

GESCHÄFTSBERICHT

des Bundesverbandes

der deutschen Fischindustrie

und des Fischgroßhandels e.V.



Juni 2014

SECHSUNDSECHZIGSTER GESCHÄFTSBERICHT

des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie

und des Fischgroßhandels e.V.

(1. Januar 2013 bis 31. Dezember 2013)

V O R W O R T

Im 110. Jahr des Bestehens des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. standen die Unternehmen vor der Herausforderung, die Neugierde der Verbraucher für Fisch und Meeresfrüchte durch genussvolle und sichere Angebote zu wecken. Eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten ist dabei die Sicherung des Verbrauchervertrauens. Im Umfeld einer zunehmend kritischen Öffentlichkeit stand dieses Thema weit oben auf der Agenda der Unternehmen und hat in der Umsetzung zu einem sehr breiten Angebot an Informationen für das Fachpublikum und die Verbraucher geführt.

Die große Wertschätzung für Fisch und Meeresfrüchte in Deutschland wurde auch im Jahre 2013 durch die erneut gestiegenen Ausgaben der privaten Haushalte dokumentiert. Mit 3,4 Mrd. € konnte ein Zuwachs von 4,3 % erzielt werden. Die eingekaufte Menge blieb mit 409.810 t im Vergleich zum Vorjahr stabil. Der Durchschnittswert aller Einkäufe privater Haushalte stieg um 4,2 %. Dieser positiven Entwicklung stand eine Abnahme des Pro-Kopf-Verbrauches gegenüber. Infolge von Sondereffekten (Bestandsveränderungen und geänderte Umrechnungsfaktoren) ist ein Vergleich mit den Vorjahren erschwert. Die Branche schätzt daher den Pro-Kopf-Verbrauch ebenfalls als stabil ein.

Die wirtschaftliche Entwicklung der Unternehmen im Jahr 2013 war erneut durch einen enormen Wettbewerb innerhalb einzelner Branchen der Fischverarbeitung geprägt. Immer noch führen Produktionsüberkapazitäten zu einem andauernden Margenverfall. Auch haben die auf hohem Niveau schwankenden Rohwarenpreise für Lachs und die außerordentlich gestiegenen Weltmarktpreise für Garnelen eine ständige Anpassung der Verkaufspreise notwendig gemacht, was jedoch von Seiten der Abnehmer nur zögerlich und nicht in vollem Umfang akzeptiert wurde. Nach wie vor ist die Ertragslage als angespannt zu bezeichnen.

Das Jahr 2014 wird mit neuen Rechtsvorschriften für die Gewinnung und Vermarktung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen die Unternehmen der Fischwirtschaft und des Lebensmittelhandels vor weitere große Herausforderungen stellen. Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels sind gut aufgestellt, diese Herausforderungen anzunehmen. Kreative und innovative Vermarktungsideen werden darüber hinaus dem Verbraucher neue Impulse geben, sich für Fisch und Meeresfrüchte zu entscheiden.

Hamburg, im Juni 2014

Vorstand und Geschäftsführung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Vorwort	1
Vorstand des Bundesverbandes	4
I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit	5
Anhang zu Teil I	
1. Pressemitteilung „Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels auf gutem Weg bei der Transparenz von Fischprodukten“ vom 20.8.2013	27
2. Pressemitteilung „Kein Verlass auf den Greenpeace-Fisch- Einkaufsratgeber!“ vom 14.3.2013	28
3. Presseecho „Nordsee-Zeitung“ vom 24.1.2014	29
4. Programm des Fisch-Forums 2013	30
II. Umsatz, Produktion und Versorgung	31
Anhang zu Teil II	
1. Käuferstruktur „Fisch“ in Deutschland im Vergleich	39
III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb	40
(Fortsetzung auf Seite 79)	
Anhang zu Teil III	
1. LMIV-Auslegungshinweise des Bundesverbandes	91
2. Leitfaden zur GMO des Bundesmarktverbandes	108
Allgemeine Anlagen:	
1. Organisation des Bundesverbandes	121
2. Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick	122
Grafiken:	
- Gesamtumsatz/Beschäftigte/Arbeitsstunden	50
- Anzahl Unternehmen, Beschäftigte und Umsatz nach Betriebsgrößen	52

Statistischer Teil

Seite

Tabellen:

1	Strukturzahlen	51
2	Unternehmensregister	53
3a	Produktion des Ernährungsgewerbes	54
3b	Produktion von Fischereierzeugnissen	55
4	Erzeugerpreise	56
5	Marktversorgung	57
6	Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge	58
7	Frostfischproduktion (Hochsee)	59
8a	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	60
8b	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	61
9a	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	62
9b	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	63
10	Seefisch- und Seefischfileteinfuhr, frisch	64
11	Seefisch- und Seefischfiletausfuhr, frisch	65
12	Seefischeinfuhr, gefroren	66
13	Seefischausfuhr, gefroren	67
14	Seefischfileteinfuhr, gefroren	68
15	Seefischfiletausfuhr, gefroren	69
16	Süßwasserfische, Einfuhr	70
17	Süßwasserfische, Ausfuhr	71
18	Heringseinfuhr	72
19	Heringsausfuhr	73
20	Heringsversorgung	74
21	Einfuhr von Fertigerzeugnissen	75
22	Ausfuhr von Fertigerzeugnissen	76
23	Einkäufe von Fischereierzeugnissen der Haushalte in Deutschland	77
24	Einkaufsstätten für Fischereierzeugnisse in Deutschland	78

Vorstand

des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.

(gewählt auf der Mitgliederversammlung am 14.6.2013 in Wilhelmshaven
und kooptiert auf der Vorstandssitzung am 22.5.2014 in Hamburg)

Engerer Vorstand:

Dr. Peter Dill
Jürgen Marggraf
Thomas Lauenroth

Vorsitzender
Stellvertretender Vorsitzender
Schatzmeister

Weitere Vorstandsmitglieder (Beisitzer):

Finnbogi Baldvinsson
Arnd Diederichsen
Carsten Nitsche
René Stahlhofen
Hervé Streifer

Vorsitzende der Fachabteilungen:

Tiefgefriererzeugnisse:
Frisch- und Salzfisch:
Marinaden, Feinmarinaden und Salate:
Fischgroßhandel:
Räucherwaren:
Fischdauerkonserven:
Feinkosterzeugnisse:
Krabbenerzeugnisse:
Räucherseelachserzeugnisse:
WITEA:

Dirk Scheuermann
Andreas Simonsen
Fritz Steffen
Andreas Simonsen
Dr. Maria Koch
Uwe Peper
zzt. nicht besetzt
zzt. nicht besetzt
zzt. nicht besetzt
Dr. Florian Baumann

(Stand: Juni 2014)

I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit

Reform der EU-Fischereipolitik

Die Neujustierung der Stellschrauben für die nachhaltige Bestandsbewirtschaftung, die Regionalisierung des Fischereimanagements, die Beendigung der Vergeudung von lebenden Ressourcen (Beifänge und Discards), die Förderung der Aquakultur und der verantwortungsvollen Zusammenarbeit mit Drittländern hinsichtlich der Fangmöglichkeiten in EU-Drittländern und eine erweiterte Verbraucherinformation sind die Kernthemen der Reform gewesen, zu denen der Bundesverband seine Expertise im Berichtsjahr 2013 eingebracht hat.

Wesentliche Punkte der GFP

Im Rahmen der Reform der Grundverordnung der Gemeinsamen Fischereipolitik sind folgende wesentliche Punkte von Bedeutung:

1. Einführung des Konzeptes des maximalen Dauerertrages (MSY) für die EU-Fischbestände (dort, wo möglich, bis 2015, spätestens jedoch für alle Bestände bis 2020).
2. Einigung über Inhalte und Zeitplan eines zukünftigen Verbotes von Rückwürfen, je nach Fischerei im Zeitfenster von 2015 bis spätestens 2019.
3. Ausdehnung der Mehrjahresmanagementpläne auf möglichst viele Bestände bzw. Fischereien. Die Mehrjahrespläne sollen auch als Hauptinstrument zur Implementierung der o. g. Rückwurfverbote und des MSY-Zieles dienen.
4. Stärkere Regionalisierung von Teilen der GFP. Hierbei ist geplant, insbesondere technische Vorschriften auf Ebene der jeweiligen Meeresbecken (z. B. der Ostsee oder der Nordsee) vorbereiten zu lassen. Gelingt es, auf regionaler Ebene hierzu einen Konsens zu erreichen, soll der Vorschlag an die EU-Kommission weitergegeben werden, ihn dann über den delegierten Rechtsakt oder Durchführungsrechtsakte beschleunigt und 1 : 1 zu dem auf regionaler Ebene Beschlossenen in EU-Recht umsetzen soll. Bei fehlendem Konsens kommt nur das ordentliche Gesetzgebungsverfahren (Mitentscheidung) in Betracht.
5. Einrichtung eines Beratenden Ausschusses für Aquakultur.

Wesentliche Punkte der GMO

Folgende wesentliche Inhalte sind bei der Gemeinsamen Marktorganisation (GMO) zu beachten:

1. Abschaffung der Intervention und Einführung einer befristeten Lagerhaltung.
2. Stärkung der Position von Erzeugerorganisationen und Branchenverbänden.

3. Einführung einer Marktpreisbeobachtungsstelle.
4. Abschaffung des Referenzpreissystems.
5. Verbesserung der Verbraucherinformation: Fortführung des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 „Verbraucherinformation“ und Übernahme der Regelungen für den Auftauhinweis und der Vorschriften für den wissenschaftlichen Namen aus der Kontrollverordnung.

Marathon der Trilogie

Nachdem die Europäische Kommission dem EU-Rat am 13.7.2011 ihren Vorschlag über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur vorgelegt hatte, schloss sich ein Marathon von Verhandlungen über 2 ½ Jahre an, der nachfolgend am Beispiel der Beratungen zur Gemeinsamen Marktorganisation aufgeführt wird:

13.07.2011: Vorlage des Vorschlags der Verordnung
 19.03.2012: Orientierungsaussprache der Mitgliedsstaaten der EU
 10.06.2012: „Allgemeine Ausrichtung“ der EU-Mitgliedsstaaten (MS)
 12.09.2012: Erste Lesung des Europäischen Parlaments (EP)
 27.02.2013: Erster Trilog
 27.03.2013: Zweiter Trilog
 08.05.2013: Dritter Trilog
 15.05.2013: Erneuerung des Verhandlungsmandats der EU-MS
 17.10.2013: Annahme der Trilogergebnisse durch die EU-MS
 09.12.2013: Zweite Lesung des EP und Annahme
 31.12.2013: Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013

Auslegung der neuen GMO-Rechtsvorschriften

Mit der Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 begann für den Bundesverband und seine Mitglieder die Umsetzung der neuen Vorschriften zur Verbraucherinformation der Verbraucher. Der EU-Gesetzgeber hat hierfür den Rechtsunterworfenen eine Umsetzungsfrist bis zum 13.12.2014 gewährt. Da die neuen Kennzeichnungsvorschriften im Rahmen der Verbraucherinformation dieser Verordnung alle Beteiligten der Wertschöpfungskette „Fisch“ betreffen, hat der Bundesverband Leitlinien zur Auslegung der Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 erarbeitet und diese im Rahmen der Zusammenarbeit mit dem Bundesmarktverband erörtert. (Weitere Informationen hierzu sind im Kapitel III dieses Geschäftsberichtes enthalten.)

Grundverordnung (EU) Nr. 1380/2013

Neue Kernelemente der Basisverordnung der reformierten EU-Fischereipolitik sind die Vorschriften der Artikel 15 „Pflicht zur Anlandung“ und Artikel 34 „Förderung einer nachhaltigen Aquakultur“. Für die Unternehmen des Fischfangs enthält diese Verordnung weitere wichtige Vorschriften zur Bewirtschaftung der Bestände und der Überwachung.

Die Verordnung ist am 1.1.2014 in Kraft getreten und gewährt für die Umsetzung einzelner Artikel unterschiedliche Ausnahmen vom generellen Inkrafttreten der Verordnung zum 1.1.2014.

Market Advisory Council (MAC)

Ferner enthält die Verordnung eine Vorschrift, wonach neben einem Beratenden Ausschuss für „Aquakultur“ auch ein Beratender Ausschuss „Markt“ (Market Advisory Council „MAC“) errichtet werden soll. Hier sind die europäischen Dachverbände der Fischwirtschaft gefordert, die entsprechenden Vorarbeiten so zügig wie möglich zu beginnen, damit zeitgleich mit dem Inkrafttreten der Verordnung über den Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF) dieses Beratungsgremium aktiv werden kann.

Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF)

Der Europäische Meeres- und Fischereifonds (EMFF) ist ein wesentliches Instrument, um die Maßnahmen im Rahmen der Reform der Gemeinsamen EU-Fischereipolitik und der integrierten Meeresspolitik umzusetzen. Wichtige Ziele dabei sind u. a. die Förderung einer nachhaltigen und wettbewerbsfähigen Fischerei und Aquakultur und die Förderung einer ausgewogenen Entwicklung der von der Fischerei geprägten Gebiete in der Europäischen Union.

Im Berichtsjahr erfolgten analog der Vorgehensweise bei der Verordnung über die Gemeinsame Fischereipolitik und die Gemeinsame Fischmarktorganisation verschiedene Trilogverhandlungen. Auf der Grundlage dieser Vereinbarungen soll im Jahr 2014 die Verordnung nach Billigung des Verordnungsvorschlags am 16.4.2014 durch das Europäische Parlament veröffentlicht werden.

Transparenz und Rückverfolgung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen

Bereits während der Konsultationen zur Reform der Gemeinsamen Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur wurden die unterschiedlichen Ansichten der an der Reform beteiligten Kreise deutlich. So hat das Europäische Parlament im Amtsblatt der EU Nr. C 351 E vom 30.11.2013 eine Erklärung veröffentlicht, worin es speziell zu Artikel 35 (Verbraucherinformationen) der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 Stellung nimmt. „Im Anschluss an die Reform der Verordnung über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ersuchen das Europäische Parlament und der Rat die Europäische Kommission um Vorlage eines Vorschlags zur Änderung der Kontrollregelung (Verordnung [EG] Nr. 1224/2009) sowie außerdem darum, zu gegebener Zeit die Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011 zu erlassen, die notwendig ist, um den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung, der Kontrollverordnung in der geänderten Fassung und der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Rechnung zu tragen.“

Das Parlament erklärt hierzu Folgendes: Die EU-Kommission ist nicht mit der Änderung einverstanden, die die Rechts- und Sprachverständigen im Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe e) des Wortlauts der beim informellen Trilog vom 8.5.2013 erzielten politischen Einigung zu dem Vorschlag der EU-Kommission für eine Verordnung über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur eingebracht haben.

Kritik von der EU-Kommission an den Trilogergebnissen

Die EU-Kommission vertritt nach wie vor den Standpunkt, dass – wie beim informellen Trilog vom 8.5.2013 vereinbart – eine angemessene Kennzeichnung und Etikettierung für alle Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, die dem Endverbraucher zum Kauf angeboten werden, das Mindesthaltbarkeitsdatum ohne jede Einschränkung enthalten sollte. Die Einfügung des Wortes „gegebenenfalls“ in Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe e) wird Rechtsunsicherheit verursachen und das Ziel von mehr Transparenz für die Verbraucher gefährden.

Die EU-Kommission bedauert ferner, dass die Einigung zwischen den beiden Gesetzgebern dazu geführt hat, dass die Verpflichtung zur Angabe des „Zeitpunkts des Fangs“ bei Fischereierzeugnissen bzw. des „Zeitpunkts der Entnahme“ bei Aquakulturerzeugnissen aus dem Kommissionsvorschlag gestrichen wurde. Nach Ansicht der EU-Kommission liefern diese Zeitpunkte den Verbrauchern wesentliche Informationen. Die Angabe des Zeitpunktes „Fang“ bzw. „Entnahme“ kommt den kleineren Küstenfischern und kleineren Erzeugern zugute und fördert kurze Vertriebswege für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse.

„Trilogergebnisse nicht ausreichend!“ meint die EU-Kommission

Die EU-Kommission bedauert außerdem, dass die beiden Gesetzgeber die Anwendung bestimmter Etikettierungsanforderungen für haltbar gemachte und zubereitete Erzeugnisse, d. h. die Nennung von Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Herkunft, aus dem Kommissionsvorschlag gestrichen haben.

Die EU-Kommission ist davon überzeugt, dass mit diesen Anforderungen einer zunehmenden öffentlichen Nachfrage nach Informationen über den Inhalt haltbar gemachter und zubereiteter Erzeugnisse entsprochen wird. Dies ist auch ein wesentliches Element für die Glaubwürdigkeit und die Wertschätzung der Erzeugung der Union.

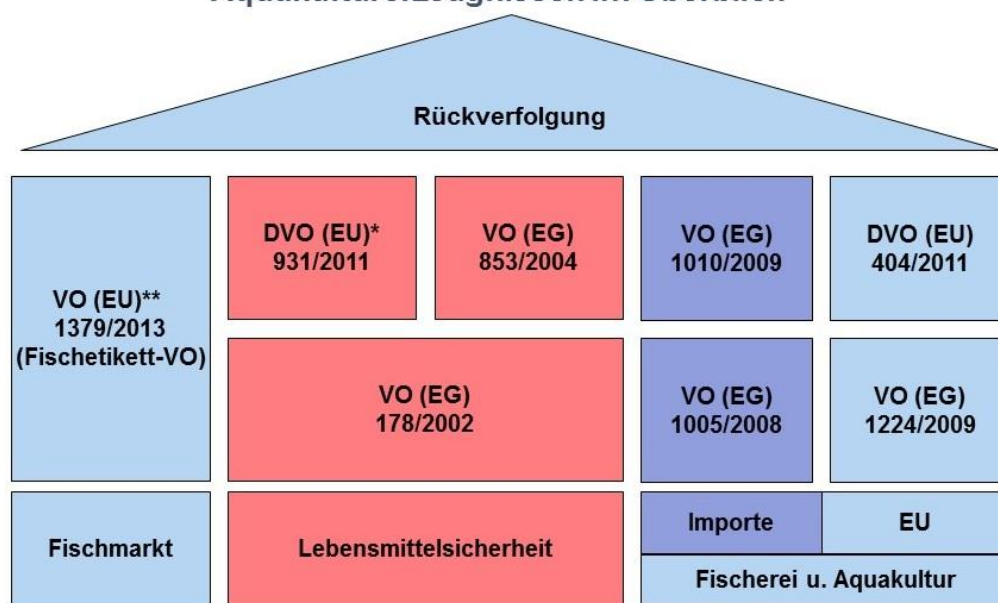
Die EU-Kommission bekräftigt ferner, dass die o. g. Etikettierungsanforderungen, die von der EU-Kommission vorgeschlagen wurden, der Fischereiwirtschaft keine unverhältnismäßigen Belastungen auferlegen würden, da sie auf den bestehenden Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit aufbauten.

**Topthemen:
„Transparenz“ und
„Rückverfolgung“**

Die Themen „Transparenz“ und „Rückverfolgung“ standen weit oben auf der Agenda des Bundesverbandes und seiner Mitglieder. Diese Themen finden sich auch in zahlreichen Anfragen von Abgeordneten des Europäischen Parlaments an die EU-Kommission wieder.

Zudem fördert die Europäische Union im Rahmen des EU-Projektes „Labelfish“ wissenschaftliche Untersuchungen über die Rückverfolgung und Kennzeichnung von Fischerzeugnissen sowie die Standardisierung der DNA-basierten Methoden für die Fischartenerkennung. Die nachstehende Übersicht zeigt, welche große Anzahl an Rechtsvorschriften mit Blick allein auf die Rückverfolgung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen zu beachten ist:

Vorschriften zur Rückverfolgung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen im Überblick



* Berichtigung am 22.1.2014

** Ab 13.12.2014

**Aufhebung der
Verordnung (EG)
Nr. 104/2000**

Infolge der Annahme der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 wird mit Wirkung zum 13.12.2014 die Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 zur Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 (noch bis zum 12.12.2014 bezüglich der Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen gültig) aufgehoben. Weiterhin wird mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1420/2013 der EU-Kommission eine Vielzahl an Verordnungen aufgehoben, die im Zusammenhang mit der bisherigen Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur erlassen wurden.

**DVO Erzeuger-
organisationen**

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1419/2013 veröffentlicht die EU-Kommission neue Vorschriften über die Anerkennung von Erzeugerorganisationen und Branchenverbänden sowie Regeln zur Ausdehnung der von den Erzeugerorganisationen und Branchenverbänden

festgelegten Regeln und die Veröffentlichung von Auslösepreisen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013.

DVO Produktions- und Vermarktungspläne

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1418/2013 werden von der EU-Kommission die Vorschriften über die Produktions- und Vermarktungspläne gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 bekanntgemacht.

Erzeugerorganisationen für Fischerei und Aquakultur sollen zur Verwirklichung der Ziele der Gemeinsamen Fischereipolitik und der Gemeinsamen Marktorganisation beitragen. Insbesondere die Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 sieht vor, dass die Erzeugerorganisationen für Fischereierzeugnisse Maßnahmen ergreifen, um eine nachhaltige Fischerei zu fördern, Beifänge zu reduzieren, die Rückverfolgung von Fischereierzeugnissen zu verbessern und IUU-Fischerei zu unterbinden. Darüber hinaus sieht die Verordnung vor, dass Erzeugerorganisationen für Fischerei und Aquakultur Maßnahmen durchführen, um die Vermarktung von Fischereierzeugnissen und den wirtschaftlichen Ertrag der Erzeuger zu verbessern, den Markt zu stabilisieren und die Umweltauswirkungen der Fischerei zu verringern. Die Produktions- und Vermarktungspläne, die die Erzeugerorganisationen ihren zuständigen nationalen Behörden übermitteln, sollen darauf ausgerichtet sein, die Ziele der Gemeinsamen Marktorganisation zu erreichen. Um eine einheitliche Umsetzung der Produktions- und Vermarktungspläne durch alle Erzeugerorganisationen zu ermöglichen, veröffentlicht die EU-Kommission Vorschriften über das Format und den Aufbau der Produktions- und Vermarktungspläne und teilt Fristen für die Vorlage der Pläne mit.

Täuschung und Vertrauensverlust: Betrug in der Nahrungskette

Der Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europäischen Parlaments hat im Berichtsjahr einen Entwurf eines Berichtes über die Nahrungsmittelkrise „Betrug in der Nahrungskette und entsprechende Kontrolle“ veröffentlicht. Darin zeigt sich das Europäische Parlament besorgt über die Zunahme von Täuschungen und Betrugsfällen in der Lebensmittelbranche.

Als Begründung führt der Ausschuss an, dass Betrugsfälle mit Lebensmitteln sich bereits negativ auf das Vertrauen der Verbraucher in die Lebensmittel auswirken und ein großes Paradoxon geschaffen haben: Obschon Lebensmittel sicherer denn je sind, ist das Verbrauchervertrauen gering. Ein Drittel der Verbraucher vertraut den Angaben auf Lebensmitteletiketten nicht. Aus diesem Grund hat der Ausschuss für Umweltfragen beschlossen, einen Initiativbericht vorzulegen, der sich mit dem Problem des Lebensmittelbetrugs und insbesondere seiner Definition und seinem Anwendungsbereich, den Faktoren, die für Lebensmittelbetrugsfälle ursächlich sind, und möglichen Lösungen befasst.

Dieser Bericht wurde Ende 2013 im Europäischen Parlament abschließend beraten und am 14.1.2014 angenommen.

„Transparente Rückverfolgbarkeit“

Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat die Rückverfolgbarkeit von verpackten Meeresfisch- und Aquakulturprodukten im Einzelhandel getestet und am 16.8.2013 die Ergebnisse auf ihrer Homepage veröffentlicht. Während Greenpeace zu Untersuchungsmethode und Auswertung Informationen liefert, verschweigt die Organisation, welche Produkte von ihr untersucht wurden. Dies ist jedoch aus Sicht dieser Organisation unerheblich, da als Testkriterien nur die Greenpeace-„Partikular-Kriterien“ und nicht die rechtlich verbindlichen Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitskriterien bei der Beurteilung zugrunde gelegt wurden.

Darüber hinaus versucht die Organisation durch Sätze wie „Auch im Fall einer Gesundheitsbelastung ihres Produktes ist die vollständige Rückverfolgbarkeit ein Muss, um schnell handeln zu können ...“ oder „Der Käufer hat ein Recht auf sichere Lebensmittel ...“ bei den Lesern ihrer Mitteilung den Eindruck zu erwecken, dass Meeres- und Aquakulturerzeugnisse nur dann sichere Lebensmittel waren, wenn sie den „Partikular-Kriterien“ von Greenpeace entsprächen und alle verfügbaren Informationen über die Wertschöpfungskette transparent gemacht würden.

Der Bundesverband hat bei Medienanfragen darauf hingewiesen, dass es sich bei diesen Greenpeace-Behauptungen um willkürlich konstruierte Zusammenhänge handelt, die den Tatsachen nicht entsprechen und somit haltlos sind. Die hierzu veröffentlichte Pressemitteilung finden Sie als Anlage im Anhang zu I.

Runder Tisch „Rückverfolgbarkeit“ von GS1

Am 19.7.2012 folgten Mitglieder des Bundesverbandes einer Einladung zum Runden Tisch „Rückverfolgbarkeit von Fisch“ der Gesellschaft GS1 Germany GmbH nach Köln. Im Mittelpunkt des Gespräches standen die Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Transparenz entlang der Wertschöpfungskette bei Fisch. Referenten von GS1 stellten das Informationssystem fTRACE als mögliche Lösung zur effizienten Umsetzung der Anforderungen an die rechtlichen Voraussetzungen vor. Von Seiten der Geschäftsführung des Bundesverbandes wurde eine Übersicht der gesetzlichen und freiwilligen Kriterien zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit innerhalb der Wertschöpfungskette „Fisch und Aquakulturerzeugnisse“ erarbeitet und den Teilnehmern des Runden Tisches zur Verfügung gestellt. Am 5.12.2012 lud GS1 zu einem ganztägigen Workshop nach Köln ein, um verschiedene nationale wie internationale Rückverfolgbarkeitsmodelle zu prüfen und darüber zu diskutieren, wie für den Waren- und Informationsfluss entlang der Wertschöpfungskette ein einheitliches Modell erarbeitet werden kann.

Ende Januar 2013 gab die Gesellschaft GS1 ein Pilotprojekt bekannt. Im Rahmen dieses Projektes geht es um die Erprobung von praxistauglichen Lösungen zur Erfüllung rechtlich vorgegebener Rückverfolgbarkeitsanforderungen im Bereich der Wertschöpfungskette für Fischereierzeugnisse. An diesem Projekt nehmen verschiedene Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes teil, die Interesse an einer Mitarbeit während der Praxisphase dieses Projektes haben und in der Produktion und dem Handel von Frischfisch, Tiefkühlfisch, Räucherfisch, Fischdauerkonserven/Marinaden und Garnelenerzeugnissen tätig sind.

Am 13.7.2013 fand das erste „Meilenstein-Treffen“ in Köln statt, dem zwei weitere Gesprächsrunden am 19.11.2013 und am 10.3.2014 folgten.

Verbraucherinformation

Neben der Umsetzung neuer Kennzeichnungsvorschriften im Rahmen der GMO befassten sich im Berichtsjahr die Mitglieder des Bundesverbandes intensiv mit den Vorschriften der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), die zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und zur Information der Verbraucher ab dem 13.12.2014 (bezüglich der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ab dem 13.12.2016) umgesetzt sein müssen.

Obwohl es zu den grundlegenden Anforderungen von Rechtstexten gehört, dass diese kohärent formuliert sind, kommt es bei der Interpretation einzelner Vorschriften zu unterschiedlichen Auslegungen.

Die Mitglieder des Wissenschaftlich-Technischen Ausschusses (WITEA) des Bundesverbandes haben erste Auslegungshinweise im April 2013 erarbeitet, um den Mitgliedern des Bundesverbandes bei der Umsetzung der Vorschriften in der Praxis eine verlässliche Hilfe zu geben. Nach über einem Jahr intensiver Prüfung der Vorschriften hat der Bundesverband im April 2014 einen überarbeiteten Entwurf dieser Auslegungshinweise herausgegeben und mit den Mitgliedsunternehmen am 24.4.2014 in Hamburg beraten (siehe Anlage im Anhang zu III).

Sicherstellung der Versorgung mit Fischereierzeugnissen

Die Versorgung der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Fischereierzeugnissen ist von Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern abhängig. Die Ursache hierfür liegt im Wesentlichen darin, dass die für den deutschen Markt interessanten Fischereierzeugnisse in den EU-Meeren naturgegeben nicht vorhanden sind und daher eingeführt werden müssen. Ferner werden bereits bearbeitete Fischereierzeugnisse aus Nicht-EU-Ländern benötigt, damit komparative Kostenvorteile in den Herkunftsländern genutzt werden können und der Transport der Rohwaren (Halbfertigrohwaren) auf ein Minimum beschränkt werden kann.

Auswirkungen der IUU-Verordnungen Die Umsetzung der Verordnungen zur Eindämmung der Einfuhr von Fisch aus unregulierten, nicht gemeldeten oder illegalen Fischereien ist auch im Berichtsjahr ohne Zwischenfälle erfolgreich verlaufen. Der Bundesverband hat die Mitgliedsunternehmen ständig im Rahmen seines Rundschreibendienstes auf die Maßnahmen der EU zur Bekämpfung der illegalen Fischerei hingewiesen. Die EU-Kommission hat vor einem Jahr entsprechende Mitteilungen an die Länder Belize, Fidji, Republik Guinea, Königreich Kambodscha, Panama, Sri Lanka, Togo und Vanuatu gerichtet. Mit Durchführungsbeschluss (2014/170/EU) veröffentlicht die EU-Kommission am 24.3.2014 die Aufstellung einer Liste nicht kooperierender Drittländer bei der Bekämpfung der IUU-Fischerei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 über ein Gemeinschaftssystem zur Verhinderung, Bekämpfung und Unterbindung der illegalen, nicht gemeldeten und unregulierten Fischerei. Als nicht kooperierende Länder werden Belize, Königreich Kambodscha und die Republik Guinea benannt. Die Beschlüsse, mit denen Belize, das Königreich Kambodscha und die Republik Guinea auf die Liste der bei der Bekämpfung der IUU-Fischerei nicht kooperierenden Drittländer gesetzt werden, sollten die in Artikel 38 der IUU-Verordnung aufgeführten Konsequenzen nach sich ziehen, die u. a. festlegen, dass die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Fängen von Fischereifahrzeugen, die die Flagge eines solchen Landes führen, verboten ist und die Fangbescheinigungen für solche Erzeugnisse deshalb nicht akzeptiert werden.

Allgemeines Präferenzsystem (APS) Die Grundlagen des Schemas allgemeiner EU-Zollpräferenzen sind in der Verordnung (EU) Nr. 978/2012 geregelt. Für Importeure von Fischereierzeugnissen aus Drittländern sind ferner die Anhänge dieser Verordnung von Bedeutung. Sie werden regelmäßig aktualisiert, weil die den einzelnen Drittländern gewährten Sonderregelungen an bestimmte Bedingungen im wirtschaftlichen Umfeld geknüpft sind und diese jährlich überprüft werden. Die nachfolgende Übersicht soll dazu beitragen, den jeweils aktuellen Anhang erkennen zu können:

- Anhang I: Verordnung (EU) Nr. 1421/2013
- Anhang II: Verordnung (EU) Nr. 1421/2013
- Anhang III: Verordnung (EU) Nr. 1/2014 bzw.
Verordnung (EU) Nr. 182/2014
- Anhang IV: Verordnung (EU) Nr. 1421/2013
- Anhang V: Verordnung (EU) Nr. 1213/2012

Das Inkrafttreten der jeweiligen Verordnung ist den Originaltexten der Verordnungen zu entnehmen.

Heringsembargo Mit der Erklärung des Fischereiministers der Färöer am 26.3.2013, für die färöische Flotte einseitig die Fangquote für den Atlanto-Skandi-

schen Heringsbestand festzulegen, haben die Färöer gegen ihre Verpflichtungen gegenüber dem Seerechtsübereinkommen der Vereinten Nationen verstoßen. Auf der Grundlage der Verordnung (EU) Nr. 1026/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über bestimmte Maßnahmen zur Unterstützung der Bestandserhaltung gegenüber Ländern, die nicht nachhaltigen Fischfang zulassen, wurde die Verordnung (EU) Nr. 793/2013 mit Maßnahmen gegenüber den Färöern zur Einhaltung des Atlanto-Skandischen Heringsbestandes bekanntgemacht. Die Verordnung verbietet die Verbringung von im Anhang der Verordnung aufgeführten Fischen oder Fischereierzeugnissen, die aus unter der Aufsicht der Färöer gefangenen Atlanto-skandischem Hering oder Makrele bestehen oder daraus hergestellt wurden, in das Gebiet der Union, einschließlich zum Umladen in Häfen. Die Verordnung trat am 28.8.2013 in Kraft.

Sicherheit von pazifischen Fischereierzeugnissen bestätigt

Auch im Berichtsjahr erreichten den Bundesverband Anfragen von Verbraucherzentralen und Verbrauchern bezüglich der Auswirkungen des Reaktorunfalls in Japan im Jahr 2011. Der Bundesverband hat wie bereits in den Vorjahren von seinen Mitgliedern Untersuchungen im Rahmen der Eigenkontrollen der Mitgliedsunternehmen angefordert, um Erkenntnisse über die mögliche Belastung von Fischereierzeugnissen aus den Hauptfanggebieten des Nordpazifiks zu gewinnen.

Die Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes haben stichprobenweise aus den Hauptfanggebieten des Nordpazifiks stammende Lieferungen auf eine mögliche radioaktive Belastung in akkreditierten Laboratorien untersucht. Alle Proben blieben unter den analytischen Nachweisgrenzen, was bedeutet, dass auch im Berichtsjahr 2013 Fischereierzeugnisse nicht radioaktiv belastet waren. Diese Kontrollen werden auch auf freiwilliger Basis zukünftig weitergeführt, damit sichergestellt werden kann, dass nur sichere Fischereierzeugnisse in Deutschland angeboten werden.

Fisch im Fokus von NGOs

***Beispiele:
„Louisiana-Flusskrebse“***

Im Anschluss an eine Dokumentation mit dem Titel „Der Edeka/Rewe-Check“ fand am 7.1.2013 die Gesprächsrunde „Hart aber fair“ mit dem Titel „Die Supermarktlüge – Wie gut und fair kann günstig sein?“ statt. Im Rahmen dieser Diskussion wurde u. a. am Beispiel einer rechtmäßig gekennzeichneten Packung „Louisiana-Flusskrebse“ das Irreführungspotential der Verpackungskennzeichnung thematisiert, weil das Produkt seinen Ursprung in China hatte und die Wort-Bild-Marke des Produzenten einen Krabbenkutter enthielt.

7. Einkaufsratgeber von Greenpeace

Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat am 14.3.2013 im Rahmen einer Pressekonferenz in Hamburg die 7. Auflage ihres Fisch-Einkaufsratgebers veröffentlicht.

Der Bundesverband hat erneut von den Medien Gelegenheit erhalten, diesen Einkaufsratgeber zu bewerten und darauf hinzuweisen, dass eine wissenschaftliche Bewertung zu einem anderen Ergebnis kommt als von Greenpeace dargestellt. Der Bundesverband hat hierzu eine Presseveröffentlichung herausgegeben (siehe Anlage zu Anhang I).

Markenprodukte sind schlecht gekennzeichnet

Am 12.12.2013 stellte Greenpeace Deutschland im Rahmen einer Pressemitteilung die Ergebnisse der Untersuchung über die Nachhaltigkeit des Fischsortiments deutscher Supermärkte und Discounter vor. Greenpeace hat von Juli bis August 2013 die Fischsortimente aus 91 Filialen von 17 Unternehmen in Deutschland untersucht. Dazu gehörten alle Fischprodukte aus Tiefkühl-, Frischfisch- und Kühltheke sowie dem Dosenregal. Laut Greenpeace hat sich der Anteil von nachhaltigen Produkten im Sortiment im Vergleich zu 2010 von 16 auf knapp 22 % gesteigert.

Ferner schreibt Greenpeace, dass Produkte vollständig gekennzeichnet sein müssen, damit die Verbraucher die ökologisch nachhaltigen Produkte erkennen. Auf der Verpackung soll nicht nur der Artnamen auf Deutsch und Latein zu lesen sein, sondern die Verpackung muss auch über das spezifische Fanggebiet und die Fangmethode informieren. Gleiches gilt für die Aquakulturen: Herkunftsland, Region, Farm und Zuchtmethode des Speisefisches müssen vermerkt sein.

Nachholbedarf gibt es aber laut Greenpeace auch bei der Kennzeichnung selbst: Bei einem Viertel der Produkte in den Theken oder Regalen ist dies gar nicht vollständig. Im Vergleich zu den Ergebnissen im Jahr 2010 erfuhr dieser Anteil zwar eine deutliche Steigerung von 8 auf 24 %, genug ist es aber bei weitem nicht, meint Greenpeace.

8. Einkaufsratgeber von Greenpeace

Die Umweltorganisation Greenpeace hat die 8. Auflage ihres Fisch-Einkaufsratgebers am 23.1.2014 veröffentlicht. Auch hierzu hat der Bundesverband eine Pressemitteilung herausgegeben. Im Anhang zu I ist ein Abdruck eines Printmediums aufgeführt, das über den Greenpeace-Einkaufsratgeber berichtet hat. In diesem Artikel wurden die Inhalte eines dpa-Pressegesprächs mit der Verbandsgeschäftsführung und die Verbands Pressemitteilung berücksichtigt.

