

AQUAKULTUR

Richtige Etikettierung von Fischprodukten

Zusammengestellt von Mag. Dr. Peter Laun, LFV Salzburg

In der Verordnung »Kontrolle der Vermarktung« sind auch für Salzburger Vermarkter von Fischereiprodukten wichtige und verpflichtende Regelungen enthalten – im Besonderen jene der Rückverfolgbarkeit und somit die der richtigen Auszeichnung der Verbraucherinformationen (gemäß Artikel 58 der KVO).

Die EU-Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 (KVO) und die dazugehörige Durchführungsverordnung (EU) 404/2011 (DVO) regeln im Großen und Ganzen die gemeinschaftlichen Vorschriften zur Kontrolle, Inspektion und Durchsetzung aller Gebote und Maßnahmen, die zur Einhaltung der gemeinsamen Fischereipolitik gefordert sind. Im hauptsächlichen Sinne sollen diese der Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der lebenden aquatischen Ressourcen unter nachhaltigen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Bedingungen dienlich sein. Viele der dort geregelten Angelegenheiten betreffen die Meeresfischerei, doch speziell im Titel V der Verordnung »Kontrolle der Vermarktung« sind auch für Salzburger Vermarkter von Fischereiprodukten wichtige und verpflichtende Regelungen enthalten – im Besonderen jene der Rückverfolgbarkeit und somit die der richtigen Auszeichnung der Verbraucherinformationen (gemäß Artikel 58 der KVO).

Im Artikel 66 der DVO wird bestimmt, auf welche Produkte sich die Regelungen beziehen (nach VO [EG] Nr. 104/2000).

Das sind:

Nach Kapitel 03 der Kombinierten Nomenklatur (TARIC)

Fische: lebend;

Fische, Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert): frisch oder gekühlt, gefroren;

Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherens gegart;

Mehl, Pulver und Pellets von Fischen – genießbar.

Krebstiere, Weichtiere auch ohne Panzer/Schale bzw. wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere: 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.

Nach Tarifpost 1604

Fische, zubereitet oder haltbar gemacht; Kaviar und Kaviarersatz, aus Fischeiern gewonnen

Nach Tarifpost 1605

Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder haltbar gemacht

Im Artikel 67 Abs. 11 der DVO wird festgelegt, dass für in Süßwasser gefangene oder gezüchtete Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse die vorgeschriebene Kennzeichnung bzw. die verlangten Informationen folgende Angaben (nach Artikel 58 KVO Abs. 5 lit. g–h) auf dem Etikett enthalten müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten:

Verbraucherinformationen gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2001

Handelsbezeichnung,

wissenschaftlicher Name,

einschlägiges geographisches Gebiet und Produktionsmethode;

und Angaben dazu, ob die Fischereierzeugnisse zuvor gefroren wurden.

Produkte, die in die Tarifpost 1604 bzw. 1605 fallen, sind davon ausgenommen.

Die geforderten Informationen im Detail

Handelsbezeichnung

Im Anhang der VO über die Kontrolle der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur (BGBl. II Nr. 221/2008) gibt es ein Verzeichnis, in dem die zugelassenen deutschen Handelsbezeichnungen ersichtlich sind. Es dürfen nur Handelsbezeichnungen verwendet werden, die dort aufscheinen. Würde man zum Beispiel gerne eine »Alpen-Bachforelle« oder eine »Ur-Bachforelle« vermarkten wollen, darf auf dem Eti-

kett als einzige Handelsbezeichnung »Bachforelle« stehen, da der Ausdruck »Alpen-Bachforelle« bzw. »Ur-Bachforelle« nicht im Verzeichnis aufscheint.

Sollte dennoch der Wunsch vorhanden sein, die »Alpen-Bachforelle« als Handelsbezeichnung verwenden zu wollen, so kann diese unter einer vorläufigen Handelsbezeichnung von der zuständigen Behörde festgelegt werden. Innerhalb von fünf Monaten ist dann eine endgültige Handelsbezeichnung der fraglichen Art festzulegen. Ob es dem Antragsteller möglich ist, der Behörde eine Art Unterscheidung zwischen »Alpen-Bachforelle« und einer normalen »Bachforelle« glaubhaft bzw. verständlich zu machen, darf an dieser Stelle stark in Zweifel gezogen werden. Auch Markennamen bzw. geschützte Bezeichnungen sind als Handelsname nicht zugelassen.

Wissenschaftlicher Name

Jener ist ebenfalls dem Verzeichnis der zugelassenen deutschen Handelsbezeichnungen zu entnehmen, da dieser neben der deutschen Handelsbezeichnung zu finden ist. Hier wäre erwähnenswert, dass auf Einzelhandelsstufe es als ausreichend angesehen wird, dass den Verbrauchern der wissenschaftliche Name auf im Geschäft vorhandenen Plaka-

ten, Postern oder Aufstellern bekannt gegeben wird. In diesem Fall müsste der wissenschaftliche Name dann nicht zwingend auf dem Etikett aufscheinen.

Einschlägiges geographisches Gebiet

Bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei der Name des Mitgliedstaates (z. B. Österreich) oder das Drittland, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat bzw. bei Erzeugnissen aus Aquakultur das Land, in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat. Es ist aber zulässig, ein genaueres Fanggebiet anzugeben.

