

GESCHÄFTSBERICHT

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



Juni 2024



Zum Gedenken an Folkert Marr

Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. mit Sitz in Hamburg trauert um den am 14. Juli 2023 verstorbenen

RA Folkert Marr

Herr RA Folkert Marr war vom 1.11.1965 bis zum 31.5.2000 Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. sowie des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e. V.

In dieser Zeit trat er unter anderem für die wirtschaftspolitischen Belange der gesamten Fischwirtschaft in Deutschland ein.

Ferner begleitete Herr Marr die Gründung der Vereine „Aktion seeklar“ – Verein zum Schutz der Meere und Fisch-Informationszentrum.

In Anerkennung und Würdigung seiner wertvollen Arbeit und seines Wirkens zum Wohl der deutschen Fischwirtschaft werden wir ihn stets in dankbarer und ehrenvoller Erinnerung behalten.

SECHSUNDSIEBZIGSTER GESCHÄFTSBERICHT

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

(1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2023)

V O R W O R T

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland mussten im Berichtsjahr 2023 durch schwieriges Fahrwasser manövrieren. Die wirtschaftlichen Folgen des Kriegs in der Ukraine, die anhaltende Energie- und Rohstoffkrise und die neuen geopolitischen Belastungen im internationalen Handel waren für Fischindustrie und Fischgroßhandel gleich: Weiter gestiegene Kosten für Energie, Rohstoffe, Logistik und Personal konnten nur zum Teil durch höhere Erlöse gedeckt werden, so dass am Ende die Ertragslage der Unternehmen sehr angespannt war. Dies hatte auch zur Folge, dass notwendige Modernisierungen im Zusammenhang mit der Transformation zu einer nachhaltigeren Wirtschaftsweise nicht im vollen Umfang realisiert werden konnten.

Wenig Verständnis zeigt die Branche für die Zunahme der bürokratischen Hürden entlang der Lieferkette Fisch und Meeresfrüchte (z. B. neue Regelwerke zu Lieferketten) und bei der Herstellung und Vermarktung von Fisch- und Meeresfrüchteerzeugnissen (z. B. Rückverfolgung, neue Produktbeschreibungen des deutschen Lebensmittelbuches, Temperaturvorgaben für Sushi). Positiv ist festzustellen, dass es der Fischindustrie und dem Fischgroßhandel in Deutschland dennoch gelungen ist, einen soliden Beitrag zur Sicherstellung der Versorgung des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie mit sicheren und vielfältigen „Blauen Lebensmitteln“ zu leisten.

Erneut ist die mengenmäßige Gesamtnachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten mit –4,4 % unter der Nachfrage des Vorjahres geblieben und folgt damit einem Trend, der auch bei anderen Lebensmitteln zu beobachten war. Ein wesentlicher Grund hierfür waren die gestiegenen Preise für Lebensmittel und somit auch für Fisch und Meeresfrüchte, die das Verbraucherverhalten maßgeblich beeinflussten.

Nach wie vor lässt sich die hohe Wertschätzung für Fisch und Meeresfrüchte in Deutschland an einem erneuten Anstieg der Ausgaben der privaten Haushalte festmachen. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Ausgaben um 3,6 % auf 5,07 Mrd. € angestiegen. Im Vergleich mit dem Vor-Corona-Jahr 2019 liegen die Ausgaben mit 10,2 % im Plus. Fisch und Meeresfrüchte gehören somit zu gerne eingekauften Lebensmitteln in Deutschland und tragen zu einer gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung bei.

Die Folgen des Klimawandels, die neuen ernährungspolitischen Grundsätze, der steigende Bedarf an qualifiziertem Personal und die wachsenden Anforderungen an eine energieeffiziente und klimafreundliche Wirtschaftsweise sind nur einige der Zukunftsthemen, auf die die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland zeitnah passende Antworten finden müssen. Nur so kann es gelingen, dass Fisch und Meeresfrüchte auch zukünftig als nach wie vor sichere und wohlschmeckende sowie nachhaltig gewonnene Lebensmittel wertgeschätzt bleiben.

Hamburg, im Juni 2024

Vorstand und Geschäftsführung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Vorwort	3
Vorstand des Bundesverbandes	6

I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit	7
--	----------

Anhang zu Teil I

1. Pressemitteilung „Inflation treibt Verkaufswerte ab Werk auf Rekord-niveau“	47
2. Brief der AIPCE-CEP an die EU-Kommission und den EU-Rat	48
3. Stellungnahme zum Fischstäbchentest der Stiftung Warentest	50
(Fortsetzung auf Seite 83)	

II. Umsatz, Produktion und Versorgung	85
--	-----------

III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb	94
---	-----------

Allgemeiner Anhang:

1. Organisation des Bundesverbandes	131
2. Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick	132

Grafiken:

- Gesamtumsatz/Beschäftigte/Arbeitsstunden	54
- Anzahl Unternehmen, Beschäftigte und Umsatz nach Betriebsgrößen	56

<u>Statistischer Teil</u>	<u>Seite</u>	
Tabellen:		
1	Strukturzahlen	55
2	Unternehmensregister	57
3a	Produktion des Ernährungsgewerbes	58
3b	Produktion von Fischereierzeugnissen	59
4	Erzeugerpreise	60
5	Marktversorgung	61
6	Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge	62
7	Frostfischproduktion (Hochsee)	63
8a	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	64
8b	Einfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	65
9a	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Menge	66
9b	Ausfuhr von Fisch und Fischereierzeugnissen, Wert	67
10	Seefisch- und Seefischfileteinfuhr, frisch	68
11	Seefisch- und Seefischfiletausfuhr, frisch	69
12	Seefischeinfuhr, gefroren	70
13	Seefischausfuhr, gefroren	71
14	Seefischfileteinfuhr, gefroren	72
15	Seefischfiletausfuhr, gefroren	73
16	Süßwasserfische, Einfuhr	74
17	Süßwasserfische, Ausfuhr	75
18	Heringseinfuhr	76
19	Heringsausfuhr	77
20	Heringsversorgung	78
21	Einfuhr von Fertigerzeugnissen	79
22	Ausfuhr von Fertigerzeugnissen	80
23	Einkäufe von Fischereierzeugnissen der Haushalte in Deutschland	81
24	Einkaufsstätten für Fischereierzeugnisse in Deutschland	82

Vorstand

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

(gewählt auf der Mitgliederversammlung am 9.6.2023
und kooptiert auf der Sitzung des engeren Vorstandes am 29.8.2023)

Engerer Vorstand:

René Stahlhofen
Andreas Kremer
Kai-Arne Schmidt

Vorsitzender
Stellvertretender Vorsitzender
Stellvertretender Vorsitzender
und Schatzmeister

Weitere Vorstandsmitglieder (Beisitzer):

Katharina Düring-Maßner
Bianca Hirsch
Kerstin Janson
Philipp Kluck
Petra Weigl

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:

zzt. nicht besetzt
Kerstin Janson

(Stand: Juni 2024)

I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit

In eigener Sache: Neuer Geschäftsführer nimmt Tätigkeit auf

Pünktlich zum 1.8.2023 trat Herr Dr. Stefan Meyer seinen Dienst als weiterer Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. an. Er führt seitdem die Verbandsgeschäfte gemeinsam mit Herrn Dr. Keller bis zum 28.6.2024. Zu diesem Datum tritt Herr Dr. Keller in den Ruhestand und Herr Dr. Meyer übernimmt die alleinige Geschäftsführung.

Die ersten Wochen der Verbandsarbeit waren für Herrn Dr. Meyer von der Einarbeitung in die Abläufe der Geschäftsstelle und dem Kennenlernen der Mitgliedsunternehmen geprägt. Zu diesem Zwecke besuchten Herr Dr. Keller und Herr Dr. Meyer ausgewählte Mitgliedsunternehmen des Verbandes, die Herrn Dr. Meyer die charakteristischen Verarbeitungsabläufe und Betriebsstrukturen unserer Branche näherbringen sollten. Außerdem dienten diese Besuche nicht zuletzt auch dem Aufbau neuer beruflicher Netzwerke und dem Kennenlernen „des Neuen“.

Dank der gemeinsamen Dienstzeit von insgesamt elf Monaten ist es Herrn Dr. Keller und Herrn Dr. Meyer möglich, die Einarbeitung schrittweise begleitend zum Tagesgeschäft der Geschäftsstelle vorzunehmen. Hierzu gehörte im Berichtszeitraum neben der Teilnahme an Gremiensitzungen des BVFi und seiner Partnerverbände im In- und Ausland auch die schrittweise Übernahme von eigenständigen Themen der Verbandsarbeit. Hier seien nur exemplarisch die Betreuung der FA Tiefgefriererzeugnisse und der dort angesiedelten Lieferketten-Thematiken und die Verfassung von Stellungnahmen zu Tierwohlaspekten bei Muscheln in MAP-Verpackungen und zum Fischstäbchentest der Stiftung Warentest genannt.

Wir wünschen Herrn Dr. Meyer einen weiterhin erfolgreichen Start in die Verbandsarbeit beim Bundesverband und eine stets fruchtbare Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern.

Zukunftsthemen der Verbandsarbeit

Unter dem Arbeitstitel „Zukunftsthemen der Verbandsarbeit“ haben die Geschäftsführung und der Vorstand des Bundesverbandes im Herbst 2023 einen Prozess begonnen, der die Themenschwerpunkte, Arbeitsweisen und Zielsetzungen des Verbandes beschreiben, bewerten und neu justieren soll. Dieser Prozess dient zum einen dem neuen Geschäftsführer als hilfreiche Unterstützung bei seiner Einarbeitung, weil er im Zuge der Auseinandersetzung mit diesen Themen die ureigene DNA des Verbandes zu verstehen lernt. Er dient zum anderen aber auch dazu, über alle Gremien und Themengebiete hinweg zu hinterfragen, ob die Leistungen des Verbandes den Ansprüchen seiner Mitglieder gerecht werden und ob die Verbandsleistungen die erhofften Wirkungen entfalten.

Zwei wichtige Schwerpunkte der Zukunftsthemen bilden die Einbindung der Mitglieder in die Verbandsarbeit und der Umgang mit Kritikthemen an unserer Branche. Unter dem ersten Punkt haben der Vorstand und die Geschäftsführung über geeignete Formate, z. B. Gremien und Veranstaltungen, befunden, die die Mitwirkung attraktiver machen sollen. Hierbei gilt es insbesondere für neue Herausforderungen, z. B. im Zusammenhang mit den Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit und Transparenz in Lieferketten, auch neue Ansprechpersonen in den Unternehmen zu mobilisieren. Unter dem Umgang mit Kritikthemen an unserer Branche sind alle Maßnahmen des Verbandes zusammengefasst, die proaktiv und reaktiv auf äußere Einflussnahmen wirken. Im Grundsatz verfolgt der Bundesverband die Zielsetzung, solche Kritikthemen frühzeitig zu identifizieren und proaktiv auf sie einzuwirken, bevor Ungemach entsteht. Ferner haben sich Vorstand und Geschäftsführung vorgenommen, die Digitalisierung der Geschäftsstelle weiter voranzutreiben und dadurch sowohl für die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle als auch für die Mitglieder den Zugang zu Informationen und die Kommunikation zu erleichtern.

Erste Mitgliederversammlung nach Corona

Am 8. und 9.6.2023 fand in Werder (Havel) die erste Mitgliederversammlung des Bundesverbandes in Präsenz nach dreijähriger Unterbrechung statt. Bereits im Jahr 2020 hätte die Versammlung im Precise Resort am Schwielowsee stattfinden sollen, musste aber in den Jahren 2020, 2021 und 2022 auf Grund der bestehenden Beschränkungen im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie stets verschoben werden. Umso schöner war es, dass sich die Mitglieder bei strahlendem Sonnenschein an der Havel versammeln konnten.

Neben dem ansprechenden Begleitprogramm, einschließlich Fachvortrag vom brandenburgischen Fischereiverband und Bootstour auf der Havel, standen personelle Veränderungen und Wahlen des Vorstands auf der Tagesordnung. Als neuer Vorsitzender des Bundesverbandes wurde Herr René Stahlhofen gewählt. Zu Stellvertretern wurden Herr Andreas Kremer und Herr Kai-Arne Schmidt gewählt. Herr Schmidt übernimmt zusätzlich das Amt des Schatzmeisters. Weitere gewählte Vorstandsmitglieder sind Frau Katharina Düring-Maßner, Frau Bianca Hirsch, Frau Kerstin Janson und Frau Petra Weigl sowie Herr Henrik Boermans.

Durch ihre Funktion als Vorsitzende einer Fachabteilung sind außerdem Herr Dirk Scheuermann, Herr Andreas Simonsen, Herr Fritz Steffen, Herr Uwe Peper und Herr Florian Baumann als weitere Vorstandsmitglieder zu benennen. Damit umfasst der neue Vorstand des Bundesverbandes 13 Personen. Wir danken allen ehemaligen Vorstandsmitgliedern für ihr langjähriges Engagement und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit den neuen und wiedergewählten Vorständinnen und Vorständen.

Die nächste Mitgliederversammlung des Bundesverbandes findet vom 6. bis 8.6.2024 in Lübeck-Travemünde statt.

Ende der Corona-Schutzmaßnahmen

Nach nunmehr drei Jahren endeten am 7.4.2023 die letzten Corona-Schutzmaßnahmen in Deutschland. Zuletzt bestand auf Bundesebene nur noch die Verpflichtung zum Tragen von Schutzmasken in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen. Weitere Regelungen zur Beschränkung der Einreise, der Verpflichtung zum Testen und die Impfverordnung sind bereits früher im Jahr 2023 gefallen bzw. angepasst worden.

Damit endet auch für den Bundesverband ein bis dato einmaliges Kapitel in der jüngeren Verbandsgeschichte. Im Laufe der vergangenen drei Jahre informierte der Bundesverband seine Mitglieder in regelmäßigen Abständen über die aktuell gültigen und teilweise sehr schnell wechselnden gesetzlichen Vorgaben für die Unternehmen. Die Geschäftsführung beteiligte sich in den Pandemie Jahren an mehreren Aktivitäten der Ernährungs- und Industrieverbände, die die Auswirkungen der Corona-Krise auf die Wirtschaft gegenüber der Politik und der Öffentlichkeit thematisierten. In der Rückschau hinterlässt diese Krise aber neben den direkten gesundheitlichen und persönlichen Eindrücken vor allem auch in der Wirtschaft einen immer noch anhaltenden Effekt, der unsere Branche noch viele Jahre begleiten wird.

Russischer Angriffskrieg auf die Ukraine

Seit dem Einmarsch russischer Truppen in das Hoheitsgebiet der Ukraine am 24.2.2022 hat der Bundesverband fortlaufend über die bis Ende des Jahres 2023 verabschiedeten zwölf Sanktionspakete berichtet und gegenüber den relevanten Stellen in Politik, Verwaltung und Medien die Betroffenheit des Sektors in Bezug auf die Wirkung der EU-Sanktionen dargelegt.

Sanktionen

Mit dem zum Jahresende 2023 verabschiedeten zwölften Sanktionspaket wurden eine Vielzahl von Maßnahmen ergriffen, die die militärische Stärkung Russlands aus der EU unterbinden und Sanktionsumgehungen beschränken sollen. Hierzu hat die EU bis dato 1.645 Personen und 335 Entitäten auf ihre Sanktionsliste aufgenommen. Weitere Schwerpunkte der Sanktionierung bilden die Bereiche Finanzen, Energie, Transport, Beschränkungen gegen Personen und Einrichtungen sowie Visa.

In Bezug auf den Handel mit Fischereierzeugnissen sind bisher lediglich der Handel mit Kaviar, Kaviarersatz und Krustentieren beschränkt. Mit dem am 16.3.2022 in Kraft getretenen vierten Sanktionspaket wurden Kaviar und Kaviarersatz mit den KN-Codes 1604 3100 und 1604 3200 als Luxusgüter deklariert, die nicht nach Russland exportiert und für die keine Hilfen, Dienste oder Finanzmittel bereitgestellt werden dürfen. Durch das am 9.4.2022 in Kraft getretene fünfte Sanktionspaket wurden dann auch der Import von Kaviar und Kaviarersatz der o. g. KN-Codes

und von Krustentieren mit dem KN-Code 0306 aus Russland sowie die Erbringung von Diensten und die Bereitstellung von Finanzmitteln im Zusammenhang mit diesen Produkten verboten.

Weitere Fischereierzeugnisse und Tätigkeiten sind bis jetzt nicht von den Sanktionierungen betroffen. Der Bundesverband wird seine Bemühungen fortsetzen, dass insbesondere für die kritischen Rohwarenströme Alaska-Seelachs und Kabeljau aus russischer Herkunft keine Beschränkungen eingeführt werden (siehe hierzu auch weiter unten die Berichterstattung zu den autonomen Zollkontingenten).

Befristete Beihilfen Im Zusammenhang mit der russischen Invasion und der unaufhaltsamen Entwicklung der Energiekosten informierte der Bundesverband seine Mitglieder über diverse Unterstützungsmaßnahmen zur Abfederung der hohen Kosten sowohl auf nationaler wie auf EU-Ebene, z. B. im Rahmen des Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF).

Die EU-Kommission beschloss im März 2023 die Vereinbarkeitskriterien für Beihilfemaßnahmen festzulegen, die die Mitgliedsstaaten gewähren können, um die wirtschaftlichen Folgen des Angriffs Russlands auf die Ukraine und seine unmittelbaren und mittelbaren Auswirkungen einschließlich der zum Beispiel von Russland getroffenen Gegenmaßnahmen abzumildern. Dies umfasste Beihilfen, die in erster Linie auf die finanzielle Entlastung von Privathaushalten abzielten, wie z. B. das Erdgas-Wärme-Preisbremsegesetz und das Strompreisbremsegesetz.

Mit der Verabschiedung des Strompreispakets der Bundesregierung wurde dann im November 2023 auch eine der zentralen Forderungen der Verbände der Ernährungswirtschaft für die Wirtschaft aufgegriffen. Wesentlicher Bestandteil des Pakets ist eine massive Stromsteuersenkung für alle Unternehmen des produzierenden Gewerbes. Die Absenkung der Stromsteuer für produzierende Unternehmen soll für die Jahre 2024 und 2025 gesetzlich geregelt werden. Sie gilt für weitere drei Jahre, sofern für die Jahre 2026 bis 2028 eine Gegenfinanzierung im Bundeshaushalt dargestellt werden kann. Ferner werden die Übertragungsnetzentgelte für das erste Halbjahr 2024 stabilisiert und die Strompreiskompensation verlängert und erweitert. Der Bundesverband wird auch hier seine Bemühungen fortsetzen und seine Mitglieder über diese Entwicklungen stets aktuell informieren.

Preissteigerungen Unter der Überschrift „Inflation treibt Verkaufswerte ab Werk auf Rekordniveau“ berichteten wir im Juni 2023 darüber, dass die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels für das Jahr 2022 eine eher ernüchternde Bilanz ziehen, die von der größten Rohstoff- und Energiekrise seit dem Zweiten Weltkrieg geprägt ist (siehe Anlage 1 im Anhang zu I).

Für die Herstellung von gesunden und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln aus dem Meer musste die Branche steigende Kosten für Rohstoffe, Zutaten, Verpackungsmaterial, Energie und Logistik, aber auch hohe Arbeits- und Bürokratiekosten verkraften. Die produzierte Menge an Fischerzeugnissen nahm im Jahr 2022 um 1,4 % auf 400.977 t ab und sank damit im zweiten Jahr in Folge, während der Verkaufswert ab Werk im Jahr 2022 inflationsgetrieben um 16,6 % auf 2,3 Mrd. € anstieg. Dieser Wert stellt während der letzten zehn Jahre einen neuen Höchststand dar.

In Verbindung mit den Herausforderungen des Klimawandels und den sich weiter steigenden bürokratischen Anforderungen an unsere Branche schauen wir mit Besorgnis in die Zukunft.

Ernährungsreport des BMEL

Im Oktober 2023 informierte der Bundesverband seine Mitglieder über die Veröffentlichung des Ernährungsreports 2023 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Für diese Studie hat das Meinungsforschungsinstitut forsa im Auftrag des BMEL rund 1.000 Bundesbürger ab 14 Jahren telefonisch zu ihren Ess- und Einkaufsgewohnheiten befragt. So ist der tägliche Verzehr von pflanzlichen Alternativen zu Fleischprodukten deutlich gestiegen. 2015 gab noch jeder Dritte (34 %) an, täglich Fleisch zu essen – aktuell ist es nur noch jeder Fünfte (20 %). Knapp die Hälfte der Befragten (46 %) schränkt den Fleischkonsum bewusst ein. Groß ist zudem der Wunsch nach Transparenz, etwa in Form von Zutaten- und Herkunftskennzeichnungen.

Bürgerrat des Bundestages

Im September 2023 nahm der erste vom Deutschen Bundestag eingerichtete Bürgerrat mit dem Thema „Ernährung im Wandel: Zwischen Privatangelegenheit und staatlichen Aufgaben“ seine Tätigkeit auf. Der Bundesverband berichtete über die Aktivitäten des Rates, die mit der Übergabe des Bürgergutachtens an die Mitglieder des Deutschen Bundestages im Februar 2024 endeten.

Der Bürgerrat sollte unter anderem Fragen zum Gesundheitsschutz, zur Umwelt- und Klimaverträglichkeit, zu Produktion und Kennzeichnung von Lebensmitteln oder zu Haltungsbedingungen von Nutztieren in den Fokus nehmen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten zu Beginn des Bürgerrats Schwerpunkte setzen und festlegen, welche Fragestellungen sie konkret behandeln wollten.

Leitbild-Kommission Ostsee

Der Bundesverband berichtete auch im Jahr 2023 über die Tätigkeiten und den Abschluss der „Leitbild-Kommission zur Zukunft der deutschen Ostseefischerei“. Im Zeitraum von November 2022 bis Dezember 2023 haben sich die beteiligten Expertinnen und Experten auf ein Leitbild für die Zukunft der deutschen Ostseefischerei verständigt, welches auf den

drei Säulen der Nachhaltigkeit beruht: ökologisch, ökonomisch und sozial. Im Bericht beschreibt die Leitbild-Kommission Ansätze, um Fischerei und Meeresnaturschutz stärker als bisher in Einklang zu bringen und das Berufsbild der Ostseefischerei kurzfristig zu stärken. Damit soll zur wirtschaftlichen Stabilisierung des Fischereisektors beigetragen werden. Von zentraler Bedeutung sei, zukünftig junge Menschen für die Fischerei zu gewinnen, um den Beruf und damit die wirtschaftlichen Strukturen sowie das soziokulturelle Erbe der Fischerei zu erhalten.

Die Schlussfolgerungen der Leitbild-Kommission wurden aus Sicht der deutschen Fischerei nur zum Teil begrüßt.

Pakt gegen Lebensmittelverschwendung

Im Juni 2023 informierte der Bundesverband seine Mitglieder über den vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft abgeschlossenen Pakt gegen Lebensmittelverschwendung. Als Vereinbarung mit dem Lebensmittelhandel umfasst dieser Pakt eine Reihe von verpflichtenden und freiwilligen Leistungen, die den Handel dazu ermutigen sollen, konkrete Reduzierungsziele und Maßnahmen umzusetzen. Hierzu zählen beispielsweise die verpflichtende Weitergabe von noch verzehrfähigen Lebensmitteln, vornehmlich an karitative Einrichtungen, sowie das Bekenntnis, noch verzehrfähige Lebensmittel nicht durch ein aktives Eingreifen unbrauchbar für den menschlichen Verzehr zu machen.

- In Hinblick auf seine Zulieferer soll der Handel sich dazu verpflichten, den alternativen Verkauf, Absatz, die Weitergabe oder sonstige Verwendung von unverpackten Mehrmengen durch Lieferanten nicht zu untersagen;
- die unentgeltliche Weitergabe retournierter, verzehrfähiger Ware durch Lieferanten an zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Einrichtungen oder Organisationen nicht zu untersagen, sofern die Retoure nicht aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erfolgt ist;
- von Lieferanten nicht die Vernichtung von retournierter Ware (auch nicht von Eigenmarken) zu verlangen, außer im Falle lebensmittelsicherheitsrechtlicher Bedenken.

Die Ernährungsindustrie kritisierte den Pakt gegen Lebensmittelverschwendung insbesondere auf Grund seiner unrealistischen Bezugspunkte, mit denen die Reduktion gemessen werden soll. Es ist von einer Halbierung der Verschwendungen im Vergleich zum Jahr 2022 die Rede. Durch die Wahl dieses Bezugsrahmens wird auch nach Auffassung des Bundesverbandes unterschlagen, dass die Branche sich seit bereits deutlich längerer Zeit erfolgreich um diese Reduktionsziele bemüht. In welchem Umfang genau die einzelnen Produktgruppen ihre Reduktionsziele erreichen, wird das Thünen-Institut wissenschaftlich auswerten. Wir werden hierüber berichten.

Bioökonomie- Monitoring des Thünen-Instituts

Der Bundesverband unterstützte im Jahr 2023 das Thünen-Institut für Seefischerei bei einer vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beauftragten Monitoring-Studie. Gegenstand der Untersuchung der beteiligten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler ist die Erfassung von Stoffstromanalysen aus der Verarbeitung von Hering und Lachs, mit dem Ziel, bisher unausgeschöpfte Potentiale in der Verwertung von Nebenströmen der Verarbeitung zu identifizieren. Im Rahmen eines umfassenden Interviews stand die Geschäftsführung den Wissenschaftlerinnen Rede und Antwort und versorgte sie mit Sachkunde zu den bereits realisierten Effizienzen in der Verarbeitung dieser Produkte. Dabei wurde schnell deutlich, dass die von den Wissenschaftlerinnen geschätzten Volumina an ungenutzten Nebenströmen in der Realität deutlich geringer ausfallen als angenommen. Es konnte also erfolgreich die Information vermittelt werden, dass die vollständige Verwertung aller Verarbeitungsnebenströme bereits heute eine Realität in der fischverarbeitenden Industrie ist und damit die Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz innerhalb der Branche bereits sehr gut abschneidet. Die Studie ist noch nicht abgeschlossen und die finalen Ergebnisse werden den Mitgliedern zu gegebener Zeit mitgeteilt. Mit einer Veröffentlichung ist gegen Ende des Jahres 2024 zu rechnen.

Studien zu umwelt- freundlicher und gesundheitsför- dernder Ernährung

Gleich zwei unabhängig voneinander veröffentlichte Studien thematisierten im Sommer 2023 das Zusammenspiel zwischen Umweltauswirkungen und Gesundheit in den Ernährungsgewohnheiten der Bürgerinnen und Bürger.

Der Sachverständigenrat für Umweltfragen veröffentlichte ein Sondergutachten mit dem Titel: „Politik in der Pflicht: Umweltfreundliches Verhalten erleichtern“. In diesem Dokument fokussieren die Autoren die Reduktion des Fleischkonsums als wichtigsten Hebel zu einer besseren Klimabilanz und Gesundheit. Sie schlagen deswegen konkret die Erhöhung der Mehrwertsteuer für Fleisch, die Abschaffung der Mehrwertsteuer für pflanzliche Lebensmittel und die prominentere Durchsetzung von vegetarischen Menüs im öffentlich getragenen Foodservice vor.

Fast zeitgleich veröffentlichte das Umweltbundesamt das Sachverständigengutachten „Towards healthy and sustainable diets in Germany“. Die englischen Autoren dieser Studie bemängeln, dass es bis dato für den deutschen Markt keine hinreichend fundierten Studien zu den Auswirkungen einer bevölkerungsweiten Ernährungsumstellung hin zu mehr pflanzlicher Kost und einer Umstrukturierung der Agrarsubventionen gäbe. Sie nutzen für ihre Berechnungen also Modelldaten aus anderen Ländern und kommen zu dem Schluss, dass die aktuellen Ernährungsgewohnheiten in Deutschland nicht nachhaltig sind.

Beiden Studien ist gemein, dass sie die Produktgruppe Fisch und Meeresfrüchte weitestgehend ausgeblendet haben. Damit entgeht den Autorinnen und Autoren nach Auffassung des Bundesverbandes ein wichtiges Potential zur Erfüllung eben beider Aspekte Umweltfreundlichkeit und Gesundheit. Aus diesem Grund setzte sich auch im Jahr 2023 der Verband, in enger Zusammenarbeit mit dem Fisch-Informationszentrum (FIZ), gegenüber Politik und Medien dafür ein aufzuklären, dass das Lebensmittel Fisch in dieser Hinsicht einen gewichtigen positiven Einfluss hat.

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen (FBDG) der DGE

Der Aktualität halber sei an dieser Stelle auch noch erwähnt, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) am 24.3.2024 ihre neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (Food Based Dietary Guidelines, FBDG) veröffentlicht hat. Im Gegensatz zu den beiden vorgenannten Studien berücksichtigt die DGE weiterhin die Rolle von Fischereierzeugnissen im Speiseplan der Deutschen. Die DGE hat für ihre FBDG ein neues Berechnungsmodell herangezogen, welches neben den Gesundheitsaspekten der Ernährung auch die Auswirkungen auf Klima und Umwelt berücksichtigen soll. Wenig überraschend ist folglich, dass auch die DGE zu einer deutlich stärker pflanzlich betonten Ernährung und einer signifikanten Reduktion des Konsums von tierischen Erzeugnissen rät – mit Ausnahme von Fisch!

Der Bundesverband begrüßt im Grundsatz die Anerkennung der DGE, dass Fisch und Meeresfrüchte gesund UND klima- und umweltfreundlich sind. Sie werden deswegen von der DGE weiterhin in einem Umfang von „1 bis 2 Portionen pro Woche“ bzw. 120 g bis 240 g pro Woche empfohlen. Es bleibt jedoch bis dato unklar, ob sich diese Empfehlung auch in den von der DGE intensiv gestalteten Bereich der Empfehlungen für den Foodservice in öffentlicher Trägerschaft, insbesondere Krankenhäuser und Kindertagesstätten, fortsetzen wird. Hier ist aus unserer Sicht mit einer weiteren Kollision zwischen wissenschaftlichen Empfehlungen und politischen Motivationen zu rechnen.

Auswirkungen des Brexits auf den Warenverkehr UK

Im Rahmen seiner „2025 UK Border Strategy“ und als unmittelbare Folge des Brexits überarbeitet das Vereinigte Königreich die Modalitäten für die Einfuhr von Waren aller Art aus dem Ausland, einschließlich der EU. Die Einführung des sogenannten „Border Target Operating Model“ (BTOM) und die Neugestaltung der Grenzeinfuhrkontrollen wurde bereits im Jahr 2022 durch den Bundesverband angekündigt. Im Laufe des Jahres 2023 informierte der Bundesverband dann wiederholt über die geplante schrittweise Einführung der Maßnahmen. Hierzu zählen die zugrundeliegende Einstufung von bestimmten Warenkategorien nach Risikoklassen für die Gesundheit von Tieren und Pflanzen, die Lebensmittelsicherheit und Biosicherheit sowie die spezifischen Risiken des Herkunftslandes. Die meisten unverarbeiteten Fischereierzeugnisse aus

Wildfang fallen in die Kategorie eines niedrigen Risikos, wenn sie die von der DEFRA aufgelisteten Eigenschaften erfüllen (z. B. unverarbeiteter Zustand, Vorliegen einer IUU-Bescheinigung), während beispielsweise bestimmte Fischarten (z. B. Scombridae, Clupeidae) und Verarbeitungsformen (z. B. geräuchert, gereift) in der mittleren Risikokategorie angesiedelt werden. Ursprünglich sollten für Waren mittleren Risikos bereits ab Oktober 2023 besondere Veterinärbescheinigungen erforderlich werden. Diese Frist hat das Vereinigte Königreich jedoch im späteren Jahresverlauf auf den 31.1.2024 verschoben. Im Laufe des Jahres ist dann die schrittweise Einführung von weiteren Maßnahmen geplant. Wir werden hierüber berichten.

Quellensteuer für Zuchtlachs in Norwegen

Nach mehrmonatiger Kontroverse und besonders vehementen Abwehrversuchen der norwegischen Lachsindustrie wurde im Juni 2022 vom norwegischen Parlament eine 25%ige Quellensteuer für Lachsproduzenten mit mehr als 70 Mio. NOK Jahresumsatz eingeführt. Diese Steuer sollte zum 1.1.2023 wirken und ihre Erträge sollen unter anderem für Umweltmaßnahmen und Technologieentwicklung eingesetzt werden. Der europäische Dachverband der verarbeitenden Industrie AIPCE-CEP veröffentlichte im Januar 2023 bereits eine Stellungnahme unter Mitwirkung des Bundesverbandes, die auf eine schnelle Klärung der Kontroverse und stabile Verhältnisse für den Abschluss von Lieferkontrakten drängte.

Noch im Frühjahr 2024 und damit fast ein Jahr nach Einführung der Quellensteuer ist in Norwegen allerdings noch nicht geklärt, auf welcher Grundlage die Unternehmen ihr Einkommen veranlagen sollen. Ein bis zum Juli 2024 einzurichtender Preis-Rat soll hierzu Durchschnittspreise ermitteln und festlegen, wird jedoch von der Branche im Grundsatz abgelehnt. Es bleibt also weiterhin offen, wie hoch die Steuerlast für die Unternehmen im Endeffekt wird. Die Folge sind stark gestiegene Rohwarenpreise für die Importeure und den Handel sowie die Rückstellung von Investitionen und angedrohter Stellenabbau in den betroffenen Produktionsregionen an der norwegischen Küste. Der Bundesverband wird auch hierüber fortlaufend berichten.

Einigung zu Fang- möglichkeiten für die deutsche Fischerei

Da die Verhandlungen mit dem Vereinigten Königreich und Norwegen rechtzeitig vor der Ratssitzung abgeschlossen werden konnten, besteht für die Fischerei vom Beginn des Jahres 2024 an vollständige Planungssicherheit – erstmals seit dem Brexit. Die Fangmengen der für Deutschland besonders wichtigen Bestände Hering, Kabeljau, Seelachs, Schellfisch und Scholle steigen in der Nordsee an. Beim Kabeljau hatte sich das BMEL für eine Festsetzung der Fangmengen nach dem Vorsorgeansatz mit Blick auf eine weitere Erholung des Bestands ausgesprochen. Der in den trilateralen Verhandlungen erzielte Kompromiss weicht da-

von allerdings nach oben ab. Die weiterhin geltende strenge Fangbegrenzung für Hering im Skagerrak und Kattegat ermöglicht eine fortgesetzte Erholung des Herings in der westlichen Ostsee auch im kommenden Jahr. Bei Makrele, die von allen Küstenstaaten des Nordostatlantiks gemeinsam bewirtschaftet wird, sinkt die Fangmenge leicht.

Wie der Verband der Deutschen Kutter- und Küstenfischer mitteilte, wurde die Fangquote für Seezunge um 60 % gekürzt, da die Wissenschaft momentan noch keine Begründung für den derzeitigen Bestandszustand nennen kann. Trotz des Rückgangs des Fischereidrucks in den letzten Jahren, der unter dem Grenzwert FMSY liegt, ist die Größe des Elterntierbestandes allerdings zu gering. Ein Problem könnte in der angenommenen konstanten natürlichen Sterblichkeit liegen. Für diesen Bestand ist im Jahr 2024 ein Benchmarking vorgesehen.

Aal-Verbot

Im Zuge der Verhandlungen der EU-Fischereiminister über die zulässigen Gesamtfangmengen war der Schutz des Europäischen Aals ein zentrales Thema. Seine Bestände befinden sich weiterhin in einem äußerst kritischen Zustand und eine sechsmonatige Schonzeit und das Verbot der Freizeitfischerei auf Aal im maritimen Bereich soll beibehalten werden. Deutschland hat sich in den Verhandlungen erfolgreich dafür eingesetzt, dass für die Ostsee eine einheitliche Schließzeit gilt. Diese wird im Nachgang des Rates von den Anrainerstaaten der Ostsee gemeinsam festgelegt. Sollte es dabei nicht zu einer Einigung zwischen den Anrainern kommen, ist die Schließzeit auf den Zeitraum vom 15.9.2024 bis 14.3.2025 festgelegt. Kritisch sieht das BMEL die Ausweitung der Glas-aalfischerei und fordert die EU-Kommission auf, vor den Verhandlungen im kommenden Jahr eine Folgenabschätzung vorzulegen.

Autonome Zollkontingente

Am 6.12.2023 nahm ein dramatischer Prozess zur Eröffnung und Verwaltung autonomer Zollkontingente der Union für bestimmte Fischereierzeugnisse im Zeitraum von 2024 bis 2026 sein vorläufiges Ende. An diesem Tag wurde die Verordnung (EU) 2023/2720 im Amtsblatt der EU veröffentlicht und machte damit auch die Hoffnungen zunichte, dass Fisch aus russischem Ursprung noch von den geplanten ATQs profitieren könnte.

Bereits im März 2023 lud der Bundesverband seine Mitglieder zu einer Ad-hoc-Videositzung ein, um eine Stellungnahme zur zeitlichen Befristung der Verordnung auf zwei statt wie bisher üblich auf drei Jahre zu diskutieren und eine Priorisierung der wünschenswerten Kontingente zu besprechen. Die Ursache für die kürzere Laufzeit der Verordnung war mit dem Wunsch der EU-Kommission begründet, möglichst zeitnah (ergo in 2026) die Vergabe von ATQs an bis dato nicht näher definierte Nachhaltigkeitskriterien zu binden. Im Laufe des Sommers wurde klar,

dass sich die Diskussionen zwischen EU-Kommission und Mitgliedsstaaten um diesen Vorschlag aber noch verzögern würden und nicht vor September mit einer weiteren Befassung zu rechnen sei.

Den mutmaßlichen Grund für diese Verzögerungen bekam der Bundesverband dann am 30.8.2023 durch eine vertrauliche Nachricht aus dem BMEL mitgeteilt: In dem neuerlichen Verordnungsentwurf wurde ein Passus eingebaut, der Fischereierzeugnisse mit Ursprung Russland und Belarus aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung ausnahm. Diese Information schlug hohe Wellen. In Anbetracht der Entwicklungen des Ukraine-Krieges und der weiteren Sanktionspakete der EU gegen Russland war anscheinend der Wunsch innerhalb der EU-Kommission entstanden, den russischen Fischereisektor mit einer Maßnahme empfindlich zu treffen. Dass diese Maßnahme in der Realität aber viel größere Auswirkungen auf die deutsche Verarbeitungsindustrie, auf laufende Kontrakte und die Stabilität des europäischen Rohwarenmarktes haben würde, wurde vom Bundesverband in mehrfachen Interventionen beim BMEL und durch den europäischen Dachverband AIPCE-CEP auch gegenüber der EU-Kommission betont. Siehe hierzu auch den Brief des europäischen Dachverbandes AIPCE-CEP an den EU-Rat und die EU-Kommission (siehe Anlage 2 zu Anhang I). Leider blieben alle diese Bemühungen ohne Erfolg.