WWF-Ratgeber „Sushi“

Am 2.4.2013 hat der WWF Deutschland einen Ratgeber zu „Sushi“ mit dem Titel „Sushi: kalter Fisch – heiß begehrt“ veröffentlicht. Ferner hat der WWF dazu ein Hintergrundpapier erstellt, in dem weiterführende Informationen veröffentlicht wurden.

WWF-Einkaufsratgeber

Am 3.4.2014 hat der WWF seinen aktuellen Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte veröffentlicht. In seiner Pressemitteilung weist der WWF Deutschland u. a. darauf hin, dass weltweit 30 % der Fischbestände überfischt sind. In der Taschenformatausgabe schreibt der WWF

ferner: „Unsere Weltmeere werden geplündert. 30 % der Fischbestände werden überfischt und 57 % voll genutzt. 40 % des Fangs werden qualvoll als sogenannte Beifänge in den Netzen.“

Bezüglich der Angabe, dass 40 % des Fangs unerwünschter Beifang sein soll, hat der Bundesverband den WWF darauf hingewiesen, dass nach Informationen der FAO ca. 7 % der globalen Fänge als unerwünschte Beifänge geschätzt werden. Bezüglich der Bewertung des Seehasen beruft sich der WWF auf einen Bericht aus dem Jahre 2007 und kommt unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips zu dem Ergebnis, dass bei datenarmen Fischbeständen ein Warnhinweis mit den Worten „lieber nicht“ ausgesprochen wird.

Fisch im Fokus der Medien

Beispiele:

„Der miese Trick mit dem Tiefkühl- fisch“

Das NDR-Fernsehen zeigte im Rahmen der Sendung „Markt“ am Montag, den 18.3.2013 einen Bericht über Tiefkühlfisch. Das Verbraucher-Magazin „Markt“ hat 23 Fisch- und Garnelenprodukte stichpunktartig eingekauft und auf Fremdwasser und Zusatzstoffe untersucht: „Das Ergebnis war erschreckend. 12 Proben davon waren auffällig und wurden ins Labor geschickt. Bei 5 Fischen wurde ein künstlich erhöhter Wassergehalt festgestellt“, erklärt die Redaktion der Sendung.

„Vergeudete Fische: Was taugen die Fangquoten?“

Das ZDF-Politmagazin „Frontal 21“ beschäftigte sich am 19.3.2013 u. a. mit dem Thema „Fangquoten“ unter dem Titel „Vergeudete Fische – Was taugen die Fangquoten?“

„Endlager Meeres- grund“

Der TV-Sender ARTE hat am 23.4.2013 im Rahmen des Themenabends „Endlager Meeresgrund“ einen Beitrag mit dem Titel „Versenkt und vergessen – Atommüll vor Europas Küsten“ ausgestrahlt. Die Autoren des Films gingen der Frage nach, welche konkreten Gefahren heute noch von den in den 50er und 60er Jahren versenkten Atommüllfässern im Ärmelkanal ausgehen und ob eine Bergung der Fässer sinnvoll ist.

„Ernährungslügen“

Die Redaktion des NDR-Fernsehens widmete sich am 25.3.2013 in einer Sendung mit dem Titel „Die größten Ernährungslügen“ dem Thema „Wie bei Lebensmitteln getrickst wird“.

„Wie viel Fisch soll auf den Tisch?“

Das Wissensmagazin „Quarks & Co.“ beschäftigte sich am 18.6.2013 u. a. mit dem Thema „Wie viel Fisch soll auf den Tisch?“.

Hierzu informiert das WDR-Fernsehen wie folgt: „Fisch ist ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sowie eines guten Lebensstils und ist zudem gesund. Doch wie viel Fisch brauchen wir überhaupt? Ist er tatsächlich wichtig für unsere Ernährung? Welchen Fisch darf man noch essen!? Und wie kommt es, dass ehemalige Delikatessen wie Lachs und Garnelen heute so wenig kosten?“

Die Redaktion von „Quarks & Co.“ ging diesen Fragen nach und zeigte den langen Weg vom Fang bis auf den Tisch, erklärte, wieso freitags Fischtag ist und warum man keinen Nordsee-Kabeljau kaufen sollte, wohl aber den gleichen Fisch aus der Ostsee, wo er Dorsch heißt. „Quarks und Co.“ begleitete ferner Lebensmittelkontrolleure, die den Modefisch Pangasius aus Aquakultur auf Antibiotika untersuchten.

„Dornhai mit MSC-Siegel“ Das Bayerische Fernsehen (BR) strahlte am 19.6.2013 einen TV-Beitrag zum Thema „Dornhai“ im Rahmen des Politikmagazins „Kontrovers“ aus. Der Titel des Beitrages lautete: „Schillerlocken – Wenn der letzte Hai gegessen ist ...“.

„Wo kommen unsere Lebensmittel wirklich her?“ Am 24.6.2013 strahlte der TV-Sender RTL im Rahmen seiner Dokumentationsreihe „Rach deckt auf“ den Beitrag „Wo kommen unsere Lebensmittel wirklich her?“ aus. Hierzu schrieb RTL: „Der Profikoch Christian Rach will wissen, wo unser Essen wirklich herkommt. Stimmt alles, was auf der Verpackung steht und was bedeutet das überhaupt? Sternekoch Rach will die Fragen, die den Zuschauern unter den Nägel brennen, beantworten. Nie hätte er gedacht, auf welche Skandale er dabei stößt. U. a. wird die Frage beantwortet, ob Nordseekrabben wirklich aus der Nordsee kommen. Zudem sieht man auf einer Schachtel glückliche Meeresfrüchte aus Büsum. Das wirkt regional und gesund. Doch Christian Rach begibt sich auf die Reise und deckt auf: Mit Büsum haben die Krabben nichts zu tun. Der Inhalt besteht oft aus mit Gift hochgeputzten Chemie-Krabben aus Indonesien.“

„Preiskampf – Was ist unser Essen wert?“ Der TV-Sender ARTE widmete sich am 25.6.2013 in einer Dokumentation dem Titel „Preiskampf – Was ist unser Essen wert?“ Zum Inhalt schreibt ARTE: „Eine gerechte und umweltverträgliche Lebensmittelproduktion setzt bei den Produzenten und Konsumenten ein Umdenken voraus. Die Dokumentation nimmt in diesem Zusammenhang die Subventionsproblematik unter die Lupe. Ausgehend von konkreten Produkten zeigt sie die Auswirkungen EU-politischer Entscheidungen für den Verbraucher.“

„Krabben“ Im Rahmen der Dokumentationsreihe „ZDFzoom“ berichtete das ZDF am 3.7.2013 über das Thema „Krabben“. Zum Inhalt schreibt das ZDF: „Sie ist so etwas wie ein kulinarisches Wahrzeichen für Norddeutschland, die Nordseekrabbe. Eine leckere Delikatesse, verbunden mit viel Tradition. Früher ein rein regionales Produkt, findet man die Nordseekrabbe heute in jedem Discounter zu günstigen Preisen. Das macht neugierig. ZDFzoom blickt hinter die Kulissen und will wissen: Wie kann es sein, dass das leicht verderbliche Nahrungsmittel heute europaweit so günstig vertrieben wird?“

„Fisch aus der Frischetheke häufig gepanscht“

Das ARD-Wirtschaftsmagazin „Plusminus“ informierte die Öffentlichkeit über die Ergebnisse einer Untersuchung der Redaktion über Fremdwasseranreicherung in Fisch und Garnelen und ließ Inverkehrbringer von auffällig gewordenen Produkten erklären, wieso sie Zitronensäure eingesetzt hatten, diese aber nicht deklariert wurde.

„Kabeljau von den Lofoten“

Der TV-Sender ARTE strahlte am 17.9.2013 einen positiven Beitrag über Kabeljau von den Lofoten im Rahmen der Dokureihe „Sarah Wieners erste Wahl“ aus.

„Fische in der Krise? Der Kampf um das Ökosiegel“

Das NDR-Fernsehen strahlte im Rahmen der Sendereihe „Die Reportage“ am 27.9.2013 einen Beitrag aus mit dem Titel „Die Reportage: Fische in der Krise? Der Kampf um das Ökosiegel“.

Zum Inhalt der Sendung schreibt der NDR: „Die Kameras an Bord des Kutters ‚Hilde‘ sind unbestechlich. Auf Schritt und Tritt bewachen sie Fischer Martin Lange und seinen Vater beim Fischen, ‚Big Brother‘ an Bord. Das Bildmaterial über die Heringssaison 2012 ist entscheidend für die Zukunft des eingespielten Vater-Sohn-Gespannes. Die Stellnetze, die alle kleinen Küstenfischer der Ostsee seit Generationen benutzen, stehen in Verdacht, Seevögel zu ködern. Martin Lange bezweifelt das. Nur selten sieht er einen Vogel im Netz.

Langes Kollege Kai-Arne Schmidt von der Kutter- und Küstenfisch Rügen GmbH weiß, was auf Martin Lange zukommen wird. Der Geschäftsführer der größten Fischerei Deutschlands ist mit seinen Schleppnetzen Vorreiter, um das MSC-Siegel zu erhalten. Er kennt das langjährige und kostspielige Verfahren, bei dem die kleinen Fischer kaum mithalten können. Für den Ostseehering hat die Firma Kutter- und Küstenfisch bereits 60.000 € investiert und alle Prüfungen bestanden.

Trotzdem steht derzeit in den Sternen, ob die Fischerei das Siegel auch tatsächlich bekommt. Denn noch streiten die Bürokraten in der EU über die Regulierung der Fangmengen. Ein langwieriger, bürokratischer Prozess, bei dem mehr Abläufe als Resultate zählen – auch Martin Lange könnte dieser einen Strich durch die Rechnung machen. Die NDR-Reportage zeigt, mit welchen Herausforderungen die Fischer um ihre Existenz kämpfen und wie kostspielig sie nach manchmal fragwürdigen Kriterien beweisen müssen, nachhaltige Fischerei zu betreiben.“

Stiftung Warentest

Am 23.12.2013 veröffentlichte die Stiftung Warentest in Heft 1/2014 die Ergebnisse eines Tests zu geräucherten Forellen und überschrieb den Test mit dem Titel „Die launische Forelle – geräucherte Forelle: Für ‚Feinschmecker‘ in ‚Premiumqualität‘. So werden die Filets mit Rauchnote häufig angepriesen. Im Test stellten sich nur einige als Lekkern heraus.“

Runder Tisch „Aquakultur“

Am 22.5.2013 folgten Vertreter des Bundesverbandes der Einladung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Teilnahme am Runden Tisch „Aquakultur“. Diese Möglichkeit zum Dialog mit allen an der Wertschöpfungskette „Aquakultur“ Interessierten nutzte der Bundesverband, um auf die in Arbeit befindliche Datenbank „Aquakulturinfo“ hinzuweisen sowie Stellung zu einem Entwurf eines Strategiepapiers „Aquakulturforschung“ der Deutschen Agrarforschungsgemeinschaft zu nehmen.

Erschließung neuer Märkte

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband die Mitglieder bei der Erschließung neuer Märkte unterstützt. Vielfach sind beim Export von Fisch und Meeresfrüchten grundlegende administrative Markteintrittsvoraussetzungen zu erfüllen, um z. B. nach Brasilien, Vietnam, China, in die Russische Föderation oder die USA exportieren zu können. Der Bundesverband hat seinen Mitgliedsunternehmen die nötigen Informationen zur Registrierung in den oben genannten Ländern vermittelt und auf die Beachtung der entsprechenden Verwaltungsvorschriften der Behörden in den Exportländern aufmerksam gemacht.

Initiative des Bundesverbandes „Genauere Fanggebietskennzeichnung für Seefische“

Auch im Berichtsjahr 2013 haben die Unternehmen des Bundesverbandes im Rahmen der Initiative „Genauere Fanggebietskennzeichnung für Seefische“ weitere Produkte gekennzeichnet.

Mit dieser genaueren Kennzeichnung erhält der Verbraucher die Möglichkeit, in der Datenbank „Fischbestände online“ die für jede Fischart wissenschaftlich neutral aufbereiteten Informationen zum Status und zur Entwicklung des Fischbestandes einsehen zu können.

Datenbank „Fischbestände online“

Anlässlich der ANUGA 2009 wurde im Rahmen einer Pressekonferenz am 11.10.2009 von Bundesernährungsministerin Ilse Aigner die Kooperation zwischen dem Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels und dem Bundesverband des deutschen Lebensmitteleinzelhandels e.V. (BVL) über die Erstellung einer Online-Datenbank für Seefischbestände bekanntgegeben. Bei dieser Kooperation handelt es sich um ein dreijähriges Projekt, dessen Gesamtkosten in Höhe von ca. 300.000 € sich beide Verbände jeweils zur Hälfte teilen. Gegenstand des Projektes ist die Erstellung von Faktenblättern mit Bestandsinformationen zu 131 Fischbeständen für die am deutschen Markt wichtigsten 17 Seefischarten. Die wissenschaftliche Arbeit wird vom Thünen-Institut (TI) geleistet. Ferner wird für jede Fischart ein Gesamtübersichtsblatt mit den weltweit verfügbaren Beständen erstellt. Die Online-Datenbank ist direkt zu erreichen entweder über den Link: www.fischbestaende.portal-fischerei.de oder auf der Homepage des Fisch-Informationszentrums (www.fischinfo.de) über die Fanggebietskarte. Im Berichtsjahr wurde die Datenbank planmäßig um weitere

Fischarten und Fischbestände erweitert und die Angaben zu bereits bestehenden Beständen wurden aktualisiert.

Am 1.2.2013 begann ein neuer Förderzeitraum bis zum 31.1.2016. Die Förderung des Datenbankprojektes konnte durch die finanzielle Beteiligung des Vereins „Wirtschaftsförderung des Lebensmittelhandels“, des Waren-Vereins der Hamburger Börse, des Verbandes deutscher Hochseefischerei, des Verbandes der deutschen Kutter- und Küstenfischer und des Bundesverbandes sichergestellt werden.

Internet-Enzyklopädie „Aquakulturinfo“

Auf der Mitgliederversammlung des Bundesverbandes in München beschlossen die Mitglieder am 15.6.2012 eine Kooperation mit Wissenschaftlern zur Erstellung einer wissenschaftsbasierten Informationsplattform über Aquakultur. Gegenstand der Datenbank ist der Aufbau einer Internet-Enzyklopädie „Aquakulturinfo“ für Laien und Nutzer mit ausgeprägten Kenntnissen (beispielsweise Nutzer aus dem Bereich der fischverarbeitenden Industrie, des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels, Studenten, Journalisten etc.), die Themen der Aquakultur wissenschaftlich fundiert und leicht verständlich darstellt. Präsentiert werden Artikel/Einträge, die von einem Projektmitarbeiter verfasst und redaktionell unter Einbeziehung von ausgesuchten Experten aus Forschung und Praxis redigiert werden. Diese Verfahrensweise orientiert sich an der bei wissenschaftlichen Publikationen üblichen Praxis (Review-Process durch das Editorialboard) und soll gewährleisten, dass die Artikel den derzeitigen Stand der Forschung bzw. die neuesten Erkenntnisse widerspiegeln und dass Kontroversen kritisch wiedergegeben werden.

Der Kooperationsvertrag mit dem Titel „Aufbau einer Internet-Enzyklopädie zur leicht zugänglichen Darstellung von Ergebnissen aus der Aquakulturforschung“ wurde mit dem Forschungsverbund Berlin e. V. abgeschlossen. Die wissenschaftliche Betreuung erfolgt durch das Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (IGB), das bundesweit das größte Forschungszentrum für Binnengewässer und Aquakultur ist. Für die Entwicklung der Internet-Enzyklopädie ist ein Zeitraum von drei Jahren ab dem 1.11.2012 vorgesehen. Am 27.1.2014 wurde die Internetseite unter www.aquakulturinfo.de im Rahmen einer EU-Veranstaltung in Hamburg der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Marine Stewardship Council (MSC)

Der Bundesverband unterstützt die internationalen Bemühungen des MSC zur Einführung eines weltweiten Kontroll- und Zertifizierungssystems für eine bestandserhaltende Fischerei durch Vermittlung von Informationen über den MSC und Ansprechpartner vom MSC, wenn es darum geht, das vom MSC herausgegebene Logo für Vermarktungszwecke einzusetzen.

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Analog zur Unterstützung für den MSC informiert der Bundesverband seine Mitglieder kontinuierlich über die Weiterentwicklung des ASC und hilft bei der Kontaktaufnahme zu den Verantwortlichen des ASC.

„Forum für nachhaltige Fischerei und Aquakultur“

Unter dem Vorsitz des BMV-Präsidenten Herrn Marggraf erörterten die Mitglieder des Bundesverbandes am 12.11.2013 mit Vertretern der Umweltschutz- und Verbraucherverbände, der Wissenschaft, Politik, Fischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels im „Forum für nachhaltige Fischerei und Aquakultur“ folgende Themen:

- Die Gemeinsame Fischereipolitik ab 2014: Ein Überblick
- Gemeinsame Fischmarktorganisation: Neue Vorschriften zur Information der Verbraucher
- Schafft die Fischerei die Nachhaltigkeitswende?
- Nachhaltigkeitslabel bei Wildfisch
- www.aquakulturinfo.de: Eine neutrale Informationsplattform über die Aquakultur
- Rückverfolgbarkeit in der Praxis – ein Modell im Test

Diese Diskussionsplattform wird nach wie vor als sehr nützlich beurteilt und wird daher auch zukünftig fortgesetzt.

Fisch-Forum 2013

Der Bundesverband hat am 10.9.2013 in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern des Wissenschaftlich-Technischen Ausschusses des Bundesverbandes (WITEA) das 14. Fisch-Forum durchgeführt. Ziel der Veranstaltung war der Erfahrungsaustausch zwischen Veterinären und Vertretern der Fischindustrie und des Fischgroßhandels über fischhygienerechtliche Themen (Programm siehe Anlage im Anhang zu Teil I). Die Veranstaltung, an der insbesondere Geschäftsführer und Mitarbeiter der Qualitätssicherung und der Rechtsabteilungen sowie Vertreter der Lebensmittel-Überwachungsbehörden teilnahmen, fand auf allen Seiten ein sehr positives Echo. Das Forum wird im jährlichen Rhythmus fortgeführt.

AIPCE-Finfish-study 2013

Für die Dachorganisation der europäischen Fischindustrie/des europäischen Fischgroßhandels (AIPCE-CEP) wurde von der Geschäftsführung des Bundesverbandes 2013 wieder eine Darstellung der Versorgung der EU mit Fisch und Fischerzeugnissen verfasst. Mit der AIPCE-Finfishstudy 2013 wurde zum 23. Mal in Folge über die Versorgungslage der frischfisch- und tiefkühlfischverarbeitenden Industrie in der EU berichtet.

Zum siebten Mal wurde auch die Versorgungslage für ausgewählte gefrorene Süßwasserfischfilets dargestellt, die Bedeutung für die Marktversorgung in Europa haben. Ferner wurden Daten über die Importe aus Nicht-EU-Ländern von Surimi und Thunfisch sowie Hering für den europäischen Markt aufbereitet.

Die Dachorganisation AIPCE-CEP ist der Ansicht, dass mit diesem Bericht ein wertvolles Instrument geschaffen wurde, um im Rahmen der Diskussion über die Reform der Gemeinsamen Marktorganisation entsprechende aktuelle Fakten zu Warenströmen zu präsentieren und damit die Abhängigkeit des Sektors von Drittlandsimporten zu verdeutlichen.

***Fachabteilungen
des Bundesverbandes***

Für die Erörterung spezifischer Belange der einzelnen Branchenzweige innerhalb der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels hat der Bundesverband acht Fachabteilungen und den Wissenschaftlich-Technischen Ausschuss (WITEA) eingerichtet. Diese Gremien tagten im Berichtsjahr je nach Bedarf der Mitglieder. Ziel dieser Fachgremien sind die Förderung des Meinungsaustausches innerhalb eines Branchenzweiges und die Erörterung von unternehmensübergreifenden, wirtschaftlichen, technischen und wissenschaftlichen Fragen. Die Leitung einer Fachabteilung obliegt jeweils einem Unternehmensvertreter, der zugleich auch Mitglied im Vorstand des Bundesverbandes ist. Damit ist gewährleistet, dass im Vorstand des Bundesverbandes alle Interessen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels berücksichtigt werden.

***Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e. V.
(BMV)***

Als Dachverband der fischwirtschaftlichen Fachverbände in der Bundesrepublik Deutschland berät der Bundesmarktverband das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie internationale und nationale Behörden in fischwirtschaftlichen Angelegenheiten. Ferner wird der Bundesmarktverband als zentrale Anlaufstelle für fischwirtschaftspolitische Themen von den Medien angesprochen.

Traditionell lädt der Bundesmarktverband anlässlich seiner Mitgliederversammlung zu einem fischwirtschaftspolitischen Gespräch und Abendessen nach Berlin ein, bei dem neben Ministern hohe Beamte und Politiker aus den Küstenländern mit Vertretern der deutschen Fischwirtschaft zusammenkommen.

Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ)

Die firmenübergreifende Öffentlichkeitsarbeit für Fisch wird seit 1997 vom Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ) organisiert. Der auf privatwirtschaftlicher Basis finanzierte Verein hat die Aufgabe, durch die Herausgabe von Pressemitteilungen, die Organisation von Journalisten-

veranstaltungen, die Herausgabe von Broschüren und durch die laufende Beantwortung von Anfragen der Medien das positive Image von Fisch in der Öffentlichkeit zu festigen und auszubauen.

Das Fisch-Informationszentrum ist im Internet unter folgender Adresse erreichbar: www.fischinfo.de.

IGW 2013

Im Rahmen der Internationalen Grünen Woche 2013 in Berlin organisierte das Fisch-Informationszentrum in der Halle 14.1 einen eigenen Stand. Das 10 m² große Eisbett mit über 80 Fisch-, Krebs- und Weichtierarten, das in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern des Max Rubner-Instituts und des Thünen-Instituts organisiert wurde sowie der sich daran anschließende Degustationsbereich fanden bei den Besuchern eine außerordentlich große positive Resonanz. Politiker aller Parteien, Vertreter der EU-Kommission, Medien und Verbraucher nutzten diese traditionelle Gelegenheit, sich umfassend über Fisch, Krebs- und Weichtiere und deren Zubereitung zu informieren.

Broschüre „Nachhaltiger Fischeinkauf – aber wie?“

Mit der Broschüre „Nachhaltiger Fischeinkauf – aber wie?“ hat das Fisch-Informationszentrum (FIZ) sein Broschürenangebot in der Reihe „Fisch und Co.“ erweitert. Mit der Broschüre „Nachhaltiger Fischeinkauf – aber wie?“ gibt das FIZ allen Interessierten eine Anleitung zur Nutzung des Internetangebots „Fischbestände online“ an die Hand. Die Broschüre ist auf große Verbraucherresonanz gestoßen.

FIZ-PR-Arbeit

Unterstützung erfährt das FIZ durch die Kooperation mit Mitarbeitern aus Unternehmen der Fischwirtschaft. So wurde der Bundesverband im FIZ-PR-Ausschuss im Jahr 2013 durch Frau Anne Lehmbruck, Fa. Iglo GmbH, Burkhard Gabbe, Fa. Frosta AG, Andreas Kremer, Deutsche See GmbH, und Björn Niemann, Fa. Pickenpack GmbH, sowie im Vorstand durch Frau Martina Sandrock, Fa. Iglo GmbH, Detlef Knuf, Fa. Pickenpack GmbH, und Thomas Lauenroth, Fa. Werner Lauenroth, vertreten. Die Geschäftsführung des FIZ obliegt Herrn Dr. Matthias Keller. Unterstützt wird er von Frau Sandra Kess, die insbesondere für die Beantwortung der zahlreichen Anfragen zum Thema Ernährung mit Fisch und Herkunft von Erzeugnissen aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur verantwortlich ist.

„School of Fish“

Einen besonderen Schwerpunkt bildete im Berichtsjahr das Projekt „School of Fish“, das in Kooperation mit dem Zeitbildverlag mit großem Erfolg durchgeführt wurde. Insgesamt beteiligten sich an diesem Projekt 22 Schulen aus dem gesamten Bundesgebiet und setzten die vom FIZ vorgegebene Idee in hervorragender Weise um. Die Gewinnerklasse hat im Februar 2013 im Rahmen der Kochsendung „Küchenschlacht“ im ZDF erneut positiv für Fisch geworben. Der Wettbewerb wird auch im Jahr 2014 fortgeführt.

AIPCE-CEP

Die Interessen der nationalen Fachverbände der europäischen Fischindustrie werden in Brüssel von der „Association des Industries du Poisson de l'Union Européenne (AIPCE)“ und die des europäischen Fischgroßhandels vom „Comité des Organisations Nationales des Importateurs et Exportateurs de Poisson de l'Union Européenne (CEP)“ gebündelt und an die entsprechenden Entscheidungsträger in den EU-Gremien (Kommission, Rat und Parlament) weitergeleitet. Unterstützt wird die Arbeit des Sekretariats durch fünf Arbeitsgruppen, die zu Vorschlägen und Entscheidungen der EU-Kommission und des Rates Stellungnahmen ausarbeiten. Die Arbeitsgruppe „Weißfisch“ wird vom Geschäftsführer des Bundesverbandes geleitet.

Über die AIPCE-CEP war der Bundesverband bis April 2013 auch im Beratenden Ausschuss für Fischerei und Aquakultur der EU-Kommission in Brüssel vertreten. Dieser Ausschuss hat zwei wesentliche Funktionen: Zum einen informiert die EU-Kommission die Vertreter der Fischwirtschaft über anstehende Entscheidungen und Vorschläge im Rahmen des europäischen Gesetzgebungsverfahrens. Zum anderen will die EU-Kommission mit diesem Gremium eine enge Verbindung zur Fischwirtschaft halten, um im Rahmen eines offenen Dialogs die Meinung der Fischwirtschaft zu aktuellen Angelegenheiten kennen zu lernen.

Für den Zeitraum 2010 bis April 2013 war der Geschäftsführer des Bundesverbandes Vorsitzender der Arbeitsgruppe „Märkte und internationale Handelspolitik“ des Beratenden Ausschusses für Fischerei und Aquakultur der EU-Kommission. Ferner war Dr. Keller Vorsitzender des Vorstandes des Beratenden Ausschusses bis April 2013.

Der Beratende Ausschuss hat seine Arbeit im April 2013 planmäßig eingestellt. Bis zur Einrichtung des neuen Beratungsgremiums „Beratender Ausschuss Markt“ im Rahmen der Grundverordnung (EU) Nr. 1380/2013 lädt die EU-Kommission in unregelmäßigen Abständen zu „Expertengesprächen“ ein, um die Meinung der Fischwirtschaft einzuholen.

Regionales Beratungsgremium (RAC)

Zur Verbesserung des Dialogs zwischen Fischerei, Forschung und Administration hat die EU-Kommission im Rahmen einer Verordnung regionale Beratungsgremien (RAC) für verschiedene Seegebiete eingesetzt. Diese Gremien haben die Aufgabe, eine Informationsplattform für die Fischerei zu schaffen, auf der alle relevanten Fragen zur nachhaltigen Bestandsbewirtschaftung mit allen an der jeweiligen Fischerei interessierten Gruppen erörtert werden können. Der Bundesverband ist Mitglied in der Vollversammlung des Regionalen Beratungsgremiums für die Nordsee und die Ostsee. Der europäische Fischindustrieverband (AIPCE-CEP) gehört jeweils den Exekutivausschüssen dieser Beratungsgremien an.

Deutsch-russischer Kooperationsrat Der Bundesverband unterstützt seit vielen Jahren finanziell die Einrichtung des deutsch-russischen Kooperationsrates. Im Rahmen dieser Aktivität erhält der Bundesverband Informationen über die Entwicklung der russischen Fischwirtschaft. Darüber hinaus können über dieses Sekretariat Kontakte zu Verantwortlichen der russischen Fischereiverwaltung und der Duma hergestellt werden.

Beteiligungen an Forschungsprojekten Der Bundesverband beteiligt sich an einem internationalen Forschungsprojekt mit dem Titel „Diversify - Enhancing the European aquaculture production by removing production bottlenecks of emerging species, producing new products and accessing new markets“.

Dieses Forschungsprogramm ist Teil des siebten Rahmenforschungsprogramms der EU.

Das Projekt wurde Ende Dezember 2013 begonnen.

Kick-off Am 29. und 30. Januar 2014 fand im Hellenic Center for Marine Research (HCMR) in Heraklion, Griechenland, die Eröffnungsveranstaltung für das Projekt DIVERSIFY (FP7-KBBE-2013, GA 603121) statt, das im Rahmen des 7. Forschungsprogramms der Europäischen Kommission durchgeführt und finanziert wird. Das Forschungsprojekt wird von Dr. Constantinos C. Mylonas vom Institut für Marine Biologie, Biotechnologie und Aquakultur (IMBBC), einem von drei Forschungsinstituten des HCMR, koordiniert. Das DIVERSIFY-Projekt mit einer Laufzeit von fünf Jahren verfügt über ein Gesamtbudget von 11,8 Mio. € und zählt damit zu einem der umfangreichsten Forschungsprojekte im Bereich Aquakultur, das von der Europäischen Kommission finanziert wird. Die Teilnehmer am Projekt DIVERSIFY setzen sich aus zwanzig Forschungs- und Hochschuleinrichtungen, drei großen Unternehmen, neun kleineren und mittleren Unternehmen (KMU), fünf Fachverbänden und einer Verbraucher-NGO zusammen.

Als deutscher Projektteilnehmer begleitet der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. dieses Projekt und hat die Aufgabe übernommen, wichtige Erkenntnisse der Projektarbeit in Deutschland bekannt zu machen.

DIVERSIFY Mit dem Projekt DIVERSIFY (<http://www.diversifyfish.eu>) soll das Potenzial bestimmter Fischarten zur Förderung des europäischen Aquakultursektors ermittelt werden. Neben Arten für Zuchtanlagen speziell im Mittelmeerraum werden auch Fischarten in das Projekt mit einbezogen, die für Kaltwasser-, Teich- und Süßwasserzucht geeignet sind. Bei diesen Arten handelt es sich um rasch wachsende Fische, die ganz oder als verarbeitete Produkte vermarktet werden können. Zu den Fischarten, die erforscht werden sollen, gehören der **Adlerfisch** (*Argyrosomus regius*) und die **Gelbschwanzmakrele** (*Seriola dumerili*), die

beide für marine Aquakultur mit Schwimmkäfigen in wärmerem Wasser geeignet sind. Der **Steinbarsch** (*Polyprion americanus*) eignet sich für die marine Aquakultur mit Schwimmkäfigen in wärmeren oder kälteren Gewässern und der **Weißer Heilbutt** (*Hippoglossus hippoglossus*) ist für die marine Aquakultur in kalten Gewässern geeignet. Die **graue Meeräsche** (*Mugil cephalus*), ein euryhaliner Pflanzenfresser, eignet sich für die Aufzucht im Teich und der **Zander** (*Sander lucioperca*) ist für die Süßwasserzucht in Kreislaufsystemen geeignet.

3-MCPD

Ferner ist der Bundesverband an dem Forschungsprojekt mit dem Titel „Analyse und Minimierung von 3-MCPD, 2- bzw. 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidylester in geräucherten und thermisch behandelten Fischereierzeugnissen“ beteiligt. Das Projekt wurde im Mai 2014 vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie angenommen und wird in den Jahren 2014 und 2015 durchgeführt. Kooperationspartner dieses Projektes sind ferner das Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch und die Fakultät Life Science/Department Ökotrophologie der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Hamburg.

„Stiftung seeklar“

Im zehnten Jahr ihres Bestehens hat die „Stiftung seeklar“ Projekte im Bereich der Forschung einer nachhaltigen Nutzung der Meeres-Ökosysteme gefördert. Zweck der „Stiftung seeklar“ ist es, insbesondere durch Unterstützung von Aktionen zur Bewusstseinsbildung in der Öffentlichkeit die Bedeutung nachhaltiger Fischerei und intakter Meeres-Ökosysteme zu unterstreichen.

Der Vorstand der „Stiftung seeklar“ setzt sich seit dem 1.1.2009 aus folgenden Herren zusammen: Dr. Peter Dill, Jürgen Marggraf und Dr. Matthias Keller.

- Anhang zu Teil I
1. Pressemitteilung „Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels auf gutem Weg bei der Transparenz von Fischprodukten“ vom 20.8.2013
 2. Pressemitteilung „Kein Verlass auf den Greenpeace-Fisch-Einkaufsratgeber!“ vom 14.3.2013
 3. Presseecho „Nordsee-Zeitung“ vom 24.1.2014
 4. Programm „Fisch-Forum 2013“

PRESSEMITTEILUNG

Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels auf gutem Weg bei der Transparenz von Fischprodukten

Hamburg, 20.8.2013. Die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels fühlen sich grundsätzlich durch die aktuelle Studie zur Transparenz von Fischprodukten durch Greenpeace bestätigt, den richtigen Weg zur Information des Verbrauchers zu gehen. „Ein Beleg hierfür ist das weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausreichende freiwillige Informationsangebot der Unternehmen“, erklärt Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. und betont: „Die für einen nachhaltigen Fischeinkauf relevanten Informationen stehen heute schon dem interessierten Verbraucher in ausreichendem Umfang zur Verfügung“. Als ein Beispiel hierfür nennt Dr. Keller das Internetangebot „Fischbestände online“.

Neben diesen verbraucherrelevanten Informationen verfügen die Unternehmen über weitere Informationen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten innerhalb der Wertschöpfungskette. „Alle für die Rückverfolgung notwendigen Informationen sind den Unternehmen bekannt und leisten einen hohen Beitrag zur Sicherheit der Lebensmittel aus dem Meer“, erklärt Dr. Keller.

* * *

Weitere Auskünfte hierzu sind erhältlich bei:

Dr. Matthias Keller
Bundesverband der deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e.V.
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: 040 / 38 18 11
Fax: 040 / 389 85 54
E-Mail: info@fischverband.de

PRESSEMITTEILUNG

Kein Verlass auf den Greenpeace-Fisch-Einkaufsratgeber!

Hamburg, 14. März 2013. Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. hält auch die Neuauflage des Greenpeace-Einkaufsratgebers für ungeeignet, dem Verbraucher relevante Empfehlungen für den Einkauf nachhaltig gefangener Fische und Meeresfrüchte aus Wildfang und Aquakultur zu geben.

„Der aktuelle Zustand wesentlicher Fischbestände für den deutschen Markt wird durch diesen Einkaufsratgeber verzerrt dargestellt“, betont Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbandes.

Erneut hat Greenpeace z. B. die Fischart Kabeljau/Dorsch pauschal rot gekennzeichnet und als eine der wenigen Alternativen u. a. den hervorragend bewirtschafteten Kabeljaubebestand in der Nordost-Arktis genannt. „Diese missverständlichen Darstellungen ziehen sich wie ein roter Faden durch die 6. Auflage“, erklärt Dr. Keller. Wenig Verständnis hat der Geschäftsführer des Bundesverbandes auch für den fehlenden Hinweis bei zahlreichen Fischen, dass diese aus zertifizierten Fischereien stammen. Sie tragen z. B. das Siegel des MSC (Marine Stewardship Council) und liefern damit den Nachhaltigkeitsbeweis.

„Für interessierte Verbraucher lohnt sich eher ein Blick auf die Fischbestandsdatenbank auf der Internetseite <http://fischbestaende.portal-fischerei.de/>“, erklärt Dr. Keller. In der Online-Datenbank werden für den nachhaltigen Fischeinkauf wesentliche Informationen kompakt und übersichtlich für bedeutende Fischbestände dargestellt. Diese Datenbankinformationen ergänzen die Initiative der Unternehmen des Bundesverbandes, die sich freiwillig zu einer genaueren Kennzeichnung der Fanggebiete verpflichtet haben.

* * *

Weitere Auskünfte hierzu sind erhältlich bei:

Dr. Matthias Keller
Bundesverband der deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e.V.
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: 040 / 38 18 11
Fax: 040 / 389 85 54
E-Mail: info@fischverband.de

Alarmstufe Rot-(Barsch)

Greenpeace-Ratgeber: Auf Makrele und Aal verzichten – Aquakultur kein Patentrezept gegen Überfischung

VON STEPHANIE LETTGEN

HAMBURG. Auf Makrele, Aal und Rotbarsch sollten umweltbewusste Fischesser derzeit verzichten, Karpfen können sie bedenkenlich genießen. So lauten die Empfehlungen im neuen Einkaufsratgeber der Umweltorganisation Greenpeace, den sie am Donnerstag in Hamburg veröffentlicht hat. Kritik kommt Bundesverband der deutschen Fischindustrie.

„Viele Bestände sind überfischt und zahlreiche Fangmethoden verursachen massive Umweltschäden“, sagte Iris Menn, Meeres-Expertin von Greenpeace. „Wer sich jedoch genau informiert, findet noch eine Auswahl, die auf den Teller darf.“ Einzelne ökologisch nachhaltige Fischereien gibt es zum Beispiel noch bei Hering, Thunfisch oder Kabeljau.

Der Geschäftsführer des Bundesverbandes der Fischindustrie und des Fischgroßhandels, Matthias Keller, kritisierte die Urteile im Greenpeace-Ratgeber als „zupauschal“. Die Umweltschutzorganisation müsse anscheinend übertreiben, um gehört zu werden, meinte er. Aktuelle Daten und Fakten seien zu wenig berücksichtigt worden. „Das ist eine falsche Unterstellung“, entgegnete

Greenpeace-Expertin Menn. Keller kontert, dass Verbraucher über die Internetdatenbank „Fischbestände online“ direkt Zugang zu den wissenschaftlich fundierten Daten und Fakten. „Diese Informationsquelle ist verlässlich und aktuell“, so Keller.

