

GESCHÄFTSBERICHT

des Bundesverbandes

der deutschen Fischindustrie

und des Fischgroßhandels e.V.



Juni 2022

VIERUNDSIEBZIGSTER GESCHÄFTSBERICHT

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

(1. Januar 2021 bis 31. Dezember 2021)

V O R W O R T

Im zweiten Jahr der Corona-Pandemie standen die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland erneut vor umfangreichen Herausforderungen. Der weiterhin eingeschränkte Außer-Haus-Markt und eine damit einhergehende schwächere Nachfrage sowie strenge Hygienemaßnahmen und teilweise hohe Krankenstände hatten unmittelbar negative Auswirkungen auf die Geschäftstätigkeit. Gleichzeitig war die gesamte Branche mit steigenden Rohstoff- und Energiepreisen sowie Materialmangel, Verzögerungen und exorbitant hohen Kosten in der Logistik konfrontiert. Insbesondere die hohe Abhängigkeit von internationalen Lieferketten stellte die Unternehmen vor nicht enden wollende Anpassungsprozesse und höhere Kosten, die nicht in gleichem Ausmaß und auch nur mit Verzögerungen an die Endverbraucher weitergegeben werden konnten.

Im Corona-Pandemiejahr 2021 konnten die Unternehmen der Fischindustrie, bezogen sowohl auf den Absatz als auch auf den Umsatz von Fisch und Seafood, nicht an das Niveau des Jahres 2020 anknüpfen. Erfreulicherweise erhöhte sich jedoch die Zahl der Beschäftigten um 0,6 % auf 5.502 Personen.

Erwartungsgemäß hat sich die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten im zweiten Corona-Pandemiejahr nach einem extrem starken ersten Corona-Pandemiejahr schwächer entwickelt. Die Branche erwartet, dass die Gesamtnachfrage wieder auf das Verbrauchsniveau vor Corona zurückfallen wird.

Für die Versorgung des deutschen Marktes hatte, neben der Stärkung des Hygieneschutzes für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Unternehmen, die Sicherstellung der Rohwareversorgung und die unterbrechungsfreie Belieferung der Kunden im In- und Ausland höchste Priorität.

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroß- und -außenhandels verurteilen den Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine, der am 24.2.2022 begann. Das Mitgefühl der Branche gilt allen Menschen in der Ukraine, die großes persönliches Leid durch russische Militärgräueltaten erfahren haben. Durch diesen Krieg haben sich das Leben und die wirtschaftlichen Aktivitäten in Europa und der ganzen Welt vielfach verändert. Die weitreichenden direkten und indirekten Folgen dieses Krieges sowie die gegen Russland und Belarus ausgesprochenen Sanktionen werden die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroß- und -außenhandels in Deutschland erneut herausfordern und langfristig spürbar bleiben.

Hamburg, im Juni 2022

Vorstand und Geschäftsführung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Vorwort	1
Vorstand des Bundesverbandes	4
I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit	5
Anhang zu Teil I	
1. Situationsbericht des BMV zur wirtschaftlichen Betroffenheit anlässlich des Angriffskriegs Russlands gegen die Ukraine	27
2. Verbändeappell der Ernährungswirtschaft an BM Klöckner	31
3. Stellungnahme des BVFi zum WWF-Einkaufsratgeber 2021	33
II. Umsatz, Produktion und Versorgung	36
III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb	44
(Fortsetzung auf Seite 81)	
Allgemeiner Anhang:	
1. Organisation des Bundesverbandes	127
2. Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick	128
Grafiken:	
- Gesamtumsatz/Beschäftigte/Arbeitsstunden	52
- Anzahl Unternehmen, Beschäftigte und Umsatz nach Betriebsgrößen	54

Statistischer Teil

Seite

Tabellen:

1	Strukturzahlen	53
2	Unternehmensregister	55
3a	Produktion des Ernährungsgewerbes	56
3b	Produktion von Fischereierzeugnissen	57
4	Erzeugerpreise	58
5	Marktversorgung	59
6	Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge	60
7	Frostfischproduktion (Hochsee)	61
8a	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	62
8b	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	63
9a	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	64
9b	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	65
10	Seefisch- und Seefischfileteinfuhr, frisch	66
11	Seefisch- und Seefischfiletausfuhr, frisch	67
12	Seefischeinfuhr, gefroren	68
13	Seefischausfuhr, gefroren	69
14	Seefischfileteinfuhr, gefroren	70
15	Seefischfiletausfuhr, gefroren	71
16	Süßwasserfische, Einfuhr	72
17	Süßwasserfische, Ausfuhr	73
18	Heringseinfuhr	74
19	Heringsausfuhr	75
20	Heringsversorgung	76
21	Einfuhr von Fertigerzeugnissen	77
22	Ausfuhr von Fertigerzeugnissen	78
23	Einkäufe von Fischereierzeugnissen der Haushalte in Deutschland	79
24	Einkaufsstätten für Fischereierzeugnisse in Deutschland	80

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

(gewählt durch schriftliche Beschlussfassung der Mitglieder zum Stichtag 28.6.2021)

Engerer Vorstand:

Thomas Lauenroth
René Stahlhofen
Arnd Diederichsen

Vorsitzender
Stellvertretender Vorsitzender
Stellvertretender Vorsitzender
und Schatzmeister

Weitere Vorstandsmitglieder (Beisitzer):

Henrik Boermans
Katharina Düring-Maßner
Bianca Hirsch
Kerstin Janson
Andreas Kremer
Kai-Arne Schmidt
Richard Simonsen

Vorsitzende der Fachabteilungen:

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

Uwe Peper
Andreas Simonsen
Andreas Simonsen
Fritz Steffen
Dirk Scheuermann
zzt. nicht besetzt
zzt. nicht besetzt
zzt. nicht besetzt
zzt. nicht besetzt

Vorsitzende der Ausschüsse:

Digitalisierung:
WITEA:

Thomas Niebur
Dr. Florian Baumann

(Stand: Juni 2022)

I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit

Aus aktuellem Anlass

Der am 24.2.2022 begonnene Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine hat zu enormen Herausforderungen – auch für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels – geführt. Zur Darstellung der wirtschaftlichen Betroffenheit hat der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e. V. am 1.3.2022 einen Situationsbericht veröffentlicht (siehe Anlage 1 im Anhang zu I).

BVFi-Homepage in neuem Design

Am 14.6.2021 hat die neugestaltete Internetseite des Bundesverbandes www.fischverband.de das Licht der Welt erblickt. Dieser „Relaunch“ war notwendig, um die Internetseite in eine technisch moderne und sichere Server-Infrastruktur einzubetten und für verschiedene Anwendergruppen einfacher in der Ansicht zu gestalten. Die neue Seite entspricht somit den Anforderungen eines zeitgemäßen Webdesigns und bietet neben allgemeinen Verbandsinformationen den Mitgliedern einen schnellen Zugang zu den Rundschreiben des Bundesverbandes.

Zweites Jahr im Zeichen der Corona-Pandemie

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels standen im zweiten Pandemiejahr erneut vor umfangreichen Herausforderungen. Der weiterhin eingeschränkte Außer-Haus-Markt und eine damit einhergehende schwächelnde Nachfrage sowie strenge Hygienemaßnahmen und höhere Krankenstände in der Produktion hatten unmittelbar negative Auswirkungen auf die Geschäftstätigkeit der Branche. Gleichzeitig waren die Fischindustrie und der Fischgroßhandel mit steigenden Rohstoff- und Energiepreisen sowie Materialmangel und Herausforderungen in der Logistik konfrontiert. Die Rückkehr zum Vor-Corona-Niveau blieb sowohl bezogen auf die Inlands- als auch auf die Auslandsumsätze aus.

Hilfsangebote

Auch im zweiten Jahr der Corona-Pandemie war das Kurzarbeitergeld die wesentliche Unterstützung für weite Teile der Branche. Andere Hilfen konnten wegen der vorgegebenen Kriterien nicht oder nur kaum in Anspruch genommen werden.

„Systemrelevant“

Die Ernährungswirtschaft und somit auch die Fischwirtschaft ist als systemrelevante Infrastruktur anerkannt. In diesem Umfeld leistete die Fischwirtschaft ihren Beitrag, die Verbraucher täglich mit Fisch und Fischerzeugnissen zu versorgen.

Eine besondere Herausforderung kommt nach wie vor auf die Unternehmen zu, die schwerpunktmäßig ihren Absatz in der „Außer-Haus-Verpflegung“ haben.

Lagebeurteilung

Aufgrund der aktuellen Lage hat der engere Vorstand des Bundesverbandes beschlossen, weiterhin alle 4 Wochen zu einer Lagebesprechung zusammenzukommen, um die aktuellen Entwicklungen zu beurteilen.

Zur Verdeutlichung der Betroffenheit der Unternehmen der Ernährungswirtschaft in Bezug auf die fehlenden Öffnungsperspektiven infolge der Corona-Pandemie haben 6 Verbände der Ernährungswirtschaft – darunter auch der Bundesverband – eine gemeinsame Stellungnahme veröffentlicht (siehe Anlage 2 im Anhang zu I) und einen Brief an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gerichtet.

Gastronomie-Gipfel

Am 14.4.2021 nahm die Geschäftsführung des Bundesverbandes an einem Gastronomie-Gipfel teil, der von Frau Gitta Connemann (CDU) organisiert wurde und unter Beteiligung von Frau Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, und Herrn Peter Altmaier, Bundesminister für Wirtschaft und Energie, stattfand. Hier hat der Bundesverband besonders auf die Notwendigkeit des finanziellen Ausgleichs für Abschriften auf bisher nicht verkaufte Gastronomie-Fischrohren hingewiesen.

Während des gesamten Berichtsjahres hat der Bundesverband seine Mitglieder über die Ergebnisse der Konferenzen der Bundeskanzlerin mit den Regierungschefinnen und Regierungschefs der Bundesländer zur Anpassung der Strategien zur Bekämpfung der aktuellen SARS-CoV-2-Pandemie informiert.

Sicherstellung der Versorgung mit Fischereierzeugnissen

Im Amtsblatt L 358 vom 17.11.2020 wurde mit der Verordnung 2020/1706 des Rates vom 13.11.2020 die Eröffnung und Verwaltung autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte Fischereierzeugnisse im Zeitraum vom 1.1.2021 bis zum 31.12.2023 veröffentlicht. Die Mitglieder des Bundesverbandes begrüßen grundsätzlich die neuen Einfuhrregelungen. Nach wie vor auf Unverständnis stößt die Entscheidung der EU-Kommission, bestimmte Warennummern bei den Zollkontingenten für Kaviarersatz nicht zu berücksichtigen, so dass die Verbraucher in Deutschland für Kaviarersatz unnötigerweise tiefer in die Tasche greifen müssen.

Autonome Zollkontingente für weitere Fischarten

Um die Folgen des Austritts des Vereinigten Königreichs aus der Union in Bezug auf den Wegfall der Präferenzregelung für die überseeischen Länder und Hoheitsgebiete des Vereinigten Königreichs (diese sind nicht länger mit der EU assoziiert und erhalten für ihre Ausfuhren von Fischereierzeugnissen in die Union keine Zollermäßigungen mehr) und die Auswirkungen des Auslaufens der Zusatzprotokolle mit Norwegen und Island auszugleichen, trat am 23.7.2021 rückwirkend zum 1.1.2021 die Verordnung (EU) 2021/1203 des Rates vom 19.7.2021 zur Änderung der Verordnung (EU) 2020/1706 hinsichtlich der Aufnahme neuer autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte Fischereierzeugnisse in Kraft. Hierzu schreibt die EU-Kommission: „Die Versorgung mit bestimmten Fischereierzeugnissen in der Union hängt gegenwärtig von Einfuhren aus Drittländern ab. Um die Herstellung von Fischereierzeugnissen in der Union nicht zu gefährden und eine ausreichende

Versorgung der Verarbeitungsindustrie der Union zu gewährleisten, werden die Einfuhrzölle auf Patagonische Kalmare, Heringe in Salzlake, gefrorene Filets und Lappen von Heringen, Filets von Rotbarsch sowie gefrorenem Fisch verschiedener Arten im Rahmen angemessen großer Zollkontingente ausgesetzt.“

Strafzölle auf Fischereierzeugnisse mit Ursprung USA

Die EU-Kommission hat im Amtsblatt L 373 vom 9.11.2020 die Durchführungsverordnung (EU) 2020/1646 vom 7.11.2020 über handelspolitische Maßnahmen betreffend bestimmte Waren aus den Vereinigten Staaten von Amerika nach der Entscheidung über eine Handelsstreitigkeit im Rahmen der Streitbeilegungsvereinbarung der Welthandelsorganisation veröffentlicht.

Die Europäische Union setzt im Handel mit den Vereinigten Staaten die Anwendung von Einfuhrzollzugeständnissen im Rahmen des GATT 1994 im Hinblick auf die in den Anhängen I und II dieser Verordnung aufgeführten Waren aus. Daher wendet die Europäische Union zusätzliche Zölle auf die Einfuhren der in den Anhängen I und II dieser Verordnung aufgeführten Waren in die Union an, die ihren Ursprung in den Vereinigten Staaten haben. Dies sind aus Sicht der Fischwirtschaft folgende Warennummern:

- 0301 11 00 (Süßwasser-Zierfische)
- 0301 19 00 (Zierfische)
- 0303 13 00 (Atlantischer Lachs, gefroren)
- 0304 81 00 (Filets von Pazifischem und Atlantischem Lachs, gefroren)
- 0305 41 00 (Lachs, geräuchert)
- 0307 22 90 (Weichtiere, gefroren, andere als *Pecten maximus*)

In den Anhängen aufgeführte Waren, für die vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung eine Einfuhrlizenz mit einer Zollbefreiung oder einer Zollermäßigung ausgestellt wurde, werden keinen zusätzlichen Zöllen unterworfen. Für die in den Anhängen aufgeführten Waren, für die die Einführer belegen können, dass sie vor der Anwendung zusätzlicher Zölle auf diese Waren aus den Vereinigten Staaten in die Union ausgeführt wurden, werden keine zusätzlichen Zölle festgesetzt. Diese Verordnung trat am 10.11.2020 in Kraft.

Aussetzung der Strafzölle bis 2026

Am 15.6.2021 trafen Exekutiv-Vizepräsident Valdis Dombrovskis und die US-Handelsbeauftragte Katherine Tai eine Vereinbarung über einen kooperativen Rahmen in Sachen große Zivilflugzeuge, wonach „jede Seite beabsichtigt, die Anwendung ihrer Gegenmaßnahmen für 5 Jahre auszusetzen“.

Somit wird die Anwendung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1646 mit Wirkung vom 11.7.2021 für einen Zeitraum von 5 Jahren

ausgesetzt. Dementsprechend gelten, unbeschadet einer weiteren Aussetzung oder Änderung einschließlich einer Wiedereinführung, die in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1646 vorgesehen Zölle wieder ab einschließlich 11.7.2026.

Brexit

Während des Berichtszeitraums hat der Bundesverband seine Mitglieder zum einen über die von unterschiedlichen Institutionen herausgegebenen Leitfäden im Zusammenhang mit dem Ausscheiden des Vereinigten Königreichs aus der Europäischen Union informiert. Zum anderen hat der Bundesverband seinen Mitgliedern EU-Verordnungen im Zusammenhang mit dem Thema Brexit bekanntgemacht. Seit dem 1.2.2020 ist das Vereinigte Königreich nicht mehr offizielles Mitglied in der EU. Für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels blieb zunächst alles unverändert, da sich bis Ende 2020 ein Übergangszeitraum anschloss, in dem das Vereinigte Königreich kein EU-Mitgliedsland mehr war, jedoch weiterhin den EU-Gesetzen und -Verordnungen unterstand. Da das Vereinigte Königreich nach seinem Ausscheiden nicht mehr den Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU unterlag, hatten die Unterhändler beider Seiten die Aufgabe, die weiteren Beziehungen zwischen dem Vereinigten Königreich und der EU zu regeln.

Nach intensiven Verhandlungen hatte die Europäische Kommission am 24.12.2020 eine Einigung mit dem Vereinigten Königreich über die Modalitäten seiner künftigen Zusammenarbeit mit der Europäischen Union erzielt.

Hierzu schrieb die EU-Kommission:

„Das Handels- und Kooperationsabkommen deckt eine Reihe von Bereichen ab, die im Interesse der EU liegen. Es geht weit über die traditionellen Freihandelsabkommen hinaus und bildet eine solide Grundlage für den Erhalt unserer langjährigen Freundschaft und Zusammenarbeit. Es sichert die Integrität des Binnenmarkts und die Unteilbarkeit der vier Freiheiten (Personen, Waren, Dienstleistungen und Kapital). Es spiegelt die Tatsache wider, dass das Vereinigte Königreich das Unionssystem gemeinsamer Regeln, Aufsichts- und Durchsetzungsmechanismen verlässt und somit nicht mehr in den Genuss der Vorteile der EU-Mitgliedschaft oder des Binnenmarkts kommen kann. Das Abkommen wird indessen keinesfalls den erheblichen Vorteilen entsprechen, die das Vereinigte Königreich als Mitgliedstaat der EU genießt.

Selbst mit dem neuen Handels- und Kooperationsabkommen zwischen der EU und dem Vereinigten Königreich wird es am 1. Januar 2021 zu großen Veränderungen kommen. An diesem Tag wird das Vereinigte Königreich aus dem EU-Binnenmarkt und der Zollunion sowie aus allen Politikbereichen der EU und aus internationalen Übereinkünften der EU

ausscheiden. Der freie Personen-, Waren-, Dienstleistungs- und Kapitalverkehr zwischen dem Vereinigten Königreich und der EU wird enden. Die EU und das Vereinigte Königreich werden zwei getrennte Märkte bilden [...]. Damit entstehen Hindernisse für den Handel mit Waren und Dienstleistungen sowie für die grenzüberschreitende Mobilität und den grenzüberschreitenden Austausch, die es heute – in beide Richtungen – nicht gibt.“

Da die Verhandlungen erst kurz vor Ablauf des Übergangszeitraums abgeschlossen werden konnten, schlug die EU-Kommission vor, das Abkommen für einen begrenzten Zeitraum bis zum 28.2.2021 vorläufig anzuwenden. Am 23.2.2021 hat die britische Regierung im Rahmen des Partnerschaftsrates der EU und des Vereinigten Königreichs dem Vorschlag der EU-Kommission zugestimmt, die vorläufige Anwendung des neuen Handels- und Kooperationsabkommens bis zum 30.4.2021 zu verlängern. Die Verlängerung dient der Fertigstellung der Übersetzungsarbeiten des Abkommens in alle 24 Sprachen der EU und soll dem EU-Parlament und dem EU-Rat mehr Zeit zur Überprüfung des Abkommens gewähren.

Implementierung des dreistufigen Verfahrens

Im Rahmen der Implementierung des dreistufigen Verfahrens zur Einführung des Kontrollregimes durch das Vereinigte Königreich traten 1.4.2021 weitere umfassende Anforderungen des dreistufigen Modells des Kontrollregimes für die Ausfuhr von Tieren und tierischen Erzeugnissen tierischer Herkunft aus der EU in das Vereinigte Königreich in Kraft (Zertifizierungen, Prä-Notifizierungen, EU-VK-Veterinärzertifikate und die Registrierung der in das Vereinigte Königreich exportierenden EU-Betriebe). Am 11.3.2021 informierte das britische Cabinet-Office zu Grenzkontrollen darüber, dass die für den 1.4.2021 vorgesehenen Grenzkontrollen von Veterinärzertifikaten bis zum 1.10.2021 aufgeschoben werden. Begründet wurde die Aufschiebung mit der Notwendigkeit, den handelnden Akteuren angesichts der anhaltenden Corona-Krise mehr Zeit für Anpassungen zu geben. Der neue Zeitplan für Grenzkontrollprozesse beim Import in das Vereinigte Königreich sieht wie folgt aus:

- Voranmeldungsanforderungen für Produkte tierischen Ursprungs (POAO), bestimmte tierische Nebenprodukte (ABP) und Lebensmittel und Futtermittel mit hohem Risiko, die nicht tierischen Ursprungs sind (HRFNAO), sind erst am 1.10.2021 erforderlich. Anforderungen an das Exportgesundheitszertifikat für POAO und bestimmte ABP treten am selben Tag in Kraft.
- Zollimporterklärungen sind weiterhin erforderlich, aber die Möglichkeit, das Deferred Declaration Scheme zu verwenden, einschließlich der Abgabe zusätzlicher Erklärungen bis zu 6 Monate nach der Einfuhr der Waren, wurde bis zum 1.1.2022 verlängert.

- Sicherheitserklärungen für die Einfuhr sind erst am 1.1.2022 erforderlich.
- Physische SPS-Kontrollen für POAO, bestimmte ABP und HRFNAO sind erst am 1.1.2022 erforderlich. Zu diesem Zeitpunkt finden sie an Grenzkontrollstellen statt.
- Die physischen SPS-Überprüfungen von Pflanzen mit hoher Priorität werden an Bestimmungsorten bis zum 1.1.2022 fortgesetzt, bevor sie zu Grenzkontrollposten verlegt werden.
- Ab dem 1.1.2022 wird das Erfordernis von Voranmeldungen, Pflanzengesundheitszeugnissen und Dokumentenprüfungen auf alle regulierten Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse ausgedehnt (d. h. nicht nur auf solche mit „hoher Priorität“).
- Ab März 2022 werden an Grenzkontrollstellen lebende Tiere und alle regulierten Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse (d. h. nicht nur solche mit „hoher Priorität“) kontrolliert.
- Die ursprünglich für den 1.4.2021 angekündigte Pränotifizierung für Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (POAO) und bestimmten tierischen Nebenprodukten (ABP) sowie die Pflicht zur Zertifizierung für POAO und bestimmten ABP unter Vorlage einer Export-Gesundheitsbescheinigung treten nun zum 1.10.2021 in Kraft.
- Die Möglichkeit der (um 6 Monate verzögert) nachgereichten Zollanmeldung wird bis zum 1.1.2022 verlängert.
- Die ab dem 1.7.2021 geplante zwingende SPS-Voranmeldung (Safety & Security declaration) wird erst zum 1.1.2022 erforderlich. Physische SPS-Kontrollen für POAO und bestimmte ABP werden an den Grenzkontrollstellen ab dem 1.1.2022 aufgenommen.
- Die verpflichtende Pränotifizierung und Dokumentenprüfung einschließlich phytosanitärer Bescheinigungen für Sendungen von Pflanzen der Kategorie „niedriges Risiko“ und pflanzlichen Erzeugnissen wird zum 1.1.2022 eingeführt.

Ferner werden ab 1.3.2022 Kontrollen an den Grenzkontrollstellen für Pflanzen der Kategorie „niedriges Risiko“ und pflanzliche Erzeugnisse sowie für lebende Tiere durchgeführt.

Verarbeitungserklärung notwendig

Mit dem 1.1.2021 begann die schrittweise Umsetzung des Brexits. Für Unternehmen, die verarbeitete Fischereierzeugnisse in das Vereinigte Königreich ausführen, sind zusätzliche Abfertigungsmodalitäten zu beachten. So hat die britische Regierung die Verordnung (EG) Nr.

1005/2008 des Rates (IUU-VO) gespiegelt, mit der Wirkung, dass bei der Einfuhr in das Vereinigte Königreich eine Verarbeitungserklärung nach Artikel 14 (2) der IUU-Verordnung eingereicht werden muss. Für die Kontrolle dieser Dokumente war die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung für zunächst 3 Monate zuständig.

Bundesländer in der Verantwortung

Mitte Mai 2021 teilte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit, dass ab dem 1.8.2021 die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) keine Verarbeitungserklärungen mehr für Exporte in das Vereinigte Königreich ausstellen wird. Diese Aufgabe solle ab dem 1.8.2021 durch Behörden der Bundesländer übernommen werden. Im Juli 2021 teilte dann das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit, dass ab dem 1.8.2021 das staatliche Fischereiamt Bremerhaven die Validierung von Verarbeitungsdokumenten sowie Lagerdokumenten übernimmt.

Aktuell kann festgestellt werden, dass der Übergang von der BLE auf das staatliche Fischereiamt Bremerhaven für alle Beteiligten zufriedenstellend erfolgt ist und in Bezug auf dieses Verwaltungsverfahren die Abfertigung für den Export in das Vereinigte Königreich ohne größere Störung erfolgt. Die betroffenen Wirtschaftsbeteiligten erkennen an, dass die Arbeit der Behörde ohne zusätzliches Personal auf Seiten der Behörde organisatorisch sichergestellt wird, was eine hohe Flexibilität und Abstimmung von beiden Seiten verlangt.

Lagerdokument für die Zwecke der IUU-Verordnung

Der Geschäftsführung des Bundesverbandes hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für die entsprechenden Behörden in Deutschland eine Arbeitshilfe für ein so genanntes „Lagerdokument“ für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus der EU in das Vereinigte Königreich erstellt. Das beschreibbare „Lagerdokument für Fischereierzeugnisse gemäß IUU-Vorgaben des Vereinigten Königreichs“ ist von den Unternehmen auszufüllen, wenn Waren über Deutschland in das Vereinigte Königreich exportiert und aus logistischen Gründen in Deutschland zwischengelagert werden sollen.

Freihandelsabkommen EU-Vietnam

Im Juni 2019 gab die EU-Kommission bekannt, dass der EU-Minister rat die Handels- und Investitionsabkommen zwischen der EU und Vietnam gebilligt und so den Weg für die Unterzeichnung und zum möglichen Abschluss geebnet hat. Durch das Handelsabkommen werden in einem schrittweisen Prozess, der die Entwicklungserfordernisse Vietnams umfassend berücksichtigt, fast alle Zölle im Warenhandel zwischen den beiden Vertragsparteien abgeschafft. Im März 2020 hat der EU-Rat einen Beschluss über den Abschluss eines Freihandelsabkommens zwischen der EU und Vietnam angenommen.

Das Abkommen wird von den Vertragsparteien nach ihren jeweils anwendbaren rechtlichen Verfahren genehmigt oder ratifiziert und tritt am

ersten Tag des zweiten Monats nach dem Monat in Kraft, an dem die Vertragsparteien einander den Abschluss ihrer für das Inkrafttreten dieses Abkommens erforderlichen rechtlichen Verfahren notifiziert haben. Laut Auskunft der EU-Kommission wurde das Freihandelsabkommen am 8.6.2020 von der vietnamesischen Nationalversammlung ratifiziert. Somit trat das Abkommen laut EU-Kommission am 1.8.2020 in Kraft.

Jede Vertragspartei baut ihre Zölle (sofern in diesem Abkommen nichts anderes bestimmt ist) auf Waren mit Ursprung in der anderen Vertragspartei ab oder beseitigt sie, und zwar nach Maßgabe der Stufenpläne in den Anlagen 2-A-1 (Stufenplan der Union) und 2-A-2 (Stufenplan Vietnams) zu Anhang 2-A (Abbau oder Beseitigung von Zöllen).

Unter anderem ist auf Seite 169 des Dokuments im Rahmen der Zollkontingente der Union für Thunfisch aufgeführt, dass Ursprungswaren der Zolltarifpositionen 1604 1411, 1604 1418, 1604 1490, 1604 1939 und 1604 2070 des Stufenplans der Union im Rahmen einer Jahresgesamtmenge von 11.500 Tonnen zollfrei sind.

Zoll-Abbaustufen für bestimmte Garnelen

Aus dem Kreis unserer Mitglieder haben wir eine Frage zum Zollsatz für Garnelen der Warennummer 1605 2900 mit Ursprung in Vietnam erhalten, die uns von der EU-Generaldirektion maritime Angelegenheiten und Fischerei wie folgt beantwortet wurde:

Im Falle von Garnelen aus Vietnam unter der Warennummer 1605 2900 ist ein Abbau der Zölle der EU in acht gleich großen jährlichen Stufen ab Inkrafttreten des Abkommens vorgesehen:

Inkraft-treten	Jahr 1 (2021)	Jahr 2 (2022)	Jahr 3 (2023)	Jahr 4 (2024)	Jahr 5 (2025)	Jahr 6 (2026)	Jahr 7 (2027)
17,5 %	15 %	12,5 %	10 %	7,5 %	5 %	2,5 %	0 %

Es gibt allerdings eine Sonderregelung in Anhang 2-A (siehe Seite 167 des Freihandelsabkommens): „Unbeschadet des Artikels 2.7 (Abbau oder Beseitigung von Zöllen) darf der Präferenzzoll der Union im Rahmen dieses Abkommens auf keinen Fall höher sein als die Zölle der Union, die am Tag vor dem Inkrafttreten dieses Abkommens auf Waren mit Ursprung in Vietnam erhoben wurden. Diese Verpflichtung gilt ab diesem Datum bis zum siebten Jahr nach dem Inkrafttreten.“

Da Vietnam bislang noch vom EU-Zollpräferenzsystem profitiert, lag der Zollsatz für die Warennummer 1605 2900 vor dem Inkrafttreten des Freihandelsabkommens bei 7 %. Dieser Zollsatz gilt noch bis ins Jahr 2025, was sich wie folgt darstellt:

Inkrafttreten	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027->
7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	5 %	2,5 %	0 %

Die nächste Zollabbaustufe tritt im Jahr 2025 in Kraft.

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.

Delegierte Verordnung (EU) 2021/114

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/114 vom 25.9.2020 ändert die EU die Anhänge II und III der Verordnung (EU) Nr. 978/2012 betreffend Armenien und Vietnam. Armenien ist ab dem 1.1.2022 nicht mehr APS-begünstigt. Somit wird Armenien mit Wirkung vom 1.1.2022 aus der Liste der APS-begünstigten Länder in Anhang II der genannten Verordnung gestrichen werden. Dadurch verliert Armenien auch die APS+-Präferenzen. Somit wird Armenien mit Wirkung vom 1.1.2022 auch aus Anhang III der genannten Verordnung gestrichen.

Seit dem 1.8.2020 wird gegenüber Vietnam eine Regelung für einen präferenziellen Marktzugang angewendet. Somit wird Vietnam zum 1.1.2023 aus Anhang II der Liste der APS-begünstigten Länder der genannten Verordnung gestrichen. Die Delegierte Verordnung (EU) 2021/114 trat am 1.1.2021 in Kraft. Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 1 Absatz 2 gelten ab dem 1.1.2022. Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b gilt ab dem 1.1.2023.

Delegierte Verordnung (EU) 2021/576

In der Verordnung (EU) Nr. 978/2012 sind spezifische Qualifikationskriterien festgelegt, die ein antragstellendes Land erfüllen muss, um in den Genuss der Zollpräferenzen aus der Sonderregelung für nachhaltige Entwicklung und verantwortungsvolle Staatsführung (APS+) zu kommen. Ein APS-begünstigtes Land, das in den Genuss der APS+-Regelung kommen möchte, muss einen Antrag einreichen. Dies hat die Republik Usbekistan am 9.6.2020 getan. Da die Republik Usbekistan die festgelegten Qualifikationskriterien erfüllt, kommt das Land in den Genuss der APS+-Regelung. Die Republik Usbekistan wird in den Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 978/2012 aufgenommen. Die Delegierte Verordnung trat am 10.4.2021 in Kraft.

Delegierte Verordnung (EU) 2021/2127

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/2127 teilt die EU-Kommission mit, dass das Land Vanuatu aus dem Anhang IV (Länder, die nach der Sonderregelung für die am wenigsten entwickelten Länder nach Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c begünstigt sind), Spalte A bzw. B gestrichen wird. Die Delegierte Verordnung trat am 1.1.2022 in Kraft. Artikel 1 gilt ab dem 1.1.2025.

Gelbe Karte für Kamerun

Mit Beschluss (2021/C 59 I/01) informiert die EU-Kommission über eine Warnung der EU gegen Kamerun wegen der mangelhaften Einhaltung der Bekämpfung der IUU-Fischerei.

Ausschlaggebend für den Beschluss der EU-Kommission war, dass Kamerun vereinbarte Standards gemäß dem internationalen Seerecht als Flaggen-, Hafen- und Marktstaat nur mangelhaft einhält. So sollte das Land insbesondere für eine verlässliche Registrierung der unter seiner Flagge fahrenden Fischereifahrzeuge sorgen und effiziente und angemessene Kontrollen der Fangtätigkeiten dieser Schiffe gewährleisten. Kamerun wird aufgefordert, die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um seinen internationalen Verpflichtungen im Kampf gegen die illegale, unangemeldete und unregulierte Fischerei nachzukommen. Die gelbe Karte stellt eine Warnung dar, die Kamerun die Möglichkeit gibt, innerhalb einer angemessenen Frist zu reagieren und Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Bei längerer und langanhaltender Nichteinhaltung der Vorschriften könnte das Land jedoch schlussendlich einem Einstufungsverfahren (so genannte „Rote Karte“) unterzogen werden, das Sanktionen, auch für den Handel mit Fischereierzeugnissen dieses Landes, umfasst.

Gelbe Karte für Ghana

Mit Beschluss (2021/C 215 I/03) informiert die EU-Kommission am 2.6.2021, dass die Republik Ghana möglicherweise als bei der Bekämpfung der illegalen, unangemeldeten und unregulierten Fischerei nicht kooperierendes Drittland eingestuft wird.

Ausschlaggebend für den Beschluss der EU-Kommission war, dass Ghana vereinbarte Standards gemäß dem internationalen Seerecht als Flaggen-, Hafen- und Marktstaat nur mangelhaft einhält. Zu den festgestellten Mängeln gehören illegale Umladungen großer Mengen untermaßiger pelagischer Jungfische auf See zwischen Industrie-Trawlern und Pirogen in ghanaischen Gewässern, Mängel bei der Überwachung und Kontrolle der Flotte sowie ein Rechtsrahmen, der nicht mit den einschlägigen internationalen Verpflichtungen Ghanas in Einklang steht. Die Sanktionen, die Ghana gegen Schiffe verhängt hat, die IUU-Fischerei betreiben oder unterstützen, sind nicht wirksam und nicht hinreichend abschreckend. Die gelbe Karte stellt eine Warnung dar und bietet Ghana die Möglichkeit, innerhalb einer angemessenen Frist zu reagieren und Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt beinhaltet der Beschluss keine den Handel betreffende Maßnahmen. Bei längerer und anhaltender Nichteinhaltung der Vorschriften könnte das Land jedoch schlussendlich einem Einstufungsverfahren (so genannte „Rote Karte“) unterzogen werden, das Sanktionen, wie beispielsweise ein Ausfuhrverbot von Fischereierzeugnissen dieses Landes in die EU, umfasst.

Schwarze Liste IUU

Anfang 2022 stehen unverändert Kambodscha, Komoren und St. Vincent und die Grenadinen auf der Liste der nicht kooperierenden Drittländer (schwarze Liste IUU).

Fischerei- bezogene Kriminalität

Eine von Interpol koordinierte globale Operation zeigt Fischkriminalität im Zusammenhang mit anderen schweren Verbrechen wie Menschenhandel und Schmuggel von Drogen und Sprengstoff auf. Dazu schreibt Interpol: „Die Erschöpfung der Fischbestände wirkt sich nachteilig auf die biologische Vielfalt und die Nahrungskette der Welt aus. Laut den Umwelt- und maritimen Sicherheitsteams von Interpol, die eine 5-monatige nachrichtendienstliche Operation (Juni bis Oktober 2021) koordinierten, die sich über 34 Länder und alle ‚Meere‘ erstreckte, führt der Rückgang der lebenden Meeresressourcen auch zu einem Anstieg der fischereibezogenen Kriminalität.“ Über den nachfolgenden Link gelangen Sie zur Interpol-Homepage mit der entsprechenden Meldung: <https://www.interpol.int/fr/Actualites-et-evenements/Actualites/2021>

Revision der EU- Kontrollverordnung

Am 30.5.2018 legte die EU-Kommission ihre Vorschläge zur Änderung u. a. der Kontrollverordnung (EG) Nr. 1224/2009 und der IUU-Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 vor. Die EU-Kommission hat die Form einer Artikelverordnung gewählt, was die Vergleichbarkeit und Lesbarkeit für den Sektor enorm erschwert hat, obwohl im Entwurf eine „Kurz-Zusammenfassung“ (Explanatory memorandum) mitveröffentlicht wurde. Ursache für die Überarbeitung der insgesamt vier EU-Verordnungen waren zahlreiche Initiativen und Gutachten zur Überprüfung der Arbeitsweise und Effizienz der Kontrollorgane in den EU-Mitgliedsländern bezüglich der Einhaltung der in der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU festgeschriebenen Ziele einer nachhaltigen Entwicklung der Fischwirtschaft in der EU. Die vorliegenden Vorschläge zur Steigerung der Qualität der Kontrollen und zur Verbesserung der Transparenz von Daten entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fisch und Meeresfrüchte basieren auf einer noch nicht näher dargestellten Nutzung moderner elektronischer/digitaler Instrumente. So wird z. B. vorgeschlagen, dass das bislang papierbasierte Fangbescheinigungsmanagement zukünftig (nach einer Übergangsphase von 2 Jahren ab Veröffentlichung der Änderungsverordnung) im Rahmen einer Informationsdatenbank „CATCH“ EU-weit digital gemanagt werden soll.

Allgemeine Ausrichtung veröffentlicht

Am 28./29.6.2021 haben sich die Fischereiminister der EU auf eine allgemeine Ausrichtung zur Revision der EU-Fischereikontroll-Verordnung Nr. 1224/2009 einigen können. Damit können die Trilog-Verhandlungen mit dem Europäischen Parlament und der EU-Kommission unter dem Vorsitz Sloweniens beginnen.

Für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels sind die Seiten 16 – 71 von großer Bedeutung. Unter dem Titel „Kontrolle der Lieferkette“ werden die Artikel 56 „Grundsätze für die Kontrolle der Vermarktung“, 56a „Zusammensetzung von Losen bestimmter Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse“ und 58 „Rückverfolgbarkeit“ aufgeführt.

Auf Seite 3 wird die Definition eines Loses wie folgt festgelegt: „(20) ‚Los‘: eine Charge von Einheiten von Fischerei- oder Aquakulturerzeugnissen.“

Bisher lautete der Wortlaut für ein Los: „(20) ‚Los‘: eine Menge von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen einer bestimmten Art, die dieselbe Aufmachung haben und aus demselben einschlägigen geografischen Gebiet und von demselben Fischereifahrzeug oder derselben Gruppe von Fischereifahrzeugen oder derselben Aquakulturanlage stammen.“

Allerdings wird der Los-Begriff im neuen Artikel 56a wieder der bestehenden Los-Definition angeglichen. Ferner wird der Begriff „Einzelhandel“ (Nr. 23) gestrichen.

Start der Trilog-Verhandlungen

Anfang Juli 2021 fand der erste technische Trilog statt, in dem es vor allem um die Planung der weiteren Trilog-Verhandlungen ging. An vier weiteren Terminen fanden im Jahr 2021 politische Triloge statt. Diese wurden ergänzt von zehn technischen Trilogen. Im Berichtsjahr wurden die für die Fischindustrie und den Fischgroßhandel wichtigen Themen noch nicht erörtert. Allerdings hat die Geschäftsführung des Bundesverbandes die bereits dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vorliegenden Stellungnahmen des Bundesverbandes erneut in Erinnerung gerufen, um sicherzustellen, dass insbesondere die Losdefinition den Erfordernissen in der Praxis entsprechend angepasst wird.

FIKON II

Alle Fischereierzeugnisse, die unter die Verordnung (EU) Nr. 1005/2008 fallen und für die Einfuhr in Deutschland bestimmt sind, müssen seit dem 1.4.2020 über das webbasierte Anmeldeverfahren FIKON II angemeldet werden. Im Berichtsjahr lief die Anmeldung überwiegend ohne größere Unterbrechungen. Die BLE hat vor Abschaltungen des Systems wegen Wartungsarbeiten die betroffenen Unternehmen jeweils rechtzeitig informiert.

