

GESCHÄFTSBERICHT

des Bundesverbandes

der deutschen Fischindustrie

und des Fischgroßhandels e.V.



Juni 2025

SIEBENUNDSIEBZIGSTER GESCHÄFTSBERICHT

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

(1. Januar bis 31. Dezember 2024)

Liebe Mitglieder unserer starken Gemeinschaft,

das Jahr 2024 hat uns als Branche erneut gefordert – doch wir haben bewiesen, was uns ausmacht. Während geopolitische Krisen, steigende Energiekosten und schwankende Kaufkraft das Marktumfeld belasteten, sind wir zusammengestanden. Wie kaum ein anderer Sektor der Ernährungswirtschaft steht unsere Branche für Geschlossenheit. Trotz gesundem Wettbewerb wissen wir: Wir sitzen alle im gleichen Boot.

Deutschland hat heute eine Vorreiterrolle – und das ist das Ergebnis unserer gemeinsamen Anstrengungen. Diese Errungenschaft ist unsere Stärke, unser Vorsprung, den wir jetzt entschlossen nutzen müssen. Jetzt ist der Moment, mutig voranzugehen und die Chancen zu ergreifen, die vor uns liegen.

Ja, der Gesamtumsatz ist um 8,8 % zurückgegangen. Doch in vielen Produktkategorien steigt die Nachfrage weiterhin – ein klares Signal für die Dynamik unseres Marktes. Diese Entwicklung zeigt: Wir müssen wachstumsstarke Segmente gezielt stärken und gleichzeitig schwächere Bereiche unterstützen. So schaffen wir neue Perspektiven für jeden Betrieb und für unsere gesamte Branche.

Was wir jetzt brauchen, sind keine bequemen Lösungen, sondern klare Entscheidungen. Es ist Zeit, Fisch als Lebensmittelkategorie kraftvoller zu positionieren und uns die Deutungshoheit über unsere Themen nicht länger nehmen zu lassen. Wir haben allen Grund, selbstbewusst aufzutreten: Fisch ist lecker, gesund und ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz. Mit einer einzigartigen Kombination aus Wildfang und Aquakultur, gestützt auf fundierte wissenschaftliche Erkenntnisse, haben wir ein Alleinstellungsmerkmal in der gesamten Lebensmittellandschaft.

Schon heute greifen 62 % der Konsumenten gezielt zu nachhaltigen Fischprodukten. Dieser Trend ist unser Auftrag: Wir müssen Verbrauchern die Vorteile unserer Produktkategorien noch bewusster machen. Unsere Verantwortung liegt darin, diese Botschaft kraftvoll zu kommunizieren und das Bewusstsein aktiv zu prägen.

Unsere größte Stärke ist und bleibt die Vielfalt. Sie zeigt sich in unserem Sortiment, in modernen Fang- und Produktionstechniken und in unserer Offenheit für neue Partnerschaften. Dank neuer Handelsabkommen mit Thailand und Brasilien können wir unser Angebot erweitern und die Versorgung sichern. Doch Vielfalt bedeutet vor allem: Menschen mit Ideen, Erfahrung und Tatkraft. Sie sind es, die täglich Innovation ermöglichen – in jedem Betrieb, an jedem Ort, in unserer gesamten Gemeinschaft.

Vor uns liegen große Herausforderungen – aber auch ebenso große Chancen. Als Branche, die in entscheidenden Punkten fest zusammensteht, haben wir die Kraft, den Wandel zu gestalten. Packen wir es gemeinsam an. Zeigen wir, was in uns steckt: als starke, verantwortungsvolle und zukunftsorientierte Gemeinschaft.

Die Zukunft gehört uns – wenn wir sie mutig ergreifen.

Hamburg, im Mai 2025

Vorstand und Geschäftsführung

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	1
Vorstand des Bundesverbandes.....	7
I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit.....	8
Abschied Herr Dr. Matthias Keller.....	8
Trauerfälle	8
Neue Referentin für PR & Kommunikation im FIZ.....	9
Neue Mitarbeiterin Geschäftsstelle BVFI	9
Neuer Referent für Politikkommunikation BVFI.....	10
Mitgliederversammlung 2024 in Travemünde	10
Zukunftskommission Fischerei kommt zum Abschluss	11
Umorganisation im BMEL.....	12
Europawahl: Mitglieder des Fischereiausschusses.....	12
EU-Rat nimmt Liste der vorgeschlagenen Kommissionsmitglieder an	12
Denial of comparability finding / Marine Mammal Protection Act.....	13
Strafzölle auf Warenimporte aus den USA	13
Sanktionen gegen Russland.....	14
Marokko	14
Vietnam.....	15
Peru	15
Autonome Zollkontingente.....	16
Nachhaltigkeitsindikatoren für die Einfuhr und Anmeldung von Autonomen Zollkontingenten	17
Ausfuhrbeschränkung für „production salmon“	17
Norwegen & Island: Gewährung von Zollkontingenten auf bestimmte Fischereierzeugnisse	18
Anlandungen von Fischereifahrzeugen: Wilhelmshaven.....	18
Grenzkontrollstelle Bremerhaven	19
Neues CATCH-System für Fangbescheinigungen.....	19
Rückverfolgbarkeit und Loskennzeichnung	20
Nachhaltigkeitsindikatoren.....	20
Verbraucherinformationen im HORECA-Sektor	21
Aufwertung von Nebenprodukten	22
Fischerei-Kontrollverordnung	22
Umgang mit nachhaltig agierenden Fischereinationen	24

Westliche Ostsee	24
Nordostatlantik	25
Mittelmeer	25
Pazifik und Indischer Ozean und anderswo.....	26
FAO-Bericht zum Zustand der weltweiten Fischerei und Aquakultur 2024	26
Gelbe Karte für Senegal.....	26
Werden die Fischbestände zu positiv berechnet?.....	27
Neues Fischereiforschungsschiff „Walther Herwig“ in Litauen auf Kiel gelegt	27
MSC: Zertifizierung der Nordseekrabbe im Wattenmeer.....	28
MSC: Thunfischbericht	28
ASC: Überarbeitete Darstellung der weltweiten Anwendungsgebiete	29
ASC: Beendigung der Tätigkeit in China	29
ASC: Vorbereitung eines neuen Farmstandards.....	29
ASC/MSC Tag im Wälderhaus in Hamburg	30
Eurobarometer: EU-Verbraucher bleiben Fisch und Meeresfrüchten treu.....	30
Verbraucher-Kennzeichnung verarbeiteter Fischereierzeugnisse	30
STECF Tool.....	31
Berichte über Missstände in der Lachs-Aquakultur.....	31
Fettschadstoff 3-MCPD	32
Kritik an Dosenthunfisch.....	33
Fisch des Jahres 2024	33
End of Fish Day.....	33
EU Seafood Supply Synopsis 2024 (vorher AIPCE Finfishstudy)	34
FAO Bericht zum Zustand der weltweiten Fischerei und Aquakultur 2024	35
DGE neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlung für Deutschland.....	35
Aufnahme von 20 neuen Algenarten in den Novel Food Katalog.....	35
Fischbestände online	36
Aquakulturinfo	36
Deutscher Fischereitag 2024.....	37
Fisch-Forum 2024	38
Bildungsangebot der irischen Seafood Development Agency BIM: Das fliegende Aquakultur Klassenzimmer, 22.08.2024	38
Handel mit nachhaltigem Fisch und Meeresfrüchten (BVFI und IPD)	38
Die neue Kommunikationsstrategie des FIZ	38
Grüne Woche 2025	39
Beteiligung an Forschungsprojekten	40

„Stiftung Seeklar“	41
Anhang zu Teil I.....	42
1. Anschreiben zur Zukunft der Fischwirtschaft am Standort BHV	42
Anhang zu Teil I.....	44
2. Joint statement from the European Fish Processing & Trading Industries and the European Fisheries Industry in relation to the safety of canned tuna	44
Statistischer Teil	47
II. Umsatz, Produktion und Versorgung	79
Umsatz.....	79
Produktion.....	79
Ertragslage.....	80
Arbeitskräfte	81
Fischgroßhandel	81
Tiefkühlfishindustrie	82
Heringsverarbeitende Industrie.....	84
Versorgungsbilanz.....	84
Pro-Kopf-Verbrauch.....	85
III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb	86
EU: Verbot von in Zwangsarbeit hergestellten Produkten auf dem EU-Markt	86
Nationaler Aktionsplan gegen Zwangsarbeit und Ausbeutung	86
CSDDD	86
CSRD.....	87
Omnibus.....	87
ESRS Änderung	88
Projekt BVE & AG Wesentlichkeitsanalyse	89
Sachstandsbericht des Fachausschusses 2 „Fische und Fischerzeugnisse“	89
Lagertemperaturen von Sushi	89
Neue Hygienevorschrift für Lebensmittel tierischen Ursprungs – „Stiffening“	90
EU Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR).....	90
MAC Stellungnahme zur PPWR	91
Verpackungsmaterialien Verband EUMEPS zur PPWR.....	91
Umstellung der Handelsbezeichnung für Gadus chalcogrammus.....	92
PFAS-Chemikalien	92
3-MCPD	92
BfR-Verbrauchermonitor: PFAS und Mikroplastik in Lebensmitteln.....	92
MOSH/MOAH.....	93

Anorganisches Arsen	94
Quecksilber in Fischen, Krebs- und Weichtieren	95
Raucharomen: Rücknahme von acht Aromen vom Markt.....	95
PAK.....	96
Verbot von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen	96
Listerien	97
Relevanten Exportländern droht ein Einfuhrverbot	98
Vibrionen in Meeresfrüchten: Anstieg im salzarmen Brackwasser	99
Neues EU Referenzzentrum für den Schutz von Wassertieren.....	99
ALTS – Aktualisierung des Leitfadens – Wasserzusatz in Fischereierzeugnissen	99
Cybersicherheit	100
Allgemeiner Anhang	101
Organisation des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.....	101
Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick	102

Statistischer Teil

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

Vorstand

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

(Stand der Information: Mitgliederversammlung am 13.06.2025)

Engerer Vorstand:

René Stahlhofen	Vorsitzender
Andreas Kremer	Stellvertretender Vorsitzender
Kai-Arne Schmidt	Stellvertretender Vorsitzender und Schatzmeister

Weitere Vorstandsmitglieder (Beisitzer):

Katharina Düring- Maßner
Kerstin Janson
Petra Weigl
Oliver Spring
Volker Büttel

Vorsitzende der Fachabteilungen:

Fischdauerkonserven:	Uwe Peper
Fischgroßhandel:	Andreas Simonsen
Frisch- und Salzfisch:	Andreas Simonsen
Marinaden, Feinmarinaden und Salate:	Michael Steffen
Tiefgefriererzeugnisse:	Dirk Scheuermann
Räucherwaren:	Theodor Jansen
Feinkosterzeugnisse:	zzt. nicht besetzt
Krabbenerzeugnisse:	zzt. nicht besetzt
Räucherseelachserzeugnisse:	zzt. nicht besetzt

Vorsitzende der Ausschüsse:

LIKEA:	Oliver Spring
WITEA:	Kerstin Janson

I. Schwerpunkte der Verbandsarbeit

Abschied Herr Dr. Matthias Keller

Am 27.06.2024 verabschiedete der Bundesverband seinen Geschäftsführer, Herrn Dr. Matthias Keller, in den wohlverdienten Ruhestand. Im Kreise von langjährigen Wegbegleitern aus Fischwirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung wurde sein Abschied gebührend gefeiert. Die offizielle Verabschiedung wurde bereits im Rahmen der Mitgliederversammlung am 07.06.24 in Travemünde zelebriert.

Der promovierte Agrarwissenschaftler trat am 01.07.1988 in die Geschäftsführung des Bundesverbandes ein und übernahm diese Aufgabe in alleiniger Verantwortung im Juni 2000. In dieser Zeit hat er maßgeblich zur Entwicklung und Führung der Verbände beigetragen. Er war neben dem Bundesverband auch als Geschäftsführer des Fisch-Informationszentrum e.V. und des Bundesmarktverband der Fischwirtschaft und im Vorstand der Stiftung Seeklar aktiv. In den 36 Jahren seiner Dienstzeit hat er zahlreiche Publikationen verfasst und wurde im Jahr 2019 mit dem Seafood Star Ehrenpreis ausgezeichnet.

Aus der Laudatio des Vorsitzenden René Stahlhofen:

„Wir ehren hier und heute einen ganz Großen in unserer Branche, eine Institution für Fisch, einen Kenner der Szene und ein wandelndes Lexikon, der, wann immer er in Sachen Fisch gefragt wird, eine Antwort parat hat und der eine überaus wichtige Persönlichkeit unserer Branche ist. [...] Die Fischbranche hast Du durch teils unruhige See geführt, aber bei Windstille auch immer mit Weitblick vorausgeschaut und uns auf das nächste Sturmtief vorbereitet“.

Trauerfälle

Dirk Parlevliet

+17. April 2024

Dirk Parlevliet, Mitgründer von Parlevliet & Van der Plas, verstarb am 17. April 2024 im Alter von 97 Jahren. Er gründete das Unternehmen 1949, das heute zu den größten fischwirtschaftlichen Konzernen weltweit zählt. Mit Unternehmergeist und Mut war Parlevliet bis zuletzt eine prägende Figur in der Branche.

Prof. Dr. Folkhard Isermeyer

+14.01.2025

Prof. Dr. Folkhard Isermeyer, Präsident des Thünen-Instituts seit 2009, verstarb im Alter von 67 Jahren. Er prägte maßgeblich die deutsche Agrar- und Ernährungsforschung und machte das Thünen-Institut zu einem modernen Forschungszentrum. Seine Nachfolge tritt zum 1. Februar 2025 Prof. Dr. Birgit Kleinschmit an.

Jan J.A. Pickenpack

+17.04.2025

Jan Pickenpack, Geschäftsführer in dritter Generation der Pickenpack Holding und langjähriger Vorsitzender des Bundesverbandes (1993-1996) verstarb am 17. April 2025 im Alter von 86 Jahren. Er galt als hanseatischer Kaufmann im besten Sinne und hat durch sein Wirken die Fischwirtschaft in Deutschland in entscheidenden Phasen mitgeprägt.

Neue Referentin
für PR &
Kommunikation
im FIZ

Julia Steinberg-Böthig verstärkt seit dem 14. August 2024 als Referentin für PR & Kommunikation das Team im Fisch-Informationszentrum (FIZ).

Als Ökotrophologin, ausgebildete Journalistin sowie zertifizierte Social-Media- und Content-Marketing-Managerin bringt sie mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Medien- und Kommunikationsbranche mit.

Die diplomierte Ernährungswissenschaftlerin war unter anderem 12 Jahre lang Herausgeberin eines regionalen Magazins. Bei der metronom Eisenbahn GmbH war sie neun Jahre für das Printmagazin sowie später für die Online-Blogs verantwortlich, die sie mit Reisereportagen aus ganz Niedersachsen füllte. PR machte die Lüneburgerin unter anderem auch vier Jahre lang in ihrer Heimatstadt bei der Lüneburg Marketing GmbH.

Erfahrungen im Tageszeitungsgeschäft sammelte die heute 48-Jährige zudem viele Jahre beim Hamburger Abendblatt, als sie die Regional-Redaktion Anfang der 2000er Jahre in Lüneburg mit aufbaute.

Neue
Mitarbeiterin
Geschäftsstelle
BVFI

Frau Marie Wilkes unterstützt das Team der Geschäftsstelle in den Bereichen Office Management, Datenmanagement und Mitgliederverwaltung. Marie verfügt über einen Master of Science im Fach Aquakultur, einen Bachelor of Science in Biologie und über einschlägige Berufserfahrung in der Arbeit in einem Verband der Lebensmittelbranche.

Mit diesem Hintergrund wird sie insbesondere die fachliche Arbeit der Gremien und Ausschüsse unterstützen, sowie die Aufarbeitung und Auswertung von Branchen- und Marktdaten der Fischwirtschaft weiter vorantreiben. Außerdem wird sie die Organisation von Fachveranstaltungen des Verbandes und die Betreuung der Mitglieder, von Stammdaten bis hin zu fachlichen Anfragen, koordinieren.

Neuer Referent für Politik- kommunikation BVFI

Seit März 2025 unterstützt Dr. Fabian Schäfer als Referent für Politik und Kommunikation den Verband. Mit einem Dokortitel in Agrarwissenschaften von der Humboldt-Universität zu Berlin und einem Masterabschluss in Fischereiwissenschaften der Uni Hamburg bringt er eine breite fachliche Grundlage für diese Position mit.

Fabian hat bereits acht Jahre lang das Projekt Aquakulturinfo im Auftrag unseres Verbandes betreut und übernimmt mit entsprechender Branchenkenntnis und Netzwerk seine Aufgaben. Die Referententätigkeiten umfassen unter anderem die Verfolgung, Aufbereitung und Umsetzung verschiedener industrie- und verbraucherpolitischer Themen, sowie die Information und Beratung der Mitglieder und die Vertretung unserer Interessen. Er unterstützt fachlich insbesondere die Tätigkeiten des Lieferketten-Ausschusses. Durch seinen Lebensmittelpunkt in Berlin stärkt Dr. Schäfer in seiner Rolle vor allem den kurzen Draht zu Politik, Verwaltung und Verbänden in der Hauptstadt. Der Bundesverband verspricht sich von der Ergänzung des Teams neue Impulse für die interne und externe Kommunikation der Verbandsthemen, eine stärkere Präsenz in den verschiedenen Dachorganisationen der Lebensmittelwirtschaft und einen breiteren Austausch mit der Verbändelandschaft insgesamt.

Mitglieder- versammlung 2024 in Travemünde

Die Mitgliederversammlung des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. am 7. Juni 2024 behandelte mehrere wichtige fachliche und politische Themen, die die Fischwirtschaft als Branche betreffen.

Ein zentrales Thema waren die wirtschaftlichen Herausforderungen des Jahres 2023, die durch den Krieg in der Ukraine, die Energie- und Rohstoffkrise sowie die neuen geopolitischen Belastungen im internationalen Handel verursacht wurden. Diese Faktoren führten zu gestiegenen Kosten für Energie, Rohstoffe, Logistik und Personal, was die Ertragslage der Unternehmen stark belastete.

Ein weiteres wichtiges Thema war die Zunahme der bürokratischen Hürden entlang der Lieferkette Fisch und Meeresfrüchte sowie bei der Herstellung und Vermarktung von Fisch- und Meeresfrüchteerzeugnissen. Trotz dieser Herausforderungen konnte die Branche einen soliden Beitrag zur Sicherstellung der Versorgung des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie mit sicheren und vielfältigen „Blauen Lebensmitteln“ leisten.

Die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten blieb mengenmäßig unter der des Vorjahres, was auf die gestiegenen Preise für Lebensmittel zurückzuführen ist. Dennoch stiegen die Ausgaben der privaten Haushalte für Fisch und Meeresfrüchte, was die hohe Wertschätzung für diese Produkte in Deutschland zeigt.