Die Umwelt-schutzorganisation Greenpeace bewertet auf dem kleinen Falblatt, das in jede Geldbörse

passt, rund 110 gängige Speisefisch-Arten – aufgeteilt in etwa 550 Wildfischbestände und 112 Herkunftsländer von Aquakulturen. Im Vergleich zum vergangenen Jahr seien nachhaltige Fischereien bei Kabeljau, Seelachs, Seeteufel, Schwarzem Heilbutt und Zander hinzugekommen.

Zwei Farben helfen den Verbrauchern schnell zu erkennen, ob die Ware aus nachhaltiger Fischerei stammt: Grün steht für „noch empfehlenswert“, Rot für „nicht empfehlenswert“. Greenpeace will erreichen, dass sich bedrohte Bestände erholen können,

wenn Verbraucher seltener und bewusster Fisch essen. Auch wenn sich die Situation in den europäischen Meeren geringfügig verbessert habe, seien die Ozeane weltweit massiv überfischt, erklärte Menn.

Die Beurteilung von Greenpeace berücksichtigt bei Wildfischerei neben dem Zustand des Bestandes auch Faktoren wie Fangmethoden und Fischereimanagement.

Bei Aquakulturen spielen etwa die Herkunft der Setzlinge und des Futters sowie die Einhaltung von Menschenrechten eine Rolle. Die Organisation veröffentlicht den Einkaufsratgeber seit 2008 jährlich in aktualisierter Fassung. Die Auflage liegt bei 100 000.

Laut dem jüngsten Report der Welternährungsorganisation FAO von 2012 seien nahezu 30 Prozent der weltweiten Meeresfischbestände überfischt und 57 Prozent an der Grenze maximaler Ausbeutung. Einen Ausweg sehen manche Experten daher in der Fischzucht. Knapp die Hälfte al-

ler vom Menschen konsumierten Fische stammt nach den jüngsten FAO-Daten von 2010 aus der Aquakultur. 1980 waren es noch 9 Prozent.

„Aquakultur ist aber nicht die Lösung gegen weltweite Überfischung“, betonte Greenpeace-Fischereiexpertin Iris Menn. „Da man etwa den Aal nicht züchten kann, werden die Jungfische für die Aquakultur eingefangen“, erläuterte sie. „Deswegen können wir Aal aus Aquakultur nicht empfehlen.“



» Viele Bestände sind überfischt und zahlreiche Fangmethoden verursachen massive Umweltschäden.«
IRIS MENN, EXPERTIN VON GREENPEACE

Fisch in Konserven

Konservendosen gelten nicht unbedingt als trendig. Aber vom mikrobiologischen Standpunkt her sind sie relativ sicher, weil sie sehr keimarm sind. Außerdem hält sich ihr Inhalt mehrere Jahre ungekühlt. „Ihr Inhalt wurde lange und unter Druck auf mehr als 100 Grad erhitzt, so dass Mikroorganismen abgetötet worden sind“, sagt Petra Hiller von der Abteilung Biologische Sicherheit im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Das ist bei Meerestieren wie Muscheln sehr wichtig, weil sie oft Krankheitserreger in sich tragen. Muscheln sind als Konserven meist im Glas erhältlich. (dpa)

PROGRAMM

FISCH-FORUM 2013

**Dienstag, den 10. September 2013, 10.00 bis ca. 15.30 Uhr,
im Johann Heinrich von Thünen-Institut, Hörsaal,
Palmaille 9, 22767 Hamburg**

- 10.00 Uhr :** Begrüßung durch den Vorsitzenden des WITEA, Dr. Florian Baumann
- 10.05 – 10.30 Uhr:** **„Deklaration von Fremdwasser – Heute und morgen“**
Referent: Prof. Dr. Dr. Frerk Feldhusen,
Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern, Rostock
- 10.30 – 11.00 Uhr:** **„Globale biologische Risiken beim Lebensmittel Fisch – aktuelle Probleme und Lösungen“**
Referent: Dr. Ralf Pund, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 11.00 – 11.30 Uhr:** Diskussion
- 11.30 – 12.00 Uhr:** **„Ansprüche der Verbraucher an Fisch und Meeresfrüchte“**
Referentin: Jutta Jaksche, Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Berlin
- 12.00 – 12.30 Uhr:** **„Fisch: Was bietet die Branche auf dem Weg zur Kettenverantwortung?“**
Referent: Dr. Florian Baumann, Frozen Fish International GmbH, Bremerhaven
- 12.30 – 13.00 Uhr:** Diskussion
- 13.00 – 14.00 Uhr:** **Mittagsimbiss**
- 14.00 – 14.30 Uhr:** **„LMIV – Ausgewählte Fragestellungen“**
Referent: RA Rochus Wallau, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte,
Gummersbach/Brüssel
- 14.30 – 15.00 Uhr:** **„Reform der Gemeinsamen Fischmarktorganisation – Status quo“**
Referent: Dr. Matthias Keller, Bundesverband der deutschen Fischindustrie und
des Fischgroßhandels e.V., Hamburg
- 15.00 – 15.30 Uhr:** Diskussion
- 15.30 Uhr:** Schlusswort, Dr. Florian Baumann

II. Umsatz, Produktion und Versorgung

Umsatz

Im Jahr 2013 betrug nach Angaben des Statistischen Bundesamtes für die Unternehmen des Ernährungsgewerbes, deren Unternehmensschwerpunkt Fischereierzeugnisse und Meeresfrüchte darstellen, der Umsatz rd. 2,15 Mrd. € (siehe Tabelle 1 im Statistikteil). Im Vergleich zum Vorjahr ist dies ein Rückgang von 1,4 %. Von diesem Umsatz, der von Unternehmen mit 20 Beschäftigten und mehr erzielt wurde, entfielen 2,03 Mrd. € auf Umsätze, die von Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr erwirtschaftet wurden. Von diesen Unternehmen stammen somit 94 % des Branchenumsatzes. Die Inlandsumsätze aller Unternehmen betragen 1,62 Mrd. €. Die Umsätze, die im Ausland getätigt wurden, beliefen sich auf rd. 533 Mio. €.

Bei der Analyse dieser Angaben ist zu berücksichtigen, dass in den Umsätzen auch Angaben über die Produktion anderer Lebensmittel als Fisch und Meeresfrüchte enthalten sind. Dies ist immer dann der Fall, wenn ein Unternehmen seinen Unternehmensschwerpunkt in der Herstellung von Erzeugnissen aus Fisch und Meeresfrüchten hat, aber auch z. B. tiefgefrorenes Gemüse oder Fertigerzeugnisse ohne Fisch herstellt. Ferner sind in den Umsätzen Verbrauchssteuern und Frachtkosten mit erfasst.

Der Gesamtumsatz wurde von insgesamt 58 (Vorjahr: 58) meldenden Betrieben erwirtschaftet. Die Exportquote lag im Jahr 2013 bei 24,8 % (Vorjahr: 23,3 %). Im dritten Jahr in Folge hat sich somit der Auslandsumsatz im Vergleich zum Inlandsumsatz überproportional entwickelt.

In den alten Bundesländern setzten 36 Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten Fischereierzeugnisse im Wert von 1,66 Mrd. € um, von denen Erzeugnisse im Wert von 461 Mio. € für die Ausfuhr bestimmt waren (27,8 % Exportquote). In den neuen Bundesländern wurden von 22 Betrieben Fischereierzeugnisse im Wert von 493 Mio. € umgesetzt. Davon wurden Erzeugnisse im Wert von 72 Mio. € (14,7 %) im Ausland abgesetzt.

Im Rahmen der monatlichen Berichterstattung wurden die Umsätze, die Anzahl der meldenden Betriebe, die Beschäftigten und die geleisteten Arbeitsstunden von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr erfasst (siehe Tabelle 1 im Statistikteil).

Produktion

Eine genauere Darstellung über die Entwicklung der Herstellung von Fischprodukten ist mit den Angaben über die Produktion möglich. Die vom Statistischen Bundesamt erhobenen Daten enthalten sowohl die Angaben von Unternehmen, die auf die Herstellung von Fischprodukten spezialisiert sind, als auch von Unternehmen, die einen anderen,

nicht fischbezogenen Unternehmensschwerpunkt haben und Fischprodukte herstellen.

Von Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten wurden nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im Jahr 2013 484.927 t Fischerzeugnisse im Wert von 1,90 Mrd. € (Vorjahr: 481.548 t mit einem Wert von 1,87 Mrd. €) hergestellt (siehe Tabelle 3 b im Statistikeil). Dies entspricht einem mengenmäßigen Zuwachs der Produktion um 0,7 % und einem Zuwachs des Produktionswertes um 1,5 %. Der Produktionswert setzt sich seit dem Jahr 2009 infolge der Anwendung eines neuen Güterverzeichnisses aus dem Produktionswert für die Warenklasse Fisch (Güterklasse 1020) und der Einzelposition „Fertiggerichte auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere“ zusammen, die in der Warenklasse „Fertigerzeugnisse“ (Güterklasse 1085) enthalten ist. Der durchschnittliche Verkaufswert ab Werk lag bei 3,92 €/kg (Vorjahr: 3,88 €/kg). Diese Produktionswerte meldeten 90 Unternehmen (Vorjahr: 89). Somit entfiel auf jedes meldende Unternehmen im Durchschnitt ein Produktionswert von 19,9 Mio. € (ohne Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere; Vorjahr: 19,7 Mio. €). Der durchschnittliche Produktionswert aller Unternehmen des Ernährungsgewerbes betrug im Jahr 2013 25,6 Mio. € (Vorjahr: 24,9 Mio. €).

Der Anteil der Unternehmen der Fischindustrie an der zum Absatz bestimmten Produktion von Erzeugnissen des Ernährungsgewerbes in Deutschland ist mit 1,4 % im Berichtsjahr stabil geblieben (siehe Tabelle 3 a im Statistikeil).

Die wertmäßig bedeutendsten Warengruppen der Fischindustrie waren im Jahr 2013:

1. pan. Fischfilets, Fischstäbchen	491 Mio. €
2. Heringserzeugnisse	279 Mio. €
3. Fischzubereitungen	171 Mio. €
4. geräucherter Lachs	168 Mio. €

Folgende Warengruppen wiesen im Jahr 2013 die größten Mengenzuwächse auf:

1. geräucherte Heringe	61,8 %
2. Kaviarersatz	26,4 %
3. Fischfilets, gefroren	9,8 %
4. Räucherlachs	9,1 %

Ertragslage

Sowohl auf den Absatz- als auch auf den Bezugsmärkten war auch im Berichtsjahr ein harter Wettbewerb festzustellen, der noch weiter an Intensität zugenommen und zu einem erhöhten Aufwand für Beschaffung, Verarbeitung und Vertrieb geführt hat. Immer noch führen Pro-

duktionsüberkapazitäten zu einem andauernden Margenverfall. Darüber hinaus haben die auf hohem Niveau schwankenden Rohwarenpreise für Lachs und die außerordentlich gestiegenen Weltmarktpreise für Garnelen eine ständige Anpassung der Verkaufspreise notwendig gemacht, was jedoch von Seiten der Abnehmer nur zögerlich und nicht in vollem Umfang akzeptiert wurde.

Vor einer großen Herausforderung standen die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels bei der Umsetzung und Fortentwicklung von Informationssystemen zur Rückverfolgung von Fischereierzeugnissen. Je nach Abnehmer müssen die Unternehmen handelspezifische Voraussetzungen durch die Angabe von Informationen in sehr unterschiedlichem Umfang erfüllen, was zu höheren Kosten führt, da nur kleine Chargen verarbeitet werden können und diese auch getrennt von anderen Losen gelagert werden müssen.

Arbeitskräfte

Die Zahl der Beschäftigten der deutschen Fischindustrie kann aktuell nicht mehr vollständig ermittelt werden, da die Erfassung der Betriebe zum 1.1.2007 geändert wurde. So werden ab dem Jahr 2007 nur noch Beschäftigte in Betrieben mit mehr als 20 Personen ermittelt. Bis 2006 waren Betriebe erfasst, die 10 Personen und mehr beschäftigten. Die Zahl der Beschäftigten in Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr lag im Jahr 2013 bei 6.649 (Vorjahr: 6.973). Dies ist ein Rückgang um 4,6 %. Von Unternehmen mit 50 Personen und mehr wurden im Jahr 2013 5.723 (Vorjahr: 5.744) Arbeitnehmer beschäftigt. Dies entspricht einem Rückgang um 0,4 % (siehe Tabelle 1 im Statistikeil).

Im Rahmen der vom Statistischen Bundesamt erhobenen Daten für die Führung des Unternehmensregisters werden für alle Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten folgende statistischen Merkmale erhoben:

- a) Anzahl der Unternehmen
- b) Anzahl der Beschäftigten
- c) Umsätze

Diese Angaben werden für die folgenden Beschäftigungsgruppen aufbereitet: 0–10 Beschäftigte, 11–49 Beschäftigte, 50–249 Beschäftigte und 250 und mehr Beschäftigte.

Die Angabe nach Beschäftigungsgruppen steht nur mit einem großen Zeitverzug von 2 Jahren zur Verfügung (siehe Tabelle 2 im Statistikeil). Anhand dieser Daten ist erkennbar, dass die Branche „Fischverarbeitung“ sehr konzentriert ist, da auch im Jahr 2011 7 Unternehmen (3 % aller Unternehmen) 3.406 Personen beschäftigten (47 %) und 1,3

Mrd. € (62 %) Umsatz erzielen. Bei diesen Angaben handelt es sich für das Jahr 2011 erstmals um Schätzungen, da einzelne Positionen nicht mehr ausgewiesen wurden (siehe Tabelle 2 im Statistikeil).

Investitionen

Die Herstellung attraktiver Convenience-Seafood-Produkte ist vielfach nur über den Einsatz moderner, computergesteuerter Produktions- und Verpackungstechnologien möglich. Neben Ersatzanschaffungen haben daher Neuinvestitionen in Anlagen und neue Verpackungsarten und -materialien einen Schwerpunkt gebildet. Ferner wurden Investitionen zur Nutzung alternativer Energien mit dem Ziel eingesetzt, die Energiekosten zu senken. Weitere Investitionen wurden zur Erhöhung der Sicherheit und zur Erfüllung der Anforderungen hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit und der Qualität der Erzeugnisse getätigt. Ferner wurde im Bereich einer modernen, ressourcenschonenden Logistik investiert.

Rohwarenvorsorgung: Fischgroßhandel

Für Fischindustrie und Fischgroßhandel stellen die Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge eine wichtige Versorgungsquelle dar. Da keine Aufzeichnungen mehr über Auktionsverkäufe von Frischfisch aus deutschen und ausländischen Fischereifahrzeugen erhoben werden, folgt an dieser Stelle eine Information über die Anlandungen von Fischereierzeugnissen von deutschen Fischereifahrzeugen im In- und Ausland (siehe auch Tabelle 6 im Statistikeil).

Die Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge an Frisch- und Frostfisch, Krebstieren und Muscheln betragen im Jahr 2013 209.644 t (Vorjahr: 190.572 t). Davon wurden im Inland 62.359 t (Vorjahr: 71.116 t) und im Ausland 147.285 t (Vorjahr: 119.456 t) angelandet. Auf Frischfisch entfielen Anlandungen sowohl im Inland als auch im Ausland in Höhe von 78.173 t (Vorjahr: 76.453 t), die Frostfischanlandungen umfassten 122.207 t (Vorjahr: 109.308 t). Auslandsanlandungen fanden vorwiegend in den Niederlanden und Dänemark statt (siehe Tabelle 6 im Statistikeil).

Bei den Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge entfiel im Jahr 2013 auf die nachfolgend aufgeführten 3 Fischarten und Speisekrabben mit den höchsten Anlandemengen ein Anteil von rd. 60 % an den Gesamtanlandungen: Hering (71.796 t mit einem Durchschnittswert von 0,42 €/kg), Stöcker (27.959 t mit einem Durchschnittswert von 0,30 €/kg), Makrele (20.935 t mit einem Durchschnittswert von 0,90 €/kg) und Speisekrabben (12.361 t mit einem Durchschnittswert von 4,44 €/kg). Den höchsten Wert/kg erzielten die Fischer im Jahr 2013 mit der Anlandung von Aal (9,27 €/kg), Seezunge (8,23 €/kg), Steinbutt (8,04 €/kg) sowie Seeteufel (6,52 €/kg). Für Miesmuscheln erzielten die Fischer bei einer Anlandemenge von insgesamt 5.228 t einen durchschnittlichen Preis von 1,68 €/kg.

Die Versorgung des deutschen Frischfischmarktes durch Bezüge (aus EU-Ländern) und Einfuhren (aus Nicht-EU-Ländern) von ganzen frischen Fischen reduzierte sich im Jahr 2013 um 7,4 % auf 21.437 t (Vorjahr: 23.141 t). Ebenfalls geringer fielen die Bezüge und Einfuhren von frischem Seefischfilet aus. Sie sanken um 7,2 % auf 11.629 t (Vorjahr: 12.532 t).

Der durchschnittliche Einfuhrpreis für frische Fischereierzeugnisse (ganze Seefische und Seefischfilets) fiel im Jahr 2013 um 2,3 % auf 5,88 €/kg (Vorjahr: 6,02 €/kg). Die durchschnittlichen Einfuhrpreise für alle Fischereierzeugnisse erhöhten sich dagegen im Jahr 2013 um 4,7 % auf 4,20 €/kg (Vorjahr: 4,01 €/kg).

Tiefkühlfisch- industrie

Über alle Aufmachungen und Fischarten hinweg notierten die Einfuhrpreise für gefrorene Seefischrohstoffe bei einem Durchschnittspreis von 2,65 €/kg gegenüber dem Vorjahr etwas leichter (Vorjahr: 2,81 €/kg). Der durchschnittliche Einfuhrpreis von gefrorenen Seefischfilets betrug im Jahr 2013 2,81 €/kg und lag damit mit 4,4 % unter dem Durchschnittspreis des Jahres 2012 mit 2,94 €/kg. Die Einfuhrmenge an gefrorenen Seefischfilets, der bedeutendsten Einfuhrproduktgruppe, nahm im Jahr 2013 zum zweiten Mal in Folge um 9,2 % auf 211.665 t ab (Vorjahr: 233.133 t).

Die Rohwarenpreise für gefrorene Filets verschiedener Grundfischarten wie Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs, Rotbarsch, Hoki und Seehechte wiesen im Jahr 2013 eine Spannbreite von –0,6 % für Hoki und –11,5 % für Kabeljau-Filet auf (siehe Tabelle 14 im Statistikteil).

Auf Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets der Fischart Alaska-Seelachs entfielen im Jahr 2013 mit 64 % (Vorjahr: 67,4 %) der gesamten Einfuhren an gefrorenem Seefischfilet der größte Anteil. Im Jahr 2013 wies die Einfuhr von gefrorenen Alaska-Seelachs-Filets unter der Position gefrorenes Seefischfilet den größten Mengenrückgang mit –13 % auf 136.686 t auf, während sich gleichzeitig der Durchschnittspreis um 5,5 % auf 2,24 €/kg reduzierte. In der Rangfolge der Lieferländer für gefrorenes Fischfilet der Fischart Alaska-Seelachs hat China seine Spitzenposition weiter behalten. Wiederum stammte mit 64 % der Einfuhren von gefrorenen Alaska-Seelachs-Filets der größte Anteil aus China (Vorjahr: 56 %). Auf Platz 2 und 3 folgten die USA mit 24 % (Vorjahr: 34 %) und Russland mit 9 % (Vorjahr: 6 %).

Im zweiten Jahr in Folge haben die Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets der Fischart Kabeljau mengenmäßig um 9,8 % im Vergleich zum Vorjahr auf eine Gesamtmenge von 23.989 t zulegen können. Gleichzeitig fiel der Einfuhrpreis überproportional stark um 11,5 % auf einen Durchschnittspreis von 4,17 €/kg. Auf den dritten Platz der Einfuhrangliste für gefrorene Seefischfilets vorgeschoben haben sich gefrorene

ne Filets der Fischart Seelachs, deren Menge um 6,9 % auf 10.398 t anstieg, während der Einfuhrpreis um 9,1 % auf 3,38 €/kg zurückging. Einen neuen vierten Platz nahmen die Filets der Seehecht-Fischarten ein, deren Importmenge um 9,7 % auf 10.000 t zurückfiel. Der Durchschnittspreis für Filets der Seehecht-Fischarten hat sich nur marginal um 0,8 % auf 2,53 €/kg (Vorjahr: 2,55 €/kg) verringert. Nach einem außerordentlichen Mengenrückgang im Jahr 2012 verzeichneten die Einfuhren von Hoki aus Neuseeland mit einem Mengenplus von 57,5 % auf 1.731 t den höchsten Mengenzuwachs. Der Einfuhrpreis blieb mit -0,6 % auf einem Niveau von 3,15 €/kg (Vorjahr: 3,17 €/kg). Die Einfuhr von gefrorenen Filets der Fischart Rotbarsch nahm erneut mit 10,8 % in der Menge auf 3.596 t ab. Der Durchschnittswert der Einfuhren fiel um 9,5 % auf 4,09 €/kg.

Innerhalb der Einfuhrproduktgruppe „gefrorene Fischfilets“ stellen die Einfuhren von gefrorenen Filets der Fischart Pangasius nach Alaska-Seelachs die nicht mehr zweitbedeutendste, sondern nur noch die drittbedeutendste Fischproduktgruppe dar. Im Jahr 2013 wurden mit 19.274 t 16,9 % weniger Pangasiusfilets aus Vietnam nach Deutschland eingeführt. Im Vergleich zu den Importpreisen anderer Seefischereierzeugnisse nahm der Importpreis für gefrorene Pangasius-Filets überdurchschnittlich um 14,1 % ab (siehe Tabelle 16 im Statistikeil). Damit hat sich die Einfuhr im dritten Jahr in Folge verringert.

Auch im Jahr 2013 wurden die Rohwaren der tiefkühlfischverarbeitenden Industrie zum Teil durch Zölle administrativ verteuert. In diesem Zusammenhang sei auf die Gewährung von Zollkontingenten zu reduzierten bzw. ausgesetzten Zollsätzen hingewiesen. Rd. 85 % (bezogen auf die Gesamteinfuhren an gefrorenen Filets) der in Deutschland eingeführten gefrorenen Fischfiletrohstoffe entfielen auf Einfuhren aus Drittländern, da die europäische Fischerei die benötigten Rohwaren nicht in ausreichendem Umfang und spezielle Fischarten, wie z. B. Alaska-Seelachs, Seehechte, Hoki und Pangasius, überhaupt nicht liefern konnte.

Heringsverarbeitende Industrie

Die in Deutschland ansässigen Unternehmen der heringsverarbeitenden Industrie konnten ihren Bedarf an Fischrohstoffen nur zu einem sehr geringen Teil durch Fänge der eigenen Fischerei decken. Im Wesentlichen wird die Versorgung durch Bezüge aus EU-Ländern und Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern sichergestellt. Letztere werden langfristig noch weiter an Bedeutung zunehmen, um die benötigten Qualitäten und Aufmachungen der Heringsindustrie „just in time“ zur Verfügung zu stellen. Der in den letzten Jahren kontinuierlich angestiegene Einfuhrpreis für Heringsrohstoffe legte im Jahr 2013 eine Pause ein und verringerte sich um 9,1 % von 1,76 €/kg auf 1,60 €/kg (siehe Tabelle 18 im Statistikeil).

Unterschiedlich haben sich die verschiedenen Aufmachungsarten von Heringen im Jahr 2013 entwickelt. Während die Preise für ganzen frischen Hering im Durchschnitt stabil blieben, nahm der Durchschnittseinfuhrpreis für gefrorene Heringsrohstoffe um 20,7 % von 1,98 €/kg auf 1,57 €/kg überproportional ab.

Im Berichtsjahr nahm die Einfuhrmenge an Heringen überproportional um 18,3 % auf 138.010 t ab (Vorjahr: 168.979 t). Der Marktanteil der Einfuhren aus EU-Mitgliedsstaaten stieg von rd. 73,4 % auf 79,6 % im Jahre 2013. Im Jahr 2013 entfielen 28.123 t auf Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern (Vorjahr: 44.902 t). Nach wie vor gilt auch hier, darauf aufmerksam zu machen, dass die Einfuhr von Heringsrohstoffen aus Nicht-EU-Ländern zeitweise noch mit „Ad valorem“-Zöllen belastet wird.

Versorgungsbilanz Der Nahrungsverbrauch an Fisch und Fischerzeugnissen setzt sich aus den Anlandungen im In- und Ausland, der Produktion der Binnenfischerei und Aquakultur und den Einfuhren – bereinigt um die Ausfuhren und den „Futterfisch“ (kleine Mengen an Siebkrabben, Heringen und Sprotten) – zusammen.

Auf der Grundlage vorläufiger Daten wurde vom Statistischen Bundesamt für den Nahrungsverbrauch in Deutschland im Jahr 2013 eine Menge von 1,072 Mio. t Fisch und Meeresfrüchten berechnet. Dies würde einem erneuten Rückgang von rd. 9 % entsprechen.

Verbrauchsrückgang überhöht Der Bundesverband hält diesen Rückgang für überhöht, da im Jahr 2013 wie bereits im Vorjahr bei einzelnen Unternehmen der Fischverarbeitungsindustrie Vorratsbestände reduziert wurden. Dies führte zu einer geringeren Einfuhr bei einer jedoch im Vergleich zum Vorjahr stabilen Nachfrage. Unter Berücksichtigung dieser kostensenkenden Maßnahme schätzt der Bundesverband den Rückgang des Nahrungsverbrauchs an Fisch und Fischereierzeugnissen im Jahr 2013 auf der Basis vorläufiger Daten des Statistischen Bundesamtes auf 7 %.

Bis zum Jahr 2009 sind Lagerbestandsänderungen der Unternehmen nicht in die Berechnung des Nahrungsverbrauchs eingeflossen, da aus Gründen der Vereinfachung des Rechenmodells von einer gewissen Konstanz der Vorratsmengen im Jahresvergleich ausgegangen wird. Diese „Ceteris paribus“-Annahme wurde daher im Jahre 2013 erneut ausgesetzt, um den realen Gegebenheiten im Markt zu entsprechen. Für zukünftige Berechnungen wird angenommen, dass unter „normalen Wettbewerbsverhältnissen“ diese Annahme dann wieder gelten kann.

Pro-Kopf-Verbrauch

Der Pro-Kopf-Verbrauch (auf Basis **vorläufiger** Angaben des Statistischen Bundesamtes) im Jahr 2013 wurde unter Berücksichtigung der vorstehend genannten Änderungen vom Bundesverband auf 13,7 kg anstelle der vom Statistischen Bundesamt errechneten 13,1 kg geschätzt (siehe Tabelle 5 im Statistikeil).

Unter Berücksichtigung **endgültiger** Angaben des Statistischen Bundesamtes (14,7 kg für das Jahr 2012) schätzt der Bundesverband den Pro-Kopf-Verbrauch für das Jahr 2012 nachträglich auf 14,8 kg (statt 14,9 kg – siehe Geschäftsbericht Juni 2013 Seite 72). Infolge der ab dem Jahr 2013 geänderten Umrechnungsfaktoren für einige Heringsimportwarenummern ist eine Vergleichbarkeit mit den Angaben der Vorjahre eingeschränkt. Der Bundesverband schätzt daher den Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr 2013 als insgesamt stabil ein.

Einkäufe privater Haushalte

Weitere Informationen über den Verbrauch von Fisch in Deutschland können mit Hilfe eines speziellen Verbraucherpanels bereitgestellt werden. Seit Juli 1999 erfasst die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) in Nürnberg die Warengruppe „Fisch, Krebs- und Weichtiere“. Das GfK-Verbraucherpanel erfasst den Haushaltskonsum von repräsentativ ausgewählten Haushalten in Deutschland. Damit können alle Einkäufe an Fisch und Fischereierzeugnissen deutscher und ausländischer Haushalte hochgerechnet werden. Das GfK-Verbraucherpanel ist ein repräsentatives Instrument. Das Fisch-Informationszentrum bereitet die Daten der GfK auf und stellt diese Informationen auf Anfrage zur Verfügung. Die Entwicklung der mengen- und wertmäßigen Einkäufe privater Haushalte nach unterschiedlichen Aufmachungsarten und nach verschiedenen Einkaufsstätten kann den Tabellen 23 und 24 im Statistikeil entnommen werden.

Käuferstrukturen

Neben den Präferenzen der privaten Haushalte für bestimmte Produktkategorien von Fisch und Fischereierzeugnissen bzw. Einkaufsstätten hat die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) die Käuferstruktur nach Alter der Hausfrau, Haushaltsgröße, Haushalts-Nettoeinkommen und Familien-Lebenszyklus ermittelt.

In der Übersicht im Anhang zu Teil II werden die Daten über die Einkaufsstruktur in den Jahren 2002 (Einführung des Euros) sowie in den Jahren 2006 und 2012 gegenübergestellt. Die Prozentangaben beziehen sich jeweils auf die Menge an Fisch und Fischereierzeugnissen, die von privaten Haushalten eingekauft wurden. Der Außer-Haus-Verzehr ist dabei nicht berücksichtigt.

Anhang zu Teil II

Käuferstruktur „Fisch“ in Deutschland im Vergleich

Käuferstruktur "Fisch" in Deutschland im Vergleich

	Eingekaufte Mengen pro Haushalt		
	2002	2006	2012
	%		
<u>Alter der Hausfrau</u>	100	100	100
Alter bis 29 Jahre (2002: bis 34 Jahre)	11,2	6,4	5,4
Alter 30 - 49 Jahre (2002: 35 bis 49 Jahre)	29,4	35,5	31,9
Alter 50 - 64 Jahre	31,9	28,1	29,1
Alter 65 + Jahre	27,5	30,0	33,5
<u>Haushaltsgröße</u>	100	100	100
1-Pers. HH	16,5	23,5	25,8
2-Pers. HH	43,2	42,3	45,0
3-Pers. HH	19,6	15,9	13,6
4-Pers. HH plus	20,7	18,2	15,6
<u>HH-Nettoeinkommen</u>	100	100	100
HH-Netto EK bis 999 €	8,5	8,6	8,0
HH-Netto EK bis 1.499 €	16,2	18,7	16,9
HH-Netto EK bis 1.999 €	24,5	20,5	19,3
HH-Netto EK bis 2.499 €	20,0	20,9	18,2
HH-Netto EK ab 2.500 €	30,8	31,2	37,6
<u>Familienlebenszyklus</u>	100	100	100
Junge Singles	5,2	8,1	8,1
Junge Fam./Paare ohne Kinder	2,2	3,3	3,2
Jüngere Fam. mit Kleinkindern	5,3	4,8	4,0
Jüngere Fam. mit Schulkindern	9,9	9,6	7,9
Fam. mit Kind im jugendl. Alter	6,0	4,3	2,8
Ältere Fam. mit Kindern	9,8	8,1	8,1
Fam. mittl. Alters ohne Kinder	7,0	6,7	6,0
Ältere Paare (50-64) ohne Kinder	} 43,4	20,8	21,1
Ältere Paare (65 +) ohne Kinder		18,9	21,0
Alleinstehende Senioren	11,4	15,4	17,7

Quelle: GfK, Consumer Scan, 2002, 2006 und 2012

III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Kurz vor der Verabschiedung des Dritten Gesetzes zur Änderung des LFGB in zweiter und dritter Lesung des Bundestags am 28.2.2013 wurde auf Vorschlag des Bundesernährungsministeriums (BMEL) als Reaktion auf den sogenannten Pferdefleischskandal im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestags eine kurzfristige Änderung des Paragraphen 40 Abs. 1 LFGB in das laufende Gesetzgebungsverfahren eingebracht. Nach § 40 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4a LFGB (neu) wird zusätzlich zu § 40 Abs. 1a LFGB eine Information der Öffentlichkeit auch dann ermöglicht, wenn ein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht besteht, dass gegen Täuschungsvorschriften des LFGB in nicht unerheblichem Maße verstoßen wurde. Eine Information der Behörden soll demnach künftig auch unabhängig von einem zu erwartenden Bußgeld erfolgen können. Der neu eingefügte § 40 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4a LFGB entspricht in seiner Formulierung wortwörtlich dem bis zum 31.8.2012 geltenden § 40 Absatz 1 Satz 2 Nr. 2b LFGB, der dann von § 40 Abs. 1a LFGB abgelöst wurde. Vor diesem Hintergrund stellt die Regelung inhaltlich keine grundlegende Neuerung dar.

Beratung des Bundesrats

In seiner Sitzung am 22.3.2013 hat der Bundesrat dem Dritten LFGB-Änderungsgesetz zugestimmt und eine Entschließung hierzu gefasst.

Das Dritte Gesetz zur Änderung des LFGB und anderer Vorschriften wurde am 27.5.2013 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht und ist am 28.5.2013 mit folgenden Kernpunkten in Kraft getreten:

Kernpunkte des Dritten Änderungsgesetzes LFGB

- Verpflichtung bestimmter Lebensmittelunternehmer zum Abschluss einer Versicherung zur Deckung der Schäden durch Verfütterung eines von ihnen hergestellten Mischfuttermittels;
- Zusammenarbeit von Bund und Ländern zur Gewährleistung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit als Konsequenz aus dem Dioxingeschehen 2010/2011;
- Ausdehnung der Informationsverpflichtung bei Täuschungsfällen;
- Informationsübermittlung von Lebensmittelüberwachungsbehörden an Gesundheitsbehörden;
- Straf- und Bußgeldbewehrungen für Verstöße gegen EU-Verordnungen;
- Verbraucherinformation durch das BVL;
- Höchstmengenfestsetzung für das Inverkehrbringen von Saatgut durch das BSA.

Am 10.6.2013 wurde im Bundesgesetzblatt die Bekanntmachung der Neufassung des LFGB vom 3.6.2013 veröffentlicht.

Verbraucherinfor- Im Rahmen der Novellierung des VIG durch das Gesetz zur Änderung
mationsgesetz (VIG) des Rechts der Verbraucherinformation wurde neben wesentlichen Änderungen des VIG insbesondere eine neue aktive Informationspflicht der Behörden eingeführt, Verbraucher aktiv über Grenzwertüberschreitungen sowie erhebliche Rechtsverstöße zu informieren. § 40 Abs. 1a LFGB bildet die Grundlage für die Errichtung zahlreicher neuer Internetportale auf der Ebene der Bundesländer und stand insoweit im Mittelpunkt auch der öffentlichen Berichterstattung.

Kritik

Die Verbände der Ernährungswirtschaft haben schon im Gesetzgebungsverfahren den Zeitpunkt der Namensnennungen noch vor Abschluss der behördlichen Verfahren sowie die unklaren Veröffentlichungsvoraussetzungen kritisiert und auf den Grundsatz der Unschuldsvermutung hingewiesen. So wird die öffentliche Nennung von Produkt- oder Unternehmensnamen, insbesondere wenn sie durch eine Behörde mit staatlicher Autorität erfolgt, von Verbrauchern als „Warnung“ verstanden. Dies kann erhebliche wirtschaftliche Folgen für die betreffenden Unternehmen bis hin zur Existenzvernichtung haben. Denn der Name des Unternehmens bleibt in den Internetportalen der Bundesländer stehen, auch wenn die Mängel längst beseitigt wurden.

Neben der Kritik der Lebensmittelwirtschaft mehrten sich auch die Bedenken der Gerichte und Bundesländer hinsichtlich der Formulierung des § 40 Abs. 1a LFGB, die zwischenzeitlich zu einer Vielzahl von gerichtlichen Entscheidungen geführt hat. Überwiegend konnten sich die Unternehmen in den Eilverfahren erfolgreich gegen die Internetveröffentlichung zur Wehr setzen. Vielfach forderte die Rechtsprechung einen konkreten Produktbezug für die Internetveröffentlichung und hielt eine Information über allgemeine Hygienemängel gemäß § 40 Abs. 1 Ziffer 2a für unzulässig. Weiterhin stellten die Obergerichtspräsidenten erhebliche europa- und verfassungsrechtliche Bedenken gegen § 40 Abs. 1a LFGB fest, die mittlerweile bundesweit zur Aussetzung des Vollzugs bis zur Klärung der offenen Rechtsfragen in den Hauptsacheverfahren führten. Die bisherigen Einträge der Internetportale wurden ebenfalls vorläufig entfernt.

Abstrakte Normen- **kontrolle**

Die niedersächsische Landesregierung hat schließlich im August 2013 einen Antrag auf abstrakte Normenkontrolle beim Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe eingereicht. Die Lebensmittelwirtschaft hat die Entscheidung, § 40 Abs. 1 LFGB vor dem Bundesverfassungsgericht überprüfen zu lassen und den Vollzug in den Bundesländern bis zu einer gerichtlichen Entscheidung auszusetzen, als einen Beitrag zu mehr Rechtssicherheit begrüßt.

Lebensmittelwarnung

Über die Internetplattform www.lebensmittelwarnung.de, die von Bund und Ländern im Internet eingerichtet wurde, können sich Verbraucherinnen und Verbraucher zentral über Lebensmittelwarnungen in Deutschland informieren. Das Portal wird vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betreut. Im Jahr 2013 wurde zu folgenden Fischprodukten eine Meldung eingestellt:

23.8.2013: Warnung vor dem Verzehr von Forellenfilets wegen des Nachweises von *Listeria monocytogenes*;

20.9.2013: Warnung vor dem Verzehr von getrocknetem Seetang wegen eines stark erhöhten Jodgehalts.