TRACES NT

Das Veterinär- und Einfuhramt Hamburg informierte die Fischwirtschaft über die vollständige Umstellung von TRACES classic auf TRACES NT zum 2.3.2021. Seit dem 2.3.2021, 6.00 Uhr, müssen alle Anmeldungen für Sendungen tierischen Ursprungs aus Drittländern an den Hamburger Grenzkontrollstellen in TRACES NT vorgenommen werden.

Wegen zahlreicher technischer Probleme beschloss die EU-Kommission, TRACES classic zum 31.12.2021 abzuschalten, nachdem sich Deutschland und weitere EU-Mitgliedstaaten gegen eine kurzfristige Abschaltung von TRACES classic zum 11.12.2021 ausgesprochen hatten.

Die zahlreichen Anwendungsprobleme führten für die Unternehmen zu einem erhöhten administrativen Aufwand und einer zeitweisen Verzögerung.

rung des Importvorgangs. Dies hat auch zu unnötigen Kostenbelastungen der Importeure geführt, die bei sorgfältiger Planung der IT-Systeme der EU hätten verhindert werden können.

Europäischer Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF)

Nachdem der EU-Rat am 4.12.2020 eine informelle Einigung mit dem EU-Parlament über das Budget des Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) in Höhe von 6,108 Mrd. € für den Zeitraum 2021 – 2027 erzielt hatte, konnte formell erst dann ein Beschluss über die politische Einigung herbeigeführt werden, als die übergeordnete Dachverordnung für alle Fonds formell beschlossen wurde. Dieser formelle Beschluss erfolgte Mitte des Jahres 2021, sodass am 13.7.2021 die Verordnung (EU) 2021/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates über den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds und zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/1004 im Amtsblatt der EU veröffentlicht werden konnte. Die Verordnung (EU) 2021/1139 trat am 14.7.2021 in Kraft. Sie gilt rückwirkend ab dem 1.1.2021 für die Unterstützung im Rahmen der direkten und indirekten Mittelverwaltung gemäß Titel III.

Digitalisierung in Fischindustrie und Fischgroßhandel

Auf der Mitgliederversammlung des Bundesverbandes in Kiel beschlossen die Mitglieder im Juni 2018, einen Ausschuss zur Digitalisierung in Fischindustrie und Fischgroßhandel in Form von Workshops zu etablieren. Zur Leitung dieses Ausschusses hat sich Herr Thomas Niebur von der Firma Gottfried Friedrichs bereiterklärt.

Der Einsatz moderner Informationstechnologien schreitet auch in den Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland fort. Die Digitalisierung von Prozessen entlang der gesamten Wertschöpfungskette stellt dabei eine große Herausforderung für die Unternehmen dar, die über die einzelbetrieblichen Anforderungen weit hinausgehen.

BVFi-Workshop

Mit dem ersten BVFi-Workshop am 28.3.2019 in Hamburg wurde den Mitgliedern des Bundesverbandes exklusiv eine Möglichkeit zum Meinungsaustausch über die Vor- und Nachteile „funktionierender IT-Partnerschaften und unternehmensübergreifender Schnittstellen“ gegeben. Themen wie „Blockchain“ und „Plattformmodelle“ verlangen gemeinsame Standards, die im Interesse der Branche definiert werden sollten. Am 20.5.2019 fand in Köln im GS1-Knowledgecenter die zweite Sitzung des BVFi-Workshops statt. Ein dritter Workshop wurde am 17.2.2020 in der BVFi-Geschäftsstelle in Hamburg durchgeführt.

Auf diesem Workshop stellte Herr Niebur die Bedeutung von einheitlichen Normen bei der Entwicklung von Stammdaten heraus, um Fisch und Fischereierzeugnisse eindeutig kennzeichnen zu können und diese

Informationen zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit und Transparenz zu nutzen.

Die Anwesenden diskutierten über die unterschiedlichen Systeme zur Erzeugung und Verwaltung von Stammdaten, unter anderem am Beispiel von fTRACE mit der Verknüpfung einer GTIN mit weiteren Rückverfolgungsattributen entlang der Wertschöpfungskette Fisch.

Herr Niebur erläuterte am Beispiel der GS1-Branchenempfehlung für SB-Fleisch und -Wurstwaren die Vorteile einer einheitlichen Branchenempfehlung mit den Besonderheiten bei der logistischen Abwicklung von Fisch und Meeresfrüchten. Die Anwesenden stimmten dem Vorschlag des Vorsitzenden zu, eine solche Handlungsanweisung nach dem Vorbild Fleisch auch für Fisch und Meeresfrüchte von der GS1-Organisation erstellen zu lassen.

Kick-off

Die Kick-off-Veranstaltung zusammen mit der GS1-Organisation fand am 4.5.2021 statt. Im Laufe des Berichtsjahres fanden zahlreiche virtuelle Gespräche mit den Verantwortlichen der GS1-Organisation und den Mitgliedern des Digitalisierungs-Ausschusses statt, um die Anwendungsempfehlung „GS1-Datenstandards in der Fischindustrie und im Fischgroßhandel“ zu erarbeiten. Ziel der Anwendungsempfehlung ist es, den Branchenteilnehmern näherzubringen, wie Fischprodukte im Hinblick auf eine GS1-konforme Rückverfolgbarkeit mit GS1-Standards (u. a. Barcodes) auszuzeichnen sind. Die Mitglieder des Bundesverbandes hatten im September 2021 die Möglichkeit, den Entwurf zu prüfen. Anfang 2022 hat GS1 nach intensiver Prüfung durch die GS1-Organisation die Anwendungsempfehlung wie folgt veröffentlicht:

- Nationale Anwendungsempfehlung „GS1 Datenstandards in der Fischindustrie und im Fischgroßhandel“ (AWE Fisch):
[Anwendungsempfehlung GS1 Datenstandards in der Fischindustrie und im FischgroßhandelDetailansicht | GS1 Germany \(gs1-germany.de\)](#)
- „Globale GS1 Anwendungsempfehlung zur Rückverfolgbarkeit von Fisch, Meeresfrüchten und Aquakulturprodukten“ (GARF):
[Globale GS1 Anwendungsempfehlung zur Rückverfolgbarkeit von Fisch, Meeresfrüchten und AquakulturproduktenDetailansicht | GS1 Germany \(gs1-germany.de\)](#)

Leitsätze für Fische und Fischerzeugnisse sowie Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Mitglieder und der Geschäftsführer des Bundesverbandes waren im Berichtsjahr vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft als Sachkenner in den Fachausschuss 2 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zu weiteren Beratungen über die Leitsätze für Fische und Fischerzeugnisse eingeladen. Am 22.3.2021 wurden die Aufhebung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

sowie die Neufassung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

Am 13./14.9.2021 fand die 48. Sitzung des Fachausschusses 2 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission statt. Im Anschluss daran folgte ein Anhörungsverfahren vom 26.11. bis zum 31.12.2021 zu den Änderungen der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse. Im Wesentlichen ging es hierbei um redaktionelle Änderungen bzw. Klarstellungen in Bezug auf Fischgewichte sowie Beschreibungen von Erzeugnissen. Im Berichtsjahr hat der Bundesverband zwei Anträge auf Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse bei der Lebensmittelbuch-Kommission eingereicht (weitere Informationen siehe auch Teil III dieses Geschäftsberichtes).

Am 1./2.2.2022 fand die 49. Sitzung erneut als virtuelle Fachausschusssitzung statt, auf der die Anträge des Bundesverbandes erörtert wurden.

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 untersuchen lassen. Alle Proben blieben unter den analytischen Nachweisgrenzen, was bedeutet, dass auch im Berichtsjahr 2021 Fischereierzeugnisse nicht radioaktiv belastet waren. Diese Kontrollen werden auf freiwilliger Basis auch zukünftig weitergeführt, damit sichergestellt werden kann, dass nur sichere Fischereierzeugnisse in Deutschland angeboten werden.

Fisch im Fokus der TV-Medien

Fischereierzeugnisse und Aquakulturerzeugnisse standen auch im Berichtsjahr im Fokus zahlreicher TV-Medien. Neben der Frage, woher der Fisch kommt, standen Fragen zur Qualität und zur Kennzeichnung im Vordergrund der Berichterstattung, wie die nachfolgende Auswahl deutlich macht:

24.03.2021: Netflix:	Dokumentarfilm „Seaspiracy“
07.04.2021: NDR:	„Wie nachhaltig ist Fisch aus Aquakultur?“
18.08.2021: arte:	Reportage „Der Krieg um den Wildfisch“
23.08.2021: NDR:	„No-Name-Produkte: wie Hersteller teure

24.08.2021: 3Sat:	Marken tarnen“ (Krabbensalat) „Massenware Fisch – Siegeszug der Fischfarmen“
05.09.2021: RTL:	„Snackmasters – Zu Gast in der Iglo- Produktion“
14.12.2021: Report Mainz:	„Frischer Fisch zu Weihnachten – Qualfang in der Nordsee“

Im Gegensatz zum Vorjahr, als 20 Sendungen Fischthemen im Fokus hatten, war das Medieninteresse 2021 mit 7 Sendungen deutlich niedriger.

Fisch im Fokus von NGOs

Neben der traditionellen Berichterstattung durch TV, Hörfunk und Printmedien gehören die Themen „Überfischung“ sowie „Herkunft und Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen“ zu den „Dauerbrennern“ von zahlreichen NGOs.

Kritik am WWF- Einkaufsratgeber 2021

Der Bundesverband hat den WWF erneut auf redaktionelle Fehler und missverständliche Formulierungen im WWF-Einkaufsratgeber 2021 hingewiesen (das Schreiben des Bundesverbandes finden Sie als Anlage 3 im Anhang zu I).

„End of Fish Day“ – 2021

Seit vielen Jahren machen einige Nicht-Regierungsorganisationen auf den „Fisch-Abhängigkeitstag“ aufmerksam, der im Berichtsjahr auf den 19.3.2021 fiel und seit 2020 als „End of Fish Day“ bezeichnet wird.

Substanzlos

Dieser Tag wird jährlich von der britischen New Economics Foundation ermittelt. „Der 19.3.2021 ist der ‚End of Fish Day 2021‘. An diesem Tag verbrauchen wir in Deutschland rein rechnerisch die letzten unter deutscher Flagge gefangenen oder in Aquakulturen erzeugten Fische und Meeresfrüchte.“ Nachfolgend geben wir die Entwicklung der „Fish Dependence Days“/des „End of Fish Day“ seit dem Jahr 2012 wieder:

Fish Dependence Day 2012:	20. April 2012
Fish Dependence Day 2013:	7. April 2013
Fish Dependence Day 2014:	6. April 2014
Fish Dependence Day 2015:	6. April 2015
Fish Dependence Day 2016:	2. Mai 2016
Fish Dependence Day 2017:	29. April 2017
Fish Dependence Day 2018:	4. Mai 2018
Fish Dependence Day 2019:	5. April 2019
End of Fish Day 2020:	19. März 2020
End of Fish Day 2021:	19. März 2021

Der Bundesverband hält diese Berechnung für substanzlos und hat bei Anfragen von Medien auf die Unsinnigkeit dieses Datums hingewiesen.

Runder Tisch

Bedingt durch die Corona-Pandemie fanden im Jahr 2021 keine vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführten „Runder Tisch“-Veranstaltungen zum Thema „Fischmarkt“ und „Aquakultur“ statt. Die Geschäftsführung des Bundesverbandes bedauert, dass diese sinnvolle Einrichtung zum Austausch über aktuelle Themen zwischen Behörden und Wirtschaft auch nicht in virtueller Form durchgeführt wurde.

Erschließung neuer Märkte

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband seine 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.

Erhalt bestehender Märkte

Im Berichtsjahr haben die amerikanischen Behörden ihre Arbeit fortgesetzt, den „Marine Mammal Protection Act“ umzusetzen. Mit dieser Verordnung wollen die USA verhindern, dass ab dem 1.1.2022 Produkte aus Fischereien oder Aquakulturen, die kein Schutzprogramm zur Verhinderung des Beifangs von marinen Säugetieren nachweisen können, in die USA eingeführt werden.

Die Bundesrepublik Deutschland ist wie alle anderen EU-Länder aufgefordert worden, für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aus Deutschland in die USA exportiert werden, einen Nachweis zu erbringen, dass sie frei von Beifängen mariner Säugetiere sind bzw. dass hierzu Schutzprogramme eingesetzt werden. Die USA sind für Deutschland mit 9.944 t im Wert von 97,57 Mio. € im Jahr 2021 das dritt wichtigste Drittland für Ausfuhren!

Zur Unterstützung des federführenden BMEL hat der Bundesverband Detailinformationen aus dem Kreis der in die USA ausführenden Mitglieder bereitgestellt. Die Arbeiten an diesem Projekt werden die beteiligten Stellen in den nächsten Jahren weiter beschäftigen, da den Behörden in den USA immer wieder aktuelle Nachweise zu bestimmten Stichtagen eingereicht werden müssen und von diesen dann validiert werden.

Initiative des Bundesverbandes „Genauere Fanggebietskennzeichnung für Seefische“

Auch im Berichtsjahr 2021 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. Diese Initiative behält auch weiterhin ihre Bedeutung, da im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation keine Verarbeitungserzeugnisse in den Geltungsbereich der Herkunftskennzeichnung fallen. Somit dient die Initiative als Grundlage für eine freiwillige Zusatzinformation über die Herkunft von Fischereierzeugnissen für interessierte Verbraucher.

Datenbank „Fischbestände online“

In den Jahren 2010 bis 2012 wurde der Grundstock für dieses „Leuchtturmprojekt“ der deutschen Fischwirtschaft geschaffen. In den Jahren 2013 bis 2020 wurden die vorhandenen Datensätze fortlaufend aktualisiert und um weitere Fischarten ergänzt. Ferner wurde eine Systematik über Fanggeräte aufgenommen. Die Online-Datenbank ist direkt über den Link www.fischbestaende-online.de zu erreichen.

Im Berichtsjahr 2021 wurde im schriftlichen Verfahren mit dem Lebensmitteleinzelhandel, ausgewählten Fischereiverbänden und dem Bundesverband der fünfte 3-Jahres-Förderzeitraum vom 1.2.2022 bis zum 31.1.2025 beschlossen.

Die Datenbank leistet nach wie vor sehr gute Dienste, wenn es darum geht, bei Anfragen von Medien und Verbrauchern wissenschaftsbasierte Fakten in verständlicher Sprache zu vermitteln. Die redaktionelle Arbeit leistet Frau Dr. Kristina Barz vom Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock.

Datenbank „Aquakulturinfo“

Im Berichtsjahr wurde die Datenbank planmäßig von Dr. Fabian Schäfer vom Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (IGB) aktualisiert. Diese Datenbank wird aus Mitteln des Bundesverbandes sowie durch einen Zuschuss des Deutschen Seafood Verbandes finanziert. Im Berichtsjahr hat der Bundesverband die vierte 3-Jahres-Förderung bis zum 31.3.2025 beschlossen.

Arbeiten an Tierschutzstandards in Aquakulturen

Auf Einladung des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) und des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e. V. (BMV) haben Mitglieder und Geschäftsführung des Bundesverbandes am 17.2.2021 an einer Web-Konferenz zum Thema „Arbeiten an Tierschutzstandards in Aquakulturen“ teilgenommen.

Der Hintergrund ist, dass sich bereits Ende 2018 Vertreter aus Wissenschaft, Tierzucht, Wirtschaft, Verwaltung, Handel und Tierschutz zusammengeschlossen haben, um den „Initiativkreis Tierschutzstandards Aquakultur“ zu gründen. Damit wird das Ziel verfolgt, fundierte Mindestanforderungen für Tierschutz in Aquakulturen zu erarbeiten und zu empfehlen. Im Mittelpunkt der Web-Konferenz stand zum einen, die Arbeiten des Initiativkreises im Lebensmittelhandel sowie in der Fischwirtschaft noch breiter bekannt zu machen, und zum anderen auch die Perspektiven der Standardorganisationen (GlobalG.A.P. und ASC) zu beleuchten.

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 Ansprechpartnern 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 ASC-Verantwortlichen.

Fisch-Forum 2021

Der Bundesverband hat im Corona-Pandemiejahr 2021 keine Forumsveranstaltung durchgeführt.

AIPCE-Finfish-study 2021

Für die Dachorganisation der europäischen Fischindustrie/des europäischen Fischgroßhandels (AIPCE-CEP) wurde von der Geschäftsführung des Bundesverbandes 2021 wieder eine Darstellung der Versorgung der EU mit Fisch und Fischerzeugnissen verfasst. Mit der AIPCE-Finfish-study 2021 wurde zum 31. Mal in Folge über die Versorgungslage der frischfisch- und tiefkühlfischverarbeitenden Industrie in der EU berichtet. Zum 14. 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.

Erstmals hat die AIPCE-CEP im Juli 2021 fischartenspezifische Arbeitstreffen zur Rohwarenversorgung durchgeführt, um Meinungen von Experten des Sektors zur Rohwarenversorgung zu sammeln, die dann in den Text der Finfish-Studie 2021 eingeflossen sind. Ferner hat die AIPCE-CEP am 2.12.2021 ihr erstes Online-Handelsseminar „Seafood-Trade-Symposium“ durchgeführt, um einer breiten interessierten Öffentlichkeit die Ergebnisse der Finfish-Studie vorzustellen.

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.

Da der Bundesmarktverband seine Mitgliederversammlung im Rahmen eines schriftlichen Beschlussverfahrens durchgeführt hat, wurde auch keine Vortragsveranstaltung im Corona-Pandemiejahr 2021 durchgeführt.

Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ)

Seit nunmehr 24 Jahren wird die firmenübergreifende Öffentlichkeitsarbeit für Fisch durch das Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ) organisiert. Der auf privatwirtschaftlicher Basis finanzierte Verein hat die Aufgabe, durch die Herausgabe von Pressemitteilungen, die Organisation von Journalistenveranstaltungen, die Herausgabe von Broschüren und durch die laufende Beantwortung von Anfragen der Medien das positive Image von Fisch und Meeresfrüchten in der Öffentlichkeit zu festigen und auszubauen.

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

IGW 2021

Da die Internationale Grüne Woche 2021 in Berlin nicht als Präsenzmesse durchgeführt wurde, war es dem FIZ nicht möglich, den Verbrauchern das traditionelle, 10 m² große Eisbett mit über 70 Fisch-, Krebs- und Weichtierarten, zu präsentieren.

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 2021 durch Herrn Alfred Jansen, Fa. Iglo GmbH, Burkhard Gabbe, Fa. Frosta AG, Andreas Kremer, Fa. Deutsche See GmbH, und Frau Susanne Matthäi, Fa. Niehusen, sowie im Vorstand durch René Stahlhofen, Fa. Royal Greenland Vertriebs GmbH, 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.

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 elf Arbeitsgruppen, die zu Vorschlägen und Entscheidungen der EU-Kommission und des Rates Stellungnahmen ausarbeiten. Im Vorstand der Europäischen Dachorganisation ist der Geschäftsführer des Bundesverbandes als stellvertretender Vorsitzender des CEP tätig.

Europäische Beratungsgremien

Zur Verbesserung des Dialogs zwischen Fischerei, Forschung und Administration hat die EU-Kommission im Rahmen der EU-Fischerei-Grundverordnung Beratungsgremien (ACs) für verschiedene Seegebiete eingesetzt. Ferner wurden im Rahmen der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik weitere Beratungsgremien wie z. B. für die Aquakultur und für Marktfragen eingeführt. Die Geschäftsführung nahm im Berichtsjahr an mehreren virtuellen Treffen der Arbeitsgruppen sowie der virtuellen Generalversammlung des Marktausschusses (MAC) teil, um die spezifischen Belange des Bundesverbandes zu vertreten.

Am 2.12.2021 führte der Beratende Ausschuss Markt (MAC) ein Webinar mit dem Titel „Blockchain and other new technologies for the transmission of traceability information and other data in the seafood supply chain“ durch. Das Webinar beschäftigte sich mit der Übermittlung von Rückverfolgbarkeitsinformationen und anderen Daten entlang der Fischwirtschaftskette mit Hilfe neuer digitaler Lösungen – insbesondere

Blockchain. Unterstützt wurden die Fachbeiträge von Präsentationen und einer anschließenden Podiumsdiskussion mit Akteuren der Lieferkette.

***Beteiligungen an
Forschungs-
projekten:
Schnelltest zur
Überprüfung der
Fischart***

Der Bundesverband unterstützt seit September 2016 ein Forschungsprojekt zur Überprüfung der Fischarten mittels eines Schnelltests auf DNA-Basis. Im Anschluss an das erste Forschungsprojekt hat der Bundesverband im Berichtsjahr entschieden, ein Folgeprojekt mit dem Titel „Anwenderfreundliche Fischartentests“ im Rahmen eines FEI-Gemeinschaftsforschungsprojektes zu unterstützen. Anfang Oktober 2021 teilte der Forschungskreis der Ernährungsindustrie mit, dass für dieses FEI-Gemeinschaftsforschungsprojekt das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie eine Zusage über öffentliche Fördermittel in Höhe von 471.270 € im Rahmen der Förderung der industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) zugesagt hat. Diese Mittel stehen den Beteiligten Instituten (MRI, Universität Hamburg) seit Anfang Oktober 2021 zur Verfügung.

„Stiftung seeklar“

Im 18. 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 14.6.2019 aus folgenden Herren zusammen: Thomas Lauenroth, Arnd Diederichsen und Dr. Matthias Keller.

Anhang zu Teil I

1. Situationsbericht des BMV zur wirtschaftlichen Betroffenheit anlässlich des Angriffskrieges Russlands gegen die Ukraine
2. Verbändeappell der Ernährungswirtschaft an BM Klöckner
3. Stellungnahme des BVFi zum WWF-Einkaufsratgeber 2021

**Darstellung der wirtschaftlichen Betroffenheit der deutschen Fischwirtschaft durch
mögliche Sanktionen u. a. gegenüber Einfuhren von Fischerei- und
Aquakulturerzeugnissen aus Russland
(Stand 1.3.22)**

1. Zusammenfassung

Die wirtschaftliche Betroffenheit im Fall eines Importverbotes von russischen Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen lässt sich wie folgt zusammenfassen:

1. Außerordentlich hohe Abhängigkeit der mittelständisch geprägten Fischverarbeitungsindustrie von insbesondere Alaska-Seelachs aus russischem Ursprung
2. Keine Substitutionsmöglichkeiten hinsichtlich der Verwendung von anderen Weißfischarten wegen des hohen Einfuhrbedarfs
3. Drohende signifikante Produktionseinschränkungen mit hohem Verlust an Arbeitsplätzen

2. Fakten mit Bezug auf die EU

Die Mitgliedsstaaten der EU (27) führten im Jahr 2020 8,9 Mio. Tonnen (gerechnet in Fanggewicht) Fisch und Meeresfrüchte aus Drittländern in die EU ein. Davon entfielen 2,4 Mio. t auf die sieben Weißfischarten Kabeljau, Alaska-Seelachs, Rotbarsch, Schellfisch, Seehechte, Seelachs und Hoki, die damit die bedeutendste Einfuhrartenkategorie darstellen. Auf Einfuhren von Lachsen entfielen 1,37 Mio. t und auf Thunfische 1,34 Mrd. t.

Unter den importierten Weißfischarten entfielen 840.000 T auf die Fischart Kabeljau. Davon lieferte Russland direkt in die EU 141.000 t (17 % Anteil an den Gesamtimporten von Kabeljau). An den Importen von Alaska-Seelachs in Höhe von 837.000 t hatte Russland mit 155.000 t einen direkten Einfuhranteil von 19 %. Allerdings ist bei dieser Fischart zu bedenken, dass eine größere Menge von Alaska-Seelachs-Rohware mit russischem Ursprung nach China exportiert wird, um dann wieder in die EU importiert zu werden. Die Importe von Alaska-Seelachs aus China in die EU haben einen Umfang von 306.000 t. Im Vergleich dazu belaufen sich die Importe aus den USA in die EU auf 364.000 t. Unter Berücksichtigung dieser beiden vorstehend genannten Fischarten betrug der Einfuhranteil mit einer Menge von 296.000 t 3 %, bezogen auf alle Einfuhren von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen der EU, bzw. 12 %, bezogen auf die Einfuhren von allen Weißfischarten. Würde man realistischerweise noch ca. 90 % der Importe von Alaska-Seelachs aus China in die EU als indirekten Import aus Russland berücksichtigen, so stiege die Importmenge auf 571.000 t und der Marktanteil auf 6 % an den Gesamteinfuhren aller Fischerei und Aquakulturerzeugnissen bzw. auf 24 %, bezogen auf alle Weißfischeinfuhren in die EU. Der höchste Importanteil Russlands mit 21 % entfällt auf andere Süßwasserarten wie Zander (ohne Karpfen und Pangasius).

3. Fakten mit Bezug auf Deutschland

Russische Einfuhren nach Deutschland:

- Deutschland hat im Jahr 2020 Fisch- und Aquakulturerzeugnisse in einem Wert von 4,97 Mrd. € eingeführt. Russland hat daran einen direkten Marktanteil von 1,9 %. Die Einfuhrmenge aus Russland betrug 27.288 t Produktgewicht mit einem Wert von 91,4 Mio. €.

Folgende Fischarten werden in Deutschland bevorzugt konsumiert (2020):

- Lachs 18,8 %
- Thunfisch 15,6 %
- Alaska-Seelachs 14,5 %

Detailinformationen zur Einfuhr von Alaska-Seelachs:

- Deutschland ist innerhalb der EU das bedeutendste Verbrauchsland für die Fischart Alaska-Seelachs. Mit einer Einfuhrmenge von 138.859 t Produktgewicht waren und sind tiefgefrorene Filets dieser Fischart für die deutsche Fischverarbeitungsindustrie von existenzieller Bedeutung.
- Auf Einfuhren von gefrorenen Alaska-Seelachsfilets entfielen im Jahr 2020 71 % (Vorjahr: 64 %) der gesamten Einfuhren an gefrorenem Seefischfilets. Die Herkunft Fischart gliedert sich wie folgt:

	2019	2020	2021
- China	58,0 %	52,8 %	51,0 %
- USA	25,0 %	31,8 %	27,0 %
- Russland	11,7 %	15,4 %	21,7 %

Bei diesen Daten muss berücksichtigt werden, dass die Einfuhren aus China zum größten Teil aus Alaska-Seelachs mit russischem Ursprung bestehen.

Die Einfuhren aus China haben sich im Jahr 2021 infolge der Covid-19-Hygienemaßnahmen deutlich reduziert. Technische Fortschritte und Nachhaltigkeitsanstrengungen führten zudem zum Anstieg von Russlands Marktanteil auf 21,7 %, während der Importanteil von China und den USA abnahm.

Es ist zu erwarten, dass sich der Import aus den USA im Jahr 2022 weiter verringert, da die amerikanische Fangquote für Alaska-Seelachs um signifikante 19 % reduziert wurde. Zusammen mit einer steigenden Konsumentennachfrage lässt dies einen überproportionalen Anstieg der russischen Einfuhrmenge erwarten.

4. Konsequenzen möglicher Sanktionen für Importe

- Hinsichtlich der Beschaffung von Alaska-Seelachs ist darauf hinzuweisen, dass dies ein äußerst wettbewerbsintensiver Beschaffungsmarkt ist. Die meisten Verträge sind bereits seit Monaten abgeschlossen. Deutschland trifft dabei auf einen global konkurrierenden Rohstoffmarkt. Es muss mit erheblichen Rohstoffkostensteigerungen gerechnet werden. (Fangquotenreduktion in den USA, geringe Verfügbarkeit des nachhaltigen MSC-zertifizierten Alaska-Seelachses).

- Im Fall einer EU-Sanktionierung in Form eines EU-Einfuhrverbotes für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse mit Ursprung Russland würde dies besonders die Fischverarbeitungsindustrie in Deutschland wirtschaftlich hart treffen, da in keinem anderen Mitgliedsland der EU die Abhängigkeit insbesondere von Alaska-Seelachs so groß ist.
- Eine Substitution der Fischart Alaska-Seelachs durch eine andere Fischart ist kurz- und mittelfristig wegen fehlender alternativer Weißfischarten in den benötigten Mengen nicht möglich.
- Eine Sanktion würde tiefe wirtschaftliche Einschnitte in der Fischverarbeitung zur Folge haben, die sich ebenfalls negativ auf die Sicherheit der Beschäftigungsverhältnisse auswirken würde.
- Im Fall der Verkündung eines möglichen Importstopps für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse mit Ursprung Russland durch die EU ist in jedem Fall eine Übergangsfrist zu berücksichtigen, da in China noch russische Ursprungsware gelagert ist, die erst noch im Laufe des Jahres 2022 bearbeitet wird und dann in die EU verschifft werden kann.
- Die bisher ausgesprochenen Sanktionen (Stand 27.2.22) haben noch keinen direkten wirtschaftlichen Einfluss auf die Lieferverfügbarkeit russischer Fischereierzeugnisse. Bei finanziellen Transaktionen im Rahmen der Begleichung von Rechnungen für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse ist zu beachten, dass Zahlungen in weiten Teilen nicht direkt an russische Banken geleistet werden, sondern über andere, international ausgerichtete Institute in anderen Drittländern abgewickelt werden. Allerdings ist nicht auszuschließen, dass diese Finanzinstitute auf Einschränkungen bei der Weiterleitung der Beträge auf die Konten der russischen Fischer stoßen werden.

5. Auswirkungen auf die deutsche Fischerei

Zu den Auswirkungen möglicher Sanktionen auf die Aktivitäten der deutschen Fischerei hat der Deutsche Fischereiverband folgende Anmerkungen:

- a) Allgemein gibt es anscheinend keine Abhängigkeiten bei Ausrüstung und Versorgung der Fahrzeuge. Steigende Dieselpreise belasten die Betriebe zusätzlich. Angesichts der großen Importabhängigkeit des deutschen Fischmarktes sollten deutsche Erzeugungskapazitäten nicht weiter belastet, sondern stabilisiert werden.
- b) Hochseefischerei einschl. Kutterfischerei der kleinen Hochseefischerei:
 - Fangquoten: Die Quotenlage ist zunächst unverändert.
 - Absatz und Bezug: Kein Verkauf/Bezug von Erzeugnissen aus Russland bekannt.
 - Rahmenbedingungen: Unklar ist, wie sich die Rolle Russlands in regionalen Fischereiorganisationen (NEAFC etc.) und bei Drittlandsabkommen auswirken wird. Wie verhält sich Norwegen in der Zusammenarbeit mit Russland? Werden russische Fahrzeuge in norwegischen Häfen versorgt, können sie dort weiter anlanden?
 - Besatzungen: Es gibt auf jeden Fall russische Staatsbürger an Bord deutscher Schiffe. Auch Ukrainer können dort angemustert sein, dazu laufen noch Erkundigungen. Daraus ergeben sich potenzielle Probleme, wenn die Russen keine Visa/Arbeitserlaubnis mehr erhalten und die Ukrainer zur Landesverteidigung in ihre Heimat zurückkehren.

c) Binnenfischerei:

- Bezug und Absatz: Kein Bezug von Satzfishen, ggf. etwas Absatz von Stören/Kaviar, müsste geprüft werden.
- Futtermittel: Es gibt nennenswerten Futtermittelbezug aus der Ukraine, auch ein gemeinsames Projekt. Hierzu müssten aber weitere Recherchen durchgeführt werden. Angesichts der generellen Futtermittelproblematik kann das potenziell relevant sein.

Hamburg, den 1.3.2022

Lebensmittelindustrie leidet unter anhaltendem Gastronomie-Lockdown

Verbände richten gemeinsamen Appell an Bundesministerin Julia Klöckner und fordern Unterstützung der Regierung

Berlin, 16.02.2021. Seit Beginn der Corona-Krise sind die Lebensmittellieferanten und Großhändler der Gastronomie stark von den Schließungen nahezu aller Segmente des Außer-Haus-Marktes betroffen. Dies bringt mittlerweile viele Unternehmen an den Rand ihrer Existenz. Die Verbände BOGK, dti, Fischverband, Kulinaria, MIV und VDF haben daher an Bundesministerin Klöckner appelliert, einen „Corona-Wirtschaftsgipfel der Ernährungswirtschaft“ einzuberufen, um sich ein Bild über die aktuelle Lage in den Branchen zu machen, über konkrete Öffnungsperspektiven für die Gastronomie und passgenaue Unterstützungsmöglichkeiten zu sprechen.

Seit Monaten erleiden diese Unternehmen massive Umsatzverluste. Die Produktion musste bereits deutlich reduziert werden. Viele Mitarbeiter befinden sich – mit kurzer Unterbrechung – seit März 2020 in Kurzarbeit. Erste Entlassungen lassen sich nicht mehr vermeiden, Insolvenzen drohen. Gerade mittelständische Unternehmen, die das Rückgrat für unsere Lebensmittelvielfalt bieten, sind davon stark betroffen. Sie beklagen, dass ihre Lage von der Politik nicht wahrgenommen wird und die von der Bundesregierung auf den Weg gebrachten Hilfen nicht greifen. Die Not wird von Tag zu Tag größer.

Viele der betroffenen Unternehmen produzieren überwiegend für die Gastronomie: Ihre Produkte, die Gebindegrößen und Produktionsanlagen sind auf die Bedürfnisse gastronomischer Kunden in Betriebskantinen, in der Schul- und Kita-Verpflegung, in der Schnellgastronomie und der Verkehrsverpflegung ausgerichtet. Eine kurzfristige Entwicklung neuer Produkte oder die Bedienung anderer Absatzkanäle ist nicht ohne weiteres möglich. Täglich erreichen die Verbände mehr Hilferufe!

Die beteiligten Verbände appellieren daher in größter Sorge an die Politik, sich konstruktiv mit konkreten Öffnungsperspektiven für die Gastronomie zu befassen. Die unter Ziffer 6 der Beschlüsse der Bund-Länder-Konferenz vom 10. Februar 2021 aufgeführte Entwicklung einer sicheren und gerechten Öffnungsstrategie begrüßen die Verbände sehr. Es wird dringend gebeten, weitere Schritte auszuformulieren. Eine weiter andauernde Schließung der Gastronomie würde die Arbeitsplätze und den Bestand der Unternehmen massiv gefährden, mit schwerwiegenden Konsequenzen für die gesamte Lieferkette gerade auch für den ländlichen Raum und die Landwirtschaft.

Die Verbände unterstützen insbesondere auch das Leitlinienpapier des DEHOGA vom 5. Februar 2021 und unterstreichen die Dringlichkeit des Anliegens für den gesamten Gastronomie-Zulieferbereich.

Der direkte Dialog mit der Politik könnte der erste Schritt hin zu einem von Allen mitgetragenen Konzept für eine Öffnungsstrategie sein und eine wirtschaftliche Überlebensperspektive aufzeigen. Die betroffenen Branchen der Ernährungsindustrie sind systemrelevanter Bestandteil der Wertschöpfung in der Gastronomie und werden von der Politik bisher unzureichend in der Diskussion und Förderung berücksichtigt – sie benötigen dringend Hoffnungsperspektiven für die Zukunft.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Dr. Sabine Eichner

Tel.: +49 (0) 30 2809362-0

Mail: eichner@tiefkuehlkost.de

Informationen zu den Verbänden und Branchen:

 BOGK	BOGK Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V. Von-der-Heydt-Str. 9, 53177 Bonn Telefon +49 228 93291-0 E-Mail: info@bogk.org www.bogk.org	Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ist von der Schließung der Gastronomie, Hotels, Kantinen etc. erheblich betroffen.
 dti Deutsches Tiefkühlinstitut	dti Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin Telefon: +49 30 2809362-0 E-Mail: infos@tiefkuehlkost.de www.tiefkuehlkost.de	Die Tiefkühlwirtschaft ist vorwiegend mittelständisch geprägt, viele Mitglieder sind Familienunternehmen. Der Gesamtumsatz der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland beträgt rund 15 Mrd. Euro, davon entfallen rund 7 Mrd. Euro auf den Außer-Haus-Markt. Die Branche ist ein sehr bedeutender Lieferant der Gastronomie, die Umsatzeinbußen der Unternehmen liegen zwischen 30-95%.
 bundes verband fisch fischindustrie fischgroßhandel	BVi Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. Große Elbstraße 133, 22767 Hamburg Telefon: +49 40 381811 E-Mail: info@fischverband.de www.fischverband.de	Die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels haben im Pandemie-Jahr durch die Einschränkungen im Außer-Haus-Markt deutliche Umsatz- und Absatzverluste hinnehmen müssen. Zudem war es vielen Unternehmen nicht möglich, die speziell für die Gastronomie bestimmten Warengelände und Qualitäten ohne Verluste über andere Absatzkanäle zu vermarkten.
 Kulinaria Deutschland e.V.	Kulinaria Deutschland e.V. Reuterstraße 151, 53113 Bonn Telefon: +49 228 212017 E-Mail: info@kulinaria.org www.kulinariadeutschland.com	Mitglieder sind überwiegend mittelständische Unternehmen, die Feinkost und Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Essig, Senf und Desserts produzieren. Ein erheblicher Umsatzanteil entfällt auf den Außer-Haus-Bereich. Produziert und vertrieben werden Food-Spezialitäten z. B. für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Flug-Catering. Die Umsatzeinbußen sind folglich in diesem Bereich dramatisch.
 MIV MILCH INDUSTRIE VERBAND	MIV Milchindustrie-Verband e.V. Jägerstraße 51, 10117 Berlin Telefon: +49 30 4030445-0 E-Mail: info@milchindustrie.de www.milchindustrie.de	Die deutsche Molkereiwirtschaft, ist ebenfalls mittelständisch geprägt und stützt die Wirtschaftskraft im ländlichen Raum. Viele Molkereien haben sich auf den Großverbraucherbereich spezialisiert und leiden erheblich unter den Sperrungen. Die „Corona-Kosten“ sind extrem hoch, Pandemiepläne, erhöhter Krankenstand sowie Logistikkosten belasten das Geschäft. Der an die Milchzeuger ausgezahlte Milchpreis geriet so unter Druck.
 VDF Verband der Fleischwirtschaft e.V.	VDF Verband der Fleischwirtschaft e.V. Adenauerallee 118, 53113 Bonn Telefon: +49 228 91424-0 E-Mail: info@v-d-f.de www.v-d-f.de	Ein wesentlicher Bestandteil der meisten Speisen in Restaurants und der Veranstaltungsgastronomie ist Fleisch. Im Lockdown ist ein sehr bedeutender Nachfragebereich der gesamten Fleischwirtschaft weggefallen. Bspw. werden hochwertige Rindfleischstücke erst in Restaurantküchen zu einer Speise portioniert und veredelt. Ohne den Koch und Gastronomen sind solche Teilstücke beim Endverbraucher kaum absetzbar. Die überwiegend kleinen und mittelständischen Mitglieder sind davon besonders betroffen, da sie zumeist keine Lieferanten des Lebensmitteleinzelhandels sind.

WWF International Centre
for Marine Conservation
z.H. Herrn Franck Hollander
Mönckebergstraße 27

20095 Hamburg

Bundesverband
der deutschen
Fischindustrie
und des
Fischgroßhandels e.V.

Große Elbstraße 133
22767 Hamburg

Tel. 040 38 18 11
Fax 040 38 98 554
info@fischverband.de
www.fischverband.de

19.5.2021
Dr.Ke/as

Sehr geehrter Herr Hollander,

vielen Dank für Ihre Antwort auf unsere Email vom 3. Mai 2021.

Wir akzeptieren selbstverständlich die private Meinung des WWF bei der Beurteilung von wissenschaftlichen Fakten. Daher gehen wir darauf auch nicht weiter ein. Sofern aber auch nach Ihrer Korrektur immer noch redaktionelle Fehler oder missverständliche Formulierungen vorhanden sind, bitten wir Sie diese umgehend zu beheben.