Zukunftsthemen wie die Folgen des Klimawandels, neue ernährungspolitische Grundsätze, der steigende Bedarf an qualifiziertem Personal und die wachsenden Anforderungen an eine energieeffiziente und klimafreundliche Wirtschaftsweise wurden ebenfalls diskutiert. Diese Themen sind entscheidend für die zukünftige Entwicklung der Branche.

Die Reform der EU-Kontroll-Verordnung und die damit verbundenen Änderungen, die in den kommenden Jahren in Kraft treten werden, waren ebenfalls ein wichtiger Punkt. Diese

Änderungen betreffen die Rückverfolgbarkeit von Losen und die digitale Bereitstellung von Losinformationen entlang der gesamten Lieferkette.

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und die europäische Lieferkettenrichtlinie wurden ebenfalls besprochen. Diese Regularien stellen die Unternehmen vor neue Herausforderungen und verursachen zusätzliche Personal- und Verwaltungskosten.

Die Entwicklungen im Bereich der pflanzlichen und zellkulturbasierten Fischalternativprodukte wurden ebenfalls diskutiert. Diese Produkte haben das Potenzial, sich im Markt kaum mehr von authentischem Seafood zu unterscheiden.

Diese Themen zeigen die vielfältigen Herausforderungen und Chancen, denen sich die Fischwirtschaft als Branche stellen muss, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein.

Zukunfts- kommission Fischerei kommt zum Abschluss

Die Zukunftskommission Fischerei arbeitete vom 19. März 2024 bis zum 8. April 2025 unter der Leitung von Ulrike Rodust und im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Der zentrale Auftrag der Zukunftskommission Fischerei bestand darin, konkrete Maßnahmen für eine zukunftsfeste deutsche Meeresfischerei mit Fokus auf die Küsten- und Kutterfischerei, marine Freizeidfischerei und marine Aquakultur vorzulegen. Dies sollte im Einklang mit den Zielen des Meeresnaturschutzes und der nachhaltigen Nutzung mariner Ressourcen geschehen. Insgesamt waren 40 Expertinnen und Experten aus Fischerei, Naturschutz, Verwaltung und Wissenschaft beteiligt.

In ihrem Abschlussbericht befasst sich die Zukunftskommission Fischerei mit der Krise der deutschen Küstenfischerei und den schlechten ökologischen Zuständen der Nord- und Ostsee. Die Kommission, bestehend aus Vertretern der Fischerei, Zivilgesellschaft, Wissenschaft, Ministerien und lokalen Vertretern, hat in zehn Arbeitssitzungen zentrale Themen zur Zukunftsfähigkeit der deutschen Meeresfischerei, Freizeidfischerei und marinen Aquakultur beraten. Am Ende des Prozesses wurden Ansätze und Empfehlungen formuliert und verabschiedet. Hierzu zählen im Bereich der Fischerei und des Meeresschutzes: Verbesserung des ökologischen Zustands der Meere und Erhaltung der biologischen Vielfalt durch die Umsetzung europarechtlicher und nationaler Verpflichtungen; Kapazitätsanpassung: Anpassung und Modernisierung der Fischereiflotte, einschließlich der dauerhaften Stilllegung von Fischereifahrzeugen; Dekarbonisierung der Flotte: Förderung klimaneutraler Fischereifahrzeuge und der Einsatz umweltverträglicher Treibstoffe; Diversifizierung: Entwicklung neuer Geschäftsmodelle und Einkommensmöglichkeiten für Fischerinnen und Fischer; Ausbildung und Nachwuchsgewinnung: Anpassung der Ausbildung und Förderung junger Menschen im Fischereisektor.

Als konkrete Maßnahmen wurde eine Anschubfinanzierung für das Projekt „Meeresförster“, einem Ausbildungsprogramms zum Fachwirt „Fischerei und Meeresumwelt“, beschlossen. In weiteren Projekten sollen relevante Daten durch repräsentative Referenzflotten erhoben und Forschungsaktivitäten zur Mehrfachnutzung von Windparkflächen und zur Entwicklung der

Biodiversität in Windparks gefördert werden. Die Kosten für die Umsetzung der Empfehlungen werden durch Einnahmen aus den Versteigerungserlösen zukünftiger Windparkflächen gedeckt. Die Kommission verspricht sich von diesen und weiteren Maßnahmen eine Verbesserung des ökologischen Zustands der Meere und Erholung der Fischbestände, eine Stärkung der regionalen Wertschöpfung und Sicherung von Arbeitsplätzen und Förderung der Attraktivität des Berufsbildes und Unterstützung der Selbstorganisation des Fischereisektors.

Umorganisation im BMEL

Zum 1. August 2024 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eine organisatorische Umstrukturierung im Bereich Fischerei vorgenommen. Die beiden bisherigen Fischereireferate 613 und 614 wurden in die neu benannte Abteilung 5 „Wald, Nachhaltigkeit, Fischerei, Nachwachsende Rohstoffe“ integriert und tragen nun die Nummern 525 und 526. Die Aufgaben und Zuständigkeiten der Referate bleiben unverändert, ebenso die personelle Besetzung. Neuer Leiter der Abteilung 5 ist Bernt Farcke, der von Esther Winterhoff die Funktion des deutschen Fischereidirektors übernommen hat.

Zudem wurde die bisherige Unterabteilung 52 „EU-Angelegenheiten, Fischerei“ in „Klimaschutz, Biodiversität, Nachhaltigkeit, Bioökonomie“ umbenannt. Die Fischereireferate 525 und 526 sind in diese Unterabteilung eingegliedert. Für die Fischerei zuständiger Unterabteilungsleiter ist Herr Olaf Schäfer. Durch die engere Verbindung mit der Nachhaltigkeitspolitik des BMEL sollen Ressourcen gebündelt und Synergien geschaffen werden, auch mit Blick auf die politische Begleitung der Zukunftskommission Fischerei (ZKF).

Europawahl: Mitglieder des Fischerei- ausschusses

Für die Legislaturperiode 2024-2029 wurde der Fischereiausschuss des Europäischen Parlaments (PECH) neu zusammengesetzt und enthält mit nun 27 Mitgliedern eines weniger als zuvor. Die Spanierin Carmen Crespo Díaz (EVP) übernahm den Vorsitz. Vize-Vorsitzende sind Sander Smit (EVP, Niederlande), Giuseppe Milazzo (EKR, Italien), Stéphanie Yon-Courtin (Renew, Frankreich) und Jessica Polfjärd (EVP, Schweden). Siegbert Frank Droese (ESN) ist das einzige deutsche Mitglied des PECH-Ausschusses mit den Stellvertretern Anja Arndt (ESN), Sebastian Everding (Linke GUE/NGL) und Niclas Herbst (EVP).

EU-Rat nimmt Liste der vorgeschlagenen Kommissions- mitglieder an

Die neue Europäische Kommission unter Präsidentin Ursula von der Leyen hat am 1. Dezember 2024 ihre Arbeit aufgenommen. Von der Leyen, die im Juli vom Europäischen Parlament für eine zweite Amtszeit bestätigt wurde, hat zentrale Prioritäten für die Legislaturperiode 2024–2029 angekündigt. Im Mittelpunkt stehen die Stärkung von Wohlstand und Wettbewerbsfähigkeit, der Bürokratieabbau sowie der digitale und ökologische Wandel. Die Kommission will unter anderem auf eine pragmatische Umsetzung des Green Deal setzen.

Costas Kadis aus Zypern ist im November 2024 als neuer EU-Kommissar für Fischerei und Ozeane bestätigt worden. Kadis, zuvor Landwirtschafts- und Umweltminister in Zypern, kündigte an,

einen Europäischen Ozeanpakt vorzulegen, um die EU-Politik für Ozeane und die Gemeinsame Fischereipolitik (GFP) besser zu koordinieren. Er will sich für eine faire Verteilung der Fangquoten, die Stärkung der Aquakultur unter Berücksichtigung des Tierwohls sowie für eine aktive Diplomatie mit Drittstaaten wie dem Vereinigten Königreich einsetzen. Zudem steht er einer möglichen Reform der GFP offen gegenüber und setzt auf Null-Toleranz bei illegaler Fischerei.

Denial of comparability finding / Marine Mammal Protection Act

Der US Marine Mammal Protection Act (MMPA) wurde 1972 als Umweltgesetz in den USA verabschiedet, um den Rückgang von Meeressäugerpopulationen zu verhindern und ihre Rolle in den Ökosystemen zu erhalten. Der MMPA verbietet das "entnehmen" von Meeressäugern in US-Gewässern, was das Jagen, Belästigen, Fangen oder Töten von Meeressäugern umfasst.

Der MMPA hat erhebliche Auswirkungen auf den Import von Fisch und Meeresfrüchten aus Drittländern in die USA. Die USA verlangen, dass ausländische Fischereien und Aquakulturen, die Fisch und Fischprodukte in die USA exportieren, vergleichbare Standards zur Reduzierung des Beifangs von Meeressäugern einhalten wie die US-Fischereien. Länder, die diese Standards nicht erfüllen, erhalten ein "denial of comparability finding", worauf die Länder in einer gesetzten Frist darlegen müssen, was sie zur Einhaltung der Vorgaben unternehmen werden.

Im Laufe des Jahres 2024 erhielten fünf EU-Mitgliedstaaten (Dänemark, Frankreich, Portugal, Irland und Finnland) ein solches "denial of comparability finding" wodurch zunächst ein faktisches Exportverbot drohte. Auch wenn Deutschland nicht zu diesen Ländern gehört, können trotzdem Konsequenzen auf deutsche Fischverarbeiter und Händler zukommen: Denn Produkte aus Rohware aus Ländern mit einem „denial“ dürften nicht mehr von Deutschland in die USA exportiert werden. Dies könnte potenziell auch Produkte mit Rohware aus den o.g. Ländern betreffen.

Auf Grund der massiven Umstrukturierungen in der US-Verwaltung, insbesondere in der für die Umsetzung dieses Gesetzes zuständigen NOAA, ist bis zum Frühjahr 2025 noch unklar, ob alle o.g. Länder rechtzeitig ihre entsprechenden Klarstellungen und Dokumentationen einreichen konnten und diese rechtzeitig anerkannt bekommen.

Strafzölle auf Warenimporte aus den USA

Die Zollstreitigkeiten zwischen den USA und der EU bestehen seit mehreren Jahren und betreffen vor allem Industriezweige wie Stahl, Aluminium, Kraftfahrzeuge sowie Agrarprodukte. Die USA haben unter Präsident Trump im Frühjahr 2025 erneut Schutzzölle von 25 Prozent auf Stahl- und Aluminiumimporte aus der EU eingeführt. Zusätzlich wurden ab April 2025 sogenannte „reziproke“ Zusatzzölle von zunächst 10 Prozent auf alle Importe verhängt, wobei für EU-Waren ab 9. April ein erhöhter Satz von 20 Prozent vorgesehen war. Diese Maßnahmen gelten zusätzlich zu bereits bestehenden Zöllen und betreffen zahlreiche Warengruppen.

Als Reaktion bereitete die EU-Kommission eigene Gegenzölle auf US-Waren vor, die unter anderem Stahlprodukte, Motorräder und landwirtschaftliche Erzeugnisse umfassen sollten, darunter auch zwei Positionen zu Garnelen. Allerdings haben beide Seiten im

April 2025 ihre jeweiligen Zusatzzölle und Gegenmaßnahmen zunächst für 90 Tage bis zum 14. Juli 2025 ausgesetzt, um weitere Verhandlungen zu ermöglichen. Derzeit gilt ein Moratorium, währenddessen ein genereller Zollsatz von 10 Prozent auf Importe in die USA erhoben wird, spezifische höhere Zölle für die EU aber vorerst ruhen. Am 8. Mai 2025 hat die Europäische Kommission eine weitere Liste mit Positionen für mögliche Gegenmaßnahmen zur Konsultation vorgestellt, welche zahlreiche Positionen mit Fischerei- und Aquakulturprodukten enthält.

Beim Handel von Fischprodukten zwischen den USA und Deutschland besteht ein erhebliches Handelsdefizit zugunsten der USA. So wird zwar viel verarbeiteter Lachs aus Aquakultur in die USA exportiert, für den deutschen Markt sind Importe von Weißfisch und Wildlachs aus den USA aber sehr wichtig. Bei einer Ausweitung der Gegenmaßnahmen auf entscheidende Produktgruppen droht ein Versorgungsengpass in Deutschland und Europa.

Sanktionen gegen Russland

Im Jahr 2024 hat die EU mehrere Sanktionspakete gegen Russland als Reaktion auf den Angriffskrieg gegen die Ukraine eingeführt, die verschiedene Sektoren und Aktivitäten betreffen. Diese Sanktionen zielen darauf ab, Russlands Fähigkeit zur Kriegsführung zu schwächen und die Unterstützung für die Ukraine zu verstärken. Zu den wichtigsten Maßnahmen gehören die Erweiterung der Handelsbeschränkungen, insbesondere gegen die russische Ölindustrie und den sogenannten "Schattenflotten" von Öltankern. Zudem wurden zusätzliche Vermögenssperren und individuelle Listensanktionen eingeführt, um die Umgehung der Sanktionen zu verhindern. Weitere Maßnahmen umfassen die Einführung von Mindeststrafen für Verstöße gegen EU-Sanktionen und die Verbesserung der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit bei Ermittlungen und Strafverfolgung.

Im Sommer 2024 wurden in einer Ratssitzung der EU Mitgliedstaaten illegale Fischereipraktiken der russischen Fischereiflotte in der Ostsee diskutiert. Nach Ansicht mancher Mitgliedstaaten seien hierdurch umfassende Sanktionen gegen die russische Fischerei als Ganzes begründet. Nach Aussprache mit den Mitgliedstaaten und der Kommission konnte eine solche pauschale Sanktionierung jedoch abgewendet werden. Gleichzeitig wurde betont, dass allgemeine Handelsbarrieren gegen russische Fischereiprodukte die Lebensmittelversorgung in Europa beeinträchtigen und Arbeitsplätze in der Fischindustrie gefährden könnten. Im Mai 2025 wurde das 17. Sanktionspaket gegen Russland verabschiedet und erneut keine Maßnahmen gegen die russische Fischerei aufgenommen.

Marokko

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat am 4. Oktober 2024 entschieden, dass die 2019 zwischen der EU und Marokko geschlossenen Fischerei- und Agrarabkommen auf das Gebiet der Westsahara nicht anwendbar sind, da sie ohne die notwendige Zustimmung des Volkes der Westsahara abgeschlossen wurden und damit gegen das Selbstbestimmungsrecht der Saharais verstoßen. Die Polisario-Front, Vertreterin der saharaischen Unabhängigkeitsbewegung, wurde als klagebefugt anerkannt und

kann solche Abkommen juristisch anfechten. Das Urteil verpflichtet die EU, die betreffenden Abkommen innerhalb von zwölf Monaten zu beenden, um negative außenpolitische Folgen zu vermeiden. Damit bestätigte der Gerichtshof die bereits 2016 und 2018 getroffene Rechtsprechung, wonach die Westsahara ein „gesondertes und unterschiedliches“ Gebiet ist, über das Marokko keine Souveränität oder Verwaltungsbefugnis besitzt. Die Entscheidung hat insbesondere für Marokko und Spanien wirtschaftliche Auswirkungen, da Marokko Einnahmen aus den Fischereilizenzen verliert und spanische Flotten, vor allem aus Andalusien, den Kanarischen Inseln und Galizien, künftig nicht mehr in den Gewässern vor der Westsahara fischen dürfen. Das Urteil gilt als bedeutender Sieg für das Volk der Westsahara und verpflichtet die EU sowie private Unternehmen, die Rechtsprechung zu respektieren und ihre Aktivitäten in der Region entsprechend auszurichten.

Vietnam

Das Freihandelsabkommen zwischen der EU und Vietnam (EVFTA) ist seit dem 1. August 2020 in Kraft und wird schrittweise umgesetzt. Bereits heute sind rund 99 % der Zölle auf Warenlieferungen zwischen beiden Partnern entweder abgeschafft oder befinden sich in der Übergangsphase des Abbaus. Vietnam hat ab Inkrafttreten 65 % der Zölle auf EU-Waren sofort gestrichen, der Rest wird bis spätestens August 2025 beziehungsweise innerhalb von zehn Jahren vollständig entfallen. Umgekehrt hat die EU etwa 85,6 % der Zölle auf vietnamesische Produkte sofort aufgehoben, der vollständige Wegfall ist nach sieben Jahren vorgesehen. Das Abkommen vereinfacht zudem den Marktzugang für Dienstleistungen und Investitionen und hat den bilateralen Handel deutlich gesteigert. Das begleitende Investitionsschutzabkommen tritt in Kraft, sobald alle EU-Mitgliedstaaten es ratifiziert haben. Die Umsetzung verläuft planmäßig, und das Abkommen gilt als eines der ambitioniertesten und umfassendsten, die Vietnam je abgeschlossen hat.

Das Freihandelsabkommen umfasst auch Regelungen zu Fischereiprodukten. Es zielt darauf ab, den Handel mit Agrar- und Lebensmittelerzeugnissen, darunter auch Fischereierzeugnisse, zu erleichtern und nachhaltige Fischerei zu fördern. Dabei verpflichtet sich Vietnam, Umwelt- und Nachhaltigkeitsstandards einzuhalten, die im Abkommen festgeschrieben sind, einschließlich der Umsetzung des Pariser Klimaschutzabkommens. Für Fischereiprodukte gelten zudem EU-Vermarktungsnormen und Etikettierungsvorschriften, die bei der Einfuhr in die EU zu beachten sind.

Peru

Auch im Jahr 2024 hat der Bundesverband seine Zusammenarbeit mit dem Import Promotion Desk (IPD) fortgesetzt. Der IPD agiert im Rahmen des „Partners in Transformation“-Programms des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ). Der IPD arbeitet eng mit der Handelskammer Lima (CCL) und peruanischen Firmen zusammen, um den Seafood-Sektor in Peru zu fördern und nachhaltige Fischereipraktiken zu unterstützen. Die Aktivitäten des IPD kommen sowohl den peruanischen Seafood-Unternehmen als

auch europäischen Einkäufern zugute. Peruanische Firmen profitieren von Zugang zu neuen Märkten, insbesondere in Europa, sowie von Unterstützung bei der Erlangung von Nachhaltigkeitszertifikaten. Europäische Käufer erhalten Zugang zu hochwertigen und nachhaltig produzierten Fischereierzeugnissen. Innerhalb der nächsten drei Jahre sind Nachhaltigkeitszertifizierungen wie ASC, BAP und MSC für eine Vielzahl von peruanischen Firmen geplant. Der Export von hochwertigen Produkten wie Regenbogenforellen, Paiche, Garnelen und Premium-Konservenprodukten soll gestärkt werden. Peruanische Firmen werden voraussichtlich an der Seafood Expo 2025 in Barcelona teilnehmen, was ihre internationale Sichtbarkeit erhöht. Zudem sind Einkäuferreisen nach Peru in Planung, um die Zusammenarbeit zwischen europäischen Unternehmen und peruanischen Produzenten zu fördern. Diese Initiative trägt zur nachhaltigen Entwicklung des peruanischen Fischereisektors bei und setzt weltweit Zeichen für verantwortungsvolle Fischereipraktiken. Besonders relevant ist die Verbesserung der Kühlkettensysteme, die den Export von Produkten aus schwierigen Klimaregionen wie dem Regenwald ermöglicht. Dies eröffnet neue Möglichkeiten für den internationalen Handel von Fischereierzeugnissen und stärkt die Marktstellung Perus als zuverlässiger Lieferant von hochwertigem Seafood.