Klarheit und Wahrheit

Im Berichtszeitraum war der Bundesverband auch intensiv mit der Initiative des BMEL „Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln“ befasst. Hintergrund bzw. Auslöser dieser Initiative ist bekanntermaßen die Annahme, dass sich die öffentlichen Diskussionen und Debatten um Lebensmittel von Fragen der Produktsicherheit mehr und mehr zu Fragen der Irreführung/Täuschung verlagert hätten. Hieraus wird eine wachsende Diskrepanz zwischen den Erwartungen der Verbraucher und dem „Ist-Zustand“ geschlossen, der mit dieser Initiative begegnet werden soll. Bezüglich des Internetportals hat der Bundesverband eine kritisch-konstruktive Position eingenommen. Mehrmals hat der Bundesverband zu sachlich falschen Äußerungen des Portalbetreibers Stellung genommen.

Weitere Förderung

Die Laufzeit des Projektes ist zum Ende des Jahres 2012 ausgelaufen. Im Frühjahr 2013 ist der Förderantrag des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen zur Fortsetzung des Portals für den Zeitraum vom 1.1. bis zum 31.12.2014 mit einem Förderbeitrag von 1 Mio. € aus dem allgemeinen Posten „Verbraucherinformation“ vom BMEL bewilligt worden.

Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel wurde im Berichtszeitraum folgender Antrag auf Eintragung in das von der Europäischen Kommission geführte Register traditioneller Spezialitäten bezüglich Fisch gestellt:

➤ Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa

Folgende Bezeichnung einer traditionellen Spezialität wurde im Berichtszeitraum eingetragen:

➤ Moules de Bouchot (g.t.S.)

Bezüglich der Eintragung geschützter Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützter geografischer Angaben (g.g.A.) wurden im regulären Verfahren folgende fischrelevante Regelungen veröffentlicht:

- DVO (EU) Nr. 120/2013 vom 11.4.2013: Khao Hom Mali Thung Kula Rong-Hai (g.g.A.)
- DVO (EU) Nr. 1129/2013 vom 7.11.2013: Fal Oyster (g.U.)
- DVO (EU) Nr. 1262/2013 vom 28.11.2013: Puruveden Muikku (kleine Maräne) (g.g.A.)

Alle eingetragenen Bezeichnungen genießen den Schutz des Artikels 13 der Verordnung, d. h., sie werden u. a. gegen jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses oder der Dienstleistung angegeben ist, europaweit geschützt. In der DOOR-Datenbank der Europäischen Kommission unter

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=de/>

sind die entsprechenden Veröffentlichungen zu finden.

Des Weiteren wurden zu dem Produkt „Oberpfälzischer Karpfen“ geringfügige Änderungen der Spezifikation beschrieben.

***Basisverordnung
Verordnung (EG)
Nr. 178/2002***

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit stellt auch lange nach ihrer Verabschiedung immer noch einen Arbeitsschwerpunkt des Bundesverbandes dar. Sie bildet die zentrale gemeinschaftliche Regelung des Lebens- und Futtermittelrechts.

***Verpflichtung zur
Rückverfolgung***

Seit dem 1.1.2005 gilt die ausdrückliche Verpflichtung zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit in der gesamten Lebensmittelkette (Artikel 18). Die damalige Dioxinkrise und die damit verbundenen Probleme haben hier ihren Niederschlag gefunden. Aus diesem Grund führt Artikel 18 die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln erstmals als generelles Gebot in das Lebensmittelrecht ein. Den rechtlichen Vorgaben des Artikels 18 kann dabei weder die Anforderung einer internen Chargen-Rückverfolgung noch die Anforderung einer stufenübergreifenden Rückverfolgbarkeitsorganisation oder einer obligatorischen Nutzung von EDV-Unterstützung entnommen werden. Vielmehr lässt Artikel 18 den Unternehmen ein gewisses Maß an Flexibilität, solange die Rückverfolgbarkeit und ein Rückruf nicht sicherer Produkte

im Krisenfall sichergestellt sind. Aus diesem Grund ist in den Diskussionen über die Pflichten der Lebensmittelunternehmer im Hinblick auf die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit stets zwischen den rechtlichen Anforderungen des Artikels 18 und weiter gehenden freiwilligen Maßnahmen zur besseren Eingrenzung von im Krisenfall zurückzuerfendenden Produktionseinheiten zu unterscheiden.

***Berichtigung der
Verordnung (EU)
Nr. 931/2011***

Im EU-Amtsblatt L 19 vom 22.1.2014 veröffentlichte die EU-Kommission die Berichtigung der DVO (EU) Nr. 931/2011. Mit der Durchführungsverordnung wurden die „Mindestanforderungen“ an die Informationen zur Rückverfolgung von Lebensmitteln festgelegt. Da diese Berichtigung von großer Bedeutung für die Anforderungen an die von den Lebensmittelunternehmen einzurichtenden Rückverfolgungssysteme ist, wird der Wortlaut nachfolgend wiedergegeben:

„Auf Seite 3, in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g:

anstatt: „eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung sowie“

muss es heißen: „eine Referenz zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung, je nach Fall, sowie“;

auf Seite 3, in Artikel 3 Absatz 3 Untersatz 1:

anstatt: „Die in Absatz 1 aufgeführten Informationen werden täglich aktualisiert und mindestens so lange zur Verfügung gehalten, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde.“

muss es heißen: „Die in Absatz 1 aufgeführten Informationen werden täglich aktualisiert und mindestens so lange zur Verfügung gehalten, bis vernünftigerweise davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde.““

***Lebensmittelinfor-
mations-Verord-
nung (LMIV)***

Im Berichtszeitraum waren erneut die Fragen zu Inhalt und Anwendung der neuen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Verordnung [LMIV]) und die Folgeabschätzungen und Regelungsdiskussionen u. a. zur Herkunftskennzeichnung zentrale Arbeitsschwerpunkte des Bundesverbandes im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung.

Auslegungshinweise des BVFi zur LMIV

Am 31.1.2013 wurde die erste Fassung des Fragen-und-Antworten-Katalogs der EU-Kommission verabschiedet. Mit Unterstützung des Wissenschaftlich-Technischen Ausschusses (WITEA) hat der Bundesverband am 12.4.2013 erste Auslegungshinweise zur Lebensmittelinformations-Verordnung herausgegeben.

Am 24.4.2014 fand im Rahmen eines Fachgespräches mit den Mitgliedern des Bundesverbandes eine Aussprache zu den überarbeiteten Auslegungshinweisen statt. Bis dahin hatte die Geschäftsführung ein Jahr lang die an sie herangetragenen Fragen aufgenommen und beantwortet. Anfang Mai 2014 wurde der Entwurf der Auslegungshinweise an die zuständigen Ministerien und Behörden (u. a. BMEL, BMWI, Eichbehörden) zur Prüfung und Kommentierung übersandt. Sobald ein Einverständnis über diese Auslegungshinweise mit den Behörden erzielt ist, werden diese offiziell bekanntgemacht, um eine einheitliche Umsetzung der fischspezifischen Regelungen der LMIV national, aber auch international zu erreichen. Hierzu bringt sich der Bundesverband über seine Mitgliedschaft im Europäischen Dachverband der fischverarbeitenden Industrie und des Fischgroßhandels (AIPCE-CEP) auch auf europäischer Ebene ein. Bezüglich der Detailausführungen wird auf den anliegenden Entwurf der Auslegungshinweise verwiesen (siehe Anlage im Anhang zu III).

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels haben noch bis zum 12.12.2014 Zeit, sich mit den neuen Kennzeichnungsvorschriften vertraut zu machen. Ab dem 13.12.2014 gelten diese neuen Informationspflichten unter Berücksichtigung gewisser Aufbrauchfristen bzw. bezüglich der Nährwertdeklaration ab dem 12.12.2016.

Sofern zukünftig Änderungen der Auslegung notwendig werden, werden diese vom Bundesverband koordiniert und gegenüber den Behörden entsprechend kommuniziert.

Verbraucherinformationen im Rahmen der GMO

Im Berichtsjahr haben sich der Bundesverband und seine Mitglieder ausführlich mit den neuen Vorschriften zur Verbraucherinformation im Rahmen der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 auseinandergesetzt. Die Geschäftsführung hat in Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftlich-Technischen Ausschuss (WITEA) des Bundesverbandes einen Leitfaden herausgegeben, der vom Bundesmarktverband der Fischwirtschaft übernommen wurde. Im Mai 2013 fand mit Vertretern des Handels und des BMEL eine Feinabstimmung statt. Der Leitfaden (siehe Anlage im Anhang zu III) soll am 21.5.2014 erneut im Rahmen einer „Runder-Tisch“-Veranstaltung im BMEL mit Vertretern des Handels, der Bundesländer und der Behörden erörtert werden.

Die Umsetzung der im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation veröffentlichten Verbraucherinformationen erfolgt ebenfalls zum

13.12.2014 und löst damit die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 und der Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 ab.

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

Im Berichtsjahr lag der Schwerpunkt der Arbeiten zur Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Claims-Verordnung) für den Bundesverband und seine Mitgliedsunternehmen im Bereich der Artikel-13-Liste, zu der zwischenzeitlich nach der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 vom 16.5.2012 vier weitere Verordnungen verabschiedet wurden, die alle Ergänzungen zum Inhalt des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 hatten.

Kein Fortschritt ist bei den Nährwertprofilen und Botanicals (Pflanzen und Pflanzeninhaltsstoffe) zu verzeichnen, die im Wesentlichen beide im Berichtsjahr nicht weiter behandelt wurden. Bei beiden Themen liegt somit der Schluss nahe, dass sie derart schwierig und umstritten sind, dass die EU-Kommission gar nicht erst den Versuch gemacht hat, neue Vorschläge zu unterbreiten oder eine Einigung zu suchen.

Entscheidung zu Artikel 13 und 14 – Anträge

Neu waren allerdings der Durchführungsbeschluss (2013/63/EU) der EU-Kommission vom 24.1.2013 zur Annahme von Leitlinien zur Umsetzung der in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 dargelegten speziellen Bedingungen für gesundheitsbezogene Angaben und das kurz darauf veröffentlichte Papier zu allgemeinen Grundsätzen zur Flexibilität der Formulierung zugelassener gesundheitsbezogener Angaben, das von der EU-Kommission in 17 Mitgliedsstaaten beraten worden war, sowie eine Vielzahl von Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu Anträgen nach Artikel 13 Abs. 4 und 14 der Claims-Verordnung, die dann auch in einer Vielzahl von Zulassungen bzw. Ablehnungen von Zulassungen gesundheitsbezogener Angaben mündeten.

Artikel-13-Teilliste, Teil 2

Mit der Verordnung (EU) Nr. 536/2013 der EU-Kommission vom 11.6.2013 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern ist der 2. Teil der Artikel-13-Teilliste verabschiedet worden und dann im Januar 2014 auch zur Geltung gekommen.

Mit der 2. Teilliste sind sechs weitere gesundheitsbezogene Angaben zugelassen und der Artikel-13-Teilliste zugefügt worden. Es handelt sich um die Angaben zu Alpha-Cyclodextrin, Docosahexaensäure (DHA), Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA) sowie getrockneten Pflaumen von „prunus“-Kultivaren.

STATISTISCHER TEIL

STATISTISCHER TEIL

Mit Beginn des „Europäischen Binnenmarktes“ am 1.1.1993 haben sich bei der Erfassung des innergemeinschaftlichen Warenverkehrs (Intrahandel) eine Reihe methodischer, systematischer und anmeldetechnischer Änderungen ergeben. Die grundlegenden Änderungen des Erhebungskonzeptes für den Intrahandel (Direktmeldung durch die Unternehmen und statistische Anmeldepflicht erst bei Überschreitung einer Meldeschwelle je Unternehmen und Jahr) haben zu einem Bruch der Zeitreihe geführt und schränken somit die Vergleichbarkeit mit früheren Jahren ein. Ein weiterer Bruch der Zahlenreihe trat mit der Erweiterung der EU auf 25 Mitglieder im Mai 2004 auf. Die Erweiterung der EU im Jahr 2007 auf 27 Mitgliedsländer muss bei einem Vergleich mit früheren Jahren beachtet werden.

Durch die erneute Anhebung der Meldeschwellen ab 2009 auf 400.000 € kann sich die Aussagekraft der Daten vom Statistischen Bundesamt insbesondere für kleinere Posten weiter verringern.

In den nachfolgend veröffentlichten Tabellen über den Außenhandel handelt es sich bei Angaben für das Jahr 2011 um endgültige Daten, für 2012 um berichtigte Daten und für 2013 um vorläufige Ergebnisse, die vom Statistischen Bundesamt (DESTATIS) und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 523, herausgegeben wurden.

Anfang 2009 hatte die Einführung der Warengruppe „Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch“ zu einer eingeschränkten Vergleichbarkeit von einzelnen Warengruppen der PRODCOM-Statistik (siehe Tabelle 3b) geführt.

Mit dem „Ersten Gesetz zum Abbau bürokratischer Hemmnisse in der mittelständischen Wirtschaft“ (Mittelstandsentslastungsgesetz) vom 22.8.2006 wurde die Berichterstattung über die Umsätze und Produktion der fischverarbeitenden Industrie eingeschränkt. Bis 2006 waren nur Betriebe mit 10 Beschäftigten und mehr meldepflichtig. Ab 2007 wurde die Verpflichtung auf Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr angehoben. Monatliche Meldungen sind darüber hinaus nur noch von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr abzugeben.

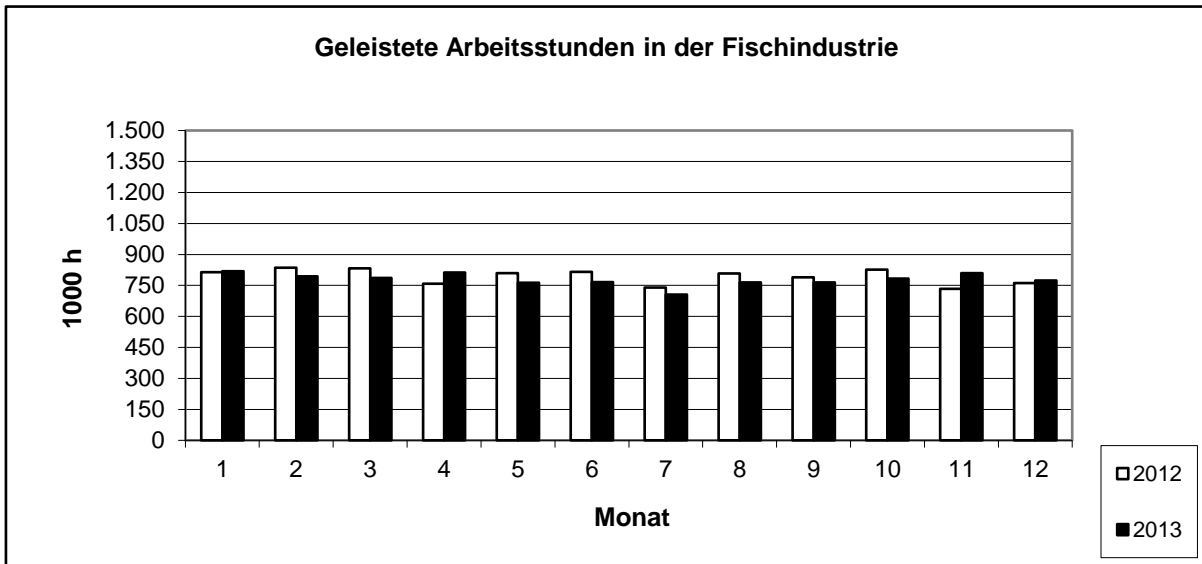
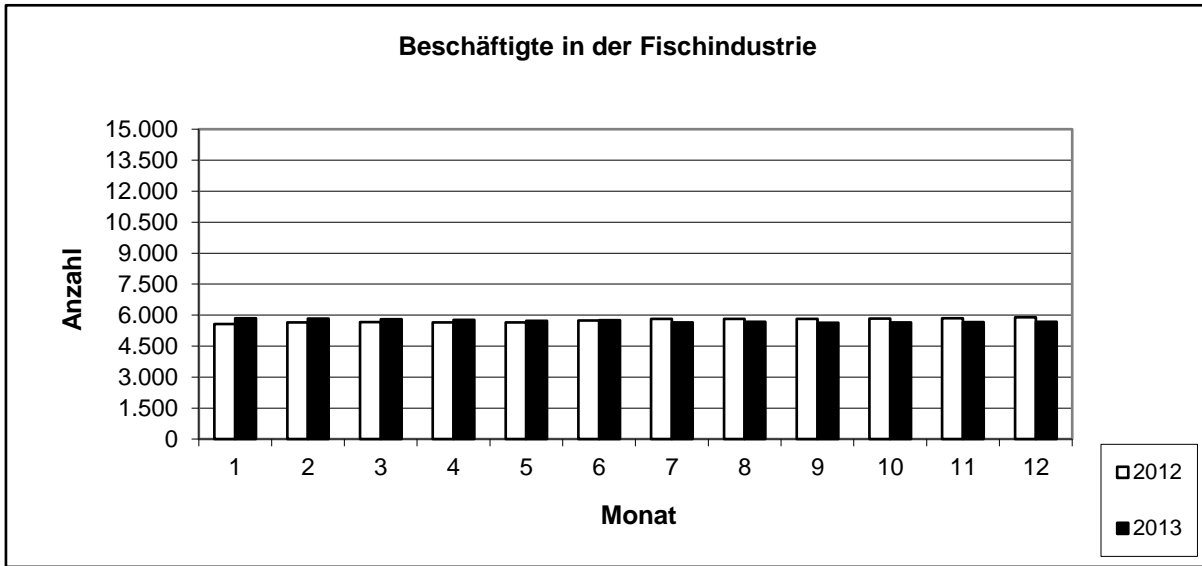
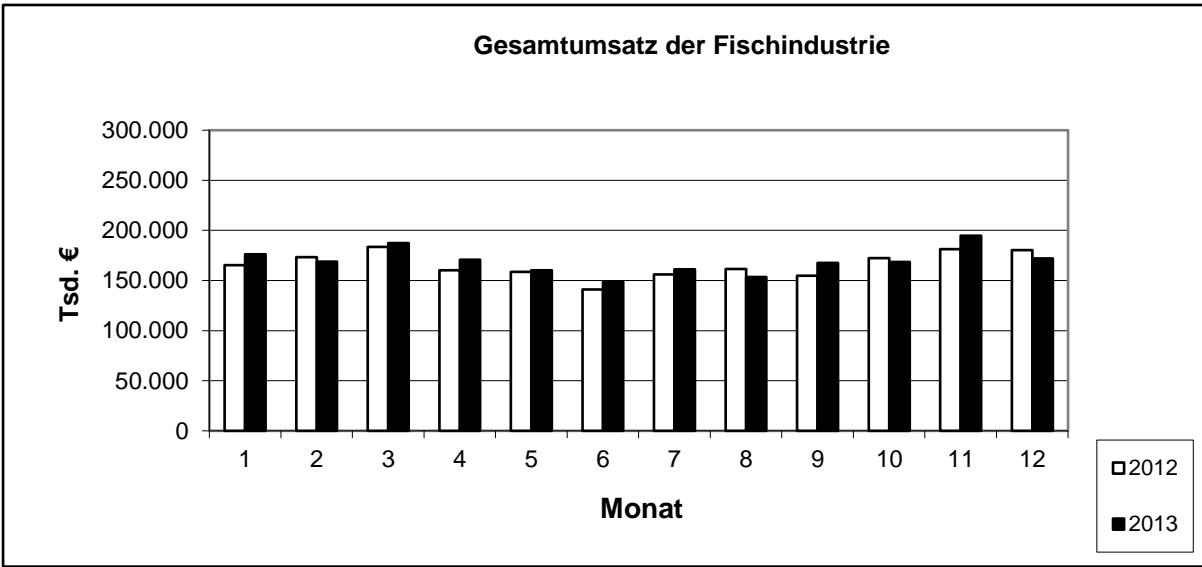


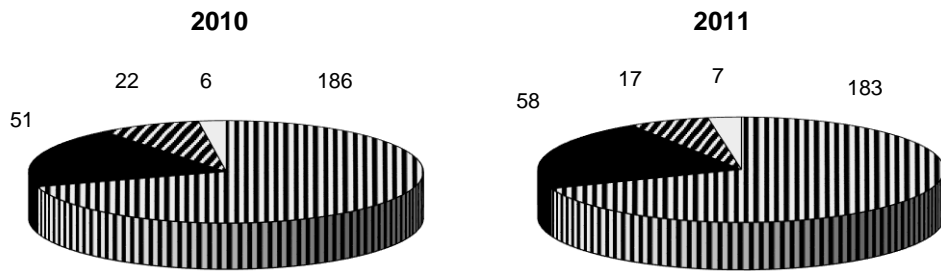
Tabelle 1: **Strukturzahlen der fischverarbeitenden Industrie in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Zahlen) (Betriebe über 20 bzw. 50 Beschäftigte)**

Absolute Angaben:	2012	2013	Veränderung zum Vorjahr (%)
Umsatz in T€ insgesamt a)	2.179.372	2.149.904	-1,4
davon ABL b)	1.701.367	1.657.231	-2,6
NBL c)	478.005	492.673	3,1
davon Inlandsumsatz	1.672.016	1.616.827	-3,3
Auslandsumsatz	507.356	533.077	5,1
Umsatz in T€ zusammen d)	1.988.825	2.029.708	2,1
davon Inlandsumsatz	1.505.152	1.526.724	1,4
Auslandsumsatz	483.673	502.984	4,0
Betriebe insgesamt e)	58	58	0,0
davon ABL b)	36	36	0,0
NBL c)	22	22	0,0
Betriebe zusammen d)	27	26	-3,7
Beschäftigte insgesamt e)	6.973	6.649	-4,6
davon ABL b)	5.261	4.976	-5,4
NBL c)	1.712	1.673	-2,3
Beschäftigte zusammen d)	5.744	5.723	-0,4
Arbeitsstunden insgesamt f)	9.525	9.340	-1,9
Lohn- und Gehaltssumme in T€ e)	170.330	167.857	-1,5
davon ABL b)	137.064	133.848	-2,3
NBL c)	33.267	34.009	2,2
<u>Kennzahlen:</u>			
Umsatz in T€ je Beschäftigten insg. e)	312,54	323,34	3,5
davon ABL b)	323,39	333,04	3,0
NBL c)	279,21	294,48	5,5
Umsatz in T€ je Beschäftigten insg.d)	346,24	354,66	2,4
Umsatz je Stunde in € insg. d)	208,80	217,31	4,1
Lohn- und Gehaltsanteil insg. g)	7,8	7,8	-0,1
davon ABL b)	8,1	8,1	0,3
NBL c)	7,0	6,9	-0,8
Exportquote in %	23,3	24,8	6,5
davon ABL b)	25,0	27,8	11,2
NBL c)	17,2	14,7	-14,5

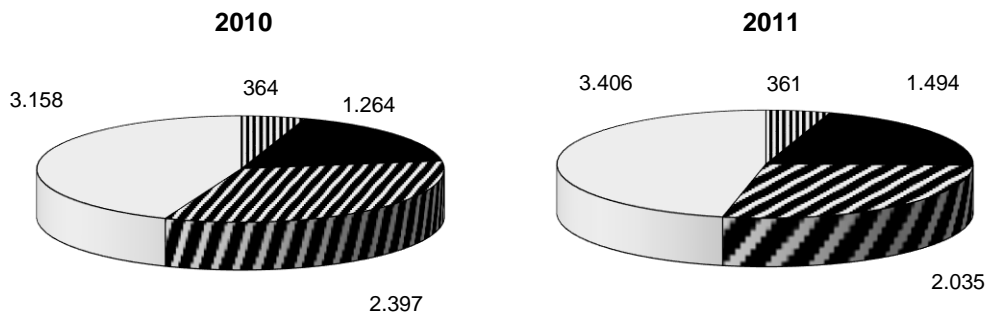
Anmerkungen: a) Von Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr.- b) Alte Bundesländer.-
c) Neue Bundesländer mit Berlin.- d) Von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr.- e) Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr (Stand: jeweils September).-
f) In 1.000 Std. (Jahressumme) von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr.-
g) In % vom Umsatz insgesamt.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Unternehmensregister "15.2 - Fischverarbeitung"
Anzahl der Unternehmen



Unternehmensregister "15.2 - Fischverarbeitung"
Anzahl der Beschäftigten



Unternehmensregister "15.2 - Fischverarbeitung"
Umsätze nach Beschäftigtengruppen (in Mio. €)

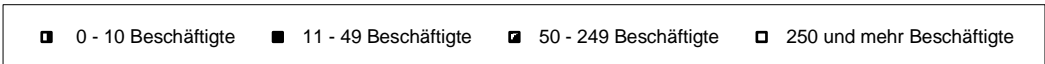
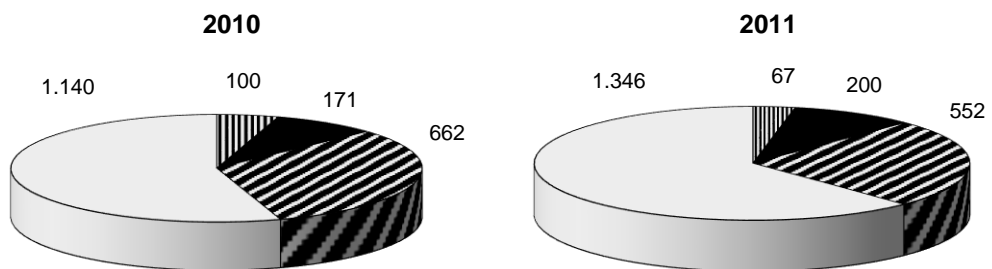


Tabelle 2: **Unternehmensregister "15.2 - Fischverarbeitung"**
Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten

Merkmal	2009	2010	2011	Anteil 2011 %
<u>Anzahl der Unternehmen a):</u>				
Insgesamt:	263	265	265	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	181	186	183	69
11 - 49 Beschäftigte	55	51	58	22
50 - 249 Beschäftigte	20	22	17	6
250 und mehr Beschäftigte	7	6	7	3
<u>Anzahl der Beschäftigten:</u>				
Insgesamt	7.595	7.183	7.296	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	362	364	361	b) 5
11 - 49 Beschäftigte	1.438	1.264	1.494	20
50 - 249 Beschäftigte	2.251	2.397	2.035	28
250 und mehr Beschäftigte	3.544	3.158	3.406	b) 47
<u>Umsatz: (in Mio. €)</u>				
Insgesamt	2.071	2.047	2.165	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	78	100	67	3
11 - 49 Beschäftigte	216	171	200	b) 9
50 - 249 Beschäftigte	552	662	552	25
250 und mehr Beschäftigte	1.225	1.140	1.346	b) 62

Anmerkungen: a) Einschließlich Unternehmen ohne sozialversicherungspflichtig Beschäftigten 2011, aber mit steuerbarem Umsatz 2011.-
b) Geschätzt vom BVFi.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3a:

**Zum Absatz bestimmte Produktion von Erzeugnissen des
Ernährungsgewerbes in der Bundesrepublik Deutschland**

Ernährungsgewerbe Abteilung	2012	2013	13/12	Anteil 2013
	T€ a)		%	%
Fleisch (ohne Geflügel)	17.500.787	17.706.919	1,2	13,6
Geflügel	3.576.930	3.797.395	6,2	2,9
Verarbeitetes Fleisch	15.020.596	15.355.897	2,2	11,8
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	1.770.385	1.791.588	1,2	1,4
Kartoffeln u. Kartoffelerzeugnisse	1.254.983	1.321.771	5,3	1,0
Frucht- und Gemüsesäfte	2.046.621	2.047.802	0,1	1,6
Verarbeitetes Obst und Gemüse	3.372.770	2.481.207	-26,4	1,9
Öle und Fette, roh; Nebenprodukte	4.182.832	3.405.752	-18,6	2,6
Margarine u.ä. Nahrungsfette	593.004	622.663	5,0	0,5
Milch und Milcherz., ohne Speiseeis	19.960.522	22.075.439	10,6	17,0
Speiseeis	653.990	733.792	12,2	0,6
Mahl- und Schälmlenerzeugnisse	3.733.686	3.950.995	5,8	3,0
Stärke und Stärkeerzeugnisse	1.422.552	1.375.184	-3,3	1,1
Futtermittel für Nutztiere	5.695.905	6.207.481	9,0	4,8
Futtermittel für sonstige Tiere	1.899.121	2.012.789	6,0	1,5
Backwaren (ohne Dauerbackwaren)	13.683.720	14.036.781	2,6	10,8
Dauerbackwaren	2.801.770	2.793.238	-0,3	2,1
Zucker	3.583.852	2.905.126	-18,9	2,2
Süßwaren (ohne Dauerbackwaren)	8.506.776	8.989.964	5,7	6,9
Teigwaren	384.218	398.897	3,8	0,3
Kaffee und Tee, Kaffee-Ersatz	3.147.937	2.905.053	-7,7	2,2
Würzen und Soßen	3.079.584	3.181.541	3,3	2,4
Fertiggerichte c)	3.093.122	3.018.638	-2,4	2,3
Homog. Lebensmittelzubereitungen d)	708.953	751.337	6,0	0,6
Sonstige Nahrungsmittel (ohne Getränke)	4.810.387	5.012.208	4,2	3,9
Spirituosen	1.018.402	1.065.863	4,7	0,8
Wein; Weintrub, Weinstein	1.251.229	1.331.000	6,4	1,0
Andere gegorene Getränke e)	373.469	380.192	1,8	0,3
Bier	5.904.421	5.706.102	-3,4	4,4
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke f)	8.409.590	9.024.077	7,3	6,9
Vered. von Erzeugn. dieser Güterabt.	199.994	206.142	3,1	0,2
Ernährungsgewerbe insgesamt	126.684.998	130.085.599	2,7	100,0
Kennzahlen je Unternehmen:	2012	2013 a)	13/12	Unternehmen
	T€ b)		%	Anzahl 2013
Fleisch (ohne Geflügel)	24.106	24.390	1,2	726
Geflügel	20.557	21.824	6,2	174
Verarbeitetes Fleisch	13.328	13.625	2,2	1.127
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	19.671	19.907	1,2	90
Milch und Milcherzeugnisse	127.952	141.509	10,6	156
Ernährungsgewerbe insgesamt	24.918	25.587	2,7	5.084

Anmerkungen: a) Einschließlich Angaben, die der statistischen Geheimhaltung unterliegen.-

b) Ohne Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch.- c) Einschl. Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch .-

d) Und diätische Lebensmittel.- e) Inkl. Wermutweine u. a. aromatische Weine.-

f) U.a. nicht alkoholhaltige Getränke.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3b:

**Produktion von Fisch und Fischereierzeugnissen und anderen Meeresfrüchten
in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Angaben für 2013)**

Warenart	Menge			Verkaufswert ab Werk		
	2012	2013	13/12	2012	2013	13/12
	t	t	% Verän.	T€	T€	% Verän.
Frisch oder gekühlt:						
Fischfilet u.a. Fischfleisch	10.088	10.583	4,9	d)	d)	
Gefroren:						
Seefische	2.078	1.920	-7,6	9.265	9.463	2,1
Süßwasserfische	d)	d)		d)	d)	
Fischfilets	41.662	45.759	9,8	119.717	136.335	13,9
anderes Fischfleisch	d)	d)		d)	13.855	
Fische, getr., ges. oder in Salzlake; Fische ger. Mehl, Pulver u. Pellets von Fischen genießbar:						
Fische, getr. o. ges.	d)	d)		d)	d)	
Fischfilets, getr. o. ges.	524	507	-3,2	2.289	2.138	-6,6
Atlantischer u. pazifischer Lachs u. Donaulachs, ger.	13.584	14.818	9,1	138.246	167.890	21,4
Heringe, geräuchert	628	1.016	61,8	2.703	4.674	72,9
Andere Fische, geräuchert	6.310	6.085	-3,6	58.437	57.874	-1,0
Fische, anders zubereit. o. haltbar gem.; ganz o. in Stücken, jedoch nicht fein zerkleinert:						
Lachs	1.239	1.183	-4,5	14.744	16.334	10,8
Heringe	70.629	70.252	-0,5	283.036	278.592	-1,6
Sardinen, Sardinell., Sprott.	23	d)		d)	d)	
Thunfisch u. echter Bonito	d)	d)		d)	d)	
Makrelen	d)	d)		d)	d)	
Fischfilets, Fischstäb. roh, ledigl. mit Teig umhüllt, pan., auch vorgeback., gefr.	170.422	165.230	-3,0	506.042	490.810	-3,0
And. Fische (o. Fischstäb.)	29.578	22.713	-23,2	78.727	59.664	-24,2
Fischsalat	29.001	27.319	-5,8	145.536	130.891	-10,1
And. zubereit. o. haltbar gemachte Fische	52.390	50.442	-3,7	170.068	170.635	0,3
Fertiggerichte a)	13.596	13.627	0,2	100.231	107.529	7,3
Kaviarersatz	1.491	1.884	26,4	26.224	31.881	21,6
Krebstiere, gefroren	d)	d)		d)	d)	
Lebensmittelzubereitungen aus Krebstieren, Weichtie- ren usw.	4.759	5.084	6,8	42.553	45.040	5,8
Krebstiere, Weichtiere u.a. zubereit. o. haltbar gem.	3.865	3.136	-18,9	37.108	32.806	-11,6
Zusammen b)	451.867	441.558	-2,3	1.734.926	1.756.411	1,2
Insgesamt c)	481.548	484.927	0,7	1.870.615	1.899.118	1,5

Anmerkungen: a) Auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere.- b) Summe nur vergleichbarer Positionen in beiden Jahren.-
c) Einschließlich geheimer Angaben.- d) Geheim.-

Tabelle 4:

**Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte
(Inlandsabsatz)
2010 = 100**

1. Erzeugnisse des Ernährungsgewerbes

2012 109,0

2013 112,0

2. Erzeugnisse der Fischindustrie

2012 102,0

2013 101,9

Fisch und Fischereierzeugnisse insgesamt		
Monat	2012	2013
Januar	100,1	101,1
Februar	102,0	101,4
März	102,4	101,5
April	102,3	101,6
Mai	102,5	102,0
Juni	102,3	102,0
Juli	102,5	102,1
August	102,4	101,7
September	102,3	101,7
Oktober	101,7	102,5
November	101,7	102,5
Dezember	101,4	102,5
Jahresdurchschnitt	102,0	101,9

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden
Preise und Preisindizes für gewerbliche Produkte (Erzeugerpreise)
Fachserie 17, Reihe 2, 2012 und 2013

Tabelle 5:

**Versorgung der Bundesrepublik Deutschland mit Fischen, Krebs- und Weichtieren
in 1.000 t (Fanggewicht)**

	a) b) c)			c)										d) e)	f)	g)	
	1970	1980	1990	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Anlandungen h)	612	318	247	259	238	247	303	296	309	321	330	306	274	274	255	227	234
+ Einfuhr	404	695	1.179	1.615	1.774	1.669	1.686	1.711	1.795	1.910	1.982	2.020	1.915	1.989	2.051	1.952	1.791
./. Ausfuhr i)	222	280	505	743	746	756	813	867	886	952	1.032	1.050	945	974	1.044	998	950
= Inlandsverwendung	794	733	921	1.131	1.266	1.160	1.176	1.140	1.218	1.279	1.280	1.276	1.244	1.289	1.262	1.181	1.075
./. Futter	117	45	3	2	1	2	2	2	3	6	4	3	2	2	2	3	3
= Nahrungsverbrauch j)	677	688	918	1.129	1.265	1.158	1.174	1.138	1.215	1.273	1.276	1.273	1.242	1.250	1.240	1.189	1.105
= Pro-Kopf- Verbrauch in kg	11,2	11,2	14,5	13,7	15,3	14,0	14,2	13,8	14,7	15,5	15,5	15,5	15,2	15,2	15,5	14,8	13,7
Selbstversorgungs- grad in % k)	90	46	27	23	19	21	26	26	25	25	26	24	22	22	21	19	21
Anteil der Anlandun- gen am Gesamtauf- kommen l) in %	60	31	17	14	12	13	15	15	15	14	14	13	13	12	11	10	12

Anmerkungen:

- a) Vergleich zu Vorjahren nicht sinnvoll, da ab 1991 sämtliche Angaben auch die neuen Bundesländer berücksichtigen.-
b) Vergleich zu Vorjahren stark eingeschränkt, da ab 1993 die statistische Erfassung des Intrahandels neu geregelt wurde.-
c) Vergleich zu Vorjahren wegen geänderter Berechnungsweise bzw. ab 2004 wegen Erweiterung der EU eingeschränkt.-
d) Geänderte Datenerhebung für die Aquakultur in Deutschland.- e) Berichtigte Daten.- f) Vergleich zu Vorjahren eingeschränkt wegen geänderter Umrechnungsfaktoren.- g) Vorläufig.-
h) Im In- und Ausland sowie der Binnenfischerei und Aquakultur.- i) Einschließlich Anlandungen im Ausland.-
j) Angepaßt um Veränderungen der Rohwarenvorräte: 2010: Verringerung um 37.000 t; 2011: Verringerung um 20.000 t; 2012: Erhöhung um 10.000 t; 2013: Erhöhung um 30.000 t.-
k) Anteil der Anlandungen am Nahrungsverbrauch.- l) Gesamtaufkommen = Anlandungen und Einfuhr.-