Um Ihnen erneut die Arbeit zu erleichtern, haben wir unser alten Kritikpunkte in blauer Schrift nachfolgend wiederholt, Ihre Antwort in roter Schrift ergänzt und unseren erneuten Kommentar in schwarzer Schrift angefügt:

1. Eismeergarnele:

Unser erster Hinweis: „8. Eismeergarnele: Zitat:“ Der Bestand im Skagerrak und in der Nordsee nimmt seit 2008 ab und liegt nun nahe seiner Mindestreferenzgröße für die Bestandserhaltung.“ Das stimmt nicht. Der Bestand hat zuletzt wieder zugenommen (ICES Advice März 2020), liegt aber noch unter MSY-Btrigger.

Ihre Antwort:

Steht schon ein bisschen weiter im Text: „Gleichzeitig ist die fischereiliche Sterblichkeit zu hoch. **Allerdings gab es 2018 einen starken Nachwuchsjahrgang.**“

Unsere erneute Kritik:

Die Aussage „Der Bestand im Skagerrak und in der Nordsee nimmt seit 2008 ab...“ bleibt auch durch einen Zusatz über einen starken Nachwuchsjahrgang falsch. Die beiden Faktoren beschreiben unterschiedliche Dinge, die getrennt betrachtet werden: Biomasse und Nachwuchsproduktion. Auch wenn beides zusammenhängt, bleibt die erste Aussage falsch. Die Biomasse ist übrigens schon seit 2018 stabil, wenn auch unter MSY-Btrigger.

Weitere Kritik:

Hier folgen weitere Fehler zur Eismeergarnele, die wir bisher nicht angemerkt haben: Die Aussage „Gleichzeitig ist die fischereiliche Sterblichkeit zu hoch.“ ist hier (Bestand Skagerrak und Nordsee) ebenfalls falsch. Der Bestand lag bei der letzten und bei der aktuellen Begutachtung unter Fmsy.

Der richtige Name des Bestandes lautet übrigens „Skagerrak und Kattegat und nördliche Nordsee“.

„Die Hauptfanggebiete liegen im Atlantik vor Island und Kanada.“ Nein, neben Kanada war immer Grönland Hauptproduzent (nach Fangmengen), nicht Island. Inzwischen (seit 2017) ist hier Grönland führend. Auch wenn Sie im Text von den Fanggebieten sprechen, ist das irreführend, bzw. falsch.

„...und werden auch als Norwegische Garnele ... bezeichnet.“ Das wäre zumindest im Handel teilweise falsch. Als Handelsnamen sind in Deutschland neben Eismeergarnele die Bezeichnungen Eismeershrimp, Kaltwassergarnele bzw. -shrimp, Grönlandgarnele bzw. -shrimp (wenn aus Grönland), sowie die Bezeichnungen Shrimp und Garnele zugelassen.

2. Heilbutt (*Hippoglossus* spp.):

Unser erster Hinweis:

„4. Heilbutt Zitat: „Ausnahmen sind die kanadischen Bestände im Nordwestatlantik, die nicht überfischt sind.“ Für die gibt es aber nur ein rotes Symbol, gemeinsam mit FAO 27. Wegen der Fangmethode Grundscherbrettnetz? Grundscherbrettnetze in Kanada werden bei der Eismeergarnele hingegen grün bewertet!

Ihre Antwort: „Mehr Beifänge da kein sorting grid bei Heilbutt.“

Unsere erneute Kritik:

Wenn dies das einzige Problem ist, wäre doch eine gelbe Bewertung zu erwarten? Zumindest für die Grundlangleinen?

3. Rotbarsch:

Unser erster Hinweis:

„g) Rotbarsch: Was ist mit dem MSC zertifizierten *Sebastes norvegicus* Island (subareas 5, 6, 12, and 14)? Laicherbiomasse grün, F I eicht zu hoch? Der erscheint überhaupt nicht? Oder fällt er unter das letzte rote Symbol wegen Fangmethode? Sollte dann aber im Text erwähnt werden!

Ihre Antwort: Wir haben noch keine WWF Bewertung für diese Fischerei“

Unsere erneute Kritik:

Dann müssen Sie das deutlicher machen. So wie es jetzt formuliert ist, fällt der isländische *Sebastes norvegicus* Bestand nominell und geographisch automatisch unter das rote Symbol, denn das vereint, so wie es jetzt beschrieben ist, alle übrigen Fischereien: "*Sebastes mentella*, *S. norvegicus* - Nordostatlantik FAO 27 Wildfang (alle Fangmethoden) (außer Barentssee, Norwegische See: Stellnetze-Kiemennetze)". Generell ist es in Ordnung, wenn einzelne Fischereien nicht bewertet werden, Dann sollte aber angemerkt werden, dass die mit Abstand wichtigste Rotbarschfischerei für den deutschen Markt nicht berücksichtigt wurde.

4. Hering:

Unser erster Hinweis:

„2. Hering: Bei den Symbolbeschreibungen sind Fehler: „Nordostatlantik FAO 27: Irische See, Keltische See und südwestlich Irlands (7.a, g-h, j-k), westlich Schottlands und Irlands (7.ac) Pelagische Schleppnetze.“ Beim ersten Bestand fehlt die Ergänzung Süd hinter 7.a, denn der Bestand Irische See 7.a Nord ist ein anderer, der komplett grün ist (siehe auch Anmerkungen zum Text). Beim Bestand westlich Schottlands und Irlands sind die Divisionen falsch. Statt 7.a-c muss es lauten 6.a und 7.b-c.

Ihre Antwort: Aus 7.a Nord haben wir leider keine Bewerbung, was gezeigt wird ist 7.a Süd (haben wir im Fischratgeber angepasst) ???? we have to look this up and change areas when necessary??"

Unsere erneute Kritik:

Beim Bestand westlich Schottlands und Irlands sind die Divisionen falsch. Statt 7.a-c muss es lauten 6.a und 7.b-c." ist noch nicht korrigiert. Im Dokument steht: "???? we have to look this up and change areas when necessary??" Das sollte in der Antwort an uns wahrscheinlich nicht so stehen bleiben? Die Überprüfung der Gebiete wäre eigentlich sehr einfach (z.B. ICES advice). Außerdem sollte es vor Veröffentlichung auffallen, da Sie 7.a ja schon an anderer Stelle abgedeckt haben.

5. Dornhai:

Unser erster Hinweis:

1. Dornhai Zitat: „Der Gewöhnliche Dornhai (*Squalus acanthias*) ist, außer im Nordpazifik, weltweit in kalten bis gemäßigten Meeresgebieten verbreitet und lebt in Bodennähe.“ Nordwest-Atlantik fehlt. *Squalus suckleyi* (Nord-Pazifik) fehlt.

Ihre Antwort: „weltweit in kalten bis gemäßigten Meeresgebieten schließt Nordwest-Atlantik mit ein.“

Unser erneuter Hinweis:

Das stimmt zwar, aber es ist sehr verwirrend formuliert. Der Satz kann sehr leicht missverstanden werden, nämlich als eine Art Auflistung (inkl. Nordpazifik), nicht als Abschluss des Nordpazifiks.

6. Schwarzer Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*):

Neuer Kritikpunkt: „Der küstenfern vorkommende Bestand ist gesund und die Biomasse nimmt zu.“

Unsere Kritik:

Dieser Bestand wird aber mit einem roten Symbol versehen, auch die Grundlanglinien. Das erscheint uns nicht schlüssig, zumal das Management gut funktioniert?

Nachdem nun 6 Wochen ins Land gegangen sind und viele Fehler auf Ihrer Internetseite immer noch nicht korrigiert wurden, bitten wir um Mitteilung, bis wann mit einer Korrektur zu rechnen ist.

Ferner erlauben wir uns darauf hinzuweisen, dass es auch im Sinne des WWF wäre, wenn der Minimal-Standard MSC, wie Sie diesen Standard nennen, weltweit zum Einsatz kommen würde und nicht nur für ca. 16 % der Welfischbestände.

Mit freundlichen Grüßen

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN
FISCHINDUSTRIE UND DES
FISCHGROSSHANDELS E.V.

gez. Dr. M. Keller

II. Umsatz, Produktion und Versorgung

Umsatz

Die Unternehmen des Ernährungsgewerbes, deren Tätigkeitsschwerpunkt die Herstellung von Lebensmitteln auf Basis von Fischereierzeugnissen und Meeresfrüchten ist, haben nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im Jahr 2021 einen Umsatz von 2,3 Mrd. € (siehe Tabelle 1 im Statistikteil) erzielt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Rückgang von 4 %.

Von diesem Umsatz, der von Unternehmen mit 20 Beschäftigten und mehr erzielt wurde, entfielen 2,12 Mrd. € auf Umsätze, die von Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr erwirtschaftet wurden. Die Umsätze dieser Unternehmen lagen im Jahr 2021 um 6,8 % unter dem Vorjahreswert. Auf diese Unternehmen entfielen somit 90 % (Vorjahr: 93 %) des Branchenumsatzes im Jahr 2021.

Die Inlandsumsätze aller Unternehmen betrugen im Jahr 2021 1,75 Mrd. € (Vorjahr: 1,87 Mrd. €). Die Umsätze, die im Ausland getätigt wurden, beliefen sich auf 602 Mio. € (Vorjahr: 576 Mio. €) und stiegen im sechsten Jahr in Folge um 4,6 % (Vorjahr: 7 %), während sich die Inlandsumsätze um 6,6 % im Vergleich zum Vorjahr verringerten und damit im zweiten Jahr in Folge nicht anstiegen.

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 miterfasst.

Der Gesamtumsatz wurde von insgesamt 56 (Vorjahr: 59) meldenden Betrieben erwirtschaftet. Die Exportquote lag im Jahr 2021 bei 25,6 % (Vorjahr: 23,5 %). Dies bedeutet, dass die Exportquote im zweiten Jahr in Folge erhöht werden konnte.

Eine Unterteilung der Umsätze nach alten und neuen Bundesländern ist nicht mehr möglich, da das Statistische Bundesamt diese Sonderauswertung mit Beginn des Jahres 2021 eingestellt hat.

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 der Entwicklung in 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.

Die Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten haben nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im Jahr 2021 406.510 t Fischerzeugnisse im Wert von 1,99 Mrd. € (Vorjahr: 434.176 t mit einem Wert von 2,13 Mrd. €) hergestellt (siehe Tabelle 3 b im Statistikteil). Im zweiten Corona-Pandemiejahr lag die Produktionsmenge um 6,4 % unter der Menge des ersten Pandemiejahres. Auch der Verkaufswert ab Werk konnte nicht gesteigert werden und lag um 6,7 % unter dem Wert des Jahres 2020. Der Produktionswert setzt sich seit dem Jahr 2009 infolge der Anwendung eines neuen Güterverzeichnis 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 im Berichtsjahr bei 4,90 €/kg (Vorjahr: 4,92 €/kg). Diese Produktionswerte meldeten 78 Unternehmen (Vorjahr: 83). Somit entfiel auf jedes meldende Unternehmen im Durchschnitt ein Produktionswert von 23,7 Mio. € (ohne Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere; Vorjahr: 24,0 Mio. €). Der durchschnittliche Produktionswert aller Unternehmen des Ernährungsgewerbes betrug im Jahr 2021 27,3 Mio. € (Vorjahr: 27,1 Mio. €).

Der Anteil der Unternehmen der Fischindustrie an der zum Absatz bestimmten Produktion (einschl. Fertiggerichte auf Basis Fisch) von Erzeugnissen des Ernährungsgewerbes in Deutschland ist mit 1,2 % im Berichtsjahr im Vergleich zum Vorjahreswert (1,3 %) etwas gesunken (siehe Tabelle 3 a im Statistikteil).

Die wertmäßig bedeutendsten Produktgruppen der Fischindustrie waren im Jahr 2021:

1. Pan. Fischerzeugnisse, Fischstäbchen	733 Mio. €
2. Heringserzeugnisse	245 Mio. €
3. Frisches und gekühltes Fischfilet	243 Mio. €
4. Fertiggerichte auf Basis Fisch	204 Mio. €

Folgende Produktgruppen wiesen im Jahr 2021 die größten prozentualen Mengenzuwächse auf:

1. Zubereitete Krebs- und Weichtiere	13,4 %
2. Andere Fische, zubereitet	13,3 %
3. Fertiggerichte auf Basis Fisch	7,4 %
4. Anderes gefrorenes Fischfleisch	7,0 %

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. Insbesondere die Verzögerungen in den internationalen Containerverkehren und die durch Corona-Hygienemaßnahmen – insbesondere in China – ausgelösten Abfertigungsstaus haben zu besonderen Herausforderungen in der Logistik für Fischrohwaren gesorgt. Insgesamt kann für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland aus Versorgungssicht erneut festgestellt werden, dass die Nachfrage nach Fisch, Krebs- und Weichtieren und daraus hergestellten Lebensmitteln im zweiten Corona-Pandemiejahr ohne Unterbrechung erfüllt werden konnte. Diese Versorgungssicherheit konnte im Wesentlichen dadurch erreicht werden, dass in den Unternehmen mit einem längeren Vorlauf bei der Bestellung von Fischrohwaren und Zutaten geplant wurde, damit der Einzelhandel die Regale und Truhen kontinuierlich auffüllen konnte. Die außerordentlichen Hygienemaßnahmen haben dabei zu zusätzlichen Kostenbelastungen geführt, die in weiten Teilen nicht in die Kalkulation eingegangen sind und daher die Unternehmenserlöse stark gedrückt haben.

Nach wie vor stellt für die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels die Aufrechterhaltung von Informationssystemen zur Erfüllung ihrer Informationspflichten im Rahmen der Lebensmittelinformations-Verordnung, der EU-Kontrollverordnung Nr. 1224/2009 und zur Komplementierung der Vorschriften im Rahmen der Gemeinsamen Fischmarktorganisation eine Daueraufgabe dar. Die Unternehmen müssen immer wieder zusätzliche handelspezifische Voraussetzungen durch die Angabe von Informationen in sehr unterschiedlichem Umfang erfüllen, was zu einer Verarbeitung kleinerer Chargen und damit zu zusätzlichen Kosten führt.

Arbeitskräfte

Die Zahl der Beschäftigten in der deutschen Fischindustrie in Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr lag im Jahr 2021 bei 6.433 (Vorjahr: 6.393). Im Berichtsjahr wurden somit erstmals wieder mehr Personen beschäftigt. Dies trifft sowohl für die Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr als auch für Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr zu (siehe Tabelle 1 im Statistikteil).

Die Beschäftigten in Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr haben im Berichtsjahr 2,7 % mehr Arbeitsstunden geleistet. Insgesamt betrugen die geleisteten Arbeitsstunden 8,9 Mio. Stunden (Jahressumme).

Vom Statistischen Bundesamt werden im Rahmen der Führung des Unternehmensregisters für alle Unternehmen mit sozialversicherungsrechtlichen 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. Anhand dieser Daten ist erkennbar, dass die Branche „Fischverarbeitung“ weiterhin sehr konzentriert ist, da auch im Jahr 2019 7 Unternehmen (3 % aller Unternehmen) 3.365 Personen beschäftigten (45 %) und 1,3 Mrd. € (58 %) Umsatz erzielten (siehe Tabelle 2 im Statistikteil).

Investitionen

Die Herstellung genussvoller und sicherer Convenience-Seafood-Produkte wird vielfach über den Einsatz moderner, computergesteuerter Produktions- und Verpackungstechnologien gesteuert. Neben Ersatzanschaffungen haben daher Neuinvestitionen in Anlagen und neue Verpackungsarten und -materialien einen Schwerpunkt gebildet. Ziel dieser Investitionen ist, das Gewicht der Verpackungen zu reduzieren und die Recyclingfähigkeit zu optimieren. Ferner wurden Investitionen zur Nutzung alternativer Energien mit dem Ziel eingesetzt, die Energiekosten zu senken. Weitere Investitionen erfolgten zur Verbesserung des Wassermanagements und der Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Ebenfalls erfolgten Investitionen zur Erhöhung der Sicherheit und Qualität der Erzeugnisse. Ferner wurde im Bereich der Erweiterung der Automatisierung (Digitalisierung) von Produktionsprozessen und einer modernen, ressourcenschonenden Logistik investiert. Da die Maßnahmen zur Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz nicht ausschließlich technischer Natur sind, sondern vielmehr auch das Verständnis und die engagierte Mitwirkung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfordern, haben auch im Berichtsjahr wieder Investitionen in die betriebliche Aus- und Weiterbildung stattgefunden.

Rohwarenversorgung: Fischgroßhandel

Für Fischindustrie und Fischgroßhandel stellen die Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge insbesondere bei der Vermarktung von Frischfisch 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 Statistikteil).

Die Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge an Frisch- und Frostfisch sowie Krebstieren betrugen im Jahr 2021 163.854 t (Vorjahr: 181.145 t). Für den menschlichen Verzehr standen im Jahr 2021 146.315 t (Vorjahr: 157.125 t) zur Verfügung. Davon wurden im Inland 20.042 t (Vorjahr: 25.493 t) und im Ausland 126.273 t (Vorjahr: 131.632 t) angelandet. Auf Frischfisch entfielen Anlandungen sowohl im Inland als auch im Ausland in Höhe von 41.751 t (Vorjahr: 30.980 t), die Frostfischanlandungen umfassten 104.564 t, im Vorjahr waren es 106.145 t (siehe Tabelle 6 im Statistikteil).

Bei den Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge entfiel im Jahr 2021 auf die nachfolgend aufgeführten 4 Fischarten, die über 10.000 t Jahresanlandung haben, ein Anteil von 56 % an den Gesamtanlandungen: Blauer Wittling (34.558 t mit einem Durchschnittswert von 0,38 €/kg), Hering (30.399 t; 0,42 €/kg), Sprotte (15.628 t; 0,25 €/kg); Makrele (11.410 t; 0,88 €/kg). Die Anlandungen von Speisekrabben verringerten sich mit 7.656 t um 3,4 %, während der Wert der Anlandungen von 3,9 €/kg auf 4,36 €/kg und damit um 11,8 % anstieg. Im Vergleich zum Vorjahr enthält die Tabelle 6 keine Anlandungen von Miesmuscheln mehr, da diese Zahlen ab dem Jahr 2021 nicht mehr als Anlandungen, sondern als Aquakulturerzeugnisse in den amtlichen Statistiken geführt werden. Den höchsten mengenmäßigen Zuwachs verzeichneten Holzmakrelen, deren Anlandemenge im Jahr 2021 überproportional um 664 % auf 7.788 t anstieg. Den höchsten Wert/kg erzielten die Fischer im Corona-Pandemiejahr 2021 mit der Anlandung von Aal (11,24 €/kg), Seezunge (10,66 €/kg), Steinbutt (9,88 €/kg), Lachs, Meerforelle (7,40 €/kg), Zander (5,83 €/kg) und Atlantischem Heilbutt (5,29 €/kg).

Die Versorgung des deutschen Frischfischmarktes durch Bezüge (aus EU-Ländern) und Einfuhren (aus Nicht-EU-Ländern) von frischen Seefischen (ohne Hering und Makrele) und Seefischerzeugnissen nahm im Jahr 2021 um 2,3 % auf 38.077 t (Vorjahr: 38.982 t) ab. Der Schwerpunkt des Rückgangs lag bei ganzen, frischen Seefischen, während die Bezüge und Einfuhren von frischem Seefischfilet um 6,6 % auf 11.268 t zunahmen (siehe Tabellen 8a und 10 im Statistikteil).

Der durchschnittliche Einfuhrwert für frische Fischereierzeugnisse (Seefische insgesamt [ohne Hering und Makrele]) nahm im Jahr 2021 um 10,3 % auf 6,69 €/kg (Vorjahr: 6,06 €/kg) zu. Die durchschnittlichen Einfuhrwerte für alle Fischereierzeugnisse verteuerten sich im Jahr 2021 um 2,86 % auf 5,39 €/kg (Vorjahr: 5,24 €/kg).

Tiefkühlfisch-industrie

Tiefgefrorene Seefische und Seefischerzeugnisse haben im Berichtsjahr 2021 wieder ihre Spitzenposition zurückerobert. Mit 223.699 t lag diese Produktgruppe über der Einfuhr von zubereiteten Fischerzeugnissen mit 217.586 t (siehe Tabelle 8a im Statistikteil). Für gefrorene Seefischroh-

stoffe lag der Einfuhrwert über alle Aufmachungen und Fischarten hinweg mit einem Durchschnittswert von 3,28 €/kg leicht unter dem Durchschnittswert des Vorjahres von 3,45 €/kg (siehe Tabelle 8a im Statistikteil). Der durchschnittliche Einfuhrwert von gefrorenen Seefischfilets betrug im Jahr 2021 3,42 €/kg und lag damit ebenfalls leicht unter dem Durchschnittswert des Jahres 2020 von 3,64 €/kg (siehe Tabelle 14 im Statistikteil). Die Einfuhrmenge an gefrorenen Seefischfilets, der bedeutendsten Einfuhrproduktgruppe für den deutschen Markt, lag 2021 mit 190.936 t um 2,3 % unter dem Niveau des Vorjahres (195.575 t).

Die Rohwarenpreise für gefrorene Filets verschiedener Grundfischarten wie Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs, Rotbarsch, Hoki und Seehechte wiesen im Jahr 2021 erneut eine große Spannbreite auf. Die Preisentwicklung reichte von einem Rückgang von 26 % bei Rotbarschfilet bis zu einem Zuwachs von 2,3 % für gefrorene Seelachsfilets (siehe Tabelle 14 im Statistikteil).

Auf Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets der Fischart Alaska-Seelachs entfiel im Jahr 2021 mit 72 % (Vorjahr: 71 %) der gesamten Einfuhren an gefrorenem Seefischfilet der größte Anteil. Im Jahr 2021 blieb die Einfuhr von gefrorenen Alaska-Seelachsfilets stabil. Die Einfuhrmenge verringerte sich unwesentlich auf 139.002 t (Vorjahr: 139.043 t), während sich gleichzeitig der Durchschnittswert um 5,3 % auf 2,85 €/kg (Vorjahr: 3,01 €/kg) verringerte. In der Rangfolge der Lieferländer für gefrorenes Fischfilet der Fischart Alaska-Seelachs hat China seine Spitzenposition weiter behalten, jedoch weitere Marktanteile abgeben müssen. Wiederum stammte mit rd. 49 % der Einfuhren von gefrorenen Alaska-Seelachsfilets der größte Anteil aus China (Vorjahr: 50,7 %). Auf Platz 2 und 3 folgten die USA mit 26 % (Vorjahr: 30 %) und Russland mit 20,9 % (Vorjahr: 14,7 %).

Unter den Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets weisen die Einfuhren von Hoki mit einer Zunahme im Jahr 2021 von 26,8 % auf 2.614 t die höchste Steigerung auf, gefolgt von gefrorenen Rotbarschfilets, deren Einfuhrmenge sich um 20,8 % auf 4.118 t erhöhte. Der Durchschnittseinfuhrwert für Hoki nahm um 11,6 % auf 3,19 €/kg ab, während sich der Einfuhrwert für gefrorene Rotbarschfilets mit einem Rückgang um 25,7 % auf 3,65 €/kg am deutlichsten unter allen Seefischarten reduziert hat. Den größten mengenmäßigen Rückgang verzeichneten die Einfuhren von Seelachsfilets mit einem Rückgang von 19,1 % auf 6.642 t, während sich der Durchschnittseinfuhrwert um 2,3 % auf 3,61 €/kg (Vorjahr: 3,53 €/kg) erhöhte. Ebenfalls rückläufig entwickelte sich die Einfuhr von gefrorenen Kabeljaufilets mit einem Rückgang von 15,3 % auf 20.034 t (Vorjahr: 23.656 t). Der Durchschnittswert verringerte sich ebenfalls um 6,6 % auf 5,50 €/kg (Vorjahr: 5,89 €/kg). Die Einfuhren von Seehechtfilets stiegen im Jahr 2021 um 11,5 % auf 6.313 t (Vorjahr: 5.651 t). Der Einfuhrwert fiel um 5,4 % auf 3,34 €/kg (Vorjahr: 3,53 €/kg).

Innerhalb der Einfuhrproduktgruppe „gefrorene Fischfilets“ führen nach wie vor die Einfuhren von gefrorenen Filets der Fischart Alaska-Seelachs die Rangfolge an. Gefrorene Lachsfilets haben ihren zweiten Platz mit einer Einfuhrmenge von 27.565 t (Vorjahr: 31.542 t) verteidigt. Der durchschnittliche Einfuhrwert für gefrorene Lachsfilets hat sich im Jahr 2021 um 3,3 % auf 8,57 €/kg (Vorjahr: 8,86 €/kg) verringert. Im nun elften Jahr in Folge haben sich die Einfuhren von gefrorenen Welsfilets (inkl. Pangasius) verringert und erreichen nur noch eine Einfuhrmenge von 5.727 t (Vorjahr: 9.132 t) bei einem Durchschnittswert von 2,82 €/kg, während es im Vorjahr noch 2,95 €/kg waren (siehe Tabelle 16 im Statistikteil).

Auch im Jahr 2021 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. 88 % (bezogen auf die Gesamteinfuhren an gefrorenen Seefischfilets) der in Deutschland eingeführten gefrorenen Seefischfiletrohstoffe entfielen auf Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern, 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. Die Einfuhrwerte für Heringsrohstoffe nahmen im Jahr 2021 um 10,2 % auf 1,83 €/kg (Vorjahr: 1,66 €/kg) zu (siehe Tabelle 18 im Statistikteil).

Infolge der extremen Verteuierung der Heringsrohstoffe hat sich die Einfuhrmenge enorm um 22,7 % auf 97.645 t (Vorjahr: 126.307 t) reduziert. Der Marktanteil der EU-Mitgliedsländer an den Gesamteinfuhren blieb im Berichtsjahr mit 78 % stabil. Somit entfielen 21.047 t auf Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern (Vorjahr: 28.228 t). Nach wie vor gilt es auch hier, darauf aufmerksam zu machen, dass die Einfuhr von Heringsrohstoffen aus Nicht-EU-Ländern teilweise 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.

Für das Jahr 2020 hat das Statistische Bundesamt auf der Grundlage endgültiger Daten für den Nahrungsverbrauch in Deutschland eine Menge von 1,23 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte berechnet. Dies entspricht einem Zuwachs von 3,8 % im Vergleich zum Vorjahr.

Das Fisch-Informationszentrum (FIZ) schätzt für den Nahrungsverbrauch im Jahr 2021 auf der Grundlage vorläufiger Daten des Statistischen Bundesamtes eine Menge von 1,1 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte. Diese Schätzung liegt unter dem Verbrauchsniveau des Jahres 2020, für das infolge der Corona-Pandemie eine außerordentlich große Nachfrage nach Fisch in den privaten Haushalten festgestellt werden konnte. Die Branche hatte nach diesem enormen Anstieg der Nachfrage auch nicht erwartet, dass im Jahr 2021 der Absatz von Fisch das Ergebnis des ersten Pandemiejahres noch einmal übertreffen würde.

Pro-Kopf-Verbrauch

Der Pro-Kopf-Verbrauch für das Jahr 2020 wurde vom Statistischen Bundesamt mit 14,8 kg auf Basis endgültiger Daten berechnet. Auf Basis vorläufiger Daten wurde der Pro-Kopf-Verbrauch 2020 noch mit 14,0 kg berechnet.

Auf der Grundlage vorläufiger Daten des Statistischen Bundesamtes wird für das Jahr 2021 mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 12,7 kg (siehe Tabelle 5 im Statistikeil) gerechnet. Das FIZ geht jedoch erfahrungsgemäß davon aus, dass sich der Pro-Kopf-Verbrauch des Jahres 2021 noch weiter erhöhen wird, da in den vorläufigen Daten noch nicht alle Ein- und Ausfuhrmengen in den Berechnungen berücksichtigt wurden. Das FIZ schätzt daher, dass der Pro-Kopf-Verbrauch auf Basis endgültiger Daten für das Jahr 2021 um die 13,5 kg (Fanggewicht) betragen wird.

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 als Gesellschaft für Konsumforschung bekannte 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.

III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

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 Charakter 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.

Richtschnur

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.

Fachausschuss 2

Der zuständige Fachausschuss „Fische und Fischerzeugnisse“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hatte 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. Nachdem das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission die Neufassung der Leitsätze im Jahr 2012 beschlossen hatte, erfolgte am 1.9.2014 eine erste Orientierungssitzung zur Überarbeitung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere in Berlin.

Kleine Arbeitsgruppen

Im Jahr 2015 folgten im Rahmen von kleinen Arbeitsgruppen getrennt nach Produktgruppen intensive Beratungen über die zukünftige Struktur und Inhalte der Leitsätze. An diesen Sitzungen nahmen Mitglieder des Bundesverbandes teil. Zur verfahrensgemäßen Beteiligung von Verbänden kam es Mitte Juli 2016, als die Geschäftsstelle der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission mitten in der Ferienzeit mit kurzer Frist die überarbeiteten Entwürfe der Leitsätze für Fische sowie für Krebs- und Weichtiere veröffentlichte und um Stellungnahme bat: „Die Leitsätze wurden im Rahmen der Novellierung aktualisiert und neu strukturiert. Einige Produkte bzw. Erzeugnisgruppen wurden in die Leitsätze aufgenommen, andere – in der Regel aus mangelnder Marktrelevanz – gestrichen.“

Novum

Die Beschreibung von Qualitätsparametern, wie z. B. die systematische Beschreibung sensorischer Eigenschaften und möglicher Produktfehler, bereichert als Novum die Leitsätze. Die Struktur wurde komplementär zu anderen Leitsatzneufassungen der letzten Jahre in eine numerische Nomenklatur überführt. Zur besseren Übersicht und aufgrund der steigenden Marktbedeutung von Krebs- und Weichtieren wurde der aktuelle Leitsatz in zwei Leitsätze gesplittet. Mit der vermehrt eingesetzten Tabellenform sowie der Grafik zur Erläuterung der Fischteile wurde eine bessere Übersichtlichkeit der Informationen angestrebt. Formale Anpassungen an geltendes Recht wurden vorgenommen. Die vorliegenden Anträge auf Leitsatzänderung fanden bei der Überarbeitung Berücksichtigung. Verschiedene Sachkundige wirkten an der Ausarbeitung mit und sorgten für praxisnahe Beschreibungen. Allgemeinverständliche Formulierungen und die Beschreibung von warenkundlichen Sachverhalten richten sich vorrangig an den Endverbraucher.“

Stellungnahme erarbeitet

Am 26.8.2016 organisierte der Bundesverband mit weiteren Verbänden des Bundesmarktverbandes eine gemeinsame Redaktionssitzung zur Erarbeitung einer Stellungnahme des Bundesmarktverbandes als gemeinschaftliche Stellungnahme aller fischwirtschaftlichen Verbände. Die von den Verbänden überarbeiteten Stellungnahmen hatten für die Leitsätze für Fische und Fischerzeugnissen einen Umfang von 45 Punkten und die Stellungnahme zu den Krebs- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus umfasste 15 kritische Anmerkungen. Eine erste Beratung der Entwürfe erfolgte am 5. und 6.12.2016.

Intensive Beratungen

Im Jahr 2019 trat der Fachausschuss 2 zu insgesamt drei Beratungen (13.2., 10./11.7. und 10./11.12.2019) in Berlin zusammen. Auf der Sitzung des Plenums der Lebensmittelbuch-Kommission vom 5.6.2019 hatte diese die Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse zum Teil beschlossen, da noch Klärungsbedarf durch den Bundesverband bezüglich Kaviarersatz vorgetragen wurde. Endgültig beschlossen wurden die Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom Plenum der LMBK am 20.11.2019. Am 14.1.2020 wurden auf der 47. Sitzung des Fachausschusses die Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus letztmals mit den Sachkennern beraten.

Die Veröffentlichung beider Leitsätze erfolgte am 22.3.2021 im Bundesanzeiger.

Fortsetzung der Beratungen

Am 13./14.9.2021 fand die 48. Sitzung des Fachausschusses 2 als Online-Veranstaltung statt.

Heringshappen

Im Anschluss an die Beratungen stellte der Bundesverband am 22.10.2021 den Antrag, in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse in der Leitsatznummer 2.3.5.1 eine weitere Produktgruppe zu beschreiben, wie z. B. Heringshappen in Soßen, die einen bedeutenden Marktanteil in Deutschland hat. Es wurde darum gebeten, als letzten Anstrich in

der Leitsatznummer 2.3.5.1 folgende neue Produktgruppe aufzunehmen: „- andere Zubereitungen wie z. B. Heringshappen in Dill-Sahnesoße, Heringshappen mit Ei in Senfcreme: aus mindestens 35 % marinierten Heringshappen, mit einem Anteil anderer wertbestimmender Anteile wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern, Sahnesoße, Ei.“

Als Begründung wurde angeführt, dass diese Produktgruppe bisher in den alten Leitsätzen unter Buchstabe a) Marinaden erfasst und bei der Neufassung der Leitsätze noch nicht berücksichtigt wurde. Ferner argumentierte der Bundesverband, dass sich diese Produkte nicht in einem anderen der bislang aufgeführten Produkte unter Leitsatznummer 2.3.5.1 integrieren lassen. Darüber hinaus hat der Bundesverband in Bezug auf die Aussprache des Fachausschusses 2 am 13.9.2021 für die Leitsatznummer 2.3.8.1 einen neuen Text vorgeschlagen. Der Bundesverband hat darum gebeten, den letzten Absatz des neuen Textes wie folgt zu fassen: „Fischröllchen werden z. B. als Thunfischröllchen aus zerkleinerten Thunfischfilets geformt in Barbecue-Soße oder ...“. Der Bundesverband begründet dies mit einer zutreffenderen Produktbeschreibung. Ferner hat der Bundesverband um die Aufnahme von Erzeugnissen, die in Öl und eigenem Saft angeboten werden, in die Leitsatznummer 2.3.8.2, „Beschaffenheitsmerkmale“, gebeten. Diese sind im vorgeschlagenen Änderungs-Ergänzungstext noch nicht berücksichtigt. Der am 13.9.2021 erörterte Text sollte in Anlehnung an die bisherigen Leitsätze wie folgt ergänzt werden:

„Heringe, Makrelen, Sprotten

Der abgetropfte Fischanteil (Fußnote 7.4. Standard für canned finfish) bei Erzeugnissen in Öl beträgt bis 14 Tage nach Herstellung mindestens 70 % und der Fischanteil in Aufgussflüssigkeiten und in Öl und in eigenem Saft (Abtropfgewicht bezogen auf die Nennfüllmenge) (Fußnote § 5 und Anlage 5 Fertigpackungsverordnung) mindestens 65 %.“

49. Sitzung

Am 1./2.2.2022 tagte die 49. Sitzung des Fachausschusses 2 mit dem Ziel, die vorliegenden Änderungsanträge zu den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse unter Beteiligung der Sachkenner zu beraten. Weiterhin befasste sich der Fachausschuss mit den zwischen dem 26.11.2021 und 31.12.2021 eingegangenen Einwendungen und Anregungen im Rahmen des Anhörungsverfahrens.

In der 49. Sitzung befasste sich der Fachausschuss mit der Beschreibung von Fischfilets bei Fischdauerkonserven sowie mit den Fischanteilen bei verschiedenen Fischkonserven in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse. Bei der Herstellung von Fischdauerkonserven mit Heringen werden an der Rückseite zusammenhängende Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflossen, Filets mit Haut sowie gegebenenfalls auch Fischteile zum Ausgleich des Gewichtes in die Dosen eingelegt. Zur

Beschreibung dieser Herstellungspraxis werden entsprechende Anpassungen bei der Beschreibung der Herstellungsverfahren in der Kategorie „Fischdauerkonserven“ vorgeschlagen. Auch die übliche Bezeichnung dieser Heringsfilets in Fischdauerkonserven wird präzisiert. Bei der Beschreibung des bei der Herstellung eingesetzten Fischanteils (Fischeinwaage) bei Fischdauerkonserven aus Hering, Makrelen oder Sprotten wird die bestehende Verkehrsauffassung im Wesentlichen fortgeschrieben. Auch bei den Beschaffenheitsmerkmalen dieser Erzeugnisse erfolgt eine Fortschreibung der Feststellung zur Fischauswaage (abgetropfter Fischanteil bzw. abgewaschener, abgetropfter Fischanteil). Ferner wird bei der Definition der Fischerzeugnisse die Formulierung zur Beschreibung des Fischanteils präziser formuliert. Abschließend wurde eine Beschlussvorlage für das Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erarbeitet, das im März 2022 tagte und die Änderungen beschloss. Aus formalen Gründen kann der Änderungsvorschlag des Bundesverbandes bezüglich marinierter Heringshappen erst dann in ein Anhörungsverfahren gegeben werden, wenn die Änderungen, die im Plenum im März 2022 beschlossen wurden, auch veröffentlicht wurden. Daher hat der Fachausschuss 2 in der 49. Sitzung die Annahme des Änderungsantrages des Bundesverbandes empfohlen, womit die weitgehende Fortschreibung der bestehenden Verkehrsauffassung zu marinierten Heringshappen mit anderen wertbestimmenden Anteilen und Soßen und Cremes zukünftig aufgenommen werden kann. Ein Austausch erfolgte auch über die Beschaffenheit von Makrelenfilets zur Herstellung von Fischdauerkonserven sowie über deren Bezeichnung. Auch hier wurde eine Empfehlung ausgesprochen, die aus formalen Gründen in die nächste Anhörungsrunde eingebracht wird.

Von einer Empfehlung zur Beschreibung von Fischdauerkonserven mit Formlingen aus zerkleinertem Fleisch („Fischröllchen“) nimmt der Fachausschuss Abstand, da die Erzeugnisse in der Zusammensetzung sehr variabel sind und es sich häufig nicht um Fischerzeugnisse im Sinne der Leitsätze handelt.

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

In Deutschland ist das Angebot an veganen und vegetarischen Lebensmitteln im Jahr 2021 aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten weiter angewachsen. In diesem Umfeld entwickelte sich eine breite Produktpalette von veganen und vegetarischen Lebensmitteln, die sich in Darbietung und Bezeichnung an Lebensmittel mit Zutaten tierischen Ursprungs anlehnen. Bei derartigen Lebensmitteln werden Bestandteile tierischen Ursprungs (z. B. Fisch) teilweise oder vollständig durch solche ersetzt, die für eine vegane oder vegetarische Ernährungsweise geeignet sind. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hatte sich zum Ziel gesetzt, einen übergeordneten Leitsatz zu erarbeiten, der dem Anspruch folgt, mit einem neuen Leitsatz Klarheit für alle Interessengruppen zu schaffen, um auch unter Berücksichtigung der bestehenden Leit-

sätze eine eindeutige Zuordnung der am Markt befindlichen Lebensmittel in Kategorien wie „vegetarisch“, „vegan“ oder „tierische Lebensmittel“ zu gewährleisten und somit für Transparenz am Markt zu sorgen. Zudem sollen die Leitsätze Orientierung und Hilfestellung geben, indem z. B. die notwendige Bezeichnungsklarheit geschaffen wird. Nur durch einen systematischen Abgleich von Beschaffenheit und Aufmachung lässt sich für alle am Markt Beteiligten mehr Klarheit erzielen. Dies wirkt sich vor allem auf vegane und vegetarische Lebensmittel aus, die sich anlehnen an Bezeichnungen für Fische und Fischerzeugnisse sowie Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus sowie Feinkostsalate, die insbesondere in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben sind. Für diese bestimmten veganen und vegetarischen Lebensmittel können die Beschreibungen bedeuten, dass Kennzeichnung und Aufmachung im Einzelfall anzupassen sind – selbst dort, wo ein Erzeugnis schon seit geraumer Zeit ohne Beanstandung im Handel ist. Die neuen Leitsätze wurden am 20.12.2018 im Bundesanzeiger und am 21.12.2018 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Fortsetzung der Beratungen

Der temporäre Fachausschuss 8 hatte mit der 8. Sitzung am 4.11.2020 seine Arbeit wieder aufgenommen und die aktuelle Marktsituation gesichtet sowie Verbrauchererwartungen hinterfragt. Wichtig war dabei auch, die Meinung der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu den derzeit geltenden Leitsätzen zu erfahren und welche Beanstandungsgründe es dazu in der Anwendung der Leitsätze im Zusammenhang mit veganen und vegetarischen Lebensmitteln gibt. Die Diskussion darüber wurde in der 9. Sitzung des Fachausschusses fortgesetzt. Besonders intensiv wurde über die in den geltenden Leitsätzen aufgeführten Nämlichkeitskriterien gesprochen. Der Ähnlichkeit zwischen Bezugs- und Ersatz/Alternativprodukt kommt eine große Bedeutung zu, da sie unter anderem die Grundlage für die Wahl der verkehrsüblichen Bezeichnung bildet. Der Fachausschuss war sich einig, dieses Prinzip weiter zu verfolgen.