Autonome Zollkontingente

Autonome Zollkontingente für Fischereierzeugnisse sind ein wichtiges Instrument der EU, um sicherzustellen, dass die Fischverarbeitungsindustrie in der EU weiterhin Rohstoffe zur Weiterverarbeitung aus Drittländern zu verringerten Zollsätzen oder zollfrei beziehen kann. Diese Kontingente gelten für eine begrenzte Menge bestimmter Fischereierzeugnisse, die in der EU entweder nicht in ausreichender Menge oder gar nicht hergestellt werden. Sie tragen dazu bei, die Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Fischverarbeitungsindustrie zu sichern und die Versorgung der Verbraucherinnen und Verbraucher mit hochwertigen verarbeiteten Fischereierzeugnissen zu angemessenen Preisen zu gewährleisten.

Für die Anwendungsperiode 2024 bis 2026 wurden die autonomen Zollkontingente erweitert, um die Abhängigkeit der EU von Einfuhren zu verringern und die Nachhaltigkeit der Fischerei zu fördern. Eine bedeutende Änderung in dieser Zeit war die Entscheidung, Fischereierzeugnissen mit Ursprung in Russland und Belarus keine Zollbefreiung oder Meistbegünstigung zu gewähren, um die Kohärenz mit dem Standpunkt der EU in Bezug auf das auswärtige Handeln zu wahren und die Unterstützung für die Ukraine zu verstärken. Diese Maßnahmen sind Teil der Bemühungen der EU, die Beziehungen zu Russland und Belarus angesichts des Russland-Kriegs zu verschärfen und gleichzeitig die Stabilität und Nachhaltigkeit der europäischen Fischwirtschaft zu fördern.

Nachhaltigkeitsindikatoren für die Einfuhr und Anmeldung von Autonomen Zollkontingenten

In Hinblick auf die anstehenden Verhandlungen zur Festlegung des nächsten Anwendungszeitraums für Autonome Zollkontingente (ATQs) ab dem Jahr 2027 wird aktuell die Integration von Umwelt-, Sozial- und Handelskriterien in das bestehende ATQ-Regime diskutiert. Hintergrund ist die Überlegung der Europäischen Kommission, das ATQ-Regime anzupassen, um nachhaltigere Importe von Fischereiprodukten zu fördern. Während das aktuelle ATQ-Regime (2024–2026) zollfreien oder vergünstigten Zugang für festgelegte Mengen von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen ermöglicht, fehlen bislang spezifische Nachhaltigkeitskriterien, sodass Produkte unabhängig von Umwelt- oder Sozialstandards importiert werden können. Vorgeschlagen werden verschiedene Optionen: die unveränderte Fortführung des aktuellen Systems, die Abschaffung der ATQs oder die Einführung eines neuen Regimes mit Nachhaltigkeitskriterien wie der Ratifizierung internationaler Umwelt- und Arbeitsabkommen durch die Herkunftsländer. Empfohlen wird, Länder mit IUU-Fischerei oder gravierenden Arbeitsrechtsverletzungen von ATQs auszuschließen, wobei die Integration solcher Kriterien mit anderen EU-Instrumenten abgestimmt werden sollte. Die Einführung von Nachhaltigkeitsanforderungen könnte jedoch zusätzliche administrative Belastungen und Kosten verursachen, insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen, während sie gleichzeitig positive soziale und ökologische Effekte hätte. Die Debatte verdeutlicht die Spannungen zwischen wirtschaftlicher Wettbewerbsfähigkeit, Nachhaltigkeitszielen und administrativen Herausforderungen, weshalb die Kommission eine umfassende Folgenabschätzung plant, bevor über eine Überarbeitung des ATQ-Regimes entschieden wird.

Ausfuhrbeschränkung für „production salmon“

Die Ausfuhrbeschränkungen für Atlantischen Lachs der Qualitätskategorie „production salmon“ führte im Jahr 2024 zu einem ausgewachsenen Handelskonflikt zwischen Norwegen und der EU. Norwegen untersagt den Export von „production salmon“, also für Lachs, der speziell für die Weiterverarbeitung bestimmt ist. Das norwegische Exportverbot basiert auf der Verordnung Nr. 844, die gezüchteten Atlantischen Lachs in drei Qualitätskategorien unterteilt: „superior“, „ordinary“ und „production“. Nur die ersten beiden Kategorien dürfen ohne vorherige Verarbeitung exportiert werden. Das Verbot hat zu einer Verzerrung des Wettbewerbs geführt, da Unternehmen mit Zugang zu Fisch in der Stufe „production“ in Norwegen einen Wettbewerbsvorteil auf dem EU-Markt haben, während EU-Verarbeiter benachteiligt werden. Die EU-Kommission sieht darin eine mögliche Verletzung der WTO-Regeln (GATT 1994) und hat das Exportverbot als potenzielles Handelshemmnis eingestuft sowie ein offizielles Verfahren eingeleitet, um mit Norwegen über die Vereinbarkeit dieses Verbots mit dem Binnenmarkt und internationalen Handelsabkommen zu verhandeln.

Im Kontext der EU-Importe von Fischereiprodukten, insbesondere im Rahmen von Handelsabkommen wie dem EVFTA mit Vietnam, ist die Anerkennung solcher Handelsbarrieren relevant, da sie die Marktbedingungen für Fischprodukte beeinflussen können. Der „Production Salmon Case“ steht somit beispielhaft für

regulatorische und handelspolitische Auseinandersetzungen im europäischen Fischereisektor.

Norwegen & Island: Gewährung von Zollkontingenten auf bestimmte Fischerei- erzeugnisse

Am 25. Juni 2024 hat der Rat der Europäischen Union beschlossen, ein Übereinkommen über die Finanzierungsmechanismen des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) sowie den Norwegischen Finanzierungsmechanismus für den Zeitraum 2021–2028 zu unterzeichnen und vorläufig anzuwenden. Parallel dazu wurden zwei bilaterale Zusatzprotokolle mit Norwegen und Island über den Handel mit Fisch abgeschlossen, die zollfreie Kontingente für verschiedene Fischarten, insbesondere Hering und Heringsprodukte, vorsehen. Diese neuen Kontingente ersetzen teilweise die zum Ende 2023 ausgelaufenen autonomen Zollkontingente, deren Wegfall insbesondere die Hersteller von Heringsprodukten in der EU stark getroffen hatte.

Die Kontingente gelten ausschließlich bilateral zwischen der EU und Norwegen beziehungsweise Island und umfassen den Zeitraum vom 1. Mai 2021 bis zum 30. April 2028. Da die Kontingente rückwirkend ab 2021 gelten, werden die nicht genutzten Mengen aus den Jahren 2021 bis 2024 aufaddiert, sodass bei der erstmaligen Öffnung besonders große Freimengen zur Verfügung stehen. Eine erste Nutzung der Kontingente war frühestens ab Oktober 2024 möglich, da zunächst die Vertragsparteien das Abkommen notifizieren mussten und die Kontingente erst drei Monate danach vorläufig geöffnet werden konnten.

Am 12. September 2024 unterzeichnete die EU-Kommission die entsprechenden Abkommen mit Norwegen und Island, womit der Ratifizierungsprozess in beiden Ländern begann. Aufgrund von Verzögerungen durch die Sommerpause und die EU-Parlamentswahlen verschob sich der Beginn der vorläufigen Anwendbarkeit. Mit Inkrafttreten der entsprechenden Durchführungsverordnungen am 20. Dezember 2024 wurden die Kontingente ab dem 1. Januar 2025 offiziell wirksam. Die jährlichen zollfreien Kontingente gelten bis zum 30. April 2028, wobei ungenutzte Mengen anteilig übertragen werden können. Damit stehen den Wirtschaftsbeteiligten ab 2025 erhebliche zollfreie Einfuhrmengen für bestimmte Fischereierzeugnisse aus Norwegen und Island zur Verfügung.

Anlandungen von Fischerei- fahrzeugen: Wilhelmshaven

Im November 2024 wurde im Bundesanzeiger die „Änderung der Bekanntmachung Nr. 27/14/52 Festlegung von bezeichneten Häfen in der Bundesrepublik Deutschland für Anlandungen von Fischereifahrzeugen aus Drittländern“ durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) veröffentlicht. Mit dieser Änderung wurde die Liste der bezeichneten Häfen in Niedersachsen um den Hafen Wilhelmshaven mit den Anlandeplätzen Wilhelmshaven 1 und Wilhelmshaven 2 erweitert. Die Aufnahme von Wilhelmshaven in die Liste der bezeichneten Häfen bedeutet eine erhöhte Flexibilität bei der Einfuhr von Waren und eine bessere Handhabung von Containern über den Tiefwasserhafen Wilhelmshaven, der eine seiner Stärken in der Abwicklung von großen Frachtschiffen hat. Dadurch wird auch das

Potenzial für eine höhere Wareneinfuhr und die Nutzung moderner Logistikmöglichkeiten in der Region gestärkt.

Grenz- kontrollstelle Bremerhaven

Die Zukunft der Grenzkontrollstelle Bremerhaven im Containerhafen ist durch die Kündigung des Mietvertrags zum 31. Dezember 2024 durch die Vermieterin der Räumlichkeiten ungewiss. Während das Gesundheitsressort Bremen und andere zuständige Stellen betonen, dass eine Unterbrechung der Lebensmittelkontrollen ausgeschlossen ist, verbleiben Herausforderungen in der Abstimmung zwischen Wirtschaft und Verwaltung. Sowohl der Staatsrat Kai Stührenberg als auch das betroffene LMTVet bestätigen, dass die Problematik seit längerem bekannt ist und intensive Bemühungen zur Sicherstellung eines Weiterbetriebs unternommen werden – sei es durch eine Verlängerung des Mietvertrags oder durch alternative Räumlichkeiten. Trotz der Zusicherungen zur Sicherung des Betriebs bleiben die Formulierungen der Verantwortlichen vorsichtig und bieten keine endgültige Gewissheit.

Ein Bericht der Nordsee-Zeitung vom 24. Oktober 2024 deutete sogar auf ein mögliches Ende der Grenzkontrollstelle hin, was von den zuständigen Stellen vehement dementiert wurde. Die Zusammenarbeit zwischen Gesundheitsressort, Wirtschaftsressort und beteiligten Unternehmen wie der BLG gestaltet sich als zentrale Herausforderung, um eine langfristige Lösung für die Kontrollstelle zu finden und Unsicherheiten auszuräumen.

Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. bleibt im Dialog mit den relevanten Stellen, um den Interessen der Branche gerecht zu werden und die Prozesse zu unterstützen. Eine Stellungnahme des Bundesverbandes finden Sie in Anlage zu diesem Kapitel.

Neues CATCH- System für Fang- bescheinigungen

Die Einführung des IT-Systems CATCH im Januar 2026 stellt einen bedeutenden Meilenstein in der Regulierung und Bekämpfung illegaler, unregulierter und unkontrollierter Fischerei (IUU) dar. Entwickelt von der EU-Kommission, wird CATCH in die digitale Umgebung TRACES eingebettet und soll die Bearbeitung und Validierung von Fangzertifikaten für Fischereiprodukte, die in die EU importiert werden, vereinfachen. Mit der Digitalisierung zielt das System darauf ab, die Rückverfolgbarkeit und Transparenz in der Lieferkette erheblich zu verbessern und die Einhaltung der IUU-Vorschriften sicherzustellen. Die EU verarbeitet jährlich über 250.000 Fangzertifikate, von denen viele derzeit papierbasiert sind, was die Notwendigkeit für eine moderne Lösung unterstreicht.

Während die Vorteile des neuen Systems offensichtlich sind, sind die Vorbereitungen für dessen Einführung mit Herausforderungen verbunden. Die erforderlichen Module für CATCH innerhalb der digitalen Umgebung TRACES sind bis Ende Frühjahr 2025 noch nicht voll funktionsfähig. Zudem fehlen bislang Schulungen und Trainingsmaterialien, die den Übergang erleichtern könnten. Dies birgt das Risiko, dass Unternehmen nicht ausreichend vorbereitet sind, wenn das System ab Januar 2026 obligatorisch wird und das bisherige System FIKON vollständig ersetzt.

Die Einführung von CATCH wird zu einer grundlegenden Änderung der Verfahren für die Anmeldung von Fischereierzeugnissen

führen. Besonders hervorzuheben ist, dass die bisher automatisierten, risikobasierten Entscheidungen, die im FIKON-System möglich waren, künftig nicht mehr genutzt werden können. Dies wird aller Voraussicht nach die Kontrollintensität auf Seiten der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) erhöhen, was wiederum längere Bearbeitungszeiten mit sich bringen könnte. Diese Verzögerungen werden durch die Servicezeiten der BLE zusätzlich beeinflusst, wobei fraglich bleibt, ob die bisherigen Zeitrahmen den zukünftigen Anforderungen gerecht werden.

Der Bundesverband hat bereits Maßnahmen ergriffen, um seine Mitglieder über die Einführung des neuen Systems zu informieren und sie auf die Übergangsphase vorzubereiten. Mitglieder haben die Möglichkeit, bei der BLE Testzugänge zu CATCH zu beantragen und sich bereits vor der vollständigen Einführung mit der neuen digitalen Umgebung vertraut zu machen. Die BLE bietet hierfür Unterstützung an, und der Bundesverband empfiehlt dringend, diese Gelegenheit frühzeitig zu nutzen, um mögliche technische oder organisatorische Herausforderungen rechtzeitig zu identifizieren und zu melden.

Die Einführung von CATCH bringt zweifellos positive Veränderungen mit sich, wie die Verbesserung der Rückverfolgbarkeit und die Förderung nachhaltiger Fischereipraktiken. Dennoch müssen Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels mit Schwierigkeiten rechnen, insbesondere während der Übergangszeit und in den ersten Monaten nach der Einführung. Der Bundesverband wird weiterhin aktiv daran arbeiten, seine Mitglieder zu unterstützen, indem er notwendige Informationen bereitstellt und den Dialog mit der BLE fördert, um eine möglichst reibungslose Umstellung zu gewährleisten.

Rück- verfolgbarkeit und Los- kennzeichnung

Ebenfalls im März 2025 hat der MAC die Ergebnisse der Beratung zur Überarbeitung der Fischereikontrollverordnung übermittelt. Der MAC empfiehlt darin eine Reihe von Anpassungen im Zusammenhang mit den Fristen zur Datenaufbewahrung, der Loserfassung und der -kennzeichnung, der Überprüfung, der Definition von „Aquakulturproduktionsanlage“, der Wettbewerbsfähigkeit. Schließlich wird vorgeschlagen, die internationale Zusammenarbeit zur Bekämpfung illegaler Fischerei sowie die FAO-Leitlinien zur Rückverfolgbarkeit in der Gesetzgebung zu berücksichtigen. Die MAC fordert außerdem Unterstützung für kleine und mittelständische Unternehmen, um die zusätzlichen Kosten für digitale Systeme zu bewältigen. Obwohl eine Antwort der Kommission aktuell noch aussteht, wurden in der Zwischenzeit bereits Anpassungen an dem Rechtsakt vorgenommen (s.u. Fischereikontrollverordnung).

Nachhaltigkeits- indikatoren

Der Market Advisory Council (MAC) hat am 30. Januar 2025 Empfehlungen zur Entwicklung von Nachhaltigkeitsindikatoren für die Fischerei durch das Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftskomitee für die Fischerei (STECF) abgegeben. Der MAC empfiehlt, dass die Europäische Kommission bei der Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsindikatoren für die Fischerei

die Nachhaltigkeitskonzepte der Gemeinsamen Fischereipolitik (CFP) respektiert und die geplante Sustainable Food System Framework als geeignete politische Option betrachtet. Es wird vorgeschlagen, die technischen Aspekte der Indikatoren in Zusammenarbeit mit anderen Gremien zu prüfen und die Entwicklung separater Indikatoren für Aquakulturprodukte fortzusetzen. Zudem sollte die Kommission renommierte Experten einbeziehen, um soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeitsindikatoren zu entwickeln. Schließlich wird empfohlen, den erwarteten Mehrwert für Betreiber und Verbraucher zu berücksichtigen, insbesondere bei der Entscheidungsfindung im Einkauf und bei der Verständlichkeit des geplanten freiwilligen Tools.

Die EU-Kommission betont in der Antwort die Bedeutung der Nachhaltigkeit im Rahmen der Gemeinsamen Fischereipolitik (CFP) und erkennt die Herausforderungen bei der Entwicklung sozialer Nachhaltigkeitsindikatoren auf Produktebene an. Es wird vorgeschlagen, zunächst fischereispezifische Indikatoren zu testen, bevor eine breitere politische Initiative gestartet wird. Die Kommission arbeitet eng mit GD ENV zusammen, um die Produktumweltkategorie-Regeln (PEFCR) für Meeresfische zu integrieren. Zudem wird die Entwicklung separater Indikatoren für Aquakulturprodukte unterstützt. Ein Informationssystem mit Rückmeldemechanismus wird getestet, um die Nachhaltigkeitsindikatoren zu bewerten und zu verbessern.

Verbraucher- informationen im HORECA-Sektor

Der MAC und der Aquaculture Advisory Council (AAC) haben im Oktober 2024 eine gemeinsame Empfehlung zur Verbesserung der Verbraucherinformation über Fischerei- und Aquakulturprodukte im HORECA-Sektor (Hotels, Restaurants, Catering) abgegeben. Sie betonen darin die Notwendigkeit klarer und genauer Angaben u.a. zu Herkunft und Produktionsmethode, um Verbraucher vor irreführenden Informationen zu schützen. Die Europäische Kommission wird aufgefordert, die bestehenden Vorschriften zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, um eine einheitliche und transparente Kennzeichnung sicherzustellen. Zudem sollen nationale Behörden verstärkt Kontrollen durchführen, um die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften zu gewährleisten.

Die Antwort der Europäischen Kommission auf die Empfehlungen betont die Bedeutung zuverlässiger Rückverfolgbarkeit und genauer Verbraucherinformationen für Fischerei- und Aquakulturprodukte. Die Kommission ist zuversichtlich, dass die überarbeitete Kontrollverordnung in diesem Bereich erhebliche Fortschritte bringen wird. Die Kommission prüft die Wirksamkeit des aktuellen Rechtsrahmens im Rahmen der Bewertung der Gemeinsamen Fischereipolitik (CFP) und der Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation (CMO). Die Empfehlungen des MAC werden in diesen Bewertungsprozess einfließen. Für die erste Empfehlung des MAC zur Verbraucherinformation im HORECA-Sektor hat die Kommission bereits Kontakt mit der DG SANTE aufgenommen, um die eingegangenen Meldungen zu überprüfen. Die Rückmeldungen sollen im Januar 2025 mit dem MAC geteilt werden. Weitere Empfehlungen werden sowohl an die Mitgliedstaaten als auch an die Kommission gerichtet und sollen im

Februar 2025 in der Expertengruppe für Märkte und Handel mit Fischerei- und Aquakulturprodukten (MTFAP) diskutiert werden.