Weitere Änderungen in der Zollkontingentsverordnung umfassten den Wegfall (Heringe zubereitet, Anchovis, Dornhai) oder die Kürzung (Kabeljau) oder Aufstockung (Buntbarsch, *Pandalus jordani*) von anderen relevanten Kontingenten und die Aufnahme von neuen Verarbeitungsprozessen (pasteurisieren, säubern).

Es kam verkomplizierend hinzu, dass sich die EU-Kommission dazu entschied, als Grundlage für den Ausschluss russischer Ware die Ursprungsdefinition nach Artikel 60 des EU-Zollkodex (952/2013) heranzuziehen. Dieser Artikel gilt für Waren, die dem nichtpräferenziellen Ursprungsprinzip unterliegen, und sieht vor, dass das Land, in dem der letzte wesentliche, wirtschaftlich gerechtfertigte Be- oder Verarbeitungsschritt vollzogen wurde, den Ursprung bestimmt. Durch eine Filetierung und Blockfrostung in China wird dieser Tatbestand nicht erfüllt, so dass auch Doppelfrostware mit chinesischem Verarbeitungszertifikat seinen russischen Ursprung behält. Leider sieht es das nichtpräferenzielle System aber nicht vor, dass dies eindeutig belegbar nachzulesen wäre. Es ist vielmehr so, dass durch den unglücklichen Verweis auf Artikel 60 eine Rechtsunsicherheit für die einführenden Unternehmen entstanden ist, da einzelne Zollstellen der Mitgliedsstaaten zu anderer Auffassung kommen können.

In dem etwas verzweifelt wirkenden Versuch, den Wegfall der Kontingente für Waren aus russischem Ursprung doch noch durch andere Rohwaren auszugleichen, stellte die EU-Kommission die Möglichkeit zur

kurzfristigen Aufnahme neuer Kontingente in Aussicht. Dieser neu eingeführte Erwägungsgrund ist aus Sicht der Geschäftsführung des Bundesverbandes wenig hilfreich, da die entsprechenden Mengen an z. B. Alaska-Seelachs und Kabeljau aus russischen Fängen nicht ansatzweise durch andere Herkünfte zu ersetzen sind.

Eine weitere Konsequenz aus der gesamten Russland-Thematik im Zusammenhang mit den autonomen Zollkontingenten ist, dass die deutschen Unternehmen bis zum Jahresende 2023 und vor Inkrafttreten der Verordnung schätzungsweise 80.000 t (Fanggewicht) **mehr** Alaska-Seelachs eingeführt haben als in den entsprechenden Vorjahreszeiträumen. Die Kühlläger der einschlägigen Logistikstandorte dürften nun bis zum letzten Winkel mit Alaska-Seelachs-Blöcken belegt sein. Dieser sprunghafte Anstieg der Importzahlen wird für das Jahr 2023 zu einer Verzerrung des ermittelten Pro-Kopf-Verbrauchs für Fisch führen und muss an entsprechender Stelle korrigiert werden. Der Bundesverband hat dies bereits der zuständigen Stelle in der BLE nahegelegt.

Änderung der Fischereikontrollverordnung und IUU-Verordnung

Am 20.12.2023 wurde im Amtsblatt der EU die Änderungsverordnung 2023/2842 zur Änderung der EU-Fischereikontrollverordnung (1224/2009), der IUU-Verordnung (1005/2008) und weiterer fischereilich relevanter Verordnungen veröffentlicht. Damit kam ein mehrjähriger Prozess zu einem vorläufigen Ende, den der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. intensiv begleitet und gestaltet hat.

Für die fischverarbeitende Industrie und den Großhandel sind in diesem Zusammenhang insbesondere die Definition von „Losen“, deren Zusammensetzung (Artikel 56a der Fischereikontrollverordnung), Rückverfolgbarkeit (Artikel 58 der Fischereikontrollverordnung) und die Einführung eines neuen digitalen Systems für die Fangbescheinigungsregelung (sogenanntes CATCH-System, Artikel 12a der IUU-Verordnung) Stein des Anstoßes gewesen.

Herausforderungen der neuen Losdefinition

Trotz intensiver Bemühungen ist es den Beamten des Bundesernährungsministeriums letztlich nicht gelungen, unsere wiederholt vorgebrachten Argumente zur Losdefinition und zur Zusammensetzung von neuen Losen in den Rechtsakt einfließen zu lassen. Als Hauptargument haben wir wiederholt die Schwierigkeiten bei der praktischen Umsetzung und Kontrollierbarkeit, d. h. die Unmöglichkeit der behördlichen Durchsetzung, angesprochen.

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse werden ab dem Fang bzw. der Ernte und vor dem Inverkehrbringen als Lose gepackt, die auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen. Die jetzt final verabschiedete allgemeine Definition eines Loses ist

sinnvoll für die Kontrolle bei der Anlandung. Im Verlauf der weiteren Vermarktung ab Erstverkauf ist diese Definition jedoch nicht hilfreich.

Für jedes Los müssen die Marktteilnehmer in der Lage sein, eine Reihe von Angaben (siehe hierzu Art. 58 [5] Fischereikontrollverordnung) zu erfassen und dem belieferten Marktteilnehmer des Produktes und (auf Anfrage) den Behörden digital zur Verfügung zu stellen. Jedes Unternehmen in dieser Kette ist für die Aufzeichnung und Weitergabe der Informationen mitverantwortlich und muss hierfür geeignete Systeme zur Datenverarbeitung und -speicherung vorhalten.

Die folgenden Angaben gemäß Art. 58 (5) Fischereikontrollverordnung müssen mit jedem Los für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse mindestens zur Verfügung gestellt werden:

- a) die Identifizierungsnummer des Loses;
- b) bei nicht in die Union eingeführten Erzeugnissen:
 - für alle Fischereierzeugnisse des Loses die einmalige(n) Kennnummer(n) der Fangreise oder die einmalige(n) Kennnummer(n) des Fangtages oder
 - für alle Aquakulturerzeugnisse, die das Los umfasst, den Namen und die Eintragsnummer des Erzeugers oder der Aquakulturanlage;
- c) bei eingeführten Erzeugnissen:
 - für alle Fischereierzeugnisse, die das Los umfasst, die IMO-Nummer oder, falls nichtzutreffend, eine andere eindeutige Schiffskennung des Fangschiffs/der Fangschiffe und gegebenenfalls die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1005/2008 übermittelte(n) Nummer(n) der Fangbescheinigung(en), oder
 - für alle Aquakulturerzeugnisse, die das Los umfasst, den Namen und, soweit verfügbar, die Eintragsnummer der Aquakulturanlage;
- d) den FAO-3-ALFA-Code der Art und ihren wissenschaftlichen Namen;
- e) für auf See gefangene Fischereierzeugnisse das/die einschlägige(n) geografische(n) Gebiet(e) und für Fischereierzeugnisse aus Binnenfischerei sowie für Aquakulturerzeugnisse das Fang- bzw. das Produktionsgebiet im Sinne von Artikel 38 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013;
- f) für Fischereierzeugnisse die Kategorie des Fanggeräts gemäß der ersten Spalte des Anhangs III der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013;
- g) bei Fischereierzeugnissen die Datumsangabe(n) für die Fänge bzw. bei Aquakulturerzeugnissen die Datumsangabe(n) für die Ernte;

- h) die Mengen in Kilogramm, ausgedrückt in Nettogewicht, oder gegebenenfalls die Zahl der Tiere;
- i) wenn Fischereierzeugnisse unterhalb der Referenzmindestgröße für die Bestandserhaltung in dem Los vorhanden sind, gesonderte Angabe der Mengen in Kilogramm, ausgedrückt in Nettogewicht, oder der Zahl der Tiere unterhalb der Mindestreferenzgröße für die Bestandserhaltung;
- j) bei Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen, für die gemeinsame Vermarktungsnormen gelten, die zur Einhaltung dieser Normen erforderlichen Angaben.

Der Bundesverband hat gegenüber der Bundesregierung und den Verwaltungsorganen wiederholt dargestellt, dass diese Anforderungen in der Praxis nicht realisierbar sind.

Vertraulichkeit der Informationen

Es ist ferner wichtig darauf hinzuweisen, dass die Weitergabe der Angaben zu Losen sich nur auf die Lieferkette der beteiligten Unternehmen bis zur Abgabe an den Endverbraucher bezieht. Die Informationen müssen also nur mit anderen an der Lieferkette beteiligten Unternehmen und – auf Anfrage – einer Kontrollbehörde geteilt werden. Sie müssen nicht dem Endverbraucher oder Dritten zur Verfügung gestellt werden. Die bestehenden Vorgaben zur Etikettierung von Waren für die Abgabe an Endverbraucher gemäß der Verordnung über die Gemeinsame Marktororganisation für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse ([EU]1379/2013) bleiben hiervon unberührt.

Auch die Weitergabe an unbeteiligte Dritte ist aus Gründen der Vertraulichkeit von Geschäftsgeheimnissen im Grundsatz nicht vorgesehen. Es ist jedoch festzustellen, dass bereits einige NGOs auf die Möglichkeit abstellen, sich mit Verweis auf potentiell kriminelle Tatbestände der Geldwäsche oder des Terrorismusverdachts Zugang zu diesen Angaben zu erstreiten. Eine der Intentionen der betroffenen NGOs ist es hierbei, ausgehend von einem Produkt im deutschen Markt auf direktem Weg Zugang zu Angaben über die fischereiliche Herkunft, sprich das Fischereifahrzeug und dessen Eigentümer (englisch: Ultimate Beneficial Ownership, UBO) zu erhalten.

Zeitpunkt des Inkrafttretens der neuen Regelungen

Die Regelungen zur Losdefinition und -zusammensetzung und Rückverfolgbarkeit beziehen sich zunächst ausschließlich auf Produkte des Kapitels 3 der Kombinierten Nomenklatur (KN) des Gemeinsamen Zolltarifs der Union. Sie gelten ab dem 10.1.2026.

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse der Positionen 1604 und 1605 der KN sowie genießbare Algen und Tange (KN-Code 121221) sind erst ab dem 10.1.2029 betroffen. Die EU-Kommission muss hierzu zunächst eine Machbarkeitsstudie durchführen lassen, um auf dieser Grundlage

die erforderlichen Durchführungsbestimmungen für die Einbeziehung dieser Produkte zu formulieren.

Der Bundesverband bringt sich im Rahmen seiner Mitgliedschaft im beratenden Ausschuss Markt (MAC) in die Machbarkeitsstudie ein.

Auch weitere von uns im Vorwege wiederholt geforderte technische Details sind in der aktuellen Änderung der Fischereikontrollverordnung nicht genauer beschrieben worden. Hierzu zählen z. B. die technischen Mindestanforderungen für die Aufzeichnung und Übermittlung und die Methoden der Kennzeichnung und der Anbringung der Losinformationen. Auch die Frage nach dem Umgang mit Losen, die aus mehreren Arten bzw. aus Fischerei und Aquakultur zusammengefasst oder aufgeteilt werden, ist noch nicht geregelt. Auch hierfür plant die EU-Kommission eine entsprechende Durchführungsbestimmung zu formulieren, auf die wir im Sinne der besseren praktischen Umsetzbarkeit intensiv hinwirken werden.

Für die Vermarktung ist es wichtig, dass auch Mischungen von Arten der Fischerei und der Aquakultur zugelassen sind. Hierzu folgendes Beispiel aus der Praxis: Eine Räucherei stellt eine Auswahl an Räucherfischprodukten her, die aus Lachs, Makrele und Schwarzem Heilbutt besteht und in einer Verpackung zum Verkauf angeboten wird („Räucherfischmiskiste“). Nach der jetzt gewählten Definition dürften zukünftig solche Verpackungen mit einer Mischung aus einer Fischart aus der Aquakultur und von zwei Seefischereierzeugnissen nicht mehr gemeinsam in den Verkehr gebracht werden. Auch dürfte ein Fischgroßhändler keine Aquakulturfische und/oder verschiedene Seefische in einer Transportkiste zusammen an ein Restaurant liefern, was aus Umweltgesichtspunkten einem „GAU“ gleichzusetzen wäre.

Kontrollverordnung und die Fischerei

Die neue Fischereikontrollverordnung ändert auch eine Vielzahl von Vorschriften mit Auswirkungen auf die deutsche und internationale Fischerei. Mit der Überarbeitung der Fischereikontrollregelung werden die Kontrollverfahren für Fischereitätigkeiten modernisiert, um sicherzustellen, dass EU-Schiffe und andere Fischereifahrzeuge, die in EU-Gewässern fischen, die Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) einhalten. Der EU-Rat teilt hierzu in einer Pressemeldung mit:

„Mit der Einigung werden rund 70 % der geltenden Vorschriften für die Kontrolle von Fischereifahrzeugen aktualisiert, um die Fischerei in der EU nachhaltiger zu gestalten. Die wichtigsten Änderungen beinhalten Folgendes:

- Satellitengestützte Schiffsüberwachungssysteme (VMS) und elektronische Aufzeichnung: Um sicherzustellen, dass die Vorschriften der GFP eingehalten werden, werden sämtliche Fischereifahrzeuge über

VMS verfolgt (für bestimmte kleinere Schiffe gelten diese Vorschriften ab 2029) und verpflichtet, ihre Fänge elektronisch aufzuzeichnen.

- Freizeitfischerei: Die Freizeitfischerei auf bestimmte Arten wird künftig der Registrierung unterliegen und die jeweiligen Fänge müssen über ein elektronisches System aufgezeichnet und gemeldet werden.
- Anlandeverpflichtung: Durch den Einsatz elektronischer Fernüberwachungsinstrumente wird dafür gesorgt, dass unbeabsichtigte Fänge angelandet werden.
- Überarbeitung der Sanktionsregelung: Für schwere Verstöße gegen die Vorschriften der GFP werden mindestens finanzielle verwaltungsrechtliche Sanktionen als Alternative zu strafrechtlichen Sanktionen festgelegt; eine Liste gemeinsamer Kriterien für einige der aufgeführten schweren Verstöße wird auf EU-Ebene vereinbart.
- Verbesserung der Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette: Die Rückverfolgung frischer Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse wird einfacher werden (nach einer Studie der EU-Kommission und einer Übergangszeit von fünf Jahren schließt dies auch verarbeitete Erzeugnisse ein).“

Einführung des neuen CATCH-Systems

Durch die EU-Änderungsverordnung 2023/2842 wird auch die IUU-Verordnung (1005/2008) geändert und die Einführung eines neuen „integrierten computergestützten Informations-Managementsystems für die Fangbescheinigungsregelung“ (CATCH) beschlossen. Damit ändert sich die Verfahrensweise für die Anmeldung von Fischereierzeugnissen. Diese Änderungen treten in Deutschland aber erst nach einer Übergangsfrist von zwei Jahren in Kraft, also konkret zum 10.1.2026. Während dieser Übergangsfrist bleibt das System FIKON wie gewohnt nutzbar. Eine grundlegende Änderung wird die Nutzung von CATCH für die Abgabe von Einfuhranmeldungen sein. FIKON wird nach Inbetriebnahme von CATCH nicht mehr zur Verfügung stehen. Das von der EU-Kommission bereitgestellte System CATCH ist in der digitalen Umgebung TRACES eingebettet.

Der Bundesverband informierte seine Mitglieder über die Einführung dieses neuen Systems und leitete eine Abfrage der BLE zu zukünftigen Servicezeiten des CATCH-Systems weiter.

Im Rahmen eines persönlichen Gesprächs konnte die Geschäftsführung des Bundesverbandes sich von den Mitarbeitenden des Referats 534 (IUU-Fischerei) der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) die Einführung des neuen CATCH-Systems vorstellen lassen.

Der Bundesverband informierte seine Mitglieder über das Angebot der BLE, sich bereits in der Übergangszeit bis zur vollständigen Einführung von CATCH mit der neuen Umgebung vertraut zu machen. Mitglieder können sich hierzu an die BLE wenden und um die Einrichtung eines Testzugangs bitten. Wir empfehlen unseren Mitgliedern, von dieser Möglichkeit rechtzeitig und umfangreich Gebrauch zu machen, um etwaige Probleme mit der Umgebung frühzeitig an die BLE melden zu können.

Mit der Änderung der IUU-Verordnung wird auch ein EU-Risikomanagement verbindlich werden. Dieses führt auf Seiten der BLE zu einer steigenden Kontrollintensität und damit absehbar zu längeren Bearbeitungszeiten. Außerdem werden digitale risikobasierte Entscheidungen, wie momentan in FIKON, nicht mehr möglich sein; auch dies erhöht bzw. verzögert die Bearbeitungszeit – vor allem außerhalb der Servicezeiten der BLE. Es ist daher fraglich, ob die bisher bestehenden Servicezeiten zukünftig ausreichend sein werden.

Harmonisierte Einfuhrkontrollen gegen IUU

Im April 2023 reichte der beratende Ausschuss Markt (MAC) eine Empfehlung an die EU-Kommission zum Bedarf harmonisierter Einfuhrkontrollen zwischen den Mitgliedsstaaten zur Vermeidung von Einfuhren an Fischereierzeugnissen aus illegaler, nicht gemeldeter und unregulierter Fischerei (IUU-Fischerei) vor dem Markteintritt ein. In seinen 14 Empfehlungen bemängelt der Ausschuss, unter Mitwirkung des Bundesverbandes, die in manchen Mitgliedsstaaten sehr undurchsichtigen Kriterien, nach denen Einfuhren kontrolliert werden, und die mangelnde Abstimmung zwischen den Mitgliedsstaaten.

In ihrer Antwort auf das Schreiben des MAC geht die EU-Kommission, vertreten durch die Generaldirektorin für maritime Angelegenheiten Charlina Vitcheva, auf die Möglichkeiten des neuen CATCH-Systems ein. Durch diese zentrale Plattform würden auch die Mitgliedsstaaten in ihrem Bemühen unterstützt, die Kontrollaufwände besser zu koordinieren und zu einer effektiveren Risikobewertung zu gelangen. Sie räumt aber auch ein, dass es in die Hoheit der Mitgliedsstaaten fällt, die Kriterien für die Risikobewertung festzulegen.

Aus Sicht der BLE, aus informeller Mitteilung im persönlichen Gespräch mit dem Bundesverband, geht die zuständige deutsche Behörde eher davon aus, dass das neue CATCH-System zu einer größeren Fehleranfälligkeit des Anmeldeprozesses führen wird. Dies ist zum einen damit begründet, dass in dem neuen System einfache und offensichtliche Fehler in den Dokumenten (z. B. Übertragungsfehler, unleserliche Unterschriften) nicht mehr direkt im System durch den Antragsteller korrigiert werden können, sondern es zuerst zu einer Ablehnung kommen muss. Zum anderen bietet das System auch weiterhin keine effektive Möglichkeit, die Informationen von ausländischen Fangzertifikaten zwischen

den Mitgliedsstaaten abzugleichen, um beispielsweise die Überschreitung von Zertifikatsgesamtmengen sinnvoll abzugleichen. Insbesondere Letzteres wäre aber eine zwingend erforderliche Bedingung, um wirklich effektiv und zügig gegen IUU vorgehen zu können.

Auch im Frühjahr 2024 vertritt die EU-Kommission weiter die Auffassung, dass CATCH auch von Drittstaaten bereitwillig genutzt werden wird, um Fangbescheinigungen auszustellen und Informationen zu ihrer Ausschöpfung bereitzustellen. Ob dies auch für Drittstaaten wie China, USA und manche asiatischen Länder zutreffen wird und ob die EU-Kommission die Funktionsweise des Portals rechtzeitig zum Jahresbeginn 2026 sicherstellen kann, wird der Bundesverband engmaschig beobachten.

Rote Karte für Kamerun

Mit Durchführungsbeschluss (EU) 2023/97 informierte die EU-Kommission am 5.1.2023, dass Kamerun bei der Bekämpfung der illegalen, ungemeldeten und unregulierten Fischerei als nicht kooperierendes Drittland eingestuft wird. Die Aufnahme Kameruns in die Liste beruht auf dem Fortbestehen schwerwiegender Mängel, die in einer im Februar 2021 angenommenen Mitteilung dargelegt wurden, in der bereits vor der Möglichkeit gewarnt wurde, Kamerun als nicht kooperierendes Land einzustufen.

Die EU-Kommission wird ihren Dialog mit den kamerunischen Behörden fortsetzen, um das Land bei der Behebung der festgestellten Mängel zu unterstützen.

Rote Karte für Trinidad und Tobago

Mit Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2051 vom 25.9.2023 wurde auch Trinidad und Tobago als bei der Bekämpfung der illegalen, ungemeldeten und unregulierten Fischerei nicht kooperierendes Drittland eingestuft und erhielt hierfür die rote Karte. Die Aufnahme des Landes in die Liste ergibt sich aus den mangelnden Fortschritten bei der Behebung der gravierenden Mängel, die in dem im April 2016 angenommenen Beschluss über die Vorabestufung von Trinidad und Tobago als nichtkooperierendes Land aufgezeigt wurden.

Die EU-Kommission wird ihren Dialog mit den Behörden der Republik Trinidad und Tobago fortsetzen, um das Land bei der Behebung der festgestellten Mängel zu unterstützen.

Und täglich grüßt die Buchstaben-suppe

Mit dieser etwas zynischen Überschrift titulierte ein Verbandsvertreter eines anderen Lebensmittelverbandes im Herbst 2023 seine tägliche Auseinandersetzung mit den neuen Gesetzgebungsinitiativen auf Bundes- und EU-Ebene, die die Lieferketten der Lebensmittelwirtschaft betreffen. Er spielte damit auf die Fülle der Abkürzungen an, die diese Fiktionen identifizieren sollen. Dass einem dabei schon mal der Kopf schwirren kann, ist verständlich. Gemeint sind damit eine Vielzahl (siehe

folgende Abschnitte) von neuen Regelungsvorhaben der EU und des Bundes, die im Kern auf den Green Deal der Europäischen EU-Kommission unter Leitung von Ursula von der Leyen zurückgehen. Die Farm-to-Fork-Strategie (Vom Hof auf den Tisch) ist ein zentraler Bestandteil des Green Deal und beabsichtigt, die Lebensmittelsysteme der EU fair, gesund und umweltfreundlich zu machen.

Im Jahr 2023 berichtete der Bundesverband über eine Vielzahl dieser unterschiedlichen Verfahren. Nicht alle sind auf direktem Wege auf die Mitgliedsunternehmen oder die Produkte der Fischwirtschaft anwendbar. In vielen Fällen jedoch wurde erst im Laufe des Gesetzgebungsverfahrens, mit seinen zig unterschiedlichen Entwurfsfassungen und Debatten, klar, dass einige von ihnen auch bei indirekter Anwendung einen sehr hohen Einfluss auf die Arbeitsweise aller unserer Unternehmen haben werden.

Der Umgang der Unternehmen mit diesen Herausforderungen ist sehr unterschiedlich. Während es in manchen Großunternehmen bereits frühzeitig zu einem regelrechten Aufwuchs an neuen Personalstellen im Nachhaltigkeits-/ESG-/CSR-Bereich kam, sind andere Unternehmen noch in der Orientierungsphase, um Zuständigkeit und Betroffenheit zu identifizieren.

Der Bundesverband wird seine Bemühungen fortsetzen, seine Mitglieder über die Entwicklungen in diesem Bereich zu informieren, die für die Fischwirtschaft relevanten Verfahren positiv zu beeinflussen und seine Mitglieder bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben zu unterstützen. Auf der Mitgliederversammlung im Jahr 2024 soll dies zu einer ersten Aussprache mit den Mitgliedern gebracht werden.

Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG)

Das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) gilt seit dem 1.1.2023 für Unternehmen mit mindestens 3.000 Beschäftigten. Ab dem 1.1.2024 sind Unternehmen mit mindestens 1.000 Beschäftigten betroffen.

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) verpflichtet Unternehmen ab den oben genannten Größen zu menschenrechts- und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten in ihren Lieferketten. Zugleich ist das Gesetz auch für Unternehmen von Bedeutung, die nicht direkt in den Anwendungsbereich fallen. Die zu erfüllenden Pflichten sind nach den tatsächlichen Einflussmöglichkeiten abgestuft, je nachdem, ob es sich um den eigenen Geschäftsbereich, einen direkten Vertragspartner oder einen mittelbareren Zulieferer handelt.

Zu den Sorgfaltspflichten der Unternehmen gehören:

- Einrichtung eines Risikomanagements und Durchführung einer Risikoanalyse

- Verabschiedung einer Grundsatzerklärung der unternehmerischen Menschenrechtsstrategie
- Verankerung von Präventionsmaßnahmen
- Sofortige Ergreifung von Abhilfemaßnahmen bei festgestellten Rechtsverstößen
- Einrichtung eines Beschwerdeverfahrens
- Dokumentations- und Berichtspflicht für die Erfüllung der Sorgfaltspflichten

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) hat in Zusammenarbeit mit dem Helpdesk Wirtschaft und Menschenrechte eine Reihe von Handreichung erarbeitet, die bei der Umsetzung der Vorgaben behilflich sein sollen.

Kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) sind nicht vom LkSG erfasst. Ein KMU kann aber trotzdem mit den Anforderungen des Gesetzes in Berührung kommen, wenn es einem anderen Unternehmen Dienste leistet oder Produkte zuliefert, das seinerseits den LkSG-Pflichten unterliegt.

Zulieferer seien, so das BAFA, zwar nicht zu einer sorgfaltsbezogenen Zusammenarbeit verpflichtet, in der Praxis werde diese aber „in den meisten Fällen erforderlich und für beide Seiten sinnvoll sein“. Das LkSG setze voraus, dass verpflichtete Unternehmen mit KMU als ihren Zulieferern zur Erfüllung der LkSG-Pflichten zusammenarbeiten. Daran führe in der Regel kein Weg vorbei, weil das verpflichtete Unternehmen nur so das Gesetz erfüllen könne und daher seine Anliegen zur Zusammenarbeit in Vertragsverhandlungen einbringen werde.

Eine Übertragung von Pflichten aus dem LkSG an Zulieferer sei nicht zulässig. Zu weitgehend wären auch Forderungen nach einer schriftlichen Zusicherung des Zulieferers, dass sämtliche einschlägige menschenrechts- und umweltbezogenen Bestimmungen und Maßnahmen in der Lieferkette eingehalten werden.

Verpflichtete Unternehmen müssen bei Informationsabfragen gegenüber ihren Zulieferern die Ergebnisse ihrer Risikoanalyse beachten. Sie sollten bei Zulieferern, bei denen keine oder nur geringe Risiken im Rahmen einer ordnungsgemäß durchgeführten Risikoanalyse erkennbar sind, weniger intensive Ermittlungsmaßnahmen durchführen als bei hochrisikobehafteten Zulieferern. In der Folge seien sowohl pauschale Informationsabfragen als auch die unterschiedslose Durchführung von Präventionsmaßnahmen bei diesen Zulieferern durch das verpflichtete Unternehmen unangemessen.

Eine regelmäßige schriftliche Selbstauskunft der Zulieferer, dass sie die mit dem verpflichteten Unternehmen vereinbarten menschenrechts- und umweltbezogenen Anforderungen einhalten, reiche allein aber in der Regel nicht als Kontrollmaßnahme aus. Fordere ein verpflichtetes Unternehmen solche Auskünfte pauschal und flächendeckend von allen Zulieferern an, könne dies unangemessen sein und damit gegen das LkSG verstoßen.

Zur Bewertung der Wirksamkeit einer Maßnahme sollen verpflichtete Unternehmen auch die Leistungsfähigkeit ihrer Zulieferer in den Blick nehmen. Was ein Zulieferer leisten kann, hänge insbesondere von seinen Ressourcen, seiner Größe, Branche und Position in der Liefer- und Wertschöpfungskette sowie den spezifischen Gegebenheiten vor Ort ab. Maßnahmen eines verpflichteten Unternehmens, die einen Zulieferer in der Umsetzung offenkundig überfordern, seien in aller Regel unwirksam und damit unangemessen.

KMU sollten, wenn ein verpflichtetes Unternehmen unter Verweis auf LkSG-Pflichten Daten zur Herkunft von Produkten oder potenziellen Risiken in der Herstellung erbittet, zunächst auf die Begründung achten: Es sollte daraus hervorgehen, dass das verpflichtete Unternehmen eine Risikoanalyse i. S. d. LkSG durchführt, welche Risiken dabei bisher festgestellt wurden und welche Fragen bezogen auf Risiken an den konkreten Zulieferer daraus entstehen. Fehlt eine solche Begründung, sollte ein Zulieferer sie beim verpflichteten Unternehmen einfordern und die Informationen erst bei vorliegender Begründung bereitstellen.

Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD)

Die CSDDD ist das europäische Äquivalent zum LkSG. Es wurde am 24.4.2024 nach langwierigen Verhandlungen im Trilogverfahren durch das Europäische Parlament beschlossen. Die EU-Mitgliedsstaaten müssen dem Entwurf noch formell zustimmen, was aber als reine Formsache gilt.

Die Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD), auch als EU-Lieferkettengesetz bekannt, wurde mit dem Ziel eingeführt, Menschen- und Umweltstandards entlang der Lieferkette zu verbessern und verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln zu fördern. Sie verpflichtet Unternehmen, ihre Lieferketten und internen Praktiken gründlich zu überwachen und zu regulieren. Verstöße gegen das nationale Recht, das die CSDDD umsetzt, können mit Geldbußen geahndet werden.

Unternehmen, die unter die CSDDD fallen, müssen eine Reihe von Sorgfaltspflichten erfüllen:

1. Identifizierung von Risiken: Unternehmen müssen potenzielle oder tatsächliche negative Auswirkungen ihrer eigenen Geschäftstätig-

keit, der Geschäftstätigkeit ihrer Tochterunternehmen sowie der Geschäftstätigkeit ihrer Geschäftspartner innerhalb der gesamten Aktivitätskette auf die Menschenrechte und die Umwelt ermitteln.

2. Verhinderung und Milderung von Risiken: Unternehmen sind verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, um identifizierte Risiken zu verhindern und zu mildern.
3. Beendigung von Verstößen: Wenn Unternehmen feststellen, dass sie negative Auswirkungen auf Menschenrechte oder die Umwelt verursachen oder dazu beigetragen haben, müssen sie diese Auswirkungen beenden und Abhilfemaßnahmen ergreifen.
4. Berichterstattung: Unternehmen müssen über ihre Due-Diligence-Maßnahmen berichten. Dies umfasst die Offenlegung ihrer Politiken, Prozesse und Aktivitäten in Bezug auf ihre Sorgfaltspflichten.

Diese Sorgfaltspflichten gelten entlang der vorgelagerten Lieferkette für Aktivitäten im Zusammenhang mit der Herstellung von Waren oder der Erbringung von Dienstleistungen (upstream), aber auch für nachgelagerte Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Vertrieb, dem Transport und der Lagerung (downstream), wenn diese Aktivitäten von direkten Geschäftspartnern durchgeführt werden.

Die Richtlinie tritt voraussichtlich im Mai oder Juni 2024 binnen zwei Wochen nach Veröffentlichung im Amtsblatt der EU in Kraft. Die Mitgliedsstaaten haben dann zwei Jahre Zeit, die Richtlinie in nationales Recht umzusetzen, was in Deutschland durch eine Anpassung des LkSG erfolgen wird. Drei Jahre nach Inkrafttreten (im Jahre 2027) gilt das neue LkSG dann für Unternehmen mit mehr als 5.000 Mitarbeitern und mehr als 1,5 Mrd. € Umsatz. Vier Jahre nach Inkrafttreten (im Jahre 2028) gilt es für Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeitern und 900 Mio. € Umsatz. Fünf Jahre nach Inkrafttreten (im Jahr 2029) gilt es für Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeiter und mehr als 450 Mio. Euro Umsatz. Für Nicht-EU-Unternehmen gilt das Gesetz ab einem Nettoumsatz innerhalb der EU von mehr als 450 Mio. €.

Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)

Die neue EU-Richtlinie zur Unternehmens-Nachhaltigkeitsberichterstattung trat nach ihrer Verabschiedung im November 2022 durch das Europäische Parlament am 5.1.2023 in Kraft. Die Mitgliedsstaaten haben dann 18 Monate, also bis zum 6.7.2024, Zeit, die Richtlinie in nationales Recht zu transformieren. Die CSRD geht mit der EU-Offenlegungsverordnung (Sustainable Finance Disclosure Regulation, SFDR) und der EU-Taxonomie-Verordnung ([EU] 2020/852) einher. Für die Offenlegung nach der EU-Offenlegungsverordnung benötigen Finanzmarktteilnehmer mehr Daten von den Unternehmen, in denen sie das Geld ihrer Anleger investieren, als bisher verfügbar sind. Die CSRD

sorgt dafür, dass mehr Daten verfügbar sind. Denn sie verpflichtet erheblich mehr Unternehmen als bislang zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Unternehmen, die zur Nachhaltigkeitsberichterstattung verpflichtet sind, fallen zugleich in den Adressatenkreis des Art. 8 Taxonomie-Verordnung und müssen zusätzlich offenlegen, in welchem Umfang ihre Unternehmenstätigkeiten mit als ökologisch nachhaltig einzustufenden Wirtschaftstätigkeiten verbunden sind.

KMU, die nicht an der Börse gelistet sind, werden vorerst nicht berichtspflichtig werden. Allerdings wird die CSRD höchstwahrscheinlich in einer steigenden Nachfrage nach Nachhaltigkeitsinformationen kleiner Unternehmen durch Geschäftspartner (Banken, Versicherungen, Großunternehmen als deren Kunden) resultieren.

Berichtspflichtig nach CSRD sind folgende Unternehmen:

- Alle großen Unternehmen, wenn sie zwei der folgenden drei Kriterien erfüllen:
 - (a) Mehr als 250 Beschäftigte und/oder
 - (b) Nettoumsatz von mehr als 40 Mio. € und/oder
 - (c) Bilanzsumme von mehr als 20 Mio. €.
- Kapitalmarktorientierte (börsennotierte) KMU, kleine und nicht komplexe Kreditinstitute und gruppeneigene Versicherungsunternehmen; Kleinstunternehmen sind vom Anwendungsbereich ausgenommen.
- Nicht-EU-Unternehmen sind zur Vorlage eines Nachhaltigkeitsberichtes verpflichtet, wenn sie in der EU einen Nettoumsatz von 150 Mio. € erzielen und mindestens eine Tochtergesellschaft oder Niederlassung in der EU haben.

Berichtspflicht 2025 (für das Geschäftsjahr 2024): Große Unternehmen, die derzeit in den Anwendungsbereich der Richtlinie über die nichtfinanzielle Berichterstattung (NFRD) fallen, das heißt Unternehmen von öffentlichem Interesse mit mehr als 500 Beschäftigten.

Berichtspflicht 2026 (für das Geschäftsjahr 2025): Alle großen Unternehmen, die derzeit nicht unter die Richtlinie über die nichtfinanzielle Berichterstattung (NFRD) fallen.

Berichtspflicht 2027 (für das Geschäftsjahr 2026): Kapitalmarktorientierte KMU (mit Opt-out-Option bis 2028), kleine und nicht komplexe Kreditinstitute und gruppeneigene Versicherungsunternehmen. Für KMUs werden derzeit vereinfachte Berichtsstandards entwickelt.

Berichtspflicht 2028 (für das Geschäftsjahr 2027): Alle Unternehmen, die unter die CSRD fallen, einschließlich Nicht-EU-Unternehmen mit EU-Zweigniederlassungen oder Tochtergesellschaften.

Um doppelte Berichtspflichten zu vermeiden, beabsichtigt der Gesetzgeber Änderungen am Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG). Unternehmen sollen ihre Berichtspflicht nach dem LkSG künftig durch Vorlage eines Nachhaltigkeitsberichts erfüllen können.

EU Forced Labour Regulation (EUFLR)

Seit dem Jahr 2022 verhandelten die EU-Institutionen über den Entwurf einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über ein Verbot von in Zwangsarbeit hergestellten Produkten auf dem Unionsmarkt (kurz: Zwangsarbeit-Verordnung bzw. EU Forced Labour Regulation, EUFLR). Am 23.4.24 stimmte das Europäische Parlament für den finalen Gesetzentwurf in erster Lesung mit überwältigender Stimmzahl von 555 zu 6 zu 45 (dafür, dagegen, Enthaltung). Somit muss jetzt nur noch der Rat über den Entwurf abstimmen, bevor dieser förmlich angenommen werden kann. Hiermit ist noch im Laufe des Herbsts 2024 zu rechnen, sofern aus dem Kreis der Mitgliedsstaaten nicht noch kurzfristige Einsprüche erhoben werden. Die Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im EU-Amtsblatt in Kraft und gilt für alle EU-Mitgliedsstaaten direkt. Die EU-Länder haben danach drei Jahre Zeit, um mit der Anwendung der neuen Vorschriften zu beginnen.

Ziel der Verordnung ist es, die EU-Politik mit dem UN-Ziel 8.7 für nachhaltige Entwicklung in Einklang zu bringen, das darauf abzielt, Zwangsarbeit bis 2030 weltweit abzuschaffen. Das Verbot von Zwangsarbeit ist bereits an mehreren Stellen im EU-Recht verankert. Der Mehrwert der EUFLR besteht darin, dass sie einen neuen EU-Zolldurchsetzungsmechanismus schafft, der Importeure und Exporteure verpflichtet, sich von Lieferanten zu trennen, die möglicherweise mit Waren handeln, die unter Einsatz von Zwangsarbeit hergestellt wurden. Die Verordnung würde die Verpflichtungen zur Überwachung der Lieferkette ergänzen, die in der Richtlinie über die Sorgfaltspflicht von Unternehmen (CSDDD) festgelegt sind.

Die Verordnung gilt für alle Produkte, einschließlich derjenigen, die in der EU für den inländischen Gebrauch und die Ausfuhr hergestellt werden, sowie für eingeführte Waren, ohne bestimmte Unternehmen oder Wirtschaftszweige herauszugreifen.

Die EU hat sich für einen risikobasierten Ansatz bei der Untersuchung von Produkten entschieden, die mit Zwangsarbeit hergestellt wurden. Die EU-Kommission wird als natürliche „federführende zuständige Behörde“ in hohem Maße in die Ermittlungen zur Zwangsarbeit eingebunden sein. Die Wirtschaftsakteure müssen nachweisen können, dass sie die gebotene Sorgfalt in Bezug auf Produkte mit hohem Risiko erfüllt haben.

Der Rat und das Parlament kamen überein, dass die EU-Kommission eine Datenbank einrichten wird, die zuverlässige und regelmäßig aktualisierte Informationen über die Risiken von Zwangsarbeit enthält. Ziel

der Datenbank ist es, der EU-Kommission und den zuständigen nationalen Behörden Informationen über mögliche Verstöße gegen die vorgeschlagene Verordnung zur Verfügung zu stellen. Die Datenbank wird Berichte internationaler Organisationen wie der Internationalen Arbeitsorganisation („ILO“) enthalten.