Hinreichende und weitgehende sensorische Ähnlichkeit

Um die Unterscheidung zwischen hinreichender und weitgehender sensorischer Ähnlichkeit nachvollziehbarer zu machen, präziserte der Fachausschuss in seiner 10. Sitzung die bisherigen Aussagen in den Leitsätzen dazu. Die Sitzung fand unter Mitwirkung verschiedener sachkundiger Kreise statt, die den Beschluss begrüßten, für die sensorischen Dimensionen Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl, Textur und Konsistenz wissenschaftlich korrekte Definitionen aufzunehmen, die so formuliert werden, dass sie anwenderfreundlich und verständlich sind.

Nachdem der Fachausschuss am Ende der 10. Sitzung mehrheitlich für die Änderung im Leitsatzentwurf gestimmt hatte, konnte der erarbeitete Entwurf ins öffentliche Anhörungsverfahren gegeben werden. Mit den eingegangenen Einwendungen hat sich der Fachausschuss Anfang Februar 2022 befasst. Im Ergebnis konnten weitere strukturelle Verbesserungen und Präzisierungen vorgenommen werden, unter anderem bei

Fortsetzung auf Seite 81

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 und im Jahr 2013 auf 28 Mitgliedsländer muss bei einem Vergleich mit früheren Jahren beachtet werden. Ab dem Jahr 2021 sinkt die Zahl der Mitgliedsländer wieder auf 27 aufgrund des Austritts des Vereinigten Königreiches aus der EU.

Durch die erneute Anhebung der Meldeschwellen ab 2016 auf 500.000 € (Exporte) und 800.000 € (Importe) 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 2019 um endgültige Daten, für 2020 um berichtigte Daten und für 2021 um vorläufige Ergebnisse, die vom Statistischen Bundesamt (DESTATIS) und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 523, herausgegeben wurden.

Mit dem „Ersten Gesetz zum Abbau bürokratischer Hemmnisse in der mittelständischen Wirtschaft“ (Mittelstandsentlastungsgesetz) 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. Ab dem Jahr 2021 werden bei den Strukturzahlen keine Teilgebiete (früheres Bundesgebiet bzw. Alte Bundesländer / Neue Bundesländer einschl. Berlin) mehr ausgewiesen, sondern nur noch die Gesamtergebnisse für Deutschland.

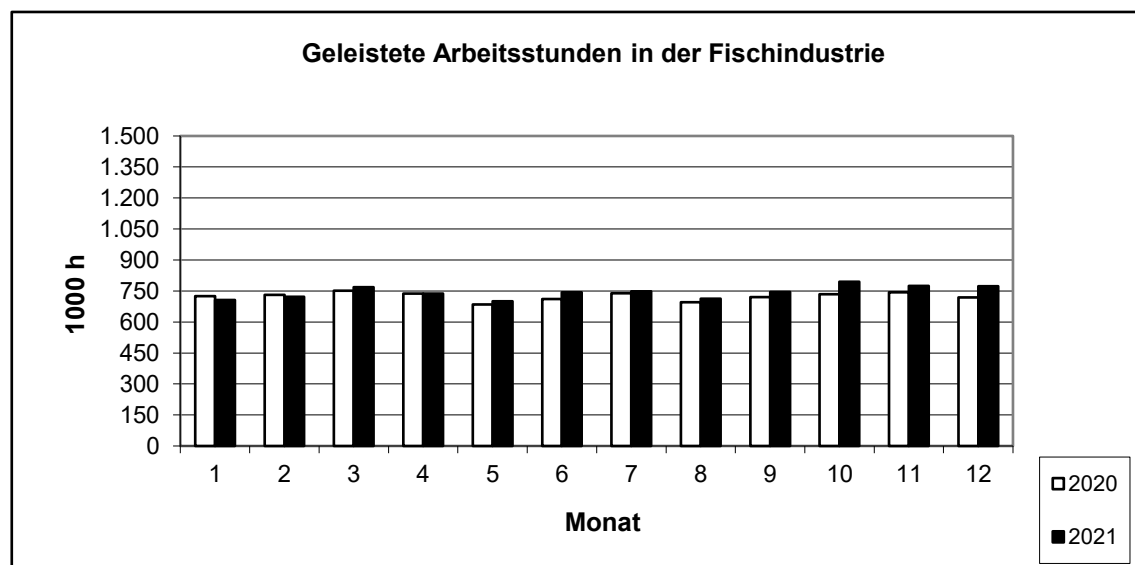
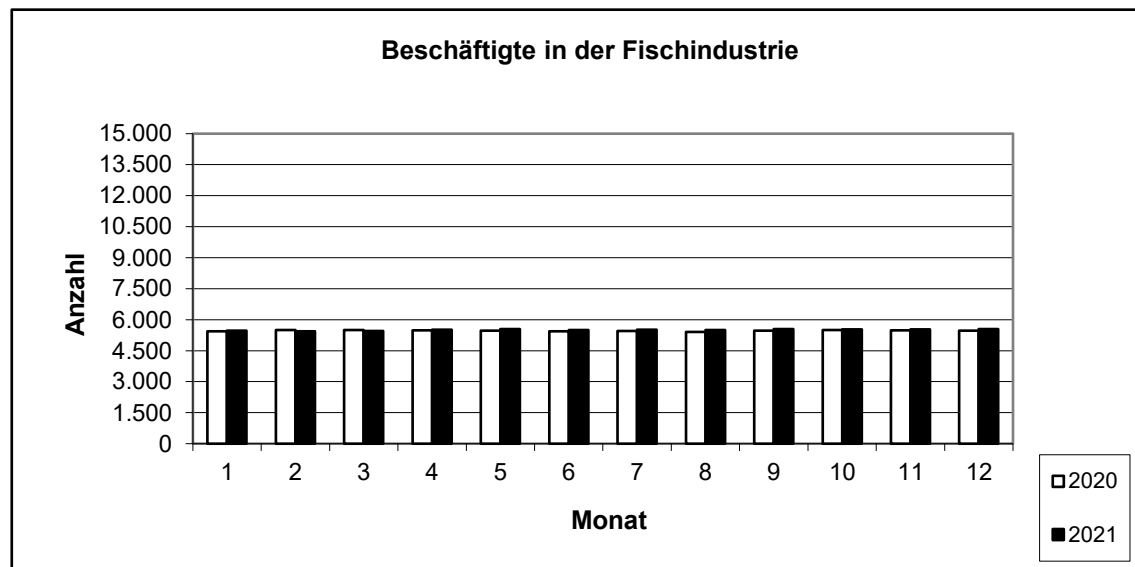
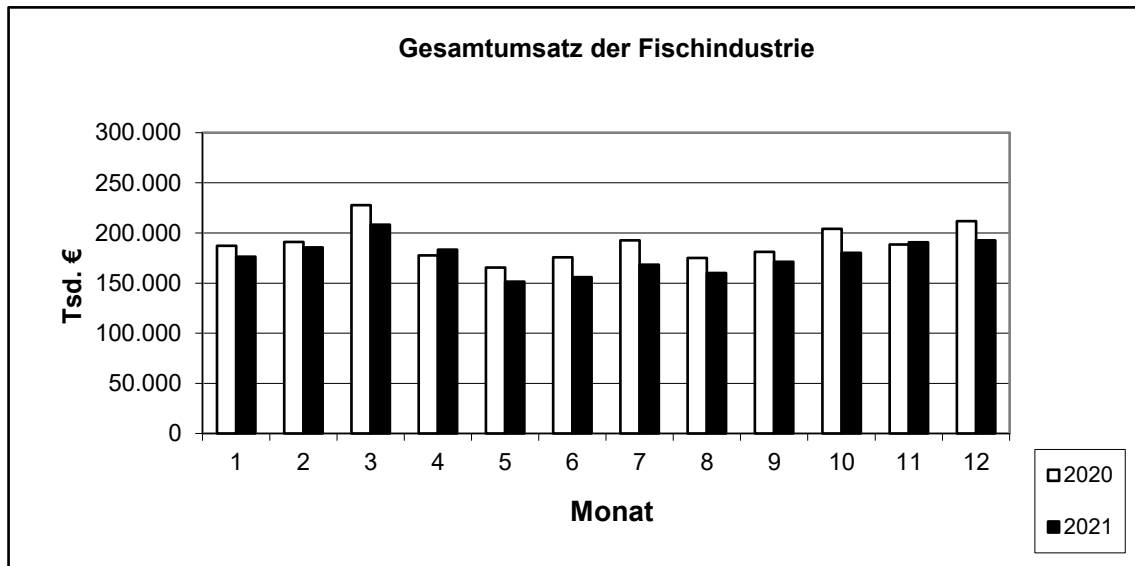


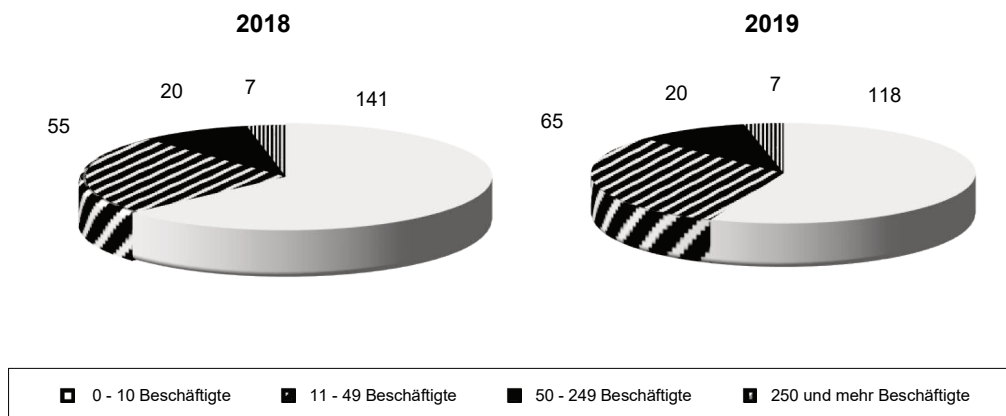
Tabelle 1: **Strukturzahlen der fischverarbeitenden Industrie in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Zahlen)**
(Betriebe über 20 bzw. 50 Beschäftigte)

Absolute Angaben:	2020	2021	Veränderung zum Vorjahr (%)
Umsatz in T€ insgesamt a)	2.446.759	2.349.827	-4,0
davon Inlandsumsatz	1.870.641	1.747.366	-6,6
Auslandsumsatz	576.118	602.461	4,6
Umsatz in T€ zusammen b)	2.278.588	2.124.545	-6,8
davon Inlandsumsatz	1.710.766	1.582.584	-7,5
Auslandsumsatz	567.822	541.961	-4,6
Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr	59	56	-5,1
Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr	30	31	3,3
Beschäftigte (20 Beschäftigte und mehr)	6.393	6.433	0,6
Beschäftigte (50 Beschäftigte und mehr)	5.469	5.505	0,7
Arbeitsstunden insgesamt c)	8.694	8.925	2,7
Lohn- und Gehaltsumme in T€ a)	190.721	198.200	3,9
<u>Kennzahlen:</u>			
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. a)	382,72	365,28	-4,6
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. b)	447,39	426,85	-4,6
Umsatz je Stunde in € insg. b)	262,09	238,04	-9,2
Lohn- und Gehaltsanteil insg. d)	7,8	8,4	8,2
Exportquote in % a)	23,5	25,6	8,9

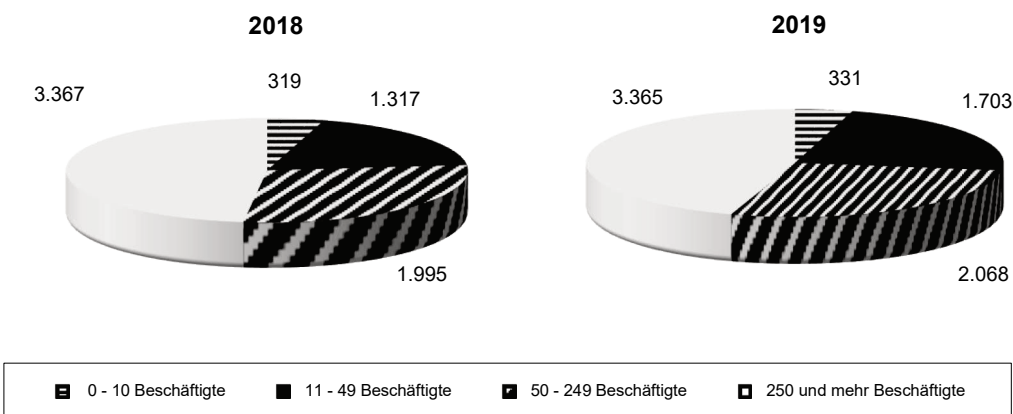
Anmerkungen: a) Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr (Stand: jeweils September).-
b) Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr.- c) in 1.000 Std. (Jahres-
summe) von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr.- d) In % vom Umsatz
insgesamt von Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung" Anzahl der Unternehmen



Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung" Anzahl der Beschäftigten



Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung" Umsätze nach Beschäftigtengruppen (in Mio. €)

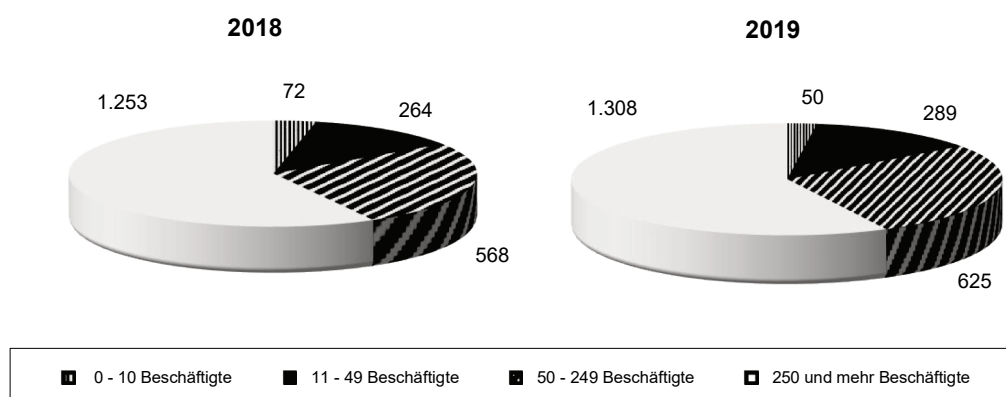


Tabelle 2: **Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung"**
Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten

Merkmal	2017	2018	2019	Anteil 2019 %
<u>Anzahl der Unternehmen a):</u>				
Insgesamt:	234	223	210	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	149	141	118	56
11 - 49 Beschäftigte	59	55	65	31
50 - 249 Beschäftigte	20	20	20	10
250 und mehr Beschäftigte	6	7	7	3
<u>Anzahl der Beschäftigten:</u>				
Insgesamt	7.061	6.998	7.467	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	362	319	331	4
11 - 49 Beschäftigte	1.540	1.317	1.703	23
50 - 249 Beschäftigte	2.139	1.995	2.068	28
250 und mehr Beschäftigte	3.020	3.367	3.365	45
<u>Umsatz: (in Mio. €)</u>				
Insgesamt	2.348	2.157	2.272	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	105	72	50	2
11 - 49 Beschäftigte	295	264	289	13
50 - 249 Beschäftigte	690	568	625	28
250 und mehr Beschäftigte	1.258	1.253	1.308	58

Anmerkungen: a) Einschließlich Unternehmen ohne sozialversicherungspflichtige Beschäftigte 2019, aber mit steuerbarem Umsatz 2019.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3a:

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

Ernährungsgewerbe Abteilung	2020	2021	21/20	Anteil 2021
	T€ a)		%	%
Fleisch (ohne Geflügel)	18.824.593	16.712.732	-11,2	10,5
Geflügel	3.466.457	3.713.311	7,1	2,3
Verarbeitetes Fleisch	16.533.553	15.057.506	-8,9	9,4
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	1.991.579	1.846.772	-7,3	1,2
Kartoffeln u. Kartoffelerzeugnisse	1.447.689	1.420.025	-1,9	0,9
Frucht- und Gemüsesäfte	1.934.012	1.900.492	-1,7	1,2
Verarbeitetes Obst und Gemüse	4.510.592	4.678.364	3,7	2,9
Öle und Fette, roh; Nebenprodukte	3.203.348	4.079.821	27,4	2,6
Margarine u.ä. Nahrungsfette	408.114	405.986	-0,5	0,3
Milch und Milcherz., ohne Speiseeis	23.513.880	24.402.909	3,8	15,3
Speiseeis	853.413	869.869	1,9	0,5
Mahl- und Schälmlühlenerzeugnisse	4.233.619	4.302.011	1,6	2,7
Stärke und Stärkeerzeugnisse	1.291.844	1.385.685	7,3	0,9
Futtermittel für Nutztiere	6.229.535	7.059.702	13,3	4,4
Futtermittel für sonstige Tiere	2.865.148	3.176.088	10,9	2,0
Backwaren (ohne Dauerbackwaren)	15.478.154	15.980.093	3,2	10,0
Dauerbackwaren	2.887.392	2.872.424	-0,5	1,8
Zucker	1.876.500	2.163.554	15,3	1,4
Süßwaren (ohne Dauerbackwaren)	9.098.802	9.640.495	6,0	6,0
Teigwaren	449.194	440.305	-2,0	0,3
Kaffee und Tee, Kaffee-Ersatz	2.912.785	3.006.986	3,2	1,9
Würzen und Soßen	3.401.555	3.457.582	1,6	2,2
Fertiggerichte c)	4.266.922	4.163.310	-2,4	2,6
Homog. Lebensmittelzubereitungen d)	1.108.996	1.033.579	-6,8	0,6
Sonstige Nahrungsmittel (ohne Getränke)	6.655.987	7.045.276	5,8	4,4
Spirituosen	1.058.384	1.153.567	9,0	0,7
Wein; Weintrub, Weinstein	1.570.072	1.460.894	-7,0	0,9
Andere gegorene Getränke e)	578.310	577.975	-0,1	0,4
Bier	5.921.471	5.954.301	0,6	3,7
Malz	611.999	667.392	9,1	0,4
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke f)	8.215.555	8.649.348	5,3	5,4
Vered. von Erzeugn. dieser Güterabt.	232.997	198.775	-14,7	0,1
Ernährungsgewerbe insgesamt	157.570.539	159.518.238	1,2	100,0
Kennzahlen je Unternehmen:	2020	2021	21/20	Unternehmen
	T€ a)		%	Anzahl 2021
Fleisch (ohne Geflügel)	23.240	21.344	-8,2	783
Geflügel	19.808	21.464	8,4	173
Verarbeitetes Fleisch	13.653	12.242	-10,3	1.230
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	23.995	23.677	-1,3	78
Milch und Milcherzeugnisse	126.419	132.625	4,9	184
Ernährungsgewerbe insgesamt	27.087	27.307	0,8	5.842

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: Stastistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3b: **Produktion von Fisch und Fischereierzeugnissen und anderen Meeresfrüchten
in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Angaben für 2021)**

Warenart	Menge			Verkaufswert ab Werk		
	2020	2021	21/20	2020	2021	21/20
	t		% Verän.	T€		% Verän.
Frisch oder gekühlt:						
Fischfilet u.a. Fischfleisch	34.413	33.719	-2,0	249.659	243.104	-2,6
Gefroren:						
Seefische	693	314	-54,7	5.297	2.501	-52,8
Süßwasserfische	47	d)		646	d)	
Fischfilets	18.500	13.820	-25,3	74.153	50.376	-32,1
anderes Fischfleisch	4.694	4.935	5,1	32.849	34.360	4,6
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.	496	519	4,6	4.340	4.533	4,4
Atlantischer u. pazifischer Lachs u. Donaulachs, ger.	7.392	6.557	-11,3	119.053	91.761	-22,9
Heringe, geräuchert	569	389	-31,6	2.941	1.699	-42,2
Andere Fische, geräuchert	11.662	10.152	-12,9	120.263	111.095	-7,6
Fische, anders zubereit. o. haltbar gem.; ganz o. in Stücken, jedoch nicht fein zerkleinert:						
Lachs	721	586	-18,7	13.368	7.549	-43,5
Heringe	52.778	49.661	-5,9	254.567	244.980	-3,8
Sardinien, Sardinell., Sprött.	d)	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.	225.811	213.255	-5,6	791.850	732.719	-7,5
And. Fische (o. Fischstäb.)	4.278	4.847	13,3	15.663	18.345	17,1
Fischsalat	22.411	21.454	-4,3	124.613	119.063	-4,5
And. zubereit. o. haltbar gemachte Fische	16.848	11.662	-30,8	62.184	46.859	-24,6
Fertiggerichte a)	24.365	26.073	7,0	187.974	204.492	8,8
Kaviarersatz	1.324	d)		24.666	d)	
Krebstiere, gefroren	d)	79		3.164	1.352	-57,3
Lebensmittelzubereitungen aus Krebstieren, Weichtie- ren usw.	3.809	3.882	1,9	25.163	26.688	6,1
Krebstiere, Weichtiere u.a. zubereit. o. haltbar gem.	935	1.060	13,4	14.532	16.473	13,4
Zusammen b)	430.375	402.885	-6,4	2.101.633	1.957.949	-6,8
Insgesamt c)	434.176	406.510	-6,4	2.134.477	1.991.132	-6,7

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

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 4:

Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte
(Inlandsabsatz)
2015 = 100

1. Erzeugnisse des Ernährungsgewerbes**2020 108,5****2021 110,8****2. Erzeugnisse der Fischindustrie****2020 110,4****2021 110,1**

Fisch und Fischereierzeugnisse insgesamt		
Monat	2020	2021
Januar	108,9	110,1
Februar	110,4	108,5
März	110,3	109,2
April	110,4	109,9
Mai	110,3	109,8
Juni	110,8	109,8
Juli	110,9	110,3
August	110,5	110,3
September	110,4	110,2
Oktober	110,7	110,9
November	110,4	110,9
Dezember	110,2	111,3
Jahresdurchschnitt	110,4	110,1

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden
 Preise und Preisindizes für gewerbliche Produkte (Erzeugerpreise)

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

Tabelle 5:

	1970	1980	1990	a) b) 2000	c) 2007	2008	2009	2010	d) 2011	e) 2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	f) 2020	g) 2021
Anlandungen h)	612	318	247	259	330	306	274	274	255	245	263	281	273	290	301	248	230	209
+ Einfuhr	404	695	1.179	1.615	1.982	2.020	1.915	1.989	2.051	1.909	2.015	1.967	1.986	1.964	2.033	1.969	2.002	1.786
J. Ausfuhr i)	222	280	505	743	1.032	1.050	945	974	1.044	1.057	1.104	1.124	1.054	1.076	1.131	1.029	997	932
= Inlandsverwendung	794	733	921	1.131	1.280	1.276	1.244	1.289	1.262	1.097	1.174	1.124	1.205	1.178	1.203	1.188	1.235	1.063
J. Futter	117	45	3	2	4	3	2	2	3	8	8	15	20	10	2	2	4	8
= Nahrungsverbrauch j)	677	688	918	1.129	1.276	1.273	1.242	1.250	1.240	1.119	1.166	1.109	1.185	1.168	1.201	1.186	1.231	1.055
= Pro-Kopf-Verbrauch in kg	11,2	11,2	14,5	13,7	15,5	15,5	15,2	15,2	15,5	13,8	14,4	13,5	14,4	14,1	14,5	14,3	14,8	12,7
Selbstversorgungsgrad k) in %	90	46	27	23	26	24	22	22	21	22	23	25	23	26	25	21	19	20
Anteil der Anlandungen am Gesamtaufkommen l) in %	60	31	17	14	14	13	13	12	11	11	12	13	12	13	13	11	10	10

- 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) Vergleich zu Vorjahren eingeschränkt wegen geänderter Umrechnungsfaktoren.- f) Berichtigte Daten.- g) Vorläufig.-
 - h) Im In- und Ausland sowie Produktion 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; 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. (%)
	2020	2021		2020	2021	
Gesamtanlandungen a):	181.145	163.854	-9,5	1,01	0,99	-2,0
darunter						
Blauer Wittling	41.467	34.558	-16,7	0,38	0,38	0,0
Hering	35.151	30.399	-13,5	0,41	0,42	2,4
Sprotte	18.789	15.628	-16,8	0,25	0,25	0,0
Makrele	24.548	11.410	-53,5	0,89	0,88	-1,1
Spanische Makrele	6.048	9.615	59,0	0,45	0,60	33,3
Holzmakrele	1.020	7.788	663,7	0,40	0,39	-2,5
Speisekrabben	7.930	7.656	-3,4	3,90	4,36	11,8
Pilchard-Sardine	11.466	5.016	-56,3	0,35	0,35	0,0
Kabeljau	4.953	4.754	-4,0	4,91	4,04	-17,7
Seelachs	6.242	3.946	-36,8	1,53	1,70	11,1
Schwarzer Heilbutt	4.362	3.943	-9,6	4,48	3,53	-21,2
Scholle	2.448	2.201	-10,1	1,89	1,99	5,3
Rotbarsch	2.831	1.921	-32,1	1,69	1,22	-27,8
Butt (Flunder)	1.311	774	-41,0	0,59	0,57	-3,4
Seezunge	907	643	-29,1	9,68	10,66	10,1
Brachsen, Blei	523	638	22,0	0,54	0,55	1,9
Seehecht	359	619	72,2	2,59	3,96	52,9
Siebkrabbe	612	599	-2,2	0,01	0,01	0,0
Scharbe (Kliesche)	690	552	-20,1	0,73	0,87	19,2
Rotaugen, Plötze	318	326	2,5	0,94	1,00	6,4
Seeteufel	485	315	-35,1	2,89	3,43	18,7
Steinbutt	317	246	-22,3	6,89	9,88	43,4
Gesamtanlandungen b):	157.125	146.315	-6,9	0,98	0,98	0,0
davon						
Inlandsanlandungen:	25.493	20.042	-21,4	2,38	2,19	-8,0
davon						
Frischware	20.066	18.695	-6,8	1,79	1,96	9,5
Frostware	5.427	1.347	-75,2	4,57	5,31	16,2
Auslandsanlandungen:	131.632	126.273	-4,1	0,70	0,79	12,9
davon						
Frischware	30.914	23.056	-25,4	1,21	1,72	42,1
Frostware	100.718	103.217	2,5	0,55	0,58	5,5

Anmerkungen: a) Ab 2020 werden die Anlandungen von Miesmuscheln in der Aquakulturstatistik berücksichtigt.-

b) Verkaufte Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr.-

Quelle: BLE, Referat 523, Hamburg

Tabelle 7: Frostfischproduktion der Großen Hochseefischerei in der Bundesrepublik Deutschland 2020 und 2021 (vorläufige Angaben) - Produktgewicht -

Inlandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 21/20	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 21/20
	2020	2021		2020	2021	
Insgesamt	5.427	1.347	-75,2	4,57	5,31	16,2
darunter						
Kabeljau, m.u.o.K.	3	0	-96,1	3,00	2,50	-16,7
Kabeljaufilet	1.905	952	-50,0	6,23	6,25	0,3
Rotbarschfilet	793	145	-81,7	2,58	1,55	-39,9
Seelachsfilet	242	98	-59,7	3,86	3,06	-20,7
Schellfischfilet	62	90	44,9	4,72	5,40	14,4
Makrele, m.u.o.K.	478	-	-	0,90	-	-
Heilbutt W., m.u.o.K.	3	2	-34,4	3,07	1,96	-36,2
Heilbutt S., m.u.o.K.	1.877	24	-98,7	4,87	3,99	-18,1
Sonst. Fische, m.u.o.K.	44	10	-77,8	0,99	0,56	-43,4
Sonst. Fische, Lappen/Fil.	19	26	33,7	2,28	3,36	47,4

Auslandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 21/20	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 21/20
	2020	2021		2020	2021	
Insgesamt	100.718	103.217	2,5	0,55	0,58	5,5
darunter						
Kabeljau, m.u.o.K.	-	35	-	-	3,40	-
Kabeljaufilet	606	450	-25,8	6,00	6,96	16,0
Rotbarsch, m.u.o.K.	128	164	28,6	0,90	0,50	-44,4
Rotbarschfilet	6	545	8.683,9	3,00	2,07	-31,0
Seelachs, m.u.o.K.	2	11	465,0	0,50	0,50	0,0
Seelachsfilet	26	-	-	3,50	-	-
Pilchard-Sardine	11.466	5.016	-56,3	0,35	0,35	0,0
Schw. Heilbutt	-	1.786	-	-	4,17	-
Makrele, m.u.o.K.	18.026	7.849	-56,5	0,90	0,90	0,0
Hering, m.u.o.K.	26.936	21.860	-18,8	0,45	0,45	0,0
Holzmakrele, m.u.o.K.	821	6.591	702,8	0,40	0,39	-2,5
Blauer Wittling, m.u.o.K.	36.126	34.308	-5,0	0,38	0,38	0,0
Seeteufel, m.u.o.K.	149	113	-24,5	8,39	8,14	-3,0
Sonst. Fische, m.u.o.K.	6.426	24.491	281,1	0,59	0,52	-11,9

Quelle: BLE, Referat 532, Hamburg

Tabelle 8a:

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

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
Einfuhr insgesamt	941.763	963.801	875.478	2,3	-9,2
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	174.822	167.816	156.854	-4,0	-6,5
Seefische b), frisch, insgesamt	41.895	38.982	38.077	-7,0	-2,3
davon					
ganz	28.963	28.304	26.753	-2,3	-5,5
Filet	12.724	10.574	11.268	-16,9	6,6
Fleisch	208	104	56	-50,0	-46,2
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	38.514	33.847	26.468	-12,1	-21,8
Seefische b), gefroren, insgesamt	246.923	229.166	223.699	-7,2	-2,4
davon					
ganz	18.196	20.126	16.724	10,6	-16,9
Filet	214.364	195.576	193.016	-8,8	-1,3
Fleisch	14.363	13.464	13.959	-6,3	3,7
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	40.036	55.873	34.516	39,6	-38,2
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	75.587	77.072	71.435	2,0	-7,3
Fische, zubereitet	217.533	248.361	217.586	14,2	-12,4
Krebs- und Weichtiere insgesamt	104.646	111.194	105.404	6,3	-5,2
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	67.157	68.943	63.951	2,7	-7,2
zubereitet	37.489	42.251	41.453	12,7	-1,9
Herkunftsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
davon					
EU	456.039	471.653	425.280	3,4	-9,8
darunter					
Polen	136.148	152.957	134.431	12,3	-12,1
Niederlande	88.978	99.383	83.563	11,7	-15,9
Dänemark	113.199	101.837	79.605	-10,0	-21,8
Litauen	22.632	23.412	19.177	3,4	-18,1
Frankreich	19.517	21.298	21.842	9,1	2,6
Spanien	18.046	15.756	15.084	-12,7	-4,3
EU-Drittländer	485.724	492.148	450.198	1,3	-8,5
darunter					
Norwegen	78.366	81.149	70.798	3,6	-12,8
VR China	128.844	107.887	98.516	-16,3	-8,7
USA	50.037	53.023	47.831	6,0	-9,8
Vietnam	29.702	29.226	26.398	-1,6	-9,7
Russland	24.083	27.318	36.819	13,4	34,8
Island	26.767	24.263	24.140	-9,4	-0,5
Philippinen	20.211	26.267	20.312	30,0	-22,7
Türkei	13.965	14.654	14.184	4,9	-3,2
Papua-Neuguinea	14.920	21.599	15.370	44,8	-28,8
Ecuador	14.277	18.907	10.977	32,4	-41,9

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2019 endgültige, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im Jahr 2021.-

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 (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
Einfuhr insgesamt	5.075.974	5.056.191	4.721.899	-0,4	-6,6
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	1.204.870	1.089.074	1.055.787	-9,6	-3,1
Seefische b), frisch, insgesamt	263.706	236.375	254.607	-10,4	7,7
davon					
ganz	139.529	126.167	126.251	-9,6	0,1
Filet	122.864	109.264	127.698	-11,1	16,9
Fleisch	1.313	944	658	-28,1	-30,3
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	29.673	28.367	23.279	-4,4	-17,9
Seefische b), gefroren, insgesamt	857.852	790.780	734.341	-7,8	-7,1
davon					
ganz	50.697	50.469	44.204	-0,4	-12,4
Filet	782.859	714.955	662.914	-8,7	-7,3
Fleisch	24.296	25.356	27.223	4,4	7,4
Heringe u. Makrelen, gefr. Insges.	59.844	78.679	53.357	31,5	-32,2
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	880.750	869.528	765.454	-1,3	-12,0
Fische, zubereitet	940.310	1.091.547	974.737	16,1	-10,7
Krebs- und Weichtiere insgesamt	824.584	861.421	845.750	4,5	-1,8
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	499.349	502.122	504.174	0,6	0,4
zubereitet	325.235	359.299	341.576	10,5	-4,9
Herkunftsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
davon					
EU	2.785.569	2.898.558	2.636.835	4,1	-9,0
darunter					
Polen	992.969	1.151.150	949.502	15,9	-17,5
Niederlande	561.554	607.889	544.861	8,3	-10,4
Dänemark	484.417	435.504	372.542	-10,1	-14,5
Litauen	192.743	182.099	137.496	-5,5	-24,5
Frankreich	102.780	109.527	108.719	6,6	-0,7
Spanien	108.079	95.270	93.876	-11,9	-1,5
EU-Drittländer	2.290.405	2.157.633	2.085.064	-5,8	-3,4
darunter					
Norwegen	500.470	395.480	397.529	-21,0	0,5
VR China	464.281	377.273	325.068	-18,7	-13,8
USA	200.119	194.518	185.496	-2,8	-4,6
Vietnam	178.484	168.914	172.918	-5,4	2,4
Russland	88.034	91.666	123.220	4,1	34,4
Island	104.752	94.765	95.067	-9,5	0,3
Philippinen	72.549	97.546	77.536	34,5	-20,5
Türkei	77.329	76.981	76.279	-0,5	-0,9
Papua-Neuguinea	55.365	79.512	53.200	43,6	-33,1
Ecuador	65.865	81.174	53.110	23,2	-34,6

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2019 endgültige, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im Jahr 2021.-

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

Tabelle 9a:

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

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
Ausfuhr insgesamt	568.248	537.939	498.000	-5,3	-7,4
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	37.689	40.783	38.802	8,2	-4,9
Seefische b), frisch, insgesamt	40.770	34.639	26.913	-15,0	-22,3
davon					
ganz	37.645	32.197	24.539	-14,5	-23,8
Filet	3.098	2.425	2.367	-21,7	-2,4
Fleisch	27	17	7	-37,0	-58,8
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	3.083	1.710	1.014	-44,5	-40,7
Seefische b), gefroren, insgesamt	152.783	140.377	146.813	-8,1	4,6
davon					
ganz	81.124	78.538	79.399	-3,2	1,1
Filet	68.238	60.093	64.558	-11,9	7,4
Fleisch	3.421	1.746	2.856	-49,0	63,6
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	67.917	63.119	44.047	-7,1	-30,2
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	27.927	27.600	28.510	-1,2	3,3
Fische, zubereitet	175.292	182.410	170.688	4,1	-6,4
Krebs- und Weichtiere insgesamt	58.595	44.090	37.944	-24,8	-13,9
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	52.174	36.142	30.741	-30,7	-14,9
zubereitet	6.421	7.948	7.203	23,8	-9,4
Bestimmungsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
davon					
EU	500.398	466.684	406.888	-6,7	-12,8
darunter					
Niederlande	174.229	146.184	131.183	-16,1	-10,3
Österreich	34.833	33.448	31.792	-4,0	-5,0
Frankreich	59.032	61.949	49.151	4,9	-20,7
Italien	33.201	34.543	34.008	4,0	-1,5
Polen	37.495	38.912	42.822	3,8	10,0
Vereinigtes Königreich	40.106	-	-	-13,5	-
Belgien	15.690	15.528	17.887	-1,0	15,2
Spanien	11.352	9.539	10.960	-16,0	14,9
Dänemark	38.807	35.332	25.626	-9,0	-27,5
EU-Drittländer	67.850	71.255	91.112	5,0	27,9
darunter					
Vereinigtes Königreich	-	34.685	26.279	-	-24,2
Schweiz	10.237	11.685	11.351	14,1	-2,9
USA	9.390	11.993	9.944	27,7	-17,1
Island	2.066	407	4.477	-80,3	1000,0
Norwegen	1.867	2.963	2.419	58,7	-18,4
Japan	1.796	3.007	1.439	67,4	-52,1
Marokko	10.384	15.866	13.217	52,8	-16,7
VR China	8.095	4.369	3.602	-46,0	-17,6

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2019 endgültige, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben
einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach
dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2021.-

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 (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
Ausfuhr insgesamt	2.141.368	2.054.467	2.009.776	-4,1	-2,2
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	299.332	302.381	301.191	1,0	-0,4
Seefische b), frisch, insgesamt	91.511	74.652	84.740	-18,4	13,5
davon					
ganz	57.665	46.838	51.209	-18,8	9,3
Filet	33.679	27.724	33.419	-17,7	20,5
Fleisch	167	90	112	-46,1	24,4
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	1.346	714	658	-47,0	-7,8
Seefische b), gefroren, insgesamt	418.150	369.502	353.022	-11,6	-4,5
davon					
ganz	79.677	83.507	57.608	4,8	-31,0
Filet	331.080	281.090	288.591	-15,1	2,7
Fleisch	7.393	4.905	6.823	-33,7	39,1
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	56.246	52.894	36.566	-6,0	-30,9
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	341.969	329.006	329.145	-3,8	0,0
Fische, zubereitet	665.799	699.096	671.307	5,0	-4,0
Krebs- und Weichtiere insgesamt	257.771	220.289	206.224	-14,5	-6,4
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	196.905	149.594	164.771	-24,0	10,1
zubereitet	60.866	70.695	41.453	16,1	-41,4
Bestimmungsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2019	2020	2021	20/19	21/20
davon					
EU	1.843.387	1.746.330	1.596.920	-5,3	-8,6
darunter					
Niederlande	342.563	291.162	278.411	-15,0	-4,4
Österreich	243.316	233.674	223.418	-4,0	-4,4
Frankreich	236.525	254.894	200.461	7,8	-21,4
Italien	171.577	178.814	185.193	4,2	3,6
Polen	142.212	141.059	162.451	-0,8	15,2
Vereinigtes Königreich	193.106	-	-	-21,9	-
Belgien	94.311	89.136	89.123	-5,5	0,0
Spanien	74.467	64.498	69.961	-13,4	8,5
Dänemark	77.500	76.662	69.236	-1,1	-9,7
EU-Drittländer	297.981	308.137	412.856	3,4	34,0
darunter					
Vereinigtes Königreich	-	150.823	106.189	-	-29,6
Schweiz	91.187	99.482	98.210	9,1	-1,3
USA	82.224	101.747	97.571	23,7	-4,1
Island	4.514	836	13.547	-81,5	1520,5
Norwegen	9.081	12.717	11.209	40,0	-11,9
Japan	11.751	14.188	8.504	20,7	-40,1
Marokko	7.663	9.169	7.696	19,7	-16,1
VR China	19.223	16.515	6.646	-14,1	-59,8