Aufwertung von Nebenprodukten

Im September 2024 hat der MAC in einer gemeinsamen Empfehlung mit dem North Sea Advisory Council (NSAC), dem Aquaculture Advisory Council (AAC) und dem Outermost Regions Advisory Council (CCRUP) zur besseren Nutzung von Nebenprodukten aus der Fischerei und Aquakultur abgegeben. Die EU-Kommission wird aufgefordert, bestehende Vorschriften zu überprüfen und anzupassen, um eine nachhaltige und zirkuläre Nutzung von Nebenprodukten zu fördern. Es wird eine fundierte wissenschaftliche Beratung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gefordert, um Änderungen im bestehenden Rechtsrahmen zu unterstützen. Zudem wird eine verstärkte Zusammenarbeit zwischen Entscheidungsträgern, Forschung und Industrie sowie eine Harmonisierung der Vorschriften in den EU-Mitgliedstaaten empfohlen. Die EU soll Universitäten, Start-ups und KMUs, die in der Forschung und Innovation im Bereich der Nachhaltigkeit der Fischerei- und Aquakultursektoren tätig sind, finanziell unterstützen. Schließlich wird eine verbesserte Kommunikation und ein Wissensaustausch zwischen wissenschaftlichen und regulatorischen Bereichen gefordert, um wissenschaftliche Erkenntnisse schnell und effektiv in politische Lösungen umzusetzen. Diese Empfehlungen zielen darauf ab, die Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit der Fischerei- und Aquakulturbranche zu verbessern.

Im Antwortschreiben begrüßte die Kommission die Empfehlung. Sie betont die Bedeutung eines vorausschauenden Ansatzes, der technologische und gesellschaftliche Entwicklungen berücksichtigt, und arbeitet eng mit der EFSA zusammen, um wissenschaftlich fundierte Beratung zu gewährleisten. Die Kommission unterstützt die Förderung von Forschung und Innovation, insbesondere durch Programme wie Horizon Europe und den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF). Zudem wird die Zusammenarbeit zwischen Entscheidungsträgern, Forschung und Industrie gefördert, um die Entwicklung neuer Strategien zu beschleunigen. Die Kommission prüft auch regulatorische Alternativen und betont die Bedeutung der Harmonisierung von Vorschriften über die Mitgliedstaaten hinweg. Schließlich wird die frühzeitige und kontinuierliche Einbindung relevanter Interessengruppen in die Politikentwicklung als wesentlich für den Erfolg der Maßnahmen angesehen.

Fischerei-Kontrollverordnung

Die neue EU-Fischereikontrollverordnung (FCR) steht kurz vor ihrer endgültigen Verabschiedung. Die Überarbeitung der FCR hat im Frühjahr 2025 einen entscheidenden Schritt gemacht nachdem das Europäische Parlament bereits im Oktober 2023 nach fünfjährigen Verhandlungen zugestimmt hatte. Es wurde eine informelle Einigung zwischen den Unterhändlern des Europäischen Parlaments, des Rates und der EU-Kommission erzielt. Diese Einigung umfasst neue Vorschriften zur Überwachung der Fischereitätigkeiten und zur Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen. Die informelle Einigung ist noch nicht endgültig rechtskräftig. Sie muss formal sowohl im

Fischereiausschuss als auch im Plenum des Europäischen Parlaments und anschließend im EU-Ministerrat bestätigt werden. Nach dieser formalen Annahme werden die neuen Vorschriften verbindlich.

Die Verordnung (EU) 2023/2842 der EU (Fischereikontrollverordnung), basierend auf der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009, zielt darauf ab, die Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik sicherzustellen und umfasst weitreichende Änderungen für die europäische Fischerei sowie für Importware und Marktprozesse. Wesentliche Neuerungen betreffen die Losdefinition (Artikel 56a) und die Rückverfolgbarkeit (Artikel 58), die eine lückenlose Nachverfolgbarkeit von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen vom Fang bzw. der Ernte bis zum Einzelhandel gewährleisten sollen. Ab dem 10. Januar 2026 gelten diese Anforderungen für unverarbeitete Produkte (KN 03), während verarbeitete Produkte (KN 1604, 1605) ab dem 10. Januar 2029 betroffen sind. Die Rückverfolgbarkeit erfordert digitale Systeme, die Interoperabilität und Überprüfbarkeit sicherstellen. Unternehmen entlang der Lieferkette müssen Losinformationen aufzeichnen, digital bereitstellen und für mindestens ein Jahr speichern. Ausnahmen gelten für Kleinmengen, die direkt an Verbraucher abgegeben werden.

Die Umsetzung der Verordnung wirft jedoch Herausforderungen auf, insbesondere hinsichtlich der Flexibilität bei der Losdefinition, der Berücksichtigung von Nicht-EU-Lieferketten, der Wahrung von Geschäftsgeheimnissen und der digitalen Rückverfolgbarkeit. Klein- und Kleinstunternehmen sowie komplexe Produktionsprozesse erfordern angepasste Lösungen, wie die Möglichkeit zur Bildung von Los-Poolen und die Lösungen für die Herausforderungen für Nicht-EU-Lieferanten. Zudem müssen rechtliche Regelungen zum Schutz sensibler Informationen geschaffen werden. Die digitale Rückverfolgbarkeit wird als zentraler Bestandteil der Verordnung angesehen, wobei viele Fragen bei der praktischen Umsetzung, der Standardisierung und der Kontrolle weiterhin offen sind. Die FCR soll durch delegierte Rechtsakte ergänzt werden, um technische Details und Anforderungen weiter zu spezifizieren.

Der Bundesverband steht im engen Kontakt mit dem BMELH und der Kommission im Zusammenhang mit der Klärung der offenen Fragen und der anstehenden nationalen Umsetzung des delegierten Rechtsaktes. Im März 2025 nahmen die zuständigen Mitarbeiter der GD MARE und des BMELH (damals BMEL) an einer mehrtägigen Fact-Finding-Mission des Bundesverbands teil. Die Mitarbeiter hatten in Bremen, Cuxhaven und Bremerhaven die Gelegenheit, den aktuellen Stand und die zukünftigen Anforderungen mit Mitgliedsunternehmen vor Ort zu erfassen und zu diskutieren. Über den Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e. V. (BMV) wurden im Oktober 2024 und erneut im Februar 2025 Stellungnahmen zur den Rechtsakten und den Herausforderungen an das BMELH übermittelt. Das Thema wurde auch anlässlich der Forumsveranstaltung des BMV am 8. April 2025 in Berlin als Schwerpunkt mit Vertretern der Verwaltung diskutiert. Zu diesen Hintergründen und Prozessen wird den Mitgliedsunternehmen im laufenden Jahr 2025 zu verschiedenen Zeitpunkten und Anlässen Informationsveranstaltungen anbieten.

Umgang mit nachhaltig agierenden Fischereinationen

Die EU setzt im Umgang mit nachhaltig agierenden Fischereinationen und in Regionalen Fischereimanagementorganisationen (RFMOs) auf nachhaltige Bewirtschaftung und strenge Kontrollen im Rahmen der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP). Sie bevorzugt Importe aus legaler und nachhaltiger Fischerei und bekämpft illegale, nicht gemeldete und unregulierte Fischerei (IUU). International arbeitet die EU in RFMOs mit, um wissenschaftsbasierte Fangquoten, Schutzmaßnahmen gegen Überfischung und den Erhalt mariner Ökosysteme durchzusetzen. Dabei fordert sie von allen Mitgliedern die Umsetzung und Kontrolle dieser Maßnahmen und fördert Forschung und Monitoring zur Verbesserung der Nachhaltigkeit. Insgesamt fördert die EU nachhaltige Fischerei durch klare Regeln, Zusammenarbeit mit verlässlichen Partnern und aktive Mitgestaltung internationaler Abkommen.

Westliche Ostsee

Die Bestände von Hering und Dorsch in der westlichen Ostsee sind weiterhin in schlechtem Zustand. Die wissenschaftliche Fangempfehlung für Hering der westlichen Ostsee beträgt für 2024 und 2025 weiterhin null. Für westlichen Dorsch werden Fänge von jeweils maximal 24 t empfohlen. Die EU hat für 2024 für Dorsch der westlichen Ostsee eine Fangmenge von 340 t festgelegt, allerdings nur als Beifang, eine gezielte Befischung ist nicht erlaubt. Für 2025 sind es 266 t, mit der gleichen Einschränkung. Zum Schutz des Laichens von Dorsch ist in beiden Jahren die Fischerei mit jeglicher Art von Fanggerät in den Unterdivisionen 22 und 23 vom 15. Januar bis zum 31. März und in der Unterdivision 24 vom 15. Mai bis zum 15. August verboten. Ausnahmen erlauben allerdings die Fischerei von Fahrzeugen kleiner 12 m mit passiven Fanggeräten in Wassertiefen flacher als 20 m. Details zu weiteren Ausnahmen (z.B. pelagische Fischerei) finden sich in Verordnung (EU) 2023/2638 und Verordnung (EU) 2024/2903. Hinzu kommen 2025 Sofortmaßnahmen zum Schutz des Dorschbestandes auf nationaler Ebene mit weiteren Schließungen und Ausnahmeregelungen. Details dazu finden Sie im Bundesanzeiger (BAnz AT 09.12.2024 B8).

Für Hering in der westlichen Ostsee wurden 2024 und 2025 Fangmengen von jeweils 788 t, auch hier nur als Beifänge, festgelegt. Abweichend davon ist aber der Fischfang im Rahmen dieser Quote für Fischereifahrzeuge der Union mit einer Länge über alles von weniger als 12 Metern gestattet, die mit Kiemennetzen, Verwickelnetzen, Handleinen, Großreusen oder Reißangeln fischen (Verordnung (EU) 2023/2638 und Verordnung (EU) 2024/2903). Auch zum Schutz des Heringsbestandes wurden für 2024 und 2025 zusätzliche Sofortmaßnahmen mit weiteren Schließungen eingeführt (Bundesanzeiger BAnz AT 30.07.2024 B7 und BAnz AT 27.02.2025 B5). Für Fischereibetriebe mit Fischereifahrzeugen mit einer Länge über alles von 8 Metern und weniger als 12 Metern, die mit Kiemennetzen, Verwickelnetzen, Handleinen, Großreusen oder Reißangeln fischen, wird eine Schließungszeit in den Fangzeiten vom 16. August bis 31. Oktober festgelegt. Das Fischen auf Hering ist in diesem Zeitraum mit den vorgenannten Fanggeräten verboten.

Für Fischereibetriebe mit Fischereifahrzeugen die mit einer Länge über alles von 8 Metern und weniger als 12 Metern, die mit aktiven

Fanggeräten fischen, und mit einer Länge über alles von 12 Metern und mehr, die mit jeglichem Fanggerät fischen, wird eine Schließungszeit in den Fangzeiten vom 1. Oktober bis 31. Dezember festgelegt. Das Fischen auf Sprotte ist in diesem Zeitraum verboten.

Die Erwerbsfischerei auf den Aal unterliegt einer sechsmonatigen Schonzeit. Diese wurde durch die Verordnung (EU) 2024/257 DES Rates vom 10. Januar 2024, dort Art. 13, für die Ostsee für den Zeitraum 15.09.2024 bis 15.03.2025 bestimmt.

Nordostatlantik

Der Zustand der Fischbestände im Nordostatlantik verbessert sich weiter. Der Report des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei (STECF) zeigen, dass 20 % der Bestände nachhaltig befischt werden – zum (2025-1) deuten die jüngsten Ergebnisse auf eine Verringerung der fischereilichen Sterblichkeit insgesamt und einen allgemeinen Anstieg der Bestandsbiomasse im Nordostatlantik im Zeitraum 2003-2023 hin. Während 2004 72 % der Bestände, bezogen auf den Fischereidruck, noch nicht nach MSY-Ansatz (höchstmöglicher Dauerertrag) bewirtschaftet wurden, sind es nach aktuellen Zahlen von 2023 nur noch 21 %. Hinter diesem Gesamtbild verbergen sich jedoch unterschiedliche Situationen in verschiedenen Ökoregionen (siehe Ostsee) und eine noch größere Vielfalt auf der Ebene der Bestände, von denen einige nach wie vor einem sehr hohen fischereilichen Druck ausgesetzt sind.

Mittelmeer

Die Generaldirektion Maritime Angelegenheiten und Fischerei (GD MARE) berichtet, dass sich die Fischbestände im westlichen Mittelmeer nach fünf Jahren Anwendung des EU-Mehrjahresbewirtschaftungsplans deutlich zu erholen beginnen. Laut dem aktuellen Bericht der EU-Kommission und wissenschaftlichen Prognosen könnten bis 2025 etwa die Hälfte der Bestände ein nachhaltiges Fischereimanagement erreichen.

Ergänzend zeigen die neuesten Daten des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei (STECF), dass derzeit 28 % der bewerteten Bestände auf dem Niveau des höchstmöglichen Dauerertrags (MSY) befischt werden und 57 % sich rasch in Richtung dieses nachhaltigen Niveaus erholen. Insgesamt wurde der Fischereiaufwand durch Maßnahmen wie Schongebiete und eine Reduktion der Schleppnetzfischerei um 40 % zwischen 2020 und 2024 deutlich gesenkt.

Allerdings gibt es weiterhin Herausforderungen: Einige Bestände – insbesondere Europäischer Seehecht und Kaisergranat – sind nach wie vor stark überfischt, was auf langjährige Überfischung und Umweltveränderungen zurückzuführen ist. Die vollständige Erholung aller Bestände wird daher noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Die sozioökonomische Entwicklung der Flotten wurde zudem durch die COVID-19-Pandemie und gestiegene Kraftstoffpreise gebremst. Dennoch ist der Wert der Anlandungen einiger Arten gestiegen und die Rentabilität der Flotten hat sich seit 2022 verbessert.

Insgesamt wird der Mehrjahresplan als stabiles und langfristig wirksames Instrument bewertet, das nicht nur ökologische, sondern auch soziale und wirtschaftliche Ziele der Gemeinsamen

Fischereipolitik unterstützt. Die EU-Kommission sieht darin die beste Möglichkeit, die Leistungsfähigkeit und Zukunftsfähigkeit der Fischwirtschaft im westlichen Mittelmeer zu sichern.

Pazifik und Indischer Ozean und anderswo

Gelbflossenthun (*Thunnus albacares*) im Indischen Ozean hat sich laut der Begutachtung 2024 durch die Indian Ocean Tuna Commission (IOTC) erholt: Laicherbiomasse und fischereiliche Sterblichkeit liegen nach dem Konzept zur Erlangung des höchstmöglichen nachhaltigen Dauerertrages (MSY) wieder im grünen Bereich. Die International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) bewertet den Bestandszustand aufgrund der Unsicherheiten einiger Daten und des Unterschieds zur letzten Begutachtung konservativer und ordnet die Biomasse vorerst gelb ein. Der pazifische Blauflossenthun (*Thunnus orientalis*) zeigt weiter Anzeichen der Erholung. In den frühen 2010er Jahren war die Biomasse auf nur noch 2 % der unbefischten Biomasse gesunken. WCPFC und IATTC haben daraufhin einen Wiederaufbauplan eingesetzt. Laut aktueller Begutachtung von 2024 erreichte die Biomasse 2022 23,2 % der unbefischten Biomasse und somit bereits das zweite Wiederaufbauziel.

FAO-Bericht zum Zustand der weltweiten Fischerei und Aquakultur 2024

Der FAO-Bericht „The State of World Fisheries and Aquaculture 2024“ (SOFIA) wurde am 8. Juni 2024 anlässlich des Weltmeertags veröffentlicht. Er zeigt, dass die weltweite Produktion von Fischerei und Aquakultur im Jahr 2022 mit 223,2 Millionen Tonnen einen historischen Höchststand erreicht hat. Der Bericht prognostiziert bis 2032 einen weiteren Anstieg der Produktion um 10 Prozent und betont die Bedeutung nachhaltiger Entwicklung zur Sicherung der Ernährung und Bekämpfung von Hunger. Der Bericht hebt zudem die Notwendigkeit politischer und technologischer Innovationen hervor, um die „Blaue Transformation“ voranzutreiben und den wachsenden Bedarf an aquatischen Lebensmitteln global zu decken.

Gelbe Karte für Senegal

Die Europäische Union hat Senegal im Mai 2024 eine "gelbe Karte" aufgrund gravierender Mängel in dessen System zur Bekämpfung der illegalen, unregulierten und undokumentierten Fischerei (IUU-Fischerei) ausgestellt. Senegal erfüllt seine internationalen Verpflichtungen als Flaggen-, Hafen-, Küsten- oder Marktstaat nicht ausreichend. Vor allem wurden Probleme bei der Überwachung von Schiffen unter senegalesischer Flagge festgestellt, die in internationalen Gewässern operieren, sowie bei der Kontrolle ausländischer Fischereifahrzeuge im Hafen von Dakar. Zudem wurden illegale Ausfuhren in die EU entdeckt, die das Rückverfolgbarkeitssystem für die Legalität von Fischereierzeugnissen untergraben. Die "gelbe Karte" der EU ist eine formelle Verwarnung an ein Land, das nicht genügend gegen IUU-Fischerei unternimmt. Sie signalisiert den Beginn eines Dialogs zwischen der EU und dem betroffenen Staat, um die festgestellten Mängel zu beheben. Bleiben die Probleme bestehen, könnte die EU eine "rote Karte" ausstellen, was ein vollständiges Verbot von Fischereiexporten in die EU bedeuten würde. Die EU-Kommission wird einen formellen Dialog mit Senegal führen und Unterstützung anbieten, um die Mängel zu beheben. Senegal hat

bereits die Bereitschaft seiner neuen Regierung signalisiert, die Probleme anzugehen. Sollte Senegal keine ausreichenden Maßnahmen ergreifen, könnte die EU weitere Sanktionen verhängen, bis hin zu einem Handelsstopp für Fischereiprodukte. Die gelbe Karte markiert den Beginn eines Verhandlungsprozesses zwischen der EU und Senegal, um die Verstöße gegen internationale Fischereiregeln zu adressieren. Senegal muss seine Kontroll- und Überwachungssysteme verbessern, um die Legalität und Nachhaltigkeit seiner Fischereiaktivitäten zu gewährleisten. Die EU hat ihre Unterstützung zugesagt, steht jedoch bereit, strengere Maßnahmen zu ergreifen, falls keine Fortschritte erzielt werden.

Werden die
Fischbestände zu
positiv
berechnet?