Quellen: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 523, Hamburg

Tabelle 6:

Anlandungen (Produktgewicht) deutscher Fischereifahrzeuge

Herkunft / Fischart	Menge (t)		Veränd. (%)	Wert (€/kg)		Veränd. (%)
	2012	2013	13/12	2012	2013	13/12
Gesamtanlandungen:	190.572	209.644	10,0	1,59	1,13	-28,9
darunter						
Hering	51.284	71.796	40,0	0,41	0,42	2,4
Stöcker	22.809	27.959	22,6	0,45	0,30	-33,3
Makrele	18.947	20.935	10,5	0,93	0,90	-3,2
Speisekrabben	13.886	12.361	-11,0	4,22	4,44	5,2
Sprotte	11.729	11.713	-0,1	0,24	0,32	33,3
Blauer Wittling	6.238	11.418	83,0	0,50	0,31	-38,0
Kabeljau	12.467	9.415	-24,5	2,32	2,26	-2,6
Seelachs	7.239	8.586	18,6	1,57	1,30	-17,2
Miesmuscheln	6.950	5.228	-24,8	1,37	1,68	22,6
Schwarzer Heilbutt	4.453	4.052	-9,0	3,98	3,61	-9,3
Inlandsanlandungen:	71.116	62.359	-12,3	1,73	1,69	-2,3
davon						
Frischware	47.451	45.760	-3,6	1,73	1,73	0,0
Frostware	21.174	15.268	-27,9	1,81	1,61	-11,0
Futterfisch a)	2.491	1.331	-46,6	0,15	0,17	13,3
Auslandsanlandungen:	119.456	147.285	23,3	1,34	0,81	-39,6
davon						
Frischware	29.002	32.413	11,8	1,43	1,41	-1,4
Frostware	88.134	106.939	21,3	1,31	0,57	-56,5
Futterfisch a)	2.320	7.933	241,9	0,20	0,27	35,0
in folgenden Ländern:						
- Dänemark	23.322	30.900	32,5	1,01	0,88	-12,9
- Niederlande	75.853	110.103	45,2	1,53	0,63	-58,8

Anmerkung: a) Einschließlich beschlagnahmter Ware.-

Quelle: BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 7: **Frostfischproduktion der Großen Hochseefischerei in der Bundesrepublik Deutschland 2012 und 2013 (vorläufige Angaben) - Produktgewicht -**

Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%)	Wert (€/kg)		Veränd.(%)
	2012	2013	13/12	2012	2013	13/12
Insgesamt	21.174	15.268	-27,9	1,81	1,61	-11,0
darunter						
Kabeljau, m.u.o.K.	-	-		-	-	
Kabeljaufilet	2.438	1.393	-42,8	4,22	2,97	-29,6
Rotbarsch, m.u.o.K.	1.572	1.190	-24,3	2,05	1,50	-26,8
Rotbarschfilet	-	628		-	2,51	
Seelachs, m.u.o.K.	-	-		-	-	
Seelachsfilet	475	214	-55,0	2,86	3,07	7,3
Schellfischfilet	353	117	-67,0	3,69	3,20	-13,3
Makrelen, m.u.o.K.	6.881	4.938	-28,2	0,93	0,99	6,5
Hering, m. u. o. K.	3.497	2.994	-14,4	0,45	0,45	0,0
Holzmakrelen, m.u.o.K.	112	746	566,0	0,50	0,44	-12,0
Blauer Wittling m.u.o.K.	1.221	-		0,50	-	
Heilbutt W., m.u.o.K.	9	8	-11,1	3,19	3,07	-3,8
Heilbutt S., m.u.o.K.	2.893	2.377	-17,8	4,40	3,90	-11,4
Sonst. Fische, m.u.o.K.	1.712	654	-61,8	0,41	0,31	-24,4
Sonst. Fische, Lappen/Fil.	14	10	-25,9	2,80	1,51	-46,1

Quelle: BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 8a:

**Einfuhr a) von Fisch und Fischereierzeugnissen in die
Bundesrepublik Deutschland**

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
Einfuhr insgesamt	974.691	943.312	869.903	-3,2	-7,8
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	166.801	144.653	149.555	-13,3	3,4
Heringe, frisch, gefroren	119.666	118.394	90.046	-1,1	-23,9
Seefische, frisch, insgesamt	40.094	35.673	33.066	-11,0	-7,3
davon					
ganz	26.973	23.141	21.437	-14,2	-7,4
Filet	13.121	12.532	11.629	-4,5	-7,2
Seefische, gefroren, insgesamt	304.085	286.304	258.792	-5,8	-9,6
davon					
ganz	37.451	36.759	31.826	-1,8	-13,4
Filet	249.670	233.133	211.665	-6,6	-9,2
Fleisch	16.964	16.412	15.301	-3,3	-6,8
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	65.422	75.264	68.038	15,0	-9,6
Fische, zubereitet	167.597	169.688	174.273	1,2	2,7
Krebs- und Weichtiere insgesamt	107.961	108.961	92.912	0,9	-14,7
davon					
frisch, gefroren	68.816	75.708	63.108	10,0	-16,6
zubereitet (einschl. geräuchert)	39.145	33.253	29.804	-15,1	-10,4
Herkunftsland b)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
davon					
EU	368.538	399.791	369.795	8,5	-7,5
darunter					
Polen	88.052	104.875	105.121	19,1	0,2
Niederlande	68.450	70.768	64.088	3,4	-9,4
Dänemark	102.838	110.980	101.925	7,9	-8,2
Vereinigtes Königreich	25.731	33.448	25.037	30,0	-25,1
Litauen	11.998	11.178	10.704	-6,8	-4,2
Spanien	12.920	15.741	14.034	21,8	-10,8
EU-Drittländer	606.153	543.521	500.108	-10,3	-8,0
darunter					
Norwegen	135.280	113.082	85.409	-16,4	-24,5
VR China	137.166	132.462	126.445	-3,4	-4,5
Vietnam	54.995	42.684	40.903	-22,4	-4,2
USA	67.442	69.986	46.174	3,8	-34,0
Thailand	18.170	17.768	15.169	-2,2	-14,6
Ecuador	18.287	12.033	16.902	-34,2	40,5
Island	21.156	14.942	20.622	-29,4	38,0
Bangladesch	7.027	8.736	7.877	24,3	-9,8
Philippinen	15.820	14.203	13.298	-10,2	-6,4
Papua Neuguinea	8.683	12.241	9.618	41,0	-21,4

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2011, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben.-

b) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 8b:

**Einfuhr a) von Fisch und Fischereierzeugnissen in die
Bundesrepublik Deutschland**

Fischart / Aufmachung	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
Einfuhr insgesamt	3.808.804	3.781.177	3.653.603	-0,7	-3,4
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	789.015	655.499	740.930	-16,9	13,0
Heringe, frisch, gefroren	157.469	165.275	101.392	5,0	-38,7
Seefische, frisch, insgesamt	221.503	214.998	194.515	-2,9	-9,5
davon					
ganz	121.209	113.542	101.012	-6,3	-11,0
Filet	100.294	101.456	93.503	1,2	-7,8
Seefische, gefroren, insgesamt	845.865	804.862	685.654	-4,8	-14,8
davon					
ganz	99.835	89.626	66.847	-10,2	-25,4
Filet	718.557	686.279	594.276	-4,5	-13,4
Fleisch	27.473	28.957	24.531	5,4	-15,3
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	608.388	626.142	626.962	2,9	0,1
Fische, zubereitet	507.288	601.290	641.928	18,5	6,8
Krebs- und Weichtiere insgesamt	624.599	658.113	614.993	5,4	-6,6
davon					
frisch, gefroren	364.474	413.433	392.566	13,4	-5,0
zubereitet (einschl. geräuchert)	260.125	244.680	222.427	-5,9	-9,1
Herkunftsland b)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
davon					
EU	1.673.480	1.739.504	1.711.440	3,9	-1,6
darunter					
Polen	516.462	589.164	623.009	14,1	5,7
Niederlande	336.497	341.288	333.222	1,4	-2,4
Dänemark	325.999	304.597	292.782	-6,6	-3,9
Vereinigtes Königreich	93.409	108.423	93.037	16,1	-14,2
Litauen	79.091	70.774	68.127	-10,5	-3,7
Spanien	61.674	75.336	65.007	22,2	-13,7
EU-Drittländer	2.135.324	2.041.673	1.942.163	-4,4	-4,9
darunter					
Norwegen	529.195	428.334	397.090	-19,1	-7,3
VR China	409.403	412.715	347.324	0,8	-15,8
Vietnam	173.860	157.601	152.104	-9,4	-3,5
USA	191.255	193.686	139.695	1,3	-27,9
Thailand	105.977	111.687	100.388	5,4	-10,1
Ecuador	63.647	57.941	74.865	-9,0	29,2
Island	75.426	67.767	74.073	-10,2	9,3
Bangladesch	44.810	57.609	57.485	28,6	-0,2
Philippinen	39.622	46.361	46.241	17,0	-0,3
Papua Neuguinea	25.114	46.489	40.731	85,1	-12,4

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2011, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben.-
b) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr.-

Tabelle 9a:

**Ausfuhr a) von Fisch und Fischereierzeugnissen aus der
Bundesrepublik Deutschland**

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
Ausfuhr insgesamt	574.750	547.536	515.693	-4,7	-5,8
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	55.295	44.142	44.671	-20,2	1,2
Heringe, frisch, gefroren	40.919	53.548	57.529	30,9	7,4
Seefische, frisch, insgesamt	57.599	44.362	40.955	-23,0	-7,7
davon					
ganz	54.284	41.691	38.729	-23,2	-7,1
Filet	3.315	2.671	2.226	-19,4	-16,7
Seefische, gefroren, insgesamt	180.475	167.726	139.025	-7,1	-17,1
davon					
ganz	103.517	96.155	74.106	-7,1	-22,9
Filet	74.533	68.301	62.108	-8,4	-9,1
Fleisch	2.425	3.270	2.811	34,8	-14,0
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	21.987	23.930	21.407	8,8	-10,5
Fische, zubereitet	169.163	170.538	178.142	0,8	4,5
Krebs- und Weichtiere insgesamt	47.974	41.892	32.848	-12,7	-21,6
davon					
frisch, gefroren	37.983	32.562	23.268	-14,3	-28,5
zubereitet (einschl. geräuchert)	9.991	9.330	9.580	-6,6	2,7
Bestimmungsland b)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
davon					
EU	505.948	487.440	477.384	-3,7	-2,1
darunter					
Niederlande	127.119	135.202	134.897	6,4	-0,2
Frankreich	65.910	58.150	58.699	-11,8	0,9
Vereinigtes Königreich	50.277	52.998	50.919	5,4	-3,9
Österreich	40.520	37.616	33.902	-7,2	-9,9
Italien	28.678	31.700	32.129	10,5	1,4
Polen	52.116	44.442	46.234	-14,7	4,0
Dänemark	58.540	45.436	45.531	-22,4	0,2
Belgien	20.355	20.294	18.601	-0,3	-8,3
Spanien	11.982	11.054	8.668	-7,7	-21,6
EU-Drittländer	68.802	60.097	38.308	-12,7	-36,3
darunter					
Schweiz	8.069	8.384	9.916	3,9	18,3
VR China	3.561	5.822	6.615	63,5	13,6
USA	1.469	1.593	1.430	8,4	-10,2
Japan	1.219	2.509	1.846	105,8	-26,4
Norwegen	495	2.419	1.938	388,7	-19,9
Island	8.330	3.346	1.520	-59,8	-54,6
Ägypten	1.874	1.656	4.393	-11,6	165,3

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2011, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.- b) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Ausfuhr.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 9b:

**Ausfuhr a) von Fisch und Fischereierzeugnissen aus der
Bundesrepublik Deutschland**

Fischart / Aufmachung	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
Ausfuhr insgesamt	1.819.009	1.791.708	1.713.991	-1,5	-4,3
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	289.631	219.655	262.202	-24,2	19,4
Heringe, frisch, gefroren	39.459	47.799	39.901	21,1	-16,5
Seefische, frisch, insgesamt	94.370	90.775	80.533	-3,8	-11,3
davon					
ganz	72.202	66.774	61.069	-7,5	-8,5
Filet	22.168	24.001	19.464	8,3	-18,9
Seefische, gefroren, insgesamt	393.420	394.506	301.421	0,3	-23,6
davon					
ganz	130.727	145.413	79.715	11,2	-45,2
Filet	257.986	242.837	216.477	-5,9	-10,9
Fleisch	4.707	6.256	5.229	32,9	-16,4
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	225.127	219.540	203.290	-2,5	-7,4
Fische, zubereitet	545.127	574.412	594.271	5,4	3,5
Krebs- und Weichtiere insgesamt	203.876	215.004	207.412	5,5	-3,5
davon					
frisch, gefroren	142.706	156.741	139.750	9,8	-10,8
zubereitet (einschl. geräuchert)	61.170	58.263	67.662	-4,8	16,1
Bestimmungsland b)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2011	2012	2013	12/11	13/12
davon					
EU	1.637.442	1.595.269	1.551.020	-2,6	-2,8
darunter					
Niederlande	281.479	291.924	263.557	3,7	-9,7
Frankreich	259.591	222.096	232.425	-14,4	4,7
Vereinigtes Königreich	187.750	197.010	189.918	4,9	-3,6
Österreich	198.402	198.405	186.834	0,0	-5,8
Italien	150.646	149.745	141.754	-0,6	-5,3
Polen	123.030	117.084	126.853	-4,8	8,3
Dänemark	109.671	103.618	100.751	-5,5	-2,8
Belgien	91.596	89.514	85.923	-2,3	-4,0
Spanien	58.249	51.392	42.790	-11,8	-16,7
EU-Drittländer	181.567	196.439	162.971	8,2	-17,0
darunter					
Schweiz	61.418	64.619	76.746	5,2	18,8
VR China	9.812	18.566	10.936	89,2	-41,1
USA	7.588	10.421	10.545	37,3	1,2
Japan	4.670	11.063	8.301	136,9	-25,0
Norwegen	2.948	5.804	5.179	96,9	-10,8
Island	22.655	9.876	4.578	-56,4	-53,6
Ägypten	1.826	2.078	3.762	13,8	81,0

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2011, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.- b) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Ausfuhr.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 10:

**Einfuhr a) von Seefisch und Seefischfilet, frisch
in die Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefische, ganz, frisch	22.905	21.335	4,88	4,69
davon				
EU	13.176	10.622	5,98	6,38
Drittland	9.729	10.713	3,39	3,01
darunter				
Kabeljau	3.239	3.382	3,80	2,93
davon				
EU	702	769	4,93	4,51
Drittland	2.537	2.613	3,49	2,47
Seelachs	1.506	1.218	2,55	2,08
davon				
EU	884	642	2,59	1,96
Drittland	622	576	2,50	2,21
Rotbarsch	2.319	3.347	2,49	2,05
davon				
EU	320	333	4,02	2,75
Drittland	1.999	3.014	2,25	1,97
Schellfisch	917	562	2,46	2,65
davon				
EU	210	165	3,71	3,72
Drittland	707	397	2,16	2,20
Scholle	1.491	1.196	3,22	3,24
davon				
EU	1.445	1.168	3,25	3,26
Drittland	46	28	2,18	2,65
Seefischfilet, frisch	12.532	11.630	8,15	8,04
davon				
EU	7.181	6.520	6,81	6,91
Drittland	5.351	5.110	9,81	9,48
darunter				
Kabeljaufilet	2.124	2.113	7,88	7,53
davon				
EU	1.413	1.334	7,39	7,09
Drittland	711	779	8,87	8,28
Seelachsfilet	2.725	2.554	5,02	4,77
davon				
EU	2.476	2.318	5,02	4,70
Drittland	249	236	5,02	5,48
Rotbarschfilet	852	992	7,58	6,66
davon				
EU	82	80	6,86	7,19
Drittland	770	912	7,66	6,61

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 11:

**Ausfuhr a) von Seefisch und Seefischfilet, frisch
aus der Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefische, ganz, frisch	41.657	38.690	1,59	1,57
davon				
EU	39.597	37.030	1,57	1,53
Drittland	2.060	1.660	2,02	2,39
darunter				
Kabeljau	9.139	6.268	2,32	2,39
davon				
EU	7.224	4.776	2,49	2,57
Drittland	1.915	1.492	1,68	1,84
Seelachs	6.913	7.627	1,38	1,17
davon				
EU	6.907	7.627	1,38	1,17
Drittland	6	-	1,03	-
Rotbarsch	104	92	3,34	2,85
davon				
EU	101	92	3,40	2,85
Drittland	3	-	1,07	-
Schellfisch	1.201	1.006	1,76	1,65
davon				
EU	1.161	980	1,79	1,68
Drittland	40	26	0,88	0,78
Scholle	4.796	3.753	1,28	1,18
davon				
EU	4.795	3.752	1,28	1,18
Drittland	1	1	5,00	6,67
Seefischfilet, frisch	2.671	2.226	8,99	8,74
davon				
EU	2.588	2.088	8,92	8,70
Drittland	83	138	11,21	9,43
darunter				
Kabeljaufilet	621	774	8,98	8,24
davon				
EU	558	667	8,81	8,23
Drittland	63	107	10,41	8,30
Seelachsfilet	48	64	5,60	5,45
davon				
EU	48	61	5,60	5,43
Drittland	-	3	-	5,71
Rotbarschfilet	84	80	6,49	6,39
davon				
EU	84	80	6,49	6,39
Drittland	-	-	-	-

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 12:

**Einfuhr a) von Seefisch, gefroren in die
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefische, ganz, gefroren	36.759	31.825	2,44	2,10
davon				
EU	17.393	12.101	2,85	2,75
Drittland	19.366	19.724	2,07	1,70
darunter				
Kabeljau	2.745	3.182	2,89	2,12
davon				
EU	90	79	4,36	5,29
Drittland	2.655	3.103	2,84	2,04
Seelachs	736	432	2,09	1,77
davon				
EU	172	51	2,76	4,37
Drittland	564	381	1,89	1,42
Rotbarsch	475	1.008	3,46	2,47
davon				
EU	269	86	3,55	2,84
Drittland	206	922	3,35	2,43
Schwarzer Heilbutt	3.227	2.421	5,59	4,80
davon				
EU	1.564	965	5,82	5,46
Drittland	1.663	1.456	5,38	4,36
Makrelen	16.614	10.644	1,73	1,65
davon				
EU	9.092	5.811	2,05	1,96
Drittland	7.522	4.833	1,35	1,26
Stöcker	388	286	2,38	1,89
davon				
EU	354	269	2,37	1,87
Drittland	34	17	2,53	2,18
Schellfisch	548	670	1,55	1,57
davon				
EU	544	444	1,54	1,76
Drittland	4	226	2,56	1,19
Blauer Wittling	2.837	5.466	0,57	0,54
davon				
EU	30	31	0,91	0,81
Drittland	2.807	5.435	0,57	0,54

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 13:

**Ausfuhr a) von Seefisch, gefroren aus der
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefische, ganz, gefroren,	96.155	74.107	1,51	1,08
davon				
EU	61.243	60.978	1,20	0,89
Drittland	34.912	13.129	2,07	1,94
darunter				
Kabeljau	6.523	3.668	2,57	2,24
davon				
EU	4.561	2.889	2,74	2,38
Drittland	1.962	779	2,17	1,71
Seelachs	238	237	1,88	1,75
davon				
EU	238	234	1,88	1,74
Drittland	-	3	-	2,50
Rotbarsch	2.701	2.274	2,64	2,05
davon				
EU	932	578	2,90	2,50
Drittland	1.769	1.696	2,50	1,89
Schwarzer Heilbutt	6.976	3.838	4,47	4,21
davon				
EU	845	289	4,92	5,12
Drittland	6.131	3.549	4,41	4,13
Makrelen	26.209	24.661	1,29	1,08
davon				
EU	24.071	24.336	1,27	1,08
Drittland	2.138	325	1,51	1,40
Stöcker	24.009	15.658	0,50	0,50
davon				
EU	22.474	15.173	0,46	0,46
Drittland	1.535	485	1,08	1,51
Schellfisch	174	35	1,60	2,31
davon				
EU	174	29	1,60	2,35
Drittland	-	6	-	2,13
Blauer Wittling	10.185	19.044	0,49	0,36
davon				
EU	5.439	15.185	0,33	0,31
Drittland	4.746	3.859	0,68	0,57

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtige und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 14:

**Einfuhr a) von Seefischfilet, gefroren, in die
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefischfilet, gefroren	233.133	211.665	2,94	2,81
davon				
EU	34.998	31.557	3,99	3,83
Drittland	198.135	180.108	2,76	2,63
darunter				
Kabeljaufilet	21.855	23.989	4,71	4,17
davon				
EU	7.997	8.425	5,02	4,68
Drittland	13.858	15.564	4,53	3,89
Seelachsfilet	9.726	10.398	3,72	3,38
davon				
EU	2.757	2.669	3,83	3,96
Drittland	6.969	7.729	3,68	3,18
Rotbarschfilet	4.031	3.596	4,52	4,09
davon				
EU	731	388	4,88	5,20
Drittland	3.300	3.208	4,44	3,95
Alaska-Seelachsfilet	157.079	136.686	2,37	2,24
davon				
EU	5.509	3.988	2,67	2,39
Drittland	151.570	132.698	2,36	2,24
Seehechtfilet	11.074	10.000	2,55	2,53
davon				
EU	702	356	3,28	4,39
Drittland	10.372	9.644	2,50	2,46
"Hoki"-Filet	1.099	1.731	3,17	3,15
davon				
EU	130	214	3,86	4,36
Drittland	969	1.517	3,07	2,98
Makrelenfilet	8.624	8.421	2,48	2,08
davon				
EU	8.189	8.126	2,43	2,03
Drittland	435	295	3,38	3,61

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtige und 2013 vorläufige Angaben.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 15:

**Ausfuhr a) von Seefischfilet, gefroren, aus der
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Seefischfilet, gefroren	68.301	62.107	3,56	3,49
davon				
EU	65.569	59.336	3,55	3,45
Drittland	2.732	2.771	3,70	4,22
darunter				
Kabeljaufilet	14.267	15.154	4,92	4,39
davon				
EU	14.076	14.132	4,91	4,42
Drittland	191	1.022	5,49	4,08
Seelachsfilet	5.073	3.144	3,75	3,52
davon				
EU	4.801	2.774	3,75	3,56
Drittland	272	370	3,85	3,22
Rotbarschfilet	1.831	636	3,71	4,15
davon				
EU	864	487	4,94	4,69
Drittland	967	149	2,61	2,40
Alaska-Seelachsfilet	32.456	33.421	2,56	2,60
davon				
EU	32.241	33.113	2,55	2,59
Drittland	215	308	3,34	3,59
Seehechtfilet	4.457	3.684	3,49	3,76
davon				
EU	4.355	3.628	3,45	3,75
Drittland	102	56	5,16	4,21
"Hoki"-Filet	297	391	3,74	3,36
davon				
EU	291	381	3,75	3,34
Drittland	6	10	3,33	4,36
Makrelenfilet	227	90	2,88	4,32
davon				
EU	216	81	2,80	4,18
Drittland	11	9	4,39	5,65

Anmerkung: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 16:

**Einfuhr a) von ausgewählten Süßwasserfischen in die
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Süßwasserfische insgesamt	198.306	203.172	5,98	6,42
davon				
EU	87.394	92.355	7,82	8,06
Drittland	110.912	110.817	4,53	5,06
Lachse insgesamt b)	128.986	136.508	6,69	7,34
davon				
EU	58.728	62.684	8,73	9,31
Drittland	70.258	73.824	4,98	5,67
darunter				
Lachse, ganz, frisch	44.896	44.209	3,94	5,10
davon				
EU	4.793	6.086	4,86	5,10
Drittland	40.103	38.123	3,83	5,10
Lachsfilet, frisch	7.305	7.400	6,32	7,91
davon				
EU	3.735	3.887	6,50	8,16
Drittland	3.570	3.513	6,13	7,63
Lachs, ganz, gefroren	4.980	8.579	4,52	5,13
davon				
EU	1.558	1.315	4,46	4,56
Drittland	3.422	7.264	4,55	5,24
Lachsfilet, gefroren	26.670	30.634	6,72	6,29
davon				
EU	5.980	7.805	6,97	6,93
Drittland	20.690	22.829	6,64	6,07
Tilapia b)	3.418	3.232	3,67	3,69
davon				
EU	728	718	4,59	4,49
Drittland	2.690	2.514	3,42	3,46
Nilbarsch b)	4.004	3.312	4,40	4,83
davon				
EU	1.168	1.216	5,24	5,66
Drittland	2.836	2.096	4,05	4,35
Welse (inkl. Pangasius) b)	23.188	19.274	2,41	2,07
davon				
EU	2.590	2.145	4,70	3,64
Drittland	20.598	17.129	2,12	1,87

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben.-

b) Alle Aufmachungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 17:

**Ausfuhr a) von ausgewählten Süßwasserfischen aus der
Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Süßwasserfische insgesamt	57.806	59.332	6,40	7,24
davon				
EU	54.689	55.362	6,14	6,96
Drittland	3.117	3.970	11,11	11,14
Lachse insgesamt b)	41.169	43.399	6,97	7,89
davon				
EU	39.138	40.733	6,71	7,62
Drittland	2.031	2.666	11,99	12,08
darunter				
Lachse, ganz, frisch	18.212	18.044	3,92	5,28
davon				
EU	18.193	17.997	3,92	5,27
Drittland	19	47	6,08	9,64
Lachsfilet, frisch	3.125	3.524	7,05	8,44
davon				
EU	3.032	3.404	6,88	8,27
Drittland	93	120	12,68	13,29
Lachs, ganz, gefroren	607	948	5,64	5,60
davon				
EU	523	797	5,61	5,38
Drittland	84	151	5,84	6,77
Lachsfilet, gefroren	6.365	7.035	8,17	8,20
davon				
EU	6.169	6.692	8,16	8,16
Drittland	196	343	8,67	8,88
Tilapia b)	756	619	3,53	3,85
davon				
EU	712	486	3,49	3,82
Drittland	44	133	4,22	3,95
Nilbarsch b)	2.333	1.883	4,30	4,75
davon				
EU	2.326	1.869	4,30	4,75
Drittland	7	14	4,31	4,67
Welse (inkl. Pangasius) b)	5.805	4.211	2,52	2,67
davon				
EU	5.625	4.026	2,52	2,66
Drittland	180	185	2,66	2,85

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben.-

b) Alle Aufmachungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 18:

**Einfuhr a) von Hering, frisch, gekühlt oder gefroren
in die Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Insgesamt b)	168.979	138.010	1,76	1,60
davon				
EU	124.077	109.887	1,70	1,64
Drittland	44.902	28.123	1,93	1,46
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	61.798	51.810	0,86	0,80
davon				
EU	61.300	50.976	0,86	0,79
Drittland	498	834	1,91	1,30
davon				
Heringe, frisch, ganz	53.382	46.578	0,70	0,68
davon				
EU	53.323	46.286	0,70	0,68
Drittland	59	292	1,37	1,08
Heringe, frisch, zerteilt	8.415	5.231	1,90	1,80
davon				
EU	7.976	4.690	1,89	1,84
Drittland	439	541	1,99	1,42
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	56.598	38.237	1,98	1,57
davon				
EU	12.962	11.149	2,12	1,86
Drittland	43.636	27.088	1,93	1,45
davon				
Heringe, gefroren, ganz	5.365	10.459	1,36	0,95
davon				
EU	2.002	3.832	1,27	1,17
Drittland	3.363	6.627	1,42	0,83
Heringe, gefr., zerteilt	28.456	15.597	1,89	1,57
davon				
EU	2.228	2.184	2,46	2,24
Drittland	26.228	13.413	1,84	1,46
Heringsfilet, gefroren	22.777	12.181	2,23	2,11
davon				
EU	8.732	5.133	2,22	2,21
Drittland	14.045	7.048	2,24	2,03

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben.-
b) Alle Heringserzeugnisse.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 19:

**Ausfuhr a) von Hering, frisch, gekühlt oder gefroren
aus der Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2012	2013	2012	2013
Insgesamt b)	78.602	84.956	1,62	1,37
davon				
EU	71.804	79.397	1,55	1,32
Drittland	6.798	5.559	2,36	2,12
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	4.002	4.002	0,58	0,58
davon				
EU	4.002	4.002	0,58	0,58
Drittland	-	-	-	-
davon				
Heringe, frisch, ganz	3.611	3.542	0,45	0,42
davon				
EU	3.611	3.542	0,45	0,42
Drittland	-	-	-	-
Heringe, frisch, zerteilt	391	460	1,86	1,84
davon				
EU	391	460	1,86	1,84
Drittland	-	-	-	-
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	49.546	53.527	0,92	0,70
davon				
EU	45.191	50.057	0,91	0,70
Drittland	4.355	3.470	1,03	0,77
davon				
Heringe, gefroren, ganz	38.297	44.886	0,55	0,44
davon				
EU	33.948	41.424	0,49	0,41
Drittland	4.349	3.462	1,03	0,76
Heringe, gefr., zerteilt	3.086	1.982	1,88	1,84
davon				
EU	3.085	1.979	1,88	1,84
Drittland	1	3	2,00	2,07
Heringsfilet, gefroren	8.163	6.661	2,29	2,15
davon				
EU	8.158	6.655	2,28	2,15
Drittland	5	6	4,58	5,93

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtigte und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.- b) Alle Heringserzeugnisse.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 20: **Heringsversorgung der Bundesrepublik Deutschland 2013**
(vorläufige Angaben)

Aufmachung	Fanggewicht in t
1. Einfuhr	
ganz, frisch	46.578
ganz, gefroren	10.458
Heringslappen, frisch	10.619
Heringslappen, gefroren	31.663
Filets, gefroren	24.727
Heringe, gesalzen, geräuchert	4.848
Heringe, zubereitet a)	70.197
Einfuhr insgesamt	199.090
2a. Inlandsanlandungen von Konsumware	
ganz, frisch	19.106
ganz, gefroren	} 2.994
Heringslappen/-filet, gefroren	
Inlandsanlandungen insgesamt	22.100
2b. Auslandsanlandungen von Konsumware	
ganz, frisch	1.762
ganz, gefroren	} 47.904
Heringslappen/-filet, gefroren	
Auslandsanlandungen insgesamt	49.666
Anlandungen insgesamt	71.766
3. Ausfuhr b)	
ganz, frisch	3.542
ganz, gefroren	44.885
Heringslappen, frisch	934
Heringslappen, gefroren	4.022
Filets, gefroren	13.521
Heringe, gesalzen, geräuchert	456
Heringe, zubereitet a)	43.846
Ausfuhr insgesamt	111.206
Zur Verfügung bleiben 2013:	159.650

Anmerkungen: a) Einschließlich Sauerlappen, Heringsfilets, roh paniert, gefroren.-
b) Einschließlich Auslandsanlandungen.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 21: **Einfuhr a) ausgewählter fischindustrieller Fertigerzeugnisse 2012 und 2013**
Menge (t) und Wert (T€)

	2012		2013	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	652	2.382	425	1.298
Räucherlachs	34.520	351.102	38.901	415.223
Forellen, geräuchert	7.881	71.241	7.312	65.820
Aale, geräuchert	38	1.144	17	521
Makrelen, geräuchert	1.599	8.558	1.911	11.898
Kaviar	9	4.711	9	4.275
Kaviarersatz	1.682	25.793	1.591	23.146
Heringskonserven und Marinaden	46.404	118.565	44.252	107.942
Sardinenkonserven	7.835	28.735	6.963	28.614
Thunfisch- und Bonitenkonserven	70.534	268.116	73.607	303.408
Makrelenkonserven	2.108	11.328	2.179	10.639
Sardellenzubereitungen	968	7.737	1.425	10.814
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	1.061	3.651	364	1.600
Seelachs (Köhler), zubereitet	362	1.721	395	1.894
Kabeljau, zubereitet	494	2.743	913	4.599
Alaska-Seelachs, zubereitet	5.601	16.303	9.511	25.751
Seehecht, zubereitet	2.053	10.944	1.688	9.218
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	13.255	46.600	12.939	46.993
Krabbenzubereitungen	2.804	22.899	2.731	21.489
Andere Krebstiere, zubereitet c)	22.499	185.828	18.838	167.220
Weichtiere, zubereitet	8.806	31.914	8.353	30.986

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben.-

b) Ohne Heringsfilets, roh, paniert, gefroren.-

c) Einschließlich Hummer.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 22: **Ausfuhr a) ausgewählter fischindustrieller Fertigerzeugnisse 2012 und 2013**
Menge (t) und Wert (T€)

	2012		2013	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	20	60	31	105
Räucherlachs	8.492	99.253	9.513	118.875
Forellen, geräuchert	539	5.598	582	6.347
Aale, geräuchert	7	222	5	143
Makrelen, geräuchert	375	1.977	477	3.076
Kaviar	16	8.511	14	7.380
Kaviarersatz	590	14.484	483	11.830
Heringskonserven und Marinaden	24.620	78.451	27.111	75.500
Sardinenkonserven	2.420	6.512	2.136	6.389
Thunfisch- und Bonitenkonserven	11.797	45.329	10.788	48.242
Makrelenkonserven	6.137	30.009	7.056	31.335
Sardellenzubereitungen	390	4.060	382	3.408
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	452	1.698	265	1.178
Seelachs (Köhler), zubereitet	80	331	54	319
Kabeljau, zubereitet	3.314	14.509	3.786	12.493
Alaska-Seelachs, zubereitet	20.148	63.884	22.915	70.256
Seehecht, zubereitet	1.415	8.713	1.168	7.636
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	63.638	204.747	64.604	214.056
Krabbenzubereitungen	451	2.987	571	3.532
Andere Krebstiere, zubereitet c)	4.289	40.380	4.871	50.654
Weichtiere, zubereitet	4.365	13.090	3.965	12.097

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2012 berichtete und 2013 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen.- b) Ohne Heringsfilets, roh, paniert, gefroren.-
c) Einschließlich Hummer.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden; BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 23: **Einkäufe von Fischereierzeugnissen der privaten Haushalte in Deutschland**

Menge					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	Tonnen		%		%
Insgesamt	423.371	409.610	100	100	-3,3
davon:					
frisch	56.627	51.853	13	13	-8,4
gefroren	146.031	144.969	34	35	-0,7
geräuchert	42.497	44.810	10	11	5,4
konserviert	70.741	64.551	17	16	-8,8
mariniert	71.095	66.668	17	16	-6,2
sonstige	36.380	36.759	9	9	1,0

Wert					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	Mio. €		%		%
Insgesamt	3.222	3.267	100	100	1,4
davon:					
frisch	716	691	22	21	-3,5
gefroren	933	935	29	29	0,2
geräuchert	582	603	18	18	3,6
konserviert	351	359	11	11	2,3
mariniert	336	351	10	11	4,5
sonstige	304	328	9	10	7,9

Preis					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	€/kg		%		%
Insgesamt	7,61	7,98	100	100	4,8
davon:					
frisch	12,64	13,33	166	167	5,4
gefroren	6,39	6,45	84	81	0,9
geräuchert	13,70	13,46	180	169	-1,7
konserviert	4,96	5,56	65	70	12,1
mariniert	4,73	5,26	62	66	11,4
sonstige	8,36	8,92	110	112	6,8

Datenbasis: GfK Panel Services GmbH
Präsentation: FIZ 2013

Tabelle 24:

Einkaufsstätten für Fischereierzeugnisse in Deutschland

Menge					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	Tonnen		%		%
Insgesamt	423.371	409.610	100	100	-3,3
davon:					
Food-Vollsortimenter	78.196	78.718	18	19	0,7
SB-Warenhäuser	74.951	69.572	18	17	-7,2
Discounter	206.861	202.564	49	49	-2,1
Fischfachgeschäft	27.082	26.180	6	6	-3,3
Sonstige	36.281	32.576	9	8	-10,2

Wert					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	Mio. €		%		%
Insgesamt	3.222	3.267	100	100	1,4
davon:					
Food-Vollsortimenter	641	687	20	21	7,2
SB-Warenhäuser	538	527	17	16	-2,0
Discounter	1.265	1.303	39	40	3,0
Fischfachgeschäft	348	344	11	11	-1,1
Sonstige	430	406	13	12	-5,6

Preis					
	2011	2012	2011	2012	12/11
	€/kg		%		%
Insgesamt	7,61	7,98	100	100	4,8
davon:					
Food-Vollsortimenter	8,20	8,73	108	109	6,5
SB-Warenhäuser	7,18	7,57	94	95	5,5
Discounter	6,12	6,43	80	81	5,2
Fischfachgeschäft	12,85	13,14	169	165	2,3
Sonstige	11,85	12,46	156	156	5,2

Datenbasis: GfK Panel Services GmbH

Präsentation: FIZ 2013

Allergenkennzeichnung

Das Thema „Allergene“ und „Allergen-Information“ hat den Bundesverband im Berichtsjahr zunächst im Zusammenhang mit der Lebensmittelinformations-Verordnung beschäftigt, wo es darum ging, die neuen Vorgaben insbesondere zur Hervorhebung allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis zu erläutern und Vorschläge für die einheitliche Umsetzung dieser neuen Verpflichtung zu machen.

Herausforderung Allergen-Information bei loser Ware

Nachdem die LMIV in Artikel 44 vorsieht, dass die Mitgliedsstaaten nicht zum „Ob“, wohl aber zur „Art und Weise“ der Allergen-Information bei loser Ware Regelungen erlassen können, hat der Dachverband der Ernährungsindustrie (BLL) im Berichtsjahr nach einer ersten Diskussion mit dem BMEL im Frühjahr 2012 gemeinsam mit den betroffenen Mitgliedskreisen einen eigenen Regelungsentwurf erarbeitet und diesen dem Ministerium im April 2013 – sowie im Juni 2013 noch einmal unter Beteiligung des deutschen Allergie- und Asthmabunds e. V. (DAAB) – erläutert.