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2019 endgültige, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben
einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach
dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2021.-

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)	
	2020	2021	2020	2021
Seefische b), ganz, frisch	29.010	24.731	4,43	4,61
davon EU	14.334	10.489	6,00	6,49
Drittland	14.676	14.242	2,89	3,23
darunter				
Kabeljau	4.419	3.281	4,01	4,07
davon EU	875	510	5,93	6,62
Drittland	3.544	2.771	3,53	3,60
Seelachs	3.218	2.777	1,71	1,74
davon EU	979	487	2,43	2,63
Drittland	2.239	2.290	1,40	1,55
Rotbarsch	5.428	4.888	1,88	1,89
davon EU	226	179	4,06	4,18
Drittland	5.202	4.709	1,79	1,80
Schellfisch	302	231	3,25	3,66
davon EU	107	115	3,91	3,85
Drittland	195	116	2,89	3,47
Scholle	787	658	5,08	6,09
davon EU	689	609	5,45	6,36
Drittland	98	49	2,53	2,70
Wolfsbarsch	1.947	1.505	6,89	7,95
davon EU	1.515	1.171	7,68	8,86
Drittland	432	334	4,16	4,75
Meerbrassen	6.365	5.392	4,72	4,81
davon EU	4.601	3.550	5,05	5,39
Drittland	1.764	1.842	3,86	3,70
Seefischfilet, frisch	10.577	10.308	10,33	11,53
davon EU	5.478	4.694	9,29	9,51
Drittland	5.099	5.614	11,45	13,22
darunter				
Kabeljaufilet	3.647	3.909	10,86	10,70
davon EU	2.602	2.514	10,51	10,45
Drittland	1.045	1.395	11,74	11,16
Seelachsfilet	1.606	1.275	5,42	5,54
davon EU	1.363	1.118	5,31	5,42
Drittland	243	157	6,02	6,37
Rotbarschfilet	518	477	9,32	8,50
davon EU	186	77	8,93	7,37
Drittland	332	400	9,54	8,72

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben; Abweichungen zu Daten in Tabelle 8a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-
b) ohne Heringe und Makrelen.-

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)	
	2020	2021	2020	2021
Seefische b), ganz, frisch	32.367	23.721	1,45	2,11
davon EU	31.519	21.154	1,37	1,98
Drittland	848	2.567	4,29	3,16
darunter				
Kabeljau	1.417	2.271	3,89	2,99
davon EU	1.320	527	3,83	4,52
Drittland	97	1.744	4,74	2,53
Seelachs	5.122	3.439	1,20	1,48
davon EU	4.822	3.272	1,20	1,46
Drittland	300	167	1,26	1,80
Rotbarsch	772	456	2,07	1,91
davon EU	772	343	2,07	2,18
Drittland	-	113	-	1,10
Schellfisch	262	245	2,05	1,98
davon EU	222	208	2,01	2,00
Drittland	40	37	2,23	1,86
Scholle	2.252	1.916	1,90	1,99
davon EU	2.252	1.916	1,90	1,99
Drittland	-	-	-	-
Wolfsbarsch	170	88	6,64	9,25
davon EU	156	69	6,44	9,04
Drittland	14	19	8,98	10,00
Meerbrassen	475	424	5,95	6,79
davon EU	263	193	4,97	5,39
Drittland	212	231	7,17	7,96
Seefischfilet, frisch	2.423	2.140	11,44	14,02
davon EU	2.136	1.871	11,18	14,08
Drittland	287	269	13,36	13,61
darunter				
Kabeljaufilet	546	413	11,28	11,80
davon EU	399	269	10,65	11,54
Drittland	147	144	12,97	12,31
Seelachsfilet	41	56	6,77	6,51
davon EU	41	56	6,79	6,50
Drittland	-	-	-	-
Rotbarschfilet	130	76	8,71	9,01
davon EU	113	60	8,16	8,01
Drittland	17	16	12,42	12,90

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen, Abweichungen zu Tabelle 9a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.- b) ohne Heringe und Makrelen.-

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

Tabelle 12:

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

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2020	2021	2020	2021
Seefische b), ganz, gefroren	19.901	13.675	2,21	2,39
davon				
EU	11.579	6.623	2,05	2,25
Drittland	8.322	7.052	2,45	2,56
darunter				
Kabeljau	988	477	4,72	6,24
davon				
EU	256	202	5,66	7,88
Drittland	732	275	4,39	5,04
Seelachs	94	14	4,11	7,86
davon				
EU	73	14	3,93	7,92
Drittland	21	-	4,71	-
Rotbarsch	2.535	1.130	2,13	2,45
davon				
EU	1.347	30	1,32	3,70
Drittland	1.188	1.100	3,04	2,42
Schwarzer Heilbutt	1.870	1.715	6,18	5,94
davon				
EU	1.062	888	6,30	6,13
Drittland	808	827	6,02	5,74
Makrelen c)	11.356	4.705	1,69	1,70
davon				
EU	7.261	3.157	1,61	1,68
Drittland	4.095	1.548	1,82	1,76
Stöcker	219	1.662	0,87	0,68
davon				
EU	192	1.605	0,87	0,66
Drittland	27	57	0,92	1,18
Schellfisch	10	6	2,00	1,67
davon				
EU	5	6	2,20	1,67
Drittland	5	-	1,80	-
Blauer Wittling	5.054	3.104	0,41	0,45
davon				
EU	3.000	785	0,40	0,47
Drittland	2.054	2.319	0,41	0,45

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 vorläufige Angaben, Abweichungen zu Daten in Tabelle 8a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-
b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Nicht in der Position Seefische, ganz, gefroren, enthalten.-

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

Tabelle 13:

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

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2020	2021	2020	2021
Seefische b), ganz, gefroren,	77.252	64.814	1,08	0,78
davon				
EU	47.266	43.268	0,93	0,67
Drittland	29.986	21.546	1,42	1,04
darunter				
Kabeljau	2.008	447	3,26	3,56
davon				
EU	1.657	270	3,29	3,05
Drittland	351	177	3,14	4,33
Seelachs	103	36	1,73	1,46
davon				
EU	103	24	1,73	1,44
Drittland	-	12	-	1,50
Rotbarsch	5.499	3.890	2,20	1,53
davon				
EU	2.642	1.887	2,45	1,61
Drittland	2.857	2.003	1,96	1,45
Schwarzer Heilbutt	5.480	2.514	4,62	4,12
davon				
EU	365	461	6,44	5,65
Drittland	5.115	2.053	4,49	3,78
Makrelen c)	26.591	15.614	1,13	1,14
davon				
EU	24.718	13.761	1,10	1,10
Drittland	1.873	1.853	1,51	1,45
Stöcker	1.280	13.997	0,66	0,53
davon				
EU	1.009	10.774	0,54	0,36
Drittland	271	3.223	1,14	1,09
Schellfisch	43	86	0,79	0,65
davon				
EU	40	85	0,70	0,64
Drittland	3	1	2,00	1,00
Blauer Wittling	42.100	40.118	0,46	0,40
davon				
EU	36.617	37.269	0,38	0,38
Drittland	5.483	2.849	1,02	0,64

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen, Abweichungen zu Daten in Tabelle 9a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Nicht in der Position Seefische, ganz, gefroren, enthalten.-

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

Tabelle 14:

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

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2020	2021	2020	2021
Seefischfilet b), gefroren	195.575	190.936	3,64	3,42
davon				
EU	26.030	22.675	5,35	5,16
Drittland	169.545	168.261	3,38	3,18
darunter				
Kabeljaufilet	23.656	20.034	5,89	5,50
davon				
EU	8.725	7.782	6,91	6,27
Drittland	14.931	12.252	5,29	5,00
Seelachsfilet	8.208	6.642	3,53	3,61
davon				
EU	3.056	1.912	3,69	4,07
Drittland	5.152	4.730	3,44	3,43
Rotbarschfilet	3.410	4.118	4,91	3,65
davon				
EU	1.079	943	5,78	5,59
Drittland	2.331	3.175	4,51	3,08
Alaska-Seelachsfilet	139.043	139.001	3,01	2,85
davon				
EU	5.510	5.213	3,63	3,35
Drittland	133.533	133.788	2,99	2,83
Seehechtfilet	5.661	6.313	3,53	3,34
davon				
EU	747	996	5,03	3,88
Drittland	4.914	5.317	3,30	3,24
"Hoki"-Filet	2.061	2.614	3,61	3,19
davon				
EU	1.001	1.131	3,39	3,17
Drittland	1.060	1.483	3,81	3,20
Makrelenfilet c)	2.316	1.455	2,72	3,06
davon				
EU	818	340	2,48	3,44
Drittland	1.498	1.115	2,85	2,95

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 vorläufige Angaben, Abweichungen zu Daten in Tabelle 8a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrag der Daten.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Nicht in der Position Seefischfilet, gefroren, enthalten.-

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

Tabelle 15:

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

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2020	2021	2020	2021
Seefischfilet b), gefroren	60.094	62.893	4,67	4,45
davon				
EU	58.326	59.317	4,63	4,40
Drittland	1.768	3.576	5,91	5,24
darunter				
Kabeljaufilet	17.399	16.415	6,71	6,47
davon				
EU	16.435	15.471	6,71	6,47
Drittland	964	944	6,60	6,48
Seelachsfilet	3.678	3.836	3,91	3,92
davon				
EU	3.579	3.761	3,93	3,93
Drittland	99	75	3,28	3,76
Rotbarschfilet	661	613	5,51	5,08
davon				
EU	644	561	5,56	5,12
Drittland	17	52	3,79	4,65
Alaska-Seelachsfilet	29.970	31.357	3,33	3,10
davon				
EU	29.509	31.122	3,32	3,09
Drittland	461	235	3,89	3,99
Seehechtfilet	3.231	3.265	4,14	4,50
davon				
EU	3.204	3.232	4,13	4,49
Drittland	27	33	5,54	5,08
"Hoki"-Filet	1.097	1.081	3,66	3,35
davon				
EU	1.093	1.062	3,65	3,31
Drittland	4	19	6,25	5,53
Makrelenfilet c)	290	416	3,22	3,14
davon				
EU	282	407	3,20	3,11
Drittland	8	9	4,10	4,32

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen, Abweichungen zu Daten in Tabelle 9a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Nicht in der Position Seefischfilet, gefroren, enthalten.-

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

Tabelle 16: **Einfuhr a) von ausgewählten Süßwasserfischen in die Bundesrepublik Deutschland**

	Menge (t)		Durchschnittswert (€/kg)	
	2020	2021	2020	2021
Süßwasserfische b) insgesamt	247.686	210.860	8,34	8,36
davon				
EU	159.292	132.561	9,67	9,39
Drittland	88.394	78.299	5,95	6,62
darunter				
Lachse insgesamt b)	173.982	151.266	9,06	8,99
davon				
EU	114.448	96.963	10,49	10,07
Drittland	59.534	54.303	6,31	7,07
darunter				
Lachse, ganz, frisch	54.179	50.586	5,88	6,29
davon				
EU	23.378	23.434	6,22	6,62
Drittland	30.801	27.152	5,61	6,00
Lachsfilet, frisch	23.693	19.338	9,24	9,49
davon				
EU	19.229	15.631	9,59	9,65
Drittland	4.464	3.707	7,71	8,83
Lachs, ganz, gefroren	8.034	7.872	7,02	8,29
davon				
EU	1.037	1.212	9,01	8,18
Drittland	6.997	6.660	6,72	8,30
Lachsfilet, gefroren	31.542	27.565	8,86	8,57
davon				
EU	17.175	13.555	10,84	9,90
Drittland	14.367	14.010	6,49	7,27
Tilapia b)	2.897	2.295	3,75	4,22
davon				
EU	493	421	3,46	4,03
Drittland	2.404	1.874	3,81	4,26
Nilbarsch b)	1.428	969	6,00	7,44
davon				
EU	606	338	6,53	7,94
Drittland	822	631	5,62	7,17
Welse (inkl. Pangasius) b)	9.132	5.727	2,95	2,82
davon				
EU	2.306	1.320	3,53	3,94
Drittland	6.826	4.407	2,75	2,49

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben, Abweichungen zu Daten in Tabelle 8a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-
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)	
	2020	2021	2020	2021
Süßwasserfische b) insgesamt	61.873	56.921	9,69	9,89
davon				
EU	48.608	43.979	9,18	9,16
Drittland	13.265	12.942	11,59	12,37
darunter				
Lachse insgesamt b)	47.304	43.765	10,45	10,57
davon				
EU	36.141	33.220	9,95	9,75
Drittland	11.163	10.545	12,07	13,17
darunter				
Lachse, ganz, frisch	8.532	8.166	5,94	6,35
davon				
EU	8.304	7.951	5,94	6,31
Drittland	228	215	6,02	7,81
Lachsfilet, frisch	6.502	7.053	10,29	11,23
davon				
EU	1.828	2.888	10,38	10,96
Drittland	4.674	4.165	10,26	11,42
Lachs, ganz, gefroren	2.742	2.036	7,04	7,88
davon				
EU	2.702	2.004	7,06	7,89
Drittland	40	32	5,64	7,31
Lachsfilet, gefroren	10.437	8.373	9,12	9,36
davon				
EU	7.542	5.927	8,48	8,55
Drittland	2.895	2.446	10,80	11,31
Tilapia b)	606	646	4,07	4,48
davon				
EU	553	570	4,02	4,55
Drittland	53	76	4,58	3,96
Nilbarsch b)	434	396	5,43	7,97
davon				
EU	420	387	5,46	8,06
Drittland	14	9	4,41	4,00
Welse (inkl. Pangasius) b)	2.011	1.857	4,12	3,77
davon				
EU	1.772	1.584	3,93	3,63
Drittland	239	273	5,51	4,58

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 vorläufige Angaben, Abweichungen zu Daten in Tabelle 9a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-
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)	
	2020	2021	2020	2021
Insgesamt b)	126.307	97.645	1,66	1,83
davon				
EU	98.079	76.598	1,78	1,94
Drittland	28.228	21.047	1,25	1,42
darunter				
Heringe, frisch	33.164	25.773	0,79	0,81
(ganz und zerteilt)				
davon				
EU	33.161	25.771	0,79	0,81
Drittland	3	2	2,96	1,58
davon				
Heringe, frisch, ganz	31.715	25.223	0,75	0,78
davon				
EU	31.712	25.222	0,75	0,78
Drittland	3	1	2,96	-
Heringe, frisch, zerteilt	1.449	550	1,65	2,24
davon				
EU	1.449	549	1,65	2,23
Drittland	-	1	-	2,73
Heringe, gefroren	42.200	26.486	1,26	1,43
(ganz und zerteilt)				
davon				
EU	14.278	6.464	1,31	1,54
Drittland	27.923	20.023	1,23	1,39
davon				
Heringe, gefroren, ganz	9.066	4.872	0,97	1,03
davon				
EU	7.118	4.063	0,99	1,00
Drittland	1.948	809	0,93	1,17
Heringe, gefr., zerteilt	25.149	16.023	1,23	1,40
davon				
EU	6.165	1.148	1,40	2,16
Drittland	18.984	14.875	1,18	1,34
Heringsfilet, gefroren	7.985	5.591	1,67	1,87
davon				
EU	994	1.253	3,11	2,72
Drittland	6.991	4.338	1,47	1,62

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben, Abweichungen zu Daten in Tabelle 8a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-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)	
	2020	2021	2020	2021
Insgesamt b)	59.631	45.505	1,38	1,45
davon				
EU	53.758	42.308	1,24	1,30
Drittland	5.873	3.197	2,67	3,46
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	1.530	973	0,36	0,56
davon				
EU	1.530	973	0,36	0,56
Drittland	-	-	-	-
davon				
Heringe, frisch, ganz	1.530	841	0,36	0,44
davon				
EU	1.530	841	0,36	0,44
Drittland	-	-	-	-
Heringe, frisch, zerteilt	-	132	-	1,33
davon				
EU	-	132	-	1,33
Drittland	-	-	-	-
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	36.238	28.457	0,61	0,59
davon				
EU	33.073	27.266	0,59	0,58
Drittland	3.165	1.191	0,81	0,94
davon				
Heringe, gefroren, ganz	32.530	25.963	0,52	0,50
davon				
EU	29.371	24.842	0,49	0,49
Drittland	3.159	1.121	0,81	0,86
Heringe, gefr., zerteilt	2.581	2.099	1,31	1,46
davon				
EU	2.575	2.090	1,31	1,46
Drittland	6	9	1,27	1,43
Heringsfilet, gefroren	1.127	395	1,45	1,76
davon				
EU	1.127	334	1,45	1,66
Drittland	-	61	-	2,32

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtigte und 2021 vorläufige Angaben einschließlich Auslandsanlandungen, Abweichungen zu Daten in Tabelle 9a möglich wegen unterschiedlicher, zeitlicher Abfrage der Daten.-
b) Alle Heringserzeugnisse.-

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

Tabelle 20: **Heringsversorgung der Bundesrepublik Deutschland 2021**
(vorläufige Angaben)

Aufmachung	Fanggewicht in t	
1. <u>Einfuhr</u>		
ganz, frisch	25.327	
ganz, gefroren	5.558	
Heringslappen, frisch	1.147	
Heringslappen, gefroren	32.803	
Filets, gefroren	11.494	
Heringe, gesalzen, geräuchert	4.085	
Heringe, zubereitet a)	68.126	
Einfuhr insgesamt	148.540	
2a. <u>Inlandsanlandungen von Konsumware</u>		
ganz, frisch	7.174	
ganz, gefroren	}	-
Heringslappen/-filet, gefroren		
Inlandsanlandungen insgesamt	7.174	
2b. <u>Auslandsanlandungen von Konsumware</u>		
ganz, frisch	604	
ganz, gefroren	}	21.860
Heringslappen/-filet, gefroren		
Auslandsanlandungen insgesamt	22.464	
Anlandungen insgesamt	29.638	
3. <u>Ausfuhr b)</u>		
ganz, frisch	841	
ganz, gefroren	24.813	
Heringslappen, frisch	268	
Heringslappen, gefroren	5.166	
Filets, gefroren	861	
Heringe, gesalzen, geräuchert	827	
Heringe, zubereitet a)	25.680	
Ausfuhr insgesamt	58.456	
<u>Zur Verfügung bleiben 2021:</u>	119.722	

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 2020 und 2021**
Menge (t) und Wert (T€)

	2020		2021	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	260	1.052	328	1.228
Räucherlachs	34.876	471.534	31.575	409.820
Forellen, geräuchert	23.092	258.906	19.409	211.444
Aale, geräuchert	25	474	24	432
Makrelen, geräuchert	1.575	8.012	1.724	8.301
Kaviar	25	6.672	33	9.398
Kaviarersatz	1.273	18.079	1.282	22.449
Heringskonserven und Marinaden	48.189	122.578	44.034	116.497
Sardinenkonserven	8.797	37.864	8.837	37.719
Thunfisch- und Bonitenkonserven	105.443	416.310	77.972	308.168
Makrelenkonserven	1.271	7.291	1.426	7.367
Sardellenzubereitungen	1.117	11.068	1.113	10.902
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	1.105	4.289	1.196	5.010
Seelachs (Köhler), zubereitet	365	1.854	303	1.540
Kabeljau, zubereitet	1.976	10.723	1.758	8.276
Alaska-Seelachs, zubereitet	21.530	75.246	21.170	72.685
Seehecht, zubereitet	645	3.753	432	2.477
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	17.190	79.655	18.796	83.575
Krabbenzubereitungen	1.161	15.564	799	11.319
Andere Krebstiere, zubereitet c)	30.417	283.257	28.843	266.698
Weichtiere, zubereitet	10.674	60.475	11.891	64.379

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 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 2020 und 2021**
Menge (t) und Wert (T€)

	2020		2021	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	42	176	44	180
Räucherlachs	14.046	207.975	13.134	189.455
Forellen, geräuchert	1.689	24.851	1.973	29.879
Aale, geräuchert	5	150	6	201
Makrelen, geräuchert	529	2.677	469	2.435
Kaviar	20	9.540	27	12.065
Kaviarersatz	1.489	27.955	1.277	28.282
Heringskonserven und Marinaden	21.200	58.122	16.050	48.364
Sardinenkonserven	1.694	4.425	1.668	4.606
Thunfisch- und Bonitenkonserven	14.058	56.062	13.187	49.709
Makrelenkonserven	282	1.461	240	1.188
Sardellenzubereitungen	349	2.456	302	2.500
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	91	475	98	496
Seelachs (Köhler), zubereitet	135	929	80	555
Kabeljau, zubereitet	4.286	13.168	3.973	12.637
Alaska-Seelachs, zubereitet	37.425	130.018	32.329	113.126
Seehecht, zubereitet	325	1.555	247	1.198
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	75.001	267.814	75.118	265.075
Krabbenzubereitungen	181	2.724	164	2.733
Andere Krebstiere, zubereitet c)	5.892	55.205	5.273	51.127
Weichtiere, zubereitet	1.875	12.768	1.794	11.077

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 berichtete und 2021 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 Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen
der privaten Haushalte in Deutschland**

Menge					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	Tonnen		%		%
Insgesamt	445.991	505.006	101	100	13,2
davon:					
frisch	82.838	97.802	19	19	18,1
gefroren	133.898	152.245	30	30	13,7
geräuchert	50.501	55.835	11	11	10,6
konserviert	76.304	86.460	17	17	13,3
mariniert	71.362	78.457	16	16	9,9
sonstige	31.088	34.207	8	7	10,0

Wert					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	Mio. €		%		%
Insgesamt	4.601	5.302	100	100	15,2
davon:					
frisch	1.258	1.563	27	29	24,2
gefroren	1.136	1.306	25	25	14,9
geräuchert	900	980	20	18	8,9
konserviert	502	564	11	11	12,5
mariniert	500	555	11	10	11,0
sonstige	306	334	7	6	9,2

Preis					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	€/kg		%		%
Insgesamt	10,32	10,50	100	100	1,8
davon:					
frisch	15,19	15,98	147	152	5,2
gefroren	8,48	8,58	82	82	1,1
geräuchert	17,82	17,55	173	167	-1,5
konserviert	6,58	6,53	64	62	-0,7
mariniert	7,00	7,07	68	67	1,0
sonstige	9,84	9,76	95	93	-0,8

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2021 Hamburg

Tabelle 24: **Einkaufsstätten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse in Deutschland**

Menge					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	Tonnen		%		%
Insgesamt	445.989	505.010	100	100	13,2
davon:					
Food-Vollsortimenter	109.068	127.421	24	25	16,8
SB-Warenhäuser	59.018	66.240	13	13	12,2
Discounter	225.556	248.560	51	49	10,2
Fischfachgeschäft	21.544	27.301	5	5	26,7
Sonstige	30.803	35.488	7	7	15,2

Wert					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	Mio. €		%		%
Insgesamt	4.602	5.301	100	100	15,2
davon:					
Food-Vollsortimenter	1.237	1.473	27	28	19,1
SB-Warenhäuser	566	637	12	12	12,6
Discounter	2.020	2.224	44	42	10,1
Fischfachgeschäft	324	421	7	8	30,1
Sonstige	457	546	10	10	19,5

Preis					
	2019	2020	2019	2020	20/19
	€/kg		%		%
Insgesamt	10,32	10,50	100	100	1,7
davon:					
Food-Vollsortimenter	11,34	11,56	110	110	2,0
SB-Warenhäuser	9,58	9,62	93	92	0,4
Discounter	8,95	8,95	87	85	-0,1
Fischfachgeschäft	15,03	15,42	146	147	2,6
Sonstige	14,83	15,39	144	147	3,7

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2021, Hamburg

den Begriffsbestimmungen, in den Ausführungen zur sensorischen Ähnlichkeit und zur Herstellung, aber auch bei den Beschaffenheitsmerkmalen. Zudem wurden neben den ersetzenden Zutaten Basiszutaten beschrieben. Um die Übersichtlichkeit zu verbessern, entschied sich der Fachausschuss, bei den verschiedenen Produktgruppen in der Leitsatznummer 2. „Besondere Beurteilungsmerkmale“ jeweils eine Unterscheidung in „übliche Anlehnungen“ und „unübliche Anlehnungen“ vorzunehmen. Darüber hinaus wurden die aufgeführten Beispiele für die Bezeichnung der Lebensmittel noch einmal geprüft und gegebenenfalls überarbeitet.

Die vom Fachausschuss erarbeitete Leitsatzempfehlung wurde dem Plenum der Lebensmittelbuch-Kommission am 16.3.2022 zur Abstimmung vorgelegt. Die erforderliche Einstimmigkeit ohne Gegenstimme, die in einer ersten Befassung im Plenum laut Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erforderlich ist, konnte nicht erreicht werden, da drei Mitglieder der Kommission gegen die Beschlussvorlage stimmten. Diese Mitglieder müssen nun ihre Ablehnungen begründen und einen schriftlichen Kompromissvorschlag unterbreiten, damit sich das Plenum der Lebensmittelbuch-Kommission in seiner nächsten Sitzung am 15.6.2022 erneut mit der Leitsatzempfehlung sowie den Kompromissvorschlägen befassen kann.

„Veganes Fischstübchen?“

Unter Punkt 2.2 der Leitsätze werden besondere Merkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel aufgeführt, die sich an die Leitsätze für Fische und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen: „Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die auf ganze Fische, Krebs- und Weichtiere Bezug nehmen, oder Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Teilstücke dieser Tiere (‘Filet‘, ‘Steak‘, ‘-Kotelett‘, ‘-Schwänze‘, ‘-Tuben‘, ‘Scheren‘) anlehnen, sind nicht üblich, soweit keine weitergehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.“

Abweichend davon sind Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Stücke von Fischen und Weichtieren üblich, z. B. ‘-Scheibe‘, ‘-Schnitte‘, ‘-Portion‘, ‘-Stück‘, ‘-Happen‘, ‘-Nugget‘, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als ‘vegetarische Weichtierstücke aus Milcheiweiß‘ oder ‘vegane Fischschnitte aus Seitan‘ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fisch sind üblich, z. B. ‘Frikadelle‘, ‘Schnitzel‘, soweit

eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als ‚vegetarische Fischfrikadelle aus Eiklar‘ bezeichnet.

Nicht üblich!

Bezeichnungen für spezifische Fischerzeugnisse (z. B. ‚Schillerlocken‘, ‚Fischstäbchen‘ oder ‚Kaviar‘) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden z. B. als ‚vegetarisches paniertes Erzeugnis aus Milcheiweiß nach Art eines Fischstäbchens‘ oder ‚vegane Seitan-Streifen Typ Schillerlocke‘ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Fischerzeugnissen (z. B. geräucherte Fischerzeugnisse, Bratfischerzeugnisse) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als ‚vegetarisches Lupinen-Räucherfischteil‘ oder ‚veganes Bratfischerzeugnis aus Soja‘ bezeichnet.“

Leitsätze für Feinkostsalate in Überarbeitung

Der Fachausschuss 3 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission diskutierte im Berichtsjahr über drei Anträge auf Leitsatzänderung. Ein wichtiges Ziel der neu abzufassenden Leitsätze sollte die Vereinheitlichung der Bezeichnungen mit Blick auf andere Leitsätze sein. Hierbei geht es vor allem um Salate, die mit Fleisch und Fisch, Krebs- oder Weichtieren hergestellt werden. Der Verbrauchervorschlag nach einer zusätzlichen Kenntlichmachung bei eventuellem Aromazusatz wurde genauso erörtert wie die Beschreibung eines höheren Anteils einer charaktergebenden Fischzutat.

Im Laufe der Diskussion hat sich gezeigt, wie wichtig es ist, die tatsächliche Beschaffenheit der im Markt angetroffenen Produkte zu kennen und auf viele Produktbeispiele zurückgreifen zu können. Dazu wurden über 350 Produktbeispiele tabellarisch erfasst und bewertet. Marktbedeutende Feinkostsalate wie z. B. Fleischsalate, Geflügelsalate, Heringssalate, Salate mit anderem Fisch und solche mit Krebs- und Weichtieren wurden hinsichtlich ihrer Anteile an wertgebenden Zutaten separat ausgewertet. Der Fachausschuss hatte sich auch mit der Frage zu befassen, worin sich beispielsweise Heringssalat und Heringstopf bzw. Heringshappen unterscheiden. Da der Unterschied nicht im Heringsanteil zu finden war, entschied sich der Fachausschuss, die Abgrenzung über die Bezeichnung des Lebensmittels zu treffen: Nur Heringssalat ist

den Feinkostsalaten zuzurechnen, die anderen Erzeugnisse sind Fischerzeugnisse und fallen unter die Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse. Einig war sich der Fachausschuss nach Befragung mehrerer Hersteller darüber, dass geografische Hinweise bei Feinkostsalaten in der Regel keine Angabe über die Herkunft des Produktes oder dessen Zutat sind. Geografische Hinweise können, müssen aber nicht zwingend verknüpft sein mit einer bestimmten (regionalen) Rezeptur.

Die Beschlüsse des Fachausschusses werden nunmehr in ein Anhörungsverfahren gegeben, um dann erneut im Fachausschuss beraten werden zu können.

Viertes Gesetz zur Änderung des Seefischereigesetzes

Im Jahr 2020 wurden die Arbeiten am Vierten Gesetz zur Änderung des Seefischereigesetzes fertiggestellt und im Jahr 2021 zur Beratung und Beschlussfassung an die entsprechenden Gremien (Bundestag und Bundesrat) weitergeleitet.

Problem und Ziel

Einige Regelungen des Gesetzes zur Regelung der Seefischerei und zur Durchführung des Fischereirechts der Europäischen Union (Seefischereigesetz, SeeFischG) bedürfen im Nachgang der zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 23.12.2016 (BGBl. I S. 3188) erfolgten inhaltlichen Änderung einer Anpassung an die praktischen Gegebenheiten und Erfordernisse bei der Durchführung fischereirechtlicher Vorschriften. Die Änderung des SeeFischG ermöglicht es ferner, den Anforderungen zur Durchsetzung des sehr dynamischen Rechts der Europäischen Union im Rahmen der Gemeinsamen Fischereipolitik gerecht zu werden.

Mit der Änderung des SeeFischG im Jahr 2016 wurde das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in § 2 Absatz 7 Satz 1 SeeFischG ermächtigt, die Fischereiaufsicht seewärts der äußeren Begrenzung des Küstenmeers, das zum Staatsgebiet der Bundesrepublik Deutschland gehört, ganz oder teilweise der Bundespolizei oder der Zollverwaltung zu übertragen und die Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) durch eine Rechtsverordnung zu regeln. Damit im Rahmen der zu erlassenden Rechtsverordnung personenbezogene Daten verarbeitet werden können, bedarf es einer datenschutzrechtlichen Ermächtigungsgrundlage im SeeFischG. Weiterhin werden die Regelungen des SeeFischG an die Vorgaben der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27.4.2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutzgrundverordnung), ABl. L 119 vom 4.5.2016, S. 1, L 127 vom 23.5.2018, S. 2 (DSGVO) angepasst. Des Weiteren ist eine Änderung erforderlich, um der europarechtlichen Verpflichtung zur zeitnahen und effektiven Durchsetzung des dynamischen europäischen Fischereirechts nachzukommen. Die bereits geregelten Ordnungswidrigkeitstatbestände einschließlich der derzeit bestehenden

Blankettnorm reichen für eine effektive Durchsetzung des europäischen Fischereirechts nicht aus.

Vereinbarkeit mit EU-Recht

Die Vereinbarkeit mit dem unmittelbar geltenden EU-Recht ist sichergestellt. Über eine 1:1-Umsetzung von europarechtlichen Vorschriften in innerstaatliches Recht gehen die vorliegenden Änderungen nicht hinaus.

Der Schaffung einer Ermächtigungsgrundlage zur Verarbeitung von Daten im SeeFischG stehen europarechtliche oder völkerrechtliche Belange nicht entgegen. Insbesondere dient die Datenverarbeitung der effektiveren Kontrolle einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Fischbestände und steht somit im Einklang mit der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU. Der Datenaustausch über Position und Tätigkeit von Fischereifahrzeugen steht ferner im Einklang mit der DSGVO.

Nachhaltigkeitsaspekte

Eine Nachhaltigkeitsprüfung gemäß § 44 Absatz 1 Satz 4 der Gemeinsamen Geschäftsordnung der Bundesministerien (GGO) ist erfolgt. Das SeeFischG dient neben der Regelung der Seefischerei insbesondere der Durchführung der Bestimmungen des Fischereirechts der Europäischen Union, die zur Regelung der Ausübung der Seefischerei im Hinblick auf den Schutz der Fischbestände und die Erhaltung der biologischen Schätze des Meeres, die Überwachung sowie die Strukturpolitik der Europäischen Union für die Fischwirtschaft erlassen worden sind. Ziel der europäischen Fischereipolitik ist es, die Nutzung lebender aquatischer Ressourcen unter nachhaltigen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Bedingungen zu sichern. Mit der Umsetzung und effektiven Durchsetzung des europäischen Fischereirechts auf innerstaatlicher Ebene wird somit dem Nachhaltigkeitsziel 14, „Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen“, unmittelbar Rechnung getragen. Das SeeFischG etabliert zudem ein effektives Sanktionssystem, welches der wirksamen Durchsetzung der europäischen Fischereipolitik und damit der nachhaltigen Nutzung der Bestände dient. Somit wird insbesondere der Indikator 14.1.b „Anteil der nachhaltig befischten Fischbestände in Nord- und Ostsee“ gezielt befördert.

Weiterhin fördert das SeeFischG Prinzipien einer nachhaltigen Entwicklung. In diesem Fall wird das Prinzip 4 „Nachhaltiges Wirtschaften stärken“, hier konkret Buchstabe c) „Eine nachhaltige Land- und Fischereiwirtschaft muss produktiv, wettbewerbsfähig sowie sozial und umweltverträglich sein; sie muss insbesondere Biodiversität, Böden und Gewässer schützen und erhalten sowie die Anforderungen an eine tiergerechte Nutztierhaltung und den vorsorgenden, insbesondere gesundheitlichen Verbraucherschutz beachten“, gefördert.

Das Gesetz wurde am 7.5.2021 beschlossen und gilt seit dem 8.5.2021.

*Lebensmittel- und
Futtermittelgesetz-
buch (LFGB)*

Der Bundesrat hat in seiner 1006. Sitzung am 25.6.2021 beschlossen, dem vom Deutschen Bundestag am 20.5.2021 verabschiedeten Vierten Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB) sowie anderer Vorschriften (kurz: 4. LFGB-Änderungsgesetz) gemäß Artikel 80 Absatz 2 des Grundgesetzes zuzustimmen.

Ferner hatte der Bundesrat beschlossen, die folgende EntschlieÙung zu fassen:

„1. Der Bundesrat begrüÙt das Vierte Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften, mit dem eine Reihe wichtiger und drängender Punkte geregelt werden soll. Der Bundesrat unterstützt daher die Bundesregierung, das Vorhaben noch in der laufenden Legislaturperiode zum Abschluss bringen zu können.

2. Der Bundesrat ist jedoch der Auffassung und betrachtet mit Sorge, dass die vorgelegte Regelung insbesondere des § 44 Absatz 3 LFGB [Artikel 1 Nummer 33 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa der BT-Drucksache 19/25319] nicht geeignet ist, angemessene Konsequenzen aus vergangenen Geschehnissen zu ziehen. An die Stelle der von der Bundesregierung beabsichtigten Formulierung ‚... Informationen sind so vorzuhalten, dass sie der zuständigen Behörde spätestens 24 Stunden nach Aufforderung‘ übermittelt werden können sollte eine Regelung treten, die die Lebensmittelunternehmen verpflichtet, vorliegende Informationen ‚unverzüglich, spätestens 24 Stunden nach Aufforderung‘ zu übermitteln. Auf Ziffer 8 der Bundesratsdrucksache 617/20 (Beschluss) vom 27. November 2020 wird verwiesen. Durch die Formulierung des Absatzes 4 können unbillige Härten für Betriebe vermieden werden. Letztlich liegt ein zügiger und effizient verlaufender Rückruf nicht nur im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher, sondern auch der Lebensmittelunternehmen.

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung daher, die mit Ziffer 8 der Bundesratsdrucksache 617/20 (Beschluss) vom 27. November 2020 geforderten Anpassungen vorzunehmen.

3. Der Bundesrat gibt weiter zu bedenken, dass nach der im Gesetz enthaltenen unklaren Formulierung des geplanten § 38b LFGB unter Bezugnahme auf § 2a Telemediengesetz möglicherweise keine Behörde tätig wird und die neue Regelung somit ins Leere liefe. Um dem vorzubeugen, sollte eine vom Telemediengesetz losgelöste Formulierung gewählt werden.

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung daher, die mit Ziffer 3 der Bundesratsdrucksache 617/20 (Beschluss) vom 27. November 2020 geforderten Anpassungen vorzunehmen.“

Das Gesetz trat vorbehaltlich der Absätze 2 und 3 am Tag nach der Verkündung, somit am 10.8.2021 in Kraft. Artikel 1 Nummer 33 Buchstabe b tritt am 1.9.2022 und Artikel 2 am 31.12.2022 in Kraft.

Lebensmittel- warnung

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. Das Portal ging am 21.10.2011 an den Start und kann im Berichtsjahr auf einen Zeitraum von 10 Jahren zurückblicken. In diesem Zeitraum wurden laut Bundesamt 1.603 Produktwarnungen veröffentlicht. Die Zahl der Lebensmittelerückrufe lag im Jahr 2021 bei 236 Produkten (2020: 214). Im Jahr 2021 wurde zu folgenden Fisch- und Algenprodukten eine Meldung eingestellt:

19.07.2021: Warnung vor verschiedenen Algensalaten der Firma Alvego wegen zu hoher Mengen an Jod pro Glas in einer Charge;

27.08.2021: Warnung vor dem Produkt „ja! Forellenfilets ohne Haut, wacholdergeräuchert, aufgetaut“ wegen des Nachweises von *Listeria monocytogenes*;

04.12.2021: Warnung vor dem Produkt „Nautica Edle Matjesfilets nach nordischer Art“ der Firma Hanseatic Delifood GmbH wegen Nachweises von *Listeria monocytogenes*.

Klarheit und Wahrheit

Im Berichtszeitraum war der Bundesverband 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“ geschlussfolgert, der mit dieser Initiative begegnet werden soll. Bezüglich des Internetportals hat der Bundesverband eine kritisch-konstruktive Position eingenommen.