Die EU-Kommission und die zuständigen nationalen Behörden werden bei der Bewertung der Wahrscheinlichkeit von Verstößen gegen diese Verordnung die folgenden Kriterien anwenden, die in der vorläufigen Einigung festgelegt sind:

1. Das Ausmaß und die Schwere des Verdachts auf Zwangsarbeit, einschließlich möglicher Bedenken hinsichtlich staatlich auferlegter Zwangsarbeit.
2. Die Anzahl bzw. das Volumen der Produkte, die auf dem EU-Markt eingeführt oder bereitgestellt werden.
3. Das Verhältnis der Produktkomponenten, die voraussichtlich unter Einsatz von Zwangsarbeit im Endprodukt hergestellt werden.
4. Die Nähe der Wirtschaftsakteure zu potenziellen Risiken von Zwangsarbeit in ihrer Lieferkette in Verbindung mit ihrer Fähigkeit, diese Risiken zu mindern.

In Bezug auf das erste Kriterium wird die EU-Kommission eine Liste spezifischer Wirtschaftszweige in bestimmten geografischen Gebieten erstellen, in denen staatlich verordnete Zwangsarbeit vorliegt. Darüber hinaus kann die EU-Kommission Produkte oder Produktkategorien benennen, für die zusätzliche Informationen für die Ein- und Ausfuhr an den EU-Zoll erforderlich sind. Zu diesen Angaben gehören auch Informationen über den Hersteller und die Lieferanten dieser Produkte.

Die nationalen Behörden der EU-Mitgliedsstaaten müssen potenzielle Verstöße überwachen und ermitteln, indem sie Untersuchungen, auch in Drittländern, durchführen. In der aktuellen Fassung des Verordnungsvorschlags wurde beschlossen, dass die EU-Kommission den Einsatz von Zwangsarbeit innerhalb der Wertschöpfungsketten von EU-Unternehmen ermitteln und untersuchen wird, wenn Verdachtsfälle Länder außerhalb der EU-Grenzen (Drittländer) betreffen. Wird eine endgültige Entscheidung von einer zuständigen nationalen Behörde getroffen, so wird diese Entscheidung von allen anderen Mitgliedsstaaten nach dem Grundsatz der gegenseitigen Anerkennung anerkannt und umgesetzt. Mit diesen Entscheidungen kann z. B. ein mit Zwangsarbeit hergestelltes Produkt verboten und zurückgenommen und vernichtet werden. Da die Anmeldung von EUFLR-Dokumenten auch über ein von der EU-Kommission bereitgestelltes System erfolgen soll, befürchten die führenden Wirtschaftsverbände ein ähnliches Chaos wie bei der Einführung der EU-Entwaldungsverordnung (siehe unten).

Der Bundesverband hat seine Mitglieder über die wichtigsten Entwicklungen im Zuge des Gesetzgebungsverfahrens informiert. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt ist noch unklar, wie die nationale Umsetzung des Gesetzes erfolgen wird und wie sich diese auf die realisierten Importe und Warenströme auswirken wird. Es bleibt zumindest zu erwarten, dass es ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens in Deutschland zu Verzögerungen bei der Zollabfertigung von Produkten kommt, da die Zollbehörden selbst zusätzliche Informationen über die Produkte anfordern können.

Berichterstattungen des Outlaw Ocean Project

Seit mehreren Jahren veröffentlicht die US-amerikanische Journalisten-Gruppe „The Outlaw Ocean Project“ Berichte über Fälle von Menschenrechts-, Arbeitsrechts- und Umweltrechtsverletzungen auf den sieben Weltmeeren. Im Jahr 2023 und im Frühjahr 2024 griffen der Pulitzer-Preisträger Ian Urbina und sein Team die Thematiken von uigurischen und nordkoreanischen Zwangsarbeitern in der chinesischen fischverarbeitenden Industrie und arbeitsrechtliche Missstände in der indischen Garnelenverarbeitung auf. Der Bundesverband informierte seine Mitglieder über die umfangreichen Veröffentlichungen und das Medienecho im deutschsprachigen Raum.

Konsequenzen aus der EUFLR

Die Berichterstattungen zielten zwar in erster Linie auf eine Leserschaft in den Vereinigten Staaten, wurden jedoch auch in Europa und Deutschland wahrgenommen. Im Zusammenhang mit der Einführung der EUFLR ist anzunehmen, dass ein solcher journalistischer Bericht von der EU-Kommission in Zukunft als hinreichend begründet anerkannt werden würde, um die genannten Produkte und Herkünfte in ihre Risikodatenbank aufzunehmen.

Zu den Sorgfalts- und Dokumentationspflichten der importierenden Unternehmen gehört es damit, eine hinreichende Dokumentation der Arbeitsverhältnisse der importierten Waren zu belegen. Wenn diese Dokumentation von der EU-Kommission nicht anerkannt wird, dann wird sie die Zollstellen der Mitgliedsstaaten zu entsprechenden Zwangsmaßnahmen, bis hin zur Vernichtung der Waren, anweisen.

Es ist aktuell noch unklar, wie die EU-Kommission auf die anzunehmende Flut von unterschiedlichen Produkten und Herkünften reagieren wird, die ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens zu erwarten ist. Ferner ist unklar, mit welchen Sicherheiten die Importeure während eines schwebenden Prüfverfahrens der EU-Kommission agieren können. Es ist anzunehmen, dass insbesondere in den ersten Jahren nach dem Inkrafttreten noch erhebliche Probleme bei der Erfüllung der Dokumentations- und Nachweispflichten der importierenden Unternehmen zu erwarten sind.

Glaubwürdigkeit von Sozial-Audits

In diesem Zusammenhang hat sich die Fachabteilung Tiefgefriererzeugnisse im Rahmen eines Online-Webinars mit dem Marktführer für Sozialstandard-Zertifizierung SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange),

der das Sozialstandard-Auditverfahren SMETA (Sedex Members' Ethical Trade Audit) vertritt, über die Effektivität und Zuverlässigkeit von Sozialaudits ausgetauscht. Das Fazit aus dieser Sitzung war, dass sorgfältig durchgeführte Sozialstandard-Audits für die in Deutschland ansässigen Unternehmen eines der wichtigsten Instrumente zur Erfüllung der Maßgaben nach LkSG, CSDDD und EUFLR sein werden.

Für die besonderen Fälle von staatlich angeordneter Zwangsarbeit in bestimmten Drittstaaten stehen aber vor allem die Europäische EU-Kommission und die Regierungen der Mitgliedsstaaten in der Pflicht, auf politischer Ebene auf die Drittstaaten Einfluss zu nehmen. Ansonsten droht hier ein Ungleichgewicht in der Machtverteilung zwischen Regierungsinteressen und den Handlungsspielräumen der Wirtschaft. Da die Fischwirtschaft hiervon bei Weitem nicht alleine betroffen ist, wird der Bundesverband seine Anstrengungen in diesem Bereich mit den Kräften der weiteren Verbände der Ernährungswirtschaft bündeln und für faire Wettbewerbsbedingungen und eine pragmatische Umsetzung eintreten.

Weitere Regelungsvorhaben mit Bezug zu Lieferketten

Der Bundesverband schätzt folgende weitere EU- und nationale Regelungsvorhaben ebenfalls als folgenreich für die Funktionsweise unserer Lieferketten ein. Sie beziehen sich zwar nicht ausdrücklich auf Fischereierzeugnisse, wirken aber auf Grund von Anforderungen an die Dokumentation und Rückverfolgbarkeit, Unterlegung von Nachhaltigkeits- und Umweltaussagen in der Produktkennzeichnung und durch den wachsenden Dokumentations- und Berichtsaufwand entlang der Lieferkette zumindest synergistisch.

Framework for Sustainable Food Systems (FSFS)

Die Initiative zu nachhaltigen EU-Lebensmittelsystemen (Framework for Sustainable Food Systems, FSFS) ist eine Initiative der EU, die darauf abzielt, den Übergang zu nachhaltigen Lebensmittelsystemen zu fördern und zu erleichtern. Sie legt den Schwerpunkt auf die Förderung der Politikkohärenz, die Integration von Nachhaltigkeit in alle lebensmittelbezogenen Politiken und die Stärkung der Widerstandsfähigkeit von Lebensmittelsystemen. Darüber hinaus wird ein Nachhaltigkeitskennzeichnungsrahmen eingeführt, der sich über verschiedene Kriterien wie Umweltaussagen, Tierwohlindikatoren, Inhaltsstoffe und Authentizität von Lebensmitteln erstrecken wird. Hieraus werden sich umfangreiche Änderungen der bestehenden gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung und Etikettierung von Lebensmitteln ergeben. Trotz der Forderung verschiedener Umweltverbände konnte die EU-Kommission bis zum Frühjahr 2024 keinen Textentwurf dieser Initiative vorlegen, womit unklar ist, wie die FSFS nach den EP-Wahlen im Juni 2024 weiterverfolgt wird.

Green Claims Directive

Die Green Claims Directive (Substantiation and communication of explicit environmental claims [Green Claims Directive]) ist eine vorgeschlagene EU-Richtlinie, die klare Standards für umweltbezogene Aussagen von Unternehmen festlegt, um Greenwashing zu verhindern und Verbraucher zu schützen. Sie verlangt, dass Unternehmen ihre Umweltansprüche mit robusten und überprüfbaren Methoden belegen, die von einem unabhängigen Prüfer bestätigt werden. Darüber hinaus fördert sie Transparenz und Wettbewerbsfähigkeit, indem sie Verbrauchern ermöglicht, informierte Kaufentscheidungen zu treffen, und Unternehmen, die sich um Umweltverträglichkeit bemühen, unterstützt. Bevor die Richtlinie in nationales Recht umgesetzt werden kann, muss sie noch das EU-Gesetzgebungsverfahren durchlaufen. Dann haben die Mitgliedsstaaten 18 Monate Zeit, um die Richtlinie in ihr nationales Recht umzusetzen, und weitere sechs Monate, bis sie in Kraft tritt.

European Sustainability Reporting Standards (ESRS)

Die European Sustainability Reporting Standards (ESRS) sind Regeln für die Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen in der EU, die ein breites Spektrum an Umwelt-, Sozial- und Governance-Themen abdecken. Sie sind Teil der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) und verlangen von großen und börsennotierten KMU, sowie Muttergesellschaften großer Gruppen, bestimmte Nachhaltigkeitsinformationen in ihrem Managementbericht bereitzustellen. Die ESRS zielen darauf ab, Investoren zu helfen, die Nachhaltigkeitsauswirkungen der Unternehmen, in die sie investieren, zu verstehen, und arbeiten mit globalen Organisationen wie dem ISSB (International Sustainability Standards Board) und der GRI (Global Reporting Initiative) zusammen, um doppelte Berichterstattung zu vermeiden.

Taxonomie-Verordnung

Die Taxonomie-Verordnung (EU) 2020/852, die im Juli 2020 in Kraft getreten ist, legt ein einheitliches System von Kriterien fest, um zu bestimmen, ob eine wirtschaftliche Tätigkeit als ökologisch nachhaltig eingestuft werden kann. Sie definiert sechs Umweltziele, die für die Klassifizierung von Wirtschaftstätigkeiten maßgeblich sind: Klimaschutz, Anpassung an den Klimawandel, nachhaltige Nutzung und Schutz von Wasser- und Meeresressourcen, Übergang zur Kreislaufwirtschaft, Vermeidung und Verminderung der Umweltverschmutzung sowie Schutz und Wiederherstellung der Biodiversität und der Ökosysteme. Eine Wirtschaftsaktivität gilt als ökologisch nachhaltig, wenn sie einen wesentlichen Beitrag zur Verwirklichung eines oder mehrerer der Umweltziele leistet, nicht zu einer erheblichen Beeinträchtigung eines oder mehrerer der Umweltziele führt, den in Artikel 18 festgelegten sozialen Mindestschutz einhält und die technischen Bewertungskriterien erfüllt.

Agrarorganisationen- und Lieferketten-Gesetz (AgrarOLkG)

Das AgrarOLkG ist ein deutsches Gesetz, das die Organisationen und Lieferketten im Agrarbereich stärkt. Es legt die Voraussetzungen und Verfahren für die Anerkennung von Agrarorganisationen fest und regelt ihre Tätigkeiten. Zudem verbietet es unlautere Handelspraktiken in der

Lebensmittellieferkette, um mehr Fairness bei den Geschäftsbeziehungen zu gewährleisten. Es wurde am 20.4.2013 verabschiedet und zuletzt am 20.12.2022 maßgeblich geändert. Im Rahmen einer ersten Evaluierung der Wirksamkeit des Gesetzes stellte die Bundesregierung im Dezember 2023 fest, dass die Verhandlungsposition der Lieferanten durch die Verbote unlauterer Handelspraktiken im Gesetz deutlich gestärkt worden sei. Vor allem bei verspäteten Kaufpreiszahlungen gebe es Verbesserungen für kleinere Betriebe. Dennoch sei weiterhin die Anwendung verbotener unfairer Handelspraktiken feststellbar. Die Evaluierungsergebnisse machten deutlich, wo noch Handlungsbedarf bestehe. So müssten Ausweichbewegungen besser verhindert werden, mit denen verbotene Praktiken umgangen werden sollen. Auch würden weiter problematische Praktiken angewendet, beispielsweise unfaire Vereinbarungen zu Vertragsstrafen. Darüber hinaus, so der Bericht, dürften etablierte Geschäftsmodelle nicht erschwert werden, die allgemein als fair angesehen werden.

EU Deforestation Regulation

Die Verordnung zur Bereitstellung bestimmter Rohstoffe und Erzeugnisse, die mit Entwaldung und Waldschädigung in Verbindung stehen, auf dem Unionsmarkt und ihre Ausfuhr aus der Union (kurz: EU-Entwaldungsverordnung bzw. EU Deforestation Regulation, EUDR, [EU] 2023/1115) trat am 19.6.2023 in Kraft und muss nach einer Übergangszeit ab dem 30.12.2024 angewandt werden. Die EU-Entwaldungsverordnung verpflichtet Unternehmen, die bestimmte Waren auf dem EU-Markt in Verkehr bringen, zur Einhaltung umfangreicher Compliance-Pflichten, um die weltweite Entwaldung einzudämmen. Sie legt fest, dass diese Waren, darunter Rindfleisch, Kakao, Kaffee, Ölpalme, Kautschuk, Soja und Holz, aus entwaldungsfreien Gebieten stammen und die vor Ort geltenden Rechtsvorschriften eingehalten werden müssen. Darüber hinaus fordert die Verordnung umfangreiche Sorgfalts- und Nachforschungspflichten, einschließlich Informationsanforderungen, Risikobewertungen und die Prüfung von Ansprüchen indigener Völker. Bis zum Redaktionsschluss (Mai 2024) haben EU und Bundesregierung noch kein funktionierendes System zur Anmeldung von Waren, die unter diese Richtlinie fallen, präsentiert. Ab Jahresbeginn 2025 ist folglich mit erheblichen Störungen der Lieferketten für die betroffenen Produkte zu rechnen. Nach Einschätzung der betroffenen Wirtschaftsverbände droht ein ähnliches Chaos zu Beginn der Einführung der Zwangsarbeit-Verordnung EUFLR.

Umsetzung der Lieferkettenanforderungen in der Praxis

Aus den vorhergehenden Abschnitten wird deutlich, welche Anforderungen an die Lieferketten unserer Branche erwachsen. Der Bundesverband wird seine Mitglieder weiterhin über die Entwicklungen aus Sicht der Gesetzgebung und deren Umsetzung informiert halten.

Jedes einzelne Unternehmen steht nun jedoch vor der Herausforderung, die jeweils geltenden Bestimmungen in die eigenen Unternehmensstrukturen zu integrieren und auf seine Lieferketten anzuwenden. Auch hier

wird der Bundesverband den Mitgliedsunternehmen mit Rat und Tat zur Seite stehen. Neben den gewohnten Formaten von Informationsweitergabe durch Rundschreiben und Austausch mit Expertinnen und Experten im Rahmen der Fachabteilungen und Ausschüsse sind die Mitglieder aufgerufen, ihre Fragen und Bedarfe an den Verband zu richten. Auf der Mitgliederversammlung 2024 wird hierzu eine entsprechende Aussprache angesetzt.

Kein Fisch für Münchener Kitas

Im Januar 2023 berichtete die BILD-Zeitung über eine Entscheidung des Bildungsreferates der Münchener Stadtverwaltung, bei der Ausschreibung von Lieferverträgen für die Kita-Verpflegung keinen Fisch mehr vorzusehen. Als Begründung führte die Stadtverwaltung an, dass Fisch mit Schadstoffen und Mikroplastik belastet sei und Gräten enthalte. Ein Widerspruch gegen diese irreführenden Behauptungen ließ nicht lange auf sich warten.

Das Fisch-Informationszentrum (FIZ) widerlegte in einer vierseitigen Stellungnahme alle aufgeworfenen Punkte. Auch die Presse und Politik nahmen sich des Themas an und forderten die Stadtverwaltung zum Umdenken auf. Die Ausschreibungen wurden allerdings nicht geändert und im August 2023 äußerte sich der zuständige Stadtschulrat Florian Kraus abschließend in der Sache. Die Ausschreibungen seien im April 2023 abgeschlossen und entsprechende Aufträge vergeben worden. Den Einspruch von CSU und Freien Wählern habe man abgelehnt, weil die ernährungsphysiologischen und ökologischen Gründe ausschlaggebender gewesen seien, so der Stadtschulrat.

Die Lieferverträge haben eine Laufzeit von einem Jahr, so dass im Frühjahr 2024 eine erneute Entscheidung zu Gunsten oder gegen Fisch getroffen werden kann. Der Bundesverband wird diese Thematik in Zusammenarbeit mit dem FIZ weiterverfolgen.

EUMOFA-Bericht über Algen in der blauen Bioökonomie

Die Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse (EUMOFA) hat zu Jahresbeginn ihren dritten Bericht über die blaue Bioökonomie in der Europäischen Union veröffentlicht. In diesem Bericht gehen die Autoren detailliert auf die Bedeutung von Mikro- und Makroalgen und ihre unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten in der Ernährungswirtschaft ein, aber auch auf ihre Bedeutung als Kohlenstoffspeicher im Kampf gegen den Klimawandel. Zwei besondere Pflanzenfamilien werden in dem Bericht eingehender auf diese Nutzungs- und Einsatzaspekte hin betrachtet: Sargassumalgen und Seegras. Beide besitzen auf Grund ihrer weiten Verbreitung und ihrer enormen Biomasse ein großes Potential für die blaue Bioökonomie, wie die Autoren feststellen.

Stör und seine Erzeugnisse

Ebenfalls zu Jahresbeginn veröffentlichte die EUMOFA einen Bericht über Störfleisch und andere Nebenerzeugnisse aus der Kaviarproduktion. In diesem Bericht haben die Autoren detailliert erfasst, welche Produkte erzeugt werden und wie die Handelsströme dieser Produkte aussehen.

„End of Fish Day“ 2022 und 2023

Seit vielen Jahren machen einige Nicht-Regierungsorganisationen auf den „Fisch-Abhängigkeitstag“ aufmerksam, der im Berichtsjahr auf den 6.3.2023 und im Jahr 2024 auf den 29.2.2024 fiel und seit 2020 als „End of Fish Day“ bezeichnet wird.

Substanzlos

Dieser Tag wird jährlich von Nicht-Regierungsorganisationen ermittelt. „An diesem Tag verbrauchen wir in Deutschland rein rechnerisch die letzten unter deutscher Flagge gefangenen oder in Aquakulturen erzeugten Fische und Meeresfrüchte“, wird von den NGOs berichtet.

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
End of Fish Day 2022:	11. März 2022
End of Fish Day 2023:	6. März 2023
End of Fish Day 2024:	29. Februar 2024

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

Erste Konferenz über blaue Wirtschaft und Fischverarbeitung

Im März 2023 fand die erste Konferenz über blaue Wirtschaft und Fischverarbeitung in Bremerhaven statt. Die Veranstaltung gab einen Überblick über die aktuellen Herausforderungen, Trends und Perspektiven für die europäische Fisch- und Seafoodbranche. Ein Schwerpunkt der Vorträge waren die Verarbeitung und Verwertung von Nebenprodukten sowie Prozessoptimierung in der Fischverarbeitung. Veranstalter waren die Fischereihafen-Betriebsgesellschaft (FBG) mit Unterstützung des ttz.

OECD/FAO-Ausblick bis ins Jahr 2032

In ihrem Bericht „Agricultural Outlook 2023–2032“ analysieren die OECD und die FAO unterschiedliche Agrar- und Ernährungssektoren und wagen eine Prognose über die wichtigsten Kennzahlen. Für den Fischsektor gehen die Autoren davon aus, dass der weltweite Konsum von Meeresfrüchten in den nächsten zehn Jahren weiterwachsen wird, jedoch langsamer, was vor allem auf eine prognostizierte Abschwächung der asiatischen Nachfrage zurückzuführen ist.

Der Bericht konzentriert sich auf ein Jahrzehnt, von dem die beiden Organisationen vorhersagen, dass es ernsthafte Bedenken hinsichtlich der globalen Ernährungssicherheit geben könnte. Der Studie zufolge wird der Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch und Schalentieren in den nächsten zehn Jahren 21,2 kg erreichen, gegenüber einem Durchschnitt von 20,4 kg (der Konsumrate zwischen 2020 und 2022). Der Pro-Kopf-Verbrauch von Meeresfrüchten auf allen Kontinenten wird zunehmen, mit Ausnahme von Afrika, wo ein Rückgang von 9,8 kg – der Konsumrate zwischen 2020 und 2022 – auf 9,6 kg im Jahr 2032 prognostiziert wird. Laut OECD und FAO wird der Rückgang des afrikanischen Verbrauchs im Vergleich zum Wachstumsrückgang, den die beiden Organisationen für den asiatischen Konsum prognostizieren, relativ gering sein.

Fisch im Fokus der TV- und Print-Medien

Fischereierzeugnisse und Aquakulturerzeugnisse standen auch in diesem Berichtsjahr im Fokus zahlreicher TV- und Print-Medien. Die am häufigsten behandelten Thematiken drehten sich um die Herkunft, Nachhaltigkeit und Sicherheit des Lebensmittels Fisch:

Print und Online:

- 22.8.2023: Hamburger Abendblatt: Fischbestände im schlechten Zustand
- 12.10.2023: Die Welt: Jetzt auch noch der Herings-Crash! Warum Fisch bei uns so teuer ist
- 18.10.2023: Der Spiegel: Warum fast nur noch ausländischer Fisch auf Deutschlands Teller kommt
- 13.12.2023: Focus: Dosenfisch – so gesund ist der Fisch aus der Konserve

TV

- 30.12.2022: ZDFinfo: „BesserEsser – Lege packt aus“ mit Schlemmerfilets
- 30.5.2023: NDR-Magazin „Panorama 3“: berichtet über Probleme auf Fischereifahrzeugen unter deutscher Flagge
- 4.7.2023: ZDF „frontal“: Achtung, Essen! Fisch mit gutem Gewissen genießen?
- 25.8.2023: 3sat „nano spezial“: Leere Meere? – Die Folgen von Überfischung und Klimawandel
- 27.11.2023: NDR „Markt“: Tiefkühl-Lachs: Ist teurer auch besser?

Berichterstattung 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. Ein erkennbarer Schwerpunkt im Jahr 2023 lag hierbei auf der Kritik an bodenberührenden Fischereien weltweit, was in direktem Zusammenhang mit dem EU-Kommissionsvorstoß zum EU-weiten Verbot solcher Fischereien zu werten ist. Dieser Vorstoß wurde jedoch durch die Fischerei und auf Grundlage besserer wissenschaftlicher Erkenntnisse abgewehrt. Weiterhin ist zu erkennen, dass die von NGOs herausgegebenen Ratgeber zum Verzicht auf ganze Fischbestände und Regionen, wie z. B. sämtlichen Fisch aus der Ostsee, raten. Auch hier hat sich mehr als einmal gezeigt, dass diese Forderungen nicht immer durch Fakten und wissenschaftliche Erkenntnisse gesichert sind.

Datenbank „Fischbestände online“

In den Jahren 2010 bis 2012 wurde der Grundstock für dieses „Leuchtturmprojekt“ der deutschen Fischwirtschaft geschaffen. In den Jahren 2013 bis 2022 wurden die vorhandenen Datensätze fortlaufend aktualisiert und um weitere Fischarten ergänzt. Ferner wurde eine Systematik über Fanggeräte aufgenommen. Im Jahr 2022 wurde der fünfte 3-Jahres-Förderzeitraum vom 1.2.2022 bis zum 31.1.2025 beschlossen. Durch regelmäßig stattfindende Steuerungsgruppentreffen zwischen dem Bundesverband, den weiteren finanzierenden Verbänden und dem Thünen-Institut wird das Angebotsspektrum des Portals fortlaufend weiterentwickelt.

Die Online-Datenbank ist direkt über den Link www.fischbestaende-online.de zu erreichen.

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. Sie stand im Berichtszeitraum mit ihrer Expertise beispielsweise bei der Klärung von offenen Fragen bezüglich des Fischereimanagements bestimmter Herkünfte von Fischereierzeugnissen für die Verwendung in Fischstäbchen im Zusammenhang mit den Testaktivitäten der Zeitschrift Öko-Test zur Verfügung.

Datenbank „Aquakulturinfo“

Im zwölften Jahr ihres Bestehens hat die Informationsplattform „Aquakulturinfo“ ihre Aktivitäten in der Bereitstellung von wissenschaftsbasierten Inhalten und Aktivitäten der Öffentlichkeitsarbeit und des Netzwerks unter Leitung von Dr. Fabian Schäfer vom Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (IGB) fortgesetzt. Die Plattform mit der gleichnamigen Webseite wurde als einzigartiges Angebot etabliert und bietet heute umfangreiche Informationen zu vielen Themen und Arten der Aquakultur. Neben dem kontinuierlichen Ausbau und der

Aktualisierung der Inhalte wurden auch im vergangenen Projektjahr diverse Kommunikationsformate bedient und das Netzwerk aktiv ausgebaut.

Zu den neuerlich erstellten Inhalten gehören Artikel zu „Muschelaquakultur“, „Haltungsformen und Produktionssysteme“; weitere Artikel befinden sich im Gutachten („Alternative Futtermittel“, „Jakobsmuschel“), aktualisiert wurden die Artikel „Aquaponik“, „Pangasius“, „Betäubung und Schlachtung“ und „Fischhaltung“. Die Abbildungen verschiedener Detailseiten wurden überarbeitet.

Diese Datenbank wird aus Mitteln des Bundesverbandes finanziert. Im Jahr 2021 hatte der Bundesverband die vierte 3-Jahres-Förderung bis zum 31.3.2025 beschlossen.

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.

Darüber hinaus stehen das deutsche MSC-Büro und die Geschäftsführung im Austausch über aktuelle Themen der Sicherung zertifizierter Warenherkünfte und die Wahrnehmung von relevanten Produktgruppen im deutschen Markt.

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.

MSC-/ASC-Informationstag 2023

Auf einer gemeinsamen Informationsveranstaltung von MSC und ASC am 20.6.2023 im Wälderhaus auf dem ehemaligen IBA-Gelände in Hamburg stellten die beiden Zertifizierer ihre aktuellen Aktivitäten im Bereich Standardentwicklung und Programmupdates vor. Außerdem wurde anlässlich dieser Veranstaltung ein umfangreicher Marktbericht mit dem Untertitel „Wie nachhaltig wird Fisch im deutschen Einzelhandel gekauft? Tiefkühlung, Kühlung und Konserven im Fokus“ veröffentlicht. Die Geschäftsführung und weitere Mitglieder des Bundesverbandes beteiligten sich an den Stakeholder-Dialogrunden im Rahmen dieser Veranstaltung. Auf Einladung des ASC trug Herr Dr. Fabian Schäfer vom IGB und Projektleiter des vom Bundesverband finanzierten Projektes „Aquakulturinfo“ einen Vortrag über die Biologie und Aquakultur des Atlantischen Lachses vor.

Prominente Erwähnung fanden im Zusammenhang mit dieser Veranstaltung auch die aus deutscher Fischerei und Aquakultur gewonnenen und MSC- bzw. ASC-zertifizierten Produkte. Der schleswig-holsteinische Muschelfischer Jascha Netz stellte in einem Vortrag den Arbeitsalltag seiner Erzeugerorganisation vor.

Weitere MSC-zertifizierte Arten aus deutscher Fischerei sind Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Hering, Schildmakrele und Schwarzer Heilbutt von der Doggerbank und DFFU; Nordsee-Seelachs, Schellfisch, Seehecht, Leng, Scholle, Seezunge, Lumb und Kaisergranat von Kutterfisch. Zertifiziert sind außerdem die Krabbenfischerei und die Miesmuschelfischerei aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein.

ASC-zertifizierte Arten aus Aquakultur in Deutschland sind Regenbogenforellen/Lachsforellen von Heidefisch und Gelbschwanzmakrele von InfiniteSea, beide aus landbasierter, geschlossener Kreislaufaquakultur (RAS).

Fisch-Forum 2023

Nach dreijähriger Unterbrechung konnte im Jahr 2023 wieder das Fisch-Forum im gewohnten Format und Rahmen stattfinden. An dieser Veranstaltung unter fachlicher Leitung des WITEA-Vorsitzenden Dr. Florian Baumann nahmen 58 Personen aus unterschiedlichen Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes sowie Vertreterinnen der Überwachungsbehörden und der Veterinärschaft teil. Die vier Fachvorträge drehten sich um folgende Themen:

- Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse: Was ist noch nicht beschrieben?
Referent: Herr Dr. Matthias Keller, BVFi, Hamburg
- Der neue „Leitfaden zur Listeria-Prävention“ – Ziele, Inhalt, Stand
Referentin: Frau Dr. Sieglinde Stähle, Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin
- Neue Methoden und Konzepte zur Identifizierung von Fischereierzeugnissen
Referentin: Frau Ute Schröder, Max Rubner-Institut (MRI), Hamburg
- Lebensmittelsicherheitskultur – Von der Pflicht zur Kür mit Fish! Bemerkungen aus Sicht der Lebensmittelüberwachung
Referent: Herr Dr. Felix Doepmann, Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet), Bremen

Das Fisch-Forum ist ein etabliertes Veranstaltungsformat, welches insbesondere den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unserer Mitgliedsunternehmen aus dem Bereich Qualitätsmanagement die Gelegenheit gibt,

sich fortzubilden und mit den Vertreterinnen und Vertretern der Lebensmittelüberwachung in den Austausch zu treten. Auch im Jahr 2024 wird der Bundesverband dieses Format wieder anbieten.

AIPCE-Finfish-study 2023

Für die Dachorganisation der europäischen Fischindustrie/des europäischen Fischgroßhandels (AIPCE-CEP) wurde unter Mitwirkung der Geschäftsführung des Bundesverbandes 2023 wieder eine Darstellung der Versorgung der EU mit Fisch und Fischerzeugnissen verfasst. Mit der AIPCE-Finfishstudy 2023 wurde zum 33. Mal in Folge über die Versorgungslage der frischfisch- und tiefkühlfischverarbeitenden Industrie in der EU berichtet.

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.

Die Mitgliederversammlung des Bundesmarktverbandes konnte nach dreijähriger Unterbrechung durch die Corona-Pandemie am 19.4.2023 wieder als Präsenzveranstaltung in der Landesvertretung Bremen durchgeführt werden.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung lud der Bundesmarktverband zu einer Podiums- und Forumsveranstaltung unter dem Titel „Die Fischwirtschaft zwischen Deformation und Transformation“ ein. Ziel der Veranstaltung war der Gedankenaustausch mit allen Beteiligten der Wertschöpfungskette über die Frage, welche Maßnahmen die Fischwirtschaft treffen muss, damit sie zukunftsfähig bleibt und eine hohe Wertschätzung der Verbraucher für Fisch und Meeresfrüchte erreicht werden kann.

Nach einer Einführung zum Fischmarkt durch Herrn Dr. Matthias Keller (Fisch-Informationszentrum e. V.) hielt die Parlamentarische Staatssekretärin Frau Claudia Müller einen Impulsvortrag zum Thema. Unter der Moderation von Herrn Kai-Arne Schmidt (Präsident des Bundesmarktverbandes) diskutierten danach Repräsentanten aus der Politik sowie der Fischwirtschaft über Ausmaß und Richtung der Transformation der deutschen Fischwirtschaft.

Die Veranstaltung stellt einen wichtigen Meilenstein in der regelmäßigen Auseinandersetzung mit den Vertretern des BMEL und der Länder dar. Der Bundesverband ist durch seine Mitgliedschaft im Bundesmarktverband in diesem Rahmen ebenfalls personell vertreten.

Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ) Seit nunmehr 26 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

Langjährige Mitarbeiterin verlässt die Geschäftsstelle Mit großem Bedauern haben wir die Kündigung zu Ende Mai 2023 unserer langjährigen Geschäftsstellen-Mitarbeiterin Frau Sandra Kess zur Kenntnis genommen. Frau Kess war seit 16 Jahren für das Fisch-Informationszentrum (FIZ) tätig und hat sich in dieser Zeit stets mit großem Einsatz für den Stellenwert des Lebensmittels Fisch in der Öffentlichkeit, in Medien und bei anderen Zielgruppen eingesetzt. Frau Kess war außerdem für viele Mitglieder des Bundesverbandes eine zuverlässige Ansprechpartnerin in allen Fragen der Presse- und Medienarbeit und natürlich auch die gute Seele des FIZ-Messeauftritts auf der Grünen Woche in Berlin.

Wir wünschen Frau Kess für ihre neuen beruflichen Herausforderungen alles Gute!

IGW 2023

Das Fisch-Informationszentrum konnte im Jahr 2023 wieder als Aussteller auf der Grünen Woche in Berlin sein 10 m² großes Fischbett mit fast 70 verschiedenen Arten von Fisch und Meeresfrüchten zur Schau stellen. Vom 20. bis 29.1.2024 öffnete die Grüne Woche ihre Tore und ca. 300.000 Besucher kamen zur globalen Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau.

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 2023 durch Herrn Alfred Jansen, Fa. Iglo GmbH, Burkhard Gabbe, Fa. Frosta AG, und Andreas Kremer, Fa. Deutsche See GmbH, vertreten. Die Geschäftsführung des FIZ obliegt Herrn Dr. Matthias Keller, der nach dem Weggang von Frau Sandra Kess zu Ende Mai 2023 die Tätigkeiten des FIZ in alleiniger Federführung übernahm.

Am 16.8.2023 lud das FIZ zu einer Pressekonferenz ein, auf der die neue Vorsitzende des FIZ, Frau Petra Weigl von der Fa. Regal Springs, unter anderem die aktuelle Ausgabe der Broschüre Daten & Fakten mit Angaben für das Jahr 2022 vorstellte.

Am 16.11.2023 informierte der Bundesverband seine Mitglieder über die Veröffentlichung einer Pressemitteilung des Fisch-Informationszentrums e. V. zum Fischkonsum in Deutschland mit der Überschrift „Endgültige Daten über den Fischverbrauch 2022 liegen vor“.

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 (EU-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.

Die Jahresversammlung der AIPCE-CEP fand am 21. und 22.9.2023 in London statt. Im Jahr 2024 wird diese Versammlung vom Bundesverband organisiert und in Hamburg stattfinden. Der Bundesverband wird seine Tätigkeit in diesem Gremienkreis fortsetzen. Insbesondere in den Arbeitsgruppen zu Fragen des Handels und des Lebensmittelrechts besteht ein reger Austausch mit den Verbänden der europäischen Nachbarländer.

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.

Beteiligungen an Forschungspro- jekten: Schnell- test zur Überprü- fung der Fischart

Der Bundesverband unterstützt seit September 2016 ein Forschungsprojekt zur Überprüfung der Fischarten mittels eines Schnelltests auf DNA-Basis. In dem seit Jahr 2021 laufenden Folgeprojekt mit dem Titel „Anwenderfreundliche Fischartentests“ liegt der Fokus nun auf drei verschiedenen Probenverarbeitungsmethoden und Sequenzierungsansätzen.

Mit einem DNA-Chip lassen sich durch ein professionelles Analyselabor aus einer Probe gleichzeitig eine Vielzahl von Arten identifizieren. Das findet vor allem dann Anwendung, wenn im Vorfeld nicht bekannt ist, welche Fischart in der Probe vorliegt, wie es z. B. bei betrügerischer Unterschiebung der Fall wäre. Mit einer Mikrofluidik-Methode lassen sich Artunterschiede zwischen nah verwandten Fischarten, z. B. unterschiedlichen Angehörigen der Gattung *Gadus*, feststellen. Die Methode ist auch zur Anwendung in relativ einfach ausgestatteten Analyselaboren geeignet. Mit dem dritten Test, einem Farb-Umschlag in einem einfachen Reaktionsgefäß, lassen sich zwar lediglich Ja/Nein-Fragen nach einer bestimmten Art beantworten. Dafür kann dieser Test prinzipiell auch ohne Labor und ohne tiefergehende analytische Fachkenntnisse durchgeführt werden, um z. B. die Echtheit einer Artangabe zu prüfen.

Dieser Test ist aktuell bereits in der Lage, die Arten Lachs (*Salmo salar*), Scholle (*Pleuronectes platessa*), Seezunge (*Solea solea*) und Kabeljau (*Gadus morhua*) mit zufriedenstellender Genauigkeit zu identifizieren. Weitere Arten, für die die Methode noch weiterentwickelt wird, sind Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*), Echter Bonito (*Katsuwonus pelamis*), pazifischer Kabeljau (*Gadus macrocephalus*) und Alaska-See-lachs (*Gadus chalcogrammus* bzw. *Theragra chalcogramma*).

„Stiftung seeklar“

Im 20. 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.

Im Juni 2023 wurden die Herren René Stahlhofen, Kai-Arne Schmidt und Matthias Keller als Stiftungsvorstände gewählt. Die bisherigen Vorstände Arnd Diederichsen und Thomas Lauenroth standen nicht wieder zur Wahl. Der Stiftungsvorstand dankt den Herren Diederichsen und Lauenroth für ihre langjährige Mitwirkung in diesem ehrenamtlichen Gremium.

Im Jahr 2023 konnte die Stiftung seeklar die Vorhaben von zwei Wissenschaftlern mit einer Gesamtsumme von rund 1.700 € unterstützen.