Hierbei sollte man jedoch beachten, dass die Bezeichnung des Fanggebietes nicht den Handelsnamen ungültig machen darf. Die Formulierung »Reinanke aus dem Fuschlsee« wäre korrekt, die Formulierung »Fuschlsee-Reinanke« wäre falsch, weil somit darunter eine Handelsbezeichnung verstanden werden könnte, die es ja nicht gibt.

Produktionsmethode

Die hier erforderlichen Angaben sind davon abhängig, ob es sich um Meeresfischerei (»gefangen«), Binnenfischerei (»aus Binnenfischerei«), Aquakultur (»aus Aquakultur«) oder Zucht (»gezüchtet«) handelt. Wie man

www.Fische.at

Top Fische mit Herkunftsgütesiegel



von **A** wie Amur bis **Z** wie Zander
aus 98 naturbelassenen Teichen.



Wo
GUT WALDSCHACH
aus dem Ei schlüpfen lässt;
stecken gesunde Topfische
dahinter.



Kontaktieren Sie uns,
wir beraten Sie gerne!
DVD auf Anfrage!

A-8521 Schloß Waldschach 1, T: +43 (0)664/3411212, M: office@fische.at, www.fische.at

sieht, darf man bei einer Reinanke aus dem Wolfgangsee als Produktionsmethode nicht »gefangen« angeben, da dies nur der Meerfischerei vorbehalten ist – richtig wäre hier »aus Binnenfischerei«).

Es dürfen nur diese 4 Angaben verwendet werden, d. h. »aus Seenfischerei«, »per Angelfischerei«, »gefangen in Binnenfischerei« oder ähnliche Formulierungen sind nicht zulässig.

Gefroren bzw. aufgetaut

War ein Fischerei- oder Aquakulturerzeugnis zuvor gefroren, muss sich das Wort »aufgetaut« auf dem Etikett oder dem entsprechenden Zeichen befinden. Fehlt diese Formulierung auf Einzelhandelsebene, wird davon ausgegangen, dass die Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse nicht zuvor gefroren und später aufgetaut wurden.

Abweichend davon muss bei Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden, das Wort »aufgetaut« nicht angegeben werden – dasselbe gilt aber auch für Produkte, die aus

Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden (nach VO [EG] 835/2004 Anhang III Abschnitt VIII).

Ausnahmen

Im Falle, dass Aquakulturerzeuger bzw. Fischer ihre Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher verkaufen und der Wert in keinem Fall 20 € pro Kauf übersteigt, brauchen keine Angaben gemacht zu werden.

Obige Erläuterungen mögen für beinahe alle Aquakulturbetriebe ausreichend sein, wobei in dem ein oder anderen Fall zusätzliche Aspekte betrachtet werden müssten, z. B. Aquakulturerzeugnisse, die in Salzwasser gezüchtet/produziert werden.

Von der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) ist das BAES (Bundesamt für Ernährungssicherheit) als Kontrollstelle für die Vollziehung der Rechtsnormen und Gesetze zuständig.

Sämtliche Rechtsnormen und Gesetze, auf die in diesem Bericht Bezug genommen wurden, finden Sie auch auf der Homepage des Salzburger Landesfischereiverbandes www.fischereiverband.at unter Fischerei – Aquakultur – Etikettierung.

ANGELFISCHEREI

FAO veröffentlicht internationale Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Angelfischerei

Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) hat umfangreiche Leitlinien und Handlungsempfehlungen für eine verantwortungsvolle Angelfischerei auf globaler Ebene vorgelegt. Das 194-seitige Werk hat das Potenzial, sich zu einem Standardwerk für eine nachhaltige Angelfischerei zu entwickeln. Es ist insbesondere an Entscheidungsträger in Behörden, Verwaltung und Nichtregierungsorganisationen adressiert.

In vielen Regionen der Welt ist die Angelfischerei eine wichtige Freizeitbeschäftigung und wesentliche Nutzungsform wildlebender

Fischbestände. Sie ist in vielen Ländern und Gewässerökosystemen Hauptnutzer von Wildfischbeständen, insbesondere in Binnengewässern und in vielen Küstenbereichen der Industrienationen. Rund zehn Prozent der Weltbevölkerung in Industrienationen und Schwellenländern geht während der Freizeit auf Fischfang. Allein in Europa, Nordamerika und Ozeanien angeln 140 Millionen Menschen zu Hobbyzwecken. Die Ausgaben der Angler nähren einen ganzen Wirtschaftszweig. In vielen Ländern, so auch in den Binnengewässern Deutschlands, erwirtschaftet die Angelfischerei bereits höhere Umsätze und schafft mehr Arbeitsplätze als die kommerzielle Fischerei oder die Aquakultur. Ihre Bedeutung steigt auch in vielen Schwellenländern kontinuierlich an. Zweifellos nimmt dann auch die Notwendigkeit zu, die Angelfischerei nachhaltig zu gestalten.

Der nun publizierte Leitfaden für verantwortungsvolle Angelfischerei (Technical Guidelines for Responsible Fisheries: Recreational

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [66](#)

Autor(en)/Author(s): Laun Peter

Artikel/Article: [Richtige Etikettierung von Fischprodukten 73-75](#)