zu erfolgen:

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

Detailliertere Angaben zur Art des Fanggeräts gemäß Anhang III zweite Spalte sind möglich.

Auftauhinweis

Ein Auftauhinweis ist nicht erforderlich in folgenden Fällen (wie bisher):

- im Enderzeugnis vorhandene Zutaten;
- Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist;
- Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden;
- Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

NEU: Kennzeichnung von Mischerzeugnissen mit unterschiedlicher Herkunft oder Produktionsmethode

- Mischerzeugnis aus gleichen Arten jedoch aus *unterschiedlichen Produktionsmethoden*
 - Angabe der Produktionsmethode für jede Partie.
- Mischerzeugnis aus gleichen Arten jedoch aus *unterschiedlichen Fanggebieten oder Aufzuchtländern*
 - Angabe zumindest des Gebiets für die Partie, die mengenmäßig am repräsentativsten ist;
 - Vermerk, dass das Erzeugnis aus verschiedenen Fanggebieten bzw. aus verschiedenen Aufzuchtgebieten stammt.

Offene (nicht vorverpackte) Ware:

Für nicht vorverpackte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse können die verpflichtenden Angaben beim Verkauf auf der Einzelhandelsstufe wie bisher durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekannt gegeben werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss nicht angegeben werden.

Zusätzliche freiwillige Angaben nach der GMO (Artikel 39)

Zusätzlich zu den verpflichtenden Angaben können Angaben auf freiwilliger Basis bereitgestellt werden

- sofern sie klar und eindeutig sind
- nicht auf Kosten des für die verpflichtenden Angaben verfügbaren Platzes auf der Kennzeichnung oder Etikettierung gehen
- wenn die Angaben überprüft werden können.

Folgende freiwillige Angaben sind möglich:

- bei Fischereierzeugnissen der Zeitpunkt des Fanges oder bei Aquakulturerzeugnissen der Zeitpunkt der Entnahme;
- bei Fischereierzeugnissen der Tag der Anlandung oder Angabe des Hafens, in dem die Erzeugnisse angelandet wurden;
- detailliertere Angaben zur Art des Fanggeräts gemäß Anhang III zweite Spalte;
- bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen der Flaggenstaat des Fischereifahrzeugs, das den Fang durchgeführt hat;
- Umweltinformationen;
- ethische oder soziale Informationen;
- Informationen über Produktionstechniken und Produktionsmethoden;
- Informationen über den Nährwert des Erzeugnisses.

Für sämtliche verpflichtende Angaben oder Teile der Angaben kann ein Quick Response Code (QR-Code) verwendet werden.

2. Verpflichtende Kennzeichnungserfordernisse nach der LMIV ab 13.12. 2014

Zusätzlich zu den Bestimmungen nach der GMO sind die Kennzeichnungsanforderungen nach der LMIV zu beachten.

Die Bestimmungen der LMIV gelten für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschließlich Lebensmitteln, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.

D.h. hier sind auch alle verarbeiteten Fisch-Produkte erfasst.

Für nicht vorverpackte Ware gelten eingeschränkte Bestimmungen (Allergenkennzeichnung).

Die verpflichtenden Angaben, wenn sie auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett gemacht werden, haben in einer Schriftgröße in Höhe von mindestens **1,2 mm** des kleinen „x“ zu erfolgen. Im gleichen Sichtfeld erscheinen müssen die Bezeichnung des Lebensmittels sowie die Nettofüllmenge.

Verpflichtende Angaben für vorverpackte Erzeugnisse:

- die Bezeichnung des Lebensmittels;
- das Verzeichnis der Zutaten;
- alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang II, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers;
- das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- eine Nährwertdeklaration.

Neue zusätzliche verpflichtende Angaben (vgl. Anhänge III, VI, X)

- Angabe des Datums des Einfrierens „eingefroren am ...“
Bei eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum auch das Datum, an dem die Ware (erstmal) eingefroren wurde, angegeben werden mittels der Angabe „eingefroren am ...“.
- Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde
Bei Fischereierzeugnissen und zubereiteten Fischereierzeugnissen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, Filet oder ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden, bei denen das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht, muss die Bezeichnung des Lebensmittels eine Angabe enthalten, dass Wasser zugesetzt wurde.
- Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt“
Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, haben den Hinweis „aus Fischstücken zusammengefügt“ ergänzend zur Bezeichnung des Lebensmittels zu tragen.

Nährwertkennzeichnung

Die LMIV sieht ab 13.12.2016 eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung vor; bisher war die Verwendung nährwertbezogener Angaben freiwillig (außer bei Verwendung von nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben).

Ausnahmen von der Nährwertkennzeichnung gibt es allerdings u.a. für:

- unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;
- verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;
- Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;
- Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Dies ist eine Auflistung der häufigsten Angaben nach der LMIV für Fischereierzeugnisse; gerade bei verarbeiteten Produkten können aber zusätzliche Bestimmungen der LMIV zur Anwendung kommen.

Begriffsbestimmungen

"vorverpackte Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur":

jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst;

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Impressum:

Bundesgremium des Lebensmittelhandels

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien, Tel: 05 90 900 DW 3005

Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Es wird darauf hingewiesen, dass nicht alle anzuwendenden Rechtsvorschriften aufgeführt wurden. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen. Sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Die aktuelle Version aller zitierten Rechtsvorschriften finden Sie auf

<http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>.

Zur leichten Lesbarkeit wurde stellvertretend für beide Geschlechterformen jeweils die kürzere männliche Schreibweise angewandt.

Stand: März 2014