Dieser Regelungsvorschlag trägt der grundsätzlichen Verpflichtung zur Information über allergene Zutaten bei loser Ware und der vom Ministerium postulierten „Verschriftlichung“ ebenso Rechnung wie den Erfordernissen der Praxis in den betroffenen Unternehmen, namentlich den Möglichkeiten und Grenzen zur Dokumentierung wechselnder Rezepturen, seien sie saisonal oder angebotsbedingt oder aus anderem Grunde variabel.

Zum Ende des Berichtsjahres steht ein Regelungsvorschlag seitens des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft weiter aus.

Lebensmittelzusatzstoffe

Seit dem 20.1.2010 wird die Zulassung und Verwendung von Zusatzstoffen im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geregelt. Für Zusatzstoffe gilt das Verbotprinzip mit Erlaubnisvorbehalt. Nur die in den Unionslisten aufgeführten Zusatzstoffe dürfen zu den dort genannten Bedingungen verwendet werden. Zusatzstoffe dürfen weiterhin eine Zulassung erhalten, unter der Voraussetzung, dass sie gesundheitlich unbedenklich sind, eine hinreichende technologische Notwendigkeit besteht und der Verbraucher durch ihre Verwendung nicht irregeführt wird. Zudem können weitere legitime Faktoren – einschließlich umweltrelevanter Faktoren – berücksichtigt werden. Gerade diesem Aspekt wird man in Zukunft stärker entsprechen. Die Verordnung enthält folgende Anhänge:

1. Anhang I: Funktionsklassen
2. Anhang II: Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe

3. Anhang III: Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe
4. Anhang IV: Traditionelle Ergebnisse
5. Anhang V: Warnhinweise für bestimmte Lebensmittelfarbstoffe

Anhang II

Mit Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 vom 11.11.2011 wurde der Anhang II der Verordnung bekanntgemacht. Zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung galt eine Übergangsfrist zur Umsetzung dieser Verordnung ab dem 1.6.2013. Anhang II wurde im Berichtsjahr mit Bezug auf Fisch und Meeresfrüchte wie folgt geändert:

- VO (EU) Nr. 438/2013 vom 13.5.2013: E 100 (Curcumin) zur Verwendung in Fisch oder Krebstierpasten und zur Verwendung in Räucherfisch
- VO (EU) Nr. 723/2013 vom 26.7.2013: Verwendung von Extrakt aus Rosmarin (E 392) in Fischereierzeugnissen
- VO (EU) Nr. 738/2013 vom 30.7.2013: Verwendung verschiedener Zusatzstoffe in Fischrogen-Imitaten auf Algenbasis
- VO (EU) Nr. 817/2013 vom 28.8.2013: Verwendung von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi Arabicum (E 423) für Erzeugnisse der Kategorie 09.2 (Verarbeitete Fischerzeugnisse)
- VO (EU) Nr. 1068/2013 vom 30.10.2013: Verwendung von Biphosphat (E 450), Triphosphat (E 451) und Polyphosphaten (E 452) in nassgesalzenem Fisch

Mit Verordnung (EU) Nr. 232/2012 der EU-Kommission vom 16.3.2012 wurde Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 hinsichtlich der Verwendungsbedingungen und -mengen für Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (E 124) geändert. Die Verordnung schränkt die Verwendungsmöglichkeiten und -mengen für die genannten Farbstoffe insbesondere bei der Herstellung von Lachsersatz ein. Die Verordnung gilt seit dem 1.6.2013.

Aluminiumhaltige Zusatzstoffe

Neben den Azofarbstoffen waren im Berichtsjahr auch aluminiumhaltige Farblacke verstärkt ein Thema. Dies muss vor dem Hintergrund gesehen werden, dass die EFSA eine Überschreitung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemengen von Aluminium sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern nicht ausschließen konnte. Die EU-Kommission überprüfte daher die zulässigen Höchstgehalte für aluminiumhaltige Zusatzstoffe. Am 3.5.2012 wurde die Verordnung (EU) Nr. 380/2012 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 hinsichtlich der für aluminiumhaltige Lebensmittel-Zusatz-

stoffe geltenden Verwendungsbedingungen und -mengen erlassen. Mit dieser Verordnung werden die Verwendungsbedingungen für aluminiumhaltige Zusatzstoffe sowie für Farblacke geändert. Für zahlreiche Anwendungen werden die zulässigen Höchstmengen gesenkt, einige Zulassungen entfallen ganz. In der Tabelle III der Verordnung sind nun all die Farbstoffe aufgeführt, die in Form von Aluminiumlacken verwendet werden dürfen. Die Verordnung enthält zudem zahlreiche Übergangsvorschriften. Lebensmittel, die den ab 1.2.2014 geltenden Bestimmungen nicht entsprechen, aber vor diesem Zeitpunkt rechtmäßig in den Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zum Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums oder Verbrauchsdatums verkauft werden. Abweichend davon dürfen Lebensmittel, die Aluminiumlacke enthalten und den ab 1.8.2014 geltenden Bestimmungen nicht entsprechen, aber vor diesem Tag rechtmäßig in den Verkehr gebracht wurden, bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder Verbrauchsdatums verkauft werden.

Ab 1.8.2014!

Insbesondere die Einschränkung in Bezug auf aluminiumhaltige Farblacke, die sich durch folgenden neu eingeführten Absatz ergaben, waren für die Anwender schwer überschaubar: „Ab dem 1.8.2014 sind nur noch die Aluminiumlacke zugelassen, die aus den in diesem Teil A Tabelle III aufgeführten Farbstoffen hergestellt wurden, und zwar nur in denjenigen Lebensmittelkategorien, für die in Teil E Höchstmengenbeschränkungen für Aluminium aus Lacken ausdrücklich festgelegt sind.“ Die ausdrückliche Nennung der Höchstmengenbeschränkung erfolgt in einer Fußnote in der jeweiligen Lebensmittelkategorie. Ist in der jeweiligen Kategorie keine Fußnote mit Höchstmengen aufgeführt, darf der entsprechende Farbstoff nicht als Aluminiumlack verwendet werden. Nachdem diese Einschränkung durch den Bundesverband mehrfach hervorgehoben wurde, zeigte sich, dass bei einigen Kategorien die Farblacke ab August 2014 nicht mehr zulässig wären, obwohl jedoch weiterhin Bedarf besteht. Der Bundesverband hat dies über den BLL bei der EU-Kommission vorgetragen und um Ergänzung der Fußnoten bei den entsprechenden Kategorien gebeten. Die EU-Kommission zeigte Bereitschaft, die (Neu-)Zulassung aluminiumhaltiger Farblacke für die angesprochenen Kategorien zu prüfen. Dies setzt jedoch einen Antrag nach den geltenden Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 voraus. Der Bundesverband hat für einige insbesondere für die Verwendung von Lachsersatz notwendigen Farbstoffe einen Antrag gestellt und mit einer ausführlichen Begründung die technologische Notwendigkeit deutlich gemacht. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Geschäftsberichtes war noch nicht abzusehen, wann die EU-Kommission eine Entscheidung bekannt gibt.

Neues Mess- und Eichgesetz

Am 31.7.2013 ist das Gesetz zur Neuregelung des gesetzlichen Messwesens veröffentlicht worden. Es tritt gemäß den gesetzlichen Bestimmungen am 1.1.2015 in Kraft – vorbehaltlich einiger Regelungen

des Mess- und Eichgesetzes, die der „Vorbereitung der Umsetzung“ dienen und die bereits am Tag nach der Verkündung, somit am 1.8.2013, in Kraft getreten sind.

Mit dem vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi) erarbeiteten Gesetz zur Neuregelung des gesetzlichen Messwesens wird eine über zehnjährige Diskussion zur Neugestaltung des gesetzlichen Messwesens in Deutschland zum Abschluss gebracht. Die Neuregelung umfasst im Wesentlichen das neue sogenannte Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf den Markt, ihre Verwendung und Eichung sowie über Fertigpackungen (Mess- und Eichgesetz – MessEG). Darüber hinaus werden weitere Modifizierungen von Vorschriften vorgenommen, die im Hinblick auf die Neuregelung des gesetzlichen Messwesens erforderlich geworden sind.

Wesentliche Änderung bringt das neue Mess- und Eichgesetz durch die Abschaffung der amtlichen Ersteichung und der damit einhergehenden generellen Einführung des Konformitätsbewertungsverfahrens für national und europäisch geregelte Messgeräte sowie durch neue Informationspflichten.

Kontaminanten und andere uner- wünschte Stoffe

Auf europäischer Ebene sind Kontaminanten in Lebensmitteln durch die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.2006 geregelt. Die Verordnung wurde seit ihrem Inkrafttreten mehrfach geändert, zuletzt am 31.10.2013.

Cadmium

Nachdem im Sommer 2012 das regulatorische Vorhaben für eine grundlegende Revision der Höchstgehalte für Cadmium in Lebensmitteln, das 2009 auf EU-Ebene begonnen worden war, aufgegeben wurde, wurden der Lebensmittelwirtschaft im Frühjahr 2013 zwei EU-Vorhaben zu Cadmium vorgestellt. Zum einen handelt es sich dabei um die bereits im Sommer 2012 angekündigte „Kleine Revision“ der Cadmium-Höchstgehalte, zum anderen um ein Vorhaben, mit dem die Minimierung der Cadmium-Gehalte in Lebensmitteln grundsätzlich vorangetrieben werden soll. Im Rahmen der „Kleinen Revision“ der Cadmium-Höchstgehalte werden nur noch wenige ausgewählte Lebensmittelgruppen behandelt. Dies betrifft die erstmalige Festsetzung von Cadmium-Höchstgehalten für Schokolade und Kakaopulver sowie für Babynahrung auf EU-Ebene sowie die Überarbeitung von Cadmium-Höchstgehalten für bestimmte Fischarten und Meeresfrüchte. Nach Stand Ende November 2013 liegt inzwischen ein Verordnungsentwurf vor, der jedoch im Berichtszeitraum noch nicht beschlossen wurde.

Dioxine und PCB

Im Berichtszeitraum wurden auf EU-Ebene vier verschiedene Vorhaben zu Dioxinen und PCB beraten, die sich jedoch nicht unmittelbar auf Fisch und Meeresfrüchte auswirkten.

Mit der Veröffentlichung der EU-Kommissionsempfehlung vom 3.12.2013 zur Reduzierung des Anteils von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln wurde die Revision der Auslösewerte für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln abgeschlossen. Auslösewerte (Action Levels) sind Schwellenwerte, deren Überschreitung eine Ursachenermittlung und Maßnahmen zur Beschränkung oder Beseitigung der Kontaminantenquelle auslösen. Sie sagen per se nichts über die Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels aus. Die von der EU-Kommission herausgegebene Empfehlung 2013/711/EU enthält neben der Aufforderung zu einem allgemeinen Monitoring der Gehalte von Dioxinen, dl-PCB und ndl-PCB in Lebensmitteln den Hinweis, neben anderen tierischen Erzeugnissen auch chinesische Wollhandkrabben besonders zu überwachen.

***3-MCPD- und
Glycidyl-Fett-
säureester***

Im Februar 2013 wurde vom BfR eine wissenschaftliche Stellungnahme zu „3-MCPD-Fettsäureestern“ in Lebensmitteln veröffentlicht. Im September 2013 folgte ein wissenschaftlicher Bericht der EFSA zum Vorkommen von „3-MCPD“ in Lebensmitteln in Europa, verbunden mit einer vorläufigen Expositionsabschätzung. Der Vorstand des Bundesverbandes hat im Berichtsjahr beschlossen, ein Projekt zur Minimierung von 3-MCPD-Fettsäureestern zu unterstützen, das über den Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) und mit Mitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie (BMWi) und der beteiligten Lebensmittelwirtschaft im Rahmen der industriellen Gemeinschaftsforschung (iGF) finanziert wird. Am 13.5.2014 wurde der Antrag vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie bewilligt.

***EU-Lebensmittel-
hygienerecht***

Seit dem 1.1.2006 sind die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie Nr. 854/2004 mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs anzuwenden. Diese Verordnungen stellen das sogenannte Hygienepaket dar, mit dem das gesamte europäische Hygienerecht neu gefasst wurde.

***Verordnung (EG)
Nr. 853/2004***

Im März 2013 wurde der Entwurf einer Verordnung zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich der sichtbaren Parasiten in nicht ausgenommenen Fischereierzeugnissen und Anforderungen an Fabrikschiffe, bei denen an Bord befindliche Krebstiere gekocht, gekühlt und verpackt werden, erörtert. Im Berichtsjahr wurde die Änderungsverordnung noch nicht veröffentlicht.

***Klarstellung
Einfrierdatum***

Durch die Verordnung (EU) Nr. 16/2012 der EU-Kommission vom 11.1.2012 wurden in Bezug auf Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, allgemeine „Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs“ in Abschnitt IV Anhang II der Verordnung (EG) Nr.

853/2004 eingefügt. Danach sind innerhalb der Wertschöpfungskette bis zur Stufe, in der ein Lebensmittel gemäß der Richtlinie 2000/13/EG etikettiert wird oder zur Weiterverarbeitung eingesetzt wird, sowie bei Behördenersuchen für die entsprechenden Lebensmittel in gefrorenem Zustand ein „Erzeugungsdatum“ und ein „Einfrierdatum“ zur Verfügung zu stellen. Die Vorschriften gelten seit dem 1.7.2012. Am 10.7.2013 wurde im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit der Vorschlag einer Änderung abschließend beraten, aber nicht veröffentlicht. Bei der Änderung der erst im Juli 2012 mit Verordnung (EU) Nr. 16/2012 geänderten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird bezüglich der Angabe des Produktionsdatums bei Fischereierzeugnissen zwischen ganzen bzw. ausgenommenen Fischereierzeugnissen und/oder nur geköpften und anderen bearbeiteten Fischereierzeugnissen unterschieden. Ferner wird eine Klarstellung bezüglich des Erstgefrierdatums vorgenommen.

Wenngleich die EU-Generaldirektion „Gesundheit“ mit der Klarstellung des Gefrierdatums die Intention verfolgt, dass auch bei gefrorenen Fischfilets, die aus gefrorenen ganzen Fischen hergestellt werden, das Datum des Erstgefrierens des ganzen Fisches anzugeben ist, ist nach der Lesart des Bundesverbandes diese Auslegung durch den vorliegenden Text nicht gedeckt. Das Datum des Erstgefrierens kann sich nur auf das jeweils nämliche Produkt, also den ausgenommenen Fisch oder das Filet, oder auf einen Teil eines Fisches beziehen. Diese Änderungsverordnung wurde bisher noch nicht veröffentlicht.

Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung

Zur Durchsetzung lebensmittelhygienerechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft wurde 2007 die „Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung“ mit den Straf- und Bußgeldbewehrungen der unmittelbar geltenden Verordnung geschaffen. Im Berichtsjahr wurde der Entwurf einer „Änderungsverordnung“ vorgelegt und mit dem Titel „Verordnung zur Änderung der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung und zur Änderung der Futtermittelverordnung vom 4.4.2013“ veröffentlicht. Die Verordnung ist am 5.4.2013 in Kraft getreten.

Tierschutz-Schlachtverordnung

Das Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung erfordert erhebliche Anpassungen der bislang geltenden nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung. So sind durch EU-Recht überlagerte nationale Regelungen zu streichen. Zusätzlich können nach der o. g. EU-Verordnung nationale Regelungen, die zu einem umfassenderen Tierschutz beitragen, beibehalten werden; diese waren der EU-Kommission vor dem 1.1.2013 mitzuteilen. Bis zu diesem Zeitpunkt waren auch Sanktionen zu Verstößen gegen die EU-Verordnung zu erlassen und mitzuteilen. Aufgrund der o. g. Mitteilungsfrist gegenüber der EU-Kommission hat das BMELV

entschieden, die Anpassung der Tierschutz-Schlachtverordnung in zwei Stufen vorzunehmen. Diese zweistufige Vorgehensweise soll eine fristgemäße Durchführung der Maßgabe der EU-Verordnung sicherstellen.

Erste Stufe

Die im Bundesgesetzblatt Nr. 63 vom 31.12.2012 bekanntgemachte Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchlV) stellt dabei die erste Stufe dar und enthält die Regelungen, die zum 1.1.2013 in Kraft traten und bis zu diesem Zeitpunkt an die EU-Kommission gemeldet werden mussten. Mit der Verordnung werden hauptsächlich die bislang bestehenden und bewährten Regelungen fortgeführt und Sanktionen zu Verstößen gegen die EU-Verordnung festgelegt. Neu aufgenommen sind in § 12 „Betäuben, Schlachten und Töten“ weitere Vorschriften u. a. zum Töten von Krebstieren (elektrische Betäubung bzw. Tötung).

Zweite Stufe

Als zweite Stufe ist eine zeitnah folgende Änderungsverordnung zu der neu gefassten Tierschutz-Schlachtverordnung beabsichtigt, die nationale Regelungen enthält, die nach der Richtlinie 98/34/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft notifizierungspflichtig sind und die keinen nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegten Maßstäben für eine fristgerechte Durchführung unterliegen. Beabsichtigt sind u. a. Vorschriften zum Haltern von Fischen und Krebstieren sowie die Anpassung der verschiedenen Betäubungsverfahren für Fische. Zudem soll die Anforderung an die Erteilung des Sachkundenachweises weiter angepasst und sollen technische Anforderungen an Elektrotreibgeräte festgelegt werden.

Auswirkungen der Tierschutz-Schlachtverordnung: Hummerhälterung

Am 10.5.2011 fand im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf Einladung des Landes Bayern eine Aussprache zu Forderungen des Kreisverwaltungsreferates „Tierschutz und Tierseuchen“ der Stadt München statt, um die in Bezug auf die Halterung von Hummern von den Inverkehrbringern lebender Hummer zu erfüllenden Anforderungen zu erörtern. Ferner wurde im Rahmen dieser Sitzung über ein Merkblatt des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) über die Haltungsbedingungen von lebenden Hummern gesprochen.

Wissenschaftliche Untersuchung

Anlässlich eines weiteren Treffens fand am 6.6.2011 in München im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit ein weiteres Fachgespräch zur Frage der tierschutzgerechten Haltung von lebenden Hummern statt. Von Seiten des Bundesverbandes wurde zur Versachlichung der Diskussion ein Forschungsvorhaben mit dem Titel „Untersuchungen zu Aufenthaltspräferenz und Bewegungsmustern von

lebenden Hummern (*Homarus* sp.) im Einzelhandel unter verschiedenen Umgebungsbedingungen“ in Auftrag gegeben, das im Berichtsjahr weitergeführt wurde. Dieses Forschungsvorhaben soll dazu beitragen, dass die für die Hälterung von Hummern notwendigen Parameter wissenschaftlich abgesichert werden. Nach Vorlage der Ergebnisse des Forschungsprojektes wurden diese dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, Referat „Tierschutz und Tiergesundheit“, übermittelt, das ländersseitig die Koordination der Erarbeitung eines Merkblattes zur Hummerhälterung übernommen hat.

Merkblatt zur Hummerhälterung

Am 8.5.2013 haben Mitglieder des Bundesverbandes, die Hummer hälterten, den Entwurf des Merkblattes ausführlich beraten und festgestellt, dass die im Entwurf vorgesehenen Parameter zur Hummerhälterung, insbesondere zu den Punkten „Beleuchtung“ und „Besatzdichte“, noch weiterer Aussprachen zwischen Vertretern der Wirtschaft und der Überwachung bedürfen, da zwischenzeitlich durchgeführte Beobachtungen in kommerziell genutzten Hummerhälterungsanlagen weiterführende Erkenntnisse gebracht haben. Eine wichtige Erkenntnis ist, dass auch bei ausreichendem Platzangebot und beschatteter Fläche Hummer die Eckbereiche aufsuchen und sich – aus welchen Gründen auch immer – aufeinandersetzen, obwohl dazu keine Notwendigkeit besteht. Dieses Verhalten soll bei der Berechnung der Besatzdichte mit berücksichtigt werden.

Weiter wurde bei der Verwendung von individuellen Rückzugsmöglichkeiten, z. B. durch die in Behälter eingebauten Etagen, beobachtet, dass dies zu unerwünschten Verschmutzungen der Becken geführt hat.

Anlässlich der Tagung der Tierschutzreferenten der Bundesländer am 14./15.5.2013 wurde das Merkblatt zur Hälterung von Hummern im Groß- und Einzelhandel abschließend beraten. Die vom Bundesverband schriftlich vorgelegten Änderungswünsche wurden dabei nicht berücksichtigt.

Übersicht über Höchstwerte, Richtwerte und Mindestleistungsgrenzen

Auch im Berichtsjahr 2013 sind die Anforderungen an die Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Berücksichtigung von Höchstwerten, Richtwerten und Mindestleistungsgrenzen für unerwünschte Stoffe in Fischen, Krebs- und Weichtieren weiter gewachsen.

Die Geschäftsführung des Bundesverbandes hat daher für seine Mitglieder die Übersicht mit sämtlichen zurzeit gültigen Höchst- und Richtwerten sowie Mindestleistungsgrenzen für unerwünschte Stoffe aktualisiert. Noch nicht enthalten sind in dieser Übersicht Höchstwerte für Tierarzneimittel. Diese Übersicht wird immer dann angepasst, wenn eine der dieser Übersicht zugrunde liegenden Verordnungen bzw. Entscheidungen geändert wird.

Richt- und Warnwerte der DGHM

Die Arbeitsgruppe „Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln“ der Fachgruppe „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ in der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) befasst sich national mit der Erarbeitung von produktspezifischen mikrobiologischen Kriterien (Richt- und Warnwerte). In der Arbeitsgruppe sind vorwiegend Sachverständige aus den Bereichen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Lebensmittelmikrobiologie vertreten; die Arbeitsgruppe agiert nicht im öffentlichen Auftrag, sie sieht sich den satzungsgemäßen Zwecken der DGHM als wissenschaftliche Gesellschaft verpflichtet. Insofern sind DGHM-Empfehlungen gutachterliche Stellungnahmen eines privaten Sachverständigen-Gremiums. Sie sind in keinem Fall rechtsverbindlich. Dennoch erlangen Richt- und Warnwerte der DGHM einen hohen Stellenwert als Beurteilungsgrundlagen von mikrobiologischen Befunden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, als Hinweis zur Verifizierung der Eigenkontrollen und insbesondere als Basis für Spezifikationen im wirtschaftsinternen Warenverkehr. Die Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der DGHM-Fachgruppe „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ hat Anfang April 2013 noch eine geänderte Fassung des Entwurfs für die Produktgruppe „Sushi“ fertiggestellt und den Mitgliedern des Bundesverbandes zur Stellungnahme zugesandt. Am 10.9.2013 wurden die Empfehlungen der DGHM zu Sushi bekanntgemacht.

Schnellwarnsystem

Das Schnell-Informationssystem der Europäischen Kommission geht zurück auf die Produktionssicherheitsrichtlinie (92/39/EWG) und wurde für Lebensmittel sowie parallel für Konsumgüter nach einem 1994 in einem Vademekum niedergelegten Verfahren betrieben. Im Rahmen der Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wurde das Schnellwarnsystem lebens- und futtermittelspezifisch separat definiert. Danach ist die EU-Kommission für die Verwaltungs-Informationenweiterleitung innerhalb des Netzes zuständig. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) analysiert den Inhalt der von den Mitgliedsstaaten eingehenden Informationen, um sie durch wissenschaftliche oder technische Informationen zu ergänzen.

Nachdem das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im August 2002 die Aufgabe der nationalen zuständigen Stelle vom BMVEL übernommen hatte, wurde die jahrelange Informationspraxis und Kommunikation mit den Wirtschaftskreisen geändert. Die Weitergabe der Informationen beschränkt sich nunmehr lediglich auf tabellarisch zusammenfassende Tagesberichte, die jedoch keine konkreten Hinweise auf die Inverkehrbringer der betroffenen Waren geben.

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband diese Berichte per E-Mail vom BVL erhalten, die fisch-, krebs- und weichtierrelevanten Punkte separat aufgearbeitet und tagesaktuell seine Mitglieder informiert.

Als eine wesentliche Unzulänglichkeit dieses Informationssystems wird weiterhin kritisiert, dass Unternehmen ihre potenzielle Betroffenheit nicht erkennen und somit auf Grundlage dieser Informationen keine vorsorglichen Maßnahmen ergreifen können.

Es bleibt zu hoffen, dass die EU-Kommission in Absprache mit den EU-Mitgliedsstaaten die Prinzipien und die Handhabung des Schnellwarnsystems in Form von Leitlinien neu formuliert und dass es differenzierter und vorrangig für dringliche Fälle genutzt wird. Darüber hinaus muss die Informationsweitergabe an Dritte in allen Mitgliedsstaaten gleich gehandhabt werden. Hierzu wurde im Berichtsjahr ein Arbeitspapier der EU-Kommission zum Entwurf einer Verordnung zu den Abläufen des Schnellwarnsystems auf europäischer Ebene bekannt; durch eine solche Regelung soll eine einheitliche Vorgehensweise der Mitgliedsstaaten gewährleistet werden.

EG-Öko- Verordnung

EU-weite Vorschriften über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sind in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.6.2007 veröffentlicht, die seit dem 1.1.2009 gelten. Mit der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der EU-Kommission vom 5.9.2008 werden Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 veröffentlicht.

DVO (EU) Nr. 1030/2013

Im Berichtsjahr wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1030/2013 die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 veröffentlicht. Diese Verordnung wurde erlassen, um den gemäß Artikel 95 Abs. 11 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 festgelegten Zeitraum für die Festlegung von Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion von Meeresalgen und Aquakulturtieren über den 1.7.2013 hinaus bis zum 1.1.2015 zu erweitern. Dies war zum einen notwendig, weil die ökologische/biologische Produktion von Meeresalgen und Aquakulturtieren noch ein relativ neues Gebiet ist, zum anderen, weil sieben Mitgliedsstaaten eine Überarbeitung der Vorschriften für Erzeugnisse, Stoffe und Techniken, die in der ökologischen/biologischen Aquakulturproduktion eingesetzt werden könnten, beantragt hatten. Die Verordnung gilt seit dem 1.7.2013.

DVO (EU) Nr. 1364/2013

Ferner wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1364/2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 veröffentlicht. Diese Verordnung war notwendig, da offensichtlich auf dem Markt nicht ausreichend ökologisch/biologisch erzeugte Jungtiere und Muschelsaat verfügbar sind, um die Anforderungen der Artikel 25e und 25o der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 zu erfüllen. Artikel 1 der Durchfüh-

rungsverordnung enthält eine Änderung von Artikel 25e Abs. 3 sowie von Artikel 25o Abs. 1 Unterabsatz 3, wodurch die Anteile von nicht ökologisch/nicht biologisch erzeugten juvenilen Aquakulturtieren bzw. nicht ökologisch/nicht biologisch erzeugter Muschelsaat zum 31.12.2011 auf 80 %, zum 31.12.2014 auf 50 % und zum 31.12.2015 auf 0 % reduziert wird. Die Verordnung gilt seit dem 31.12.2013.

Verzeichnis der zulässigen Handelsbezeichnungen

Im Rahmen des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 werden die Mitgliedsstaaten verpflichtet, ein Verzeichnis der in ihrem Hoheitsgebiet zulässigen Handelsbezeichnungen zu veröffentlichen. In diesem Verzeichnis ist für jede Art der wissenschaftliche Name anzugeben, außerdem die Bezeichnung in der oder den Amtssprachen des Mitgliedsstaates sowie gegebenenfalls lokale oder regionale Bezeichnungen, die anerkannt oder toleriert sind.

Die Bundesregierung entschloss sich, über die in den Anhängen I bis IV der Verordnung aufgeführten Arten hinaus ein umfassendes Verzeichnis aller Fischereierzeugnisse zu erstellen. Am 31.8.2002 gab die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung mit der „Ersten Bekanntmachung über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur“ das offizielle Verzeichnis der für die Bundesrepublik Deutschland vorgeschriebenen Handelsbezeichnungen für Fische, Krebs- und Weichtiere bekannt. Mit der Veröffentlichung dieses Verzeichnisses wird für die Vermarktung verbindlich vorgeschrieben, welche Handelsbezeichnungen für Fische, Krebs- und Weichtiere in Deutschland zulässig sind. Bei dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen handelt es sich um eine dynamische Liste, die je nach Änderungsbedarf für neue oder geänderte Handelsbezeichnungen offen ist. Das aufwendige Verfahren der Aufnahme bzw. Änderung von Handelsbezeichnungen ist in der Fischetikettierungs-Verordnung geregelt.

„Nomen est omen“

Im Berichtsjahr wurde die Bekanntmachung über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur mehrmals geändert und es wurden sowohl endgültige Handelsbezeichnungen festgelegt als auch vorläufige Handelsbezeichnungen aufgenommen. Insgesamt umfasst die Liste der Handelsbezeichnungen Ende 2013 743 lateinische Einträge für Fische, Krebs- und Weichtiere und 1.109 deutsche Handelsbezeichnungen.

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs

Das Deutsche Lebensmittelbuch ist gemäß § 15 LFGB „eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit und sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden“.

Die von der Lebensmittelbuch-Kommission verabschiedeten Leitsätze sind keine Rechtsnorm. Sie ergänzen diese aber und haben den Charak-

ter objektiver Sachverständigengutachten, die der gerichtlichen Nachprüfung unterliegen. In den Leitsätzen wird die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten beschrieben, d. h. der redliche Hersteller- und Handelsbrauch unter Berücksichtigung der Erwartung der Durchschnittsverbraucher an die betreffenden Lebensmittel.

Für die Lebensmittelwirtschaft stellen die Leitsätze die Richtschnur für den redlichen Hersteller- und Handelsbrauch dar. Der interessierte Verbraucher erhält durch sie detaillierte Informationen über die sachgerechte Zusammensetzung der angebotenen Erzeugnisse. Besonders auf Gebieten, auf denen keine Rechtsvorschriften bestehen oder diese eine Materie nicht hinreichend genau regeln, sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches wesentliche Grundlage für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit der beschriebenen Lebensmittel.

Im Jahr 2009 ist die Lebensmittelbuch-Kommission neu berufen worden. Die neue Berufungsperiode endet im Jahr 2014. Gemäß der seit dem 15.6.2009 geltenden Geschäftsordnung hat die Kommission nach Abstimmung zwischen dem Bundesernährungsministerium und dem Präsidium sieben Fachausschüsse eingesetzt, die nach der Geschäftsordnung möglichst paritätisch besetzt sein sollen.

Der zuständige Fachausschuss „Fische und Fischerzeugnisse“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat im Februar 2010 die Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus einer Überprüfung unterzogen. Die Änderungsvorschläge wurden am 28.10.2010 im Fachausschuss 2 beraten und am 27.7.2011 im Bundesanzeiger veröffentlicht. Obwohl das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission die Neufassung der Leitsätze im Jahr 2012 beschlossen hatte, war infolge interner personeller Probleme im BMELV im Berichtsjahr keine Sitzung des Fachausschusses anberaumt worden.

Anhang zu Teil III 1. LMIV-Auslegungshinweise des Bundesverbandes

2. Leitfaden zur GMO des Bundesmarktverbandes

Allgemeiner Anhang 1. Organisation des Bundesverbandes

2. Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick

Entwurf

AUSLEGUNGSHINWEISE

**des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e. V.
zur
Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
Stand: 24.04.2014**

Vorwort

Die Vorschriften der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) stellen an die Inverkehrbringer von Lebensmitteln zum Teil neue Anforderungen, die zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und zur Information der Verbraucher ab dem 13. Dezember 2014 (bezüglich der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung spätestens ab dem 13. Dezember 2016) umgesetzt sein müssen.

Obwohl es zu den grundlegenden Anforderungen an Rechtstexte gehört, dass diese kohärent formuliert sind, kommt es bei der Interpretation einzelner Vorschriften zu unterschiedlichen Auslegungen.

Die Mitglieder des Wissenschaftlich-Technischen Ausschusses (WITEA) des Bundesverbandes haben diese Auslegungshinweise erarbeitet und am 24.04.2014 im Rahmen eines Fachgesprächs mit den Mitgliedern erörtert. Die Auslegungshinweise haben den Zweck, den Mitgliedern des Bundesverbandes bei der Umsetzung der Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in die Praxis eine verlässliche Hilfe zu sein.

Die folgenden Auslegungshinweise werden je nach Notwendigkeit aktualisiert.

Hamburg, den 24.04.2014

**BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN
FISCHINDUSTRIE UND DES
FISCHGROSSHANDELS E.V.**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

1 Einleitung	4
2 Fragen und Antworten der EU-Kommission	5
3 Verpflichtende Angaben (Artikel 9)	5
4 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17 und Anhang VI).....	6
4.1 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17)	6
4.1.1 Verordnungstext	6
4.1.2 Auslegung	6
4.2 Anhang VI Teil A (Auslegungen zu den Ziffern 1, 2, 5, 6 und 7)	7
4.2.1 Angaben zum physikalischen Zustand (Ziffer 1)	7
4.2.1.1 Verordnungstext	7
4.2.1.2 Auslegung	7
4.2.2 Auftauhinweis (Ziffer 2).....	7
4.2.2.1 Verordnungstext	7
4.2.2.2 Auslegung	7
4.2.3 Zugeseetzte EiweiÙe (Ziffer 5).....	7
4.2.3.1 Verordnungstext	7
4.2.3.2 Auslegung	8
4.2.4 Zugeseetztes Wasser (Ziffer 6)	8
4.2.4.1 Verordnungstext	8
4.2.4.2 Auslegung	8
4.2.5 „Formfisch“ (Ziffer 7).....	8
4.2.5.1 Verordnungstext	8
4.2.5.2 Auslegung	8
5 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22 und Anhang VII).....	9
5.1 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22)	9
5.2. Anhang VII, Teile A und B	9
5.2.1 Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten (Anhang VII Teil A Ziffer 1).....	9
5.2.1.1 Verordnungstext	9
5.2.1.2 Auslegung	9
5.2.2 Zutatenklasse „Fisch“ (Anhang VII Teil B Nummer 5).....	9
5.2.2.1 Verordnungstext	9
5.2.2.2 Auslegung	10
5.3 Ausnahmen im Zutatenverzeichnis (Artikel 20 Buchstabe e])	10
5.3.1 Verordnungstext	10
5.3.2 Auslegung	10
6 Allergene (Artikel 9, Artikel 21 und Anhang II)	10
6.1 Verordnungstext Artikel 9	10
6.2 Verordnungstext Artikel 21 Absatz 1	10
6.3 Anhang II.....	11
6.4 Auslegung	11
7 Quantitative Angabe der Zutaten (Artikel 22 und Anhang VIII)	12
7.1 Verordnungstext Artikel 22	12
7.2 Anhang VIII	12
7.3 Auslegung	12

8	Nettofüllmenge (Artikel 23 und Anhang VIII Ziffer 5).....	12
8.1	Verordnungstext Artikel 23	12
8.2	Verordnungstext Anhang VIII Ziffer 5.....	13
8.3	Auslegung	13
9	Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens (Artikel 10, Artikel 24 und Anhang X)	14
9.1	Verordnungstext Artikel 10 Ziffer 1	14
9.2	Verordnungstext Artikel 24	14
9.3	Verordnungstext Anhang III Ziffer 6.1	15
9.4	Anhang X	15
9.5	Auslegung	15
10	Verantwortlichkeiten (Artikel 8)	15
10.1	Verordnungstext	15
10.2	Auslegung	16
11	Ursprungsland.....	17
12	Nährwertdeklaration	17
13	Freiwillige Information (Artikel 36 und 37).....	17

1 Einleitung

Die Auslegungshinweise des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. sind als ergänzende Informationen zur Auslegung der Vorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu verwenden.

Gemäß Artikel 1 Absatz 3 der LMIV gilt die Verordnung für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, sofern ihre Tätigkeiten die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Grundsätzlich gilt die Verordnung für verpackte Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind. Ausdrücklich eingeschlossen werden Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sowie Lebensmittel, die zur Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.

Die Verordnung gilt grundsätzlich für das Inverkehrbringen aller verpackten oder unverpackten Lebensmittel. Die überwiegenden Vorschriften beziehen sich dabei auf die Etikettierung eines Lebensmittels.

Mit Blick auf die Kennzeichnung loser Ware werden nach wie vor auch die Kennzeichnungsvorschriften im Hinblick auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe zu beachten sein. Zurzeit sind diese Kennzeichnungsanforderungen in Paragraph 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) geregelt. Die Weitergeltung dieser Vorschriften hängt aber von der Vorgehensweise der Bundesrepublik Deutschland ab, die diese Vorschriften bei der Europäischen Kommission notifizieren lassen müsste. Ab dem 13. Dezember 2014 werden zumindest einige der dort geregelten Verbraucherinformationen auf der Grundlage von Anhang III der Lebensmittelinformations-Verordnung geregelt sein (siehe „mit Süßungsmitteln“ oder „unter Schutzatmosphäre verpackt“). Grundsätzlich sind insbesondere auch das allgemeine Irreführungsverbot gemäß Artikel 7 der LMIV und die Vorgaben zur Ergänzung der Bezeichnung bei der Abgabe loser Ware zu beachten.