Anhang zu Teil I

1. Pressemitteilung „Inflation treibt Verkaufswerte ab Werk auf Rekordniveau“
2. Brief der AIPCE-CEP an die EU-Kommission und den EU-Rat
3. Stellungnahme zum Fischstäbchentest der Stiftung Warentest

P R E S S E M I T T E I L U N G

Inflation treibt Verkaufswerte ab Werk auf Rekordniveau

Hamburg, den 9.6.2023: Die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels ziehen für das Jahr 2022 eine eher ernüchternde Bilanz, die von der größten Rohstoff- und Energiekrise seit dem Zweiten Weltkrieg geprägt ist. Für die Herstellung von gesunden und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln aus dem Meer musste die Branche steigende Kosten für Rohstoffe, Zutaten, Verpackungsmaterial, Energie und Logistik, aber auch hohe Arbeits- und Bürokratiekosten verkraften. Ferner hat der russische Angriffskrieg in der Ukraine die erhoffte wirtschaftliche Entwicklung negativ beeinflusst.

Die produzierte Menge an Fischerzeugnissen nahm im Jahr 2022 um 1,4 % auf 400.977 Tonnen ab und sank damit im zweiten Jahr in Folge, während der Verkaufswert ab Werk im Jahr 2022 inflationsgetrieben um 16,6 % auf 2,3 Mrd. € anstieg. Dieser Wert stellt während der letzten 10 Jahre einen neuen Höchststand dar.

Die Anforderungen durch den Klimawandel und der dadurch erforderliche Umbau hin zu einer nachhaltigeren Wirtschaft laufen auf Hochtouren und stellen neue Herausforderungen für die Branche dar. Mit Besorgnis schauen die Unternehmen auf die vorläufig beschlossene Reform der Fischerei-Kontrollverordnung, die zu weitreichenden Neuerungen bei der Rückverfolgung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen führen wird. Die Umsetzung der Verordnung wird in der Praxis, z. B. bei der Zusammenstellung neuer Lose, zusätzliche bürokratische Kosten verursachen, die vermeidbar gewesen wären, wenn die Politik den Empfehlungen des Bundesverbandes gefolgt wäre.

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroß- und -außenhandels verurteilen erneut 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. 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 auch weiterhin herausfordern und sie werden langfristig spürbar bleiben.

Für die Versorgung des deutschen Marktes haben die Sicherstellung der Rohwarenversorgung und die unterbrechungsfreie Belieferung der Kunden im In- und Ausland daher höchste Priorität.

* * *

Kontakt:

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



EU Fish Processors and Traders Association

Brussels, 10 October 2023

Att. Of Council of European Union and European Commission

Secretary-General Mrs. Thérèse Blanchet

Director-General for Agriculture, Fisheries, Social Affairs and Health Mr. Cesare Onestini

Commissioner DG MARE Mr. Virginijus Sinkevičius

Commissioner DG TRADE Mr. Valdis Dombrovskis

Subject: Ongoing Negotiations on Autonomous Tariff Quota Regime and Next Cycle (2024-2025) - Concerns and Recommendations

Dear Members of the Council of the European Union and the European Commission,

We refer to the Autonomous Tariff Quota Regulation opening and providing for the management of autonomous Union tariff quotas for certain fishery products.

AIPCE CEP fully acknowledge the complex political context surrounding the ongoing negotiations on the next cycle of this Regulation, especially in light of the Russian aggression in Ukraine. However, we would like to take the opportunity to stress again our market's high dependency on imports of Russian fish, both as a raw material for direct processing in the EU and as a source of supply for intermediate processing in other third countries [such as China] prior to final added-value operations here.

It is worth noting that the Commission made a deliberate decision to exclude basic food products from the initial sanctions for various reasons. This decision was motivated by food security concerns and the impact that sanctions would have on the inflation rates, cost of food products for end consumers, especially for households with lower incomes and the overall cost of living.

We therefore appreciate the Council's recognition of the substantial dependency of several industrial sectors on raw materials originating from Russia. Examples are the industrial products that have been excluded from sanctions due to their very high dependency on Russian supplies.

While we fully comprehend the reasoning behind the Commission's proposal, we must emphasize that any transition to alternative raw materials in any supply chain will take time and will affect the ability of the sector to access essential products. We urge that any significant changes to well established supply chains be implemented gradually to mitigate market distortions and lack of availability of affordable and healthy seafood for consumers.

If the proposal regarding Russian fish is accepted, we urge for a transition period of one year to enable the value chain to adjust to the significant market impact and its consequences. This could be done with a provision that exempts Russian fish from sanctions until 1 Jan 2025.

To fully understand the impact of the proposal, we would like to stress the importance of using the latest available data when making assumptions and decisions. As of now, the most recent data at our disposal is from the year 2022. It is crucial that the industry and policymakers have access to up-to-date and complete information to make informed choices and develop strategies that are in the best interest of both the industry and consumers. A significant amount of Russian fish enters the EU after first handling in China. These numbers have to be taken onboard when drawing conclusions on import dependence.

Additionally, we kindly request that the industry be actively consulted when introducing any new specie or raw materials into the supply chain. A collaborative approach ensures that the industry is well-prepared to manufacture and bring new products to the market efficiently. We believe that involving stakeholders in decision-making processes leads to more effective and sustainable outcomes.

Finally, we would like to express our gratitude to the European Commission and Member States for their attention to this important matter. We understand the challenges posed by the current geopolitical landscape and appreciate your efforts to balance political considerations with the needs of the industry and consumers.

We remain committed to working closely with you to ensure the resilience and sustainability of the fish processing and trade industry within the European Union. Your continued support and cooperation are invaluable to our sector's success.

Thank you for your time and consideration.

With kind regards,

AIPCE President
Guus Pastoor



CEP President
Yobana Bermudez



Stellungnahme zum Fischstäbchentest der Stiftung Warentest in der Zeitschrift test Ausgabe 3/2024

Die Stiftung Warentest (STIWA) veröffentlichte in Ausgabe 3/2024 ihrer Zeitschrift test einen Vergleich von 11 Fischstäbchen-, 4 Backfischstäbchen- und 4 veganen Alternativprodukten. Nur 2 der insgesamt 15 aus Fisch hergestellten Produkte wurden mit der Gesamtnote „gut“ bewertet. Die überraschend schlechte Benotung der weiteren Produkte wurde maßgeblich durch die negative Bewertung von Analyseergebnissen zum Testparameter „Schadstoffe“ bedingt. Die Laboranalysen würden nach Auffassung der STIWA „auffällige“ und „erhöhte“ Gehalte an 3-MCPD-Estern im Fettanteil der Produkte aufweisen, obwohl diese klar unterhalb der empfohlenen Grenzwerte der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) liegen. In allen anderen untersuchten Testkriterien unterschieden sich die 15 Fisch-Produkte nur geringfügig.

Aus Sicht unseres Verbandes ist zu bemängeln, dass die STIWA in diesem Test die Grundlagen der wissenschaftlich fundierten Bewertung der Lebensmittelsicherheit bewusst verlässt und sich einer rein wertenden Meinungsäußerung hingibt. Dies entspricht unserer Auffassung nach nicht dem Anspruch an Glaubwürdigkeit und Integrität, den die STIWA weiten Teilen ihrer Leserschaft vermitteln will. Wir warnen in diesem Zusammenhang insbesondere davor, dass hier durch eine wissenschaftlich nicht haltbare Vorgehensweise der Eindruck vermittelt wird, dass mit dem Verzehr von Fischstäbchen und Backfischstäbchen ein Gesundheitsrisiko verbunden wäre. Dies ist auf Grundlage der vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnisse nicht begründet und zielt unserer Auffassung nach vor allem darauf ab, das Lebensmittel Fischstäbchen aus ideologischen Gründen für die Zielgruppe Kinder und Heranwachsende in Misskredit zu bringen.

Die durch die Analysen nachgewiesene Substanz 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) ist eine sogenannte Verarbeitungs-Kontaminante, die insbesondere bei der Erhitzung von Fetten und Ölen über 180°C gebildet wird. Die Substanz findet sich in einer Reihe von verarbeiteten Lebensmitteln sowie Pflanzenölen, hauptsächlich Palmöl. 3-MCPD und seine verwandten Derivate stehen im Verdacht krebserregend und nierenschädigend zu sein und die Fruchtbarkeit zu beeinträchtigen.

Die EFSA hat im Jahr 2017 einen Grenzwert für die maximal tolerierbare tägliche Aufnahme (*tolerable daily intake*, TDI) in Höhe von 2 µg/kg Körpergewicht empfohlen und dabei auch die

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 2021 um endgültige Daten, für 2022 um berichtigte Daten und für 2023 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.

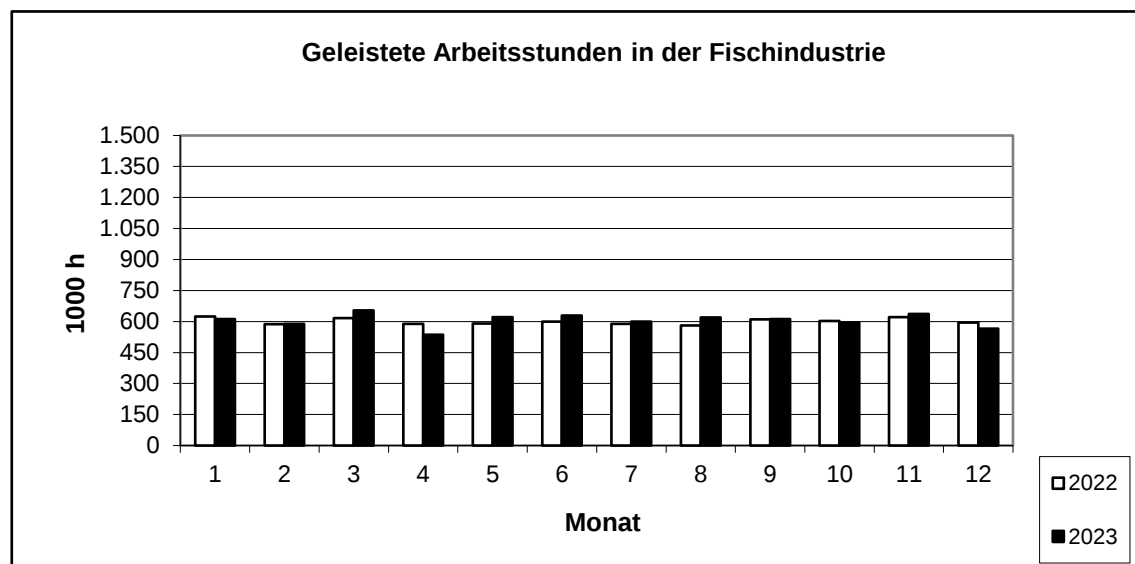
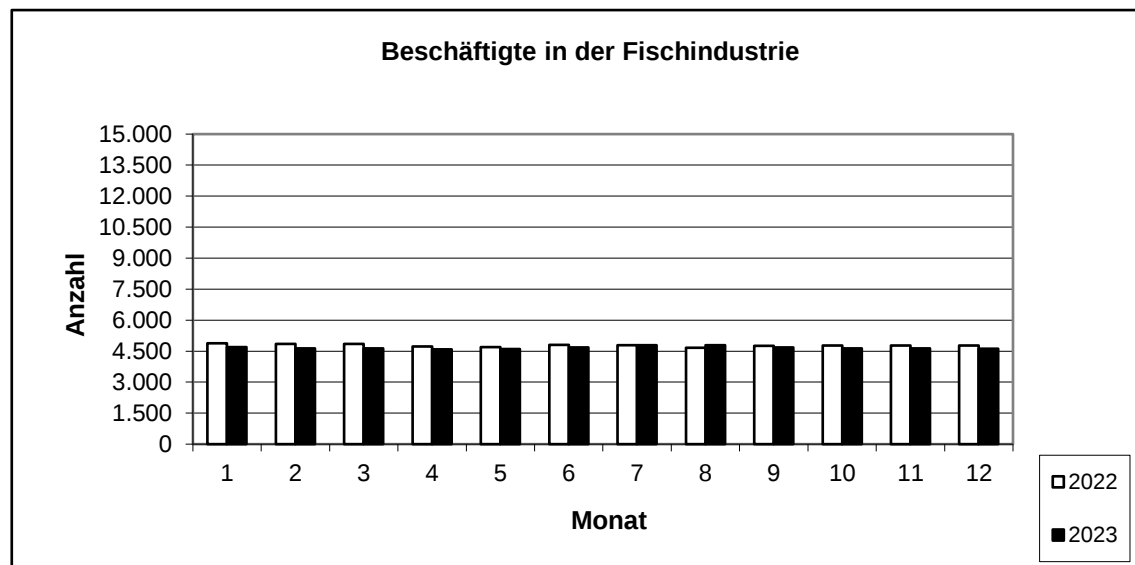
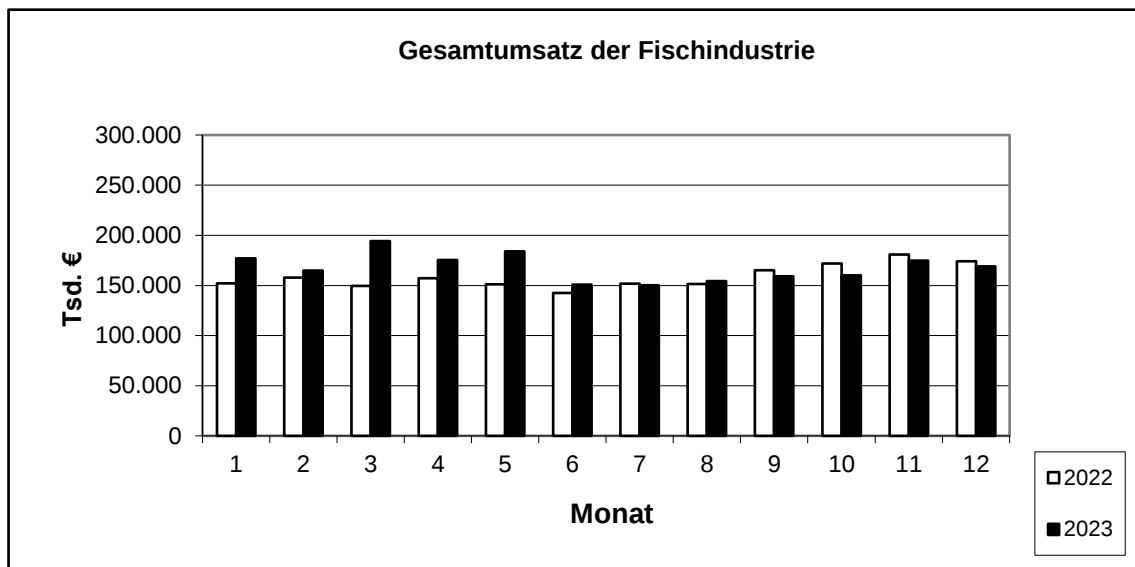


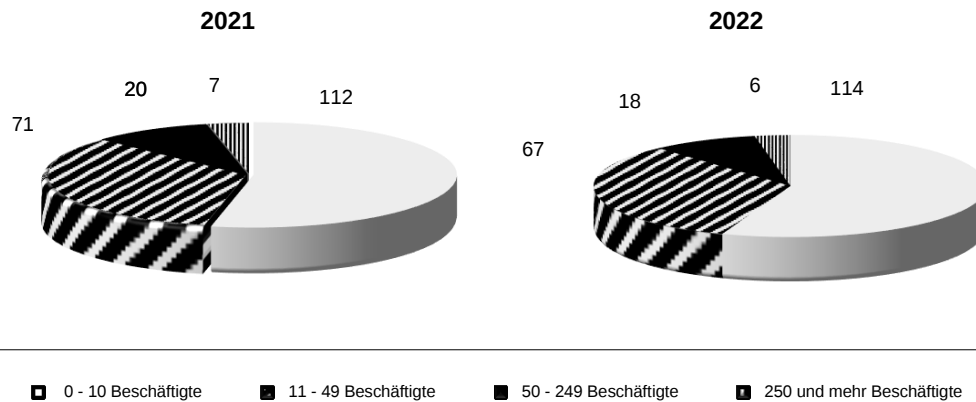
Tabelle 1: **Strukturzahlen der fischverarbeitenden Industrie in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Zahlen) (Betriebe über 20 bzw. 50 Beschäftigte)**

Absolute Angaben:	2022	2023	Veränderung zum Vorjahr (%)
Umsatz in T€ insgesamt a)	2.335.308	2.239.763	-4,1
davon Inlandsumsatz	1.707.603	1.646.713	-3,6
Auslandsumsatz	627.705	593.050	-5,5
Umsatz in T€ zusammen b)	1.905.882	2.013.415	5,6
davon Inlandsumsatz	1.328.030	1.441.245	8,5
Auslandsumsatz	577.852	572.170	-1,0
Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr	53	52	-1,9
Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr	26	26	0,0
Beschäftigte (20 Beschäftigte und mehr)	5.668	5.541	-2,2
Beschäftigte (50 Beschäftigte und mehr)	4.778	4.665	-2,4
Arbeitsstunden insgesamt c)	7.207	7.268	0,8
Lohn- und Gehaltsumme in T€ a)	179.126	183.206	2,3
<u>Kennzahlen:</u>			
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. a)	412,02	404,22	-1,9
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. b)	488,76	480,12	-1,8
Umsatz je Stunde in € insg. b)	264,45	277,02	4,8
Lohn- und Gehaltsanteil insg. d)	7,7	8,2	6,6
Exportquote in % a)	26,9	26,5	-1,5

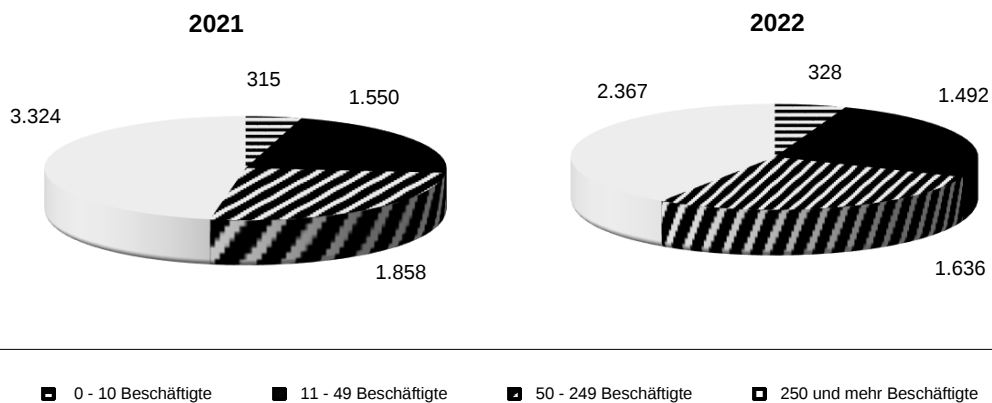
Anmerkungen: a) Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr (Stand: jeweils September).-
b) Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr.- c) in 1.000 Std. (Jahres-
summe) von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr.- d) In % vom Umsatz
insgesamt von Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr.-

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. €)

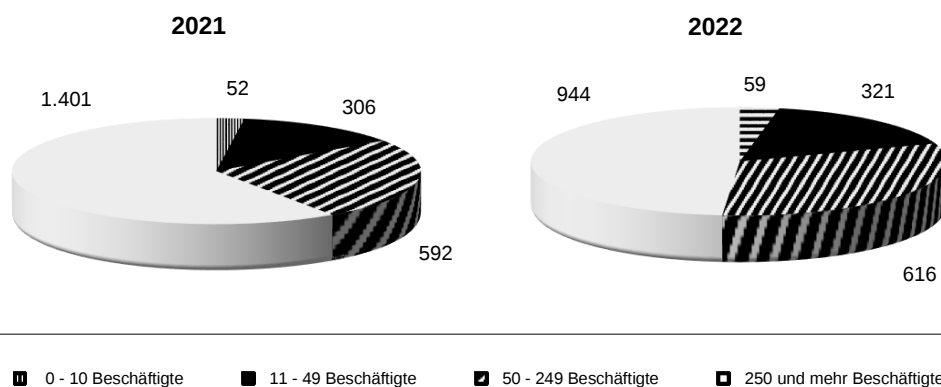


Tabelle 2: **Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung"**
Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten

Merkmal	2020	2021	2022	Anteil 2022 %
<u>Anzahl der Unternehmen a):</u>				
Insgesamt:	208	210	205	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	108	112	114	56
11 - 49 Beschäftigte	73	71	67	33
50 - 249 Beschäftigte	22	20	18	9
250 und mehr Beschäftigte	5	7	6	3
<u>Anzahl der Beschäftigten:</u>				
Insgesamt	7.006	7.047	5.823	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	287	315	328	6
11 - 49 Beschäftigte	1.601	1.550	1.492	26
50 - 249 Beschäftigte	2.354	1.858	1.636	28
250 und mehr Beschäftigte	2.764	3.324	2.367	41
<u>Umsatz: (in Mio. €)</u>				
Insgesamt	2.394	2.351	1.940	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	49	52	59	3
11 - 49 Beschäftigte	264	306	321	17
50 - 249 Beschäftigte	703	592	616	32
250 und mehr Beschäftigte	1.378	1.401	944	49

Anmerkungen: a) Einschließlich Unternehmen ohne sozialversicherungspflichtige Beschäftigte 2022, aber mit steuerbarem Umsatz 2022.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3a:

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

Ernährungsgewerbe Abteilung	2022	2023	23/22	Anteil 2023
	T€ a)		%	%
Fleisch (ohne Geflügel)	19.508.692	21.653.042	11,0	11,0
Geflügel	5.108.253	5.270.993	3,2	2,7
Verarbeitetes Fleisch	17.727.684	18.361.318	3,6	9,3
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	2.147.837	2.280.048	6,2	1,2
Kartoffeln u. Kartoffelerzeugnisse	1.721.161	2.119.352	23,1	1,1
Frucht- und Gemüsesäfte	2.041.775	2.119.565	3,8	1,1
Verarbeitetes Obst und Gemüse	5.054.311	5.280.033	4,5	2,7
Öle und Fette, roh; Nebenprodukte	5.507.072	4.723.318	-14,2	2,4
Margarine u.ä. Nahrungsfette	561.371	570.673	1,7	0,3
Milch und Milcherz., ohne Speiseeis	30.901.699	29.496.136	-4,5	15,0
Speiseeis	928.126	1.099.553	18,5	0,6
Mahl- und Schälmlühlenerzeugnisse	5.721.035	6.223.994	8,8	3,2
Stärke und Stärkeerzeugnisse	1.672.011	940.454	-43,8	0,5
Futtermittel für Nutztiere	8.790.742	8.034.211	-8,6	4,1
Futtermittel für sonstige Tiere	3.562.822	4.000.297	12,3	2,0
Backwaren (ohne Dauerbackwaren)	17.723.956	19.410.564	9,5	9,8
Dauerbackwaren	3.237.972	3.823.000	18,1	1,9
Zucker	3.116.894	3.502.177	12,4	1,8
Süßwaren (ohne Dauerbackwaren)	10.547.324	11.950.343	13,3	6,1
Teigwaren	528.872	521.208	-1,4	0,3
Kaffee und Tee, Kaffee-Ersatz	3.682.859	3.848.369	4,5	2,0
Würzen und Soßen	3.677.603	4.108.134	11,7	2,1
Fertiggerichte c)	5.104.832	5.606.556	9,8	2,8
Homog. Lebensmittelzubereitungen d)	1.128.258	1.332.183	18,1	0,7
Sonstige Nahrungsmittel (ohne Getränke)	8.112.064	8.882.286	9,5	4,5
Spirituosen	1.256.568	1.212.741	-3,5	0,6
Wein; Weintrub, Weinstein	1.455.577	1.561.015	7,2	0,8
Andere gegorene Getränke e)	608.056	566.429	-6,8	0,3
Bier	6.599.729	7.120.517	7,9	3,6
Malz	845.789	1.047.394	23,8	0,5
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke f)	9.669.095	10.212.457	5,6	5,2
Vered. von Erzeugn. dieser Güterabt.	177.877	232.899	30,9	0,1
Ernährungsgewerbe insgesamt	188.427.916	197.111.259	4,6	100,0

Kennzahlen je Unternehmen:	2022	2023	23/22	Unternehmen
	T€ a)		%	Anzahl 2023
Fleisch (ohne Geflügel)	24.632	27.814	12,9	779
Geflügel	28.340	28.377	0,1	186
Verarbeitetes Fleisch	14.112	14.808	4,9	1.240
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	26.848	29.325	9,2	78
Milch und Milcherzeugnisse	164.152	154.632	-5,8	191
Ernährungsgewerbe insgesamt	32.116	34.202	6,5	5.790

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 2023)**

Warenart	Menge			Verkaufswert ab Werk		
	2022	2023	23/22	2022	2023	23/22
	t		% Verän.	T€		% Verän.
Frisch oder gekühlt:						
Fischfilet u.a. Fischfleisch	32.478	33.804	4,1	299.023	338.098	13,1
Gefroren:						
Seefische	d)	259		2.605	3.173	21,8
Süßwasserfische	d)	d)		d)	d)	
Fischfilets	14.621	11.667	-20,2	94.158	82.180	-12,7
anderes Fischfleisch	4.930	3.897	-21,0	27.177	d)	
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.	335	328	-2,1	4.537	4.708	3,8
Atlantischer u. pazifischer Lachs u. Donaulachs, ger.	8.418	9.129	8,4	156.345	180.940	15,7
Heringe, geräuchert	314	293	-6,7	1.571	1.490	-5,2
Andere Fische, geräuchert	8.790	8.553	-2,7	103.568	102.143	-1,4
Fische, anders zubereit. o. haltbar gem.; ganz o. in Stücken, jedoch nicht fein zerkleinert:						
Lachs	438	177	-59,6	7.289	4.518	-38,0
Heringe	45.570	36.904	-19,0	241.674	207.797	-14,0
Sardinien, Sardinell., Sprött.	d)	d)		d)	d)	
Thunfisch u. echter Bonito	d)	d)		d)	d)	
Makrelen	d)	100		d)	700	
Fischfilets, Fischstäb. roh, ledigl. mit Teig umhüllt, pan., auch vorgeback., gefr.	208.210	211.064	1,4	873.768	1.001.752	14,6
And. Fische (o. Fischstäb.)	4.573	4.642	1,5	20.407	23.025	12,8
Fischsalat	21.175	19.564	-7,6	141.609	112.390	-20,6
And. zubereit. o. haltbar gemachte Fische	17.441	18.933	8,6	70.944	88.372	24,6
Fertiggerichte a)	25.970	21.299	-18,0	212.516	211.295	-0,6
Kaviarersatz	d)	1.685		d)	d)	
Krebstiere, gefroren	d)	d)		1.263	d)	
Lebensmittelzubereitungen aus Krebstieren, Weichtie- ren usw.	3.429	3.330	-2,9	23.276	22.530	-3,2
Krebstiere, Weichtiere u.a. zubereit. o. haltbar gem.	d)	87		d)	1.650	
Zusammen b)	396.692	383.584	-3,3	2.281.730	2.384.411	4,5
Insgesamt c)	400.977	387.891	-3,3	2.321.332	2.451.910	5,6

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**2022 132,9****2023 145,0****2. Erzeugnisse der Fischindustrie****2022 126,3****2023 140,0**

Fisch und Fischereierzeugnisse insgesamt		
Monat	2022	2023
Januar	116,1	140,6
Februar	117,4	141,2
März	118,0	142,3
April	120,5	142,6
Mai	123,3	143,2
Juni	123,4	143,0
Juli	127,5	138,8
August	128,4	138,5
September	134,3	137,4
Oktober	135,3	138,0
November	135,7	136,6
Dezember	135,2	137,7
Jahresdurchschnitt	126,3	140,0

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) 2008	2009	2010	d) 2011	e) 2013	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	f) 2022	g) 2023
Anlandungen h)	612	318	247	259	306	274	274	255	245	281	273	290	301	248	230	209	189	195
+ Einfuhr	404	695	1.179	1.615	2.020	1.915	1.989	2.051	1.909	1.967	1.986	1.964	2.033	1.969	2.002	1.901	1.967	1.748
./. Ausfuhr i)	222	280	505	743	1.050	945	974	1.044	1.057	1.124	1.054	1.076	1.131	1.029	997	979	938	816
= Inlandsverwendung	794	733	921	1.131	1.276	1.244	1.289	1.262	1.097	1.124	1.205	1.178	1.203	1.188	1.235	1.131	1.218	1.127
./. Futter	117	45	3	2	3	2	2	3	8	15	20	10	2	2	4	8	1	1
= Nahrungsverbrauch j)	677	688	918	1.129	1.273	1.242	1.250	1.240	1.119	1.109	1.185	1.168	1.201	1.186	1.231	1.123	1.217	1.046
= Pro-Kopf- Verbrauch in kg	11,2	11,2	14,5	13,7	15,5	15,2	15,2	15,5	13,8	13,5	14,4	14,1	14,5	14,3	14,8	13,5	14,4	12,4
Selbstversorgungs- grad k) in %	90	46	27	23	24	22	22	21	22	25	23	26	25	21	19	19	16	19
Anteil der Anlandun- gen am Gesamtauf- kommen l) in %	60	31	17	14	13	13	12	11	11	13	12	13	13	11	10	10	9	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.-; 2023: Verringerung um 80.000 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 (Anlandegewicht) deutscher Fischereifahrzeuge

Herkunft / Fischart	Menge (t)		Veränd. (%)	Wert (€/kg)		Veränd. (%)
	2022	2023		2022	2023	
Gesamtanlandungen a):	150.278	156.925	4,4	1,25	1,16	-7,2
darunter						
Blauer Wittling	21.851	37.940	73,6	0,38	0,40	5,3
Hering	52.118	35.198	-32,5	0,44	0,44	0,0
Makrele	14.609	16.821	15,1	0,87	0,86	-1,1
Sprotte	17.236	15.438	-10,4	0,29	0,43	48,3
Holzmakrele	4.978	13.914	179,5	0,45	0,38	-15,6
Kabeljau	5.021	5.393	7,4	6,05	5,15	-14,9
Speisekrabben	7.979	5.384	-32,5	5,98	6,79	13,5
Schwarzer Heilbutt	3.209	4.482	39,7	4,75	4,49	-5,5
Spanische Makrele	5.102	4.236	-17,0	0,54	0,45	-16,7
Seelachs	3.738	3.633	-2,8	2,29	2,04	-10,9
Scholle	1.645	2.358	43,4	2,49	2,53	1,6
Pilchard-Sardine	3.452	-	-100,0	0,61	1,34	119,7
Rotbarsch	2.040	977	-52,1	1,34	1,66	23,9
Butt (Flunder)	636	621	-2,4	0,78	0,92	17,9
Siebkrabbe	669	465	-30,5	0,02	0,05	150,0
Brachsen, Blei	459	449	-2,2	0,55	0,51	-7,3
Seehecht	357	291	-18,6	3,84	3,80	-1,0
Rotaugen, Plötze	309	238	-22,9	1,18	1,03	-12,7
Seezunge	154	195	26,3	15,59	16,67	6,9
Steinbutt	139	193	38,6	12,62	13,17	4,4
Seeteufel	267	131	-51,0	5,74	2,85	-50,3
Scharbe (Kliesche)	166	117	-29,6	0,92	0,96	4,3
Gesamtanlandungen b):	148.314	155.064	4,6	1,26	1,17	-7,1
davon						
Inlandsanlandungen:	20.787	19.691	-5,3	3,53	3,10	-12,2
davon						
Frischware	12.911	8.650	-33,0	4,13	4,79	16,0
Frostware	7.876	11.041	40,2	2,55	1,78	-30,2
Auslandsanlandungen:	127.527	135.373	6,2	0,89	0,89	0,0
davon						
Frischware	29.891	35.336	18,2	1,41	1,42	0,7
Frostware	97.636	100.037	2,5	0,73	0,70	-4,1

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 2022 und 2023 (vorläufige Angaben) - Produktgewicht -

Inlandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 23/22	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 23/22
	2022	2023		2022	2023	
Insgesamt darunter	7.876	11.041	40,2	2,55	1,78	-30,2
Kabeljau, m.u.o.K.	77	18	-76,4	4,42	4,98	12,7
Kabeljaufilet	1.130	592	-47,7	7,09	5,86	-17,3
Rotbarschfilet	824	492	-40,3	1,16	0,90	-22,4
Seelachsfilet	171	89	-48,0	2,50	2,50	0,0
Schellfischfilet	26	32	23,8	3,37	3,00	-11,0
Makrele, m.u.o.K.	2.510	5.822	131,9	0,90	0,90	0,0
Heilbutt W., m.u.o.K.	3	3	-9,1	1,00	1,00	0,0
Heilbutt S., m.u.o.K.	83	229	174,5	3,76	3,16	-16,0
Sonst. Fische, m.u.o.K.	1.375	1.478	7,5	0,36	0,40	11,1
Sonst. Fische, Lappen/Fil.	1.676	2.286	36,4	4,30	3,86	-10,2

Auslandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 23/22	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 23/22
	2022	2023		2022	2023	
Insgesamt darunter	97.636	99.852	2,3	0,73	0,70	-4,1
Kabeljau, m.u.o.K.	137	974	612,3	4,39	4,57	4,1
Kabeljaufilet	1.160	896	-22,7	10,40	8,55	-17,8
Rotbarsch, m.u.o.K.	592	-	-100,0	0,90	-	0,0
Rotbarschfilet	251	334	33,4	2,15	2,41	12,1
Seelachs, m.u.o.K.	28	3	-89,2	1,01	1,70	68,3
Seelachsfilet	58	51	-12,6	4,59	5,36	16,8
Pilchard-Sardine	3.452	-	-100,0	0,61	-	0,0
Schw. Heilbutt	1.426	1.968	38,0	5,42	5,38	-0,7
Makrele, m.u.o.K.	11.167	10.141	-9,2	0,90	0,90	0,0
Hering, m.u.o.K.	47.091	29.332	-37,7	0,45	0,45	0,0
Holzmakrele, m.u.o.K.	4.972	13.905	179,7	0,45	0,38	-15,6
Blauer Wittling, m.u.o.K.	21.299	36.742	72,5	0,38	0,40	5,3
Seeteufelschwänze	175	-	-100,0	7,32	-	0,0
Sonst. Fische, m.u.o.K.	5.741	5.376	-6,4	0,71	0,50	-29,6

Tabelle 8a:

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

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
Einfuhr insgesamt	902.980	914.871	815.722	1,3	-10,8
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	162.769	171.924	149.241	5,6	-13,2
Seefische b), frisch, insgesamt	41.039	32.420	29.912	-21,0	-7,7
davon					
ganz	29.195	22.439	20.267	-23,1	-9,7
Filet	11.773	9.913	9.538	-15,8	-3,8
Fleisch	71	68	107	-4,2	57,4
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	28.051	8.808	3.807	-68,6	-56,8
Seefische b), gefroren, insgesamt	227.615	232.559	225.177	2,2	-3,2
davon					
ganz	17.280	12.372	13.994	-28,4	13,1
Filet	196.271	202.313	194.523	3,1	-3,9
Fleisch	14.064	17.874	16.660	27,1	-6,8
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	36.293	44.009	32.025	21,3	-27,2
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	72.094	69.671	58.161	-3,4	-16,5
Fische, zubereitet	221.103	235.520	209.968	6,5	-10,8
Krebs- und Weichtiere insgesamt	112.511	118.056	105.768	4,9	-10,4
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	68.792	73.376	64.545	6,7	-12,0
zubereitet	43.719	44.680	41.223	2,2	-7,7
Herkunftsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
davon					
EU	442.307	422.666	363.858	-4,4	-13,9
darunter					
Polen	145.181	151.768	136.672	4,5	-9,9
Niederlande	94.046	97.738	79.260	3,9	-18,9
Dänemark	87.474	67.163	40.688	-23,2	-39,4
Frankreich	22.974	22.620	21.387	-1,5	-5,5
Litauen	20.980	18.301	12.727	-12,8	-30,5
Spanien	16.970	16.871	14.526	-0,6	-13,9
EU-Drittländer	460.673	492.205	451.864	6,8	-8,2
darunter					
Norwegen	77.233	80.920	61.692	4,8	-23,8
VR China	99.288	109.553	117.151	10,3	6,9
Vietnam	27.087	33.302	26.999	22,9	-18,9
Russland	36.893	45.974	38.401	24,6	-16,5
USA	49.635	33.566	27.263	-32,4	-18,8
Island	24.650	21.720	20.678	-11,9	-4,8
Türkei	14.816	14.132	13.354	-4,6	-5,5
Papua-Neuguinea	15.422	23.137	18.407	50,0	-20,4
Indien	5.984	11.547	11.614	93,0	0,6
Ecuador	11.080	9.522	12.838	-14,1	34,8

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2021 endgültige, 2022 berichtigte und 2023 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im
Jahr 2023.-

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 (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
Einfuhr insgesamt	4.884.117	6.020.134	5.519.945	23,3	-8,3
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	1.096.109	1.481.938	1.373.973	35,2	-7,3
Seefische b), frisch, insgesamt	275.707	272.483	255.669	-1,2	-6,2
davon					
ganz	141.290	139.394	127.773	-1,3	-8,3
Filet	133.603	132.254	126.461	-1,0	-4,4
Fleisch	814	835	1.435	2,6	71,9
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	25.897	15.471	12.079	-40,3	-21,9
Seefische b), gefroren, insgesamt	753.353	1.011.903	911.766	34,3	-9,9
davon					
ganz	46.453	53.929	55.536	16,1	3,0
Filet	679.304	918.461	821.866	35,2	-10,5
Fleisch	27.596	39.513	34.364	43,2	-13,0
Heringe u. Makrelen, gefr. Insges.	56.059	69.883	60.239	24,7	-13,8
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	765.550	871.202	827.052	13,8	-5,1
Fische, zubereitet	1.003.146	1.201.489	1.157.300	19,8	-3,7
Krebs- und Weichtiere insgesamt	892.342	1.071.426	901.143	20,1	-15,9
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	536.513	682.310	545.639	27,2	-20,0
zubereitet	355.829	389.116	355.504	9,4	-8,6
Herkunftsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
davon					
EU	2.750.796	3.142.399	2.992.796	14,2	-4,8
darunter					
Polen	1.043.029	1.263.391	1.241.411	21,1	-1,7
Niederlande	614.210	681.560	646.543	11,0	-5,1
Dänemark	422.245	462.246	319.724	9,5	-30,8
Frankreich	120.157	134.460	132.528	11,9	-1,4
Litauen	145.523	152.544	126.526	4,8	-17,1
Spanien	110.341	134.757	121.993	22,1	-9,5
EU-Drittländer	2.133.321	2.877.735	2.527.149	34,9	-12,2
darunter					
Norwegen	431.687	626.712	490.007	45,2	-21,8
VR China	328.597	467.845	464.863	42,4	-0,6
Vietnam	176.613	258.275	164.655	46,2	-36,2
Russland	123.590	190.691	148.931	54,3	-21,9
USA	191.990	165.693	127.783	-13,7	-22,9
Island	99.435	112.286	104.634	12,9	-6,8
Türkei	79.496	90.105	100.889	13,3	12,0
Papua-Neuguinea	53.364	102.779	88.119	92,6	-14,3
Indien	42.715	98.857	86.901	131,4	-12,1
Ecuador	54.026	54.603	70.252	1,1	28,7