Folgende fischspezifische Themen wurden im Rahmen dieses Portals im Jahr 2021 behandelt:

Rubrik „Forum – Lebensmittel konkret“

- Verbraucherfrage: „Warum werden Seelachsschnitzel eigentlich gefärbt? Bezogen auf eine gesunde Ernährung ist das einfach nicht okay.“

Ein Beispiel aus einer Zutatenliste: Farbstoffe Ammonsulfit-Zucker-couleur + Gelborange + Cochenillerot A (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), Raucharoma. Aber wo bekomme ich ungefärbte Schnitzel her?“

- Verbraucherfrage: „Ich habe Fischfrikadellen gekauft und mich beim Blick auf die Zutatenliste gewundert. Ich frage mich: Was machen Reisgrieß, Frischkäse und Kartoffeln in einer Fischfrikadelle? Nun stehen diese Zutaten auch auf der Rückseite der Packung, dennoch ärgert mich das sehr.“

Rubrik „Forum – Kennzeichnung“

- Verbraucherfrage: „Auf Fischkonserven schreibt man normalerweise, mit welchem Fanggerät der Fisch gefangen wurde, aber bei den Fischen aus Aquakulturen schreibt man darüber nichts. Ich habe zum Beispiel auf mehreren Lachskonserven gesehen, dass lediglich der Satz: ‚gewonnen aus Aquakultur im Land XXX‘ auf dem Etikett aufgedruckt ist. Muss bei dem Fisch aus Aquakultur keine Fangmethode angegeben werden?“

Rubrik „Produkte – Kennzeichnung – Getäuscht?“

- Verbraucherbeschwerde: „Die verwendeten ‚Heringsfilets‘ sind in den ‚Heringsröllchen‘ nicht mehr zu erkennen – Plakativ steht auf der Dose ‚Heringsröllchen Curry-exotisch‘. Da es sich nicht um Röllchen (da rollt man etwas auf), sondern um Bällchen handelte, die aus einer undefinierbaren Masse geformt waren, fühle ich mich getäuscht. Beim Studium des Kleingedruckten auf der Seite der Dose stand: ‚Heringsfilet zerkleinert und geformt, 54 % Heringsfilet‘. Ferner ‚Paniermehl‘ ohne prozentuale Angabe.“
- Verbraucherbeschwerde: „Wenn auf einer Packung mit der Aufschrift ‚Fish Finger‘ steht, muss auch Fisch drin sein. Das ist so aufgemacht, dass man es für Fisch hält, obwohl es nur Soja ist. Sehr betrügerisch ... Ich bin eigentlich PRO Veggi, aber dann soll halt ‚Soja Sticks‘ draufstehen. Evtl. kann man da auch mal beim Händler anfragen, was die von solchen Irreführungen halten. Die haben die ‚Fish Sticks‘ ja immerhin zum Fisch gestellt.“

Rubrik „Forum – Herkunft & Region“

- Verbraucherfrage: „Auf Miesmuscheln steht die Herkunftsangabe Dänemark, Niederlande und Irland. Ist das zulässig? Mir ist bei einer Packung Miesmuscheln die Verbraucherinformationen zur Herkunft ins Auge gesprungen: Die Miesmuscheln könnten sowohl aus Dänemark, den Niederlanden oder aus Irland stammen. Ist das zulässig?“

Rubrik „Forum – Füllmenge & Preis“

- Verbraucherfrage: „Bei einem Heringssalat suggeriert das markante Logo mit dem Untertitel ‚Bio-Feinkost‘, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt. Das ist es aber nicht, da der Hering ein Wildfisch ist. Der Hinweis ‚in Bio-Sauce‘ in Verbindung mit der Rückseite und dem Hinweis, dass 59 % der Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau stammen, ist ja ok. Mich stört aber der zuerst genannte Punkt!“
- Verbraucherfrage: „Bin die Tage wegen Miesmuscheln in einen Supermarkt gefahren. Im Prospekt stand ein Gewicht von 2 Kilogramm die Schale für 4,44 Euro. Zuhause ist uns aufgefallen, dass ein Viertel Wasser in der Schale enthalten war und nur 1,5 Kilogramm enthalten sind, was auch auf der Packung nur sehr klein zu lesen war. Klar wurde das Nettogewicht mit 2 Kilogramm angegeben, fühle mich aber doch etwas verschaukelt. Ich finde, das tatsächliche Gewicht hätte gut erkennbar auf der Verpackung stehen können und auch Edeka hätte die 1,5 Kilogramm so in ihr Prospekt schreiben können.“

Rubrik „Forum – Natur, Tradition & Nachhaltigkeit“

- Verbraucherfrage: „Müsste nicht auch auf Salaten von Hühnern, Fleisch und Fisch die Haltung und die Herkunft mitgeteilt werden? Ich kaufte bisher keinen entsprechenden Salat mit Herkunftsbezeichnung, Haltung 1, 2, 3, 4 und so weiter.“

Rubrik „Produkte – Gesundheit & Nährwert – Getäuscht?“

- Verbraucherbeschwerde: „Die Aufmachung des ‚Protein Lachs‘ in Verbindung mit der Angabe zum Proteingehalt verwirren, wenn tatsächlich die Meerrettich-Sauce für den ‚Extra-Protein-Kick‘ sorgen soll. Ich habe in einem Kaufland Markt einen neuen Räucherlachs erworben. Der Name machte mich neugierig, ‚Proteinlachs‘. Oh, habe ich gedacht, Eiweiß ist immer gut und da ich auf meine Ernährung achte, habe ich diesem Werbeversprechen geglaubt und den Lachs erworben.“

Rubrik „Produkte – Abbildungen – Getäuscht?“

- Verbraucherbeschwerde: „Kap-Seehecht-Filets Rosmarin – Die Schauseite zeigt ein angeschnittenes Stück Fischfilet wie gewachsen, obwohl dieses ‚aus Fischstücken zusammengefügt‘ ist. Die Bezeichnung Kap-Seehecht-Filet, die auf dem Bild erkennbare Fischstruktur sowie der Vermerk aus Wildfang suggerieren ein echtes Fischfilet. Dabei handelt es sich um zusammengefügte Fischstücke mit wenig Geschmack und mit einer wässrigen elastischen Konsistenz. Nur bei

genauer Betrachtung der Verpackung ist die Beschreibung der zusammengefügteten Filetstücke zu finden, da diese in weiß auf hellgrünem Hintergrund in klein geschrieben ist.“

Lebensmittelbetrug Im Oktober 2021 hat eine europäische Forschungsgruppe eine wissenschaftliche Auswertung über die Etikettierung von Fischereierzeugnissen in verschiedenen europäischen Ländern und deren Übereinstimmung mit der EU-Gesetzgebung veröffentlicht. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass es Unterschiede bei der Einhaltung der Vorschriften zwischen den einzelnen Produktgruppen und Ländern gibt. Das Land mit dem niedrigsten Konformitätsgrad war das Vereinigte Königreich (das zum Zeitpunkt der Studie noch der EU angehörte) mit einer Konformitätsrate von 63,7 %. Das Land mit dem höchsten Konformitätsgrad war Portugal (87,2 %). In allen untersuchten Ländern hielten sich die Supermärkte besser an die Vorschriften als die Fachgeschäfte und verarbeitete, verpackte Produkte entsprachen den EU-Kennzeichnungsvorschriften besser als unverarbeitete, nicht verpackte Produkte. Es wurden auch Unterschiede zwischen verschiedenen Gebieten desselben Landes festgestellt. Am häufigsten fehlten demnach die Angabe des Fanggeräts, des wissenschaftlichen Namens, der Fang-/Erzeugungsmethode und das Datum des Einfrierens.

Die Ergebnisse dieser Studie bilden die Grundlage für weitere Maßnahmen, die von den zuständigen Institutionen ergriffen werden können, um die Einhaltung der Vorschriften in der gesamten Lieferkette zu verbessern. Online kann die Studie unter folgendem Link eingesehen werden: [Labels on seafood products in different European countries and their compliance to EU legislation - ScienceDirect](#)

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-Informationsweiterleitung innerhalb des Netzes zuständig. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) analysiert den Inhalt der von den Mitgliedsländern 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.

Fischthemenspezifische Aufbereitung für Mitglieder

Im Berichtszeitraum 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-Mitgliedsländern 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 Mitgliedsländern gleich gehandhabt werden.

Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste

Um die globalen Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) zu erreichen, muss auch entlang der Produktions- und Lieferkette die Lebensmittelverschwendung deutlich verringert werden. Daher hat das Bundeskabinett am 20.2.2019 die von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner vorgelegte Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste verabschiedet. Damit wurde erstmals ein umfangreicher gesamtgesellschaftlicher und partizipativer Dialogprozess angestoßen, in dem in allen Bereichen – von der Landwirtschaft über die Verarbeiter, den Handel bis hin zum Verbraucher – zahlreiche sektorspezifische Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste entwickelt werden.

Nationale Strategie

Am 4.3.2020 haben Bundesernährungsministerin Julia Klöckner und die Präsidenten bzw. Vorsitzenden von sieben Dachverbänden der Land- und Ernährungswirtschaft, des Handels, des Handwerks und der Gastronomie eine Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterzeichnet. Diese Grundsatzvereinbarung bildet die Grundlage für die Zusammenarbeit bei der der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste. Im Frühjahr 2021 haben die Dialogforen „Primärproduktion“ und „Lebensmittelverarbeitung“ ihre Arbeit aufgenommen. Sie sind Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste und werden von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) koordiniert und in Zusammenarbeit mit dem Thünen-Institut als Partner aufgebaut. Damit werden die sektorspezifischen Dialogforen „Außer-Haus-Verpflegung“, „Groß- und Einzelhandel“ sowie „Private Haushalte“ um zwei wichtige Sektoren der Wertschöpfungskette ergänzt.

„Runde Tische“

Mit dem Instrument des „Runden Tisches“ bringt die DLG Akteure zusammen, die ein Netzwerk von kompetenten, richtungsweisenden und innovativen Unternehmen bzw. Menschen und Organisationen bilden. Diese engagieren sich für die nachhaltige Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in beiden Sektoren am Anfang der Lebensmittelversorgungskette. Gemeinsam sammeln und entwickeln die Expertinnen und Experten Strategien für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung – inklusive praktischer Vorhaben in ausgewählten Demonstrationsbetrieben. Dabei soll der Effekt dieser Modellprojekte durch das Thünen-Institut nach wissenschaftlichen Kriterien bewertet werden. Das Thünen-Institut wird ein begleitendes Monitoring und eine Bilanzierung der Lebensmittelabfallströme in der Primärproduktion und -verarbeitung durchführen. Letztendlich sollen durch eine Bewertung der Maßnahmen nachhaltige Reduzierungsmaßnahmen identifiziert werden. Der Bundesverband hat im Jahr 2021 an den „Runder Tisch“-Veranstaltungen im Rahmen der Dialogforen „Primärproduktion“ und „Lebensmittelverarbeitung“ teilgenommen und die Interessen der Fischerei sowie der Fischverarbeitung und des Fischgroßhandels vertreten.

„Nutri-Score“

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband seine Mitglieder über aktuelle Informationen zum „Nutri-Score“ informiert. Nach Angaben der Bundesregierung haben sich mit Stand 1.12.2020 82 Unternehmen in Deutschland bei der Inhaberin der Marke für die Verwendung des „Nutri-Scores“ registrieren lassen. In Frankreich verwenden nach Auskunft der nationalen Agentur für öffentliche Gesundheit bereits mehr als 500 Unternehmen den „Nutri-Score“. Anfang des Berichtsjahres wurde aus Frankreich berichtet, dass neben dem „Nutri-Score“ nunmehr auch ein „Eco-Score“ initiiert wurde, der die Nachhaltigkeit eines Produktes grafisch darstellt. Ob und in welcher Form diese Initiative dann einmal Wirklichkeit oder in den anstehenden Diskussionen auf europäischer Ebene von Bedeutung sein wird, bleibt abzuwarten. Zumindest in Frankreich erlangen diese „Labels“ eine gewisse Bedeutung.

Im November 2021 wurde bekannt, dass nach dem „Nutri-Score“ und dem „Eco-Score“ in Frankreich ein neues Labelprojekt entstanden ist, das von 16 NGOs und Bio-Stakeholdern unterstützt wird. Das neue „Planet-Score“-Siegel berücksichtigt die Auswirkungen von Lebensmitteln auf Gesundheit, Biodiversität, Klima- und Tierschutz.

In eine kürzlich von den Gründern des Labels durchgeführten Verbraucherumfrage bevorzugten fast 50 % der Befragten den „Planet-Score“.

Nach wie vor unzufrieden sind die Mitglieder des Bundesverbandes mit der Tatsache, dass Omega-3-Fettsäuren in fetten Fischen, insbesondere bei der Abgabe als Räucherfisch, keine entsprechende positive Berücksichtigung in der Kalkulation des Scores finden (siehe Hintergründe im Geschäftsbericht für das Jahr 2019).

„Green Deal“/„Vom Hof auf den Tisch“

Im Jahr 2019 hatte die neue EU-Kommission ihr Programm für die kommenden Jahre bekanntgegeben. Für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels steht dabei der sogenannte „Green Deal“ im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Ebenso wichtig sind die neuen Strategien „Vom Hof auf den Tisch“ und die „Biodiversitätsstrategie“, die den „Green Deal“ für die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft in Form spezifischer Maßnahmen konkretisieren und ergänzen werden. Am 20.5.2020 hat die EU-Kommission ihre Strategiepapiere „Vom Hof auf den Tisch“ und „Biodiversität“ vorgelegt. Damit will die EU-Kommission die Europäische Union bis 2050 klimaneutral aufstellen. Das Maßnahmenpaket „Vom Hof auf den Tisch“ beinhaltet u. a. viele Lebensmittelrechtsthemen wie z. B. die verpflichtende Herkunftskennzeichnung, Tierwohlkennzeichnung, CO₂-Fußabdruck, Nährwertprofile (für die Einschränkung von Werbung für sehr salz-, zucker- oder fetthaltige Produkte) sowie Zielvorgaben zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Mit Blick auf den insgesamt 27 Punkte umfassenden Aktionsplan sind bis 2024 zahlreiche neue Verordnungen aus Brüssel zu erwarten.

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband die Interessen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in zahlreichen Umfragen eingebracht, die im Rahmen der „Green Deal“-Strategie veröffentlicht wurden. Die Eingaben zu diesen Folgeabschätzungen erfolgten teilweise direkt oder unter Zuhilfenahme der nationalen und europäischen Dachverbände. So hatten die Mitglieder des Bundesverbandes im September des Berichtsjahres die Möglichkeit, an einer öffentlichen Konsultation über den Entwurf eines Regelwerkes zur Berechnung des „Umweltfußabdrucks für unverarbeitete Fischereierzeugnisse“ teilzunehmen. Die dem zugrundeliegende wissenschaftliche Methode ist die PEFCR-Methode. Die „Product Environmental Footprint Category Rule“ legt fest, wie die „Product Environmental Footprint (PEF)“-Methode für eine bestimmte Produktkategorie anzuwenden ist.

Vermarktungsnormen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur

Ende Februar 2020 hat die EU-Kommission die Zusammenfassung der Evaluierung zum Rechtsrahmen für die EU-Vermarktungsnormen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur veröffentlicht. Die Feststellungen der Kommissionsdienststellen decken sich leider nicht vollständig mit den Auffassungen des EU-Verarbeitungssektors. Besonders merkwürdig ist dabei folgende Aussage der EU-Kommission: „Relevanz: Die bestehenden Normen sind für die erfassten Erzeugnisse nach wie vor relevant. Auf der Grundlage der derzeitigen Kriterien ist der Geltungsbereich der bestehenden EU-Vermarktungsnormen offenbar ebenfalls relevant, ausgenommen bei genormten Erzeugnissen, z. B. Fischstäbchen, bei denen sich fehlende EU-Mindestqualitätskriterien als problematisch erwiesen haben, und möglicherweise bei einigen frischen Erzeugnissen, aufgrund von der Nachfrage der Industrie.“

Ende März 2021 hat die EU-Kommission einen Bericht des wissenschaftlichen Ausschusses der EU (STECF) veröffentlicht, in dem Wissenschaftler Überlegungen zum Einbezug von Nachhaltigkeitskriterien in die EU-Vermarktungsnormen für bestimmte frische Fische zusammengestellt haben. Der beratende Ausschuss Markt (MAC) der EU hat am 15.10.2021 eine Empfehlung zur Einbeziehung von Nachhaltigkeitsaspekten in die Rahmenbedingungen der Vermarktungsnormen für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse veröffentlicht, in der auch sozioökonomische Aspekte berücksichtigt werden. Mit Datum vom 12.11.2021 hat die Generaldirektion maritime Angelegenheiten und Fischerei (DG MARE) der Europäischen Kommission unter Bezug auf das Antwortschreiben des MAC geantwortet. Die DG MARE teilt mit, dass sie überzeugt ist, dass die Aufnahme von Nachhaltigkeitsaspekten in die Vermarktungsnormen nur Vorteile bringt und die Bestrebung der EU innerhalb des „Grünen Deals“ und der „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie vervollständigt.

Bislang wurde noch keine Entscheidung über den endgültigen Geltungsbereich einer möglichen Überarbeitung der Vermarktungsnormen getroffen. Die DG MARE ist der Ansicht, dass eine Reihe von Gesichtspunkten berücksichtigt werden müssten – darunter z. B. die Rückverfolgbarkeit der Nachhaltigkeitsangaben. Dabei spielt jedoch auch das Gleichgewicht zwischen Vorschlägen auf der eine Seite und dem Verwaltungsaufwand auf der anderen Seite eine Rolle, betont die DG MARE.

Die DG MARE informiert abschließend, dass die Folgenabschätzung zur Überarbeitung der Vermarktungsnormen zur gleichen Zeit wie der potenzielle Legislativvorschlag veröffentlicht wird, was ein Standardverfahren für alle Initiativen der EU-Kommission ist.

Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates werden Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel veröffentlicht und Eintragungen in das von der Europäischen Kommission geführte Register traditioneller Spezialitäten verwaltet.

Bezüglich der Eintragung geschützter Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützter traditioneller Spezialitäten (g. t. S.) und geschützter geographischer Angaben (g. g. A.) wurden 2021 im regulären Verfahren folgende fischrelevanten Regelungen veröffentlicht:

- Bekanntmachung (2021/C 27/10) vom 25.1.2021: Änderung betreffend die Bezeichnung „Aischgründer Karpfen“ (g. g. A.)
- DVO (EU) 2021/381 vom 25.2.2021 „Escavèche de Chimay“ (g. g. A.)
- Bekanntmachung (2021/C 39/10) 4.2.2021: „Salată cu icre de știucă de Tulcea“ (g. g. A.)

- DVO (EU) 2021/949 vom 7.6.2021: „Balatoni hal“ (g. g. A.)
- Bekanntmachung (2021/C 288/05) vom 19.7.2021: „Vänerlöjrom“ (g. U.)
- Bekanntmachung (2021/C 313/06) vom 5.8.2021: Antrag zur Löschung des Namens „Holsteiner Karpfen“, da sich die Rahmenbedingungen für die Erzeugung von Karpfen seit der Zeit der Eintragung stets verschlechtert haben.
- DVO (EU) 2021/1457 vom 1.9.2021: „Szege di tükörponty“ (g. g. A.)“
- DVO (EU) 2021/1723 vom 22.9.2021: „Salată tradițională cu icre de crap“ (g. t. S.)
- Bekanntmachung (2021/C 446/11) vom 3.11.2021: „Trote del Trentino“ (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 [eAmbrosia](#)-Datenbank der Europäischen Kommission sind die entsprechenden Veröffentlichungen zu finden.

EU-Kontroll- Verordnung TRACES NT

Die Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen trat am 14.12.2019 in Kraft. Im Geschäftsbericht für das Jahr 2020 informierte der Bundesverband ausführlich über die Probleme bei der Umstellung von TRACES classic auf TRACES NT im Rahmen der neuen Kontrollverordnung (EU) 2017/625 vom 14.12.2019. Auch im Jahr 2021 verlängerte die EU-Kommission die Laufzeit des Export-Moduls in TRACES classic. Endgültig abgeschaltet wurde das Modul am 31.12.2021.

Umstellung des GGED-P auf eGGED-P

Seit dem 1.12.2021 erfolgt die veterinärrechtliche Freigabe von Sendungen mit Waren tierischer Herkunft nicht mehr in Papierform, sondern ausschließlich mit dem elektronischen eGGED-P. Dies hat zur Folge, dass seit diesem Datum kein GGED-P mehr auf Sicherheitspapier mit Unterschrift und Siegel erstellt wird. Die Fahrer, die Sendungen am Kontrollzentrum vorführen, erhalten kein GGED-P ausgehändigt, sondern nur eine Bestätigung, dass die Veterinärkontrolle stattgefunden hat. Selbstverständlich können auch weiterhin Sendungen in Teilen und zu unterschiedlichen Zollverfahren angemeldet werden. Den Zollverwaltungen müssen dazu keine weiteren Papiere/Anträge vorgelegt werden. Das Vorhandensein eines gültigen eGGED-P wird in diesem Fall digital überprüft.

Verordnung (EU) 2021/1756

Mit Verordnung (EU) 2021/1756 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6.10.2021 wurde die Änderung der Verordnung (EU) 2017/625 hinsichtlich der amtlichen Kontrollen von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die aus Drittländern in die EU ausgeführt

werden, geändert. Unter anderem wurden Änderungen hinsichtlich der Regeln für amtliche Kontrollen von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken bekanntgemacht. Seegurken bilden eine Klasse der *Phylum Echinodermata*. Stachelhäuter sind im Allgemeinen keine Filtrierer. Es besteht daher nur ein geringes Risiko, dass diese Tiere mit Mikroorganismen, die in Zusammenhang mit Fäkalkontaminationen stehen, angereichert sind. Daher wurde die in Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe g der Verordnung (EU) 2017/625 eingeräumte Möglichkeit – Abweichung von dem Erfordernis der Einstufung der Erzeugungs- und Umsetzgebiete – auf alle Stachelhäuter ausgedehnt, die keine Filtrierer sind, und bleibt nicht auf Seegurken beschränkt. Die Verordnung trat am 28.10.2021 in Kraft. Jedoch gilt Artikel 1 Nummer 1 ab dem 28.1.2022.

Besondere Gebühren- verordnung

Am 21.7.2021 wurde die „Besondere Gebührenverordnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft für individuelle zurechenbare öffentliche Leistungen in dessen Zuständigkeitsbereich (Besondere Gebührenverordnung BMEL – BMELBGebV)“ veröffentlicht.

Wie der Titel schon sagt, werden seit dem 1.10.2021 „amtliche Dienstleistungen“, die im Zuständigkeitsbereich des BMEL liegen, in Rechnung gestellt. Unter anderem werden Gebühren und Auslagen für zurechenbare öffentliche Leistungen aufgrund der folgenden Vorschriften erhoben:

Nr. 5. a) Seefischereigesetz, Seefischereiverordnung (siehe Abschnitt 5 der Anlage), Nr. 5. b) IUU-Verordnung (EU) Nr. 1005/2008, Nr. 5. c) Kontrollverordnung (EU) Nr. 1224/2009, Nr. 17. Fischetikettierungsgesetz, Fischetikettierungsverordnung (siehe Abschnitt 17). Danach ist z. B. die Vergabe einer Handelsbezeichnung gebührenfrei – während die Erteilung einer Einfuhrgenehmigung nach IUU-Verordnung im Jahr 2021 18 € Gebühren verursacht.

Spezifische Hygiene- vorschriften

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374 der Kommission vom 12.4.2021 wird der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs geändert. Die Änderungen betreffen verschiedene Bereiche der Hygienevorschriften, hier unter anderem folgende Punkte im Bereich Fischereierzeugnisse:

- Muster des Registrierscheins für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken
- Konzipierung von Fischereifahrzeugen
- Thunfisch für die Konservenindustrie
- Lebern und Rogen von Fischereierzeugnissen

- Behälter für Versand und Lagerung frischer Fischereierzeugnisse (Schmelzwasser)

Die Verordnung trat am 9.9.2021 in Kraft.

Verzeichnis der zulässigen Handelsbezeichnungen

Im Rahmen des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 (bis zum 12.12.2014) und des Artikels 37 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 werden die Mitgliedsländer 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 Mitgliedstaates 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.

Neue wissenschaftliche Bezeichnung für Pangasius

In der FAO-Datenbank „ASFIS“ wurde im Berichtsjahr die wissenschaftliche Bezeichnung für die deutsche Handelsbezeichnung „Pangasius“ und „Schlankwels“ von *Pangasius hypophthalmus* in *Pangasianodon hypophthalmus* geändert. Nach Auffassung der BLE, die das Verzeichnis der Handelsbezeichnungen verwaltet, ist eine neue Handelsbezeichnung für Pangasius notwendig, da es sich um zwei unterschiedliche Gattungen handelt.

Der Bundesverband hat die BLE umgehend darauf hingewiesen, dass im Falle einer Änderung der wissenschaftlichen Bezeichnung in der BLE-Handelsbezeichnungsliste die alte wissenschaftliche Bezeichnung solange für Zwecke der Einfuhr (Verzollung) und der Etikettierung beibehalten werden muss, bis eine entsprechende Berücksichtigung in der EU-Zolltarifdatenbank (TARIC) erfolgt ist. Diese Vorgehensweise wird bereits für die beiden alten wissenschaftlichen Bezeichnungen für Rotbarsch und Alaska-Seelachs praktiziert.

„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.

*Stellungnahmen
von Sachverständigen (ALTS)*

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) informierte Mitte Juni über die anlässlich der 86. Arbeitstagung am 10./11.12.2020 gefassten Beschlüsse. Die ALTS-Beschlüsse haben keinen rechtsverbindlichen Charakter, jedoch sind sie wichtige Hinweise für die Wirtschaftsbeteiligten zur Beurteilung von Produkten aus der mehrheitlichen Sicht der Sachverständigen. Zu folgenden fischspezifischen Themen wurden Beschlüsse gefasst:

- Auftauhinweis auf vorverpackten Fischereierzeugnissen
- Kennzeichnungsoptionen bei der Vermarktung von lebenden Miesmuscheln im Hinblick auf eine Kontamination mit pathogenen Mikroorganismen (Sicherheitshinweis)
- Beurteilungswerte Allergene
- Beurteilung von Allergenbefunden in „veganen“ bzw. „vegetarischen“ Erzeugnissen
- Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen – Anwendbarkeit der Vorschriften des § 3 LMHV
- Das Produkt Kaviar und der histologische Nachweis seiner Verfälschung
- Zur Problematik von Gewichtsangaben bei Rollmops
- Kühlbedingungen beim Inverkehrbringen von frischen Fischereierzeugnissen im Einzelhandel
- Kennzeichnung „aufgetaut“ bei Räucherlachs
- Kennzeichnung von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen
- Handelt es sich bei vorverpacktem rohem Fisch, dem laut Zutatenliste Salz zugesetzt wurde, um ein unverarbeitetes Fischereierzeugnis, wenn der Salzgehalt im Enderzeugnis im physiologischen Bereich liegt? Welche Aufbewahrungstemperatur ist einzuhalten?

- Empfehlungen des ALTS zur Beurteilung von Lebensmitteln als nicht sicher auf Grund bestimmter mikrobiologischer Befunde

Ferner hat der Arbeitskreis auf seiner 87. Arbeitstagung vom 21.–23.6.2021 zur analytischen Bestimmung und Beurteilung des Farbstoffgehaltes in gefärbten Erzeugnissen aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs (Lachsersatz) in pflanzlichen Speiseölen Folgendes beschlossen:

Lachsersatz

„Sachverhalt/Frage:

Seelachsscheiben und Seelachsschnitzel in Öl, kurz Lachsersatz, wurde in Deutschland während des 1. Weltkriegs als Substitut für den verhältnismäßig teureren Lachs eingeführt und ist mittlerweile als eigenständiges Erzeugnis im Markt fest etabliert. Die Herstellung und Zusammensetzung ist in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse beschrieben (Leitsatznummer 2.3.3.3). Lachsersatz wird in der Regel aus filetiertem Seelachs bzw. Alaska-Seelachs hergestellt. Der Fischanteil wird in einem wässrigen Färbebad mit den wasserlöslichen Farbstoffen Gelborange S (E110) und Cochenillerot A (E124) gefärbt. Durch die Verordnung (EU) 2020/1819 zur Änderung der VO (EG) Nr. 1333/2008 ist die Verwendung der hierfür verwendeten Farbstoffe auch für Lachsersatz aus Hering zulässig. Die gefärbten und aromatisierten Erzeugnisse werden mit pflanzlichen Speiseölen aufgegossen. Je nach Produkt und Hersteller variiert der Ölanteil in der Regel zwischen 20 und 40 Prozent. Nach Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil E der VO (EG) 1333/2008 sind für die Lebensmittelkategorie 09.2 unter anderem die Farbstoffe E110 und E124 für Lachsersatz auf der Grundlage von *Theragra chalcogramma**, *Pollachius virens* und *Clupea harengus* unter den dort aufgeführten Verwendungsbedingungen und Höchstmengenbeschränkungen zugelassen. Immer wieder treten jedoch Unsicherheiten auf, ob die Höchstmenge lediglich auf den Fischanteil oder auf das Gesamtprodukt, bestehend aus Fisch und Öl, zu beziehen ist. ... * die aktuelle Wissenschaftliche Bezeichnung gemäß BLE-Liste lautet *Gadus chalcogrammus*.

Beschluss:

Die Höchstmenge gemäß Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil E der VO (EG) 1333/2008 für die Farbstoffe E110 und E124 bezieht sich in gefärbten Erzeugnissen aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs (Lachsersatz) in pflanzlichen Speiseölen auf den Fischanteil. Der Ölanteil spielt nur eine untergeordnete Rolle und ist für die Kaufentscheidung nicht ausschlaggebend. Er wird daher für dieses Produkt wie eine Aufgussflüssigkeit behandelt (siehe Zipfel/Radtke Lebensmittel R/Meisterernst LMIV Art 23 Rn. 22–27). Dieser Beschluss (2021/87/17) ersetzt den Beschluss 2007/60/29.“

PFOS/PFOA

Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorooctansäure (PFOA) sind Industriechemikalien, die aufgrund ihrer Persistenz inzwischen ubiquitär in der Umwelt vorkommen. Dabei gelangen sie auch in Nahrungsmittel und in das Trinkwasser. Weiterführende Informationen hat der Bundesverband auf Seite 110 des Geschäftsberichtes des Bundesverbandes für das Jahr 2020 veröffentlicht.

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), das in Deutschland für Umweltkontaminanten in Lebensmitteln zuständig ist, hat im Berichtsjahr darüber informiert, dass bereits ein erster Entwurf mit Höchstgehaltsvorschlägen für 4 PFAS (PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS) in bestimmten tierischen Lebensmitteln von der EU-Kommission vorgelegt wurde. Außerdem ist angedacht, die Monitoring-Empfehlung zu PFAS aus dem Jahr 2010 (Empfehlung der Kommission 2010/161/EU vom 17.3.2010 zur Überwachung von perfluorierten Alkylsubstanzen in Lebensmitteln; ABl. L 68 v. 13.2.2010, S. 22) zu aktualisieren. Auch für dieses Vorhaben wurde bereits ein erster Vorschlag vorgelegt. Die Vorschläge für beide Vorhaben wurden vom BMU mit der Möglichkeit zur Stellungnahme versandt.

PFAS

A) Einführung von Höchstgehalten für bestimmte PFAS in bestimmten Lebensmitteln (Vorhaben SANTE 11183-2018 Rev. 0)

Vorgelegt wurde bislang nur der geplante Anhang der Verordnung, der die aktuellen Höchstgehaltsvorschläge enthält (also noch kein Verordnungstext). Das Vorhaben sieht Höchstgehalte für folgende vier PFAS vor:

Perfluorooctansulfonsäure (PFOS),
Perfluorooctansäure (PFOA),
Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) und
Perfluornonansäure (PFNA) sowie deren Summe (PFAS-4).

Die vier Verbindungen entsprechen denen, auf die sich die letzte Risikobewertung der EFSA (2020) stützt. Die EFSA hatte in ihrer Risikobewertung festgestellt, dass die zuletzt festgelegte tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 ng pro kg Körpergewicht und Woche für die Summe aus PFOS, PFOA, PFHxS und PFNA von Teilen der europäischen Bevölkerung überschritten wird.

Für folgende Lebensmittel sollen Höchstgehalte festgelegt werden:

Höchstgehalte

Eier, Fischfleisch, Krebstiere (crustaceans) und Muscheln (bivalve molluscs), Fleisch und Innereien von landwirtschaftlichen Nutztieren (livestock animals and poultry) und Wild (farmed and wild game animals) sowie Milch.

Den Erläuterungen der EU-Kommission zufolge wurden hiermit diejenigen Warengruppen ausgewählt, für die bereits eine ausreichende Menge an Analysendaten (in der Datenbank der EFSA) vorliegen, so dass für diese das 95. Perzentil der Gehaltsdaten sicher bestimmt werden konnte. (Dies bedeutet, dass die Höchstgehalte offenbar auf Höhe des 95. Perzentils der Gehaltsdaten festgelegt werden sollen.)

Die Höchstgehalte sollen auf „Frischgewicht“-Basis (wet weight) festgesetzt werden. Für Fischfleisch soll beispielsweise als „Standardwert“ ein Höchstgehalt von 2,0 µg/kg für die Summe der PFAS-4 gelten (für einige Fischarten sind höhere Höchstgehalte vorgesehen).

Monitoring

B) Aktualisierung der Monitoring-Empfehlung auf PFAS in Lebensmitteln und Futtermitteln (Vorhaben SANTE 10010-2021 Rev.0).

Die Monitoring-Empfehlung soll insbesondere für solche Lebensmittel und Futtermittel gelten, bei denen die Datenlage bislang nicht ausreichend ist, um Höchstgehaltsvorschläge abzuleiten. Hierbei werden explizit genannt: Obst, Gemüse, Wurzel- und Knollengemüse (starchy roots and tubers, also z. B. Kartoffeln), Getreide, Nüsse, Babynahrung, tierische Lebensmittel.

Untersucht werden soll mindestens auf die PFAS- 4 und, soweit möglich, auf mind. 13 zusätzliche PFAS, die in der Monitoring-Empfehlung angegeben sind. Dabei soll mit sogenannten Ziel-Bestimmungsgrenzen gearbeitet werden. Diese sollen im Bereich von 1 bis 10 ng/kg (0,001 bis 0,01 µg/kg) liegen. Das Europäische Referenzlabor erwartet, dass die amtlichen Laboratorien diese Bestimmungsgrenzen innerhalb eines Jahres erreichen können.

Die Monitoring-Empfehlung enthält bereits Ziel-Bestimmungsgrenzen für die PFAS-4 in den verschiedenen Warenarten. So soll die Ziel-Bestimmungsgrenze beispielsweise in Obst, Gemüse, Wurzel- und Knollengemüse und Babynahrung sein: für PFOS 2 ng/kg (0,002 µg/kg), für PFOA und PFNA je 1 ng/kg (0,001 µg/kg), für PFHxS 4 ng/kg (0,004 µg/kg) und für Fischfleisch und das Fleisch von Landtieren je 0,10 µg/kg pro Verbindung.

In der Monitoring-Empfehlung werden auch bereits „indicative levels“ für die PFAS-4 in Obst, Gemüse, Wurzel- und Knollengemüse und Babynahrung genannt; diese sind sehr niedrig und betragen für PFOS 7 ng/kg, für PFOA 6 ng/kg, für PFNA 2 ng/kg und für PFHxS 1,4 ng/kg (letzterer Wert dürfte falsch sein, denn er liegt unterhalb der Ziel-Bestimmungsgrenze). Seitens der EU wurde bereits klargestellt, dass bei Überschreitungen dieser Werte lediglich eine Ursachenforschung veranlasst werden soll, die Werte sollen keinen Einfluss auf die Verkehrsfähigkeit der Ware haben.

Aus dem Kreis der Mitglieder hat der Bundesverband erfahren, dass Meeresfischereierzeugnisse kaum mit Per- und Polychlorierten Alkylsubstanzen (PFAS) belastet sind und die vorgeschlagenen Höchstmengen kein Problem darstellen sollten. Kritischer sind die vorgeschlagenen Höchstmengen für Flussfische. Das zeigen Daten des LAVES im Rahmen von Monitoruntersuchungen, die zuletzt im Jahr 2019/2020 durchgeführt wurden. Ende des Berichtsjahres führte die EU-Kommission eine Stakeholder-Konsultation zur Einführung von Höchstgehalten für PFAS in bestimmten Lebensmitteln durch.

MOSH/MOAH

Die Kontamination von Lebensmitteln mit Mineralölkohlenwasserstoffen und analogen Stoffen hat sich in Deutschland deutlich und belegbar verbessert. Nach Auffassung der Lebensmittelwirtschaft sind die deutlich geringeren Befunde Ausweis der Anstrengungen der gesamten Lieferkette im Wege der Selbstregulierung. Forderungen nach Mineralölfreiheit können nicht erfüllt werden aufgrund des ubiquitären Vorkommens in der Umwelt, der komplexen Lebensmittel- und Verpackungssituation und der Vielfalt potenziell systematischer oder zufälliger Eintragsquellen in den gesamten weltweiten Rohstoff- und Prozessketten. Zu Fehlbeurteilungen führt auch nach wie vor das Fehlen einer differenzierenden Analytik, die nötig wäre, um nach Quellen zwischen Mineralöleinträgen oder stofflichen Analogen wie u. a. MOSH aus regulierten, absichtlichen und unverzichtbaren Verwendungen zu unterscheiden.

Hierzu veröffentlichte das EU Joint Research Center (JRC) die „Guidance on sampling, analyses and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact material“. Die Leitlinie umfasst keine detaillierte Beschreibung der Analysemethoden, sondern lediglich die Vorgehensweise bei Probenahme, Auswertung und Berichtswesen. Die JRC-Leitlinie soll in allen Bereichen bei der Bestimmung von Mineralölkohlenwasserstoffen angewandt werden. Vor dem Hintergrund der Diskussion um Datenerhebungen wurde das Monitoring um ein Jahr (bis Oktober 2020) verlängert. Gleichzeitig wurde die Empfehlung auf weitere Produktgruppen ausgedehnt. Anfang Februar 2020 hat der Bundesverband darüber informiert, dass der Lebensmittelverband Deutschland zusammen mit der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz Orientierungswerte für Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOA) in verschiedenen Lebensmitteln erörtert. Da für Fische und Fischprodukte noch keine Orientierungswerte erarbeitet wurden, hat der Bundesverband die Koordination der Sammlung von Untersuchungsergebnissen über MOSH und MOA in Fischerzeugnissen organisiert und im Berichtsjahr dem Lebensmittelverband Deutschland und der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz zur Verfügung gestellt.

Orientierungswerte für MOSH/MOAH in Fischerzeugnissen

Letztmals tagte am 12.7.2021 eine Arbeitsgruppe des Lebensmittelverbandes Deutschland sowie der Vertreter der Lebensmittelüberwachungsbehörden und tauschte sich über Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln aus.

Ziel ist es, der Lebensmittelwirtschaft, Verbrauchern, Verbraucherschutzorganisationen und Warentestern sowie den Überwachungsbehörden eine Orientierung zu geben, bis zu welcher Höhe Belastungen mit mineralölartigen Kohlenwasserstoffen (mineral oil-like hydrocarbons – MOH) unter Beachtung und bei Kontrolle und Beherrschung der bisher bekannten Eintragspfade erwartbar sind.

Die Orientierungswerte berücksichtigen in ihrer Ableitung ausdrücklich keine Aspekte der Toxikologie oder Exposition, da nach dem gegenwärtigen Stand der wissenschaftlichen Literatur sowie im Hinblick auf die mögliche Bioakkumulation bestimmter MOSH-Fractionen eine Ableitung gesundheitsbasierter Werte für die Gesamtheit der mineralölartigen Kohlenwasserstoffe derzeit nicht möglich ist.

Im Sinne der Beschlussfassung der 13. Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) 2017 können die Orientierungswerte den Ausgangspunkt für weitere Minimierungsanstrengungen darstellen. Die 15. VSMK (April 2019) begrüßte die ersten Ergebnisse des gemeinsamen Projekts „als wesentlichen Teil einer nationalen Minimierungsstrategie und unterstützt die Weiterführung, um für weitere relevante Lebensmittel-Produktgruppen Orientierungswerte zu erarbeiten.“

Finale Abstimmung

Am 12.7.2021 erfolgte die finale Abstimmung über die Orientierungswerte für Fisch und Fischerzeugnisse. Der Orientierungswert für MOSH und Analoga für Fisch und Fischerzeugnisse (einschließlich Fischdauerkonserven in wässrigem Aufguss/eigenem Saft) beträgt 4 mg/kg C₁₀-C₅₀. Der Orientierungswert gilt nicht für Fischdauerkonserven und Fischerzeugnisse in Öl oder ölbasierten Saucen und Tunken sowie für Krebs- und Weichtiere und deren Erzeugnisse.