Laut einer Pressemitteilung des GEOMAR Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung Kiel vom August 2024 weisen Experten darauf hin, dass Fischbestände im Meer systematisch überschätzt wurden. Eine neue Studie von vier australischen Forschungsinstituten, veröffentlicht in der Fachzeitschrift Science, zeigt, dass nicht nur die Fischereipolitik, die Fangmengen oft über den wissenschaftlichen Empfehlungen festlegte, zur Überfischung beitrug, sondern auch die wissenschaftlichen Schätzungen selbst häufig zu optimistisch waren. Dr. Rainer Froese vom GEOMAR und Dr. Daniel Pauly von der University of British Columbia fordern in ihrem begleitenden Perspective Paper, die Bewertungsmodelle für Fischbestände zu überarbeiten. Sie plädieren für einfachere und realistischere Modelle, die stärker auf ökologischen Grundlagen basieren, sowie für eine konservativere Schätzung im Sinne des Vorsorgeprinzips, um die Fischbestände effektiver zu schützen. Als Reaktion auf diese Studie veröffentlichte das Thünen-Institut eine Gegendarstellung, die die Methodologien und Ergebnisse der ursprünglichen Publikation hinterfragt. Die Kritiker vom Thünen-Institut argumentieren, dass die Einschätzungen der neuen Studie möglicherweise zu stark vereinfachen und nicht alle relevanten Variablen berücksichtigen, die bei der Bewertung von Fischbeständen eine Rolle spielen. Sie weisen darauf hin, dass die Anwendung konservativ geschätzter Modelle für Fangmengen nicht zwangsläufig zur Erholung der Bestände führen müsse, da auch sozioökonomische Faktoren und regionale Gegebenheiten in die Analyse einbezogen werden sollten. Die Diskussion spiegelt unterschiedliche wissenschaftliche Perspektiven wider und zeigt sowohl die Notwendigkeit einer Überprüfung bestehender Bewertungsmethoden als auch die kritische Auseinandersetzung mit neuen Studienansätzen. Der Bundesverband verweist hierbei auf das Informationsangebot Fischbestände Online des Thünen Instituts, in dem für eine Vielzahl von relevanten Fischbeständen die jeweiligen Bestandszustände und Herausforderungen aus Sicht der wissenschaftlichen Erkenntnislage dargestellt werden. Dieses Portal stellt eine wichtige Informationsquelle für Akteure der gesamten Fischwirtschaft und des Handels dar.

Neues Fischerei-
forschungsschiff
„Walther Herwig“

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hat im Dezember 2024 mit der Kiellegung des neuen Fischereiforschungsschiffs „Walther Herwig“ in Klaipeda, Litauen, den Bau eines der weltweit modernsten und leistungsfähigsten

in Litauen auf Kiel gelegt

Forschungsschiffe für die deutsche Fischerei- und Meeresforschung begonnen. Das rund 88 Meter lange und 18,4 Meter breite Schiff wird Platz für 46 Personen bieten und ist mit zehn spezialisierten Laboren sowie modernen technischen Einrichtungen ausgestattet, die vielfältige Forschungsarbeiten in Nord- und Ostsee sowie im Nordatlantik ermöglichen. Nach der Vorfertigung des Schiffsrumpfs in Litauen erfolgt die Endmontage bei der Fassmer-Werft in Deutschland, die Indienststellung ist für Sommer 2027 geplant.

Das neue Forschungsschiff zeichnet sich durch einen besonders geräuscharmen Antrieb aus und kann für einen CO₂-neutralen Betrieb auf „grünes“ Methanol umgerüstet werden. Die „Walther Herwig“ soll eine zentrale Rolle bei der wissenschaftlichen Untersuchung von Fischbeständen, marinen Ökosystemen und den Auswirkungen des Klimawandels spielen. Als Plattform für das Thünen-Institut soll das Schiff fundierte wissenschaftliche Erkenntnisse liefern, die eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meeresressourcen unterstützen und damit die Zukunft der deutschen Fischerei sichern.

MSC: Zertifizierung der Nordseekrabbe im Wattenmeer

Die Krabbenfischer aus Deutschland, Dänemark und den Niederlanden setzen sich seit Jahren für einen nachhaltigen Umgang mit den Nordseekrabbenbeständen und dem Wattenmeer ein und erhielten dafür 2017 das MSC-Zertifikat für nachhaltige Fischerei. In den letzten Jahren stehen sie jedoch vor großen Herausforderungen: Die Fangmengen sind deutlich zurückgegangen, die Bestände befinden sich auf einem historisch niedrigen Niveau, und die wirtschaftliche Lage

der Fischer ist angespannt. Steigende Betriebskosten, Investitionsbedarf in die alternde Flotte und niedrige Erzeugerpreise verschärfen die Situation zusätzlich. Einige niederländische Fischer sind bereits aus dem MSC-Zertifikat ausgestiegen, um Fangbeschränkungen zu umgehen, was den langfristigen Erhalt der Nordseekrabbe gefährdet.

Die deutsche Krabbenfischerei engagiert sich weiterhin für Nachhaltigkeit und beteiligt sich an Forschungsprojekten, um die Ursachen des Bestandsrückgangs besser zu verstehen und das Management zu verbessern. Die länderübergreifende Zusammenarbeit führte bereits zur Entwicklung eines Managementplans, der Maßnahmen wie verkürzte Fangzeiten und größere Netzmaschen vorsieht, um Überfischung und Beifang zu vermeiden. Neben natürlichen Schwankungen und Klimawandel werden auch Veränderungen im Ökosystem, wie die Zunahme von Raubfischen und der Ausbau von Offshore-Windparks, als Gründe für die Bestandsprobleme genannt. Die MSC-Zertifizierung steht auf dem Spiel; ein Verlust würde den Zugang zu wichtigen Märkten erschweren. Der MSC und die Fischereiverbände appellieren daher an alle Beteiligten, nachhaltige Lösungen zu unterstützen und gemeinsam für den Erhalt der Nordseekrabbe zu sorgen.

MSC: Thunfischbericht

Der MSC-Thunfischbericht 2025 zeigt eine positive Entwicklung in der nachhaltigen Bewirtschaftung der weltweiten Thunfischbestände: Nur noch zwei von 23 Beständen gelten als überfischt, und der Anteil MSC-zertifizierter Thunfischfänge ist mit 53 %

deutlich gestiegen. Besonders in Deutschland ist nachhaltiger Thunfisch im Einzelhandel weit verbreitet, mit 82 % MSC-zertifizierten Produkten, was das Land zum wichtigsten Markt für verantwortungsvoll gefangenen Thunfisch macht. Diese Fortschritte sind das Ergebnis verbesserter Fangmethoden, internationaler Regulierung und des Engagements von Handel und Verbrauchern, die gemeinsam zu einer umweltverträglicheren Thunfischfischerei beitragen.

ASC: Überarbeitete Darstellung der weltweiten Anwendungs- gebiete

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) hat im Juli 2024 ein neues Impact Dashboard vorgestellt, das mit Vergleichswerkzeugen, interaktiven Karten und Diagrammen ausgestattet ist. Das Dashboard nutzt moderne Datenvisualisierung, um Nutzern einen einfachen Zugang zu Informationen über die Wirkung des ASC zu ermöglichen. Unternehmen, Produzenten und Händler können damit beispielsweise Produktionsmengen, zertifizierte Farmstandorte und gelabelte Produkte nach Jahr und Region vergleichen sowie Entwicklungstrends erkennen. Das Tool erlaubt es, gezielt nach Ländern, Arten und Zeiträumen zu filtern und die Ergebnisse als Grafiken zu exportieren.

ASC: Beendigung der Tätigkeit in China

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) wird seine Aktivitäten in China einstellen. Nach einer strategischen Überprüfung der Geschäftsbereiche hat der ASC entschieden, sein Programm in China auslaufen zu lassen und dort keine weiteren Investitionen zu tätigen, um sich künftig auf andere Regionen zu konzentrieren. In China waren zuletzt einige Farmen, vor allem für Muscheln, Tilapia, Shrimps, tropische Fische, Abalone und Forelle, nach ASC-Standard zertifiziert. Der Rückzug erfolgte ohne Angabe weiterer Details.

ASC: Vorbereitung eines neuen Farmstandards

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) stellt im Mai 2025 den neuen, weltweit einheitlichen Farmstandard für die Aquakultur vor. Dieser wird die bisherigen zwölf artspezifischen Standards durch ein globales Regelwerk ersetzen und soll so mehr Klarheit und Einheitlichkeit für alle gezüchteten Arten und Produktionsmethoden schaffen. Der neue Standard basiert auf vier Säulen: Fisch, Farm, Mensch und Umwelt. Er legt Anforderungen an die Einhaltung von Gesetzen, Umwelt- und Biodiversitätsschutz, soziale Verantwortung sowie Tierwohl fest. Die Entwicklung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit über 1.100 Rückmeldungen aus öffentlichen Konsultationen und Branchendialogen seit 2019. Die Einführung des neuen ASC-Farmstandards wird von einer zweijährigen Übergangsfrist begleitet, sodass Betriebe bis Mai 2027 Zeit haben, ihre Prozesse anzupassen. Während dieser Zeit bleiben die bisherigen artspezifischen Standards gültig.

Der ASC unterstützt die Umstellung mit Schulungen, Beratung und digitalen Tools. Parallel dazu wird auch der ASC-Feed Standard weiterentwickelt, um nachhaltige und rückverfolgbare Futtermittel in der Aquakultur zu fördern.

ASC/MSC Tag im Wälderhaus in Hamburg

Der erneut im Wälderhaus ausgerichtete MSC/ASC-Tag am 12. September 2024 bot ein vielfältiges Programm mit Vorträgen und aktuellen Informationen rund um Fischerei und Aquakultur für die Teilnehmenden und diente dem Austausch zwischen Unternehmen, Wissenschaft und Branchenorganisationen. Zu den Schwerpunkten gehörten Neuigkeiten und Entwicklungen bei MSC und ASC im Jahr 2024, Präsentation der ASC Toolbox, Auswirkungen und Bedeutung der Grundschleppnetzfisherei, Thunfischmarkt, Informationen zu aktuellen EU-Politikentwicklungen und Lieferketten, mit einem Vortrag von Dr. Stefan Meyer zu „neuen gesetzlichen Anforderungen an unsere Seafood-Lieferketten“.

Eurobarometer: EU-Verbraucher bleiben Fisch und Meeresfrüchten treu

Die am 20. Februar 2025 veröffentlichten Ergebnisse des aktuellen Eurobarometers zeigen, dass Fisch und Meeresfrüchte weiterhin ein fester Bestandteil der europäischen Ernährung sind, der Konsum aber insgesamt rückläufig ist. Nur noch ein Drittel der Befragten isst mindestens einmal pro Woche Fischerei- oder Aquakulturerzeugnisse, was einem Rückgang von 4 % gegenüber der letzten Umfrage entspricht. 58 % der Europäer konsumieren Fisch- oder Aquakulturerzeugnisse mindestens einmal im Monat zu Hause. Gleichzeitig ist der Anteil derjenigen, die diese Produkte nie zu Hause konsumieren, auf 15 % gestiegen – ein Plus von 4 % seit 2021. Erstmals ist der Preis mit 55 % der wichtigste Faktor für die Kaufentscheidung und hat das Aussehen der Produkte (52 %) als Hauptkriterium abgelöst, was auf die aktuelle wirtschaftliche Lage zurückgeführt wird. Dies spiegelt sich auch in einer steigenden Nachfrage nach gefrorenen und konservierten Produkten wider, die frische Ware zunehmend verdrängen.

Der Wohnort spielt eine große Rolle: Menschen in Küstennähe konsumieren deutlich häufiger Fisch und bevorzugen Wildfang gegenüber Zuchtfisch, während in Binnenländern die Unterscheidung weniger relevant ist. Die Mehrheit der Verbraucher legt weiterhin Wert auf klare Kennzeichnung, insbesondere zu Haltbarkeit, Art, Herkunft und Fangmethode. Neu ist, dass erstmals auch der Konsum von Algenprodukten abgefragt wurde: Zwei Drittel der Befragten haben im vergangenen Jahr Algen zumindest einmal probiert, meist als Sushi-Zutat, und etwa die Hälfte schätzt deren Geschmack und gesundheitlichen Nutzen.

Verbraucher-Kennzeichnung verarbeiteter Fischereierzeugnisse

Mehrere NGOs setzen sich derzeit verstärkt dafür ein, dass verarbeitete Fischereierzeugnisse – insbesondere Produkte der KN-Codes 1604 und 1605 wie panierte Waren oder Konserven – in den Geltungsbereich von § 35 der EU-Fischmarktordnung (VO 1379/2013) aufgenommen werden. Ziel ist es, sowohl Hersteller klassischer verarbeiteter Fischprodukte als auch den gesamten HORECA-Sektor (Hotels, Restaurants, Catering) zur obligatorischen Weitergabe bestimmter Angaben an Endverbraucher zu verpflichten. In Deutschland gibt es bereits ein etabliertes Modell der freiwilligen Kennzeichnung für verarbeitete, verpackte Fischprodukte. Ob eine Ausweitung auch auf unverpackte Verarbeitungserzeugnisse (hier: zubereitete Speisen im Restaurant) ebenso vom Markt angenommen werden würde, darf kritisch hinterfragt werden. Angesichts der neuen Fischerei-

kontrollverordnung und der ab 2029 geltenden Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit erscheint eine Änderung der Fischmarktordnung zum jetzigen Zeitpunkt zudem als verfrüht.

STECF Tool

Die GD MARE hat in enger Zusammenarbeit mit dem Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschuss für Fischerei (STECF) fischereispezifische Nachhaltigkeitsindikatoren entwickelt. Diese Indikatoren bewerten die Nachhaltigkeit des Zielbestands und die Auswirkungen auf den Meeresboden für ein bestimmtes Fischereierzeugnis. Ziel ist es, jedes Fischereierzeugnis, ob einheimisch oder eingeführt, auf einer Skala von A bis E für diese beiden Indikatoren zu bewerten. Nach der Fertigstellung der Methodik für diese Indikatoren 2024 wurde in Zusammenarbeit mit einem Auftragnehmer ein Informationssystem entwickelt, das es den Nutzern ermöglicht, anhand von einfachen Eingabeparametern Bewertungen vorzunehmen. Dafür benötigt das System Informationen über Art und Fanggebiet für den Bestandsindikator und für den Indikator Meeresboden. Dieses Informationssystem soll im Jahr 2025 auf der Website der GD MARE veröffentlicht werden, damit es Verbrauchern, Betreibern und anderen Interessengruppen als freiwilliges Instrument zur Verfügung steht.

Der Bundesverband hatte die Möglichkeit das Werkzeug in einer Testumgebung auszuprobieren und hat im Anschluss hierzu weitere Gespräche, unter anderem mit den verantwortlichen Mitarbeitern der GD MARE geführt. Während die grundsätzliche Idee begrüßt wird, gibt es erhebliche Kritik an der Umsetzung: Das System vermittelt die komplexen Nachhaltigkeitsaspekte von Fischereien nicht ausreichend und könnte Verbraucher in die Irre führen, da es auf einer vereinfachten A-E-Bewertung und Farbskala basiert. Diese Vereinfachung steht im Widerspruch zu künftigen gesetzlichen Vorgaben für Umweltwerbung und könnte irreführend sein. Zudem berücksichtigt das System weder Wissenslücken noch den unterschiedlichen Detailgrad wissenschaftlicher Daten, was die Aussagekraft der Bewertungen weiter einschränkt. Bestehende Zertifizierungssysteme, die auf detaillierten Einzelfallprüfungen beruhen, gelten als deutlich geeigneter. Es bestehen außerdem Zweifel an der regelmäßigen Aktualisierung und Genauigkeit der Informationen, da dies erhebliche Ressourcen erfordert und bislang keine Lösung für die Sicherstellung der Datenqualität vorliegt.

Berichte über Missstände in der Lachs-Aquakultur

Die Organisation foodwatch begann am 4. Dezember 2024 mit der Veröffentlichung des Berichts „Faule Fische“ eine Kampagne gegen norwegischen Zuchtlachs. Darin wertete foodwatch offizielle Daten, Medienberichte und Studien aus und stellte fest, dass 2023 rund 100 Millionen Zuchtlachse in Norwegen bereits während der Aufzucht verendeten – ein neuer Höchststand, der laut foodwatch auf Infektionskrankheiten, Parasitenbefall (insbesondere durch Lachsläuse) und schlechte Haltungsbedingungen zurückzuführen ist. Die Organisation kritisiert massives Tierleid und erhebliche Umweltschäden, darunter die Gefährdung von Wildlachsbeständen durch entkommene, kranke Zuchtfische sowie die Belastung von Ökosystemen durch Fischfutter aus Wildfang.

Foodwatch fordert als Konsequenz einen sofortigen Verkaufsstopp für norwegischen Lachs in deutschen Supermärkten und richtet diese Forderung explizit an große Handelsketten wie Rewe, Edeka, Aldi und Lidl. Die NGO argumentiert, dass auch Nachhaltigkeitssiegel wie ASC oder Bio keine ausreichende Garantie für Tierwohl und Transparenz bieten, da selbst zertifizierte Farmen von Massensterben und Zwischenfällen betroffen seien und Bio-Lachs nur einen sehr geringen Anteil an der norwegischen Produktion ausmache. Foodwatch ruft Verbraucher auf, Druck auf den Handel auszuüben und fordert klare Zielvorgaben für Tiergesundheit und Umweltstandards, bevor wieder norwegischer Lachs importiert werden sollte.

Die Berichterstattung, unter anderem im „Spiegel“ und weiteren Medien, griff die Kampagne und ihre zentralen Vorwürfe auf, betonte das Ausmaß des Problems und die Forderung nach einem Verkaufsstopp. Die norwegische Lachsindustrie und Behörden wiesen Teile der Darstellungen zurück, betonten aber ebenfalls die Herausforderungen im Sektor. Die Kampagne hat damit eine breite öffentliche Debatte über die Bedingungen in der norwegischen Lachs-Aquakultur und die Verantwortung des Handels angestoßen.

Fettschadstoff 3-MCPD

Das Verbrauchermagazin der Stiftung Warentest hat Schadstoffe in frittierten Produkten, insbesondere Fischstäbchen und Backfischstäbchen, untersucht und einige der getesteten Produkte erheblich abgewertet (siehe hierzu auch Geschäftsbericht 2024). Im Fokus standen die Gehalte an 3-MCPD-Estern im Fettanteil, die laut Laboranalysen zwar klar unterhalb der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) empfohlenen Grenzwerte liegen, dennoch von der Stiftung Warentest mit einem strengeren Maßstab bewertet wurden. Dieser Maßstab orientiert sich an Grenzwerten für Pflanzenöle, wodurch die getesteten Produkte rechnerisch bis zu viermal strenger beurteilt werden als gesetzlich oder wissenschaftlich begründet.

Diese Vorgehensweise führt dazu, dass ein unbegründetes Gesundheitsrisiko suggeriert wird, was insbesondere auf Kinder und Heranwachsende abzielt und die Produkte in Misskredit bringen könnte. Dabei ist wissenschaftlich erwiesen, dass selbst Menschen mit überdurchschnittlicher Verzehrsgewohnheit den tolerierbaren Grenzwert nicht überschreiten.