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2021 endgültige, 2022 berichtigte und 2023 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im
Jahr 2023.-

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 (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
Ausfuhr insgesamt	508.301	498.743	459.909	-1,9	-7,8
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	40.361	46.476	30.988	15,2	-33,3
Seefische b), frisch, insgesamt	27.540	26.394	32.947	-4,2	24,8
davon					
ganz	25.144	23.708	30.396	-5,7	28,2
Filet	2.389	2.661	2.515	11,4	-5,5
Fleisch	7	25	36	257,1	44,0
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	1.315	8.879	5.311	575,2	-40,2
Seefische b), gefroren, insgesamt	149.040	113.523	126.639	-23,8	11,6
davon					
ganz	79.891	51.194	59.156	-35,9	15,6
Filet	66.287	59.642	64.560	-10,0	8,2
Fleisch	2.862	2.687	2.923	-6,1	8,8
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	44.079	70.998	54.662	61,1	-23,0
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	29.396	29.883	20.679	1,7	-30,8
Fische, zubereitet	172.727	155.913	150.075	-9,7	-3,7
Krebs- und Weichtiere insgesamt	40.864	42.243	34.971	3,4	-17,2
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	32.694	34.421	27.766	5,3	-19,3
zubereitet	8.170	7.822	7.205	-4,3	-7,9
Bestimmungsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
davon					
EU	417.324	420.224	386.699	0,7	-8,0
darunter					
Niederlande	133.898	139.110	121.023	3,9	-13,0
Österreich	34.801	32.980	30.209	-5,2	-8,4
Frankreich	53.433	46.237	51.878	-13,5	12,2
Polen	45.728	57.927	39.912	26,7	-31,1
Italien	35.803	31.571	25.921	-11,8	-17,9
Dänemark	27.747	32.956	37.985	18,8	15,3
Belgien	18.666	15.680	13.675	-16,0	-12,8
Tschech. Rep.	7.919	7.562	7.335	-4,5	-3,0
Spanien	11.864	11.900	7.205	0,3	-39,5
EU-Drittländer	90.977	78.519	73.210	-13,7	-6,8
darunter					
Schweiz	11.352	10.286	10.236	-9,4	-0,5
Vereinigtes Königreich	26.283	19.793	19.390	-24,7	-2,0
USA	9.944	9.711	6.844	-2,3	-29,5
Island	4.477	5.226	5.847	16,7	11,9
Norwegen	2.419	4.623	3.123	91,1	-32,4
VR China	3.602	2.174	3.083	-39,6	41,8
Australien	356	936	883	162,9	-5,7

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2021 endgültige, 2022 berichtigte und 2023 vorläufige Angaben einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2023.-

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 (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
Ausfuhr insgesamt	2.074.346	2.397.393	2.189.780	15,6	-8,7
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	311.219	434.686	325.563	39,7	-25,1
Seefische b), frisch, insgesamt	87.183	91.744	93.755	5,2	2,2
davon					
ganz	53.334	50.572	53.924	-5,2	6,6
Filet	33.736	40.723	39.197	20,7	-3,7
Fleisch	113	449	634	297,3	41,2
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	661	5.471	2.878	727,7	-47,4
Seefische b), gefroren, insgesamt	367.510	400.636	403.780	9,0	0,8
davon					
ganz	58.582	63.549	55.935	8,5	-12,0
Filet	301.970	329.648	339.921	9,2	3,1
Fleisch	6.958	7.439	7.924	6,9	6,5
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	36.617	52.600	49.325	43,6	-6,2
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	334.467	414.221	325.928	23,8	-21,3
Fische, zubereitet	689.074	701.829	740.369	1,9	5,5
Krebs- und Weichtiere insgesamt	243.531	288.933	240.809	18,6	-16,7
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	171.644	215.196	171.656	25,4	-20,2
zubereitet	71.887	73.737	69.153	2,6	-6,2
Bestimmungsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2021	2022	2023	22/21	23/22
davon					
EU	1.662.606	1.932.072	1.739.527	16,2	-10,0
darunter					
Niederlande	299.134	332.497	275.747	11,2	-17,1
Österreich	243.988	274.440	269.011	12,5	-2,0
Frankreich	229.765	267.493	262.093	16,4	-2,0
Polen	173.846	269.723	176.893	55,2	-34,4
Italien	196.584	210.433	155.608	7,0	-26,1
Dänemark	79.656	89.697	99.077	12,6	10,5
Belgien	94.306	94.853	95.412	0,6	0,6
Tschech. Rep.	37.815	45.568	50.843	20,5	11,6
Spanien	75.326	86.431	50.837	14,7	-41,2
EU-Drittländer	411.740	465.321	450.253	13,0	-3,2
darunter					
Schweiz	98.198	98.796	115.675	0,6	17,1
Vereinigtes Königreich	106.239	84.171	96.730	-20,8	14,9
USA	97.571	126.590	82.033	29,7	-35,2
Island	13.547	15.426	21.653	13,9	40,4
Norwegen	11.209	21.038	16.498	87,7	-21,6
VR China	6.646	11.368	15.082	71,1	32,7
Australien	2.652	9.349	10.800	252,5	15,5

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2020 endgültige, 2021 berichtigte und 2022 vorläufige Angaben
einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach
dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2023.-

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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefische b), ganz, frisch	23.039	18.900	6,16	6,12
davon EU	13.239	9.937	7,51	7,80
Drittland	9.800	8.963	4,32	4,26
darunter				
Kabeljau	3.177	3.025	5,26	4,86
davon EU	598	306	7,85	8,95
Drittland	2.579	2.719	4,65	4,40
Seelachs	2.780	2.457	2,46	2,49
davon EU	669	549	3,18	3,42
Drittland	2.111	1.908	2,24	2,22
Rotbarsch	2.510	2.042	2,72	2,71
davon EU	296	112	5,07	6,99
Drittland	2.214	1.930	2,40	2,46
Schellfisch	183	139	4,02	4,20
davon EU	79	39	4,44	5,43
Drittland	104	100	3,71	3,85
Scholle	612	448	6,88	7,02
davon EU	577	412	7,06	7,26
Drittland	35	36	3,98	4,23
Wolfsbarsch	1.889	1.292	8,78	9,32
davon EU	1.701	1.193	9,09	9,64
Drittland	188	99	5,95	5,49
Meerbrassen	6.036	5.040	5,47	5,73
davon EU	4.914	4.072	5,61	5,82
Drittland	1.122	968	4,86	5,34
Seefischfilet, frisch	9.917	8.923	13,34	13,41
davon EU	4.657	4.323	11,51	12,23
Drittland	5.260	4.600	14,96	14,52
darunter				
Kabeljaufilet	3.345	3.135	12,80	14,28
davon EU	1.807	2.034	12,50	14,11
Drittland	1.538	1.101	13,15	14,59
Seelachsfilet	1.561	1.265	7,13	7,07
davon EU	1.342	1.105	7,01	6,93
Drittland	219	160	7,86	8,06
Rotbarschfilet	355	199	9,40	11,94
davon EU	108	88	8,84	10,02
Drittland	247	111	9,64	13,46

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefische b), ganz, frisch	23.978	30.456	2,13	1,76
davon EU	19.741	27.629	1,98	1,63
Drittland	4.237	2.827	2,81	3,07
darunter				
Kabeljau	2.434	2.281	3,73	4,25
davon EU	439	978	5,30	4,99
Drittland	1.995	1.303	3,38	3,69
Seelachs	2.887	3.224	2,28	1,81
davon EU	2.641	3.159	2,32	1,80
Drittland	246	65	1,90	2,14
Rotbarsch	2.221	1.434	2,49	2,85
davon EU	1.851	1.331	2,60	2,87
Drittland	370	103	1,94	2,53
Schellfisch	355	814	1,99	1,44
davon EU	288	795	1,97	1,45
Drittland	67	19	2,09	1,11
Scholle	1.312	1.766	2,64	2,58
davon EU	1.312	1.766	2,64	2,58
Drittland	-	-	-	-
Wolfsbarsch	91	78	12,29	12,20
davon EU	77	67	12,07	11,87
Drittland	14	11	13,50	14,18
Meerbrassen	625	740	8,38	8,14
davon EU	409	524	8,28	7,44
Drittland	216	216	8,58	9,83
Seefischfilet, frisch	2.660	2.386	15,31	15,55
davon EU	2.497	2.234	15,35	15,47
Drittland	163	152	14,57	16,74
darunter				
Kabeljaufilet	895	812	13,37	14,98
davon EU	787	703	13,26	14,70
Drittland	108	109	14,16	16,78
Seelachsfilet	57	82	8,81	8,84
davon EU	57	82	8,81	8,84
Drittland	-	-	-	-
Rotbarschfilet	213	189	10,15	11,00
davon EU	202	186	9,87	10,90
Drittland	11	3	15,09	17,24

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefische b), ganz, gefroren	12.362	12.757	2,96	3,24
davon				
EU	6.882	7.630	2,71	2,61
Drittland	5.480	5.127	3,39	4,50
darunter				
Kabeljau	804	622	5,92	7,14
davon				
EU	210	241	9,32	10,30
Drittland	594	381	4,72	5,14
Seelachs	166	3	3,66	2,67
davon				
EU	9	3	10,12	2,76
Drittland	157	-	3,31	-
Rotbarsch	1.223	1.245	2,89	3,39
davon				
EU	225	93	3,08	3,67
Drittland	998	1.152	2,85	3,37
Schwarzer Heilbutt	1.294	885	7,20	7,12
davon				
EU	844	435	7,97	8,07
Drittland	450	450	5,75	6,21
Makrelen c)	11.619	4.079	1,48	1,65
davon				
EU	8.411	3.618	1,37	1,60
Drittland	3.208	461	1,77	2,07
Stöcker	70	72	2,52	2,21
davon				
EU	24	12	3,14	4,31
Drittland	46	60	2,20	1,78
Schellfisch	88	12	6,53	3,39
davon				
EU	66	10	6,53	3,50
Drittland	22	2	4,00	3,50
Blauer Wittling	838	2.448	0,49	0,43
davon				
EU	831	2.448	0,49	0,43
Drittland	7	-	0,46	-

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefische b), ganz, gefroren,	46.268	54.244	1,22	1,02
davon				
EU	30.324	41.509	1,00	0,80
Drittland	15.944	12.735	1,88	1,88
darunter				
Kabeljau	864	1.711	4,63	4,71
davon				
EU	759	445	4,60	4,94
Drittland	105	1.266	4,89	4,63
Seelachs	544	232	2,56	2,16
davon				
EU	544	224	2,56	2,18
Drittland	-	8	-	1,54
Rotbarsch	3.225	2.101	2,45	2,83
davon				
EU	2.309	1.724	2,48	2,72
Drittland	916	377	2,38	3,31
Schwarzer Heilbutt	3.819	1.904	5,69	5,99
davon				
EU	484	209	6,05	7,06
Drittland	3.335	1.695	5,64	5,85
Makrelen c)	19.005	22.000	1,19	1,25
davon				
EU	17.474	18.439	1,13	1,18
Drittland	1.531	3.561	1,83	1,62
Stöcker c)	4.989	4.763	0,43	0,45
davon				
EU	4.327	4.684	0,36	0,42
Drittland	662	79	0,88	2,39
Schellfisch	311	182	2,29	1,61
davon				
EU	309	180	2,28	1,59
Drittland	2	2	3,13	3,18
Blauer Wittling	22.672	45.282	0,41	0,45
davon				
EU	21.704	37.097	0,39	0,42
Drittland	968	8.185	0,91	0,61

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefischfilet b), gefroren	202.312	193.288	4,53	4,20
davon				
EU	24.728	19.851	6,60	7,00
Drittland	177.584	173.437	4,24	3,87
darunter				
Kabeljaufilet	22.422	17.251	6,91	7,57
davon				
EU	7.332	6.407	8,08	8,29
Drittland	15.090	10.844	6,35	7,15
Seelachsfilet	8.160	6.766	5,66	5,92
davon				
EU	3.421	2.954	5,84	6,10
Drittland	4.739	3.812	5,53	5,78
Rotbarschfilet	3.268	3.045	5,42	5,60
davon				
EU	795	528	6,19	6,34
Drittland	2.473	2.517	5,18	5,45
Alaska-Seelachsfilet	142.487	146.614	3,76	3,37
davon				
EU	5.514	4.988	4,25	4,74
Drittland	136.973	141.626	3,74	3,33
Seehechtfilet	8.785	6.534	3,99	4,46
davon				
EU	1.042	954	5,88	7,12
Drittland	7.743	5.580	3,73	4,01
"Hoki"-Filet	3.150	2.161	4,24	4,91
davon				
EU	1.000	108	3,88	5,37
Drittland	2.150	2.053	4,40	4,89
Makrelenfilet c)	1.269	1.202	3,54	3,01
davon				
EU	775	298	3,47	3,71
Drittland	494	904	3,63	2,78

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtete und 2023 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 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)	
	2022	2023	2022	2023
Seefischfilet b), gefroren	59.640	56.504	5,51	5,30
davon				
EU	55.682	51.372	5,39	5,19
Drittland	3.958	5.132	7,28	6,41
darunter				
Kabeljaufilet	12.569	11.083	8,41	8,55
davon				
EU	11.357	9.870	8,24	8,55
Drittland	1.212	1.213	10,03	8,52
Seelachsfilet	3.467	2.312	5,55	5,87
davon				
EU	3.339	2.213	5,55	5,87
Drittland	128	99	5,50	5,76
Rotbarschfilet	656	775	5,19	4,10
davon				
EU	554	307	5,35	5,87
Drittland	102	468	4,33	2,94
Alaska-Seelachsfilet	32.687	33.801	4,05	3,83
davon				
EU	32.351	33.478	4,04	3,81
Drittland	336	323	4,85	5,53
Seehechtfilet	3.198	1.376	4,66	5,31
davon				
EU	3.140	1.325	4,63	5,28
Drittland	58	51	6,31	6,12
"Hoki"-Filet	603	1.390	5,52	5,21
davon				
EU	576	1.356	5,49	5,14
Drittland	27	34	6,27	8,11
Makrelenfilet c)	362	161	3,41	4,18
davon				
EU	352	137	3,35	3,90
Drittland	10	24	5,67	5,77

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtete und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Süßwasserfische b) insgesamt	243.766	203.985	10,04	10,92
davon				
EU	148.049	124.870	11,15	12,24
Drittland	95.717	79.115	8,32	8,83
darunter				
Lachse insgesamt b)	178.139	140.001	10,92	12,20
davon				
EU	111.733	90.436	11,98	13,45
Drittland	66.406	49.565	9,14	9,91
darunter				
Lachse, ganz, frisch	56.713	39.098	8,22	8,36
davon				
EU	25.122	17.986	8,52	8,71
Drittland	31.591	21.112	7,99	8,06
Lachsfilet, frisch	29.202	25.304	11,38	12,97
davon				
EU	20.208	20.253	12,04	13,23
Drittland	8.994	5.051	9,89	11,91
Lachs, ganz, gefroren	7.536	4.360	9,57	7,75
davon				
EU	1.499	1.495	9,24	10,78
Drittland	6.037	2.865	9,65	6,17
Lachsfilet, gefroren	31.257	25.712	11,14	12,67
davon				
EU	15.013	8.237	12,52	14,99
Drittland	16.244	17.475	9,87	11,58
Tilapia b)	3.743	2.869	5,15	4,69
davon				
EU	438	418	5,44	4,97
Drittland	3.305	2.451	5,11	4,65
Nilbarsch b)	1.067	1.096	7,35	6,92
davon				
EU	460	566	7,75	7,46
Drittland	607	530	7,05	6,35
Welse (inkl. Pangasius) b)	8.965	11.187	4,10	3,94
davon				
EU	1.858	1.433	4,85	4,95
Drittland	7.107	9.754	3,90	3,79

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Süßwasserfische b) insgesamt	68.953	47.927	11,41	13,42
davon				
EU	55.273	37.379	10,52	12,42
Drittland	13.680	10.548	15,03	16,98
darunter				
Lachse insgesamt b)	54.047	34.196	12,07	14,45
davon				
EU	42.694	25.515	10,99	13,44
Drittland	11.353	8.681	16,12	17,42
darunter				
Lachse, ganz, frisch	8.808	1.603	8,45	9,76
davon				
EU	8.551	1.507	8,39	9,85
Drittland	257	96	10,42	8,38
Lachsfilet, frisch	12.276	7.881	11,60	13,13
davon				
EU	7.897	5.603	9,73	11,99
Drittland	4.379	2.278	14,96	15,94
Lachs, ganz, gefroren	1.961	874	10,10	7,26
davon				
EU	1.910	772	10,11	6,95
Drittland	51	102	9,94	9,63
Lachsfilet, gefroren	11.397	7.771	10,19	11,70
davon				
EU	8.386	5.593	8,87	11,07
Drittland	3.011	2.178	13,86	13,32
Tilapia b)	490	691	6,29	5,67
davon				
EU	413	623	6,60	5,80
Drittland	77	68	4,38	4,46
Nilbarsch b)	118	275	8,51	5,80
davon				
EU	106	270	8,85	5,76
Drittland	12	5	5,50	8,24
Welse (inkl. Pangasius) b)	1.587	1.386	4,44	5,73
davon				
EU	1.244	1.114	4,40	5,72
Drittland	343	272	4,52	5,76

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Insgesamt b)	89.772	66.707	2,40	2,83
davon				
EU	70.113	46.243	2,65	3,29
Drittland	19.659	20.464	1,53	1,80
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	8.250	2.940	1,58	2,94
davon				
EU	8.249	2.935	1,58	2,93
Drittland	1	5	2,22	8,70
davon				
Heringe, frisch, ganz	6.919	2.716	1,52	2,87
davon				
EU	6.918	2.711	1,52	2,86
Drittland	1	5	2,22	8,70
Heringe, frisch, zerteilt	1.331	224	1,91	3,77
davon				
EU	1.331	224	1,91	3,77
Drittland	-	-	-	-
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	31.122	23.819	1,55	1,85
davon				
EU	13.084	4.734	1,68	2,33
Drittland	18.038	19.084	1,45	1,73
davon				
Heringe, gefroren, ganz	7.766	3.497	1,15	1,55
davon				
EU	4.842	2.071	1,22	1,82
Drittland	2.924	1.426	1,03	1,16
Heringe, gefr., zerteilt	15.527	8.082	1,57	1,83
davon				
EU	4.008	1.822	1,80	2,35
Drittland	11.519	6.260	1,49	1,68
Heringsfilet, gefroren	7.829	12.240	1,91	1,94
davon				
EU	4.234	841	2,09	3,54
Drittland	3.595	11.399	1,68	1,82

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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)	
	2022	2023	2022	2023
Insgesamt b)	72.417	8.953	1,05	1,11
davon				
EU	68.774	3.884	0,92	0,90
Drittland	3.643	5.069	3,45	2,73
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	8.602	5.205	0,57	0,46
davon				
EU	8.602	5.188	0,57	0,46
Drittland	-	17	-	0,48
davon				
Heringe, frisch, ganz	8.431	4.777	0,55	0,32
davon				
EU	8.431	4.760	0,55	0,32
Drittland	-	17	-	0,48
Heringe, frisch, zerteilt	171	428	1,60	2,06
davon				
EU	171	428	1,60	2,06
Drittland	-	-	-	-
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	51.630	31.833	0,56	0,63
davon				
EU	50.111	28.705	0,54	0,60
Drittland	1.520	3.128	1,28	0,90
davon				
Heringe, gefroren, ganz	49.624	29.440	0,51	0,52
davon				
EU	48.125	26.359	0,49	0,48
Drittland	1.499	3.081	1,27	0,88
Heringe, gefr., zerteilt	1.840	1.933	1,76	1,91
davon				
EU	1.824	1.925	1,76	1,90
Drittland	16	8	2,02	3,73
Heringsfilet, gefroren	166	460	1,92	1,97
davon				
EU	161	421	1,90	1,93
Drittland	5	39	2,75	2,45

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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 2023**
(vorläufige Angaben)

Aufmachung	Fanggewicht in t
1. <u>Einfuhr</u> ganz, frisch ganz, gefroren Heringslappen, frisch Heringslappen, gefroren Filets, gefroren Heringe, gesalzen, geräuchert Heringe, zubereitet a)	2.765 4.213 1.050 17.405 26.607 3.130 70.646
Einfuhr insgesamt	125.816
2a. <u>Inlandsanlandungen von Konsumware</u> ganz, frisch ganz, gefroren Heringslappen/-filet, gefroren	212 91
Inlandsanlandungen insgesamt	303
2b. <u>Auslandsanlandungen von Konsumware</u> ganz, frisch ganz, gefroren Heringslappen/-filet, gefroren	5.048 29.332
Auslandsanlandungen insgesamt	34.379
Anlandungen insgesamt	34.683
3. <u>Ausfuhr b)</u> ganz, frisch ganz, gefroren Heringslappen, frisch Heringslappen, gefroren Filets, gefroren Heringe, gesalzen, geräuchert Heringe, zubereitet a)	4.777 29.446 869 3.940 934 770 12.050
Ausfuhr insgesamt	52.786
<u>Zur Verfügung bleiben 2023:</u>	107.713

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 2022 und 2023**
Menge (t) und Wert (T€)

	2022		2023	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	356	1.570	402	1.930
Räucherlachs	31.047	480.580	25.508	453.642
Forellen, geräuchert	17.718	221.843	14.820	218.580
Aale, geräuchert	20	461	29	493
Makrelen, geräuchert	1.725	8.386	1.547	8.451
Kaviar	32	10.689	39	10.717
Kaviarersatz	1.516	28.314	899	16.535
Heringskonserven und Marinaden	47.160	145.346	40.626	136.253
Sardinenkonserven	7.095	32.405	8.000	38.902
Thunfisch- und Bonitenkonserven	94.866	443.118	79.933	403.336
Makrelenkonserven	1.877	10.250	1.431	8.390
Sardellenzubereitungen	1.064	12.445	946	12.809
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	1.306	5.799	1.554	7.856
Seelachs (Köhler), zubereitet	259	1.661	224	1.771
Kabeljau, zubereitet	1.957	9.677	1.272	7.377
Alaska-Seelachs, zubereitet	20.420	81.966	20.612	86.932
Seehecht, zubereitet	459	2.840	506	3.391
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	19.144	96.192	17.562	95.137
Krabbenzubereitungen	757	10.135	458	10.269
Andere Krebstiere, zubereitet c)	31.923	304.459	30.270	277.358
Weichtiere, zubereitet	12.001	74.521	10.495	67.877

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtete und 2023 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 2022 und 2023**
Menge (t) und Wert (T€)

	2022		2023	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	53	248	41	226
Räucherlachs	13.943	240.571	11.802	226.349
Forellen, geräuchert	2.369	41.197	3.111	56.821
Aale, geräuchert	5	189	4	172
Makrelen, geräuchert	523	3.068	406	2.647
Kaviar	30	14.862	25	12.280
Kaviarersatz	1.838	40.631	1.250	27.215
Heringskonserven und Marinaden	11.346	39.692	7.512	29.246
Sardinenkonserven	1.524	4.508	2.184	6.901
Thunfisch- und Bonitenkonserven	14.809	62.984	14.686	68.548
Makrelenkonserven	295	1.673	167	961
Sardellenzubereitungen	232	2.178	170	2.194
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	90	495	103	673
Seelachs (Köhler), zubereitet	48	406	56	537
Kabeljau, zubereitet	4.036	14.942	3.299	12.915
Alaska-Seelachs, zubereitet	26.158	108.670	25.602	117.310
Seehecht, zubereitet	526	2.471	149	985
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	66.980	263.010	68.774	309.411
Krabbenzubereitungen	253	3.557	107	2.700
Andere Krebstiere, zubereitet c)	5.720	58.281	5.336	54.636
Weichtiere, zubereitet	1.849	11.897	1.762	11.818

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 berichtigte und 2023 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					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	Tonnen		%		%
Insgesamt	497.864	437.594	100	100	-12,1
davon:					
frisch	105.502	79.095	21	18	-25,0
gefroren	144.728	126.762	29	29	-12,4
geräuchert	57.403	44.913	12	10	-21,8
konserviert	78.435	81.613	16	19	4,1
mariniert	74.483	71.059	15	16	-4,6
sonstige	37.313	34.152	7	8	-8,5

Wert					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	Mio. €		%		%
Insgesamt	5.368	4.895	100	100	-8,8
davon:					
frisch	1.664	1.355	31	28	-18,6
gefroren	1.268	1.185	24	24	-6,5
geräuchert	991	882	18	18	-11,0
konserviert	525	576	10	12	9,7
mariniert	551	543	10	11	-1,5
sonstige	369	354	7	7	-4,1

Preis					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	€/kg		%		%
Insgesamt	10,78	11,19	100	100	3,7
davon:					
frisch	15,77	17,13	146	153	8,6
gefroren	8,76	9,35	81	84	6,7
geräuchert	17,27	19,64	160	176	13,7
konserviert	6,70	7,06	62	63	5,3
mariniert	7,39	7,64	69	68	3,4
sonstige	9,90	10,37	92	93	4,7

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2023 Hamburg

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

Menge					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	Tonnen		%		%
Insgesamt	497.867	437.594	100	100	-12,1
davon:					
Food-Vollsortimenter	129.776	118.429	26	27	-8,7
SB-Warenhäuser	64.121	57.904	13	13	-9,7
Discounter	237.501	213.618	48	49	-10,1
Fischfachgeschäft	29.550	20.131	6	5	-31,9
Sonstige	36.919	27.512	7	6	-25,5

Wert					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	Mio. €		%		%
Insgesamt	5.368	4.895	100	100	-8,8
davon:					
Food-Vollsortimenter	1.547	1.433	29	29	-7,4
SB-Warenhäuser	623	575	12	12	-7,7
Discounter	2.207	2.160	41	44	-2,1
Fischfachgeschäft	435	299	8	6	-31,3
Sonstige	556	428	10	9	-23,0

Preis					
	2021	2022	2021	2022	22/21
	€/kg		%		%
Insgesamt	10,78	11,19	100	100	3,8
davon:					
Food-Vollsortimenter	11,92	12,10	111	108	1,5
SB-Warenhäuser	9,72	9,93	90	89	2,2
Discounter	9,29	10,11	86	90	8,8
Fischfachgeschäft	14,72	14,85	137	133	0,9
Sonstige	15,06	15,56	140	139	3,3

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2023, Hamburg

besonderen Bedürfnisse von Kindern und Heranwachsenden berücksichtigt. Nach Untersuchungen der EFSA¹ wird dieser Grenzwert der täglichen Aufnahme unabhängig von Alter und Ernährungsgewohnheit durch keine Bevölkerungsgruppe erreicht. Das bedeutet, dass selbst Menschen mit einer ungesunden Ernährungsweise und einem damit verbunden hohen Risiko der Exposition nicht Gefahr laufen, den TDI zu überschreiten. Lediglich für Säuglinge und Kleinstkinder, die vor allem mit Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung ernährt werden, und für Kinder die überdurchschnittlich viele Lebensmittel mit hohen 3-MCPD-Gehalten (z.B. Pflanzenöle, Margarine, Backwaren) zu sich nehmen, besteht ein Risiko der zeitweisen Überschreitung des TDI.

Folglich wurden von der EFSA Empfehlungen zur Regulierung und Überwachung eben dieser genannten Lebensmittel erlassen und im August 2023 durch die EU in entsprechende Gesetzgebung überführt. Seitdem gilt ein EU-weit vorgeschriebener Grenzwert für die Konzentration von 3-MCPD in Pflanzenölen (z.B. Raps- und Sonnenblumenöl) in Höhe von 1.250 µg/kg, sowie deutlich geringere Grenzwerte für Öle, die in Babynahrung eingesetzt werden. Es wurden bewusst keine Grenzwerte für andere Zutaten und verarbeitete Lebensmittel erlassen, da auf Grund der wissenschaftlichen Erkenntnisse der EFSA in keinem Bewertungsszenario ein nennenswertes Risiko für die Bevölkerung entsteht.

Für ihre persönliche Bewertung im Rahmen des vorliegenden Test-Artikels hat die STIWA die zuvor geschilderten Grundlagen zur wissenschaftlichen und faktenbasierten Risikobewertung von 3-MCPD vorsätzlich ignoriert und sich eine eigene Logik hergeleitet. Für die Bewertung der Schadstoffkonzentration der getesteten Produkte zieht die STIWA direkt den für Raps- und Sonnenblumenöl zulässigen Grenzwert i.H.v. 1.250 µg/kg als Orientierung heran und unterstellt damit, dass dies eine zulässige Bezugsgröße auch für verarbeitete Produkte wäre. Die Konsequenz aus dieser Vorgehensweise ist, dass die STIWA damit rein rechnerisch einen bis zu viermal strengeren Maßstab legitimieren kann, als dies durch die Empfehlungen der EFSA oder die gesetzlichen Vorgaben der EU begründet ist, um die Produkte als „auffällig“ oder mit „hohem Gehalt“ zu titulieren. Dies entbehrt jeglicher Grundlage und muss unserer Ansicht nach als Willkür angesprochen werden.

Das Fazit, welches die STIWA aus ihren Ausführungen zu den Schadstoffbelastungen zieht, stellt folgerichtig auf eine Forderung nach fortgesetzten Bemühungen der Anbieter zur Schadstoff-Minimierung ab. Diese Bemühungen sind in der Lebensmittelindustrie bereits auf breiter Front in Umsetzung. Die Fischindustrie hat in Zusammenarbeit mit der Zulieferindustrie bereits erhebliche Anstrengungen zur Minimierung der Schadstoffbelastungen aus dem Frittierprozess unternommen. Neben der Auswahl und Kontrolle von Ölen und Fetten mit einem möglichst niedrigen 3-MCPD-Anfangsgehalt und der allgemein durchgeführten Absenkung der Prozesstemperaturen kommen bereits spezielle Filtersysteme zum Einsatz, die in der Lage sind, durch die Entfernung von Produktpartikel bzw. Schwebstoffe den 3-MCPD Gehalt des Frittieröls und der frittierten Produkte zu reduzieren. Die technologischen Entwicklungen in diesem Bereich sind nicht abgeschlossen, sondern werden fortgesetzt. Die hierbei bereits erzielten Fortschritte sind in Anbetracht der Kürze der Zeiträume, seitdem entsprechende wissenschaftliche Erkenntnisse vorlagen und die Gesetzgebung initiiert wurde, vollumfänglich anzuerkennen.

Abschließend möchten wir darauf hinweisen, dass in Hinblick auf ausgleichende Gesundheitsaspekte einer gesunden und ausgewogenen Ernährung mit Fisch und Meeresfrüchten eine

¹ EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2016. Scientific opinion on the risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food. EFSA Journal 2016;14(5): 4426, 159 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.4426

gewichtige Bedeutung zukommt. Insbesondere für Kinder und Heranwachsende stellen Fischstäbchen und die mit ihnen verwandten Backfischstäbchen vielfach den kulinarischen Einstieg in eine Ernährung mit Fisch und Meeresfrüchten dar. Dieser positive Effekt beginnt bei den Kleinsten und hält vielfach ein Leben lang. Durch den regelmäßigen Fischverzehr werden die Risiken für Herzinfarkt, Schlaganfall und Fettstoffwechselstörungen nachweislich gemindert. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt ein bis zwei Portionen Fisch pro Woche, davon 70 g fettreichen Seefisch wie Lachs, Makrele oder Hering oder 150 g fettarmen Fische wie Seelachs oder Alaska-Seelachs. Damit leisten auch Fischstäbchen einen wichtigen Beitrag zu einer lebenslangen, gesunden Ernährung mit Fisch.

Hamburg, den 28.02.2024

Vorstand und Geschäftsführung

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN
FISCHINDUSTRIE UND DES
FISCHGROSSHANDELS E.V.

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 2023 einen Umsatz von 2,24 Mrd. € (siehe Tabelle 1 im Statistikteil) erzielt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Rückgang von 4,1 %.

Von diesem Umsatz, der von Unternehmen mit 20 Beschäftigten und mehr erzielt wurde, entfielen 2,01 Mrd. € auf Umsätze, die von Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr erwirtschaftet wurden. Die Umsätze dieser Unternehmen lagen im Jahr 2023 um 5,6 % über dem Vorjahreswert. Auf diese Unternehmen entfielen somit 90 % (Vorjahr: 82 %) des Branchenumsatzes im Jahr 2023.

Die Inlandsumsätze aller Unternehmen betrugen im Jahr 2023 1,65 Mrd. € (Vorjahr: 1,71 Mrd. €). Die Umsätze, die im Ausland getätigt wurden, beliefen sich auf 593 Mio. € (Vorjahr: 628 Mio. €) und lagen nach sieben Jahren erstmals wieder – um 5,5 % – unter dem Wert des Vorjahres (Vorjahr: + 6,6 %), während sich die Inlandsumsätze um 3,6 % im Vergleich zum Vorjahr verringerten und damit im vierten 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 52 (Vorjahr: 53) meldenden Betrieben erwirtschaftet. Die Exportquote lag im Jahr 2023 bei 26,5 % (Vorjahr: 26,9 %). Dies bedeutet, dass die Exportquote erstmals seit drei Jahren wieder zurückging.

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 2023 387.891 t Fischerzeugnisse im Wert von 2,5 Mrd. € (Vorjahr: 400.977 t mit einem Wert von 2,3 Mrd. €) hergestellt (siehe Tabelle 3b im Statistikeil). Die Produktionsmenge des Jahres 2023 lag somit 3,3 % unter der Menge des Vorjahres, während der Verkaufswert ab Werk um 5,6 % gegenüber 2022 gesteigert werden konnte. Der Verkaufswert 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 6,32 €/kg (Vorjahr: 5,78 €/kg). Diese Produktionswerte meldeten 78 Unternehmen (Vorjahr: 85). Somit entfiel auf jedes meldende Unternehmen im Durchschnitt ein Produktionswert von 29,3 Mio. € (ohne Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere; Vorjahr: 26,8 Mio. €). Der durchschnittliche Produktionswert aller Unternehmen des Ernährungsgewerbes betrug im Jahr 2023 34,2 Mio. € (Vorjahr: 32,1 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 (1,1 %) leicht gestiegen (siehe Tabelle 3a im Statistikeil).

Die wertmäßig bedeutendsten Produktgruppen der Fischindustrie waren im Jahr 2023:

1. Pan. Fischerzeugnisse, Fischstäbchen	1.002 Mio. €
2. Frisches und gekühltes Fischfilet	338 Mio. €
3. Fertiggerichte auf Basis Fisch	211 Mio. €
4. Heringserzeugnisse	208 Mio. €
5. Lachs, geräuchert	181 Mio. €
6. Fischsalate	112 Mio. €

Folgende Produktgruppen wiesen im Jahr 2023 die größten prozentualen Mengenzuwächse auf:

1. Andere Fische, zubereitet	8,6 %
2. Lachs, geräuchert	8,4 %
3. Fischfilets, frisch	4,1 %

Ertragslage

Sowohl auf den Absatz- als auch auf den Bezugsmärkten war auch im Berichtsjahr ein intensiver Wettbewerb festzustellen, der noch weiter zugenommen und zu einem höheren Aufwand für Beschaffung, Verarbeitung und Vertrieb geführt hat und die Ertragslage der Unternehmen weiter anspannte. Insbesondere in der Logistik für Fischrohwaren waren die Unternehmen einmal mehr gefordert, um eine jederzeit verlässliche Versorgung sicherzustellen. Insgesamt kann für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels in Deutschland aus Versorgungssicht festgestellt werden, dass die Nachfrage nach Fisch, Krebs- und Weichtieren und daraus hergestellten Lebensmitteln ohne wesentliche Unterbrechungen 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. In den kommenden Jahren rechnet die Branche mit weiteren Kosten zur Erfüllung von neuen Sorgfaltspflichten entlang der Lieferketten (z. B. Kontrollverordnung [EU] Nr. 1379/2013, Nationales Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, Nachhaltigkeitsberichterstattung, Verordnung zur Vermeidung von Zwangsarbeit). Auch dies wird zu Belastungen der Ertragslage führen, sofern Einzelhandel und Gastronomie nicht bereit sind, für diese Kosten aufzukommen.

Arbeitskräfte

Die Zahl der Beschäftigten in der deutschen Fischindustrie in Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr lag im Jahr 2023 bei 5.541 (Vorjahr: 5.668). Bedingt durch den Wegfall eines meldepflichtigen Betriebes wurden somit 2,2 % weniger Personen in den Betrieben beschäftigt. (siehe Tabelle 1 im Statistikteil).

Die Beschäftigten in Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr haben im Berichtsjahr 0,8 % mehr Arbeitsstunden geleistet. Insgesamt wurden 7,3 Mio. Arbeitsstunden geleistet (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 Zeitverzug von einem Jahr zur Verfügung. Anhand dieser Daten ist erkennbar, dass die Branche „Fischverarbeitung“ weiterhin sehr konzentriert ist, da auch im Jahr 2022 6 Unternehmen (3 % aller Unternehmen) 2.367 Personen beschäftigten (41 %) und 0,9 Mrd. € (49 %) Umsatz erzielten (siehe Tabelle 2 im Statistikteil).

Investitionen

Die Herstellung genussvoller und sicherer Convenience-Seafood-Produkte wird vielfach über den Einsatz moderner, computergesteuerter Produktions-, Verpackungs- und Logistiktechnologien 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 geführt 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 2023 156.925 t (Vorjahr: 150.278 t). Für den menschlichen Verzehr standen im Jahr 2023 155.064 t (Vorjahr: 148.314 t) zur Verfügung. Davon wurden im Inland 19.691 t (Vorjahr: 20.787 t) und im Ausland 127.527 t (Vorjahr: 127.376 t) angelandet. Auf Frischfisch entfielen Anlandungen sowohl im Inland als auch im Ausland in Höhe von 43.986 t (Vorjahr: 42.802 t), die Frostfischanlandungen umfassten 111.078 t, im Vorjahr waren es 105.512 t (siehe Tabelle 6 im Statistikteil).

Bei den Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge entfiel im Jahr 2023 auf die nachfolgend aufgeführten 5 Fischarten, die über 10.000 t Jahresanlandung haben, ein Anteil von 76 % (Vorjahr: 74 %): Blauer Wittling (37.940 t mit einem Durchschnittswert von 0,40 €/kg), Hering (35.198 t; 0,44 €/kg), Makrele (16.821 t; 0,86 €/kg), Sprotte (15.438 t; 0,43 €/kg) und Holzmakrele (13.914 t; 0,38 €/kg). Die Anlandungen von Speisekrabben verringerten sich um 32,5 % auf 5.384 t, und der Wert der Anlandungen nahm von 5,98 €/kg um 13,5 % auf 6,79 €/kg um zu. Den höchsten mengenmäßigen Zuwachs verzeichneten Holzmakrelen, deren Anlandemenge im Jahr 2023 überproportional um 179,5 % auf 13.914 t anstieg. Den höchsten Wert/kg erzielten die Fischer im Jahr 2023 im Ausland mit der Anlandung von Seezunge (16,76 €/kg), Steinbutt (14,20 €/kg) und Kaisergranat (7,53 €/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 2023 um 7,7 % auf 29.912 t (Vorjahr: 32.420 t) ab. Der Schwerpunkt des Rückgangs lag bei ganzen, frischen Seefischen sowie bei frischem Seefischfilet (siehe Tabellen 8a und 10 im Statistikteil).