Der Orientierungswert wurde aus 381 Untersuchungsergebnissen als 90. Perzentil abgeleitet. Das bedeutet, dass in 10 % der untersuchten Proben der Probenwert höher als 4 mg/kg C₁₀-C₅₀ lag. Diese „Abschneidengrenze“ (90. Perzentil) wurde gewählt, um im Fall einer Überschreitung des Orientierungswertes Maßnahmen zur Reduzierung zu ergreifen.

Orientierungswerte veröffentlicht

Am 22.10.2021 veröffentlichte der Lebensmittelverband Deutschland die Orientierungswerte und führt dazu wie folgt aus:

„Das gemeinsame Projekt unter Federführung des Lebensmittelverbandes Deutschland und der Vertreter der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)/Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Bedarfsgegenstän-

de, Wein und Kosmetika (ALB) geht zurück auf den Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz vom April 2017 (13. VSMK vom 28.4.2017 TOP 20). Vor dem Hintergrund der seit 2010 gewonnenen Erkenntnisse über die komplexen Eintragspfade von unerwünschten Mineralölkomponten in die Lebensmittelprozessketten wurde ein Konzept abgestimmt, um quellenunabhängig, aber produktkategoriespezifisch über erwartbare Gehalte an MOSH und MOAH zu informieren und damit Minimierungsansätze in den sehr unterschiedlichen Prozessen zielorientiert zu unterstützen.

Das in besonderer Zusammenarbeit zwischen Überwachung und Wirtschaft realisierte Projekt fußt bis heute auf über 13.500 Einzeldaten aus unterschiedlichen Lebensmittelkategorien, die zusammengeführt und ausgewertet wurden. Die Daten stammen aus freiwilligen Eigenkontrollen sowie aus Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und sind in der Aussagekraft mit einem nationalen Monitoring vergleichbar. Aus diesen Daten wurden nach statistischen Grundsätzen die ‚Orientierungswerte‘ abgeleitet. Erstmals wurden im April 2019 gemeinsame Empfehlungen für lebensmittelgruppenspezifische ‚MOH-Orientierungswerte‘, in Verbindung mit deren Definitionen und Auslegungen, veröffentlicht.

Neufassung

Die neue Fassung der ‚MOH-Orientierungswerte‘ (Stand August 2021) zeichnet sich insbesondere dadurch aus, dass eine Erweiterung auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs möglich war und aktuelle Daten aus diesen Produktionsketten verfügbar waren. Der im August erarbeiteten Fassung und Erweiterung wurde anlässlich der Sitzung der ALB am 12./13.10.2021 von Seiten der Bundesländer zugestimmt.

Damit ist es gelungen, das Projekt erfolgreich fortzusetzen und die bewährten Bezugsgrundlagen zur Beurteilung von MOSH und MOAH auf ein breites Lebensmittelangebot zu erweitern. Es wird damit ein aktueller Stand der Guten Herstellerpraxis beschrieben, mit Berücksichtigung der Erkenntnisse über Eintragsquellen.

Der Lebensmittelverband und LAV empfehlen gemeinsam die Nutzung der Orientierungswerte als Beurteilungsgrundlage für Endverbraucherprodukte. Es sind an dieser Stelle die Anwender auf die Definition dieser Kriterien hinzuweisen, die den Kontext verdeutlichen:

„Die Werte geben eine Orientierung, welcher quellenunabhängige Gehalt an mineralölartigen Kohlenwasserstoffen (MOH als Summe aus MOSH und MOSH-Analogen [wie POSH, PAO, MORE] sowie MOAH) in Lebensmitteln einer spezifischen Gruppe mit hoher statistischer Wahrscheinlichkeit zu erwarten ist als Ergebnis einer guten fachlichen Herstellungspraxis auf den verschiedenen Prozessstufen und aufgrund ubiquitärer Einflüsse.“

Werden Orientierungswerte überschritten, kann dies auf mögliche und gemäß der Guten Praxis gegebenenfalls vermeidbare Eintragsquellen im Rahmen der Herstellungs- und Verpackungsprozesse entlang einer Lieferkette hinweisen und Anlass für Ursachenforschung sein.

Bei der weiteren Beurteilung eines Produktes sind dessen

- *Zusammensetzung, Art und Dauer der Verpackung, Mindesthaltbarkeit,*
- *Informationen über die Rohstoffsituation, über Verarbeitungsprozesse und Lebensmittelkontaktmaterialien auf allen Stufen sowie*
- *die Zweckbestimmung und die üblichen Verzehrmenngen zu berücksichtigen.“*

3-MCPD- und Glycidyl-Fett- säureester

Im April 2020 wurde vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Abschätzung der Gesamtexposition durch 2- und 3-MCPD-Fettsäureester (2- und 3-MCPD-FE), Glycidyl-Fettsäureester (Glycidyl-FE), freies 2- und 3-MCPD und Glycidol in Lebensmitteln für die deutsche Bevölkerung veröffentlicht. Da aufgrund fehlender toxikologischer Daten keine abschließende Bewertung für 2-MCPD und die 2-MCPD-FE durchgeführt werden konnte und im Falle von Glycidol davon ausgegangen wird, dass aufgrund der hohen Reaktivität der Substanz Gehalte in Lebensmitteln nicht nachweisbar sind, fokussierte sich die Expositionsabschätzung letztlich auf die 3-MCPD-FE, die Glycidyl-FE und das freie 3-MCPD.

Die berücksichtigten Gehaltsdaten stammen zum überwiegenden Teil aus folgenden zwei Projekten: erstens aus dem EH-Projekt „Untersuchung auf Vorkommen von 3-MCPD-Estern und verwandten Verbindungen in Lebensmitteln“, das im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt wurde (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung [BLE] 2017), und zweitens aus dem FEI-Projekt „Minimierung von 2- und 3-MCPD, Glycidol sowie deren Fettsäureestern in geräucherten und thermisch behandelten Fischerzeugnissen“, das vom Bundesverband initiiert und über den Forschungsbereich der Ernährungsindustrie (FEI) koordiniert wurde (FEI 2017). Darüber hinaus wurden Gehaltsdaten aus der deutschen Lebensmittelüberwachung aus den Jahren 2012 bis 2017 und Ergebnisse des Max Rubner-Instituts (MRI) zu „Brot und Brötchen“ berücksichtigt.

Panierte TK- Fischerzeugnisse

Den größten Beitrag zur Exposition bei Kindern (Normalverzehrer) leisteten der Summenbetrachtung des BfR zufolge „Säuglingsnahrungen“, „Donuts/Berliner Pfannkuchen“, „panierte vorfrittierte TK-Fischerzeugnisse“ und „Außer-Haus-Pommes-frites“. Daneben waren auch „Margarine/Pflanzencremes“ bei Kindern für die Exposition von Relevanz. Bei Erwachsenen (Normalverzehrer) leisteten den größten Beitrag zur Expo-

sition „Bratfette“ und „süße Brotaufstriche“ (88 % der untersuchten Proben waren hier Nuss-Nougat-Cremes). Weiterhin waren für die Exposition bei Erwachsenen auch die Lebensmittelkategorien „Croissants/gefüllte Kinderhörnchen“ und „panierte vorfrittierte TK-Fischerzeugnisse“ von Bedeutung. Im Falle von erwachsenen Normal- und Vielverzehrerinnen wurde keine Überschreitung der tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (TDI) von 2 µg/kg Körpergewicht für 3-MCPD (Summe aus 3-MCPD-FE und 3-MCPD, ausgedrückt als 3-MCPD) durch die Nahrung festgestellt. Auch bei den Glycidyl-FE führten die meisten Verzehrsszenarien für Erwachsene zu einer als „wenig bedenklich“ eingeschätzten Exposition (Vielverzehrer von Bratfetten ausgenommen). Allerdings sieht das BfR die Gehalte von 3-MCPD-FE und Glycidyl-FE in Säuglingsnahrungen („formula“) weiterhin kritisch.

Regulatorische Maßnahmen

2018 waren mit der Verordnung (EU) 2018/290 Höchstgehalte für Glycidyl-FE in folgenden Produkten/Produktarten eingeführt worden: pflanzliche Fette und Öle, Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder. Mit dem aktuellen Vorhaben sollten zum einen Höchstgehalte für 3-MCPD-FE in den Produkten/Produktarten festgelegt werden, für die bereits Höchstgehalte für Glycidyl-FE existieren. Zum anderen sollten Höchstgehalte für Glycidyl-FE und 3-MCPD-FE in Fischölen und zuletzt auch „young children formula“ (Milchnahrungen u. Ä., die für ältere Kinder bestimmt sind) eingeführt werden. Das Vorhaben konnte in 2020 mit der Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2020/1322 „zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidylfettsäureestern in bestimmten Lebensmitteln“ abgeschlossen werden. Die neuen Höchstgehalte gelten seit dem 1.1.2021. Für im Anhang der Verordnung aufgeführte Produkte, die vor dem 1.1.2021 rechtmäßig in den Verkehr gebracht wurden, gibt es Übergangsregelungen.

Beratungen auf EU-Ebene

Inzwischen wurden auf europäischer Ebene Beratungen zur Festsetzung von Höchstgehalten für „3-MCPD-Fettsäureester“ in Endprodukten aufgenommen. Dies ist offenbar vor allem auf einzelne und/oder ältere höhere Befunde von „3-MCPD-Fettsäureestern“ in bestimmten Endprodukten zurückzuführen. Folgende Lebensmittelkategorien könnten von den Höchstgehaltsregelungen betroffen sein: Kekse, Schokolade, Nuss-Nougat-Cremes, Margarine, Mayonnaise, Chips, Frühstückscerealien, Fisch und Beikost (Babynahrung). Aus Sicht des Bundesverbandes wäre es allerdings zum einen erforderlich, zunächst zwischen den Gehalten an freiem 3-MCPD und den Estern in Endprodukten zu differenzieren. Zum anderen sollte zunächst abgewartet werden, wie sich die seit dem 1.1.2021 geltenden neuen Höchstgehalte für 3-MCPD-FE in Fetten und Ölen auf die Gehalte in den Endprodukten auswirken werden.

Ethylenoxid- Verunreinigung

Mitte August 2021 führten Meldungen über Funde von Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol in Sesamsamen aus Indien und Johannisbrotkernmehl aus der Türkei zur Verunsicherung der Lebensmittelindustrie. Ethylenoxid (ETO) wird kanzerogene und genotoxische Wirkung zugeschrieben und ist für den Einsatz als Pflanzenschutzmittel in der EU verboten. Die große Verunsicherung in der Lebensmittelindustrie ist dabei darauf zurückzuführen, dass es innerhalb der Länder der EU keine einheitliche Vorgehensweise gibt und die Bewertung der zuständigen Behörden je nach Mitgliedstaat unterschiedlich ausgefallen ist. Da sich ETO verflüchtigt und sich in den Produkten als 2-Chlorethanol wiederfindet, für das es jedoch bisher keine gesicherte toxikologische Bewertung gibt, besteht Uneinigkeit über die Gefahr, die von den Produkten ausgehen kann. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt in seiner aktualisierten Stellungnahme Nr. 024/2021 vom 20.7.2021, das Abbauprodukt vorläufig wie ETO selbst zu bewerten. Die Überwachungsbehörde in Baden-Württemberg gibt als Voraussetzung für amtliche Maßnahmen an, dass ETO oder der Metabolit 2-Chlorethanol in den Endprodukten selbst und nicht nur in den Vorprodukten nachgewiesen wird. Auch das Verbraucherschutzministerium in Nordrhein-Westfalen betont, dass ein Vermischungsverbot für belastetes Johannisbrotkernmehl bestehe. Ein Verkehrsverbot für Endprodukte bestehe nur, wenn ETO im Endprodukt gesichert oberhalb der Bestimmungsgrenze nachgewiesen werden kann.

Von Seiten der EU-Kommission wurde Mitte Juli 2021 von allen Mitgliedstaaten, der EFSA sowie weiteren EU-Gremien der Beschluss gefasst, dass für Erzeugnisse, die den Zusatzstoff E 410 enthalten und bekanntermaßen mit ETO (über der Bestimmungsgrenze von 0,1 mg/kg) kontaminiert sind, kein sicheres Expositionsniveau für den Verbraucher festgelegt werden kann, sodass jeder Wert, dem Verbraucher ausgesetzt sein können, ein potenzielles Risiko für den Verbraucher darstellt. Um ein hohes Gesundheitsniveau zu gewährleisten, sei es laut den EU-Gremien erforderlich, dass die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer, die solche Erzeugnisse auf den EU-Markt gebracht haben, unter der Kontrolle der zuständigen nationalen Behörden diese Produkte vom Markt nehmen und sie öffentlich zurückrufen.

Einordnung der Befunde

Der Lebensmittelverband Deutschland hat zur Einordnung der Befunde in Lebensmitteln die nachfolgende Hilfestellung herausgegeben:

„In der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 sind Rückstandshöchstgehalte (RHG) für die Warenarten gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgelegt. Diese RHG gelten unmittelbar für die dort genannten Warenarten. Da es sich im Pestizidrecht üblicherweise um klassische Pflanzenschutzmittelanwendungen handelt (vor oder nach der Ernte), sind die Warenarten gemäß Anhang I zumeist Erntegüter/Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs. Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 gilt weiterhin für verarbeitete Produkte und zusammengesetzte Produkte, die

aus/mit diesen Warenarten hergestellt worden sind. Im Falle verarbeiteter Produkte gelten die RHG unter Berücksichtigung der Veränderung der Pestizidgehalte durch die Verarbeitung, das heißt, unter Anwendung von Verarbeitungsfaktoren. Im Falle zusammengesetzter Produkte ist außerdem der Anteil der verschiedenen Zutaten an der Rezeptur zu berücksichtigen.

Richtiger RHG

Den ‚richtigen RHG‘ für ein verarbeitetes oder zusammengesetztes Produkt zu ermitteln, ist mitunter eine komplexe Aufgabe. Die Schlussfolgerung, dass für solche nicht im Anhang I genannten Endprodukte der allgemeine Auffangwert von 0,01 mg/kg greift, trifft nicht zu. Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 findet keine Anwendung, wenn das Ausgangsprodukt keine Warenart gemäß Anhang I ist. Dies gilt z. B. für Rohstoffe mineralischen Ursprungs (wie z. B. Calciumcarbonat).

Im Falle von Lebensmittelzusatzstoffen sind die Spezifikationen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 zu beachten. Der erste Satz des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012, der für alle Lebensmittelzusatzstoffe gilt, lautet: ‚Bemerkung: Ethylenoxid darf zur Sterilisierung von Lebensmittelzusatzstoffen nicht verwendet werden.‘ Mit Sterilisation ist hier die Entkeimung von Lebensmitteln gemeint, das heißt, eine aktive Behandlung von Lebensmittelzusatzstoffen zum Zwecke der Entkeimung ist für Lebensmittelzusatzstoffe, die in der EU eingesetzt werden, nicht zulässig. Verkehrsfähigkeit versus Sicherheit von Lebensmitteln.

Die Regelungen im Pestizidrecht (Verordnung [EG] Nr. 396/2005) und im Zusatzstoffrecht (Verordnung [EU] Nr. 231/2012) betreffen die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln. Wird ein Rückstandshöchstgehalt gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 für eine Warenart gemäß Anhang I überschritten, ist das Produkt nicht verkehrsfähig. Gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 gilt ein Verarbeitungs- und Vermischungsverbot für nicht verkehrsfähige Rohstoffe. Wird gegen eine Spezifikation gemäß Verordnung (EU) Nr. 231/2012 verstoßen, ist der Zusatzstoff nicht verkehrsfähig. Ein Lebensmittel, das nicht verkehrsfähig ist, ist allerdings nicht automatisch auch „unsicher“ im Sinne von Art. 14 EU-Basis-Verordnung (Verordnung [EG] Nr. 178/2002).

Eigenständige Bewertung

Für eine solche Einordnung bedarf es einer zusätzlichen, eigenständigen Bewertung des konkret verzehrten (End-)Produktes. In den Fällen, in denen beispielsweise ein RHG laut Verordnung (EG) Nr. 396/2005 nicht eingehalten wird, wird in Deutschland daher anschließend die Sicherheit des Produktes überprüft. Existieren keine spezifischen Regelungen zur Verkehrsfähigkeit, weil z. B. das Pestizidrecht und das Zusatzstoffrecht hier nicht greifen, bleibt zur Beurteilung eines Produktes nur eine Überprüfung seiner Sicherheit nach den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Hierzu werden üblicherweise gesundheitsbasierte Richtwerte (health based guidance values, HBGV) herangezogen (z. B. ADI, ARfD

usw.). Auf Basis des Ergebnisses dieser Sicherheitsbewertung erfolgt anschließend eine rechtliche Beurteilung auf Basis von Artikel 14 EU-Basis-Verordnung (Verordnung [EG] Nr. 178/2002). Im Falle von Stoffen, die als genotoxische Kanzerogene angesehen werden (wie Ethylenoxid), werden von den Risikobewertungsbehörden keine HBGV abgeleitet. Stattdessen wird der sog. MoE-Ansatz (Margin of Exposure) herangezogen. Auf dieser Grundlage wurde vom BfR für Ethylenoxid eine ‚Aufnahmemenge geringer Besorgnis‘ von 0,037 µg/kg Körpergewicht und Tag abgeleitet.

Diese Aufnahmemenge geringer Besorgnis für Ethylenoxid wird in Deutschland derzeit zur Beurteilung der Sicherheit eines Lebensmittels herangezogen, auch wenn es sich – wie in den allermeisten Fällen – um Befunde von 2-Chlorethanol in den betroffenen Produkten handelt und Ethylenoxid selbst nicht nachweisbar/nicht bestimmbar ist. Dies ist den Empfehlungen des BfR geschuldet, nach denen bis auf Weiteres aus Vorsorgegründen Befunde von 2-Chlorethanol wie Befunde von Ethylenoxid behandelt werden sollten, obwohl es sich hierbei um zwei chemisch verschiedene Verbindungen handelt.

Sicherheitsbewertung

Der Lebensmittelverband Deutschland vertritt bekanntermaßen die Auffassung, dass eine Sicherheitsbewertung als Grundlage für einen öffentlichen Rückruf stets für das konkret verzehrte Produkt vorzunehmen ist und dass Produkte, in denen der Gehalt des unerwünschten Stoffs nicht mehr sicher bestimmt werden kann (Analyseergebnis kleiner Bestimmungsgrenze), als sicher anzusehen sind. So muss lebensmittelrechtlich zwischen der Beurteilung der Verkehrsfähigkeit eines Produktes und der Bewertung der sicherheitsrechtlichen Situation als Grundlage für einen öffentlichen Rückruf unterschieden werden.

Für eine korrekte Einordnung der Befunde ist neben dem Produkt als solches zum einen die Stufe wichtig, auf der der Eintrag erfolgt ist, und zum anderen, ob eine aktive Behandlung stattgefunden hat oder nicht. Neben der bewussten Entkeimung von Produkten mit Ethylenoxid ist eine bewusste Behandlung von Erntegütern zum Zwecke des Vorratsschutzes (z. B. wie im Falle der Behandlung von Johannisbrot aus der Türkei) als mögliche Eintragsquelle zu berücksichtigen. Behandlungen von Lagerräumen, Schiffscontainern, Säcken usw. können – gerade auch wegen der Flüchtigkeit von Ethylenoxid – zu Kontaminationen unbehandelter Ware führen, ebenso wie die Lagerung behandelter neben unbehandelter Ware. Als grobe Faustregel kann davon ausgegangen werden, dass ‚hohe Gehalte‘ (Gehalte im zweistelligen mg/kg und höher) eher auf eine aktive Behandlung schließen lassen, während niedrige bis mittlere Gehalte eher für eine Kontamination sprechen. Andere Ursachen für 2-Chlorethanol-Befunde als Ethylenoxid sollten erst dann in Erwägung gezogen werden, wenn Ethylenoxid als Ursache sicher ausgeschlossen werden kann. Nach einer ersten Einschätzung des Lebensmittelverbands

wird zudem erwartet, dass solche anderen Ursachen, wenn sie in Betracht gezogen werden, eher bei niedrigen 2-Chlorethanol-Gehalten eine Rolle spielen könnten.“

Frischer Fisch ist selten mangelhaft

Ende März 2021 veröffentlichte das LAVES einen Artikel mit der Überschrift „Fisch zu Ostern: Frische Ware selten mangelhaft“.

Das Institut für Fische und Fischerzeugnisse Cuxhaven des LAVES hat das reichhaltige Angebot an Fisch im Handel und auf Wochenmärkten untersucht. Von 1.212 untersuchten Proben wiesen nur 3 Proben lebensmittelrechtliche Abweichungen auf – das entspricht etwa 1,4 %. Es fiel insbesondere ein veränderter Geruch auf, teilweise in Verbindung mit einem erhöhten Gehalt an Keimen. Es wurden ausschließliche frische Fische und Fischfilets, die nicht tiefgefroren waren, mittels sensorischer Überprüfung untersucht.

Untersuchung von Fischfeinkostsalaten

Anfang des Berichtsjahres teilte das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) mit, dass im Jahr 2020 insgesamt 94 Fischfeinkostsalat-Proben untersucht wurden. Zu einem großen Teil handelte es sich dabei um Fertigpackungen, die im Einzelhandel entnommen wurden. Von den 94 untersuchten Feinkostsalat-Proben wurden 8 (entsprechen etwa 8 %) lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt. 2 Beanstandungen wurden aufgrund mikrobieller Verunreinigungen ausgesprochen. Diese Produkte waren nicht zum Verzehr geeignet (erhöhte Gehalte an Enterobacteriaceae). Eine Probe wurde beanstandet, weil der Konservierungsstoff Sorbinsäure nicht kenntlich gemacht wurde. 5 Proben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet. So fehlte z. B. eine Angabe zur verwendeten Kräutermenge. Diese Ergebnisse weichen hinsichtlich der gefundenen Mängel nicht maßgeblich von den Resultaten aus dem Jahr 2019 ab, in dem 103 Proben untersucht wurden und 5 Proben lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt wurden. Das LAVES stellt abschließend fest, dass die Mängel insbesondere Kennzeichnungsfragen betreffen. Wenn Feinkostsalate und Fischereierzeugnisse hygienisch hergestellt wurden, und in gleicher Weise bei den vorgegebenen Temperaturen mit ihnen hygienisch umgegangen wird, so steht laut dem LAVES dem Genuss nichts im Wege.

Fisch aus Pflanzen

Im Juni 2021 hat die Verbraucherzentrale Hamburg die Ergebnisse eines Vergleichstests von veganen und vegetarischen Fischalternativen getestet und unter anderem deren Nährstoffbilanzen und Preise verglichen. Die Verbraucherzentrale schreibt hierzu:

„Vegane und vegetarische Produkte liegen im Trend. Und nach Wurst und Co kommen auch immer mehr pflanzliche Alternativen für Fisch in den Handel. Wir haben uns einige Produkte angeschaut. Unser Fazit: gut für die Umwelt, mittelmäßige Nährstoffbilanz, meist nicht so gut für die

Haushaltskasse. Immer mehr Händler verkaufen ‚Fisch‘ aus Pflanzen. Mit dem Trend hin zu einer pflanzlichen Ernährung vergrößert sich die Vielfalt des Angebots. Die Nährstoffbilanz der Fisch-Alternativen fällt gegenüber den Originalen jedoch meist schlechter aus: Der Proteingehalt ist oft geringer und der Salzgehalt dafür höher. Auch bei den wertvollen Omega-3-Fettsäuren müssen Abstriche gemacht werden. Der Preis für vegane Fischstäbchen liegt häufig – trotz preisgünstiger Hauptzutaten – über dem von herkömmlichen Fischstäbchen.“

Fisch aus dem Labor

Am 26.4.2021 berichtete der NDR über die Entwicklung und Herstellung von zellbasiertem Fisch durch das Lübecker Start-up-Unternehmen namens „Bluu Biosciences“. Hierzu schreibt der NDR: „Überfischung bedroht die Meere – diese Warnung von Wissenschaftlern und Umweltschützern aus aller Welt ist nicht neu. Wohl aber ein möglicher Lösungsansatz für dieses Problem: Fischzucht, ohne Fische zu töten. Bluu Biosciences ist das erste Unternehmen in Europa, das sich auf die Entwicklung und Herstellung von zellbasiertem Fisch spezialisiert hat. Es werden Fischzellen aus einer kleinen Biopsie isoliert. Dafür muss der Fisch, der benutzt wird, noch nicht mal sterben. Dann wird ein kleines Stückchen Muskel entnommen und daraus werden sogenannte Stammzellen isoliert. Stammzellen übernehmen zum Beispiel Reparaturen im Organismus und produzieren immer wieder neue Zellen. Die Stammzellen werden in einem Bioreaktor zum Wachsen angeregt. Auf diese Weise entsteht gewissermaßen ein Stückchen Fischfilet. Versuche mit dem Fleisch von Lachs, Forelle oder Karpfen haben in Lübeck schon funktioniert.

Bis spätestens Ende nächsten Jahres wollen die Lübecker Forscher einen Lebensmittel-Prototyp erstellen. Die ersten Fischstäbchen aus dem Labor könnten 2025 auf den Markt kommen.

Ein geschmacklicher Unterschied zu echtem Fisch wird nicht erwartet. Schließlich handelt es sich bei dem im Labor gezüchteten Fisch weiterhin um ein tierisches Produkt. Ein Produkt, das allerdings ohne Gefährdung des Tierwohls gewonnen wird. Dies wird als wichtige Alternative zur Fischerei gesehen. (...)“

Anfang Juni 2021 informierte die US-amerikanische Firma „Wildtype“ über ihre Entwicklung von zellbasiertem Fisch.

„Das US-Start-up will erreichen, dass man Lachs genießen kann, ohne Überfischung zu unterstützen oder Schadstoffe zu sich zu nehmen. Dafür wird Lachs künstlich produziert, wobei kaum Abfallprodukte entstehen. Künftig soll er auch für Sushi verwendet werden können. Die Firma arbeitet an der Entwicklung solcher Lebensmittel auch vor dem Hintergrund der wachsenden Weltbevölkerung und der damit verbundenen steigenden Nachfrage nach Nahrungsmitteln.

Indem Meeresfrüchte direkt aus Zellen gezüchtet werden, besteht jetzt die Möglichkeit, echten Lachs und andere Meeresfrüchte zu züchten, ohne auf Wild- oder Zuchtfisch angewiesen zu sein. Neben wertvollen Proteinen und nährhaften Fetten hat Fisch aus dem Labor den Vorteil, kein Quecksilber, Mikroplastik, pharmazeutische Verbindungen und andere Schadstoffe zu enthalten.“

Stiftung Warentest

Die Stiftung Warentest hat Ende August 2021 die Untersuchungsergebnisse ihres Lachs-Filet-Tests bekanntgemacht. „Beim Test schnitten 20 Fischfilets mit der Note ‚gut‘ ab, 4 bekamen die Note ‚befriedigend‘. Nur eines wurde mit ‚ausreichend‘ bewertet.

„Am meisten überzeugten die Tester 2 frische Zuchtlachsfilets: die Produkte ‚Lidl Fischerstolz‘ (15 €/kg, Gesamtnote 1,7) und die bei Real gekauften ‚Profish‘-Filets (22 €/kg, Gesamtnote 1,9). Ebenfalls die Gesamt-Qualitätsnote 1,9 bekamen 2 Tiefkühl-Zuchtprodukte: die ‚Gut Bio Lachsfilets‘ von Aldi Nord (30 €/kg) und die ‚Edeka Bio Lachsfilets‘ (27,20 €/kg).

Insgesamt schnitt Lachs aus Aquakulturen im Warentest-Urteil besser ab als der in der Regel günstigere Wildlachs. Den im Nordpazifik gefangenen Fischen attestierten die Tester einen weniger intensiven Lachsschmack.

Auch seien diese nicht so buttrig, zart und saftig wie die Fische aus Aquakultur. Der Grund hierfür sind laut Stiftung Warentest unter anderem ein geringerer Fettgehalt und natürliche Qualitätsschwankungen. Außerdem liegen Wildlachse nach dem Fang bis zu ein Jahr länger im Frost als Zuchtlachse, was sich auf Konsistenz und Aroma auswirken könne. Hier lohnt sich ein Blick aufs Etikett, auf dem das Einfrierdatum steht.

Getestet wurden 6 frische und 12 tiefgekühlte Filets von Zuchtlachsen sowie 7 tiefgekühlte Wildlachsfilets. Neben einer sensorischen Beurteilung nahmen die Tester auch Prüfungen unter anderem auf Schadstoffe, Keime und Parasiten vor. Auch die Vollständigkeit der Verpackungsangaben und die Verpackung selbst spielten eine Rolle.“

Öko-Test

„Alaska-Seelachs und Kabeljau im Test: Ist Tiefkühlfisch genießbar? Kabeljau und Alaska-Seelachs sind beliebte Speisefische in Deutschland. Unser Test zeigt: Schadstoffe müssen Sie in den Tiefkühlfischen nicht fürchten, trotzdem sollte nicht jeder Fisch auf Ihrem Teller landen. Wir erklären, warum.

- Kabeljau und Alaska-Seelachs im Test: acht der 19 Produkte sind ‚sehr gut‘

- Ärgerlich: Um Kabeljau aus dem Meer zu holen, werden oft Grundschleppnetze eingesetzt. Diese Fangmethode ist wenig nachhaltig.
- Stichproben bei sechs Produkten ergaben: Alle waren mit Mikroplastik belastet. Pro Fischfilet waren es im Durchschnitt 4.164 Plastikpartikel.

(...) Zwischen den beiden Dorscharten Alaska-Seelachs und Kabeljau gibt es bei den Endnoten eine deutliche Kluft. Während wir den Alaska-Seelachs-Filets achtmal die Note ‚sehr gut‘ geben, schneidet sein größerer Verwandter, der Kabeljau, deutlich schlechter ab.

Notenabzüge

Die Notenabzüge haben sich die Produkte überwiegend bei Nachhaltigkeit und Transparenz eingehandelt. Um diese zu beurteilen, nutzten wir die fachliche Expertise des Meeresbiologen Dr. Rainer Froese vom Geo-mar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel. Wir wollten wissen: Ist der Fischbestand im ausgewiesenen Subfanggebiet groß genug? Und sind die dort gefischten Mengen verhältnismäßig, um eine Erholung der Fischwärme zu ermöglichen? Ergänzend wurde auch auf die Fangmethode geschaut: Wie zerstörerisch ist die jeweils angewandte Fangmethode für das Öko-System Meer?

Der Kabeljau hat eine jahrzehntelange Geschichte der Überfischung hinter sich.

- Einige der natürlichen Bestände im Atlantik sind bereits zusammengebrochen.
- Andere, wie etwa der Kabeljau vor Island oder der weiter nordöstlich liegenden Barentssee, gelten zwar als gerade noch in Ordnung, werden aber so intensiv befischt, dass selbst sie nun massiv an ihre Grenzen geraten.
- Die Kabeljau-Schwärme in der norwegischen See, die der WWF in seinem Fischratgeber noch als in Ordnung einstuft, liegen laut der Beurteilung durch Rainer Froese bereits unter der Zielmarke, die eine Wiedererholung ermöglicht.

Ökologisches Problem!

Ganz unabhängig von den Beständen hat die Kabeljau-Fischerei noch ein ökologisches Problem: Da der Fisch sehr nahe am Meeresgrund schwimmt, sind Grundschleppnetze noch immer die gängigste Fangmethode. Diese tonnenschweren, gigantisch großen Netztaschen gehören aber zu den zerstörerischsten Fangmethoden überhaupt. Sie pflügen den Meeresboden um und hinterlassen auf Jahre Spuren der Verwüstung.

Dabei gibt es nachhaltigere Alternativen: Ein Kabeljau-Produkt im Test ist mit mechanischen Handleinen gefangen – eine Methode, bei denen die Fische von kleineren Booten an Haken aus dem Meer gezogen werden und die wenig Beifang produziert.“

Räucherlachs

Das Verbraucher-Magazin Öko-Test veröffentlichte in der Dezember-Ausgabe 2021 die Ergebnisse des Räucherlachs-Tests. Für den Artikel mit der Überschrift „Nur einer ist sehr gut“ hat Öko-Test 20 Räucherlachsprodukte (15 Aquakultur- und 5 Wildlachsprodukte) untersucht. Für Zuchtlachse kam eine extra Untersuchung auf Rückstände von Antibiotika, anderen Arzneien und Pestiziden hinzu, für Wildlachse eine auf Nematoden.

Im Labor wurden alle Produkte auf die Schwermetalle Cadmium, Blei und Quecksilber untersucht, die sich in Raubfischen anreichern können. Jeweils zum angegebenen Verbrauchsdatum wurde der Fisch auf seine Keimbelastung untersucht und von geschulten Sensorikern verkostet. Zu Bestand, Tierwohl und Ökologie hatte Öko-Test den Herstellern umfangreiche Fragenkataloge geschickt und um Belege für die Angaben gebeten. Dabei wurde Öko-Test von Experten des Vereins Fair-Fish International beraten. Ließe sich für Wildlachs der genaue Fangort nachvollziehen? Wurde er schnell betäubt und geschlachtet oder musste er noch lange Transporte über sich ergehen lassen? Beim Zuchtlachs fragte Öko-Test unter anderem nach der Besatzdichte und der (vorzeitigen) Sterblichkeit, nach Maßnahmen zum Schutz der Ökosysteme und für die Gesundheit der Tiere, z. B. Impfungen. Die Redaktion wollte wissen, ob die Tiere Möglichkeiten hatten, sich zurückzuziehen und Schatten aufzusuchen und ob die Farmen Putzer- oder Lippfische einsetzten. Das hätte den Vorteil, den Lachsen damit Medikamente und stressige Behandlungen mit temperiertem oder Süßwasser zu ersparen.

Richtwerte für nachhaltigere Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Mitte Juni 2021 ein Positionspapier mit dem Titel „DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung“ veröffentlicht. Dazu schreibt die DGE, dass sich das Verständnis des Begriffes „Nachhaltigkeit“ in den letzten 50 Jahren stark weiterentwickelt hat und zu einem zentralen Aspekt gesellschaftlichen Handelns geworden ist. Weiter schreibt die DGE: „Ein wesentlicher Teil einer nachhaltigen Entwicklung ist eine nachhaltigere Ernährung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung legt in diesem Positionspapier dar, dass für sie das Ziel, eine nachhaltigere Ernährung zu fordern und zu fördern, fester Bestandteil ihrer Aktivitäten ist. Gesundheit ist ein zentrales Ziel einer nachhaltigeren Ernährung, da Menschen durch das, was sie essen und trinken, ihre Gesundheit, Lebensqualität und ihr Wohlbefinden beeinflussen. Der Zieldimension Gesundheit (in ihren verschiedenen Definitionen) werden die Dimensionen Umwelt, Tierwohl und Soziales explizit hinzugefügt. Zudem hat die Ernährungsumgebung eine wichtige Bedeutung für das Ernährungsverhalten. Die DGE orientiert sich dabei an den Ausführungen im Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBAE) als einer umfassenden Form der Darstellung der verschiedenen Aspekte einer nachhaltigeren Ernährung. Das Positionspapier stellt eine

gemeinsame Basis des Verständnisses einer nachhaltigeren Ernährung sicher und ermöglicht den verschiedenen Bereichen der Ernährungswissenschaft eine differenzierte Weiterentwicklung aus deren spezifischen Blickwinkeln. Für die zukünftigen Arbeiten der DGE soll das vorliegende Positionspapier Orientierung geben und zugleich Verpflichtung sein.“

Position des Bundesverbandes

Zu diesem Positionspapier hat der Bundesverband mit folgendem Text Stellung genommen:

„Mit Interesse haben wir Ihren Beitrag in der Ernährungs-Umschau international, 7/2021, ab Seite 144 zur Kenntnis genommen. Auf Seite 149 veröffentlichen Sie in Tab. 1 die empfohlenen Verzehrsmengen der EAT-Lancet-Kommission (Planetary Health Diet) im Vergleich mit anderen Orientierungswerten und der NVS II. Leider können wir in dieser Auflistung keinen Eintrag zu Fisch und Meeresfrüchten feststellen, obwohl in der Planetary Health Diet entsprechende Mengen dazu ausgewiesen werden. Nun unsere Frage: Warum wurden keine Mengen zum Fischverzehr in die Tabelle aufgenommen? Gerne würden wir die Hintergründe zur Nichtberücksichtigung kennenlernen, da wir dies für eine Ungleichbehandlung im Vergleich zu anderen Lebensmitteln empfinden.

Interessant finden wir auch Ihre prägenden Formulierungen im Text auf den Seiten 147 und 150, wenn immer das Wort ‚Fisch‘ Erwähnung findet. So auf Seite 147, wenn auf eine nicht definierte ‚Klimaintensität‘ hingewiesen wird, die es mit der Gesundheitsförderung zu gewichten gilt und ein Kompromiss gefunden werden muss. Oder auf Seite 150, wo es heißt, dass die ‚Herstellung ernährungsphysiologisch bedeutsamer Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte, Fisch und Nüsse‘ jedoch ‚negative Auswirkungen auf die Umwelt haben‘ kann.

Wir finden nicht, dass im Zusammenhang mit der Bezugnahme auf Fisch eine ausgewogene Formulierung gewählt wurde und die negative Tonalität im Text zum Thema Fisch überwiegt. Das befremdet uns, auch wenn Sie versichern, dass es gilt, Kompromisse zu finden.“

So gesund ist Kaviar

Der US-Online Gesundheitsverlag „Healthline“ hat einen Artikel über Kaviar und seine 6 positiven Eigenschaften veröffentlicht. Kaviar ist als luxuriöse Meeresfrüchte-Delikatesse bekannt und besteht aus dem Rogen oder den Eiern von verschiedenen Störfischarten. Die gängigsten Sorten sind Osietra, Beluga, Kaluga, Sevruga, Sterlet und Hackleback.

Der Genuss dieser Delikatesse ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern kann auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile mit sich bringen, z. B. ist er reich an Vitamin B 12, könnte die Hautalterung verlangsamen und das Herz gesund halten. Den vollständigen „Healthline“-Artikel finden Sie hier: [6 Surprising Health Benefits of Caviar](#)

Verbesserung der Jodaufnahme

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat am 9.2.2021 eine Stellungnahme veröffentlicht, in der das BfR auf die rückläufige Jodzufuhr in der Bevölkerung eingeht und anhand von Modellszenarien untersucht, ob die Jodaufnahme verbessert werden kann.

Zu seiner Stellungnahme schreibt das BfR unter anderem, dass Jod ein lebensnotwendiges Spurenelement ist, das vor allem für den Aufbau von Schilddrüsenhormonen unentbehrlich ist.