Ferner ist auf die Änderung des Rechts im Hinblick auf die Verwendung von Aspartam hinzuweisen. Künftig ist der Hinweis „enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“ auf dem Etikett zwingend erforderlich, wenn das Aspartam – Aspartam-Acesulfam-Salz – in der Zutatenliste lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. In Bezug auf die Kenntlichmachung von Süßungsmitteln wird auf den geänderten Wortlaut hingewiesen: Der bisher anzuwendende Hinweis „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ oder die jeweilige Mehrzahl der Begrifflichkeiten wird durch die in der LMIV geregelten Bezeichnung „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ ersetzt.

Diese Auslegungshinweise sind eine Sammlung von Meinungen der Branche der Fischverarbeitung und des Fischgroßhandels, die den Zweck und das Ziel haben, eine so weit wie möglich europaweit einheitliche Auffassung der anzuwendenden Informations- und Kennzeichnungsvorschriften zu gewährleisten.

Diese Auslegungshinweise tragen dazu bei, dass bei der Beurteilung der Konformität der Kennzeichnung von Fisch und Meeresfrüchten mit den Vorschriften der LMIV bei den beteiligten Partnern der Wertschöpfungskette „Fisch und Meeresfrüchte“ ein gleicher Wissensstand erreicht wird und dieses Wissen auch bei den die Wertschöpfungskette kontrollierenden Behörden bekannt ist.

Die Auslegungshinweise werden in Abhängigkeit von neuen Erkenntnissen angepasst und aktualisiert. Diese Auslegungshinweise sind nicht rechtsverbindlich. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Behörden der Lebensmittelüberwachung und die Justiz zu den hier dargestellten Auslegungen eine abweichende Auffassung vertreten.

Den Text der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 finden Sie über folgenden Link:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1397128489175&uri=CELEX:32011R1169>

Sofern nicht anders angegeben, werden unter dem Begriff „Fischereierzeugnisse“ alle Erzeugnisse aus Wildfang und Aquakultur eingeordnet.

2 Fragen und Antworten der EU-Kommission

Am 31. Januar 2013 hat die EU-Kommission zum ersten Mal einen Katalog mit Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel herausgegeben.

Diesen Katalog finden Sie im Internet unter

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

Im Februar 2014 wurde ein weiterer Katalog mit Fragen und Antworten von Seiten der EU-Kommission veröffentlicht: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

Sofern Fragen und Antworten aus diesen EU-Katalogen fischereierzeugnisrelevante Themen betreffen, so werden diese bei den Auslegungshinweisen auf den nächsten Seiten berücksichtigt, wenn sie sachdienlich sind.

3 Verpflichtende Angaben (Artikel 9)

Im Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung ist das Verzeichnis der verpflichtenden Angaben aufgeführt, die nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel (IV) vorgesehenen Ausnahmen verpflichtend für die Kennzeichnung sind:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;
- h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1;
- i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
- l) eine Nährwertdeklaration.

4 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17 und Anhang VI)

Artikel 17 enthält in Verbindung mit Anhang VI detaillierte Bestimmungen für die verpflichtenden Angaben zur Bezeichnung (vormals Verkehrsbezeichnung) des Lebensmittels. Insbesondere ist bedeutsam, dass die in Anhang VI formulierten Angaben als Ergänzungen zu der Bezeichnung anzugeben sind.

4.1 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17)

4.1.1 Verordnungstext

- „(1) Ein Lebensmittel wird mit seiner **rechtlich vorgeschriebenen** Bezeichnung gekennzeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner **verkehrsüblichen** Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt, oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet. Nach Absatz 4 darf die Bezeichnung durch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.
- (2) Die Verwendung der Bezeichnung des Lebensmittels, unter der das Erzeugnis im Herstellungsmitgliedstaat rechtmäßig hergestellt und vermarktet wird, ist im Vermarktungsmitgliedstaat zulässig. Wenn jedoch die Anwendung der anderen Bestimmungen dieser Verordnung, insbesondere denjenigen des Artikels 9, es den Verbrauchern im Vermarktungsmitgliedstaat nicht ermöglicht, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Lebensmitteln zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte, ist die Bezeichnung des Lebensmittels durch weitere beschreibende Informationen zu ergänzen, die in der Nähe der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen sind.
- (3) In Ausnahmefällen darf die Bezeichnung des Lebensmittels im Herstellungsmitgliedstaat im Vermarktungsmitgliedstaat nicht verwendet werden, wenn das mit ihr im Herstellungsmitgliedstaat bezeichnete Lebensmittel im Hinblick auf seine Zusammensetzung oder Herstellung von dem unter dieser Bezeichnung im Vermarktungsmitgliedstaat bekannten Lebensmittel derart abweicht, dass Absatz 2 nicht ausreicht, um im Vermarktungsmitgliedstaat eine korrekte Unterrichtung des Käufers zu gewährleisten.
- (4) Die Bezeichnung des Lebensmittels darf durch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.“

4.1.2 Auslegung

Als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen gelten beim Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen die Bezeichnungen, die in Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 geregelt werden (Handelsbezeichnungen).

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass der Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 sich im Wesentlichen auf unverarbeitete und geräucherte Fischereierzeugnisse beschränkt und die Kennzeichnung von verarbeiteten Fischereierzeugnissen nicht in den Geltungsbereich dieser Verordnung fällt.

Um jedoch keine „2-Klassen-Produktgesellschaft“ zu schaffen wird empfohlen, auch bei verarbeiteten Fischereierzeugnissen bei der Bezeichnung des Lebensmittels in Analogie zu den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 zu verfahren.

Keine gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnungen sind die in den Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere des Deutschen Lebensmittelbuchs in kursiver Schriftform dargelegten „Bezeichnungen“. Da sich die in den Leitsätzen beschriebenen Bezeichnungen **als verkehrsüblich bewährt haben**, wird empfohlen, diese Bezeichnungen zu verwenden, sofern sie nicht im Widerspruch zu den „Handelsbezeichnungen“ der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 stehen.

4.2 Anhang VI Teil A (Auslegungen zu den Ziffern 1, 2, 5, 6 und 7)

4.2.1 Angaben zum physikalischen Zustand (Ziffer 1)

4.2.1.1 Verordnungstext

„1. Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen.“

4.2.1.2 Auslegung

Bezüglich der Kennzeichnung „wieder eingefroren“ im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses hat die EU-Kommission in ihrem Fragen-und-Antworten-Katalog vom Februar 2014 Folgendes geantwortet: „Some frozen foods, such as whole fish, need a defrosting step before they can be divided in selling units and packed, i.e. fish fillets. Such food will be considered as refrozen only when the organoleptic properties are affected“.

Daraus folgt, dass nur dann die Nennung „wieder eingefroren“ in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu erfolgen hat, wenn es durch den Tiefgefriervorgang organoleptische Abweichungen erfährt!

4.2.2 Auftauhinweis (Ziffer 2)

4.2.2.1 Verordnungstext

„2. Im Fall von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis ‚Aufgetaut‘ hinzugefügt.

Diese Anforderung gilt nicht für:

- a) Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
- c) Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat. Diese Nummern lässt Nummer 1 unberührt.“

4.2.2.2 Auslegung

Für Fischereierzeugnisse, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 fallen, gelten die spezialrechtlichen Vorschriften aus deren Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe d. Hiernach muss der Hinweis nicht im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses erfolgen!

4.2.3 Zugesezte Eiweiße (Ziffer 5)

4.2.3.1 Verordnungstext

„5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesezte Eiweiße als solche, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihrem Ursprung zu versehen.“

4.2.3.2 Auslegung

Sofern Fischereierzeugnissen tierische Eiweiße „als solche“ zugesetzt werden, die unterschiedlicher tierischer Herkunft sind, ist das Eiweiß einer anderen tierischen Herkunft, das „als solches“ der Rohware zugesetzt wird, in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu kennzeichnen.

Beispiel: „Kabeljaufilet mit Rinderalbumin“

4.2.4 Zugewetztes Wasser (Ziffer 6)

Wichtig ist, dass die Verordnung den Zusatz von Wasser an zwei Stellen regelt. Einmal im Hinblick auf die Frage der notwendigen Ergänzung der Bezeichnung (siehe Punkt 4.2.4.1) und zudem im Hinblick auf die Frage der Erwähnung im Zutatenverzeichnis (siehe Punkt 5.2.1).

4.2.4.1 Verordnungstext

„6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder Tierkörper angeboten werden, enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, das Wasser zugesetzt wurde, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, Filet oder ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.“

4.2.4.2 Auslegung

Der Gesetzgeber unterscheidet deutlich zwischen dem Zusatz von zugewetztem Wasser (Fremdwasser) und dem Einsatz von Wasser zu Glasur Zwecken. Der Gesetzgeber lässt dem Lebensmittelverantwortlichen in der Art der Kennzeichnung eine Wahlfreiheit, was die Bezeichnung an betrifft.

Beispiel:

„Seeteufelfilet mit Wasser“ bzw. „Seeteufelfilet mit zugewetztem Wasser“
„Pangasiusfilet mit Trinkwasser“ bzw. „Pangasiusfilet mit zugewetztem Trinkwasser“

4.2.5 „Formfisch“ (Ziffer 7)

4.2.5.1 Verordnungstext

„7. Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den folgenden Hinweis:

„Aus Fischstücken zusammengefügt.“

4.2.5.2 Auslegung

Die Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen, die aus Stücken zusammengefügt wurden, erfolgt bis zum 12. Dezember 2014 entsprechend den „Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ des Deutschen Lebensmittelbuches.

Ab dem 13. Dezember 2014 schreibt der EU-Gesetzgeber jedoch in einer Rechtsverordnung verbindlich den genauen Wortlaut in den jeweiligen Sprachen der EU-Mitgliedstaaten vor. Damit werden die Kennzeichnungsvorgaben der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches in diesem Punkt gegenstandslos.

Bei der Anwendung dieser Vorschrift ist zu beachten, dass nur Fischereierzeugnisse, **die den Anschein erwecken könnten**, „dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt“, gesondert zu kennzeichnen sind. Damit wird klar festgestellt, dass Fischereierzeugnisse, die **nicht** den Anschein erwecken können, von dieser Vorschrift ausgenommen sind.

Daraus folgt, Fischstäbchen, Fischportionen in eckiger oder runder Form und „andere als in Filet- oder Loin-Form gefertigte Fischereierzeugnisse“ sind also von dieser Vorschrift nicht erfasst. Geformte, z. B. durch die Anwendung von Druck hergestellte Fischereierzeugnisse, wie z. B. Portionsfilets oder geformte Loin-Portionen, fallen allerdings unter diese Regelung.

Beispiel:

„Alaska-Seelachs-Portionsfilet aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, ...“

5 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22 und Anhang VII)

5.1 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22)

Mit den Artikeln 18 bis 22 werden in Verbindung mit dem Anhang VII detailliert die Art und Weise der Erstellung eines Zutatenverzeichnisses sowie die Ausnahmen (Artikel 19 und 20) geregelt.

5.2 Anhang VII, Teile A und B

5.2.1 Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten (Anhang VII Teil A Ziffer 1)

5.2.1.1 Verordnungstext

„1. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten werden nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt. Stellt die Menge nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.“

5.2.1.2 Auslegung

Unabhängig von der gegebenenfalls erforderlichen Ergänzung der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses im Hinblick auf zugesetztes Wasser (siehe Punkt 4.2.4) wird hiermit eine Vorschrift zur Kennzeichnung von zugesetztem Wasser im Zutatenverzeichnis angeordnet. Die Ausnahmeregelung, dass zugesetztes Wasser unter einer Menge von 5 % nicht zur Angabe der Zutat „Wasser, Trinkwasser“ im Zutatenverzeichnis führt, gilt nicht für unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.

Dies hat zur Folge, dass jegliches Wasser, das unverarbeiteten (entsprechend der Definition der Verordnung [EG] Nr. 853/2004) Fischereierzeugnissen und Muscheln zugesetzt wurde, zu kennzeichnen ist. Nicht unter diese Regelung fällt Wasser, das zum Glasieren eines Produktes verwendet wurde und somit nicht Zutat ist.

5.2.2 Zutatenklasse „Fisch“ (Anhang VII Teil B Nummer 5)

5.2.2.1 Verordnungstext

„5. Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen.“

Bezeichnung: ‚Fisch‘.“

5.2.2.2 Auslegung

Unbeschadet des Artikels 21 kann Fisch, der zur Lebensmittelklasse „Fisch aller Art“ gehört und Bestandteil eines anderen Lebensmittels ist, statt mit der speziellen Bezeichnung mit der Bezeichnung der betreffenden Klasse („Fisch“) benannt werden.

5.3 Ausnahmen im Zutatenverzeichnis (Artikel 20 Buchstabe e)

5.3.1 Verordnungstext

„Unbeschadet des Artikels 21 (Kennzeichnung allergener Stoffe) braucht Wasser nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden:

e) Wasser:

- i) wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen; oder
- ii) bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.“

5.3.2 Auslegung

Bei tiefgefrorenen glasierten Fischereierzeugnissen wird die Glasur (Wasserglasur) als Aufgussflüssigkeit verstanden (siehe Näheres zum Verständnis der Glasur unter Punkt 8) und braucht nicht im Zutatenverzeichnis genannt zu werden.

6 Allergene (Artikel 9, Artikel 21 und Anhang II)

6.1 Verordnungstext Artikel 9

„c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;“

6.2 Verordnungstext Artikel 21 Absatz 1

„(1) Unbeschadet der gemäß Artikel 44 Absatz 2 erlassenen Vorschriften müssen die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c genannten Angaben den folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) sie sind in dem Zutatenverzeichnis nach den Vorschriften, die in Artikel 18 Absatz 1 niedergelegt sind, aufzuführen, und zwar unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses; und
- b) die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort ‚Enthält‘, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses.

Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe eines Lebensmittels aus einem einzigen in Anhang II aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.

Die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c sind nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht.“

6.3 Anhang II

Anhang II enthält für die Branche der Fischindustrie und des Fischgroßhandels folgende wichtige Aufzählungen:

„2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.“

6.4 Auslegung

Die Kennzeichnung von Allergenen erfolgt ausschließlich im Zutatenverzeichnis. Die im Anhang II aufgeführte Bezeichnung eines Stoffes oder Erzeugnisses ist durch einen Schriftsatz hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig unterscheidet. Das heißt, Allergene sind deutlich (z. B. durch Fettdruck, Großbuchstaben, Unterstreichung) innerhalb der Zutatenliste hervorzuheben.

Der Bundesverband empfiehlt die Hervorhebung auch dann, wenn aus der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses eindeutig der allergene Stoff hervorgeht (Artikel 21 Absatz 1 letzter Unterabsatz).

Beispiel:

Zutaten: **Hering**, ...
HERING, ...
Hering, ...

Hinter die Bezeichnung „Hering“ ist *nicht* die Bezeichnung „Fisch“ anzuführen, da allgemein verständlich ist, dass es sich bei Hering um einen Fisch handelt.

Sofern aus der Bezeichnung des Allergens (Fische, Krebs- und Weichtiere) nicht zweifelsfrei für den Verbraucher zu erkennen ist, dass es sich um einen Stoff des Anhangs II handelt, muss zwingend das Allergen hinter der Bezeichnung angeführt und hervorgehoben werden.

Beispiel:

Zutaten: Nase (**Fisch**)
Lederjacke (**Fisch**)
Schöne Arche (**Weichtier**)
Meerengel (**Fisch**)
Meerohr (**Weichtier**)
Schafskopf (**Fisch**)

Von dieser Sonderregelung für die Allergen Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis ist die nicht lebensmittelmäßig verpflichtende, aber gegebenenfalls aus Gründen der Produkthaftung notwendige Kennzeichnung von „Spuren“ (z. B. entstanden durch Kreuzkontamination) durch den Hinweis außerhalb des Zutatenverzeichnisses in Gestalt von „Kann Spuren von ... enthalten“ zu unterscheiden.

7 Quantitative Angabe der Zutaten (Artikel 22 und Anhang VIII)

7.1 Verordnungstext Artikel 22

„(1) Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:

- in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird;
- auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist; oder
- von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

(2) Anhang VIII enthält technische Vorschriften für die Anwendung von Absatz 1, die sich auch auf spezielle Fälle beziehen können, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist.“

7.2 Anhang VIII

Im Anhang VIII sind die Anforderungen dargestellt, wann eine Zutat nicht mengenmäßig angegeben werden muss. Dies ist z. B. dann der Fall, wenn das Abtropfgewicht gemäß Anhang IX Nummer 5 anzugeben ist.

7.3 Auslegung

Wird ein Fischereierzeugnis mit dem Hinweis „mit Wasser“ in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses gekennzeichnet, so ist die mengenmäßige Angabe der Zutat „Fisch“, beispielsweise im Zutatenverzeichnis, verpflichtend. Die mengenmäßige Kennzeichnung des zugesetzten Wassers ist nicht verpflichtend, da es sich bei dem zugesetzten Wasser nicht um eine wertbestimmende Zutat handelt und bei einer mengenmäßigen Kennzeichnung des Fischanteils in Verbindung mit der Füllmengenangabe der „Wasseranteil“ leicht errechnet werden kann. **[Auslegung muss mit den Behörden erörtert werden.]**

Beispiel:

Bezeichnung: Gefrorenes Pangasiusfilet mit Wasser

Zutaten: Pangasiusfilet (X %), Wasser, Säureregulator E 320 [sowie ggf. weitere Zutaten], bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Glasur

Der Zusatz „bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Glasur“ erfolgt aus formaljuristischen Gründen am Ende des Zutatenverzeichnisses und erlaubt es dem Verbraucher, erkennen zu können, wie viel Wasser dem Fischereierzeugnis zugesetzt wurde und welche Bezugsgröße zugrunde zu legen ist, wenn auch eine Angabe zur Gesamfüllmenge erfolgt.

8 Nettofüllmenge (Artikel 23 und Anhang IX Ziffer 5)

8.1 Verordnungstext Artikel 23

„(1) Die Nettofüllmenge eines Lebensmittels ist in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm auszudrücken, und zwar, je nachdem, was angemessen ist:

- bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten,
- bei sonstigen Erzeugnissen in Masseeinheiten.

- (2) Um ein besseres Verständnis der Verbraucher für die Information über Lebensmittel auf der Kennzeichnung sicherzustellen, kann die Kommission für bestimmte Lebensmittel durch delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 51 eine andere Art der Angabe der Nettofüllmenge als die in Absatz 1 dieses Artikels beschriebene Art festlegen.
- (3) Anhang IX enthält technische Vorschriften für die Anwendung von Absatz 1, auch für spezielle Fälle, in denen die Angabe der Nettofüllmenge nicht erforderlich ist.“

8.2 Verordnungstext Anhang IX Ziffer 5

„5. Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben. Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

Als Aufgussflüssigkeiten im Sinne dieser Nummer gelten folgende Erzeugnisse – gegebenenfalls in Mischungen und auch gefroren oder tiefgefroren –, sofern sie gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der betreffenden Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielen und folglich für den Kauf nicht ausschlaggebend sind: Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung; Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßungsmitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse.“

8.3 Auslegung

Nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe e ist die Nettofüllmenge anzugeben. Diese Verpflichtung zur Nennung der Nennfüllmenge enthält nicht die Verpflichtung, vor der Grammatik (Gewichtsangabe in Zahlenform) den Begriff „Nettofüllmenge“ anzugeben. Der EU-Gesetzgeber verwendet darüber hinaus gleichsinnig den Begriff „Nettogewicht“ für „Nettofüllmenge“, sodass es dem Lebensmittelunternehmer freigestellt ist, sich für einen Begriff zu entscheiden, sofern die Angabe überhaupt notwendig bzw. zur Vermeidung einer Irreführung zwingend erforderlich ist.

Neben der Angabe der Nettofüllmenge ist in all den Fällen, in denen ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit angeboten wird, auch die Nennung des Abtropfgewichtes verpflichtend (siehe Anhang IX Ziffer 5).

Ferner enthält die Vorschrift in Ziffer 5 eine Spezialregelung, wonach bei glasierten Lebensmitteln das Überzugsmittel nicht im anzugebenden Nettogewicht des Lebensmittels enthalten ist. Zur Auslegung dieser Vorschrift hat die EU-Kommission am 31. Januar 2013 im ersten Fragen-und-Antworten-Katalog unter Punkt 2.12.2 festgestellt: „...Folglich ist das deklarierte Nettogewicht des glasierten Lebensmittels identisch mit seinem Abtropfgewicht. Angesichts dessen sowie der Notwendigkeit, eine Irreführung der Verbraucher zu vermeiden, wären folgende Angaben möglich:

Doppelte Angabe:

- Nettogewicht: X g und Abtropfgewicht: X g;

Vergleichende Angabe:

- Nettogewicht = Abtropfgewicht = X g;

Einzelne Angabe:

- Abtropfgewicht X g“.

Aus Sicht des Bundesverbandes ist ferner die Angabe der Gesamtfüllmenge eines Lebensmittels für den Verbraucher eine sinnvolle Information.

Unter Berücksichtigung der Anforderungen des Artikels 36 (Freiwillige Information über Lebensmittel) empfiehlt der Bundesverband bei der Angabe der Gesamtfüllmenge (Gesamtfüllgewicht, Gesamtgewicht) für glasierte Fischereierzeugnisse den Zusatz „mit Glasur“ (siehe nachstehende

Beispiele). Damit kann der Verbraucher unmittelbar erkennen, welche Mengen an Glasur ein Fischereierzeugnis aufweist.

Beispiel:

Tiefgefrorene, glasierte Garnelen oder Fischfilets

Nettofüllmenge: Menge der Garnelen oder der Fischfilets ohne Glasur

Abtropfgewicht: Menge der Garnelen oder der Fischfilets ohne Glasur

Garnelen, tiefgefroren, glasiert

Abtropfgewicht: 800 g [Pflichtangabe]

Gesamtfüllmenge mit Glasur: 1.000 g [freiwillige Angabe]

[Vorschlag muss noch mit den Eichbehörden geklärt werden.]

Pangasiusfilets, tiefgefroren, glasiert

Nettofüllmenge: 800 g [kann, muss aber nicht angegeben werden]

Abtropfgewicht: 800 g [Pflichtangabe]

Gesamtgewicht mit Glasur: 1.000 g [freiwillige Angabe]

[Vorschlag muss noch mit den Eichbehörden geklärt werden.]

Marinaden in Aufgüssen (z. B. Rollmops, Bismarckhering, Erzeugnisse in Lake)

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der Aufgussflüssigkeit [Pflichtangabe]

Abtropfgewicht: Menge des abgetropften Fisches [Pflichtangabe]

Fischdauerkonserven im eigenen Saft

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der Aufgussflüssigkeit [Pflichtangabe]

Abtropfgewicht: Menge des abgetropften Fisches [Pflichtangabe]

Fischdauerkonserven (Soßen, Tunken, Cremes oder Öl)

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der Aufgussflüssigkeit [Pflichtangabe]

(Angabe des Fischanteils beispielsweise im Zutatenverzeichnis über Prozentanteil wegen Hervorhebung der Fischart. Zusätzlich sollte die Gewichtsangabe „Fischeinwaage“ weiterhin möglich sein). [Vorschlag muss noch mit den Eichbehörden geklärt werden.]

Methode zur Ermittlung des Abtropfgewichtes

[Muss noch mit den Eichbehörden in Deutschland abgestimmt werden.]

**9 Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens
(Artikel 10, Artikel 24 und Anhang X)**

9.1 Verordnungstext Artikel 10 Ziffer 1

„(1) Zusätzlich zu den in Artikel 9 Absatz 1 aufgeführten Angaben sind in Anhang III für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln weitere Angaben verpflichtend.“

9.2 Verordnungstext Artikel 24

„(1) Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(2) Das jeweilige Datum ist gemäß Anhang X auszudrücken.

(3) Um eine einheitliche Anwendung der Art der Angabe des in Anhang X Nummer 1 Buchstabe c genannten Mindesthaltbarkeitsdatums sicherzustellen, kann die Kommission Durchfüh-

rungsrechtsakte erlassen, in denen Vorschriften hierzu festgelegt werden. Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 48 Absatz 2 genannten Prüfverfahren erlassen.“

9.3 Verordnungstext Anhang III Ziffer 6.1

„6.1. Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse gemäß Anhang X Nummer 3 das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde.“

9.4 Anhang X

Im Anhang X werden ausführlich die formalen Vorgaben für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, des Verbrauchsdatums und des Datums des Einfrierens festgelegt.

Der EU-Gesetzgeber lässt dem Inverkehrbringer bei diesen Kennzeichnungsvorschriften keinen Spielraum, da er neben dem Format der Datumsangabe auch die dem Datum jeweils vorangestellten Wortlaute festgelegt hat.

Wegen weiterer Details (insbesondere wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist) wird auf die Detailvorschriften im Anhang X verwiesen.

9.5 Auslegung

Der guten Ordnung halber wird darauf hingewiesen, dass in der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 in Artikel 35 Buchstabe e) die Vorschrift enthalten ist, „ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum“ für die im Geltungsbereich der Verordnung angegebenen Fischereierzeugnisse zu nennen. Da diese Verordnung keine weiteren Ausführungen zur Art und Weise der Darstellung des Mindesthaltbarkeitsdatums enthält, gelten insoweit uneingeschränkt die Vorschriften des Artikels 24 der LMIV.

Hinsichtlich der neuen Vorschrift, das Datum des Einfrierens zu nennen, wird Folgendes festgestellt: Der Ordnungsgeber stellt durch die Formulierung „in denen das **Produkt** mehr als einmal eingefroren wurde“ unmittelbar auf das nämliche **Produkt** ab. Daher ist das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens dann korrekt angegeben, wenn z. B. auf einem Etikett für ein Fischfilet, das aus einem tiefgefrorenen ganzen und geköpften Fisch gewonnen wurde, das Datum angegeben wird, an dem das aus dem ganzen Fisch ausgelöste Fischfilet in seiner nämlichen Form zum ersten Mal tiefgefroren wurde.

Hinsichtlich einer Flexibilität bei der Änderung der im Anhang X vorgeschriebenen Wortwahl bei der Angabe des Einfrierdatums weist die EU-Kommission in ihrem Fragen-und-Antworten-Katalog vom 21.02.2014 auf eine Anfrage bezüglich der Änderung von „frozen on“ in „quick frozen on“ darauf hin, dass sie hierbei keine Flexibilität sieht: „There is no flexibility regarding the terms that can be used, and the date has to be preceded by ‚freezing date‘.“

10 Verantwortlichkeiten (Artikel 8)

10.1 Verordnungstext

„(1) Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.“

- (2) Der für die Information über das Lebensmittel verantwortliche Lebensmittelunternehmer gewährleistet gemäß dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.
- (3) [...]
- (4) [...]
- (5) [...]
- (6) [...]
- (7) In folgenden Fällen stellen die Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen sicher, dass die nach den Artikeln 9 und 10 verlangten verpflichtenden Angaben auf der Vorverpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett oder aber auf den Handelspapieren, die sich auf das Lebensmittel beziehen, erscheinen, sofern gewährleistet werden kann, dass diese Papiere entweder dem Lebensmittel, auf das sie sich beziehen, beiliegen oder aber vor oder gleichzeitig mit der Lieferung versendet wurden:
- a) wenn vorverpackte Lebensmittel für den Endverbraucher bestimmt sind, aber auf einer dem Verkauf an den Endverbraucher vorangehenden Stufe vermarktet werden, sofern auf dieser Stufe nicht der Verkauf an einen Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung erfolgt;
- b) wenn vorverpackte Lebensmittel für die Abgabe an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, um dort zubereitet, verarbeitet, aufgeteilt oder geschnitten zu werden.
- Ungeachtet des Unterabsatzes 1 stellen Lebensmittelunternehmer sicher, dass die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstaben a, f, g und h genannten Angaben auch auf der Außenverpackung erscheinen, in der die vorverpackten Lebensmittel vermarktet werden.
- (8) Lebensmittelunternehmer, die anderen Lebensmittelunternehmern Lebensmittel liefern, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, stellen sicher, dass diese anderen Lebensmittelunternehmer ausreichende Informationen erhalten, um ihre Verpflichtungen nach Absatz 2 erfüllen zu können.“

10.2 Auslegung

Nach Artikel 1 der LMIV erfolgt eine formalisierte Verantwortungszuweisung: Der mit Postanschrift benannte Verantwortliche ist jedenfalls gegenüber Behörden für die Richtigkeit und die Vollständigkeit der Lebensmittelinformationen verantwortlich und damit Adressat behördlicher Maßnahmen. Ob mit der Benennung auch eine ausschließliche bußgeldrechtliche oder strafrechtliche Verantwortung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Information einhergeht, ist praktisch noch nicht geklärt. Es spricht aber einiges dafür, dass ein gegebenenfalls „faktisch die Kennzeichnung steuerndes Unternehmen“ das auf dem Etikett keine Erwähnung findet, jedenfalls bußgeldrechtlich oder strafrechtlich mindestens mitverantwortlich ist.

In diesem Zusammenhang ergeht noch folgender Hinweis zur Erreichbarkeit der Verantwortlichen:

Der Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel informiert mit Datum vom 10. April 2014, dass bislang in der lebensmittelrechtlichen Literatur die Auffassung vertreten wurde, dass die Herstellerangabe so präzise sein muss, dass die postalische Erreichbarkeit gewährleistet ist. Als ausreichend wurden in diesem Sinne bislang die Angabe von Firma, Postleitzahl und Ort erachtet. Auf die Angabe des Straßennamens oder eines Postfachs wurde in der Praxis häufig verzichtet, ohne dass dies zu Schwierigkeiten führte.

Nunmehr wurden vereinzelt Postsendungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, die entsprechend der Deklarationen auf der Verpackung ohne Angabe von Straße und Hausnummer aufgegeben wurden, als unzustellbar an den Absender zurückgesandt.

Auf Nachfrage hat die Deutsche Post mit Schreiben vom 8. April 2014 dem Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel Folgendes mitgeteilt:

„Grundsätzlich können die Zustellerinnen und Zusteller der Deutschen Post nur Sendungen zustellen, deren Anschrift korrekt ist bzw. die eine zustellfähige Adresse aufweisen. Soweit bislang auch Sendungen zugestellt wurden, die diese Merkmale nicht vollständig aufweisen, ist dies auf die besondere Erfahrung bzw. Ortskenntnis der Zusteller zurückzuführen. Eine Auslieferung solcher Sendungen ist nur zulässig, wenn der Empfänger zweifelsfrei ermittelt werden kann. Auch wenn die Deutsche Post bei unvollständiger oder fehlerhafter Adresse versucht, solche Sendungen dem Empfänger auszuliefern, kann eine ordnungsgemäße Zustellung nicht garantiert werden.“

Der Bundesverband empfiehlt daher, die Herstellerangabe dahingehend zu prüfen, die bisherigen Adressangaben um Straße und Hausnummer bzw. Postfach zu ergänzen, sofern dies nicht bereits Bestandteil der Herstellerangaben war.

11 Ursprungsland

Mit Artikel 26 werden die Voraussetzungen aufgeführt, unter denen bei bestimmten Erzeugnissen ein Ursprungsland oder ein Herkunftsort anzugeben ist. Die in diesem Artikel enthaltenen Regelungen lassen die Kennzeichnungsvorschriften für garantiert traditionelle Spezialitäten sowie geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen unberührt. Bei einer Hamburger Aalsuppe oder der Helgoländer Hummersuppe wird also auch zukünftig nicht auf die geografische Herkunft des Aals oder des Hummers hingewiesen werden müssen.

Die EU-Kommission ist aber verpflichtet, bis zum 13. Dezember 2014 einen Bericht an das Europäische Parlament und den Rat über die verpflichtende Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes bei Lebensmitteln anzugeben, die unter anderem unverarbeitet, aus einer Zutat oder eine Zutat sind, die über 50 % eines Lebensmittels ausmacht.

Der Bundesverband wird die Arbeiten der EU-Kommission in diesem Punkt genau verfolgen, damit es nicht zu Überschneidungen mit der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 und den dort verordneten „Herkunftsvorschriften“ (Produktionsmethode und Fanggebiet) kommen wird.

12 Nährwertdeklaration

[wird zum späteren Zeitpunkt ergänzt]

13 Freiwillige Information (Artikel 36 und 37)

[wird zum späteren Zeitpunkt ergänzt]

* * *

BUNDESMARKTVERBAND DER FISCHWIRTSCHAFT E.V.

Große Elbstraße 133 – 22767 Hamburg – Tel.: 040 / 38 59 31 – Fax: 040 / 389 85 54
e-mail: bvfisch@t-online.de

LEITFADEN

**des
Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e. V.
zur
Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013
des Europäischen Parlaments und des Rates
über die Gemeinsame Marktorganisation
für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur
bezüglich der
Vorschriften zur Kennzeichnung von Erzeugnissen
der Fischerei und der Aquakultur
ab dem 13.12.2014
(Stand: 16.1.2014)**

Vorwort

Die Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (GMO) stellen an den Inverkehrbringer von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen neue, ergänzende Anforderungen an die Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen, die ab dem 13.12.2014 gelten.

Die Geschäftsführung des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e. V. hat mit Unterstützung seiner Mitgliedsverbände diesen Leitfaden erarbeitet und am 9.1.2014 mit Vertretern des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. beraten.

Dieser Leitfaden soll bei der Umsetzung der Vorschriften zur Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen in die Praxis eine verlässliche Hilfe sein. Der Leitfaden wird aktualisiert, sobald die Verordnung geändert wird bzw. neue Erkenntnisse bei der Umsetzung eine Aktualisierung notwendig machen.

Bitte beachten Sie, dass es letztendlich die Aufgabe der nationalen Gerichte und des Europäischen Gerichtshofes sein wird, die Vorschriften der Verordnung verbindlich auszulegen und anzuwenden.

Hamburg, Bonn, Berlin
16.1.2014

Inhaltsverzeichnis:	Seite
Vorwort	1
1 Rechtsgrundlage	3
2 Geltungsbereich	3
3 Obligatorische Verbraucherinformation	3
3.1 Besonderheiten der Kennzeichnung	3
3.2 Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art	4
3.3 Produktionsmethode	4
3.4 Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde	5
3.4.1 Fanggebiet	5
3.4.1.1 FAO-Fanggebiete Nr. 27 und Nr. 37	5
3.4.1.2 Andere FAO-Fanggebiete	6
3.4.1.3 Zusätzliche Angabe eines genaueren Fanggebietes	6
3.4.2 Erzeugnisse aus Binnenfischerei nach Ursprungsgewässer kennzeichnen	6
3.4.3 Erzeugnisse aus Aquakultur	7
3.5 Angabe der Fanggerätekategorie	7
3.6 Auftauhinweis	8
3.7 Gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum	8
3.8 Ausnahmen von der Etikettierungsverpflichtung	9
3.9 Kennzeichnung von Mischerzeugnissen	9
3.10 Ausnahme beim Verkauf kleiner Mengen	9
3.11 Aufbrauchfrist	10
4 Freiwillige Angaben	10
5 Anhang	10

1 Rechtsgrundlage

Grundsätzlich unterliegen Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die an Endverbraucher vermarktet werden, den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts. Insbesondere ist hier die EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) anzuführen, die zeitgleich mit den Verbraucherinformationen des Kapitels IV der GMO am 13.12.2014 in Kraft tritt.

Die in diesem Leitfaden angesprochenen Vorschriften beziehen sich ausschließlich auf die Vorschriften des Kapitels IV der neuen GMO. Für eine umfängliche Prüfung, welche Informationen auch innerhalb der Wertschöpfungskette die entsprechenden Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse begleiten müssen, sind weitere Rechtsvorschriften mit einzubeziehen.

Die Umsetzung des Artikels 4 Verbraucherinformation der GMO (Verordnung [EG] Nr. 104/2000) im Zeitraum 2002 bis 12.12.2014 wird im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 geregelt. Im Artikel 46 „Aufhebung“ der neuen GMO wird die Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 offiziell zum 1.1.2014 mit Ausnahme des Art. 4 beschlossen. Ferner wird mit Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1420/2013 die Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 mit Wirkung zum 13.12.2014 bekanntgemacht.

2 Geltungsbereich

Im Artikel 35 der GMO wird im Absatz 1 im Zusammenhang mit Anhang I der Verordnung der Geltungsbereich dieser Vorschriften festgelegt. Folgende Unterscheidungen sind zu beachten:

1. Die Vorschriften der GMO gelten nur für die Vermarktung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen auf der Stufe des Einzelhandels bei der Abgabe an Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Die Aufnahme von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in den Geltungsbereich ist neu. Sie ist ohne Folgen, da in der Definition „Einzelhandel“ (s. Artikel 5 Buchstabe g) Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bereits erfasst sind.
2. Die Vorschriften gelten nur für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, die im Anhang I der Verordnung unter den Buchstaben a, b, c und e aufgeführt sind. Dabei ist es unerheblich, wo das Fischerei- und Aquakulturerzeugnis seinen Ursprung hat und auf welchem Vermarktungsweg (Absatzmethode) es in den Verkehr gebracht wird.

Im Wesentlichen handelt es sich dabei um unverarbeitete Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, da Verarbeitungserzeugnisse auf der Grundlage von Fisch, Krebs- und Weichtieren in den Warennummern des EU-Zolltarifs in den Kapiteln 1604 und 1605 eingereiht sind. Dabei muss allerdings beachtet werden, dass z. B. geräucherte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, obwohl sie Verarbeitungserzeugnisse sind, zu den kennzeichnungspflichtigen Erzeugnissen des Kapitels 03 gehören.

3. Kleine Mengen, die unmittelbar von Fischereifahrzeugen an den Endverbraucher verkauft werden, können von der Kennzeichnungsvorschrift ausgenommen werden, sofern der Wert der Ware 50 € pro Tag nicht überschreitet (vgl. Artikel 35 Absatz 4).