Der durchschnittliche Einfuhrwert für frische Fischereierzeugnisse (Seefische insgesamt [ohne Hering und Makrele]) nahm im Jahr 2023 um 1,7 % auf 8,55 €/kg (Vorjahr: 8,41 €/kg) zu. Der durchschnittliche Einfuhrwert für alle Fischereierzeugnisse verteuerte sich im Jahr 2023 um 2,8 % auf 6,77 €/kg (Vorjahr: 6,58 €/kg).

Tiefkühlfisch- industrie

Tiefgefrorene Seefische und Seefischerzeugnisse haben im Berichtsjahr 2023 ihre Spitzenposition gegenüber der Einfuhr von zubereiteten Fischerzeugnissen wiedererobert. Mit 225.177 t lag diese Produktgruppe über der Einfuhr von zubereiteten Fischerzeugnissen mit 209.968 t (siehe Tabelle 8a im Statistikteil). Für gefrorene Seefischrohstoffe (ohne Hering und Makrele) lag der Einfuhrwert im Jahr 2022 über alle Aufmachungen und Fischarten hinweg bei einem Durchschnittswert von 4,05 €/kg, was einer Verbilligung um 6,9 % im Vergleich zum Vorjahr mit 4,35 €/kg entspricht (siehe Tabelle 8b im Statistikteil). Der durchschnittliche Einfuhrwert von gefrorenen Seefischfilets betrug im Jahr 2023 4,20 €/kg und lag damit um 7,3 % unter dem Durchschnittswert des Jahres 2023 mit 4,53 €/kg (siehe Tabelle 14 im Statistikteil). Die Einfuhrmenge an gefrorenen Seefischfilets, der zweitwichtigsten Einfuhrproduktgruppe für den deutschen Markt, lag 2023 mit 193.288 t um 4,5 % unter dem Niveau des Vorjahres (202.312 t; siehe Tabelle 14).

Die Rohwarenpreise für gefrorene Filets verschiedener Grundfischarten wie Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs, Rotbarsch, Hoki und Seehechte wiesen im Jahr 2023 erneut eine große Spannbreite auf. Die Preisentwicklung reichte von einem Zuwachs von 15,8 % für gefrorene Hoki-

filets bis zu einem Rückgang von 10,4 % für gefrorene Alaska-Seelachsfilets (siehe Tabelle 14 im Statistikteil).

Auf Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets der Fischart Alaska-Seelachs entfiel im Jahr 2023 mit 75,4 % (Vorjahr: 70 %) der gesamten Einfuhren an gefrorenem Seefischfilet der größte Anteil. Im Jahr 2023 nahm die Einfuhr von gefrorenen Alaska-Seelachsfilets gegen den allgemeinen Einfuhrtrend um 2,9 % zu. Die Einfuhrmenge betrug somit 146.615 t (Vorjahr: 142.487 t), während sich gleichzeitig der Durchschnittseinfuhrwert um 10,4 % auf 3,37 €/kg (Vorjahr: 3,76 €/kg) verringerte. Bei der Bewertung der Einfuhrmenge des Jahres 2023 ist zu berücksichtigen, dass im Dezember 2023 außerordentlich hohe Mengen an tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets und gefrorenes Fischfleisch vom Alaska-Seelachs in Deutschland eingeführt wurden. Die Ursache dafür war der angekündigte Wegfall der Zollpräferenz (Herausnahme Russlands aus der EU-Zollkontingentsverordnung) für Alaska-Seelachsfilets mit Ursprung in Russland ab dem 1.1.2024.

Seit dem 1.1.2024 wird auf tiefgefrorene Alaska-Seelachsfilets mit Ursprung Russlands ein Ad-valorem-Zoll in Höhe von 13,7 % erhoben. Dieser Wertzoll ist auch auf Importe aus China anzuwenden, wenn die Alaska-Seelachse in russischen Gewässern gefangen und in China filetiert wurden, bevor die Rohware nach Europa transportiert und eingeführt wird. Insgesamt geht der Bundesverband von einer Menge von 25.000 t TK-Filet und 2.000 t tiefgefrorenem Fischfleisch der Fischart Alaska-Seelachs aus, die erst im Jahr 2024 verzehrt werden und somit zu einer erhöhten Vorratslagerung überwiegend in Deutschland geführt haben.

In der Rangfolge der Lieferländer für gefrorenes Fischfilet der Fischart Alaska-Seelachs hat China im Berichtsjahr seine Spitzenposition erneut deutlich ausbauen können. 61,5 % der Einfuhren von gefrorenem Alaska-Seelachsfilet entfielen auf Einfuhren aus China (Vorjahr: 54,7 %). Auf Platz 2 folgt zum zweiten Mal Russland mit einem Marktanteil von 18 % (Vorjahr: 22,3 %), gefolgt von den USA mit 12,5 % (Vorjahr: 16,2 %).

Unter den Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets weisen die Einfuhren von Hokifilet (Neuseeländischer Grenadier) im Jahr 2023 den höchsten Rückgang mit 31,4 % auf 2.161 t auf, gefolgt von gefrorenen Filets der Fischart Kabeljau, deren Einfuhrmenge sich um 23,1 % auf 17.250 t ebenfalls verringert hatte. Der Durchschnittseinfuhrwert für Hokifilets nahm um 15,8 % auf 4,91 €/kg zu, während sich gefrorenes Kabeljaufilet um 9,6 % auf 7,57 €/kg verteuerte.

Innerhalb der Einfuhrproduktgruppe „gefrorene Fischfilets“ führen im Berichtsjahr 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 25.712 t (Vorjahr: 31.257 t) verteidigt. Der durchschnittliche Einfuhrwert für gefrorene Lachsfilets hat sich im Jahr 2023 um 13,7 % auf 12,67 €/kg (Vorjahr: 11,14 €/kg) deutlich verteuert. Im zweiten Jahr in Folge haben sich im Berichtsjahr die Einfuhren von gefrorenem Welsfilet (inkl. Pangasius) um 24,8 % erhöht und erreichen nun eine Einfuhrmenge von 11.187 t (Vorjahr: 8.965 t) bei einem Durchschnittswert von 3,94 €/kg, während der Einfuhrwert im Vorjahr noch 4,10 €/kg betrug (siehe Tabelle 16 im Statistikeil).

Auch im Jahr 2023 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. 90 % (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 2023 um 17,9 % auf 2,83 €/kg (Vorjahr: 2,4 €/kg) deutlich zu (siehe Tabelle 18 im Statistikeil).

Infolge der deutlichen Verteuierung der Heringsrohstoffe hat sich die Einfuhrmenge enorm um 25,7 % auf 66.707 t (Vorjahr: 89.772 t) reduziert. Der Marktanteil der EU-Mitgliedsländer an den Gesamteinfuhren war im Berichtsjahr mit 69,3 % (Vorjahr: 78,1 %) rückläufig. Somit entfielen im Jahr 2023 46.243 t auf Lieferungen aus EU-Mitgliedsländern (Vorjahr: 70.113 t) und 20.464 t auf Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern (Vorjahr: 19.659 t). Infolge diverser Zollkontingente wurden die Einfuhren von Heringsrohstoffen aus Drittländern „zollfrei“ gestellt. Eine Versorgungsbilanz für Hering ist der Tabelle 20 im Statistikeil zu entnehmen.

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.

Nach vorläufigen Angaben des Statistische Bundesamt soll der Nahrungsverbrauch in Deutschland eine Menge von 1,13 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte umfassen. Dies entspricht einem rechnerischen Rückgang von 7,5 % im Vergleich zum Vorjahr. Bei diesem Vergleich ist zu berücksichtigen, dass vorläufige Daten mit endgültigen Daten des Jahres 2022 verglichen werden. Würde der Vergleich auf gleicher Basis (vorläufig) erfolgen, so würde der Rückgang nur 1,7 % betragen.

Für eine objektive Betrachtung der Entwicklung des Nahrungsverbrauchs für das Jahr 2023 ist ferner zu berücksichtigen, dass im Dezember 2023 enorme Mengen an tiefgefrorenen Rohwaren (Filets und Fleisch) der Fischart Alaska-Seelachs nach Deutschland eingeführt wurden, die aber noch nicht im Jahr 2023 verbraucht wurden. Der Bundesverband schätzt, dass ca. 80.000 t (Fanggewicht) vom errechneten Nahrungsverbrauch des Jahres 2023 abgezogen werden und im Jahr 2024 dem Nahrungsverbrauch wieder zugerechnet werden müssen, sofern diese zusätzlichen Mengen in den Vorratslagerungen der Unternehmen entsprechend abgebaut wurden. Unter Berücksichtigung dieses Lagerbestandsaufbaus und einer Schätzung des endgültigen Nahrungsverbrauchs durch das Fisch-Informationszentrum (FIZ) ist das FIZ der Ansicht, dass der Nahrungsverbrauch des Jahres 2023 einen Umfang von 1,12 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte haben wird. Eine Verifikation dieser Prognose kann jedoch mit Sicherheit erst im Frühjahr 2025 erfolgen.

Pro-Kopf-Verbrauch

Der Pro-Kopf-Verbrauch für das Jahr 2022 wurde vom Statistischen Bundesamt nachträglich mit 14,4 kg auf Basis endgültiger Daten berechnet. Auf Basis vorläufiger Daten wurde der Pro-Kopf-Verbrauch 2022 noch mit 13,6 kg angegeben.

Auf der Grundlage vorläufiger Daten des Statistischen Bundesamtes wird für das Jahr 2023 von einem vorläufigen Pro-Kopf-Verbrauch von 13,3 kg ausgegangen. Das Fisch-Informationszentrum (FIZ) weist jedoch seit vielen Jahren darauf hin, dass in den vorläufigen Daten noch nicht alle Ein- und Ausfuhrmengen in den Berechnungen berücksichtigt sind und daher die Berechnung des Pro-Kopf-Verbrauchs auf Basis vorläufiger Daten regelmäßig den Pro-Kopf-Verbrauch zu niedrig erfasst. Das FIZ schätzt daher, dass der Pro-Kopf-Verbrauch auf Basis endgültiger Daten für das Jahr 2023 bei 14,1 kg (Fanggewicht) liegen könnte. Allerdings macht das FIZ im Zusammenhang mit der Schätzung des Pro-Kopf-Verbrauchs auf Basis endgültiger Daten darauf aufmerksam, dass im Dezember des Jahres 2023 größere Mengen an tiefgefrorenen Alaska-Seelachserzeugnissen in Deutschland eingeführt wurden, die im Berichtsjahr aber noch nicht verzehrt wurden und die Vorratslagerung erhöht haben.

Das FIZ kommt unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Aktualität der Berechnungsdaten (vorläufig vs. endgültig) und der Veränderung der Vorratshaltung im Jahr 2023 zu dem Ergebnis, dass der endgültige Pro-Kopf-Verbrauch für das Jahr 2023 ca. 13,2 kg betragen könnte. Dies würde im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs um 1,2 kg (Fanggewicht) bedeuten. Eine Verifikation dieser Prognose kann jedoch mit Sicherheit erst im Frühjahr 2025 erfolgen.

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 Statistikteil 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-EU-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.

50. Sitzung des Fachausschusses 2

Am 23.2.2023 befasste sich der Fachausschuss 2 mit den während des Anhörungsverfahrens vom 12.7. bis zum 9.8.2022 eingereichten Stellungnahmen und erörterte die Vorschläge des Bundesverbandes bezüglich Kochfischwaren und Schlemmerfilets. Ferner tauschten sich die Sachkenner mit den Mitgliedern des Fachausschusses 2 über die Definition von Marinaden im Zusammenhang mit dem Wort „marinieren“ aus. Die erarbeiteten Vorschläge wurden vom 5.9. bis 4.10.2023 in ein Anhörungsverfahren gegeben und auf der 51. Sitzung final beschlossen.

Bekanntmachung im Bundesanzeiger

Am 9.10.2023 wurde die Erste Änderung der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus bekanntgemacht. Einen Tag später, am 10.10.2023, erfolgte die Zweite Änderungsbekanntmachung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse seit ihrer Bekanntmachung im Bundesanzeiger vom 22.3.2021.

51. Sitzung des Fachausschusses 2

Am 6.2.2024 fand die 51. Sitzung des Fachausschusses 2 als Präsenzveranstaltung statt. Im ersten Teil der Beratungen wurden die in der Anhörung vom 5.9. bis 4.10.2023 aufgeführten Änderungswünsche final beschlossen, die anlässlich der 50. Sitzung erstmals beraten wurden. Ferner wurde auf dieser Sitzung beschlossen, in der Leitsatz-Nr. 1.2.6 (Marinaden) vor dem Wort „Kaltgarung“ in der Klammer die Worte „Denaturierung des Proteins“ einzufügen, um die gleiche Formulierung wie in der Leitsatz-Nr. 2.3.5.1 zu verwenden.

Würzmarinaden

Nach ausführlicher Diskussion wurde ferner beschlossen, den Begriff „Würzmarinaden“ in den Fischleitsätzen unter der Nr. 1.3.2 in die Leitsätze für Gewürze zu überführen, sobald der entsprechende Fachausschuss den Begriff in den Leitsätzen für Gewürze als eigenständigen Begriff neben „Würzmischung“ und „Würzsoßen“ eingeordnet hat. Außerdem soll nach Veröffentlichung der Aufnahme in die Gewürzleitsätze anstelle der Definition von „Würzmarinaden“ ein Verweis auf die „Gewürzleitsätze“ in den „Fischleitsätzen“ aufgenommen werden. Abgeschlossen wurde die Beratungsrunde mit einem Vorschlag für eine redaktionelle Änderung in den „Fischleitsätzen“ Nr. 2.3.8.1 unter der Aufzählung „Dauerkonserven aus Hering, Makrelen oder Sprotten“. In der Leitsatz-Nr. 2.3.8.1 wird der Satz „sowie Soßen, pflanzliches Speiseöl⁸ oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert“ redaktionell geändert in „sowie mit Soße, pflanzlichem Speiseöl⁸ oder Aufguss versehen und sterilisiert“.

„Matjeshappen nordischer Art“

Die zuletzt vorgestellten drei Aufzählungen werden im Juni 2024 dem Plenum der Lebensmittelbuch-EU-Kommission zur Beschlussfassung vorgelegt und nach rechtsförmlicher Prüfung im Herbst 2024 im Bundesanzeiger veröffentlicht. Außerdem wurde auf der 51. Sitzung ein Änderungsantrag des Bundesverbandes beraten, in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse in der Leitsatz-Nr. 2.3.4.1 eine weitere Produktgruppe wie z. B. „Matjeshappen nordischer Art mit Äpfeln und Zwiebeln“ zu beschreiben. Diese neue Produktgruppe kann nicht unter der Leitsatz-Nr. 2.3.5.1 eingereiht werden, da die Heringshappen nicht mariniert werden, sondern einer enzymatischen Reifung (Anchosen) unterzogen werden. Die Erzeugnisse haben einen Marktanteil von über 1 %. Diesem Antrag wurde vorerst nicht stattgegeben, da ein Konflikt zu der Definition des Matjessalates in den Leitsätzen für Feinkostsalate befürchtet wurde. Die Sachverständigen einigten sich darauf, bis zur nächsten Sitzung eine Marktübersicht für dieses Produkt durchzuführen, um dann weiter darüber beraten zu können. Weiterhin wurde eine Klarstellung betreffend das Gewicht u. a. von Rollmops- und Bratfischerzeugnissen in Aufguss erörtert und Formulierungsvorschläge zur Präzisierung vorgetragen. Ferner wurden im Fachausschuss Klarstellungen zur Feststellung des Zeitpunktes der Gewichtsermittlung in den Leitsätzen für Krebs- und Weichtiererzeugnisse beraten. Die Ergebnisse der vorstehend genannten Punkte werden in ein Anhörungsverfahren gegeben, das im Sommer 2024 durchgeführt wird. Die finale Entscheidung erfolgt dann auf der 52. Sitzung des Fachausschusses im Jahre 2025. Abschließend erörterten die Anwesenden einen Vorschlag, die Herstellung, Bezeichnung, Zusammensetzung und die verwendeten Fischarten für das Erzeugnis „Backfisch“ in den Leitsätzen ausführlicher zu beschreiben. Die Teilnehmenden kamen nach ausführlicher Diskussion zu dem Ergebnis, dass es wünschenswert wäre, für das Erzeugnis „Backfisch“ insbesondere zu den Themen „äußere Hülle“, „verwendete (traditionelle)

Fischart“, „Zerkleinerungsgrad der verwendeten Fischteile“ und „Fischanteil im Produkt“ Merkmale zu beschreiben. Auch die Diskussion hierüber wird in der 52. Sitzung im Jahr 2025 fortgesetzt.

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Der temporäre Fachausschuss 8 hat im Berichtszeitraum eine geänderte Fassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel, die erstmals im Dezember 2018 veröffentlicht wurden, nach intensiver Beratung vorgelegt.

Der Fachausschuss 8 hatte sich zuvor grundsätzlich über den Umfang und die Schwerpunkte möglicher Leitsatzänderungen verständigt, die das Konzept der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel unberührt lassen, jedoch dem Anliegen nach Konkretisierung und Verbesserung der Anwendbarkeit nachkommen. Grundsätzlich soll die Anlehnung an Bezeichnungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs möglich sein, sofern i. d. R. hinreichende Ähnlichkeit in Bezug auf verschiedene sensorische Kriterien gegeben ist. Die Abstufung ist in den Leitsätzen beschrieben. Die vom Fachausschuss unter Einbezug von Sachkundigen erarbeiteten Leitsatzempfehlungen fanden 2022 im Plenum nicht die laut Geschäftsordnung erforderliche Mehrheit.

Nach Antrag einer übergreifenden Gruppe wurden die Leitsätze erneut beraten und weitere Änderungen berücksichtigt. Ein neuer Leitsatzentwurf wurde dem Plenum – nach Beteiligungsverfahren und zweiter Lesung – in November 2023 vorgelegt. Eine weitere Befassung des Plenums ist in 2024 erforderlich, da keine einvernehmliche Zustimmung erzielt werden konnte.

Nationale Ernährungspolitik

Im Koalitionsvertrag der Bundesregierung war ein zentrales Thema der nationalen Ernährungspolitik ein Beschluss über eine nationale Ernährungsstrategie. Darüber hinaus standen die Fortführung der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) sowie die Transformation der Lebensmittelsysteme im Mittelpunkt der ernährungspolitischen Diskussion in Deutschland.

Nationaler Dialog

Am 24.5.2023 wurde von dem scheidenden Präsidenten der BLE, Dr. Eiden, an die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Dr. Ophelia Nick der Abschlussbericht zum „Nationalen Dialog zu Ernährungssystemen“ übergeben. Die Bundesregierung stellt darum fest, dass sie bei der Förderung klimaschonender und umweltverträglicher Ernährungssysteme gut vorangekommen ist. Der Bericht wird als wichtige Grundlage bewertet, die Ernährungsstrategie schneller voranzubringen. Der Bericht macht zudem Vorschläge zur weiteren Ausgestaltung der Transformationsprozesse – z. B. wie sich die „wahren Kosten“ von Produkten besser feststellen lassen. „Wahre Kosten“ sind Kosten, die nicht im Kaufpreis enthalten sind – etwa Steuern für gesamtgesellschaftliche Aufwendungen

für Klima- und Umweltschutz oder Beiträge im Gesundheitswesen. Darüber hinaus liefert der Bericht Hinweise für die politische Steuerung von Transformationsprozessen wie aktuell der geplanten Einführung der Tierhaltungskennzeichnung – beispielsweise durch ein partizipatives Monitoring. Die Ergebnisse des Abschlussberichtes werden nach dem Willen der Bundesregierung nun in verschiedene Prozesse einfließen und dort weiter diskutiert: u. a. in die Erstellung des Transformationsberichtes zu nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystemen, der zu Beginn des Jahre 2024 vom Bundeskabinett verabschiedet werden soll, in die Ernährungsstrategie der Bundesregierung, in die „Nationale Strategie für 30 % ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030“ und in die Nationale Biomassestrategie NABIS.

Der Bundesverband verfolgt die Strategie in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelverband Deutschland und achtet darauf, dass die Vorzüge des Verzehrs von Fisch, Krebs- und Weichtieren und daraus hergestellten Lebensmitteln gebührend berücksichtigt werden.

EU-Lebensmittelkennzeichnung

In der Mitteilung der EU-Kommission zur „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie vom Mai 2020 war vorgesehen, dass die EU-Kommission ihre Regelungsvorschläge zu den Kennzeichnungsthemen der Strategie im vierten Quartal 2022 vorlegt. Die Kennzeichnungsthemen waren und sind bekanntlich weitere Herkunftskennzeichnungsverpflichtungen, eine einheitliche erweiterte Nährwertkennzeichnungsverpflichtung, die Verankerung von Nährwertprofilen und die Verständigung auf Ergänzungen der Datumskennzeichnung zur weiteren Verringerung vermeidbarer Lebensmittelabfälle.

Bis auf die Vorschläge zur Erweiterung des MHD um den Zusatz „Oft länger gut“ hat es keine Vorschläge gegeben und angesichts des Endes der Legislaturperiode im Jahr 2024 erscheint es zunehmend unwahrscheinlich, dass es noch Vorschläge geben wird, und ausgeschlossen, dass solche noch abschließend beraten werden könnten, sollte es sie wider Erwarten doch noch geben. Dies umso mehr, als gerade bekannt geworden ist, dass offensichtlich auch zum Vorschlag zur Ergänzung des MHD um den Zusatz „Oft länger gut“ die Auffassungen der Mitgliedsstaaten derart verschieden und widersprüchlich waren, dass die Diskussion aufgegeben worden ist.

Das Bundesernährungsministerium hat im Übrigen seine Ankündigung bekräftigt, dass man für den Fall, dass zum Thema Herkunftskennzeichnung kein Vorschlag aus Brüssel kommt, national aktiv werden will. Offensichtlich soll in einem ersten Schritt dann eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Bezug auf Schweinefleisch als Zutat in Lebensmitteln im Rahmen der „Außer-Haus-Verpflegung“ in Angriff genommen werden. Die Überlegungen hierzu sind aber nicht sehr weit gediehen.

Der Bundesverband macht darauf aufmerksam, dass es in den mehr als drei Jahren seit Vorlage der Strategie nicht gelungen ist, Vorschläge zu den Kennzeichnungsthemen zu machen. Dies zeigt vor allem, dass die Uneinigkeit unter den Mitgliedsstaaten – aus welchen Gründen auch immer – so ausgeprägt ist, dass die EU-Kommission keine Chance auf eine Verständigung sieht. Wer hätte das nach den doch massiven Bemühungen der deutschen Ratspräsidentschaft im Herbst 2020 um Verständigung auf gemeinsame Positionen gedacht?

EU-Kontrollverordnung (EU) 2017/625

Am 28.11.2023 gab die EU-Kommission die Delegierte Verordnung (EU) 2023/2652 zur Änderung und Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang in die Union von Honig, Fleisch, hochverarbeiteten Erzeugnissen, Gelatinekapseln und Fischereierzeugnissen bekannt. Weiterhin enthält die Verordnung Anforderungen an die private Bestätigung und zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2021/630 hinsichtlich der Anforderungen an die private Bestätigung für von den amtlichen Kontrollen an Grenzkontrollstellen ausgenommene zusammengesetzte Erzeugnisse.

Da Drittländer für Fischereierzeugnisse aus Wildfang unter anderem bereits amtliche Kontrollen in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten durchführen, werden Fischereierzeugnisse aus Wildfang von den zusätzlichen Anforderungen der Artikel 6 bis 12 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 ausgenommen („Zusätzliche Anforderungen an den Eingang in die Union von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren, Erzeugnissen tierischen Ursprungs und zusammengesetzten Erzeugnissen in Bezug auf pharmakologisch wirksame Stoffe und deren Rückstände, Kontaminanten und Pestizidrückstände“).

Gemäß Artikel 15 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 dürfen Sendungen (...) nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Rohstoffen hergestellt wurden, die in (...) Betrieben, die Fischereierzeugnisse handhaben, in Drittländern gewonnen werden, die zugelassen und gemäß Artikel 13 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 in Listen aufgeführt sind. Solche Erzeugnisse tierischen Ursprungs werden auch dann für den Eingang in die Union zugelassen, wenn sie aus in den Mitgliedsstaaten gewonnenen Rohstoffen hergestellt wurden, da diese Rohstoffe die in den Rechtsvorschriften der Union festgelegten Anforderungen erfüllen. Artikel 15 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 wird daher entsprechend geändert.

Die Delegierte Verordnung (EU) 2023/2652 trat am 18.12.2023 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. Die Zahl der Lebensmittelrückrufe lag im Jahr 2023 bei 308 Produkten (2022: 311). Im Jahr 2023 erfolgten zu Fisch- und Algenprodukten 20 Meldungen, im Jahr 2022 acht Meldungen.

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.

Am 2.6.2023 informierte das Bundesernährungsministerium, dass es die Förderung des Portals mit insgesamt rund 3,4 Mio. € für die Jahre 2023 bis 2025 unterstützen wird, um Verbraucheraufklärung und den Schutz vor Täuschung zu verbessern.

Folgende fischspezifische Themen wurden im Rahmen dieses Portals im Jahr 2023 behandelt:

Rubrik „Fragen und Antworten“

- Verbraucherfrage: „Bei unserem Tiefkühl-Lieferdienst gibt es ‚vegane Fisch-Knusperstäbchen mit Weizenprotein‘. Meiner Meinung nach verträgt sich ‚Fisch‘ und ‚vegan‘ nicht – es ist kein Fisch enthalten!“

Rubrik „Produktmeldungen“

- Verbraucherbeschwerde: „Abgebildet auf der Packung sind 6 Gambas, auf der Pizza sind tatsächlich 4 Gambas. Für meine Begriffe vorsätzliche Täuschung. Gekauft in Unterhaching. Das gleiche Käuferlebnis in Düsseldorf.“
- Verbraucherbeschwerde: „Der ‚Algen-Brottaufstrich Rote Bohnen & Zwiebeln‘ lässt erwarten, dass Algen die Hauptzutat sind. Es sind allerdings Kidneybohnen und Tofu.“

Nahrungsergänzungsmitteln und Fleisch und Fleischerzeugnissen (ohne Geflügelfleisch) Fisch an vierter Stelle.

Über das EU-Informationsportal „Betrug“ (Agri-Food Fraud) wurden im Jahr 2022 324 Meldungen eingestellt. Nach Honig (15,7 %), lebenden Tieren (8,3 %) und Fleisch und Fleischprodukten (7,7 %) entfielen auf Betrugsfälle bei Fisch 7,7 %, bei Garnelen 5,5 % und bei Weichtieren 4,9 % der Meldungen. Bei Fisch war die Substitution von höherwertigen Fischarten durch preiswertere Arten an erster Stelle zu nennen, bei Garnelen und Weichtieren die Unterlassung der Kennzeichnung von zugesetztem Wasser.

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 Tagesberichte per E-Mail vom BVL empfangen, 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.

„Nutri-Score“

Im Berichtsjahr hat der Bundesverband seine Mitglieder über aktuelle Informationen zum „Nutri-Score“ auf dem Laufenden gehalten.

Am 24.4.2023 informierte das BMEL, dass der Nutri-Score-Lenkungsausschuss, der für die übergreifende Koordination und Entwicklung des Nutri-Scores auf internationaler Ebene verantwortlich ist, die Überarbeitung des Algorithmus vorerst abgeschlossen und weiteren Vorschlägen des Wissenschaftlichen Gremiums zur Anpassung des Algorithmus zugestimmt hat. Sie betreffen die Kategorie „Getränke“ und machen den Nutri-Score noch aussagekräftiger, indem dessen Bewertungen weiter an die aktuellen lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen angepasst

werden. In Deutschland traten die aktualisierten Benutzungsbedingungen am 31.12.2023 in Kraft. Bis Ende 2025 gilt eine Übergangsfrist für bereits registrierte Unternehmen zur Umstellung der Kennzeichnung auf ihren Produkten. Dies soll verhindern, dass bereits produzierte Ware oder Verpackungen infolge der Umstellung vernichtet werden müssen.

Im Juni 2023 hat der RAL die Überwachung der Anwendung des Nutri-Scores begonnen und nur ganz wenige Verstöße vor allem bei der grafischen Umsetzung des Nutri-Scores festgestellt. Ebenfalls überarbeitet wurde im Berichtsjahr der Fragen-und-Antworten-Katalog zum Nutri-Score.

Auf der [Nutri-Score-Webseite des BMEL](#) sind alle wichtigen Informationen online abrufbar.

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 EU-Kommission geführte Register traditioneller Spezialitäten verwaltet.

Bezüglich der Eintragung geschützter Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützter traditioneller Spezialitäten (g. t. S.) und geschützter geografischer Angaben (g. g. A.) wurden 2023 im regulären Verfahren folgende fischrelevanten Regelungen veröffentlicht:

- Bekanntmachung (2023/C 34/11): Antrag auf Eintragung des Namens „Grebbeadostron“ (g. U.) (Auster)
- Bekanntmachung (2023/C 60/24): Antrag auf Eintragung des Namens „Bohusläns blåmusslor“ (g. g. A.) (Miesmuschel)
- DVO (EU) 2023/978: Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung und der geschützten geografischen Angabe „Grebbeadostron“ (g. U.)
- Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktionsspezifikation für die geschützte geografische Angabe „Huîtres Marennes Oléron“ (g. g. A.) (Auster)
- DVO (EU) 2023/1692: Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus Franken“
- Antrag auf Eintragung des Namens „Sardeluță marinată“ (g. g. A.) (Sprotte)
- DVO (EU) 2023/2439: Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung und der geschützten geografischen Angabe „Huîtres de Normandie“ (g. g. A.) (Auster)
- DVO (EU) 2023/2715: Antrag auf eine nicht geringfügige Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Huîtres Marennes Oléron“ (g. g. A.) (Auster)

Am 14.12.2023 veröffentlichte die EU-Kommission die finale Fassung einer Delegierten Verordnung, die verschiedene Regelungen der Verordnung 853/2004 ändern wird. Zwei Änderungen der Delegierten Verordnung betreffen die Unternehmen der Fischindustrie auf direktem Wege:

1. Einführung von Regelungen zur Temperierung von Fischereierzeugnissen zum Zwecke des Zerteilens oder Schneidens (sogenanntes „stiffening“)

Die EU-Kommission führt nun Beschränkungen über den Zweck und maximal zulässigen Zeitraum des Stiffenings ein. Eine Temperierung über -18 °C und unter Schmelzeistemperatur ist damit nur zulässig, wenn sie technologisch für das nachfolgende Zerteilen oder Schneiden erforderlich ist. Sie muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keinesfalls 96 Stunden überschreiten. Eine Lagerung und Transport bei diesen Temperaturen ist nicht zulässig. In Abschnitt VIII Kapitel VII der Verordnung 853/2004 wird der folgende Wortlaut als neue Nummer angefügt:

„4. Müssen frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder verarbeitete Fischereierzeugnisse eine Temperatur aufweisen, die unter der Schmelzeistemperatur liegt, damit Maschinen zum Zerteilen oder Schneiden von Fischereierzeugnissen eingesetzt werden können, können sie für einen Zeitraum, der so kurz wie möglich zu halten ist und keinesfalls 96 Stunden überschreiten darf, auf der technologisch erforderlichen Temperatur gehalten werden. Die Lagerung und Beförderung bei dieser Temperatur ist nicht zulässig. Müssen gefrorene Fischereierzeugnisse eine Temperatur von über -18 °C aufweisen, damit Maschinen zum Zerteilen oder Schneiden von Fischereierzeugnissen eingesetzt werden können, können sie für einen Zeitraum, der so kurz wie möglich zu halten ist und keinesfalls 96 Stunden überschreiten darf, auf der technologisch erforderlichen Temperatur gehalten werden.“

2. Hinweis auf „Europäische Union“ (bzw. EU) in der Identitätskennzeichnung

Die Identitätskennzeichnung, die auf bestimmten tierischen Lebensmitteln zu verwenden ist, erfordert die Nennung des Landes (z. B. DE), in dem sich der Betrieb befindet, die Zulassungsnummer und den Hinweis (sofern zutreffend) auf den Sitz in der Europäischen Gemeinschaft. Mit der jetzt eingeführten Änderung der Verordnung ist bei den Abkürzungen im Identitätskennzeichen die Bezugnahme auf die „Europäische Gemeinschaft“ durch Bezugnahme auf die „Europäische Union“ (Abkürzung: EU) zu ersetzen. Die EU-Kommission erkennt an, dass das Ersetzen mit einem erheblichen Verwaltungsaufwand verbunden ist, und

räumt deswegen einen Übergangszeitraum bis zum 31.12.2028 ein, währenddessen die Erzeugnisse, die vor Ablauf des Übergangszeitraums mit einem Kennzeichen mit der Abkürzung „Europäische Gemeinschaft“ versehen wurden, in Verkehr bleiben dürfen.

Kurz vor Ablauf des Prüfungszeitraums im EU-Parlament hat die polnische Abgeordnete Elżbieta Katarzyna Łukacijewska für die Fraktion der Europäischen Volksparteien (EVP, Christdemokraten) einen Entschließungsantrag eingebracht, mit dem die Änderungen der Verordnung 853/2004 abgelehnt werden sollen. Die Abstimmung über diesen Entschließungsantrag erfolgte in der Plenarsitzung am 10. und 11.4.2024.

Die Begründung der EVP basierte vor allem auf der nicht erfolgten Bewertung durch die europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA und den Auswirkungen auf die betroffenen Verarbeitungsunternehmen. Der Entschließungsantrag wurde vom EP abgelehnt. Mit der Delegierten Verordnung 2024/1141 wurden die Änderungen am 19.4.2024 bekannt gemacht. Die Verordnung trat am 9.5.2024 in Kraft.

AVV Zoonosen Lebensmittelkette

Am 13.9.2023 wurde die Fünfte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette veröffentlicht.

Durch die Änderung des § 4 wird der Zeitraum für das Zoonosen-Monitoring um weitere drei Jahre von 2024 bis 2026 verlängert. Diese Verlängerung ist erforderlich, um weiterhin den Verpflichtungen aus der Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. 11.2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates (ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31) Rechnung zu tragen. Es wird außerdem ein Verweis auf nationales Recht aktualisiert.

Ferner werden die erforderlichen Aktualisierungen der Verweise auf EU- sowie nationales Recht vorgenommen sowie ein redaktioneller Fehler korrigiert.

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift trat am 1.1.2024 in Kraft.

Blaue Lebensmittel als Beitrag zur nachhaltigen Ent- wicklung

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) informierte im Berichtsjahr über das neu erschienene Handbuch „Fisch, Meeresfrüchte und Algen im Klimawandel“, das im Rahmen des Forschungsverbundes „Küstenmeerforschung Nordsee-Ostsee“ KüNO III entstanden ist. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) fördert die Forschung in diesem Verbund seit 2013.

Die Autorin dieses Handbuches schreibt dazu einleitend:

„Was müssen wir tun, damit Fisch, Meeresfrüchte und Algen („blaue“ Lebensmittel) in einem sich ändernden Klima zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen können? Neben einer soliden wissenschaftlichen Basis erfordert eine nachhaltige Entwicklung im Klimawandel geeignete politische Rahmenbedingungen und eine Gesellschaft, die diesen Rahmen mit innovativen Ideen füllt und Änderungen mit Offenheit und Neugierde begegnet. Dieses Handbuch bietet einen inhaltlichen Einstieg und fasst wissenschaftliche Grundlagen für die erforderlichen Handlungen zusammen. Das Handbuch ist im Rahmen des Forschungsverbundes „Küstenmeerforschung Nordsee-Ostsee“ KüNO III entstanden. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) fördert die Forschung in diesem Verbund seit 2013. Als Projektpartner im KüNO-Dachprojekt CoTrans bündelt das Norddeutsche Küsten- und Klimabüro am Helmholtz-Zentrum Hereon projektübergreifend praxisrelevante Forschungsergebnisse – wie z. B. in diesem Handbuch.“

Deklaration von MAP-Verpackungen lebender Muscheln

Der Co-Vorsitzende der Arbeitsgruppe für Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AGT) hat am 14.6.2023 im Auftrag der Mitglieder der AGT ein Schreiben an uns gerichtet, in dem auf tierschutzrechtliche Vorgaben hinsichtlich der Entsorgung von lebenden Muscheln in geschlossenen Verpackungen nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums aufmerksam gemacht wird. Zuständigkeitshalber hat der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft das nachstehende Schreiben am 11.7.2023 an die Senatsverwaltung in Berlin gerichtet:

„Tierschutz-Deklaration von MAP-Verpackungen lebender Muscheln;
Ihre E-Mail vom 13.6.2023 an den Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.

Sehr geehrter Herr Dr. Nöldner,
vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. haben wir zuständigkeitshalber Ihre E-Mail vom 13.6.2023 erhalten, da der Bundesmarktverband der Fischwirtschaft und seine Mitgliedsverbände die ganze Vermarktungskette für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse umfassen. Umgehend nach Erhalt Ihrer E-Mail haben wir die betroffenen Branchen angeschrieben und über den Inhalt Ihrer E-Mail informiert.

Aus dem Kreis unserer Mitglieder haben wir dazu bisher folgende Stellungnahmen erhalten:

1. Die EU-Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 definiert im Artikel 2 Definitionen Buchstabe c) ein Tier als ein Wirbeltier mit Ausnahme von Reptilien und Amphibien. Demnach fallen Muscheln nicht in den Geltungsbereich der EU-Verordnung, die in allen Mitglieds-

staaten der EU gleichermaßen gültig ist und auch keiner Umsetzung in eine nationale Rechtsnorm benötigt, um wirksam zu sein. Die Anforderungen an den Tierschutz bei der Schlachtung werden spezifisch in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt. Für Fischereierzeugnisse sind dort keine Vorgaben beschrieben, da die Europäische Union – abschließend – den Tierschutz allein für die genannten Wirbeltiere (mit Ausnahme von Reptilien und Amphibien) geregelt hat.