Fisch hat höchste Jodgehalte

Jod muss mit der Nahrung aufgenommen werden. Da die Jodgehalte im Boden gering sind, enthalten Agrarprodukte sehr wenig davon. Seefisch und Meeresfrüchte weisen dagegen hohe Jodgehalte auf, tragen aber aufgrund der geringen Verzehrhäufigkeit nicht maßgeblich zur Jodversorgung bei (7 der 15 Lebensmittel mit den höchsten Jodgehalten gehören zu der Lebensmittelgruppe Fische und Meeresfrüchte, davon weist der Kabeljau mit 1,9 mg/kg den höchsten Jodgehalt auf). Insgesamt reichen die natürlichen Jodgehalte unserer Lebensmittel derzeit nicht aus, um in Deutschland eine ausreichende Jodzufuhr der Bevölkerung sicherzustellen. Durch die seit Mitte der 1980er Jahre empfohlene Maßnahme, jodiertes Speisesalz in der Lebensmittelindustrie und im Lebensmittelhandwerk sowie in Privathaushalten zu verwenden, konnte die Jodversorgung der deutschen Bevölkerung verbessert werden. Auch die Verwendung von Jod als Futtermittelzusatzstoff, die zu höheren Jodgehalten in Milch- und Milchprodukten führte, hatte zur Verbesserung der Situation beigetragen.

Aktuelle Daten

Aktuelle Daten zeigen jedoch, dass die Jodversorgung der Bevölkerung immer noch nicht optimal ist bzw. eine rückläufige Tendenz aufweist. Parallel dazu weisen die Ergebnisse einer aktuellen Markterhebung der Universität Gießen darauf hin, dass in den vergangenen Jahren weniger jodiertes Speisesalz bei der Produktion verarbeiteter Lebensmittel verwendet wird. In Deutschland können Hersteller selbst entscheiden, ob sie jodiertes Speisesalz in ihren Lebensmittelprodukten verwenden. Gesetzlich geregelt ist die Jodmenge, die dem Salz zugegeben werden darf. Sie liegt derzeit bei 15 bis 25 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg).

Mit der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) soll der Gehalt von Zucker, Fett und Salz in industriell verarbeiteten Fertigprodukten und handwerklich hergestellten Lebensmitteln in den nächsten Jahren schrittweise gesenkt werden. Dadurch soll die Häufigkeit von Übergewicht und Fettleibigkeit und damit oft einhergehenden Krankheiten verringert werden. Die wünschenswerte Reduktion des Salzverzehrs kann aber gleichzeitig zu einer verringerten Jodzufuhr über jodiertes Speisesalz führen. Diesem Umstand könnte durch Erhöhung des Jodgehalts in jodiertem Speisesalz entgegengewirkt werden.

Daher hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) anhand von Modellrechnungen eingeschätzt, ob eine Erhöhung der gesetzlichen Höchstmenge von Jod in Speisesalz von 25 auf 30 mg/kg das Auftreten des Risikos einer unzureichenden Jodaufnahme verringern kann, ohne gleichzeitig zu einer Überschreitung der noch tolerierbaren täglichen maximalen Aufnahme (Tolerable Upper Intake Level, UL) zu führen. Bei langfristigen Jodaufnahmen oberhalb des UL können gesundheitliche Beeinträchtigungen auftreten.

Die Modellszenarien, die sich bislang auf Jugendliche und Erwachsene beziehen, zeigen, dass eine Erhöhung des Jodgehalts im Salz um 5 mg/kg – unter Berücksichtigung einer erfolgreichen zehnprozentigen Reduktion des Salzverzehrs im Rahmen der NRI – die mediane Jodzufuhr zwar bevölkerungsweit etwas erhöht. Eine alleinige Erhöhung des Jodgehaltes im Salz um 5 mg/kg ist ohne Steigerung des Verwendungsgrades von Jodsalz zur Herstellung industriell und handwerklich hergestellter Lebensmittel aber nicht sachgerecht.

Übersicht über Höchstwerte, Richtwerte und Mindestleistungsgrenzen

Auch im Berichtszeitraum 2021 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. Diese Übersicht enthält erstmals 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 Ständige Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ 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.

Anlässlich einer virtuellen Sitzung der Ständigen Arbeitsgruppe der DGHM am 26.8.2021 wurden Empfehlungen für Richt- und Warnwerte für Süßwasserfische (ganze Fische, Zuschnitte, z. B. Filets) zur Abgabe in nicht gefrorenem Zustand verabschiedet.

Die Ständige Arbeitsgruppe der DGHM hat im Dezember 2021 Entwürfe zur Kommentierung für Richt- und Warnwerte für Heißgeräucherte Fischerzeugnisse, ganze Fische und Teilstücke mit und ohne Haut veröffentlicht. Eine Verabschiedung ist im ersten Halbjahr 2022 vorgesehen.

Ciguatera- Vergiftungen durch Fische

Am 19.5.2021 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) einen Bericht mit dem Titel „Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe“. Das EU-Projekt „EuroCigua“ hat das Risiko von Ciguatera-Vergiftungen in Europa charakterisiert. Ciguatera-Vergiftungen sind Vergiftungen durch bestimmte marine Biotoxine (den so genannten „Ciguatoxinen“). Die Vergiftung erfolgt durch den Verzehr bestimmter Fische, vorwiegend aus wärmeren Regionen/Gewässern (Karibik, pazifischer Ozean usw.). Die Fische nehmen die Ciguatoxine über Dinoflagellaten (Einzeller) auf, die diese Stoffe wiederum über Mikroalgen aufnehmen. Fälle von Ciguatera wurden auch – vor allem aus Südeuropa – berichtet. Zunächst wurde im Projekt ermittelt, wie viele Fälle von Vergiftungen in Europa bereits aufgetreten sind.

Von 4 europäischen Staaten wurden für den Zeitraum 2012 – 2019 insgesamt 34 Krankheitsausbrüche gemeldet. Spanien und Portugal berichteten über 14 bzw. 2 Ausbrüche durch Fisch, der vor den Kanarischen Inseln bzw. vor Madeira gefangen wurde (betroffene Fische waren vor allem *Seriola spp.* und *Epinephelus spp.*). Deutschland und Frankreich berichteten über 6 bzw. 4 Krankheitsausbrüche durch aus Drittstaaten importierte Fische, insbes. *Lutjanus spp.* Darüber hinaus gab es Krankheitsgeschehen bei Reisenden in den Tropen sowie einzelne Vergiftungsfälle. Die toxischen Wirkungen von Ciguatera-Vergiftungen waren stets neurologischer Art, in den meisten Fällen kamen Magen-Darm-Probleme hinzu, seltener auch Herz-Kreislauf-Beschwerden.

Insgesamt ist die Inzidenz-Rate für Europa aber als sehr gering anzusehen: 0,0054 Fälle auf 100.000 Einwohner/Jahr. Die höchsten Inzidenzen fanden sich auf den Kanaren mit 0,47 Fällen auf 100.000 Einwohner/Jahr. Für die Fische von den Kanaren konnte ermittelt werden, dass die CTX-Vergiftungen wahrscheinlich auf Dinoflagellaten der Art *Gambierdiscus* (insbes. *G. excentricus*) zurückgehen. Auch um Madeira wurden Dinoflagellaten der Art *Gambierdiscus* gefunden; hier ist allerdings noch nicht bekannt, wodurch die Toxizität der Fische genau verursacht wurde.

Im Bereich des östlichen Mittelmeers wurden bislang lediglich die Dinoflagellaten *Gambierdiscus australes* und *Fukuyoa paulensis* nachgewiesen. Die Fische aus diesem Bereich wiesen keine für Ciguatera typische Toxizität auf. Allerdings wurden in Dinoflagellaten vom Typ *Gambierdiscus* hier andere marine Biotoxine (z. B. Maitotoxine) nachgewiesen. Das Ciguatoxin, das hauptsächlich für die Toxizität der untersuchten Fische (Kanaren, Madeira) verantwortlich war, war C-CTX1 (karibisches Ciguatoxin 1).

Für die durchgeführten Untersuchungen mussten zunächst geeignete Analysenmethoden entwickelt werden. Zur Bestimmung der CTX wurde schließlich eine LC-MS/MS-Methode verwendet, zur Abklärung der Toxin-Profile eine LC-HRMS-Methode. Schwierigkeiten bereiteten insbesondere das Fehlen analytischer Referenzstandards und/oder Referenzmaterialien, die z. T. selbst hergestellt werden mussten. Erschwerend kam außerdem hinzu, dass die gefundenen CTX-Konzentrationen in den Fischen oft sehr gering waren (im Falle von C-CTX 1 lag der Gehalt nur in wenigen Proben über 0,1 µg/kg).

Von den Projektteilnehmern wird empfohlen, zur Verbesserung der Situation auf den Makaronesischen Inseln (hier: Kanaren, Madeira) die Vorhersage von möglichen Ciguatera-Vergiftungen zu verbessern; dazu müssten das ökologische Zusammenspiel aus Mikroalgen und Fischen besser beobachtet werden.

Für das Mittelmeer sollte ermittelt werden, warum es zu toxischen Populationen von Mikroalgen kommt, um dann entsprechende Maßnahmen ergreifen zu können.

Auch wenn das Projekt erheblich zum besseren Verständnis von Ciguatera-Vergiftungen beigetragen hat, ist aus Sicht der Projektteilnehmer noch weitere Forschungsarbeit notwendig. Dies betrifft z. B. die Ermittlung der Gründe für das räumliche und zeitliche Auftreten der toxischen Mikroalgen sowie die vollständige Aufklärung der CTX-Profile, die zu Vergiftungen beim Menschen führen.

Anorganisches Arsen

Anfang November 2021 veröffentlichte die DG SANTE einen Entwurf hinsichtlich einer Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006. In dem Entwurf sind Höchstgehaltsvorschläge für eine Vielzahl von Lebensmittelkategorien enthalten, unter anderem auch für Fische, Krebs- und Weichtiere, für die es bisher keine Höchstgehalte für anorganisches Arsen in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 gab. Die vorgeschlagenen Höchstgehaltsmengen können nach einer ersten Prüfung von den Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels eingehalten werden.

Revision der Quecksilber-höchstgehalte

Ende November 2021 wurde bekannt, dass die „Working Group Industrial and Environmental Contaminants“ der EU-Kommission mit den EU-Mitgliedstaaten über einer Revision der Höchstgehalte für Quecksilber in Fisch und Fischereierzeugnissen und Salz beraten hat. Diese Beratung überraschte den Sektor, da ein früheres Vorhaben zur Revision der Höchstgehalte von der EU-Kommission im Herbst 2018 eingestellt wurde, weil sich die Mitgliedstaaten zum einen nicht auf einen Höchstgehalt für Haifisch und Schwertfisch einigen konnten und zum anderen Regelungen zur Umsetzung der Kontrolle von Verzehrsempfehlungen in Form einer Änderungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 strittig blieben.

Im Vergleich zum zuletzt bekannt gewordenen Entwurf der DG SANTE haben sich kaum noch Änderungen bei den geplanten Höchstgehalten ergeben. Wie bereits in der Fassung Rev. 9 des Vorhabens der DG SANTE ausgeführt, soll der Höchstgehalt für Quecksilber in Haifisch und Schwertfisch von bislang je 1,0 mg/kg beibehalten werden. Ferner war die Einführung einer neuen Höchstmenge von 0,3 mg/kg für zahlreiche Fischarten davon abhängig gemacht worden, dass für Haie und Schwertfisch eine neue Höchstmenge von 2,0 mg/kg festgelegt würde. Nunmehr wird diese Erhöhung nicht mehr weiterverfolgt, aber ohne Not eine Verschärfung der Höchstmengen für zahlreiche andere Konsumfischarten eingeführt. Mit Verordnung (EU) 2022/617 wurde die Einführung der neuen Höchstmengengruppe von 0,3 mg/kg im Amtsblatt der EU veröffentlicht. Die Verordnung trat am 3.5.2022 in Kraft.

Ferner plant die EU-Kommission eine Vielzahl an Fischarten auf ihre Gehalte sowohl an Methylquecksilber als auch an Gesamtquecksilber zu untersuchen. Eine Anhörung der Wirtschaftsbeteiligten ist für dieses Vorhaben seitens der EU-Kommission nicht vorgesehen. Die Kommissionsempfehlung soll auch die Regelungen zu den geplanten Verzehrsempfehlungen enthalten. Durch die Überführung dieser Regelung in eine Kommissionsempfehlung soll zudem erreicht werden, dass diese Regelungen für die EU-Mitgliedstaaten freiwillig bleiben.

Listerien

Nachdem das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 16./17.11.2020 über das Symposium zum Thema „*Listeria monocytogenes* – aktuelle Herausforderungen für die Lebensmittelsicherheit und den Verbraucherschutz“ berichtet hatte, informierte das Robert Koch-Institut (RKI) im Epidemiologischen Bulletin Nr. 3/2021 über dieses Thema mit folgendem Text:

„Mehrere Listeriose-Ausbrüche in Deutschland mit Hinweisen auf geräucherte oder gebeizte Lachsprodukte als Ursache von Infektionen. Listeriose, verursacht durch das Bakterium *Listeria (L.) monocytogenes*, tritt in verschiedenen Formen auf und wird vor allem durch Konsum kontaminierter Lebensmittel übertragen. Die Krankheit ist mit teilweise

schweren Verläufen und einer hohen Sterblichkeit assoziiert. Für die Überwachung und bessere Erkennung von Ausbrüchen subtypisiert das Konsiliarlabor für Listerien am Robert Koch-Institut (RKI) *L. Monocytogenes*-Isolate aus Erkrankungen des Menschen mittels Genomsequenzierung und Kerngenom-Multilocus-Sequenztypisierung. Auf diese Weise konnten in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Referenzlabor (NRL) des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) 22 bundeslandübergreifende Listeriose-Ausbrüche mit Hinweisen auf geräucherte oder gebeizte Lachsprodukte als Ursache festgestellt werden.“

Die Mitglieder der Fachabteilung „Räucherwaren“ des Bundesverbandes haben sich daraufhin mehrfach virtuell ausgetauscht und unter anderem erörtert, ob im aktuellen Handelsbrauch eine Absenkung der Produkttemperatur auf 4 °C aufgenommen werden soll. Nach reiflicher Überlegung haben die Mitglieder der Fachabteilung von dieser Änderung Abstand genommen, da eine Absenkung der Lagertemperatur auf bis 4 °C von der Logistik und der Kühlkette im Einzelhandel nicht flächendeckend eingehalten werden kann. Aus Sicht der Mitglieder der Fachabteilung haben sich für die weitere Vorgehensweise folgende Themen als bedeutsam herausgestellt:

- a) Spezifische Auskunft zur Genomsequenzierung als Methode (Genauigkeit, Vergleichbarkeit, Schnelligkeit, Verfügbarkeit)
- b) Rechtliche Einordnung von Befunden auf der Grundlage von Genomsequenzierungen
- c) Betriebliche Praxis (Verfahren zur schnelleren Detektion, Kosten, Häufigkeit und Art der Prüfung)

BVFi-MRI-Webinar zur Genomsequenzierung Am 13.4.2021 lud der Bundesverband seine Mitglieder zu einem Webinar zusammen mit dem Max Rubner-Institut (MRI) in Kiel ein. Professor Charles Franz hielt anlässlich dieses Webinars einen Einführungsvortrag über die Technik der Genomsequenzierung und beantwortete die fachspezifischen Fragen der Mitglieder.

Antrag auf Zulassung von UVC-Licht zur Behandlung von Fischprodukten Ferner wurde von den Mitgliedern der Fachabteilung „Räucherwaren“ beschlossen, einen Antrag auf Zulassung von UVC-Licht zur Behandlung von Fischprodukten beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zu stellen. Hierzu schrieb der Bundesverband an das BVL:

„Sehr geehrte Damen und Herren,

das Robert Koch-Institut hat am 22.1.2021 in seinem Epidemiologischen Bulletin 3/2021 auf die hohe Wahrscheinlichkeit von Räucherlachs und gebeizten Lachsprodukten als Quelle für Listerioseerkrankungen mit Todesfällen hingewiesen.

Für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels stehen Hygienemaßnahmen zur Verringerung der Kontamination von Listerien in verzehrfertigen Fischprodukten im Vordergrund ihrer unternehmerischen Sorgfaltsmaßnahmen. Neben der Beachtung des ‚Hygienic design‘ der Produktionsanlagen sowie einer angemessenen Reinigung und Desinfektion können Schutzkulturen im Fertigerzeugnis zum Einsatz kommen, die das Wachstum dieser ubiquitär vorkommenden Keime hemmen. Diese ‚Zusätze‘ wirken sich aber oft negativ auf den Geschmack der Erzeugnisse aus, so dass diese Maßnahmen wenig zielführend sind.

Gute Erfahrungen haben Mitglieder unseres Verbandes mit der indirekten Einwirkung von UVC-Licht auf die Fertigerzeugnisse bei der Entkeimung von Luft durch UVC-Licht und der direkten Bestrahlung der Oberflächen von Transportbändern und Schneideplatten gemacht. Die Behandlung ist leicht in den Produktionsprozess zu integrieren und die Sensorik des Produktes bleibt davon unberührt.

Derzeit ist die Behandlung von Lebensmitteln mit UVC-Licht gemäß Lebensmittelbestrahlungsverordnung sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG lediglich für getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze zulässig. Obwohl das Bundesamt für Strahlenschutz UV-Strahlung in die Gruppe der optischen Strahlung und nicht der ionisierenden Strahlung einordnet, ist eine Behandlung von Lebensmitteln (außer getrockneten aromatischen Kräutern und Gewürzen) nicht zulässig.

Gleichwohl wurden in den vergangenen Jahren verschiedene Ausnahmegenehmigungen nach § 68 Abs. 1 und 2 Nr. 1 LFGB für das Behandeln von Schaleneiern durch direkte Einwirkung mit ultravioletten Strahlen (UVC) und das Inverkehrbringen entsprechend behandelter Eier erteilt. Außerdem sind verschiedene Allgemeinverfügungen gemäß § 54 LFGB (z. B. für Froschschenkel und Invertflüssigzucker) in Kraft. Ferner ist es zulässig, Trinkwasser mit UVC-Licht zu entkeimen.

Angesichts der Wirksamkeit der Behandlung von Lebensmitteln mit UVC-Licht im Zuge der Reduzierung der Listerienkontamination ist der Bundesverband daher an einer Ausnahme von der nationalen Bestrahlungsverordnung und somit einer Zulassung von UVC-Licht für die Behandlung von Fischprodukten interessiert.

Bitte teilen Sie uns mit, welche Schritte erforderlich sind, um entsprechende Ausnahmegenehmigungen gem. § 68 Abs. 1 und 2 Nr. 1 LFGB zu erhalten und wie Ihr Haus einer möglichen grundsätzlichen Änderung der Zulassung von UVC-Licht zur Behandlung von Fischerzeugnissen gegenübersteht.“

Plastikmüll

Am 11.1.2021 wurde in FAZ ein Bericht zum Thema „Weniger Plastikmüll exportiert“ veröffentlicht. In diesem Zusammenhang wird der Bundesverband der Deutschen Entsorgungs-, Wasser- und Rohstoffwirtschaft e. V. (BDE) zitiert. Unter anderem wird herausgestellt, dass beim Exportieren von Kunststoffabfällen die Türkei als Abnehmerland an dritter Stelle steht und sich die Importe in dieses Land binnen eines Jahres auf 132.000 t in etwa verdoppelt haben.

Aus Anlass dieser Presseveröffentlichung hat der Bundesverband an den BDE und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) geschrieben und die Sorge zum Ausdruck gebracht, ob sichergestellt werden kann, dass diese „Abfälle“ im Sinne einer Kreislaufwirtschaft verwendet werden. Am 18.1.2021 haben sowohl der BDE als auch das BMUV ausführlich auf das Schreiben geantwortet.

Mikroplastik in der Umwelt

Die absichtliche oder unbedachte Freisetzung von Kunststoffprodukten ist ein globales Umweltproblem geworden. Dabei steht die Verschmutzung der Meere im Vordergrund. Durch den Einfluss von UV-Strahlung und -Reibung zersetzen sich freigesetzte Kunststoffprodukte in Fragmente und in Kleinst- bis Mikropartikel („Mikroplastik“). Aufgrund ihrer Größe können Mikropartikel weite Bereiche der Umwelt durchdringen und überall vorkommen. Im Berichtszeitraum hat der Bundesverband seine Mitglieder kontinuierlich über verschiedene Projekte und Veröffentlichungen im Zusammenhang mit Mikroplastik in der Lebensmittelkette informiert.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) berichtete im Jahr 2021, dass in häufig verzehrten Muscheln, wie z. B. Miesmuscheln, Mikroplastik nachgewiesen worden ist. Dies hatte eine Studie der Universität Bayreuth ergeben. Die Wissenschaftler hatten vier kommerziell wichtige Muschelarten in zwölf Ländern untersucht, die sie in Lebensmittelgeschäften erworben hatten. Sie stammten entweder aus Aquakultur oder waren Wildfänge aus der Nordsee, dem Mittelmeer, dem Atlantik, dem Südpazifik, dem Südchinesischen Meer und dem Golf von Thailand.

Bei den vier untersuchten Muschelarten handelte es sich um die europäische Miesmuschel (*Mytilus edulis*), die Grünschalmuschel (*Perna canaliculus*), die gewellte Teppichmuschel (*Paphia undulata*) und die pazifische Venusmuschel (*Gari solida*). Die Mikroplastik-Partikel wurden enzymatisch aufgereinigt und anschließend mit modernen Technologien chemisch analysiert. Schätzungsweise gelangen jährlich über 8 Millionen Tonnen Plastikmüll in die Ozeane, der im Laufe der Zeit zu Mikroplastik zerfällt. Muscheln filtern die winzigen Plastikteilchen mit der Nahrung aus dem Wasser und können die Umweltbelastung ihrer Herkunftsgebiete widerspiegeln.

Einwegkunststoff- verbotsverordnung

Im Bundesgesetzblatt vom 26.1.2021 ist die Verordnung über das Verbot des Inverkehrbringens von bestimmten Einwegkunststoffprodukten und von Produkten aus oxo-abbaubarem Kunststoff (Einwegkunststoffverbotsverordnung – EWKVerbotsV) vom 20.1.2021 veröffentlicht worden. Die Verordnung dient der Umsetzung der Artikel 5 und 14 der Richtlinie (EU) 2019/904 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt. Die Verordnung trat am 3.7.2021 in Kraft.

Gesetz zur Umsetzung von Vorgaben der Einwegkunst- stoffrichtlinie

Im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 31 vom 14.6.2021 wurde das Gesetz zur Umsetzung von Vorgaben der Einwegkunststoffrichtlinie und der Abfallrahmenrichtlinie im Verpackungsgesetz und in anderen Gesetzen vom 9.6.2021 bekanntgegeben. Dieses Gesetz dient unter anderem der Umsetzung der europäischen Einwegkunststoffrichtlinie (Single-Use Plastics Directive – SUPD), die bis 3. Juli 2021 erfolgt sein musste.

Neu in das Verpackungsgesetz eingefügt wurden Maßnahmen zur Verbrauchsminderung bestimmter Einwegverpackungen durch Pflichtangebote von Mehrwegalternativen für Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und Einweggetränkebecher in Verbindung mit den Erleichterungen für kleine Unternehmen und Verkaufsautomaten (§§ 33 und 34). Diese gelten ab 1.1.2023.

Inkrafttreten:

- (1) Dieses Gesetz trat vorbehaltlich der Absätze 2 bis 4 am 3.7.2021 in Kraft.
- (2) Artikel 1 Nummer 13 Buchstabe b, Nummer 14 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa und bb, Nummer 23 Buchstabe b, Nummer 25 Buchstabe b und c und Nummer 34 Buchstabe a trat am 1.1.2022 in Kraft.
- (3) Artikel 1 Nummer 4 Buchstabe d, Nummer 7 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb, Buchstabe b und c, Nummer 9 Buchstabe a, b Doppelbuchstabe ff, hh und ii, Buchstabe c Doppelbuchstabe bb und Buchstabe d, Nummer 12 und Nummer 30 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa, bb, dd und ee und Buchstabe b tritt am 1.7.2022 in Kraft.
- (4) Artikel 3 trat am 14.12.2021 in Kraft.

Mess- und Eichgesetz/ Eichverordnung

Im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 31 vom 14.6.2021 wurde das zweite Gesetz zur Änderung des Mess- und Eichgesetzes vom 9.6.2021 bekannt gegeben. Es wurden einige Vorschriften redaktionell angepasst (Marktüberwachung, Konformität). Das Gesetz trat am 15.6.2021 in Kraft. Das Mess- und Eichgesetz dient der Umsetzung der Richtlinie 2014/31/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26.2.2014 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend die Bereitstellung nichtselbsttätiger Waagen auf dem Markt sowie der

Richtlinie 2014/32/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26.2.2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften in Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt.

Am 3.11.2021 trat die Dritte Verordnung zur Änderung der Mess- und Eichverordnung in Kraft, die am 2.11.2021 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht wurde.

Lieferketten- sorgfaltspflichten- gesetz

Das „Gesetz über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten“ vom 16.7.2021 wurde am 22.7.2021 im Bundesgesetzblatt bekannt gemacht. Das „Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz – LkSG“ gilt zunächst nur für deutsche Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeitern. Ab dem 1.1.2024 gilt es dann auch für kleinere Unternehmen mit mindestens 1.000 Beschäftigten. Durch das LkSG sollen Unternehmen gewährleisten, dass es in ihrem eigenen Geschäftsbereich und unmittelbaren Zulieferer zu keinen Menschenrechtsverstößen kommt. Hierzu müssen die Unternehmen jährlich einen Bericht über die Erfüllung ihrer Sorgfaltspflichten im vergangenen Geschäftsjahr erstellen und spätestens 4 Monate nach dem Schluss des Geschäftsjahres auf ihrer Internetseite für einen Zeitraum von 7 Jahren kostenfrei öffentlich zugänglich machen. Sollte einem Unternehmen ein Missstand in der Lieferkette bekannt werden, dann muss es „unverzüglich angemessene Abhilfemaßnahmen ergreifen“. Damit sollen auch Umweltbelange relevant sein, wenn sie zu Menschenrechtsverletzungen führen. Bei Nichteinhaltung der neuen Sorgfaltspflichten greifen Bußgelder sowie der Ausschluss von der öffentlichen Auftragsvergabe für bis zu 3 Jahre.

Ein neuer zivilrechtlicher Haftungstatbestand wird nicht eingeführt. Für Nichtregierungsorganisationen und Gewerkschaften wird eine Prozessstandschaft geschaffen. Sie soll „Betroffene vor Gericht vertreten können“.

Für die behördliche Kontrolle ist das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhr (BAFA) zuständig. Aufsichtsbehörde ist das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi). Das Gesetz tritt vorbehaltlich des Absatzes 2 am 1.1.2023 in Kraft. § 13 Absatz 3, § 14 Absatz 2 und die §§ 19 bis 21 des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes traten am 23.7.2021 in Kraft.

Leitfaden der EU-Kommission

Die EU-Kommission und der Europäische Auswertige Dienst (EAD) haben im August 2021 einen Leitfaden zur unternehmerischen Sorgfaltspflicht veröffentlicht. Dieser soll EU-Unternehmen dabei helfen, das Risiko von Zwangsarbeit in ihren Betrieben und Lieferketten im Einklang mit internationalen Standards zu adressieren. Der Leitfaden soll Unternehmen befähigen, Zwangsarbeit aus ihren Wertschöpfungsketten zu beseitigen, indem er konkrete, praktische Ratschläge zur Identifizierung, Vorbeugung, Minderung und Bekämpfung des Risikos bietet.

Umsetzung

Das für die behördliche Kontrolle und Durchsetzung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) zuständige Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) erhält eine neue Außenstelle an zwei Standorten, in Borna (Sachsen) und in Merseburg (Sachsen-Anhalt). An diesen beiden neuen Standorten im Mitteldeutschen Revier werden künftig die Aufgaben nach dem LkSG wahrgenommen. Der Hintergrund dieser Standortvergabe ist die Zusage der Bundesregierung, bis 2029 5.000 neue Arbeitsplätze in den strukturschwachen Regionen zu schaffen und einen Beitrag zur Strukturentwicklung zu leisten. Der Aufbau der beiden neuen Standorte soll bis zum 1.1.2023 abgeschlossen sein.

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) hat einen aktualisierten Katalog von Fragen und Antworten zum LkSG veröffentlicht. Diese sind unter folgendem Link abrufbar:

[CSR - Fragen und Antworten zum Lieferkettengesetz](#)

Eine Übersicht über die bestehenden Umsetzungshilfen der Bundesregierung zum LkSG kann hier abgerufen werden:

[CSR - Umsetzungshilfen \(csr-in-deutschland.de\)](#)

Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz

Im Berichtsjahr trat am 9.6.2021 das Zweite Gesetz zur Änderung des Agrarmarktstrukturgesetzes vom 2.6.2021 in Kraft. Die bisherige Bezeichnung dieses Gesetzes (Agrarmarktstrukturgesetz) wurde mit der aktuellen Bekanntmachung geändert. Es heißt jetzt „Gesetz zur Stärkung der Organisationen und Lieferketten im Agrarbereich“. Die Kurzbezeichnung und die Abkürzung des Gesetzes lauten „Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz (AgrarOLkG)“.

Online-Beschwerdeformular

Anfang Oktober 2021 informierte die Bundesanstalt über die Möglichkeit, sich bei Beschwerden über unfaire Geschäftspraktiken bei der BLE zu melden. Wer als Lieferant von unfairen Geschäftspraktiken betroffen ist oder wer von solchen Fällen weiß, kann sich über ein Online-Beschwerdeformular an die BLE wenden.

Seit Juni 2021 sind in Deutschland unlautere Handelspraktiken (Unfair Trading Practices, „UTP“) zwischen großen gewerblichen und behördlichen Käufern von Agrar-, Fischerei- und Lebensmittelerzeugnissen und umsatzmäßig kleineren Lieferanten verboten. Unlautere Handelspraktiken finden nicht im öffentlichen Raum, sondern innerhalb der geschäftlichen Beziehungen zwischen Lieferanten und Käufern statt. Die BLE als zuständige Behörde für die Durchsetzung des Verbots unlauterer Handelspraktiken, ist deshalb auf Hinweise von Betroffenen oder Personen, die Kenntnis über solche Praktiken haben, angewiesen.

Dabei müssen Betroffene nicht befürchten, durch die Beschwerde ihre Lieferbeziehung zu gefährden. Denn die BLE ist per Gesetz dazu ermächtigt worden, die Identität der Betroffenen sowie alle sonstigen geheimhaltungsbedürftigen Informationen vor Offenlegung zu schützen.

Betroffene müssen dazu erklären, welche Informationen vertraulich behandelt werden sollen. In Fällen, in denen die BLE die Untersuchung der Beschwerde nicht abschließen könnte, ohne vertrauliche Informationen offenzulegen, kann der Beschwerdeführer entscheiden, ob er einer Offenlegung zustimmt und das Verfahren fortgeführt werden kann oder ob es eingestellt wird.

Ausführliche Informationen über das Verbot unlauterer Handelspraktiken und das Online-Beschwerdeformular finden Sie unter www.ble.de/utp.

Verordnung (EU) 2020/1693

Im Amtsblatt der Europäischen Union vom 13.11.2020 wurde die Verordnung (EU) 2020/1693 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.11.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich ihres Geltungsbeginns und bestimmter anderer in der genannten Verordnung angegebener Daten veröffentlicht. Die Verordnung trat am 14.11.2021 in Kraft.

Im Berichtsjahr änderte die EU-Kommission die Verordnung (EU) Nr. 2018/848 mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1691 der EU-Kommission vom 12.7.2021 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung hinsichtlich der Anforderungen an die Unternehmer in der ökologischen/biologischen Produktion in Bezug auf die Führung von Aufzeichnungen. Die Delegierte Verordnung trat am 12.10.2021 in Kraft und gilt seit dem 1.1.2022.

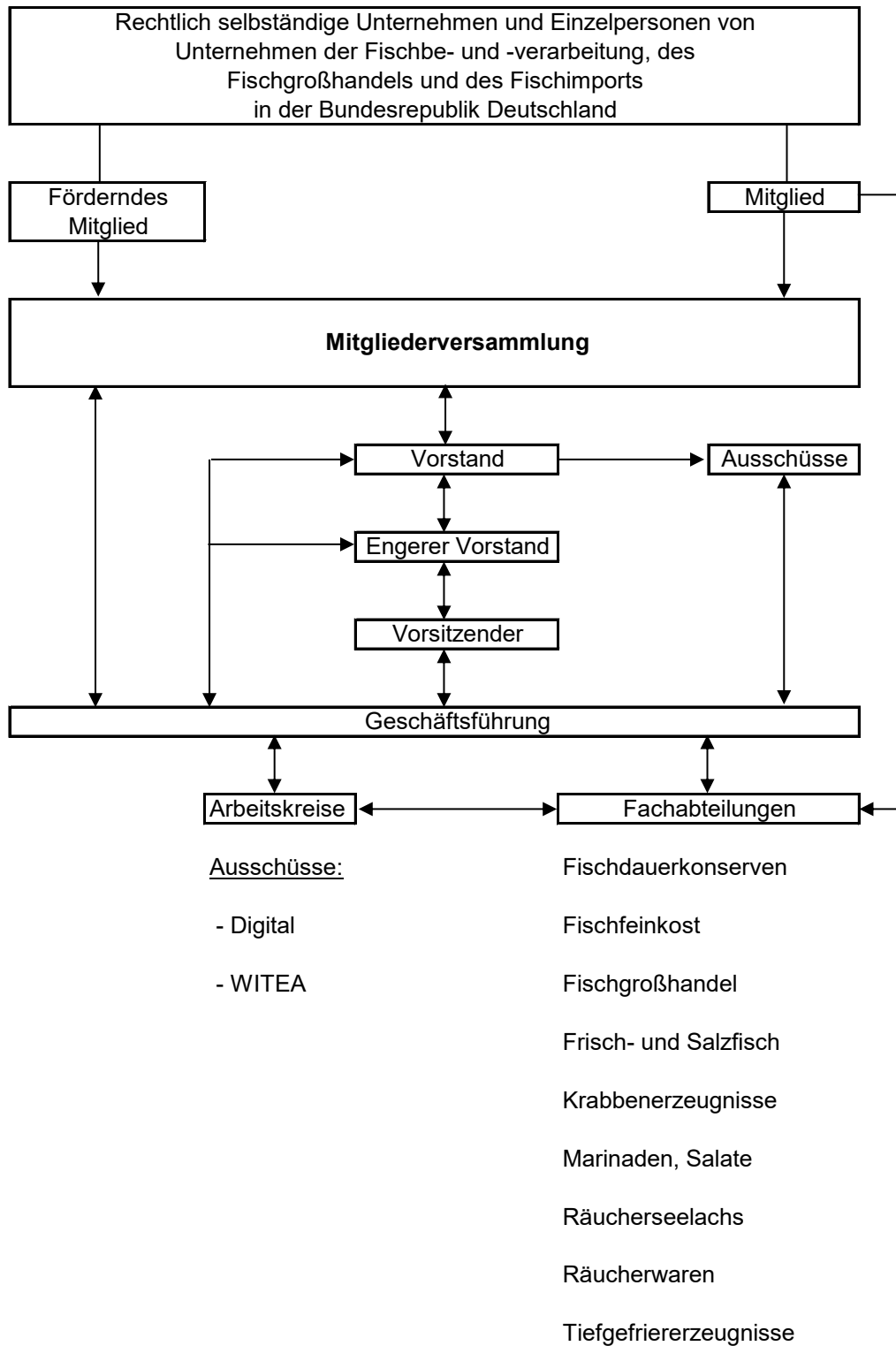
Ferner wurde die Verordnung (EU) Nr. 2018/848 mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1697 der EU-Kommission vom 13.7.2021 hinsichtlich der Kriterien für die Anerkennung und die Rücknahme der Anerkennung von Kontrollbehörden und Kontrollstellen, die für die Durchführung von Kontrollen ökologischer/biologischer Erzeugnisse in Drittändern zuständig sind, geändert. Die Delegierte Verordnung trat am 13.10.2021 in Kraft und gilt seit dem 1.1.2022.

Allgemeiner Anhang

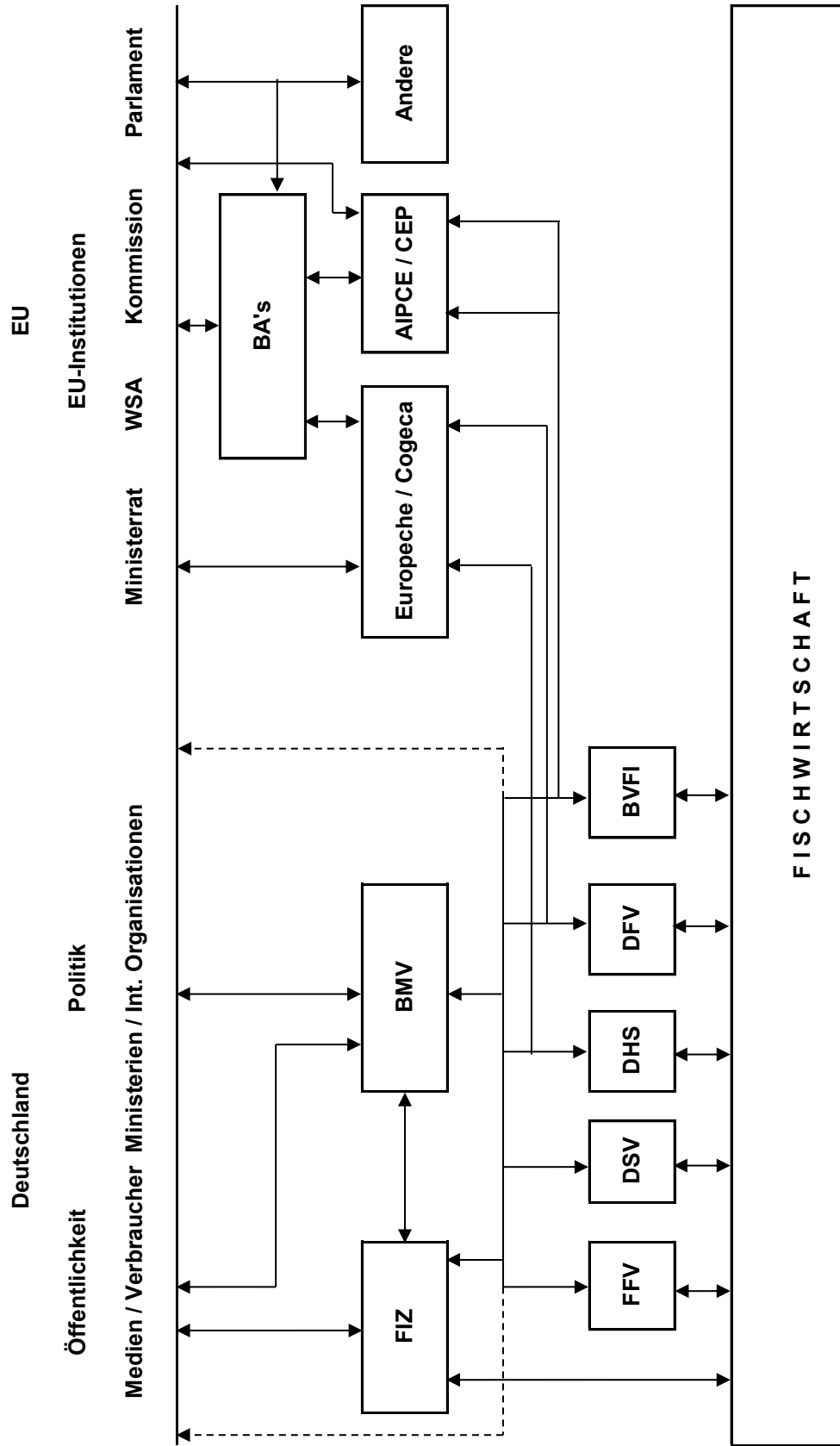
1. Organisation des Bundesverbandes
2. Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick

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

Stand: 1. Januar 2022



Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick



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

Amtsgericht: Hamburg

eingetragen unter: VR 4438

Verantwortlich für den Inhalt:

Dr. Matthias Keller



MIX
Papier aus verantwor-
tungsvollen Quellen:
FSC® C058884