Die Lebensmittelindustrie arbeitet bereits intensiv an technologischen Lösungen zur Schadstoffminimierung, etwa durch den Einsatz verbesserter Filtersysteme, die Auswahl geeigneter Öle mit niedrigem Schadstoffgehalt und optimierte Frittierprozesse. Trotz der Kritik sind die bereits erzielten Fortschritte in der Schadstoffreduzierung bemerkenswert und setzen die Bemühungen weiter fort.

Der Bundesverband hat hierzu eine eigene Arbeitsgruppe des WITEA ins Leben gerufen, die durch ein Forschungsvorhaben die Mechanismen zur Neubildung von 3-MCPD an der Schnittstelle zwischen paniertem Erzeugnis und Frittieröl untersuchen wird. Ziel der Forschung ist es zu belegen, dass die Übertragung von Grenzwerten aus dem Rohstoff Öl auf das zubereitete Erzeugnis selbst unter bestmöglichen Herstellungsbedingungen unrealistisch und unbegründet ist.

Kritik an Dosenthunfisch

Die NGO BLOOM führte Tests an 148 Dosen durch und behauptete, dass einige Proben die gesetzlichen Grenzwerte überschritten hätten. Jedoch stellen die Fischerei- und Verarbeitungsindustrie die Gültigkeit dieser Ergebnisse infrage, da die Tests von einem nicht zertifizierten Labor durchgeführt wurden und wichtige Details zu Methodik, Probenrückverfolgbarkeit und Unsicherheitsfaktoren fehlen. Zudem entspricht die getestete Anzahl nicht den gesetzlichen Vorgaben, um repräsentativ zu sein. Ein weiterer Kritikpunkt ist, dass die Tests auf fast vollständig getrockneten Produkten durchgeführt wurden, wodurch die Quecksilberkonzentration künstlich um einen Faktor von 2,7 erhöht wurde.

Die europäische Fischerei- und Fischverarbeitungsindustrie betont ihre umfassenden Bemühungen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit in der Dosenthunfischproduktion. Ein strenges Kontrollsystem garantiert, dass die Lebensmittel den höchsten Sicherheitsstandards entsprechen. Dazu gehören regelmäßige Tests durch unabhängige, akkreditierte Labore sowie Überprüfungen durch öffentliche Behörden und Dritte. Rohstoffe werden bereits bei der Anlandung und vor der Verarbeitung auf Schwermetalle wie Quecksilber untersucht; keine Materialien mit einem Quecksilbergehalt über 1mg/kg werden verarbeitet. Auch verarbeitete und verkaufte Produkte unterliegen weiteren Analysen.

Offizielle Daten bestätigen, dass die Situation unter Kontrolle ist, wobei in den letzten fünf Jahren lediglich ein einziger Fall von überschrittenem Quecksilbergrenzwert im Rahmen des RASFF-Systems gemeldet wurde. Die Industrie unterstreicht, dass die Verbreitung unsachgemäßer und unbegründeter Daten das Vertrauen gefährdet und appelliert an alle Beteiligten, wissenschaftlich fundierte Informationen in der Debatte um Lebensmittelsicherheit zu priorisieren. Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass Thunfischprodukte in einer ausgewogenen Ernährung sicher und gesund sind. Die gemeinsame Stellungnahme der europäischen Dachverbände AIPCE-CEP und Europeche finden Sie in Anlage zu diesem Kapitel.

Fisch des Jahres 2024

Der Fisch des Jahres 2024 ist der Dorsch. Im Jahr 2024 wurde der Fisch des Jahres zum ersten Mal durch eine öffentliche Online-Abstimmung gewählt. Der Deutsche Angelfischer-Verband e.V. veranstaltet die Wahl gemeinsam mit dem Thünen Institut Rostock.

End of Fish Day

Seit vielen Jahren machen einige Nicht-Regierungsorganisationen auf den „Fisch-Abhängigkeitstag“ aufmerksam, der im Berichtsjahr auf den 29.2.2024 und im Jahr 2025 auf den 8.3.2025 fiel und seit 2020 als „End of Fish Day“ bezeichnet wird.

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 2014 wieder:

End of Fish Day 2025:	08.03.2025
End of Fish Day 2024:	29.02.2024
End of Fish Day 2023:	06.03.2023
End of Fish Day 2022:	11.03.2022
End of Fish Day 2021:	19.03.2021
End of Fish Day 2020:	19.03.2020
End of Fish Day 2019:	05.03.2019
End of Fish Day 2018:	04.05.2018
End of Fish Day 2017:	29.04.2017
End of Fish Day 2016:	02.05.2016
End of Fish Day 2015:	06.04.2015
End of Fish Day 2014:	06.04.2014

EU Seafood
Supply Synopsis
2024 (vorher
AIPCE
Finfishstudy)

Die EU SEAFOOD SUPPLY SYNOPSIS von AIPCE-CEP bietet wichtige Einblicke in die europäische Fisch- und Meeresfrüchteverarbeitungsindustrie und unterstreicht die entscheidende Rolle von Meeresfrüchten in der Ernährungslandschaft der EU und ihr Potenzial, die Proteinumstellung in der Union zu unterstützen. Da Europa bestrebt ist, seine Proteinquellen zu diversifizieren und die Ergebnisse im Bereich der öffentlichen Gesundheit zu verbessern, heben die Ergebnisse die einzigartigen Vorteile von Meeresfrüchten und ihre Abhängigkeit von heimischen und importierten Produkten hervor.

Wichtigste Ergebnisse.

Im Jahr 2023 belief sich das Gesamtangebot an Meeresfrüchten in der EU auf 12.473 Tausend Tonnen, wobei 68,7 % des Gesamtangebots auf Importe entfielen. Dies unterstreicht die Bedeutung einer robusten globalen Lieferkette, um die Verbrauchernachfrage nach verschiedenen Fischarten zu befriedigen.

Der regelmäßige Verzehr von Meeresfrüchten wird mit zahlreichen gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht, darunter ein geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und verbesserte kognitive Funktionen. Diese Vorteile sind vor allem im Zusammenhang mit der Umstellung der Eiweißversorgung in der EU von Bedeutung, die den Ersatz weniger nachhaltiger Eiweißquellen durch gesündere, pflanzliche und Meeresfrüchte enthaltende Optionen vorsieht.

Die Abhängigkeit von Importen fördert die Schaffung von Arbeitsplätzen und das Wirtschaftswachstum in der fischverarbeitenden Industrie in der EU. Durch die Sicherstellung einer konstanten Versorgung mit verschiedenen Meeresfrüchten kann die Industrie innovativ sein und sich an die sich verändernden Verbraucherpräferenzen anpassen.

FAO Bericht zum Zustand der weltweiten Fischerei und Aquakultur 2024

Im Jahr 2022 erreichte die globale Fischerei- und Aquakulturproduktion mit 223,2 Millionen Tonnen ein neues Rekordhoch. Davon entfielen 185,4 Millionen Tonnen auf Fische und Meeresfrüchte und 37,8 Millionen Tonnen auf Algen. Etwa 89 % der Fische und Meeresfrüchte wurden für den menschlichen Verzehr genutzt (durchschnittlich 20,7 kg pro Person).

Die Branche bietet rund 61,8 Millionen Menschen Arbeit, vor allem in der handwerklichen Fischerei. Frauen machen 24 % in der Primärproduktion und 62 % in der Verarbeitung aus.

Der internationale Handel mit Fischereiprodukten erreichte 195 Mrd. USD, wobei Länder mit niedrigem und mittlerem Einkommen einen Nettoexportwert von 45 Milliarden USD erzielten.

130,9 Mio. Tonnen Aquakulturprodukte wurden in 2022 produziert (59 % der Gesamtproduktion). Damit übertraf die Aquakultur erstmals die Wildfischerei mit 94,4 Millionen Tonnen. Die Produktion ist stark auf wenige Länder konzentriert. Viele Länder in Afrika, Asien und Lateinamerika nutzen ihr Potenzial nicht.

Die Fischerei bleibt stabil bei 92,3 Mio. Tonnen mit einem Warenwert von 159 Mrd. USD. Davon stammen 79,9 Mio. t aus marinen Gewässern und 11,3 Mio. t aus Binnengewässern. Die Fangmengen setzen sich zusammen aus 91,0 Mio. t Fisch und Meeresfrüchten und 1,3 Mio. t Algen. Nur 62,3 % der Bestände gelten als biologisch nachhaltig.

Der Konsum von Fischprodukten steigt weltweit knapp doppelt so schnell als das Bevölkerungswachstum. Bis 2032 wird ein Produktionszuwachs von 10 % erwartet, wobei 90 % für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Kleine Fischereien liefern 40 % des weltweiten Fangs und stellen 90 % der Beschäftigten im Sektor. 500 Millionen Menschen sind auf sie angewiesen, davon sind 45 % Frauen.

Der Fortschritt bei den 2030 SDG-Zielen ist ungleich und zu langsam. Die Indikatoren zur Bekämpfung der IUU Fischerei und Unterstützung der kleinskaligen Betriebe zeigen einen positiven Anstieg, aber der Indikator zur Erhöhung des wirtschaftlichen Nutzen von nachhaltig bewirtschafteten Gebieten geht zurück.

DGE neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlung für Deutschland

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat ihre Ernährungsempfehlung aktualisiert, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern. Die Empfehlungen legen den Schwerpunkt auf eine pflanzenbasierte Ernährung und reduzierte Aufnahme tierischer Produkte, während sie gleichzeitig die Bedeutung von Vollkornprodukten, Obst und Gemüse hervorheben. Nach der Empfehlung sollte die Ernährung zu 75% aus pflanzlichen Lebensmitteln und maximal zu 25% aus tierischen Lebensmitteln bestehen. Die DGE empfiehlt jedoch weiterhin ein bis zwei Portionen Fisch pro Woche.

Aufnahme von 20 neuen Algenarten in den Novel Food Katalog

Die Algen Forschung hat viele Jahre darauf hingewiesen, dass die geringe Zahl an registrierten Algenarten im Novel Food Katalog zu Verzögerungen in der Forschung verursacht und eine Markteinführung verzögert. Falls es Nachweise gab, dass Algen in einem Land bereits vor dem 15. Mai 1997 als Lebensmittelzusatz genutzt wurden konnten diese weiter verwendet werden. Nun hat

SANTE ein neues Validierungs-Verfahren in der EU eingeführt und damit die Liste der zugelassenen Algenarten erweitert. Mehr als 20 Arten konnten dem Katalog hinzugefügt werden und so bereits 10 Mio. € bei der EU Algen Industrie einsparen.

Fischbestände online

In den Jahren 2010 bis 2012 (erste Projektphase) wurde der Grundstock für dieses „Leuchtturmprojekt“ der deutschen Fischwirtschaft geschaffen. Durch regelmäßig stattfindende Steuergruppentreffen zwischen dem Bundesverband, den weiteren finanzierenden Verbänden und dem Thünen-Institut wurde das Angebotsspektrum des Portals fortlaufend weiterentwickelt. Im Jahr 2022 beschlossen Handel, Industrie und Fischerei die inzwischen fünfte Projektphase (1.2.2022 bis 31.1.2025) zu fördern. Im Laufe der fünf Projektphasen wurden die vorhandenen Datensätze regelmäßig aktualisiert und weitere Fischbestände und -arten ergänzt. Ferner wurde eine umfangreiche Datenbank über Fanggeräte angelegt und die Rubrik „Fakten“ erstellt. Die Artikel darin gehen typischen Irrtümern und Mythen zum Thema Fischerei und Zustand der Fischbestände auf den Grund. Im Jahr 2024 kamen drei neue Artikel hinzu und ein weiterer wurde aktualisiert. 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. Zusätzlich stand sie im Berichtszeitraum mit ihrer Expertise beratend zur Seite, beispielsweise bei der Kommentierung und Korrektur der neuen „Guter Fisch Liste“ der Verbraucherzentrale Hamburg mit dem Geomar in Kiel und der Anfrage des SWR/Marktcheck zur Nachhaltigkeit von Dosenthunfisch. Mit Ausstieg des Handels aus der Förderung endete das gemeinsame Projekt Ende Januar 2025. Die Online-Datenbank ist aber weiterhin direkt über den Link www.fischbestaende-online.de zu erreichen.

Aquakulturinfo

Die Aquakultur, also die kontrollierte Erzeugung von Lebensmitteln im Wasser, entwickelt sich weltweit rasant und hat sich neben der Fangfischerei als Quelle für Fische, Muscheln oder auch Garnelen fest etabliert oder diese sogar bereits überholt. Diese globale Entwicklung ist dabei vielfältig und sehr dynamisch. Für interessierte VerbraucherInnen und viele weitere Akteure war es oft schwierig an unabhängige und forschungsbasierte Informationen zu den verschiedenen Themen und Arten der Aquakultur zu gelangen.

Im Jahr 2012 wurde am Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (IGB) als bundesweit größtes Forschungszentrum für Binnengewässer die Arbeit im Projekt Aquakulturinfo mit finanzieller Unterstützung und auf Initiative des Bundesverbands aufgenommen. Unter dem Arbeitstitel „Online-Enzyklopädie zum Thema Aquakultur“ entstand mit Aquakulturinfo rund um die gleichnamige Webseite eine objektive und detaillierte Plattform für alle Interessierten. Unter Koordination und Redaktion der Forschenden des IGB wurde die Webseite mit Unterstützung zahlreicher Experten aus Wissenschaft und Fachverwaltung Schritt

für Schritt mit Inhalten gefüllt und laufend aktualisiert. Es entstanden zahlreiche Artikel zu den verschiedenen Aspekten und Arten der Fischzucht, von Umweltauswirkungen über Tierschutz bis hin zur Produktqualität, von Aal bis Zander.

Dabei war Aquakulturinfo immer ein lebendiges Projekt und nicht auf die Webseite als sichtbarer Kern begrenzt. Die Presse- und Öffentlichkeits-, sowie die Netzwerkarbeit und Beteiligung an der Verbraucherforschung stellten weitere Aspekte von Aquakulturinfo dar. Neben zahlreichen nationalen und internationalen Messen und Veranstaltungen, welche zu intensiven Gesprächen mit VerbraucherInnen oder Fachpublikum sowie zur Verbreitung der Projektinhalte genutzt wurden, gehörte der Austausch mit Medienschaffenden, der Verwaltung, Politik, Verbänden und weiteren Organisationen. Durch die Beteiligung an Vorhaben im Bereich der Markt- und Verbraucherforschung sowie den intensiven Austausch mit Wissenschaftlern verschiedener Fachrichtungen wurde die Kommunikation unterstützt.

Nach der erfolgreichen Aufbauphase wurde das Projekt am IGB zum Ende des ersten Quartals 2025 abgeschlossen. Die beteiligten Institutionen profitierten auch in dieser Abschlussphase vom gegenseitigen Vertrauensverhältnis, welches die Projektarbeit über den gesamten Zeitraum geprägt hat. Der umfangreiche Wissensschatz an Artikeln steht dem BVFi auch nach dem Projektende zur Nutzung zur Verfügung.

Die Projektmitarbeiter des IGB bedanken sich für die erfolgreiche und stets konstruktive Zusammenarbeit mit dem Bundesverband. Aquakulturinfo war für das IGB eine hervorragende Plattform um das Forschungswissen im Bereich Aquakultur einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Der Wissenstransfer ist eine Kernaufgabe der Forschungseinrichtungen und wurde durch die Unterstützung des Bundesverbands ermöglicht.

Deutscher Fischereitag 2024

Der Deutsche Fischereitag fand vom 27. bis 29. August 2024 im Steigenberger Hotel Hamburg statt und versammelte rund 200 Teilnehmer aus Politik, Verwaltung und allen Bereichen der deutschen Fischerei – von der Hochsee- und Küstenfischerei über die Binnenfischerei bis zur Aquakultur und Angelfischerei. Die Veranstaltung bot ein vielfältiges Programm mit Fachvorträgen, Posterveranstaltungen junger Wissenschaftler, Sitzungen von Verbänden und Kommissionen sowie einer feierlichen Eröffnung durch Dr. Gero Hocker, Präsident des Deutschen Fischerei-Verbandes, und Grußworten von Vertretern aus Politik und Verwaltung.

Ein zentrales Thema war die Transformation der Kutter- und Küstenfischerei, das in Vorträgen und einer Podiumsdiskussion mit Experten aus Wissenschaft, Praxis und Politik – darunter Vertreter der EU-Kommission, des BMEL und der Zukunftskommission Fischerei – vertieft wurde. Weitere Schwerpunkte lagen auf nachhaltigem Fischereimanagement, Nachwuchsgewinnung und aktuellen Herausforderungen wie dem Green Deal und der Offshore-Windenergie. Begleitend gab es ein Rahmenprogramm mit einer Abendveranstaltung auf der Elbe. Der Deutsche Fischereitag diente damit als zentrale Plattform für den fachlichen Austausch und die politische Lagebewertung der deutschen Fischereibranche.

Fisch-Forum 2024 Am 07.11.2024 fand das diesjährige Fisch-Forum des Bundesverbandes in gewohntem Format in den Räumlichkeiten des Max Rubner-Institutes in Hamburg statt. Neben vier Fachvorträgen zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelrecht hatten die Teilnehmenden Gelegenheit bei einer fachlich breit aufgestellten Fishbowl-Diskussion relevante Querschnitt-Themen zu diskutieren. Zu den Fachthemen zählten „Neue Sachstände bei MOSH/MOAH, BPA-Verbot und Sushi“, „3-MCPD in Fischprodukten“, „PFAS“ und „Vibrionen“. Über 60 Teilnehmende aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung fanden in den Pausen und abseits der Vorträge Gelegenheit zum fachlichen Austausch. Das diesjährige Fisch-Forum wurde erstmalig unter der neuen Leitung des WITEA von Frau Kerstin Janson moderiert.

Bildungsangebot der irischen Seafood Development Agency BIM: Das fliegende Aquakultur Klassenzimmer, 22.08.2024 Das Fliegende Aquakultur-Klassenzimmer (Aquaculture Remote Classroom, ARC) der irischen Seafood Development Agency (BIM) gastierte am 22. und 23. August 2024 in Bremerhaven. Das innovative Bildungsangebot, welches in Irland bereits viele Schülerinnen und Schüler für die nachhaltige Produktion von Fisch, Muscheln und Algen begeistert hat, wurde auch in Deutschland gut angenommen: Vormittags besuchten zahlreiche Schulklassen aus Bremerhaven und dem Umland den interaktiven Klassenraum, der mit moderner Technik wie Videobrillen und Großbildschirmen ausgestattet ist und anschaulich die Bedeutung der Aquakultur zum Beispiel als Karrierechance oder als Vorteil für die lokalen Gemeinschaften vermittelte. Im Anschluss tauschten sich Branchenvertreter, Forschende und Interessierte bei einer Informationsveranstaltung mit Impulsvorträgen und einem Workshop über die Perspektiven der Fischwirtschaft aus. Das kulinarische Rahmenprogramm mit irischen und deutschen Spezialitäten rundete das Event ab. Die Organisatoren zogen eine positive Bilanz und erhielten wertvolle Impulse für die Entwicklung eines vergleichbaren Bildungsangebots in Deutschland.