2. In der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung § 12 Abs. 11 werden dagegen Muscheln neben anderen Tieren ausdrücklich erwähnt, was jedoch nach Auffassung der Branche nicht durch die EU-Verordnungen gestützt wird und als eine Übermaßregelung interpretiert wird bzw. als eine Regelung, für welche Deutschland in Anbetracht des harmonisierten EU-Rechts die Regelungskompetenz fehlt. Wir werden uns daher an das zuständige nationale Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft wenden und um ein Gespräch bitten, mit dem Ziel, dass die nationale Verordnung dem EU-Recht angepasst wird.
3. Es ist im ureigensten Interesse der Inverkehrbringer, dass die zur Vermarktung bereitgestellten Muscheln bestimmungsgemäß verwendet und zubereitet werden. Dies geschieht beispielsweise dadurch, dass bei der Einkaufsplanung des Handels so vorausschauend disponiert wird, dass in der Regel keine Überstände entstehen.
4. Ferner kommen Zubereitungshinweisen für Zubereitende eine wichtige Bedeutung zu. Wir nehmen daher Ihre Information zur eindeutigeren Beschreibung der Zubereitung dankend an und empfehlen unseren Mitgliedern, die von Ihnen aufgeführten textlichen Verbesserungen aufzunehmen, sobald neues Verpackungsmaterial eingesetzt wird. Folgenden Formulierungsvorschlag könnten wir uns für einen Hinweis vorstellen: ‚Füllen Sie einen Topf bis zur Hälfte mit Wasser und bringen das Wasser zum Kochen. Geben Sie die Muscheln erst in den Topf, wenn das Wasser kocht, und lassen Sie die Muscheln im geschlossenen Topf sechs bis acht Minuten bei großer Hitze weiterkochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Erst dann sortieren Sie die geschlossenen Muscheln aus! – Alternativ können Sie die Muscheln auch in über 100 Grad Celsius heißem Dampf garen!‘
5. Ihr Hinweis, dass insbesondere Muscheln in MAP-Verpackungen nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums vor der Entsorgung tierschutzgerecht getötet werden müssen, wurde ausführlich auf seine praktische Umsetzung geprüft, mit dem Ergebnis, dass das Procedere in der Praxis nicht umsetzbar ist. Dies bedeutet, dass das Produkt letztlich im deutschen LEH nicht mehr angeboten werden könnte.

6. Eine Nachfrage bei Branchenverbänden in den wichtigsten Lieferländern für Miesmuscheln auf dem deutschen Markt, Dänemark und den Niederlanden, hat ergeben, dass es in diesen Ländern keine vergleichbaren Anforderungen an den Umgang mit dem Produkt gibt. Dies zeigt, dass § 12 Abs. 11 der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung nicht nur in Widerspruch zu den europarechtlichen Regelungen steht, sondern auch zu Verwerfungen innerhalb des Europäischen Binnenmarktes führen kann, welche als Verstoß gegen den europarechtlich basierten Grundsatz des freien Warenhandels anzusehen sind.

Sehr geehrter Herr Dr. Nöldner,
soweit unsere erste Stellungnahme zu Ihrer E-Mail. Gerne können wir einen Austausch mit den betroffenen Branchen organisieren, um weitere Gesichtspunkte zu erörtern.“

Auf die Stellungnahme des Bundesmarktverbandes hat die Senatsverwaltung am 24.7.2023 reagiert und bezüglich der Deklaration des Zubereitungshinweises folgenden Text vorgeschlagen:

„Füllen Sie einen Topf mit Wasser und bringen das Wasser zum Kochen. Die Größe des Topfes und die Wassermenge sind so bemessen, dass die Muscheln nach deren Zugabe vollständig mit Wasser bedeckt sind. Geben Sie die Muscheln erst in den Topf, wenn das Wasser kocht, und lassen Sie die Muscheln im geschlossenen Topf sechs bis acht Minuten bei großer Hitze weiterkochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Erst dann sortieren Sie die geschlossenen Muscheln aus! – Alternativ können Sie die Muscheln auch in über 100 Grad Celsius heißem Dampf garen!“

Hinsichtlich der Frage, ob Muscheln im Geltungsbereich der Tierschutz-Schlachtverordnung richtig „aufgehoben“ sind, hat der BMV eine Stellungnahme an das federführende Tierschutz-Referat im Bundesernährungsministerium gerichtet und um eine Überprüfung der Tierschutz-Schlachtverordnung gebeten. Das Bundesministerium hat wiederum darauf geantwortet, dass, sobald die Tierschutz-Schlachtverordnung überprüft wird, das Anliegen des Bundesmarktverbandes mit aufgenommen wird.

Verzeichnis der zulässigen Handelsbezeichnungen

Im Rahmen des Artikels 37 der Verordnung (EG) 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.

„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.

Stellungnahme von Sachverständigen (AFFL)

Der Lebensmittelverband Deutschland informierte uns darüber, dass die Arbeitsgruppe „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)“ der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) in ihrer Sitzung vom 7. und 8.11.2023 relevante Beschlüsse gefasst hat, über die die Wirtschaft mit Schreiben des AFFL-Vorsitzes vom 8.2.2024 informiert wurde.

Auslöser für eine intensive Befassung der AFFL mit Temperaturanforderungen für Sushi und Sashimi ist der Beschluss des „Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)“ ALTS 2022/89/19 zu „Temperaturanforderungen an Sushi mit rohem Fisch, Krebs- und Weichtieren und/oder Teilen davon sowie Sashimi auf der Ebene des Einzelhandels“ (siehe Geschäftsbericht für das Jahr 2022, Seite 96). Die Einordnung durch ALTS von Sushi als frischem Fischereierzeugnis in Verbindung mit spezifischen Temperaturforderungen hat aus Sicht der Wirtschaft zum Widerspruch und zur Bitte um fachliche Diskussion und rechtliche Klärung durch die AFFL geführt.

Dies wurde von Baden-Württemberg in der 40. Sitzung der AFFL aufgegriffen. Nachfolgend geben wir den Protokoll-Auszug und Beschluss der 42. AFFL-Sitzung wieder:

„TOP 9.1 Lagerungstemperaturen von Sushi mit rohem Fisch, Krebs- und Weichtieren und/oder Teilen davon sowie von Sashimi auf der Ebe-

ne des Einzelhandels, (...) Das Referat 314 des BMEL hat zur Handhabung der Lagerungsbedingungen von Sushi mit frischem Fisch in anderen Mitgliedsstaaten eine Anfrage an die Mitglieder der EU-Kommissions-Arbeitsgruppe zum Lebensmittelhygienerecht gerichtet. Dabei wies Dänemark auf den Anhang I des Leitfadens der KOM zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hin, wonach Produkte aus frischem Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln aus Sicht des Hygienerechts als frische Fischereierzeugnisse zu betrachten seien. Mehrere Mitgliedsstaaten schlossen sich dieser Auffassung an. Finnland verwies auf eine notifizierte nationale Hygieneleitlinie, nach der im Einzelhandel Sushi bei Temperaturen von max. +6 °C gelagert werden darf. Die KOM verwies auf die internationalen Standards zur Kühllagerung derartiger Produkte (Codex Alimentarius), wonach für die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für frische Fischereierzeugnisse geforderte, auch für den Einzelhandel geltende, aber nicht näher spezifizierte Lagerungstemperatur von ‚annähernd Schmelzeisbedingungen‘ eine Temperatur von bis zu +4 °C als konform zu betrachten sei.“

Da mit dem In-Kraft-Treten des Hygienepakets die Regelungen der nationalen Fischhygieneverordnung nicht mehr anwendbar sind, liegen nun auf Ebene der EU und im nationalen Recht keine Regelungen vor, die eine von den internationalen Standards abweichende Auslegung rechtfertigen.

Online-Fachgespräch

Bei einem vom Lebensmittelverband auf Anregung von Sushi-Herstellern und großen Einzelhandelsunternehmen am 20.3.2023 aus Anlass des ALTS-Beschlusses durchgeführten Online-Fachgespräch zu den rechtlichen Anforderungen an die Lagerung von Sushi mit Anteilen von unverarbeitetem Fisch im Einzelhandel wurde die Auslegung der rechtlichen Vorgaben nach Anhang III Abschnitt VIII kontrovers diskutiert. Von den Lebensmittelunternehmen wurde insbesondere die Auffassung vertreten, dass es durch den Kontakt mit Essig zu einer geringgradigen Veränderung in der Muskelfaserstruktur kommt und mittels dieser Behandlung ein verarbeitetes Produkt entstanden sei und daher die Anforderungen an frische Fischereierzeugnisse nicht mehr zu beachten seien. Nach der Auffassung der KOM und den bisherigen Diskussionen in den Gremien der EU (siehe Entwurf des Leitfadens der KOM zur Verordnung [EG] Nr. 853/2004 unter Ziffer 5.10.2 und 5.21) wurde jedoch stets die Auslegung vertreten, dass nur eine vollständige und wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Warmblüter- oder Fischmuskeleiweiß zu einem verarbeiteten Produkt im Sinne der Definitionen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 führt.

KOM-Hinweis

Darüber hinaus wurde von der KOM darauf verwiesen, dass frischer Fisch, der lediglich aus technologischen Zwecken oder zur Abtötung von Parasiten kurzzeitig tiefgefroren war, nach dem Auftauen als ein frisches Fischereierzeugnis gilt. Diese Auslegung ergibt sich in Verbindung mit den Regelungen des Marktrechts (Art. 35 Abs. 1 der Verordnung [EU]

Nr. 1379/2013) und kann auch mit der Definition von „frischen Fischereierzeugnissen“ nach Nr. 3.5 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Einklang gebracht werden, wenn man die Bedingung „..., die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt ...“ so auslegt, dass ein kurzzeitiges Einfrieren aus technologischen Gründen wie z. B. der Parasitenbehandlung oder zum Slicen nicht der Verlängerung der Haltbarkeit dient. Auch die Regelungen der LMIV zur Kennzeichnung von gefrorenen und wieder aufgetauten Lebensmitteln sehen kein grundsätzliches Kennzeichnungsgebot vor, wenn das kurzzeitige Einfrieren nur zu technologischen Zwecken erfolgt und die Kennzeichnung im Einklang mit den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 erfolgt (siehe Entwurf des Leitadens der KOM zur Verordnung [EG] Nr. 853/2004 unter Ziffer 5.16).

Beschluss:

„Die AFFL vertritt im Hinblick auf die hygienerechtlichen Anforderungen bei der Handhabung von unverarbeiteten Fischereierzeugnissen folgende Auffassung:

1. Nur eine vollständige und wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Fischmuskeleiweiß führt zu einem verarbeiteten Produkt im Sinne der Definitionen gemäß Art 2 Abs. 1 lit. m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
2. Die Regelungen des Anhangs III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (= Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten [i. S. v. handhaben, siehe engl. Version]) gelten gemäß Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 dieser Verordnung auch in Betriebsstätten des Einzelhandels. Demzufolge müssen unverpackte frische Fischereierzeugnisse auch im Einzelhandel in Eis gelagert werden. Ganze oder ausgenommene frische Fische können [in unverpacktem Zustand] alternativ auch in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, transportiert und anschließend im Einzelhandel bis zur weiteren Behandlung oder Bearbeitung gekühlt gehalten werden.
3. Das kurzzeitige Einfrieren von frischem Fisch zu anderen Zwecken als der Verlängerung der Haltbarkeit (technologische Zwecke oder zur Parasitenabtötung) führt nicht zu einem anderen Status des Produktes als ‚frisches Fischereierzeugnis‘ nach Nr. 3.5 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Auffassung der EU-Kommission wird durch die marktrechtlichen Regelungen deutlich, da nach Artikel 35 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 bei diesen Erzeugnissen nicht angegeben werden muss, dass die Erzeugnisse aufgetaut wurden. Im Fall des Einfrierens zur Verlängerung der

Haltbarkeit wird auf Anh. II Abschn. IV Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwiesen.

4. Verpackte frische Fischereierzeugnisse einschließlich solcher mit Anteilen von frischem, unverarbeitetem Fisch (z. B. Sushi) fallen unter die Anforderungen des Anhangs III Abschn. VIII Kapitel III Buchst. A Nr. 4 der EU-Verordnung und sind auf Temperaturen annähernd Schmelzeis abzukühlen und folglich auch zu lagern. Der Begriff ‚annähernd Schmelzeistemperatur‘ ergibt sich aus der englischen Version der Verordnung.
5. Die Lagerungsbedingung ‚annähernd Schmelzeis‘ nach Anh. III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist in dieser Verordnung nicht weiter definiert. Der Codex Alimentarius definiert diesen Temperaturbereich als eine Temperatur von bis zu +4 °C. Diese Definition ist nach Auffassung der EU-Kommission und der AFFL auch für die Anwendung des Hygienerechts in der EU zu beachten.

Die Vorsitzende der AFFL wird gebeten, diesen Beschluss den Wirtschaftsverbänden zur Kenntnis zu geben. Die AFFL weist auf die Unstimmigkeiten mit den Leitsätzen hin und bittet den Vorsitz den Beschluss auch der LebensmittelbuchEU-Kommission vorzulegen.“

Der Lebensmittelverband weist im Berichtsjahr darauf hin, dass einzelne Bundesländer bereits vor Bekanntgabe des AFFL-Beschlusses an die Wirtschaft im Zusammenhang mit dem Beschluss die Rechtsauffassungen der AFFL übernommen haben.

Der Austausch zwischen Wirtschaft und Behörden wird sicherlich zu einem der Arbeitsschwerpunkte des Bundesverbandes im Jahr 2024 gehören.

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.

Mit Verordnung (EU) 2022/2388 vom 7.12.2022 veröffentlichte die EU-Kommission Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Perfluoralkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln. Damit werden Höchstgehalte für die vier PFAS (PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS und deren Summe) u. a. auch in Fischfleisch, Krebstieren und Muscheln festgelegt. Die Verordnung gilt seit dem 1.1.2023. Die im Anhang der Verordnung aufgeführten Lebensmittel, die vor dem 1.1.2023 rechtmäßig in den Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben.

POP-Verordnung

Mit Verordnung (EU) 2019/1021 haben das Europäische Parlament und der Rat am 25.6.2019 die Neufassung der Verordnung über persistente organische Schadstoffe veröffentlicht. Als Begründung für die Neufassung schreibt der EU-Gesetzgeber: „Die Union ist sehr besorgt über die kontinuierliche Freisetzung persistenter organischer Schadstoffe in die Umwelt. Diese chemischen Stoffe werden weit von ihrem Ursprungsort über internationale Grenzen hinweg transportiert und verbleiben in der Umwelt, reichern sich über die Nahrungskette an und begründen ein Risiko für die menschliche Gesundheit und Umwelt. Deshalb müssen weitere Maßnahmen ergriffen werden, um die menschliche Gesundheit und Umwelt vor diesen Schadstoffen zu schützen.“

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2020/784 wurden Perfluorooctansäure (PFOA), ihre Salze und PFOA-verwandte Verbindungen in die POP-Verordnung aufgenommen. Hinsichtlich des Eintrags wurden mit der Delegierten Verordnung (EU) 2023/866 vom 24.2.2023 Änderungen der POP-Verordnung vorgenommen. So wird der Grenzwert für „unbeabsichtigte Spurenverunreinigungen“ (UTC = unintentional trace contaminants) für PFOA und ihre Salze in Mikropulvern aus PTFE (Polytetrafluorethylen) mit einer Ausnahme auf 0,025 mg/kg gesenkt. Im Falle von PFOA-verwandten Verbindungen wird der UTC-Wert von 20 mg/kg beibehalten. Die bisherige Ausnahme zur Verwendung von PFOA, ihren Salzen und PFOA-verwandten Verbindungen zur Herstellung von PTFE und PVDF wird gestrichen, da die Substanzen in der EU nicht mehr für diese Zwecke eingesetzt werden.

Diese Verordnung ist am 18.5.2023 in Kraft getreten und gilt seit dem 18.8.2023.

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2023/1608 vom 30.5.2023 erfolgte eine Änderung des Anhangs I der POP-Verordnung hinsichtlich der Aufnahme von Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) und ihren Salzen sowie von PFHxS-verwandten Verbindungen.

Die Delegierte Verordnung trat am 28.8.2023 in Kraft.

MOSH/MOAH

Im Berichtsjahr hat das Referat für Futtermittel und Kontaminanten der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) die öffentliche Konsultation zum Entwurf des wissenschaftlichen Gutachtens über die Aktualisierung der Risikobewertung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln eingeleitet.

Dieses Dokument soll eine Neubewertung der Toxizität von Mineralölkohlenwasserstoffen, die Bewertung der ernährungsbedingten Exposition in der EU und – darauf aufbauend – die Bewertung der Gesundheitsrisiken für die EU-Bevölkerung enthalten. Die EFSA-Stellungnahme

soll der weiteren Prüfung des Regelungsbedarfs durch die EU-Kommission als wissenschaftliche Basis dienen.

Gemäß der Kurzbeschreibung kam das EFSA-Panel CONTAM „unter Berücksichtigung eines Expositionsspannenansatzes (...) zu dem Schluss, dass die ernährungsbedingte Exposition gegenüber MOSH für alle Altersgruppen keinen Anlass zur Sorge um die menschliche Gesundheit gibt. (...) Genotoxizität und Karzinogenität werden mit MOAH mit 3 oder mehr aromatischen Ringen in Verbindung gebracht. (...) Auf der Grundlage von zwei Szenarien über den Gehalt an MOAH mit 3 oder mehr Ringen in der Nahrung und einem Mangel an toxikologischen Informationen über die Auswirkungen von MOAH mit 1 und 2 Ringen wurde eine mögliche Besorgnis über die menschliche Gesundheit geäußert.“

Das EFSA-CONTAM-Gremium kam zu dem Schluss, dass das Fehlen zuverlässiger Toxizitätsdaten Anlass zu Bedenken hinsichtlich der ernährungsbedingten Exposition gegenüber 1- bis 2-Ring-MOAH in Lebensmitteln geben könnte. Es wurde empfohlen, weitere Daten zur Verfeinerung der Risikobewertung zu erheben. Für MOSH wurden Empfehlungen ausgesprochen.

EFSA veröffentlicht Literatur-recherche

Im Vorfeld der erwarteten Bewertung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOH) in Lebensmitteln hat die europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA am 24.2.2023 einen externen wissenschaftlichen Bericht mit dem Titel „Extensive literature search on mineral oil hydrocarbons“ veröffentlicht.

Im Juli 2023 wurde auf der CONTAM-Plenarsitzung die finale Fassung angenommen und am 13.9.2023 im EFSA-Journal veröffentlicht:

[Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food](#)

Die wichtigsten Schlussfolgerungen der EFSA sind im Vergleich zum Entwurf unverändert und bestätigt worden (Auszug aus der Zusammenfassung in leichter Sprache, Übersetzung vom Lebensmittelverband Deutschland e. V.):

„Es ist wahrscheinlich bis sehr wahrscheinlich (66–95 % Sicherheit), dass die derzeitige ernährungsbedingte Exposition gegenüber MOSH keinen Anlass zu Bedenken für die menschliche Gesundheit gibt. Nachteilige Auswirkungen auf die Leber, die zuvor bei Laborratten beobachtet wurden, sind für den Menschen nicht von Bedeutung. Dennoch ist es wichtig, die möglichen langfristigen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit weiter zu untersuchen.“

Für die endgültige Risikobewertung von MOAH mit 3 oder mehr aromatischen Ringen sind zusätzliche Daten zur Toxizität und Exposition erforderlich. Auf der Grundlage des obigen Ansatzes ist es jedoch

äußerst wahrscheinlich (99–100 % sicher) für Kleinkinder und wahrscheinlich (mehr als 66 % sicher) für andere Altersgruppen, dass die derzeitige ernährungsbedingte Exposition gegenüber 3- oder mehrringigen aromatischen MOAH, die mit DNA-Schäden in Verbindung gebracht werden und potenziell Krebs verursachen können, ein mögliches Problem für die menschliche Gesundheit darstellt.

Für die ernährungsbedingte Exposition gegenüber MOAH mit 1 bis 2 Ringen gibt es keine zuverlässigen Toxizitätsdaten, die Anlass zur Sorge geben könnten.

Die höchsten MOH-Werte wurden in Pflanzenölen gefunden, und die am stärksten belastete Bevölkerungsgruppe waren junge Menschen, vor allem Säuglinge über Säuglingsnahrung.“

Voraussichtlich im Jahr 2024 wird ein Vorschlag der EU-Kommission zu Risikomanagementmaßnahmen unterbreitet werden.

Titandioxid (E 171)

Der Gemeinsame Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) hat im Nachgang der 97. Sitzung des gemeinsamen FAO/WHO-Exekutivausschusses für Lebensmittelzusatzstoffe (31.10. bis 9.11.2023 in Rom) eine Bewertung der gesundheitlichen Auswirkungen des Lebensmittelfarbstoffs Titandioxid (TiO₂) veröffentlicht.

Demnach stellte der JECFA nach Prüfung der verfügbaren wissenschaftlichen Literatur fest, dass die verfügbaren Beweise für die Genotoxizität begrenzt sind. Der JECFA betont, dass die OECD-Leitlinien für die Untersuchung der Genotoxizität für Chemikalien entwickelt und validiert wurden und dass sie ohne Anpassungen für die Prüfung schwer löslicher Partikel wie Titandioxid möglicherweise nicht ohne weiteres anwendbar sind. In Anerkennung der Einschränkungen und einiger zweideutiger Ergebnisse in den verfügbaren Daten zur Genotoxizität stellte der JECFA fest, dass die verfügbaren Daten keinen überzeugenden Beweis für die Genotoxizität von Titandioxid liefern. Angesichts der sehr geringen oralen Absorption von Titandioxid und des Fehlens jeglicher erkennbarer Gefahr im Zusammenhang mit E 171 in der Nahrung bestätigte der JECFA den 1969 festgelegten ADI „nicht spezifiziert“.

Laut Dr. Moez Sanaa (Leiter WHO-Referat für Normen und wissenschaftliche Beratung zu Lebensmitteln und Ernährung) hat der JECFA alle verfügbaren Forschungsarbeiten zum Genotoxizitätsrisiko geprüft und festgestellt, dass die Beweise unzureichend seien, was vor allem auf das Fehlen geeigneter Testmethoden für Nanopartikel zurückzuführen sei. Er fordert in diesem Zusammenhang weitere Forschungsarbeiten, um die derzeitige Ungewissheit über die Verteilung von TiO₂-Partikelgrößen in Lebensmitteln zu beseitigen und um Genotoxizitätstests zu entwickeln, die für Nanopartikel besser geeignet sind.

Zellbasierter Fisch Der Bundesverband informierte seine Mitglieder anlässlich einer Sitzung der Arbeitsgruppe III des Beratenden Ausschusses Markt (MAC) über eine Präsentation des Good Food Institute Europe mit Informationen zum aktuellen Stand im Bereich der Produktion von zellbasiertem Fisch im Bioreaktor. Ferner hat der Bundesverband seine Mitglieder um Unterstützung bei der Beantwortung eines Fragebogens des Beratenden Ausschusses Markt (MAC) gebeten, der dazu dient, eine abgestimmte Meinung des Sektors zum Thema „Zellbasierte Fischerzeugnisse“ zu erstellen.

Im Mai 2023 hat der Beratende Ausschuss Markt eine Stellungnahme zum Thema „Kennzeichen von pflanzenbasierten Fischerzeugnissen“ veröffentlicht, die auf der Website des Beratenden Ausschusses einsehbar ist.

Öko-Test

Die Redaktion der Zeitschrift Öko-Test untersuchte in ihrer September-Ausgabe 2023 19 Fischstäbchen-Produkte unterschiedlicher Hersteller. Obwohl die Öko-Tester keinerlei Beanstandungen in der Sensorik der getesteten Produkte hatten, bemängelten sie bei zwei der Produkte die fischereilichen Fangmethoden und das dem Bestand zugrundeliegende Fischereimanagement. Das in einem Fall betroffene Bundesverbandsmitglied widersprach der Einschätzung der Autorin und erwirkte damit eine erfolgreiche Unterlassungs- und Verzichtserklärung durch Öko-Test. Die Redaktion Öko-Test verwies darauf, dass die Ursache für die Falschangabe im Testbericht eine „Verwechslung der Fischbestände“ gewesen sei.

Fischstäbchentest Stiftung Warentest

Die Stiftung Warentest (STIWA) veröffentlichte in der Ausgabe 3/2024 ihrer Zeitschrift test einen Vergleich von elf Fischstäbchen-, vier Backfischstäbchen- und vier veganen Alternativprodukten. Nur zwei der insgesamt 15 aus Fisch hergestellten Produkte wurden mit der Gesamtnote „gut“ bewertet. Die überraschend schlechte Benotung der weiteren Produkte war maßgeblich durch die negative Bewertung von Analyseergebnissen zum Testparameter „Schadstoffe“ bedingt. Die Laboranalysen würden nach Auffassung der STIWA „auffällige“ und „erhöhte“ Gehalte an 3-Monochlorpropan-1,2-diol-(3-MCPD-)Ethern im Fettanteil der Produkte aufweisen, obwohl diese klar unterhalb der empfohlenen Grenzwerte der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) liegen. In allen anderen untersuchten Testkriterien unterschieden sich die 15 Fischprodukte nur geringfügig.

Der Bundesverband informierte auch über diesen Test frühzeitig nach Bekanntwerden. Als Information für seine Mitglieder veröffentlichte der Bundesverband eine Stellungnahme, die die willkürliche Festsetzung von Schadstoffgrenzwerten durch die STIWA kritisiert (siehe Anlage 3 im Anhang zu I).

Übersicht über Höchstwerte, Richtwerte und Mindestleistungsgrenzen

Auch im Berichtszeitraum 2023 sind die Anforderungen an die Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Berücksichtigung von Höchstwerten, Richtwerten und Mindestleistungsgrenzen für unerwünschte Stoffe in Fischen, Krebs- und Weichtieren weitergewachsen.

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

Im Berichtszeitraum wurden Richt- und Warnwerte für Graved Lachs (11/2023) abschließend beraten und im Beuth-Verlag veröffentlicht. Ferner wurden Richt- und Warnwerte für Räucherlachs (kalt geräuchert) weiter beraten und ebenfalls im November 2023 zur öffentlichen Diskussion gestellt (DGHM-Homepage).

Für Seefische und Muscheln wurde 2023 die Revision der bestehenden Richt- und Warnwerte vereinbart.

BfR-MEAL-Studie

Am 17.8.2023 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die Veröffentlichung des Abschlussberichts zur BfR-MEAL-Studie bekannt gemacht.

Unter der Überschrift „Was im Essen steckt – Abschlussbericht der BfR-MEAL-Studie“ wird unter anderem der hohe Standard der Lebensmittelsicherheit in Deutschland bestätigt.

Für die MEAL-Studie, die die erste Total-Diet-Studie Deutschlands ist, wurden 356 verschiedene Lebensmittel und Gerichte auf eine Vielzahl ausgewählter Stoffe untersucht.

In den Feldphasen wurden insgesamt ca. 56.750 Einzel Lebensmittel eingekauft, verbrauchertypisch zubereitet und anschließend untersucht. Die Studie erfasste 336 Stoffe, jedoch wurden die Untersuchungsparameter auf die Lebensmittel zugeschnitten. Hierzu wurden neun verschiedene Parameter-„Module“ gebildet. Viele Lebensmittel wurden auf das sogenannte Basismodul untersucht; dies beinhaltete Elemente (z. B. Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber, Nickel, Aluminium) und Umweltkontaminanten (z. B. Dioxine und PCBs, polybromierte Diphenylether [Flammenschutzmittel], Nitrat).

Der Lebensmittelverband Deutschland informiert hierzu, dass, je nach Lebensmitteltyp, weitere Module untersucht wurden. So gab es ein Zu-

satz-Modul zu per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS), zu Mykotoxinen, zu Prozesskontaminanten, zu aus „Lebensmittelkontaktmaterialien migrierenden Stoffen“ (hier z. B. Weichmacher, MOSH/MOAH), zu Pflanzenschutzmittelrückständen, zu Tierarzneimittelrückständen, zu Lebensmittelzusatzstoffen und zu Nährstoffen.

Im Rahmen des Moduls zu Mykotoxinen wurden insgesamt 37 Verbindungen berücksichtigt, darunter auch Alternaria-Toxine, Ergotalkaloide, Beauvericin und Enniatine. Bei den Prozesskontaminanten standen Acrylamid, MCPD-Fettsäureester, freies MCPD und Glycidyl-Fettsäureester im Fokus, dazu polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK). Den Einträgen entsprechend wurden die PAK dabei einmal als Umweltkontaminante im Basismodul und einmal als Prozesskontaminante berücksichtigt. Im Modul „Pflanzenschutzmittelrückstände“ wurden die Proben auf ausgewählte Wirkstoffe und auf Glyphosat und AMPA untersucht. In diesem Modul fand zudem die Untersuchung auf Chlorat und Perchlorat statt, wobei es sich hierbei um keine Pflanzenschutzmittelrückstände handelt. Im Falle von Chlorat wurden zudem vorwiegend tierische Lebensmittel untersucht, um Datenlücken zu schließen. Im Modul „Tierarzneimittelrückstände“ lag der Fokus auf Antibiotika-Rückständen.

Im Falle des Moduls „Lebensmittelzusatzstoffe“ wurden vier Stoffgruppen ausgewählt, auf die untersucht wurde: Benzoate, Nitrite, Sorbate und Sulfite. Phosphor, Nitrat und Aluminium wurden durch das Basismodul abgedeckt. Im Rahmen des Moduls „Nährstoffe“ wurde auf bestimmte Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente untersucht.

MOSH/MOAH wurde entsprechend seinen Einträgen einmal als Umweltkontaminante im Basismodul untersucht und einmal im Modul der „aus Lebensmittelkontaktmaterialien migrierenden Stoffe“.

Zusätzlich zu den geförderten Modulen gab es fünf Satellitenstudien, in denen spezielle Fragestellungen auf Kosten externer Kooperationspartner untersucht wurden. Eine Satellitenstudie beschäftigte sich mit natürlichen Radionukliden, eine mit PFAS-Vorläufersubstanzen, eine mit einem Mykotoxin-Schnelltest für bestimmte Alternaria-Toxine, eine mit der Untersuchung von Proben auf eine weitere Arsen-Spezies (hier: Dimethylmonothioarsenat) und eine mit der Messung eines erweiterten Nährstoffspektrums.

Die ermittelten Gehaltsdaten werden nach und nach als Public Use File zur Verfügung gestellt. Die Daten können auf der Homepage des BfR eingesehen und auch heruntergeladen werden:

www.bfr-meal-studie.de/de/public-use-file.html

Die gewonnenen Ergebnisse fließen in Expositionsabschätzungen und Risikobewertungen des BfR ein. Die Ergebnisse und ihre Bewertungen

wurden zum Teil auch bereits in der Fachliteratur publiziert. Eine Übersicht der Publikationen nach Stoffen findet sich auf den Seiten 95/96 des Abschlussberichts. Publikationen existieren danach bereits für verschiedene Elemente (Arsen, Cadmium, Blei, Quecksilber, Nickel), für Dioxine und PCBs, für Kupfer, Jod, Phosphor, Calcium, Kalium, Vitamin A und β -Carotin sowie für Süßungsmittel.

Risikobewertung von Nitrosaminen

Im April 2023 veröffentlichte die Europäische Behörde für Futtermittel und Lebensmittelsicherheit (EFSA) ihre finale wissenschaftliche Stellungnahme unter dem Titel „Risk assessment of N-nitrosamines in food“.

Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich zur EFSA-Studie geäußert und stützt die Ausführungen der EFSA:

EFSA-Stellungnahme

„Nitrosamine in Lebensmitteln: EFSA veröffentlicht neue Stellungnahme zu gesundheitlichen Risiken:

Nitrosamine (N-Nitrosamine; N-NA) sind Prozesskontaminanten, die durch eine Reaktion von Nitriten (oder Stickoxiden) mit bestimmten sekundären oder tertiären Aminen entstehen. Zum einen finden sie sich, bedingt durch bestimmte Verarbeitungsprozesse oder Zubereitungsmethoden, direkt in Lebensmitteln. Zum anderen können Nitrosamine auch über Nitrite (oder ggf. Nitrate), die z. B. mit der Nahrung aufgenommen werden, im Körper gebildet werden. Hauptaufnahmequelle scheint aber die direkte Aufnahme von Nitrosaminen über Lebensmittel zu sein. Besonders intensiv wurden in der Vergangenheit Fleisch und Fleischerzeugnisse untersucht. So können gepökelte Fleischerzeugnisse Nitrosamine enthalten, N-NAs wurden aber auch in Bier, in bestimmten Fischerzeugnissen und einigen anderen Lebensmitteln nachgewiesen. Die Problematik der Bildung von Nitrosaminen ist seit Langem (in Deutschland) bekannt, und von daher wurden in der Vergangenheit seitens der Wirtschaft auch bereits Maßnahmen zur Minimierung von N-NAs in bestimmten Lebensmitteln ergriffen.“

Von der EFSA wurden im Rahmen ihrer aktuellen Stellungnahme zunächst 32 N-Nitrosamine berücksichtigt. Allerdings wurden bislang nur zehn N-NAs in Lebensmitteln gefunden (NDMA, NMEA, NDEA, NDPA, NDBA, NMA, NSAR, NMOR, NPIP und NPYR). Die Risikobewertung der EFSA konzentrierte sich daher nachfolgend auf diese zehn Verbindungen (TCNAs). Die bekannteste Verbindung ist N-Nitrosodimethylamin (NDMA).

Entgiftungsmechanismen

Nitrosamine gelten als genotoxische Karzinogene. Allerdings wirken die Verbindungen nicht selbst kanzerogen und genotoxisch, sondern dies erfolgt erst im Organismus durch die „Entgiftungsmechanismen“ des Kör-

pers, die hier allerdings zum Gegenteil, also einer Bioaktivierung, führen. Im Hinblick auf ihre krebserregenden Eigenschaften weisen die verschiedenen N-NA eine unterschiedliche Wirkstärke (Potenz) auf. Da die Datenlage der EFSA für einige N-NA nicht ausreichend war, wurde eine Äquipotenz für alle N-NA angenommen und die Risikobewertung auf das Nitrosamin mit der höchsten Potenz – N-Nitrosodiethylamin (NDEA) – gestützt. Die Risikobewertung der EFSA stellt somit einen „Worst case“-Ansatz dar. Als toxikologischer Referenzpunkt für die Risikobewertung diente der BMDL₁₀ (benchmark dose lower confidence limit 10 %) für den Effekt „Lebertumore bei Ratten“ von NDEA (= 10 µg/kg Körpergewicht und Tag).

Der EFSA standen für ihre Risikobewertung zu Nitrosaminen nur eine begrenzte Anzahl und Auswahl an Gehaltsdaten zur Verfügung. Aus der EFSA-Datenbank stammen Daten für 2817 Proben, die im Zeitraum 2003 – 2021 von vier Mitgliedsstaaten der EU (Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Ungarn) eingereicht wurden. Daten für 4003 Proben wurden aus der Literatur entnommen; sie stammen aus dem Zeitraum 1990 – 2021. Auswertbare Datensätze wurden nur für folgende Lebensmittelkategorien erhalten: „alkoholische Getränke“, „Kaffee, Kakao, Tee und Kräutertees“, „Fisch, Meeresfrüchte, Amphibien, Reptilien und Weichtiere“, „Fleisch und Fleischprodukte“, „Würzmischungen, Saucen und Würzen“. Der EFSA zufolge finden sich hierunter z. T. viele „left censored data“, also Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze (Negativbefunde). Die einzige Lebensmittelkategorie, bei der Analysenergebnisse für alle zehn berücksichtigten Nitrosamine vorlagen, waren „Fleisch und Fleischprodukte“. NDMA war das einzige Nitrosamin, für das Gehaltsdaten für alle fünf o. g. Lebensmittelkategorien vorlagen.

Exposition

Die Exposition der Verbraucher in der EU durch Nitrosamine in der Nahrung wurde anhand von zwei Szenarien abgeschätzt. Da bekannt ist, dass rohes (unprocessed) und nicht erhitztes (uncooked) Fleisch – wenn überhaupt – nur Spuren an Nitrosaminen enthält, jedoch nach dem Erhitzen (z. B. Backen, Braten, Grillen, Mikrowelle) höhere Gehalte an N-NAs in diesen Produkten auftreten können, wurde davon ausgegangen, dass sich Nitrosamine (in relevanten Mengen) erst durch die Erhitzungsprozesse bilden. Bei Szenario 1 wurden rohes Fleisch und roher Fisch (unprocessed), die erhitzt wurden (cooked), ausgenommen, bei Szenario 2 hingegen berücksichtigt. Für das Szenario 1 ergab sich eine mittlere Exposition über die Nahrung von < 0,1 bis 12,0 ng/kg Körpergewicht und Tag (höchster Wert: Kleinkinder), für das Szenario 2 von 7,4 bis 87,7 ng/kg Körpergewicht und Tag (höchster Wert: Kleinkinder). Die Berechnungen erfolgten nach dem MB-Ansatz, das heißt, Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze gehen mit der halben Bestimmungsgrenze (LOQ/2), Gehalte unterhalb der Nachweisgrenze mit der halben Nachweisgrenze (LOD/2) in die Berechnungen ein.

Risikocharakterisierung

Für die Risikocharakterisierung wurde, wie bei genotoxischen Karzinogenen üblich, der Margin-of-Exposure-(MoE-)Ansatz mit einer MoE von 10.000 herangezogen. Beim 95. Perzentil der Exposition ergaben sich für alle Altersgruppen MoE-Werte unterhalb von 10.000, so dass von der EFSA ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher in der EU durch Nitrosamine in der Nahrung gesehen wird.

Den größten Beitrag zur Exposition leisteten nach diesen Berechnungen „Fleisch und Fleischprodukte“. Relevante Beiträge lieferten weiterhin Bier und ungesüßte Spirituosen und Liköre sowie Fisch und Meeresfrüchte in „verarbeiteter“ Form. Es stellt sich allerdings die Frage, ob die aktuelle Risikobewertung der EFSA angesichts der wenigen, wenig repräsentativen und vor allem alten Gehaltsdaten tatsächlich die aktuelle Situation in der EU bzw. den einzelnen Mitgliedsstaaten abbildet.

Auch die EFSA weist darauf hin, dass die Ergebnisse der durchgeführten Expositionsabschätzungen mit Vorsicht zu interpretieren sind (allerdings aus anderen Gründen). Unter anderem empfiehlt sie zum Schließen von Datenlücken die Entwicklung einer standardisierten empfindlichen Analysenmethode für Nitrosamine (flüchtig und nicht flüchtig) in den verschiedenen Lebensmittelmatrices sowie die Erhebung von Gehaltsdaten in anderen „verarbeiteten Lebensmitteln“ als „verarbeitetem Fleisch“ sowie in auf unterschiedliche Weise erhitzten (cooked) Erzeugnissen, wobei Produkte mit und ohne Zusatz von Nitraten und Nitriten untersucht werden sollen. Aus Sicht des Lebensmittelverbands sollten jedoch auch die verwendeten Gehaltsdaten für die fünf o. g. Lebensmittelkategorien auf Aktualität geprüft werden, und es sollte präzisiert werden, welche Verarbeitungsprozesse und Zubereitungsmethoden tatsächlich zu einer Bildung von N-Nitrosaminen führen können, auch um Begriffe wie „processed“ und „cooked“ durch spezifischere Angaben ersetzen zu können.