3 Obligatorische Verbraucherinformation (Kapitel IV)

3.1 Besonderheiten der Kennzeichnung

Im Artikel 35 Absatz 1 sind die Besonderheiten der Verbraucherinformation verankert.

Als Pflichtangaben gelten folgende Kennzeichnungselemente:

- a) Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art
- b) Produktionsmethode
- c) Fanggebiet
- d) Fanggebietsnennung in verständlicher Form
- e) Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse
- f) Fanggeräte-kategorie
- g) Auftauhinweis
- h) Gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum

Im Folgenden werden die o. g. Kennzeichnungselemente ausführlich beschrieben. Ausnahmen von der Etikettierungsverpflichtung sind in Punkt 3.8 enthalten.

3.2 Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art (Artikel 35 Absatz 1 a))

Die Angabe der Handelsbezeichnung wurde bereits mit Verordnung (EG) Nr. 104/2000 im Jahr 2002 verpflichtend und stellt grundsätzlich keine Neuerung dar. Die Verpflichtung zur Angabe des wissenschaftlichen Namens gegenüber dem Verbraucher ist ebenfalls kein Novum, da diese Vorschrift durch die Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 zum 1.12.2012 in Kraft trat.

Die erneute Erwähnung der Vorschrift zur Nennung des wissenschaftlichen Namens der Art in dieser Verordnung dient daher dem leichteren Auffinden der Vorschrift, da die Verpflichtung in der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 (siehe Artikel 58 Absatz 5 g)) in der bis zum 12.12.2014 gültigen Fassung dieser Verordnung nicht direkt erkennbar war.

Der Vollständigkeit halber sei darauf hingewiesen, dass die wissenschaftliche Bezeichnung einer Art nicht mit den Buchstaben „spp.“ (z. B. *Gadus spp.*) endet. Die in der Liste der Handelsbezeichnungen aufgeführten Abkürzungen dienen lediglich der Vereinfachung bei der Auflistung. Die verpflichtende Kennzeichnung setzt sich dabei aus der Bezeichnung der Gattung, z. B. „*Gadus*“, und der Art, z. B. „*morhua*“ – für atlantischen Kabeljau somit „*Gadus morhua*“ – zusammen.

Auch die in der Liste der Handelsbezeichnungen angegebenen Bezeichnungen für die Familie, z. B. „Gadidae“, dienen nur der Zusammenfassung vieler Arten dieser Familie und sind keine Handelsbezeichnung für eine Art.

Bei der Kennzeichnung von Garnelen aus Wildfang ist grundsätzlich der Kennzeichnung von Fischen zu folgen. Da jedoch beim Wildfang von Garnelen oft eine Trennung verschiedener Garnelenarten nicht möglich ist, hält der Bundesmarktverband es für vertretbar, die wissenschaftliche Bezeichnung auf einer höheren taxonomischen Ebene, z. B. der Überfamilie (z. B. Penaeoidea), anzugeben, um die Vorschrift zu erfüllen.

3.3 Produktionsmethode (Artikel 35 Absatz 1 b))

Bei der Angabe der Produktionsmethode lässt der EU-Gesetzgeber den Inverkehrbringern einen neuen Spielraum. Je nachdem, ob es sich um ein Erzeugnis der Meeresfischerei, der Binnenfischerei oder der Aquakultur handelt, lauten grundsätzlich die formalen Vorgaben des Artikels 35 Absatz 1 b) wie folgt:

„(Handelsbezeichnung) gefangen ...“ für Erzeugnisse der Meeresfischerei

„(Handelsbezeichnung) aus Binnenfischerei ...“ für Erzeugnisse der Binnenfischerei

„(Handelsbezeichnung) in Aquakultur gewonnen ...“ für Erzeugnisse der Aquakultur

Die ausdrückliche Erwähnung, dass die Angabe der Produktionsmethode, insbesondere mit folgenden Worten „gefangen“ oder „aus Binnenfischerei“ oder „in Aquakultur gewonnen“ erfolgen soll,

weist auf die bevorzugte Nennung des EU-Gesetzgebers zur Kennzeichnung der Produktionsmethode hin. Das Wort „insbesondere“ lässt somit dem Inverkehrbringer eine gewisse Wahlmöglichkeit, sofern alternative Bezeichnungen nicht irreführend sind. Diese Wahlfreiheit war in der vorherigen Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 Artikel 4 nicht gegeben.

Nach Ansicht des Bundesmarktverbandes ist es daher zulässig, die Produktionsmethode auch mit anderen gleichsinnigen Bezeichnungen zu kennzeichnen. Denkbar wäre, für das Wort „gefangen“ auch die Bezeichnung „aus Meeresfischerei“ zu verwenden, während für Erzeugnisse aus Aquakulturen auch die Worte „gezüchtet“ oder „aus Aquakultur“ anstelle der vom EU-Gesetzgeber vorgegebenen Worte „in Aquakultur gewonnen“ den Sinn der Vorschrift erfüllen.

3.4 Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde (Artikel 35 Absatz 1 c) und Artikel 38)

Die Vorschriften zur Angabe des Fang- bzw. des Produktionsgebietes sind im Vergleich zu den bisherigen Vorschriften umfangreicher geworden (vgl. Artikel 38 Absatz 1). Folgende Fanggebiete sind zu unterscheiden:

3.4.1 Fanggebiet

Bei der Angabe des Fanggebietes für im Meer gefangene Fischereierzeugnisse ist zwischen den Fanggebieten Nordostatlantik (FAO-Gebiet Nr. 27 einschließlich der Ostsee), dem Mittelmeer (FAO-Gebiet 37.1–3) und dem Schwarzen Meer (FAO-Gebiet Nr. 37.4) sowie sonstigen Meeresgebieten zu unterscheiden.

3.4.1.1 FAO-Fanggebiete Nr. 27 und Nr. 37

Bei im Meer in den Fischereigebieten „Nordostatlantik und Mittelmeer (einschl. Schwarzes Meer)“ gefangenen Fischereierzeugnissen gilt als „Gebiet“ die Angabe des Unterfanggebietes oder der Division, in die die Fanggebiete Nordostatlantik (einschließlich Ostsee) und Mittelmeer (einschl. Schwarzes Meer) von der FAO untergliedert werden.

Zusätzlich verlangt der EU-Gesetzgeber die Angabe des betreffenden Fanggebietes „in einer dem Verbraucher verständlichen Form durch schriftliche Nennung oder in Form einer Karte oder eines Piktogramms, die bzw. das das Fanggebiet zeigt“.

Diese Rechtsnorm ist schon deshalb schwierig umzusetzen, da der EU-Gesetzgeber nicht definiert, von welchem Wissen des Verbrauchers bezüglich der Fanggebiete auszugehen ist. Der Bundesmarktverband hält diese Vorschrift für erfüllt, wenn die von den regionalen Fischereiorganisationen verwendeten offiziellen Angaben der Unterfanggebiete allgemein verständlich sind. Eine Wiederholung der Angabe des Unterfanggebietes ist nur notwendig, wenn es sich um weniger gebräuchliche Bezeichnungen handelt. An den nachfolgend aufgeführten Beispielen soll der Zusammenhang dargestellt werden:

- Kabeljau gefangen in der Nordsee, Nordsee
- Kabeljau gefangen in der Norwegischen See, Norwegische See
- Hering gefangen in der Östlichen Ostsee, Östliche Ostsee

Der Zusatz in den vorstehend genannten Beispielen bringt dem Verbraucher keinen Erkenntniszuwachs und kann deshalb unterbleiben. Bei aus Sicht des Verbrauchers weniger bekannten „Regionalbezügen“ ist eine Zusatzinformation hilfreich, wie an folgenden Beispielen aufgezeigt wird:

- Hering gefangen im Öresund, Westliche Ostsee
- Hering gefangen in der Beltsee, Westliche Ostsee
- Seeszunge gefangen bei Little Sole, Keltische See
- Schellfisch gefangen bei Rockall, Westlich Schottlands

Die Unterteilung der Ostsee in Östliche und Westliche Ostsee wird empfohlen, da auf diese Weise ein leichter Bezug zum entsprechenden Bestand einer Fischart möglich ist. Diese Unterscheidung ist für die Nordsee nicht sinnvoll und kann daher unterbleiben. Folgende Bezeichnungen sind auch zulässig:

- Nordsee-Kabeljau
- Nordsee-Seezunge
- Östlicher Ostseehering

Die Empfehlung des Bundesmarktverbandes über die zu verwendenden Bezeichnungen für jedes Unterfanggebiet ist der **Anlage 1** im Anhang dieses Leitfadens zu entnehmen.

3.4.1.2 Andere FAO-Fanggebiete

Bei im Meer gefangenen Fischereierzeugnissen, die außerhalb des Nordostatlantiks und des Mittelmeeres gewonnen wurden, reicht dem EU-Gesetzgeber die Angabe des Namens des FAO-Fanggebietes. Die alleinige Angabe der Nr. des FAO-Fanggebietes erfüllt diese Rechtsvorschrift nicht!

Eine Übersicht der FAO-Fanggebiete befindet sich in der **Anlage 2** im Anhang dieses Leitfadens.

3.4.1.3 Zusätzliche Angabe eines genaueren Fanggebietes

Darüber hinaus ist es zulässig, ein genaueres Fanggebiet anzugeben (Artikel 38 Absatz 2). Nach den bisherigen Kennzeichnungsvorschriften und dem Wortlaut des Absatzes 2 folgend darf aber das genauere Fanggebiet nur zusätzlich zum Unterfang- bzw. FAO-Gebiet angegeben werden. Eine zulässige Kennzeichnung wäre:

- Seelachs gefangen in der Nordsee (Norwegische Rinne)
- Alaska-Seelachs gefangen im Nordostpazifik (Beringsee/Golf von Alaska)
- Alaska-Seelachs gefangen im Nordwestpazifik (Beringsee)

Die zusätzlichen Kennzeichnungselemente für die vorstehend genannten ersten zwei Beispiele werden vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. im Rahmen der Initiative „Genauere Kennzeichnung der Fanggebiete“ empfohlen. Auch der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. unterstützt diese Initiative. Die Vorschläge für die Bezeichnung eines genaueren Fanggebietes im Rahmen der o. g. Initiative werden an die neue EU-Rechtsvorschrift zum Zeitpunkt der Gültigkeit der neuen GMO angepasst.

3.4.2 Erzeugnisse aus Binnenfischerei nach Ursprungsgewässer kennzeichnen

Bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei ist das Ursprungsgewässer anzugeben, in dem das Erzeugnis seine Herkunft hat. Diese Vorschrift gilt sowohl für die Herkunft aus einem EU-Mitgliedsland als auch für die Herkunft aus einem Drittland (Nicht-EU-Mitgliedsland).

Vorgeschrieben ist bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei Folgendes: „(Handelsbezeichnung) aus Binnenfischerei (Ursprungsgewässer) (Land)“. Möglich wären z. B. folgende Kennzeichnungen:

- Zander aus Binnenfischerei in der Havel in Deutschland
- Havel-Zander, Deutschland
- Felchen aus Binnenfischerei im Bodensee in der Schweiz
- Felchen aus Bodenseefischerei, Schweiz
- Bodenseefelchen, Schweiz

Bezüglich der Bezeichnung „aus Binnenfischerei“ gelten die in Punkt 3.3 dieses Leitfadens aufgeführten Anmerkungen gleichermaßen.

3.4.3 Erzeugnisse aus Aquakultur

Bei Erzeugnissen aus Aquakultur verlangt der EU-Gesetzgeber die Angabe des EU-Mitgliedslandes oder eines EU-Drittlandes, in dem „das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens 6 Monaten befunden hat.“

Weitere Ergänzungen zur Art der Aquakultur (z. B. Aquakultur im Meer, geschlossene Kreislaufanlage) werden vom EU-Gesetzgeber nicht verlangt. Folgende Kennzeichnung wäre zulässig:

- Forelle in Aquakultur gewonnen in der Türkei
- Afrikanischer Wels in Aquakultur gewonnen in Deutschland
- Pangasius in Aquakultur gewonnen in Vietnam
- Stör gezüchtet in Deutschland
- gezüchteter Stör, Deutschland

Bezüglich der Bezeichnung „in Aquakultur gewonnen“ gelten die in Punkt 3.3 dieses Leitfadens aufgeführten Anmerkungen gleichermaßen.

3.5 Angabe der Fanggerätekategorie (Artikel 35 Absatz 1 c)

Für Fischereierzeugnisse aus Meeresfischerei und Binnenfischerei, die gefangen werden, wird neben der Angabe des Fanggebietes bzw. des Ursprungsgewässers (bei Binnenfischereierzeugnissen) zusätzlich die Nennung der Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes verbindlich.

Der EU-Gesetzgeber lässt dem Inverkehrbringer keine Wahlmöglichkeit bei der Benennung der Fanggerätekategorie, da im Anhang III der Verordnung auf der linken Seite die verbindlich vorgeschriebenen Fanggerätekategorien aufgeführt sind (siehe auch **Anlage 3** im Anhang dieses Leitfadens).

Der EU-Gesetzgeber macht hinsichtlich der Art der Weitergabe dieser Rechtsnorm keine formalen Vorgaben. Lediglich für „nicht verpackte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse“ wird zugelassen, dass u. a. diese Angabe zur Fanggerätekategorie auch durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekanntgemacht werden darf.

Formal zu unterscheiden ist die Angabe der Fanggerätekategorie und des Fanggerätes.

Verbindlich vorgeschrieben ist die Angabe der Kategorie des Fanggerätes, während freiwillig zusätzlich auch das genaue Fanggerät angegeben werden darf. Im Fall der freiwilligen Zusatzangabe zur Art des Fanggerätes verweist der EU-Gesetzgeber auf bereits in einer Rechtsnorm festgelegte Fanggerätsbezeichnungen (siehe auch Punkt 4 und **Anlage 3** im Anhang dieses Leitfadens). Folgende Bezeichnungen wären zulässig:

- Kabeljau gefangen in der Nordsee, Schleppnetze
- Kabeljau gefangen in der Nordsee, Kiemennetze und vergleichbare Netze
- Schellfisch gefangen in der Nordsee, Haken und Langleine
- Felchen aus Binnenfischerei im Bodensee, Deutschland, Kiemennetze und vergleichbare Netze

Die im Anhang III zusätzlich aufgeführten Abkürzungen (Codes) für die einzelnen Fanggeräte sind nicht Bestandteil der Kennzeichnung, sie dienen lediglich der Unterscheidung der einzelnen Fanggeräte. Allenfalls können sie im Zusammenhang mit der Nennung des Fanggerätes aufgeführt werden.

3.6 Auftauhinweis (Artikel 35 Absatz 1 d)

Die Vorschrift, ein Fischerei- und Aquakulturerzeugnis mit einem Auftauhinweis zu versehen, geht auf die im Jahr 2012 in Kraft getretene EU-Kontroll-Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 und deren Umsetzungsverordnung (EU) Nr. 404/2011 Artikel 68 Absatz 3 zurück. Die Verwendung des Wortes „aufgetaut“ war dabei formal vorgeschrieben. Dieser Regelungsinhalt bleibt nach Artikel 35 Absatz 1 d) der GMO bestehen.

Infolge der Aufnahme des Auftauhinweises in die Vorschriften der GMO wird erneut eine spezialrechtliche Vorschrift erlassen, die jedoch nicht deckungsgleich ist mit der Vorschrift, die in der LMIV Artikel 17 in Verbindung mit Anhang VI geregelt ist. Dies ist dem Umstand geschuldet, dass die in der GMO festgelegten Ausnahmen zur Angabe des Auftauhinweises über die Ausnahmen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011 hinausgehen, aber hinter den Vorschriften zum Auftauhinweis der LMIV zurückbleiben.

Im Folgenden werden daher die in Artikel 35 Absatz 1 aufgeführten Ausnahmetatbestände für den Auftauhinweis aufgeführt:

„Die Anforderungen gemäß Buchstabe d gilt nicht für

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

Nur die beiden ersten Aufzählungspunkte entsprechen den Vorschriften der LMIV. Obwohl der Bundesmarktverband mehrmals auf die Notwendigkeit eines gleichen Wortlautes der Ausnahmen auch für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse hingewiesen hat, fand die in der LMIV noch aufgeführte Ausnahme „Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat“ keinen Eingang in diese Verordnung.

Die beiden letzten Aufzählungspunkte entsprechen den Vorschriften der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011, Artikel 68 Absatz 4. Solange dieser Artikel nicht geändert wird, wäre formal die Vorschrift des Absatzes 4 auch weiterhin gültig. Allerdings haben die Vorschriften der GMO Vorrang vor den Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011. Hier gilt der allgemeine Rechtsgrundsatz: „Lex posterior derogat legi priori!“

3.7 Gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum (Artikel 35 Absatz 1 e)

Grundsätzlich ist die Vorschrift zur Nennung des Mindesthaltbarkeitsdatums umfassend und abschließend in der LMIV Artikel 9 geregelt.

Die zusätzliche Aufnahme dieses Kennzeichnungselementes in die Vorschriften der GMO ist dem Umstand geschuldet, dass im Rahmen der Trilog-Verhandlungen die Verpflichtung zur Angabe ohne Konsultation mit den EU-Mitgliedsstaaten in die Kompromissfassung der Verordnung eingebracht wurde.

Durch die Voranstellung der Worte „Gegebenenfalls das“ vor das Wort „Mindesthaltbarkeitsdatum“ wurde jedoch diese Vorschrift relativiert. Diese Ergänzung wurde während der sprachjuristischen Prüfung von Seiten des EU-Rates in die Beschlussfassungsvorlage zur 1. Lesung des EU-Rates mit Datum vom 10.10.2013 aufgenommen.

Die Vorschrift des Artikels 35 Absatz 1 e) entfaltet daher keine spezialrechtliche Wirkung! Es gelten die Vorschriften zum Mindesthaltbarkeitsdatum, die in der LMIV abschließend geregelt sind.

3.8 Ausnahmen von der Etikettierungsverpflichtung (Artikel 35 Absatz 2)

Für den Verkauf nicht verpackter Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse können die in Artikel 35 Absatz 1 aufgeführten verpflichtenden Angaben im Einzelhandel auch durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekanntgegeben werden.

Diese Ausnahme gestattet es dem Einzelhändler von unverpackt (lose) angebotenen Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen erstmals, alle Pflichtangaben der GMO ohne unmittelbare Kennzeichnung an den angebotenen Fischen, Krebs- und Weichtieren bekanntzumachen. Die Ausnahme zur Kennzeichnung der Verbraucherinformationen direkt am nämlichen Fischerei- und Aquakulturerzeugnis betraf bisher nur die Angabe der wissenschaftlichen Bezeichnung (vgl. Verordnung [EU] Nr. 404/2011 Artikel 68 Absatz 2). Mit den Vorschriften des Absatzes 2 des Artikels 35 der GMO dürfen nun alle Pflichtangaben des Absatzes 1 des Artikels 35, somit auch die Handelsbezeichnung der Art, auf einer anderen Handelsinformation als einem Etikett bzw. Warenschild angegeben werden.

Der Bundesmarktverband empfiehlt angesichts der Tragweite dieser Ausnahme, zumindest die Handelsbezeichnung in unmittelbarer Nähe des entsprechenden Fisch-, Krebs- oder Weichtierproduktes anzugeben.

3.9 Kennzeichnung von Mischerzeugnissen (Artikel 35 Absatz 3)

Sofern auf der Stufe des Einzelhandels Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse aus unterschiedlichen Produktionsmethoden oder Fang- und Zuchtgebieten angeboten werden, so gelten die in Artikel 35 Absatz 3 aufgeführten Vorgehensweisen zur Kennzeichnung:

„3. Wird auf der Stufe des Einzelhandels dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten zum Verkauf angeboten, deren Produktionsmethode unterschiedlich ist, so muss die Methode für jede Partie angegeben werden. Wird eine Mischung gleicher Arten, deren Fang- oder Zuchtgebiet unterschiedlich ist, dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten, so muss zumindest das Gebiet für die Partei, die mengenmäßig am repräsentativsten ist, zusammen mit dem Vermerk angegeben werden, dass das Erzeugnis, wenn es sich um ein Erzeugnis der Seefischerei handelt, aus verschiedenen Fanggebieten und, wenn es sich um ein Erzeugnis der Binnenfischerei oder Aquakultur handelt, aus verschiedenen Ländern stammt.“

3.10 Ausnahme beim Verkauf kleiner Mengen (Artikel 35 Absatz 4)

Keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Absatz 1 des Artikels 35 besteht bei der Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen an Endverbraucher, wenn der Verkauf 50 €/Tag nicht überschreitet.

3.11 Aufbrauchfrist (Artikel 35 Absatz 5)

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse sowie Verpackungen, die vor dem 13.12.2014 etikettiert oder gekennzeichnet wurden und die den Vorschriften des Artikels 35 nicht entsprechen, dürfen noch abverkauft werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.

4 Freiwillige Angaben (Artikel 39)

Ungewöhnlich für eine Rechtsverordnung ist die Auflistung von Kennzeichnungselementen, die auf freiwilliger Basis zusätzlich gekennzeichnet werden können (siehe Artikel 39). Dieser Artikel ist ein weiteres Ergebnis der neuen Verhandlungsart „Trilog“ und quasi als „Auffangbecken für Wünsche“ zu bewerten, die insbesondere von Seiten einiger Mitgliedsstaaten und der EU-Kommission und einigen Abgeordneten des Europäischen Parlamentes vorgetragen wurden, für die aber als obligatorische Kennzeichnungsvorschriften keine Einigung zwischen allen drei Verhandlungspartnern erzielt werden konnte.

Erneut lässt dieser Artikel an der Eindeutigkeit der Vorschriften dieser Verordnung zweifeln, denn die in Artikel 39 Absatz 1 Buchstabe h) aufgeführte Freiwilligkeit der Angabe von Nährwerten steht im Widerspruch zur verbindlichen Nährwertkennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ab dem 13.12.2016 im Rahmen der LMIV.

Folgt man der Logik der spezialrechtlichen Regelung, so ist dieser Artikel dahingehend auszulegen, dass die im Anwendungsbereich von Artikel 35 Absatz 1 aufgeführten Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse (insbesondere verpackte Räucherfischerzeugnisse) keiner Nährwertkennzeichnung unterliegen müssen. Diese Auslegung wird ferner durch den allgemeinen Rechtsgrundsatz „Lex posterior derogat legi priori!“ bestätigt.

5 Anhang:

1. Subfanggebiete
2. FAO-Fanggebiete
3. Fanggerätekategorie

* * *

Anlage 1:

Unterfanggebiete

Teil A: Unterfanggebiete des Nordostatlantiks (FAO Nr. 27)

Nr. des Unterfanggebietes	Wissenschaftliche Bezeichnung	Verständliche Bezeichnung (Vorschlag)
I	Barentssee	Barentssee
IIa	Norwegische See	Norwegische See
IIb	Spitzbergen und Bäreninsel	Spitzbergen und Bäreninsel
IIIa	Skagerrak und Kattegat	Skagerrak und Kattegat
IIIb (23)	Öresund	Westliche Ostsee
IIIc (22)	Beltsee	Westliche Ostsee
IIId (24)	Westliche Ostsee	Westliche Ostsee
IIId (25-32)	Östliche Ostsee	Östliche Ostsee
IVa	Nördliche Nordsee a)	Nordsee
IVb	Mittlere Nordsee a)	Nordsee
IVc	Südliche Nordsee a)	Nordsee
Va	Island	Island
Vb	Färöer	Färöer
VIa	Westlich Schottlands	Westlich Schottlands
VIb	Rockall	Westlich Schottlands
VIIa	Irische See	Irische See
VIIb	Westlich Irlands	Nordwestlich Irlands
VIIc	Porcupine Bank	Nordwestlich Irlands
VIIId	Östlicher Ärmelkanal	Östlicher Ärmelkanal
VIIe	Westlicher Ärmelkanal	Westlicher Ärmelkanal
VIIIf	Bristolkanal	Bristolkanal
VIIg	Südöstlich Irlands	Keltische See
VIIh	Little Sole	Keltische See
VIIj	Great Sole	Keltische See
VIIk	Westlich Great Sole	Keltische See
VIIIa	Südlich der Bretagne	Biskaya
VIIIb	Südliche Biskaya	Biskaya
VIIIc	Kantabrische See	Kantabrische See
IIId	Mittlere Biskaya	Biskaya
VIIIe	Westliche Biskaya	Biskaya
IXa	Portugiesische Küste	Portugiesische Küste
IXb	Westlich Portugals	Westlich Portugals
X	Azoren	Azoren
XII	Nördliche Azoren	Ozeanischer Nordostatlantik
XIVa	Ostgrönland	Ostgrönland
XIVb	Südost-Grönland	Ostgrönland

Anmerkung: a) Da die Nordsee ein FAO-Unterfanggebiet ist, ist es ausreichend, auf die Nennung der Divisionen (z. B. Nördliche) zu verzichten.

Quelle: Empfehlung Bundesmarktverband u. a. auf Basis von EU-Verordnungen

Teil B: Unterfanggebiete des Mittelmeeres und Schwarzen Meeres (FAO Nr. 37)

Nr. des Unterfanggebietes	Wissenschaftliche Bezeichnung	Verständliche Bezeichnung (Vorschlag)
37.1 (1.1-1.3)	Westliches Mittelmeer	Westliches Mittelmeer
37.2 (2.1-2.2)	Zentrales Mittelmeer	Zentrales Mittelmeer
37.3 (3.1-3.2)	Östliches Mittelmeer	Östliches Mittelmeer
37.4 (4.1-4.3)	Schwarzes Meer	Schwarzes Meer

Quelle: FAO

Anlage 2:**FAO-Fanggebiete**

Nr. des Fanggebietes zur Abgrenzung	Bezeichnung des Fanggebietes	
	deutsch	englisch
FAO-Gebiet Nr. 21	Nordwestatlantik	Atlantic, Northwest
FAO-Gebiet Nr. 27	Nordostatlantik	Atlantic, Northeast
FAO-Gebiet Nr. 31	Mittlerer Westatlantik	Atlantic, Western Central
FAO-Gebiet Nr. 34	Mittlerer Ostatlantik	Atlantic, Eastern Central
FAO-Gebiete Nr. 37.1, 37.2 und 37.3	Mittelmeer	Mediterranean Sea
FAO-Gebiet Nr. 37.4	Schwarzes Meer	Black Sea
FAO-Gebiet Nr. 41	Südwestatlantik	Atlantic, Southwest
FAO-Gebiet Nr. 47	Südostatlantik	Atlantic, Southeast
FAO-Gebiet Nr. 51	Westl. Indischer Ozean	Indian Ocean, Western
FAO-Gebiet Nr. 57	Östl. Indischer Ozean	Indian Ocean, Eastern
FAO-Gebiet Nr. 61	Nordwestpazifik	Pacific, Northwest
FAO-Gebiet Nr. 67	Nordostpazifik	Pacific, Northeast
FAO-Gebiet Nr. 71	Mittlerer Westpazifik	Pacific, Western Central
FAO-Gebiet Nr. 77	Mittlerer Ostpazifik	Pacific, Eastern Central
FAO-Gebiet Nr. 81	Südwestpazifik	Pacific, Southwest
FAO-Gebiet Nr. 87	Südostpazifik	Pacific, Southeast
FAO-Gebiete Nr. 48, 58 und 88	Antarktis	Antarctic

Anmerkung: Die Kennzeichnung "Nordostatlantik" im Rahmen der GMO ist nicht zulässig, da die Verordnung die Kennzeichnung der Unterfanggebiete des Nordostatlantiks vorschreibt. Dies gilt ebenfalls für die Fanggebiete "Mittelmeer" und "Schwarzes Meer".

Quelle: FAO Fishing Yearbook, Fishery Statistics, Capture Production Vol. 86/1 "List of major fishing areas", Rome 2000.

Anlage 3: Vorgeschriebene Angaben zur Fanggerätekategorie und Einzelbezeichnungen für Fanggeräte

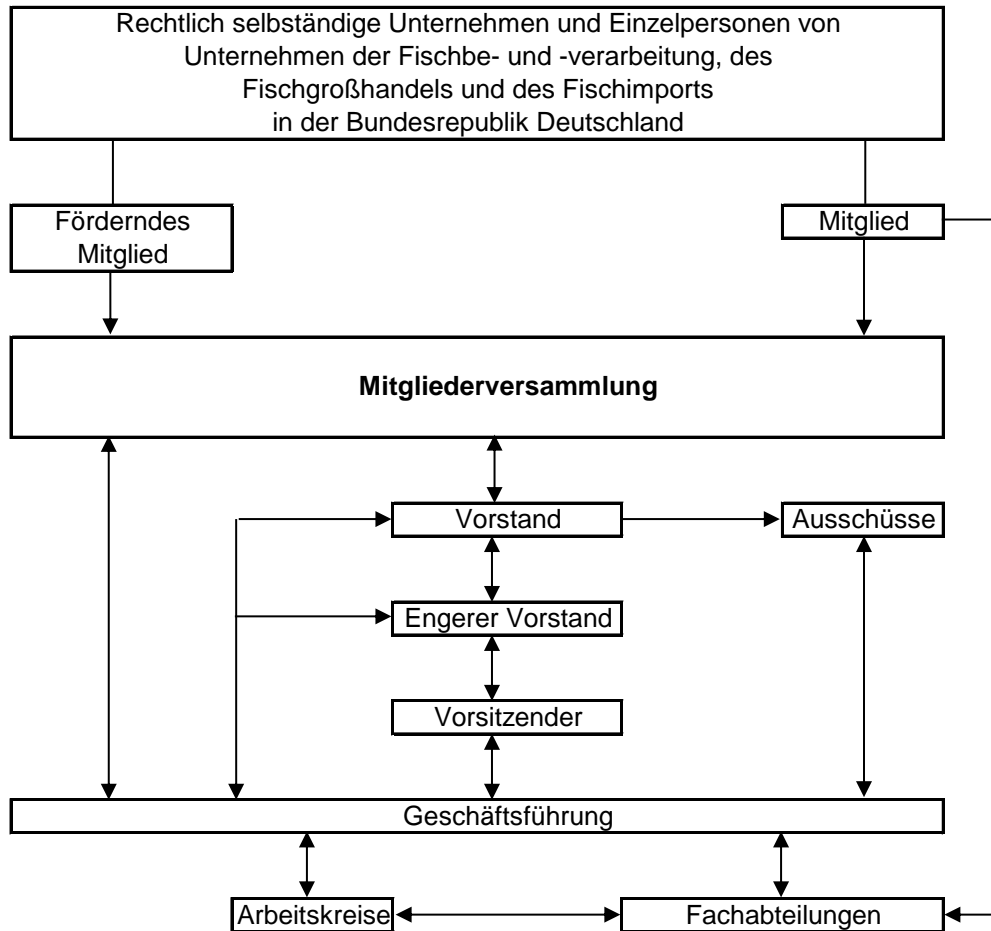
Vorgeschriebene Angaben zur Fanggerätekategorie	Fanggerät-Einzelbezeichnung und Code in Übereinstimmung mit Kommissions-Verordnung (EG) Nr. 26/2004 und Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011	
Wadennetze	Strandwaden	SB
	Snurrewaden	SDN
	Schottische Wadennetze	SSC
	Zweischiffwadennetze	SPR
Schleppnetze	Baumkurre	TBB
	Grundscherbrettnetze	OTB
	Zweischiffgrundscherbrettnetze	PTB
	Pelagische Scherbrettnetze	OTM
	Pelagische Zweischiffschleppnetze	PTM
	Grundscherbrett-Hosennetze	OTT
Kiemennetze und vergleichbare Netze	Stellnetze - Kiemennetze	GNS
	Treibnetz	GND
	Umschließende Kiemennetze	GNC
	Spiegelnetze - Verwickelnetze	GTR
	Kombinierte Kiemen-/Verwickelnetze	GTN
Umschließungsnetze und Hebenetze	Ringwaden	PS
	Lampanetze	LA
	Senktücher	LNB
	Stationäre Hebenetze	LNS
Haken und Langleinen	Handleinen und Angelleinen (handbetrieben)	LHP
	Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)	LHM
	Grundlangleinen	LLS
	Langleine (treibend)	LLD
	Schleppangeln	LTL
Dredgen	Bootdredgen	DRB
	Handdredgen, an Bord von Schiffen eingesetzt	DRH
	Mechanisierte Dredgen einschl. Saugbagger	HMD
Reusen und Fallen	Reusen (Fallen)	FPO

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1379/2013, Anhang III

Organisation des Bundesverbandes

der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.

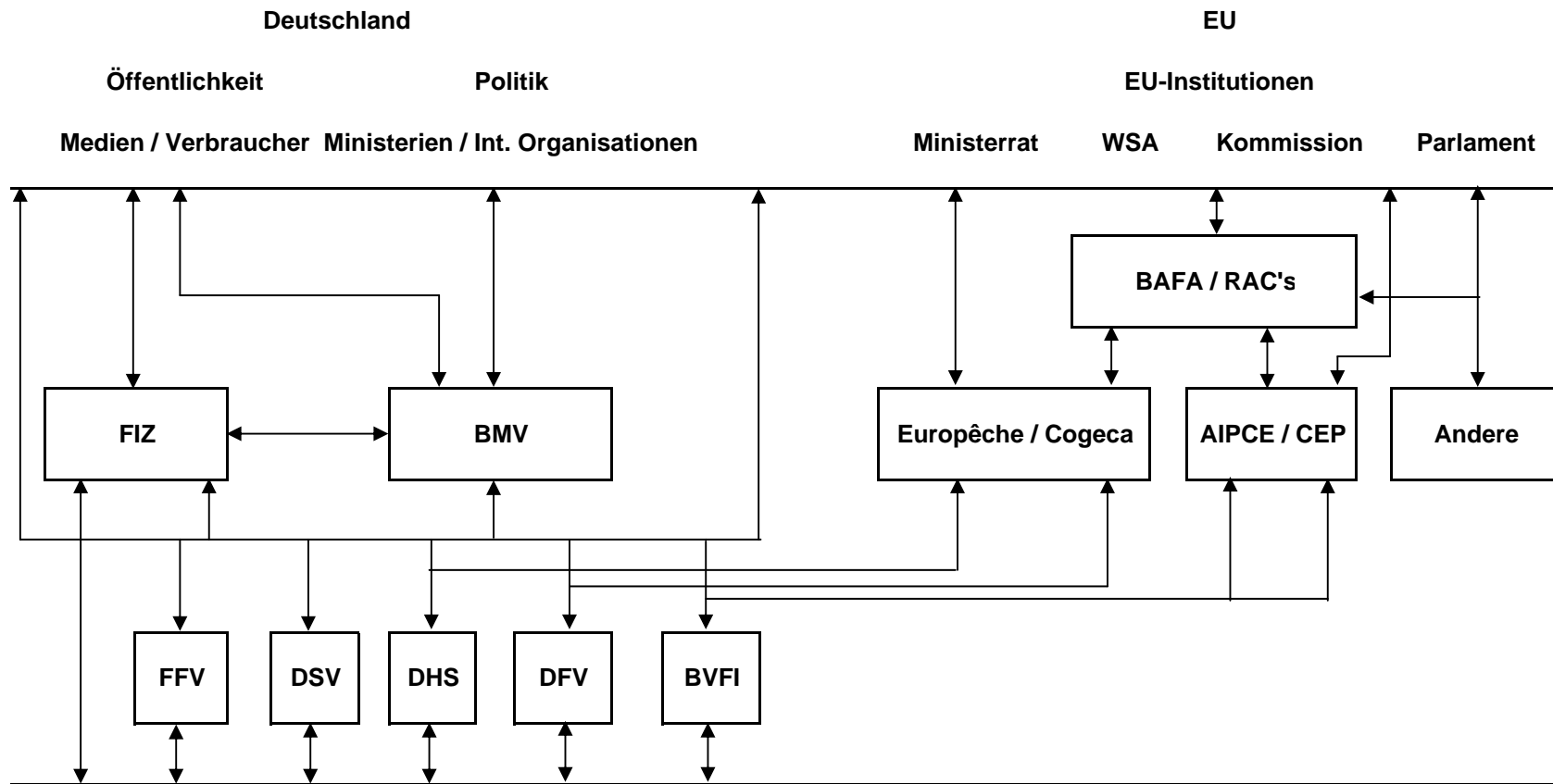
Stand: 1. Januar 2014



WITEA:
- AK "Industrie"
- Gesamt

Fischdauerkonserven
Fischfeinkost
Fischgroßhandel
Frisch- und Salzfisch
Krabbenerzeugnisse
Marinaden, Salate
Räucherseelachs
Räucherwaren
Tiefgefriererzeugnisse

Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick



FISCHWIRTSCHAFT

DHS = Dt. Hochseefischereiverband
 DFV = Dt. Fischereiverband
 BVFI = Bundesverband d. dt. Fischindustrie u.d. Fischgroßhandels
 FFV = Fischfacheinzelhandelsverband
 DSV = Deutscher Seafood Verband e. V.
 BMV = Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e.V.
 FIZ = Fisch-Informationszentrum e.V.

Europêche = EU-Fischereiverband
 Cogeca = EU-Genossenschaftsverband
 AIPCE = EU-Fischindustrieverband
 CEP = EU-Fischhandelsverband
 BAFA = EU-Berat. Ausschuss Fischerei/Aquakultur
 RAC's = Regionale Beiräte

Impressum

Bundesverband der
deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e.V.

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Tel.: +49 40 381811

Fax: +49 40 3898554

info@fischverband.de

www.fischverband.de

Verantwortlich für den Inhalt:

Dr. Matthias Keller

Amtsgericht: Hamburg

eingetragen unter: VR 4438



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C058884