Handel mit nachhaltigem Fisch und Meeresfrüchten (BVFI und IPD) Am 12.03.25 veranstalteten BVFI und Import Promotion Desk (IPD) eine gemeinsame Online-Informationsveranstaltung zur Information über die jüngsten Aktivitäten im Bereich „Nachhaltiger Fisch und Meeresfrüchte“. Unter dem Titel: „Nachhaltiges Sourcing im Fisch-Sektor – Praxisbeispiele aus Südafrika und Peru“ stellten das Import Promotion Desk (IPD) und Udo Censkowsky, bluesensustainability & seafood consulting, vor, wie Unternehmen mit den Herausforderungen der Nachhaltigkeit beim Einkauf umgehen können und welche konkreten Lösungen bereits in der Branche existieren. Zudem warf die Veranstaltung einen Blick auf erfolgreiche Praxisbeispiele aus Südafrika und Peru, um zu zeigen, wie nachhaltige Beschaffung konkret umgesetzt werden kann.

Die neue Kommunikationsstrategie des FIZ Julia Steinberg-Böthig möchte in ihrer Rolle als Referentin für PR und Kommunikation im Fisch-Informationszentrum die strategische Ausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit maßgeblich gestalten und weiterentwickeln. Ihr Ziel ist es, das FIZ als zentrale Anlaufstelle für

transparente, faktenbasierte Informationen rund um Fisch und Meeresfrüchte zu etablieren und dadurch das Vertrauen in Fischprodukte nachhaltig zu stärken.

Ein besonderer Fokus ihrer Arbeit liegt auf der gezielten Ansprache unterschiedlicher Zielgruppen – von Verbraucherinnen und Verbrauchern über Medienvertreter bis hin zu den Mitgliedern des FIZ. Durch professionelle Presse- und Medienarbeit möchte sie die öffentliche Wahrnehmung von Fisch als gesundes und nachhaltiges Lebensmittel positiv prägen. Gleichzeitig wird sie neue Kommunikationsformate entwickeln, die aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und Markttrends verständlich aufbereiten und zugänglich machen.

Die Medienpräsenz des FIZ wurde in den vergangenen Monaten bereits deutlich gesteigert. Durch kontinuierliche und langfristige Kooperationen mit verschiedenen Medien wurde eine erhöhte Sichtbarkeit erreicht. Dies sorgt dafür, dass das FIZ nicht nur regelmäßig in den Nachrichten auftaucht, sondern auch als professionelle, sachkundige und verantwortungsbewusste Organisation wahrgenommen wird. Durch die strategische Zusammenarbeit mit vertrauenswürdigen Medienpartnern kann das FIZ sein Fachwissen und seine Expertise in den Vordergrund stellen, was zu einer nachhaltigen und positiven Wahrnehmung führt.

Zur weiteren Verbreitung von Fachwissen ging das FIZ 2024 eine Kooperation mit dem FischMagazin ein. Seit Dezember 2024 erscheint monatlich die Doppelseite „FIZ-Forum“ im Heft, die aktuelle Themen rund um Fisch und Meeresfrüchte behandelt. Zudem wurde mit dem Rezept-Magazin MIXX eine Rezeptserie mit Fischgerichten initiiert, die seit Januar 2025 läuft, um Verbraucher für die Zubereitung von Fisch zu begeistern.

Auch die interne Kommunikation und die Mitgliederbindung spielen eine zentrale Rolle. Julia Steinberg-Böthig plant, den Austausch innerhalb des Netzwerks zu intensivieren, Synergien zwischen den Akteuren zu fördern und so neue Impulse für Kooperationen und Marktchancen zu setzen. Die kontinuierliche Beobachtung gesellschaftlicher Debatten, medienrelevanter Themen und branchenspezifischer Entwicklungen soll sicherstellen, dass das FIZ frühzeitig auf relevante Trends reagieren kann.

Ziel ihrer Arbeit ist es, eine starke, glaubwürdige Kommunikationsstrategie zu etablieren, die den Wandel in der Branche begleitet, Vertrauen schafft und die Wettbewerbsfähigkeit der Mitglieder unterstützt. Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz möchte sie die gesellschaftliche Bedeutung des Fischkonsums weiter in den Mittelpunkt rücken – und damit einen echten Mehrwert für alle Beteiligten schaffen.

Grüne Woche 2025

FIZ-Stand begeisterte mit Fischvielfalt und Live-Erlebnissen
Tausende Besucherinnen und Besucher strömten auf der Grünen Woche 2025 zum Stand des Fisch-Informationszentrums (FIZ) in der Niedersachsenhalle. Mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm und faszinierenden Einblicken in die Welt der Meeresfischerei begeisterte das FIZ sowohl Fischliebhaber als auch neugierige Gäste.

Zum ersten Mal bot das FIZ eine komplette Informationsreise – sehen, hören und schmecken. Neben jeder Menge Informationen

rund um das Lebensmittel Fisch und dem sechs Meter langen Eisbett mit mehr als 60 Arten Fisch und Meeresfrüchten, gab es auch kulinarisch am Stand viel zu erleben: Bunte Fischwürfel, norddeutsches Dürüm mit Rotkraut, Apfel und Matjes, feine Fischsuppe, Fischcurry, Sea Dog - ein Fischstäbchen in Hot-Dog-Brötchen mit Erbsen-Mayo - und Tatar von Buntbarsch.

Die Idee dahinter: Nicht nur über Fisch reden und ihn präsentieren, sondern den Menschen den Mund buchstäblich wässrig machen und zeigen, dass die Zubereitung von Fisch einfach sein kann, abwechslungsreich ist, auch in der Alltagsküche mit Kindern schnell auf den Tisch kommt und vor allem lecker ist.

Die Fragen der Besucherinnen und Besucher drehten sich hauptsächlich um den Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten: „Was machen Sie eigentlich mit dem Fisch nach der Messe?“, „Kann man denn den Hai wirklich essen?“, „Welchen Fisch kann man überhaupt noch essen?“, „Wie lange ist frischer Fisch haltbar?“, „Wie bereite ich Fisch zu?“ – das Interesse an nachhaltigem Fischkonsum und praktischen Zubereitungstipps war enorm.

So konnte die Stand-Crew denn auch auf die immer wiederkehrende Frage: „Was macht Ihr mit dem Fisch nach der Messe?“ antworten: „Wir verkochen den Fisch sukzessive.“ Für viele Gäste war das ein Grund mehr, noch länger am Stand zu verweilen und zuzuschauen, wie Fische aus dem Eisbett filetiert und danach aus den Filets, Fischwürfel oder Tatar zubereitet wurden. Küchenchef Ralf Harms vom Fischkochstudio Bremerhaven, der an allen Tagen für das FIZ kochte, freute sich über jede Menge Lob für seine Gerichte.

Dass Fischstäbchen nicht nur mit Kartoffelpüree und Erbsen gut schmecken, zeigte Iglo-Produktentwickler und Koch Thomas Lange. Er unterstützte das FIZ zwei Tage lang und kredenzte Sea Dogs: Fischstäbchen im Hot-Dog-Brötchen mit einer Erbsen-Mayo. Ebenso wie Dominik Herr, der für Regal Springs ein köstliches Tatar vom Buntbarsch kredenzte und den Stand-Besuchern zeigte, dass auch roher Fisch ein Genuss ist. Auf der Hallen-Bühne zeigten Experten, wie Fischsommelière Jacolene Rähm, Austern-Botschafter Jens Tathoff, Matjes-Fachmann Klaas Müller und die Fischereiexperten Claus Ubl und Tim Dudeck das Filetieren von Fisch, erklärten im „Austern-ABC“, was die edlen Schalentiere so besonders macht und informierten über Fisch-Spezialitäten sowie die Meeresfischerei. Auch das Live-Kochen am FIZ-Stand zog viele Schaulustige an, die sich inspirieren ließen.

Ein großer Erfolg war zudem das Bildungsangebot: Rund 30 Schulklassen nutzten die Gelegenheit, sich über Fangmethoden, verschiedene Fischarten und nachhaltigen Fischgenuss zu informieren. Die Experten des FIZ vermittelten praxisnah, worauf es bei einer bewussten Wahl von Fischprodukten ankommt.

Beteiligung an Forschungsprojekten

Der Bundesverband nimmt aktuell an einem Projekt zur Entwicklung anwenderfreundlicher DNA-basierter Schnelltests für die Authentifizierung von Fischarten teil. Das Projekt wird vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. koordiniert und umfasst mehrere Forschungseinrichtungen, darunter das Max-Rubner-Institut, die Hamburg School of Food Science und die Universität Hamburg, sowie Industriepartner aus dem Kreis der

Mitglieder und aus anderen Wirtschaftszweigen. Die Laufzeit des Projekts erstreckt sich von 2021 bis 2025, mit einer Gesamtförderung von 471.270 Euro. Ziel ist es, praxistaugliche und schnelle Testverfahren zu entwickeln, die spezifische Fischarten authentifizieren können, um Falschkennzeichnungen zu vermeiden. Bislang wurden Schnelltests für mehrere Fischarten entwickelt, die eine gute Spezifität gezeigt haben, sowie optimierte Methoden für die DNA-Chip-Analyse. Zeitliche und technische Hürden verhinderten jedoch die vollständige Umsetzung aller Teilziele, insbesondere die Integration einer recombinase polymerase amplification (RPA). Zukünftig sollen die Testverfahren auf ihre Praxistauglichkeit hin überprüft und mögliche Produzenten für die Tests identifiziert werden. Die Ergebnisse des Vorhabens tragen dazu bei, Betrug und irreführende Kennzeichnungen zu minimieren. Das Vorhaben wird im Frühjahr 2025 abgeschlossen.

„Stiftung Seeklar“

Die Stiftung Seeklar berichtet, dass im Jahr 2024 wieder mehrere Anträge auf Förderung von Forschungsvorhaben und wissenschaftlichen Konferenzteilnahmen gefördert wurden. Damit unterstützt die Stiftung weiterhin die Förderung insbesondere des wissenschaftlichen Nachwuchses im Bereich der nachhaltigen Nutzung der Ökosysteme der Meere. Zu den geförderten Aktivitäten gehörten die Unterstützung einer Forschungsarbeit zu farbenfrohen Marketingstrategien tropischer Putzerfische und eine Forschungsausfahrt mit dem Forschungsschiff Sir David Attenborough in die Antarktis mit einer Forschungsfragestellung zu Populationsstrukturen von Schlangensterne.

Anhang zu Teil I.

1. Anschreiben zur Zukunft der Fischwirtschaft am Standort BHV

Hamburg, den 05.12.2024

Sehr geehrte Frau Senatorin Vogt,

Sehr geehrte Frau Senatorin Bernhard,

der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. vertritt die Interessen der in Deutschland ansässigen Unternehmen unserer Branche. Die deutsche fischverarbeitende Industrie beschäftigt ca. 6.000 Mitarbeitende in über 200 Unternehmen bundesweit. Unsere Branche erwirtschaftet jährlich 2,2 Mrd. Euro Umsätze und produziert gesunde und nachhaltige Lebensmittel für den heimischen und den Exportmarkt.

Der Standort Bremerhaven war und ist das Herz unserer Branche. Dank der historischen Bedeutung des Hafenstandorts für die Fischerei und den Warenimport konnte in Bremerhaven eine starke Fischwirtschaft wachsen. Namhafte Großunternehmen wie Iglo, Frosta und Deutsche See finden sich hier ebenso wie eine Vielzahl kleiner und mittelständischer Betriebe, die durch ihre Tätigkeit auch das positive Bild der Stadt Bremerhaven als „Fischtown“ mitprägen und gestalten.

Ein zentraler Faktor für unsere Verarbeitungsbetriebe ist der Import von fischereilicher Rohware aus dem Ausland. Tiefgefrorene Rohware, zum Beispiel gefrorene Fischfilets in sogenannten „Blöcken“, wird in Containern verschifft und über die Stromkaje im Containerhafen angelandet. Das reibungslose Funktionieren dieser Importstrecke ist ein elementarer Standortfaktor für die Unternehmen in Bremerhaven und Umland. Zum Erfolgsrezept des Standortes gehört vor allem die enge räumliche und organisatorische Nähe der Grenzkontrollstelle (LMTVet) zu den Kühlhauskapazitäten im Hafengebiet.

Die mediale Berichterstattung über die unsichere Zukunft der Grenzkontrollstelle (GKS) im Containerhafen haben die Unternehmen der gesamten Branche, ihre Zulieferer und Kunden, nachhaltig verunsichert. Leider ist es bis zum heutigen Tag nicht gelungen, ein klares Signal aus Politik und Senatsverwaltung zu senden, um dieser Unsicherheit ein Ende zu bereiten.

In Verbindung mit der drohenden Schließung des Kühlhauskomplexes der BLG Coldstore stellt sich nun zusätzlich die Herausforderung, dass Kühlcontainer bei ihrer Veterinär-Abfertigung nicht mehr in ausreichendem Umfang temperiert gelagert werden können. Dies ist immer dann erforderlich, wenn bei der Dokumentenprüfung die Container für wenige Stunden oder Tage gelagert werden müssen. Wenn eine solche Kühlhauslagerkapazität in direktem räumlichen Zusammenhang mit der GKS nicht mehr zur Verfügung steht, steigen die Abwicklungskosten für die Unternehmen in einer unverhältnismäßige Größenordnung. Eine Umlagerung der noch nicht verzollten Container in andere Kühlhäuser in Bremerhaven und Umland ist nur in der Theorie eine Lösung, weil es für die Umsetzung an Transport- und Lagerkapazitäten mangelt und die Mehrkosten nicht erwirtschaftet werden können.

In der Folge dessen weichen die Container jetzt auf die Seehäfen von Wilhelmshaven, Rotterdam (NL), Antwerpen (NL) und Danzig (PL) aus. Auch dies ist in der Theorie ein vertretbarer Mehraufwand, den die Wirtschaft tragen muss. In der Praxis ist es jedoch so, dass die o.g. Häfen ebenfalls nicht über die Container-Kapazitäten verfügen, um „einfach so“ das gesamte Aufkommen aus Bremerhaven zu übernehmen. Hier laufen folgerichtig natürlich auch andere Warengruppen auf, die ebenfalls durch eine veterinäre Abfertigung laufen müssen. Selbst wenn die Abfertigung dort erfolgreich ist, fehlen die Logistikkapazitäten, um die Container nach Bremerhaven in die Werke zu bringen.

Wir sehen unsere Branche und die gesamte Fischwirtschaft am Standort Bremerhaven durch diese Entwicklungen bedroht. Wir befürchten, dass durch einen kleinen Stein des Anstoßes (Schließung/Umverlegung der GKS) eine Entwicklung in Gang gesetzt wird, die

alle Verarbeitungsbetriebe in Bremerhaven und Umland in schwere Bedrängnis bringen wird.

Unser Verband möchte im persönlichen Gespräch mit Ihnen, sehr geehrte Frau Senatorinnen, gemeinsam nach Lösungsansätzen für die kurz-, mittel- und langfristige Lösung dieser Herausforderung suchen. Wir vertreten die Auffassung, dass die Unternehmen, die Arbeitsplätze und das kulturelle Erbe unserer Branche am Standort erhalten und geschützt werden müssen. Die gesamte Branche erwartet von allen Entscheidungsebenen ein entschiedenes und konstruktives Vorgehen in dieser Sache. Hierzu möchten wir gerne umgehend mit Ihnen in den ersten gemeinsamen Schritt gehen.

Hochachtungsvoll,

René Stahlhofen
- Vorsitzender -

Dr. Stefan Meyer
- Geschäftsführer -

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN
FISCHINDUSTRIE UND DES
FISCHGROSSHANDELS E.V.

Anhang zu Teil I.

2. Joint statement from the European Fish Processing & Trading Industries and the European Fisheries Industry in relation to the safety of canned tuna



Joint statement from the European Fish Processing and Trading Industries and the European Fisheries Industry in relation to the safety of canned tuna

The European fish processing and trading industries and the European Fisheries Industry jointly reaffirm the importance of robust scientific evidence and the rigorous regulatory frameworks that govern the safety and quality of seafood products in the EU. We encourage stakeholders to rely on scientifically validated information in discussions about food safety to avoid the risk of unsound conclusions.

1. Benefits of tuna consumption in a balanced diet

National and EU authorities, including the European Food Safety Authority (EFSA), all highlight the nutritional benefits of seafood and the value of seafood consumption, as well as providing evidence-based guidance and advice on recommended safe consumption levels of certain species for vulnerable population groups.

Mercury levels in fish, whether naturally occurring or anthropogenic, are a well-researched and documented topic. The presence of mercury is unrelated to packaging or processing. However, some recent claims have questioned the safety of canned tuna: a safe, high-quality product that contributes to a balanced and nutritious diet.

Scientists argue that consumers should focus more strongly on the positive health benefits of fish consumption*, as fish is widely recognised as a nutrient-dense protein source¹. Tuna is an important source of omega-3 fatty acids, specifically EPA (*eicosapentaenoic acid*) and DHA (*docosahexaenoic acid*), which are highly bioavailable and contribute to the normal function of the heart with a daily intake of 250mg. It is also a high-quality, low-fat, almost sugar-free protein source, containing essential amino acids².

Research shows that selenium content in tuna can be up to 10 times higher than mercury, suggesting that selenium protects the body against mercury effects when consumed in balance. This is a current area of study and highlights the importance of cautious, well-informed food safety guidelines.³

2. Mercury limits for processed fisheries products

Risk assessments and decisions on maximum levels (MRLs) are the responsibility of health authorities, which follow standardised protocols.

¹ Joint FAO/WHO Expert Consultation on the risks and benefits of fish consumption (2023)

² The benefits of fish intake: Results concerning prenatal mercury exposure and child outcomes from the ALSPAC prebirth cohort (Jean Golding*, Caroline Taylor, Yasmin Iles-Caven, Steven Gregory)

³ Understanding Tuna, Mercury and Health, Dr. J. John Kaneko; Tissue Distribution of Mercury and Its Relationship with Selenium in Atlantic Bluefin Tuna, Belmonte and al., 2021; Selenium intake from tuna in Galicia (Spain): Health risk assessment and protective role against exposure to mercury and inorganic arsenic, Melgar and al., 2019; Selenium health benefit values provide a reliable index of seafood benefits vs. risks, Ralston and al., 2019

The industry operates in full compliance with the European Union's stringent food safety regulations, which are based on extensive scientific assessments conducted by the European Food Safety Authority (EFSA). These regulations establish clear thresholds for mercury content, carefully designed to protect consumer health.⁴ The thresholds are directly applicable to raw materials; for processed products, the regulation stipulates that specific thresholds can be determined based on process argumentation, upon validation by the authorities. Unless otherwise specified, the 1mg/kg limit is considered safe for canned tuna.⁵

3. Controls on canned tuna

In the tuna chain and in the canned tuna industry, food safety is guaranteed by a system of strict and systematic controls to ensure the highest safety standards. The industry regularly performs extensive testing with independent, accredited laboratories. Companies' activities are carried out under the control of public authorities and are also subject to periodic third-party inspections and audits to ensure compliance with food safety standards.