Nitrofurane in Flusskrebsen

Mit Verordnung (EU) 2023/411 vom 23.2.2023 ändert die EU-Kommission die Verordnung (EU) 2019/187 hinsichtlich der Anwendung der Referenzwerte für Maßnahmen in Bezug auf Nitrofurane und ihre Metaboliten. Die Fußnote (1) betreffend Flusskrebse wurde ergänzt und erhält die nachfolgende Fassung:

„(1) Da bei Flusskrebsen der natürlich vorkommende Gehalt an SEM den RWM überschreitet, sind nur Gehalte an AOZ, AMOZ, AHD und DNSH, die über dem RWM liegen, ein eindeutiger Hinweis auf die illegale Verwendung von Nitrofuranen und deren Metaboliten. Der RWM von 0,5 µg/kg für SEM bei Flusskrebsen findet nur Anwendung, wenn die illegale Verwendung von Nitrofurazon oder SEM bei Flusskrebsen nachgewiesen wurde, d. h., wenn mindestens einer der anderen Nitrofuranmetaboliten nachgewiesen wurde.“

Die Verordnung (EU) 2023/411 trat am 16.3.2023 in Kraft und gilt seit dem 28.11.2022.

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. Nach gründlicher Prüfung des Verordnungsvorschlages musste festgestellt werden, dass die vorgeschlagenen Höchstgehaltsmengen nicht in jedem Fall eingehalten werden können, und es wurde auch in Frage gestellt, warum für bestimmte Fisch, Krebs- und Weichtierarten unterschiedliche Höchstgehaltsmengen festgelegt worden sind. Im Berichtsjahr haben daher die Unternehmen der Fischindustrie erneut zahlreiche Untersuchungen durchgeführt und die Werte dem europäischen Dachverband der Verarbeitungsindustrie und dem Bundesernährungsministerium zur Verfügung gestellt. Insgesamt konnten dem Dachverband über 46 Ergebnisse übermittelt werden. Der Dachverband hat der EU-Kommission insgesamt Ergebnisse von über 697 Proben übermitteln können. Am 29.6.2023 befasste sich die EU-Kommissionsexpertengruppe „Kontaminanten“ mit einem Diskussionspapier, das auch von der Branche kommentiert wurde. Die im Diskussionspapier aufgeführten Gruppierungen von Fischarten und die dazugehörigen Höchstmengen wurden vom Bundesverband und vom europäischen Dachverband immer noch als kritisch beurteilt. Zur Zeit der Drucklegung dieses Berichtes war kein neuer Vorschlag von der EU-Kommission präsentiert worden.

Quecksilber in Fischen, Krebs- und Weichtieren

Am 11.10.2023 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seine Stellungnahme zur Expositionsabschätzung beim Fischverzehr in Schwangerschaft und Stillzeit hinsichtlich einiger Fischarten, die hohe Methylquecksilber-Gehalte aufweisen.

Das BfR geht in seiner Stellungnahme auf die in der EU existierenden Höchstwerte für Quecksilber in Fischen (Kontaminanten-Verordnung [EU] 2023/915) ein. Folglich wird in Europa analytisch üblicherweise auch der Gehalt an Gesamt-Quecksilber und nicht allein Methylquecksilber bestimmt. Laut BfR liegt der Anteil an Methylquecksilber in Fischen bei 80 % – 100 %. Die EFSA hat in ihren Bewertungen zugrunde gelegt, dass alles Quecksilber in Fischen Methylquecksilber ist. Diesen Ansatz hat das BfR übernommen.

Für die Expositionsabschätzung wurden ein Körpergewicht von 65 kg für 15- bis 49-jährige Frauen und 150 g als Größe für eine Fischportion angenommen. Die Expositionsabschätzung wurde für eine, zwei und drei Fischmahlzeiten pro Woche durchgeführt. Als Gehaltsdaten dienten Daten aus dem Programm RASCS der Überwachung aus den Jahren 2017 – 2020. Das BfR hatte in der Vergangenheit bereits die Exposition

durch Quecksilber in Fisch sowie auch den Verbrauchertipp des Bundesumweltministeriums (BMUV) bewertet (siehe BMUV: Verbrauchertipps Gesundheit und Lebensmittelsicherheit).

In der vorliegenden Bewertung sollte in erster Linie überprüft werden, ob es Änderungen in der Exposition durch den Fischverzehr in Deutschland gibt und der Verbrauchertipp des BMUV ggf. angepasst werden muss. Zur gesundheitlichen Beurteilung der Exposition wurde die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 1,3 µg Methylquecksilber pro kg Körpergewicht und Woche herangezogen, die die EFSA abgeleitet hatte.

Auf Basis der Gehaltsdaten aus 2017 – 2020 ergeben sich bei „mittleren Quecksilber-Gehalten“ pro Fischart (Achtung: Upper-bound-Ansatz – alle Gehalte unterhalb der Nachweis- oder Bestimmungsgrenze gehen mit dem Wert der Nachweis-/Bestimmungsgrenze in die Berechnungen ein!) Überschreitungen des TWI für Schillerlocken/Haifisch und Schwertfische bereits bei einer Fischmahlzeit pro Woche. Bei drei Fischmahlzeiten pro Woche gilt dies auch für Heilbutt. Werden die Berechnungen mit dem 95. Perzentil der Gehaltsdaten durchgeführt, ergeben sich weitere Fischarten, bei deren Verzehr der TWI überschritten wird.

Grundsätzlich kommt das BfR zu dem Schluss, dass der Verbrauchertipp des BMUV nach wie vor aktuell ist und es keiner Anpassung bedarf. Der Bundesverband hat – bezugnehmend auf diese Stellungnahme – eine Anfrage an das BfR gestellt mit der Bitte um Klärung, welche Spezies von Heilbutt in der Untersuchung berücksichtigt wurden.

Aufnahme von Nickel

Auf EU-Ebene sollen für eine Vielzahl an Lebensmitteln Höchstgehalte für Nickel festgelegt werden. Dazu zählen auch Höchstgehaltvorschläge für Seetang und Wakame (30 bzw. 40 mg/kg).

Die EU-Kommission plant das Monitoring weiterer Lebensmittel, für die bislang zu wenige Gehaltsdaten vorliegen, um Höchstgehalte festsetzen zu können. Dazu gehören „Fische und Meeresfrüchte“. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde gebeten, die vorliegenden Daten für diese Produktgruppen zusammenzustellen und zu bewerten. Am 19.10.2023 wurde die zugehörige Stellungnahme veröffentlicht. Das BfR stellt keine wesentliche Nickelaufnahme über Algen als Lebensmittel fest und kommt zu dem Schluss, dass sowohl der Verzehr von Meeresalgen in Deutschland als auch der Verzehr von „Fischen und Meeresfrüchten“ zu jeweils weniger als 1 % zur Nickelaufnahme über Lebensmittel insgesamt beitragen. Wird ausschließlich die kleine Gruppe der Verzehrer von Meeresalgen betrachtet, machen Algen < 1 % bis < 2 % der Gesamt-Nickelaufnahme über alle Lebensmittel aus. In den herangezogenen Verzehrstudien findet sich kein Verzehr von Algen durch Kinder (0,5 – 5 Jahre).

Im Rahmen der BfR-Meal-Studie wurden Algen der Hauptgruppe „Gemüse und Gemüseprodukte“ zugeordnet. Insgesamt wurde ein Pool aus 20 Einzelproben von Algen (16x getrocknet und dann überbrüht, 4x frisch) untersucht und ein durchschnittlicher Nickelgehalt von 0,145 mg/kg bestimmt. Dies entspricht einer Exposition von 1 % (Ansatz: mLB [modified lower bound] und UB [upper bound]) für Erwachsene und Jugendliche. Im deutschen Projektmonitoring wurde 2018 der Nickelgehalt von Algen bestimmt. Danach hätten 9,1 % der Wakame-Proben (N = 22) den nun vorgeschlagenen Höchstgehalt von 40 mg/kg überschritten (höchster Wert war 44 mg/kg) und 2,2 % der anderen Meeressalgen (Braun-, Rot-, Grünalgen, N = 92) den nun vorgeschlagenen Höchstgehalt von 30 mg/kg.

Die Ergebnisse für Nickel in „Fischen und Meeresfrüchten“ aus der BfR-Meal-Studie sind im mLB- und UB-Format wiedergegeben. Das heißt, auch Ergebnisse unterhalb der Nachweis- oder Bestimmungsgrenze werden als „positives Ergebnis“ ausgegeben. Auffällig erscheint bei diesen Ergebnissen lediglich der Wert für „Weichtiere“ (hier: Pool aus Austern, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln; durchschnittlicher Wert: 0,165 mg/kg). Der Anteil der Hauptgruppe „Fische und Meeresfrüchte“ an der durchschnittlichen Nickelexposition liegt danach bei 0,4 %. Bei 52 % der Proben lag der Nickelgehalt unterhalb der Bestimmungsgrenze.

Der Bundesverband stellt sich daher die Frage, warum – aufgrund der Ausführungen des BfR und der festgestellten geringen Exposition für Algen – Höchstgehalte für Nickel notwendig erscheinen. Die gleiche Frage stellt sich in Bezug auf das geplante Monitoring der Nickelgehalte in Fischen und Meeresfrüchten.

Expositionsschätzung von Dioxin und PCB sowie PFAS

Am 27.9.2023 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung eine Stellungnahme mit der Expositionsschätzung zur Aufnahme von PCDD/F und dioxinähnlichen PCB sowie PFAS durch den Verzehr verschiedener Fischarten veröffentlicht. Das BfR stellt dazu Folgendes fest:

1. Dioxine (PCDD/F) und dioxinähnliche (dl) PCB sind langlebige Kontaminanten, die durch menschliche Aktivitäten, im Fall der Dioxine auch durch Waldbrände oder Vulkanausbrüche, in die Umwelt gelangen.
2. Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) sind eine Gruppe organischer Fluorverbindungen, die aus industriellen Prozessen stammen und z. B. in Imprägniermitteln, Outdoorbekleidung und Feuerlöschschäumen vorkommen.

Die höchsten mittleren Gehalte an PCDD/F-PCB finden sich in Aalen, Haifischen/Schillerlocke und Brassen. Die niedrigsten Gehalte zeigen sich bei Dorschfischen und Thunfisch. Für PFAS wurden die höchsten

mittleren Gehalte in barschartigen Süßwasserfischen und Aalen nachgewiesen, die niedrigsten Gehalte in Seelachs/Alaska-Pollack, Thunfisch und Pangasius.

Die EFSA hat für beide Stoffgruppen jeweils eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) abgeleitet, bei der keine negativen gesundheitlichen Folgen zu erwarten sind. Für PCDD/F-PCB liegt der TWI bei 2 pg pro kg Körpergewicht und Woche. Dieser TWI wird bereits beim Verzehr von einer Fischmahlzeit pro Woche bei Aalen, Schillerlocken, Brassen, Forellen, Heringsfischen, Hechten und sonstigen Fischen überschritten, wenn diese Fische mittlere Dioxin- und PCB-Gehalte aufweisen. Die niedrigsten Aufnahmen von PCDD/F-PCB fanden sich bei Verzehr von Dorschfisch, Thunfisch und Regenbogenforelle.

TWI

Für PFAS hat die EFSA einen TWI von 4,4 ng pro kg und Woche abgeleitet. Bei einigen untersuchten Fischarten kam es in diesem Modell bereits bei einer Fischmahlzeit pro Woche zu einer mehrfachen Überschreitung des TWI für die Summe der vier PFAS.

PCDD/F-PCB finden sich vor allem in fettreichen tierischen Lebensmitteln wie etwa fettreichem Fisch. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher den Verzehr solcher Lebensmittel begrenzen, können sie die Aufnahme dieser Stoffe verringern. Jedoch sollte der Fokus beim Thema Fischverzehr nicht nur isoliert auf deren Gehalt an Kontaminanten liegen. Vielmehr sind auch die gesundheitlichen Vorteile zu berücksichtigen, die unter anderem aus der Versorgung mit Vitaminen, Spurenelementen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren resultieren.

Zur besseren Einordnung der potentiellen Schadstoff-Belastung (hier: Dioxin- und dioxinähnliche PCBs) von Wildfisch im Vergleich zu Zuchtfisch kann eine Studie aus Norwegen herangezogen werden. Wissenschaftler verschiedener Fachbereiche der University of Norway haben laut ihrer am 19.12.2020 veröffentlichten Studie mit dem Titel „An Update on the Content of Fatty Acids, Dioxins, PCBs and Heavy Metals in Farmed, Escaped and Wild Atlantic Salmon (*Salmo salar* L.) in Norway“ festgestellt, dass ein gezüchteter Atlantischer Lachs im Vergleich zu Wildlachs vergleichbare Mengen an den wertvollen Omega-3-Fettsäuren EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosahexaensäure) enthält. Der aus Aquakultur stammende Lachs enthält aber gleichzeitig weniger Verunreinigungen durch die o. g. Schadstoffe als sein wildlebender Artgenosse. Daher ist gezüchteter Atlantischer Lachs ein positiver Beitrag zur Ernährung in Bezug auf die Aufnahme von marinen Omega-3-Fettsäuren.

EFSA-Risikobewertung zu Chlorat

Im Juni 2021 hat ein EU-Mitgliedsstaat in der Sitzung des Ständigen Ausschusses „Pesticide Residues“ über gehäufte Befunde von DDAC, BAC und/oder Chlorat in Fisch und Fischerzeugnissen und zudem hohe

Gehalte dieser Stoffe in den jeweiligen Produkten berichtet. Der Bundesverband geht davon aus, dass es sich hierbei um Deutschland handelt, denn über solche Befunde wurde in Zusammenhang mit Pangasiusfilet in der Vergangenheit in der deutschen Presse berichtet.

DDAC und BAC sind Wirkstoffe von Desinfektionsmitteln und gehören zur Gruppe der quartären Ammoniumverbindungen (QAV). Chlorat entsteht bei der Zugabe von z. B. Natriumhypochlorit oder Chlordioxid zur Wasserbehandlung (z. B. Trinkwasserdesinfektion). Das heißt, die Befunde aller drei Stoffe gehen mit hoher Wahrscheinlichkeit auf Behandlungen mit einem Desinfektionsmittel zurück (z. B. Behandlung des verwendeten Wassers zu Hygienezwecken oder zur Desinfektion, im Falle von DDAC und BAC ggf. auch Desinfektion von Produktionsanlagen und Zubehör). Gemäß dem Interim Policy Approach zum Umgang mit Befunden von Bioziden in Lebensmitteln, der 2017 auf europäischer Ebene vereinbart und 2021 um drei weitere Jahre verlängert wurde, sind etwaige Rückstandshöchstgehalte für Biozidprodukte der Produktart 3 (Desinfektionsmittel für die Veterinärhygiene) im Tierarzneimittelrecht (Verordnung [EU] Nr. 37/2010) festzulegen. Der Wirkstoff BAC ist seit Jahren auch bereits in dieser Verordnung aufgeführt.

Unterschiedliche Regelungen

Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über „Höchstgehalte für Pestizidrückstände in Lebensmitteln und Futtermitteln“ gilt bislang nicht für Fisch und Fischprodukte. Hingegen umfasst die deutsche Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV) auch Fisch und Fischerzeugnisse. Ihr Anwendungsbereich umfasst jedoch nur Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln (Hauptgruppe III der Biozidprodukte). Desinfektionsmittel stellen hingegen die Hauptgruppe I der Biozidprodukte dar.

Bedingt durch die Anfrage des Mitgliedstaats (wie oben erwähnt) wurde seitens der „Pesticide Unit“ der EU-Kommission erwogen, ggf. „guidance values“ für DDAC, BAC und Chlorat in Fisch und Fischprodukten festzulegen, um die Verbraucher in der EU zu schützen und den Mitgliedsstaaten eine Beurteilungsgrundlage zur Überwachung (enforcement) zur Verfügung zu stellen. Zuvor wurde die EFSA jedoch mit einer Expositionsabschätzung und Risikobewertung beauftragt.

Risikobewertung

Diese Risikobewertung ([Risk assessment related to the presence of benzalkonium chloride \(BAC\), didecyldimethyl ammonium chloride \(DDAC\) and chlorates in fish and fish products - 2023 - EFSA Journal](#)) wurde am 30.5.2023 veröffentlicht. Von der EFSA wurden hiernach keine gesundheitlichen Risiken für die Verbraucher in der EU durch BAC, DDAC und Chlorat in Fisch und Fischerzeugnissen festgestellt. Im Falle von BAC und DDAC wurde selbst unter UB-Betrachtungen (UB: Upper bound; alle Gehalte unterhalb der Nachweis-/Bestimmungsgrenze gehen mit dem Wert der Nachweis-/Bestimmungsgrenze in die Berechnungen ein) eine Ausschöpfung des ADI (acceptable daily intake;

zur Einschätzung des chronischen Risikos) < 1 % ermittelt. Im Falle von Chlorat betrug die Ausschöpfung des ADI beim höchsten berichteten Gehalt < 40 %, die ARfD (akute Referenzdosis; akutes Risiko) wurde hier zu 82 % ausgeschöpft. Die Risikobewertung ist mit gewissen Unsicherheiten behaftet, u. a. weil nur wenige EU-Mitgliedsstaaten Gehaltsdaten eingereicht hatten (für Chlorat nur drei: Deutschland, Österreich, Niederlande; für BAC fünf: VK, Deutschland, Nordirland, Niederlande, Italien; für DDAC nur vier: VK, Deutschland, Nordirland, Niederlande).

In der Sitzung des Ständigen Ausschusses „Pesticide Residues“ am 10./11.5.2023 wurden die Ergebnisse der EFSA-Risikobewertung vorgestellt. Die EU-Kommission hält weitere Maßnahmen aufgrund dieser Ergebnisse für nicht notwendig. Der betreffende Mitgliedstaat hat dem widersprochen. Die EFSA hat daraufhin klargestellt, dass sie Daten, bei denen unklar war, ob sie aus einem „objective sampling scheme“ stammen, bei der Auswertung nicht berücksichtigt hat.

Listerien

Die Länder-Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) hat im Oktober 2019 eine Projektgruppe (PG) beauftragt, „Handlungsfelder zur Verbesserung der Zuverlässigkeit der Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen im Hinblick auf die Vermeidung von Erkrankungsausbrüchen mit *Listeria monocytogenes*“ zu identifizieren und damit Beiträge zu leisten, die Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen zu verbessern im Hinblick auf solche Ausbrüche.

Unter anderem erging von dieser AFFL-PG ein Arbeitsauftrag an eine übergreifende Expertengruppe zur Erstellung einer entsprechenden Leitlinie mit „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. hat als Dachverband die Organisation des Projekts sowie die Federführung und Herausgabe der Leitlinie übernommen; es wurden Experten aus verschiedenen Bereichen (Überwachung, Wissenschaft, Beratung, Handelslaboratorien) beteiligt. Auch der Bundesverband war mit Experten an der Erstellung der Leitlinie beteiligt.

Als Basis für ein erstes Manuskript diente zunächst die seit 2019 bestehende „Arbeitshilfe für die Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungskette“ von Qualität und Sicherheit (QS). Darauf aufbauend war das Ziel der übergreifenden Arbeitsgruppe, mit der Leitlinie ein abgestimmtes Konzept für Wirtschaft und Überwachung anzubieten, das die breite Anwendung in verschiedenen Branchen und Herstellungsprozessen ermöglicht. Ferner sollen bereits beschlossene Empfehlungen der AFFL zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 berücksichtigt und der Praxis zugänglich gemacht werden.

Am 10.3.2023 lag das Dokument in der abgestimmten finalen Entwurfsfassung 2023 vor. Diese „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ sollen auch anerkannt werden als Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und dann ein mit den Überwachungsbehörden aller Bundesländer abgestimmtes Instrument sein zur Ausgestaltung betrieblicher Maßnahmen spezifisch gegen *Listeria monocytogenes* in der Lebensmittelherstellung.

Diese Leitlinie hat zum Ziel, die Unternehmen freiwillig in bestimmten Bereichen der Herstellung von Lebensmitteln zu unterstützen, um das Risiko des Auftretens von *Listeria monocytogenes* in der jeweiligen Betriebsstätte und in den Produkten zu bewerten. Es wird aufgezeigt, welche Einflussgrößen bei der Bewertung des Risikos berücksichtigt werden können, damit der Unternehmer über eine für die angemessene Ausgestaltung einer Maßnahme entscheiden kann. Darüber hinaus bietet die Leitlinie eine Unterstützung bei der Einstufung von Produkten gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anhang I Kapitel 1 anhand eines Entscheidungsbaums. Es werden ferner Beispiele und Empfehlungen zur Probenahme, Analytik und Ergebnisbewertung gegeben. Die Anwendung ist grundsätzlich freiwillig und nicht verbindlich. Nicht alle empfohlenen Maßnahmen sind in jedem Unternehmen in vollem Umfang umsetzbar. Auf kleinere Unternehmen, wie z. B. handwerkliche Betriebe, wird unter Bezugnahme auf den Beschluss der AFFL von 2019 zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ausführlich und in abgestimmter Weise eingegangen.

Die Leitlinie wurde im Rahmen des Verfahrens der AVV Lebensmittelhygiene von den Bundesländern unter Koordination des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen geprüft und anerkannt. Die Koordinierungsstelle stellte im Benehmen mit den Bundesländern am 30.11.2023 fest, dass die Leitlinie in der vorliegenden Fassung die Anforderungen des Artikels 8 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erfüllt. Die Mitteilung an die EU-Kommission erfolgt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Die „Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis“ bieten eine freiwillige Orientierungshilfe für Lebensmittelunternehmer und Behörden. Sie sind nicht verbindlich.

Am 18.12.2023 veröffentlichte der Lebensmittelverband diese Leitlinie auf seiner Homepage. Dort kann sie kostenfrei heruntergeladen werden.

Bisphenol A (BPA) Im Berichtsjahr hat die EU-Kommission bereits eine Beschränkung/Verbotsmaßnahme für die Verwendung von Bisphenol A (BPA) angekündigt. Die Initiative der EU-Kommission zu „Beschränkungen für Bisphenol A (BPA) und andere Bisphenole in Lebensmittelkontaktmaterialien“ ist unter folgendem Link veröffentlicht:

[Food safety – restrictions on bisphenol A \(BPA\) and other bisphenols in food contact materials.](#)

Zusammenfassend lautet das Ziel der Initiative:

Diese Initiative sieht ein Verbot der Verwendung von Bisphenol A in Materialien vor, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, einschließlich Kunststoffen und beschichteten Verpackungen. Sie folgt auf die Veröffentlichung der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, die auf eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit hinweist.

Die Maßnahme wird auch

1. die Verwendung anderer Bisphenole in Lebensmittelkontaktmaterialien regeln, um zu vermeiden, dass BPA durch andere schädliche Stoffe ersetzt wird,
2. Ausnahmeregelungen und Übergangsfristen festlegen, die für Unternehmen gelten können.

Die EU-Kommission hat angekündigt, diese Verordnung im „ersten Quartal 2024“ zu verabschieden. Damit wird denkbaren, unter anderem in Deutschland von Foodwatch geforderten, nationalen Maßnahmen vorgegriffen. Es ist jedoch wohl auch keine weitere wissenschaftliche Klärung und Vereinheitlichung der Positionen zur Risikobewertung (EFSA, EMA, BfR) vorgesehen, wie von den europäischen und nationalen Verbänden gefordert.

Trinkwasserverordnung

Am 23.6.2023 wurde im Bundesgesetzblatt die „Zweite Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung“ bekanntgemacht, die am 24.6.2023 in Kraft trat. Die Umsetzung von unionsrechtlichen Vorgaben der EU wurde zum Anlass genommen, die Trinkwasserverordnung grundlegend neu zu strukturieren. Ziel war es, die Übersichtlichkeit und Verständlichkeit der Vorschriften zu verbessern. Am 5.7.2023 gab das Bundesumweltamt im Bundesanzeiger die Geschäftsordnung der Geschäftsstelle zur Führung der Liste zulässiger Aufbereitungsstoffe und Desinfektionsverfahren nach § 20 der Trinkwasserverordnung bekannt.

Im Bundesanzeiger vom 6.7.2023 veröffentlichte das Bundesumweltamt die Ausnahmegenehmigungen gemäß § 21 der Trinkwasserverordnung mit Stand vom Juni 2023.

Mikroplastik und Lebensmittel

Vor dem Hintergrund aktueller Medienberichte hat der Lebensmittelverband Deutschland eine neue Fassung der im Jahr 2019 veröffentlichten Informationen zu „Mikroplastik und Lebensmittel – Sachstand und FAQs“ (Stand: Februar 2024) veröffentlicht.

Die Informationen des Lebensmittelverbandes erwähnen Fisch in folgendem Zusammenhang:

„Wie viele Mikroplastikpartikel wurden in Lebensmitteln oder Trinkwasser gefunden?

Eine Literaturstudie von 2022 wertete die Befunde über die Anzahl von Mikropartikeln in den am häufigsten untersuchten Lebensmittelgruppen (u. a. Fische, Muscheln, Meersalz, Leitungswasser, Flaschenwasser) aus. Die Partikelzahlen schwanken demnach sehr stark.

Neuere Forschungsergebnisse weisen darauf hin, dass die Anzahl von Partikeln, deren Größe unterhalb von 1 µm liegt, in Trink- und Flaschenwässern bislang möglicherweise unterschätzt wurde. Mit sinkender Partikelgröße steigt die Anzahl der Partikel im Lebensmittel stark an. Laut o. g. Studie machten Partikel, die kleiner als 5 µm sind, zum Teil mehr als 90 % aller ermittelten Partikel in Trinkwasser oder Fischfilet aus. Dieser Größenbereich ist allerdings nur in wenigen Arbeiten untersucht. Da Toxizität und Gewebegängigkeit mit abnehmender Partikelgröße prinzipiell zunehmen, kann ein gesundheitliches Risiko infolge solcher Partikel nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden. Die weitere wissenschaftliche Klärung und Verbreitung der Datenbasis ist erforderlich.

Mikro- und Nanopartikel

Deutlich weniger ist derzeit über die Masse von Mikro- und Nanopartikeln in Lebensmitteln bekannt. In Fischereierzeugnissen wurden z. B. Gehalte zwischen 18 mg/kg bis 300 mg/kg bestimmt. Berechnungen zufolge nehmen Erwachsene im Mittel etwa 883 Mikropartikel pro Tag auf, wobei der größte Anteil mit 272 Mikropartikel durch Inhalation erfolgt. Untersuchungen im Wasser zeigen Anzahlen von 5-200 Mikropartikel/l. Das wären, unter der Annahme, dass Mikroplastik-Befunde allesamt Kunststoffpartikel sind, im Höchstfall 0,06 mg/Kunststoff pro Liter Wasser und somit ein Wert weit unter der tolerierten Aufnahmemenge für Kunststoffe aus Lebensmittelverpackungen. Nach EU-Kunststoffverordnung gelten 60 mg Kunststoff pro kg Lebensmittel (Globalmigration) als tolerierbar. Nun geht aus neuesten Studien hervor, dass nur 10 % detektierter Mikropartikel z. B. in abgefüllten Wässern tatsächlich Plastikpartikel sind. Die Gleichsetzung von Mikropartikeln mit Kunststoffpartikeln ist nicht korrekt und folglich sind auch Hochrechnungen von hohen Kunststoffaufnahmen über die Nahrung und plakative Vergleiche nicht seriös.“

Ferner weist der Lebensmittelverband auf die Online-Ausgabe des Magazins „Öko-Test“ mit einem Übersichtsartikel vom 15.2.2024 zu Mikroplastik hin: „Woher kommt es und warum schadet es der Umwelt?“. „Öko-Test“ hat ebenso verschiedene Entwicklungen zusammengefasst und unter anderem auch auf die Ergebnisse der Forschergruppe um Holger Sieg beim BfR hingewiesen.

Darüber hinaus weist der Lebensmittelverband auf Ergebnisse des CORNET-Projektes microplastic@food und auszugsweise auf einen publizierten „Maßnahmenkatalog zur Reduktion von Mikroplastik in Lebensmitteln“.

In diesem spezifischen Forschungsprojekt unter Beteiligung renommierter Forschungsstellen über das Fördernetzwerk CORNET/IGF wurde die aktuelle Situation von Mikroplastik (<1 mm) in Lebensmitteln erforscht. Eintragsquellen sollen durch Rückschlüsse auf die Art der Partikel identifiziert werden. Hierdurch sollen Verpackungsarten (Einweg-/Mehrwegsysteme, Glas, Kunststoff, Verbundstoffe) und Abfüllsysteme vergleichbar werden. Nicht nur flüssige Medien, sondern auch Oberflächen von festen sowie kristallinen bzw. pulverförmigen Lebensmitteln wurden einbezogen. Es wurden Ansätze zur Reduzierung von Mikroplastik durch geeignete Maßnahmen abgeleitet. Ein Abschlussbericht der gesamten Studie ist noch nicht veröffentlicht.

Leitfaden zu Einweg-Kunststoffverpackungen

Im Berichtsjahr hat die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) einen Leitfaden zu Einweg-Kunststoffverpackungen veröffentlicht. Laut BVE gilt für Letztvertreiber von bestimmten Einweg-Lebensmittelverpackungen mit Kunststoffanteil seit Jahresbeginn eine Mehrwegangebotspflicht. Ab 2024 sollen außerdem die Hersteller bzw. Inverkehrbringer dieser Verpackungen zusätzlich zum Lizenzentgelt eine Sonderabgabe an das Umweltbundesamt zahlen.

Angesichts der Unsicherheiten darüber, welche Lebensmittelverpackungen von den Vorgaben erfasst sind, haben die Verbände der Systemgastronomie (BdS), der Ernährungsindustrie (BVE) und der Hersteller von Kunststoffverpackungen (IK) einen Leitfaden veröffentlicht, der erklärt, unter welchen Voraussetzungen eine Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackung im rechtlichen Sinne vorliegt. In der Unternehmenspraxis und im Vollzug bereiten die unklaren Kriterien der Definition von „Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen“ im Verpackungsgesetz und im Einwegkunststoff-Fondsgesetz erhebliche Schwierigkeiten.

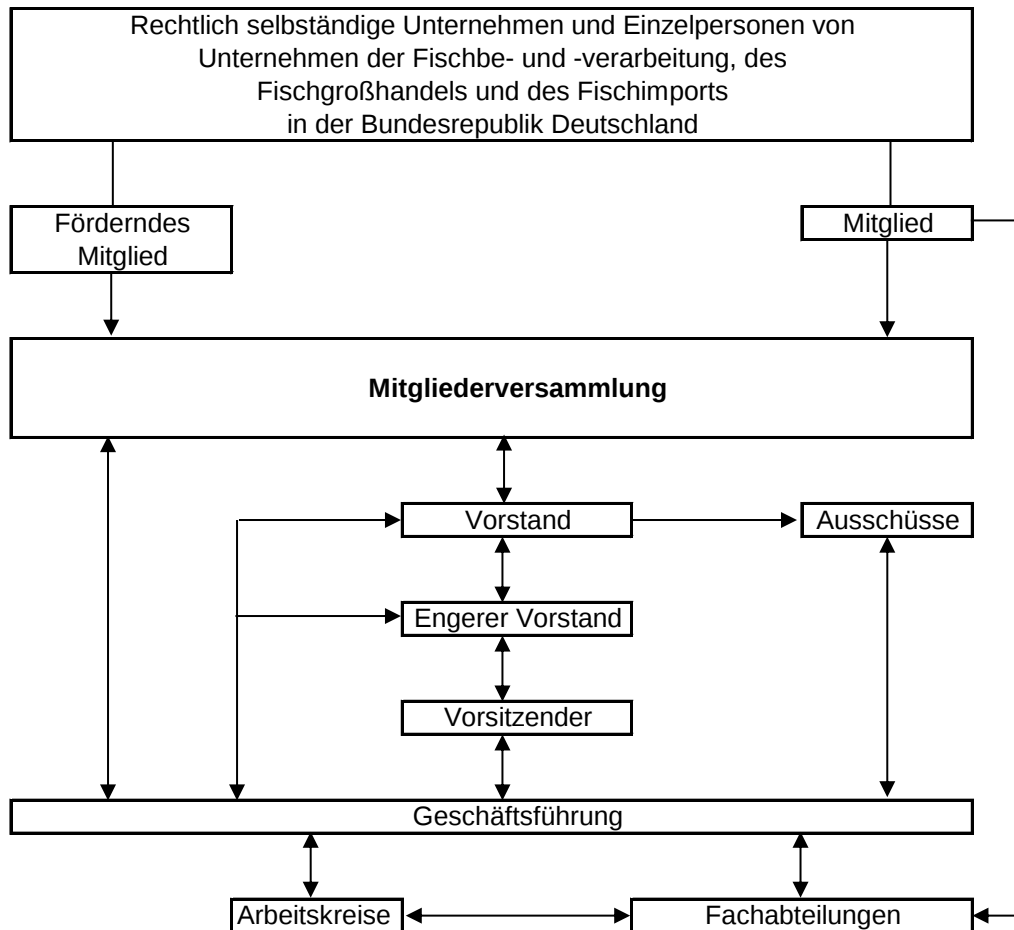
Für die Lebensmittelindustrie weist die BVE darauf hin, dass nur bestimmte Lebensmittelbehälter aus Kunststoff von den Gesetzesvorgaben betroffen sind. Das verpackte Lebensmittel muss insbesondere für den Sofortverzehr „bestimmt“ sein. Es genügt nach dem ausdrücklichen Wortlaut des Gesetzes nicht, wenn das Lebensmittel nur für den Sofortverzehr „geeignet“ ist. Die Anwendung der Gesetzesvorgaben betrifft hauptsächlich den Take-away-Bereich.

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 2024

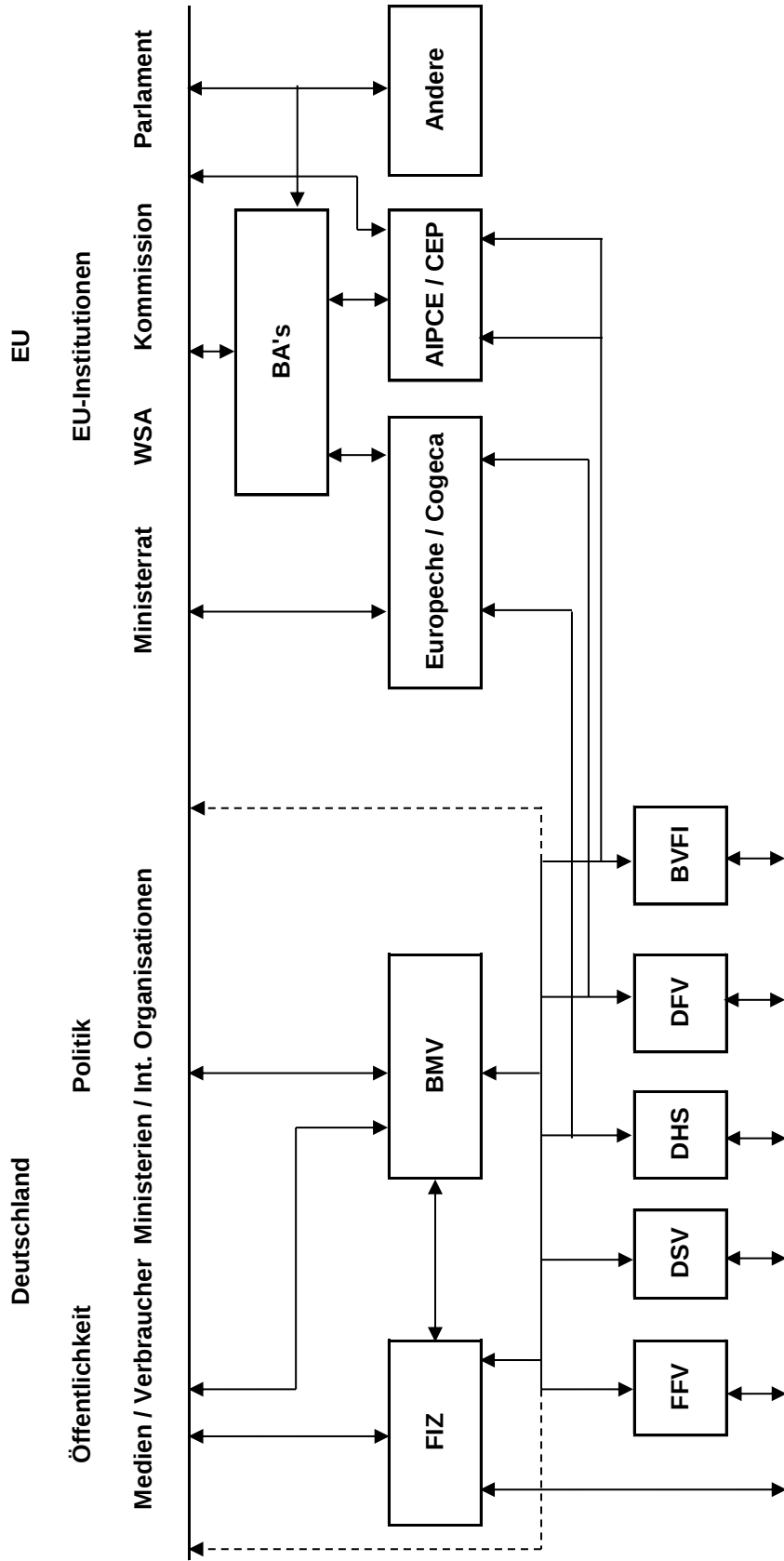


Ausschüsse:

- Digital
- WITEA

Fischdauerkonserven
Fischfeinkost
Fischgroßhandel
Frisch- und Salzfish
Krabbenenerzeugnisse
Marinaden, Salate
Räucherseelachs
Räucherwaren
Tiefgefriererzeugnisse

Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick



FISCHWIRTSCHAFT

- DHS = Dt. Hochseefischereiverband
- DFV = Dt. Fischereiverband
- BVFI = Bundesverband d. dt. Fischindustrie u.d. Fischgroßhandels
- FFV = Fischfacheinzelhandelsverband
- DSV = Deutscher Seafood Verband e. V.
- BMV = Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e. V.
- FIZ = Fisch-Informationszentrum e. V.
- Europeche = EU-Fischereiverband
- Cogeca = EU-Genossenschaftsverband
- AIPCE = EU-Fischindustrieverband
- CEP = EU-Fischhandelsverband
- BA's = EU-Beratende Ausschüsse

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

Dr. Stefan Meyer

Druck:

RieckDruck GmbH

www.riekdruck.de