Analyses of heavy metals are conducted on raw materials at vessels' landing and/or before processing. If a lot of raw material is found exceeding 1mg/kg of mercury in the muscular meat, this lot is not processed. Other analyses are performed on canned fish at processing and at the retail stage.

Official control data confirm that the situation is well controlled. Over the past five years, the RASFF system has recorded only one instance of a mercury level exceeding the limit in canned tuna.

4. Validity of the Test Conducted by BLOOM

The NGO analysed a total of 148 cans. We understand that Bloom claims to have found that some of the samples they tested exceeded current legal limits. However, Bloom's analysis does not include details about the laboratory used (although they admit that their tests were conducted by an uncertified, unaccredited lab), their methodology, uncertainty applied, or the traceability of the samples despite requests from both industry bodies and media. Moreover, the quantities sampled do not comply with the minimum needed under Regulation (EC) 333/2007 in order to be sufficiently representative. Bloom has refused to disclose this information, making verification or comparison of the findings impossible and rendering their findings open to question⁶.

Furthermore, it is stated in Bloom's report that "*tuna flesh loses 50% of water during canning (the water content drops to 20%)*" - see footnote 21. We therefore deduce that the results were obtained on an almost dried product containing only 20% moisture, instead of 70% which is the water content generally found in finished products. The concentration of mercury in the product would therefore have been artificially multiplied by an average factor of 2.7. For canned fish, the results should be expressed on drained product i.e. on the tuna meat as ingested by the consumer.

Disseminating poorly substantiated data (with the intent to scare the public) is a breach of trust and responsible discourse.

Incorporating tuna products into a balanced diet is both safe and healthy, as supported by scientific research. We encourage all stakeholders to prioritize scientifically validated information in discussions about food safety.

⁴ There is a legal mercury limit for tuna (Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006). **This limit is established in the quantity of 1 mg/kg, and not the reference number used by BLOOM, 0,3 mg/kg, which corresponds to other fish species.**

⁵ These limits are more restrictive than those established at international level by the Codex Alimentarius for tuna (1.2 mg/kg for methylmercury alone).

⁶ In comparison, the scientific study "[Total mercury exposure through canned tuna in water sold in Quito, Ecuador](#)", Aguilar Mirando and all., published on 14 November 2024 on similar issues, shows results drastically different.

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 2022 um endgültige Daten, für 2023 um berichtigte Daten und für 2024 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“ (Mittelstandsentsorgungsgesetz) 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.

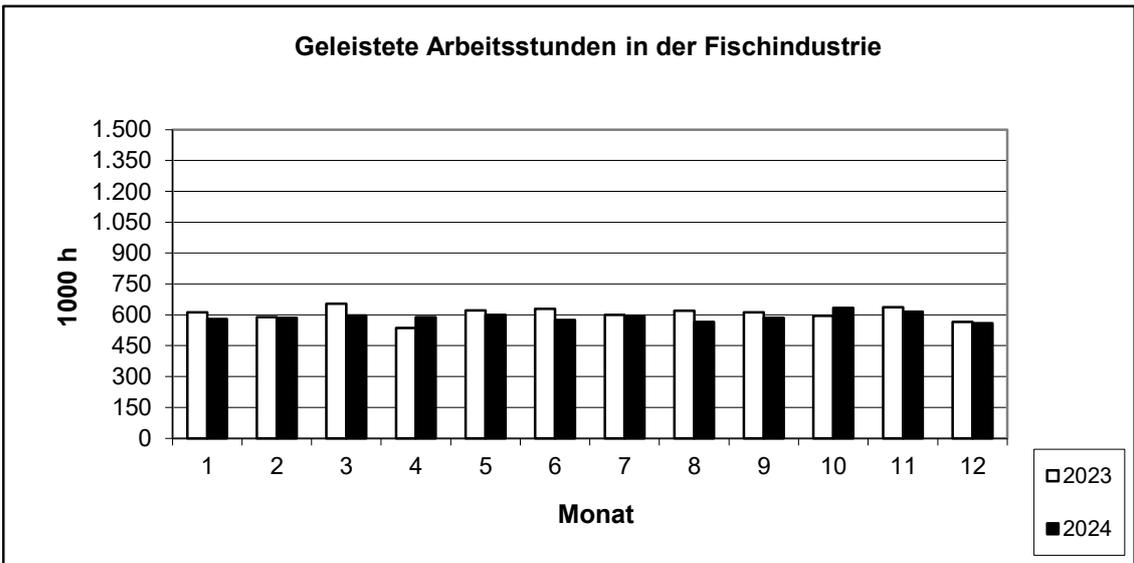
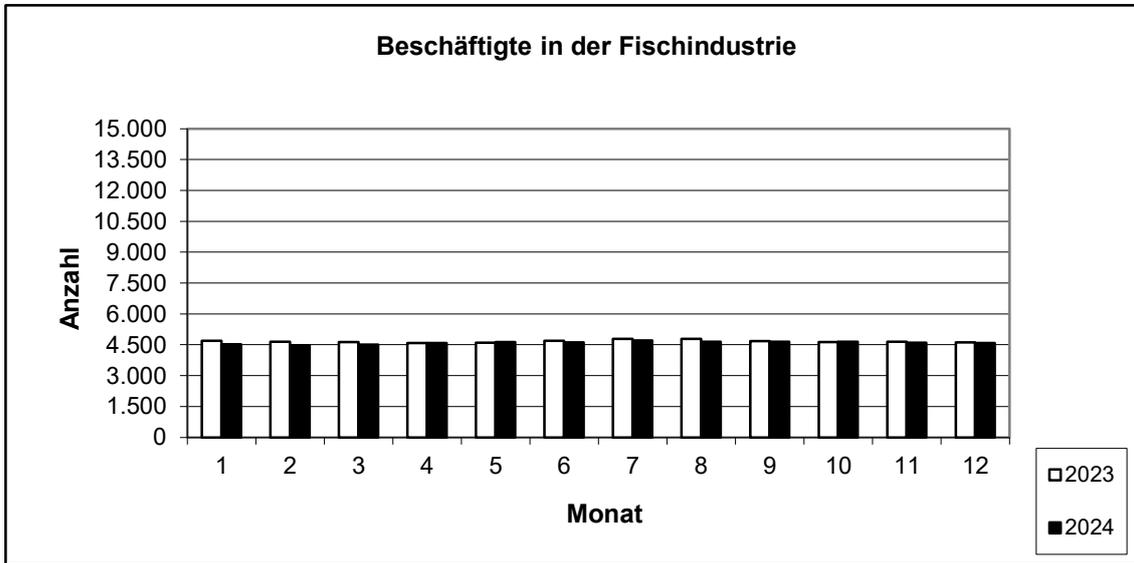
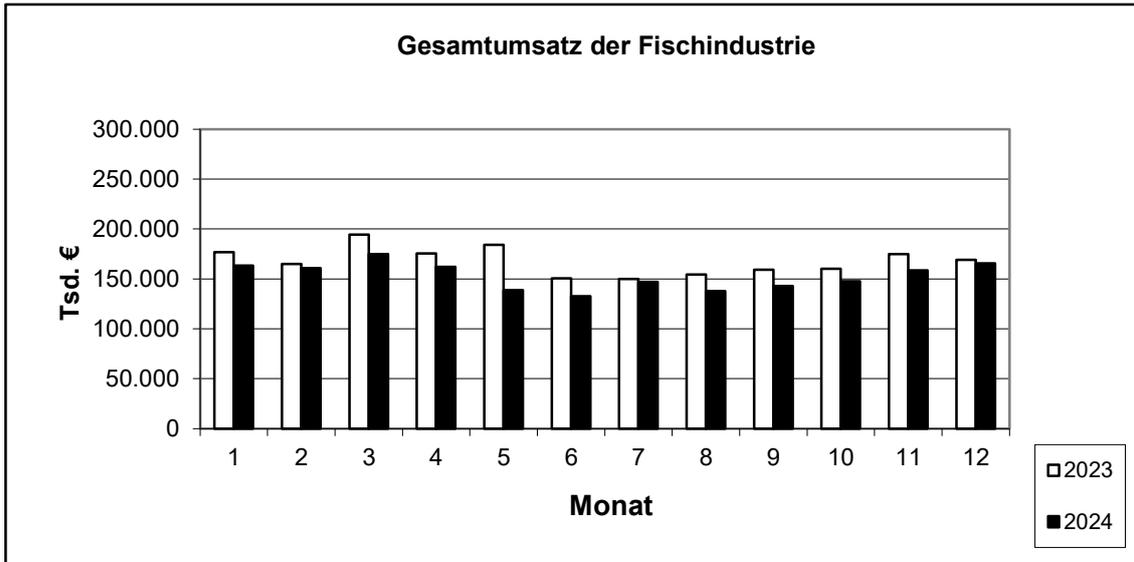


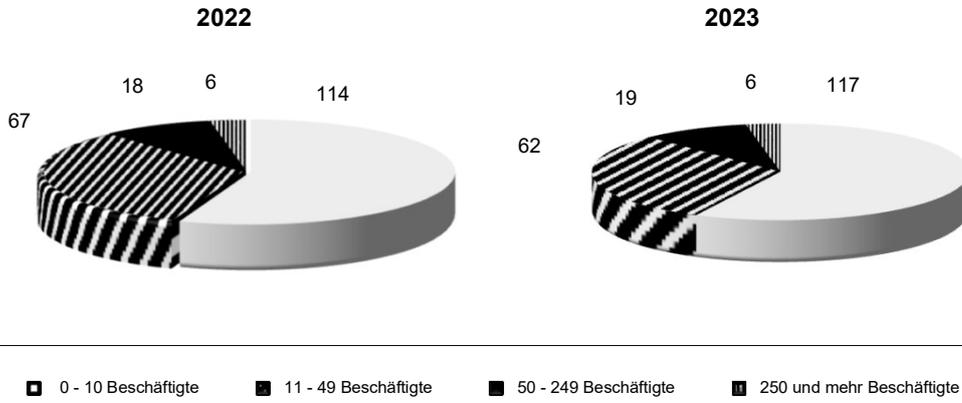
Tabelle 1: **Strukturzahlen der fischverarbeitenden Industrie in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Zahlen) (Betriebe über 20 bzw. 50 Beschäftigte)**

Absolute Angaben:	2023	2024	Veränderung zum Vorjahr (%)
Umsatz in T€ insgesamt a)	2.239.763	2.042.345	-8,8
davon Inlandsumsatz	1.646.713	1.555.384	-5,5
Auslandsumsatz	593.050	486.961	-17,9
Umsatz in T€ zusammen b)	2.013.415	1.831.675	-9,0
davon Inlandsumsatz	1.441.245	1.365.872	-5,2
Auslandsumsatz	572.170	465.803	-18,6
Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr	52	52	0,0
Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr	26	24	-7,7
Beschäftigte (20 Beschäftigte und mehr)	5.541	5.599	1,0
Beschäftigte (50 Beschäftigte und mehr)	4.665	4.595	-1,5
Arbeitsstunden insgesamt c)	7.268	7.077	-2,6
Lohn- und Gehaltsumme in T€ a)	183.206	188.398	2,8
<u>Kennzahlen:</u>			
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. a)	404,22	364,77	-9,8
Umsatz in T€ je Beschäftigte insges. b)	480,12	444,47	-7,4
Umsatz je Stunde in € insg. b)	277,02	258,82	-6,6
Lohn- und Gehaltsanteil insg. d)	8,2	9,2	12,8
Exportquote in % a)	26,5	23,8	-10,0

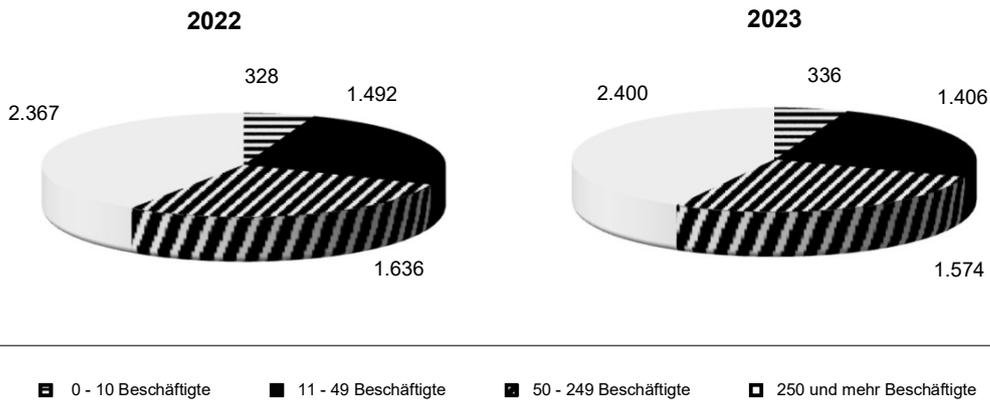
Anmerkungen: a) Betriebe mit 20 Beschäftigten und mehr (Stand: jeweils September).-
b) Betriebe mit 50 Beschäftigten und mehr.- c) in 1.000 Std. (Jahressumme) von Betrieben mit 50 Beschäftigten und mehr.- d) In % vom Umsatz insgesamt von Betrieben mit 20 Beschäftigten und mehr.-

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. €)

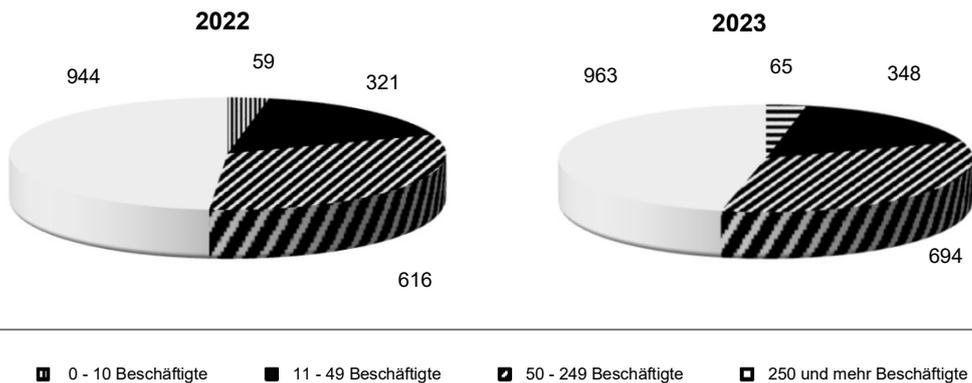


Tabelle 2: **Unternehmensregister "10.2 - Fischverarbeitung"**
Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten

Merkmal	2021	2022	2023	Anteil 2023 %
<u>Anzahl der Unternehmen a):</u>				
Insgesamt:	210	205	204	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	112	114	117	57
11 - 49 Beschäftigte	71	67	62	30
50 - 249 Beschäftigte	20	18	19	9
250 und mehr Beschäftigte	7	6	6	3
<u>Anzahl der Beschäftigten:</u>				
Insgesamt	7.047	5.823	5.716	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	315	328	336	6
11 - 49 Beschäftigte	1.550	1.492	1.406	25
50 - 249 Beschäftigte	1.858	1.636	1.574	28
250 und mehr Beschäftigte	3.324	2.367	2.400	42
<u>Umsatz: (in Mio. €)</u>				
Insgesamt	2.351	1.940	2.070	100
davon				
0 - 10 Beschäftigte	52	59	65	3
11 - 49 Beschäftigte	306	321	348	17
50 - 249 Beschäftigte	592	616	694	34
250 und mehr Beschäftigte	1.401	944	963	47

Anmerkungen: a) Einschließlich Unternehmen ohne sozialversicherungspflichtige Beschäftigte 2023, aber mit steuerbarem Umsatz 2023.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3a:

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

Ernährungsgewerbe Abteilung	2023	2024	24/23	Anteil 2024
	T€ a)		%	%
Fleisch (ohne Geflügel)	21.653.042	20.768.512	-4,1	10,5
Geflügel	5.270.993	5.195.807	-1,4	2,6
Verarbeitetes Fleisch	18.361.318	18.249.524	-0,6	9,2
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	2.280.048	2.139.920	-6,1	1,1
Kartoffeln u. Kartoffelerzeugnisse	2.119.352	2.164.529	2,1	1,1
Frucht- und Gemüsesäfte	2.119.565	2.255.006	6,4	1,1
Verarbeitetes Obst und Gemüse	5.280.033	5.265.333	-0,3	2,7
Öle und Fette, roh; Nebenprodukte	4.723.318	3.956.199	-16,2	2,0
Margarine u.ä. Nahrungsfette	570.673	496.634	-13,0	0,3
Milch und Milcherz., ohne Speiseeis	29.496.136	30.602.314	3,8	15,4
Speiseeis	1.099.553	994.862	-9,5	0,5
Mahl- und Schälmlenerzeugnisse	6.223.994	5.709.744	-8,3	2,9
Stärke und Stärkeerzeugnisse	940.454	1.683.997	79,1	0,8
Futtermittel für Nutztiere	8.034.211	7.326.442	-8,8	3,7
Futtermittel für sonstige Tiere	4.000.297	4.082.083	2,0	2,1
Backwaren (ohne Dauerbackwaren)	19.410.564	19.705.274	1,5	9,9
Dauerbackwaren	3.823.000	4.018.691	5,1	2,0
Zucker	3.502.177	3.375.060	-3,6	1,7
Süßwaren (ohne Dauerbackwaren)	11.950.343	12.024.576	0,6	6,1
Teigwaren	521.208	383.614	-26,4	0,2
Kaffee und Tee, Kaffee-Ersatz	3.848.369	4.304.166	11,8	2,2
Würzen und Soßen	4.108.134	4.116.109	0,2	2,1
Fertiggerichte c)	5.606.556	5.894.285	5,1	3,0
Homog. Lebensmittelzubereitungen d)	1.332.183	1.249.495	-6,2	0,6
Sonstige Nahrungsmittel (ohne Getränke)	8.882.286	9.540.550	7,4	4,8
Spirituosen	1.212.741	1.257.739	3,7	0,6
Wein; Weintrub, Weinstein	1.561.015	1.704.549	9,2	0,9
Andere gegorene Getränke e)	566.429	560.202	-1,1	0,3
Bier	7.120.517	7.355.446	3,3	3,7
Malz	1.047.394	953.796	-8,9	0,5
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke f)	10.212.457	10.555.166	3,4	5,3
Vered. von Erzeugn. dieser Güterabt.	232.899	241.087	3,5	0,1
Ernährungsgewerbe insgesamt	197.111.259	198.130.711	0,5	100,0
Kennzahlen je Unternehmen:	2023	2024	24/23	Unternehmen
	T€ a)		%	Anzahl 2024
Fleisch (ohne Geflügel)	27.814	26.867	-3,4	773
Geflügel	28.377	28.667	1,0	181
Verarbeitetes Fleisch	14.808	14.846	0,3	1.229
Fischerzeugnisse / Meeresfrüchte b)	29.325	28.157	-4,0	76
Milch und Milcherzeugnisse	154.632	162.562	5,1	188
Ernährungsgewerbe insgesamt	34.202	34.793	1,7	5.700

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

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

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

f) U.a. nicht alkoholhaltige Getränke.-

Quelle: Statistisches Bundesamt (DESTATIS), Wiesbaden

Tabelle 3b: **Produktion von Fisch und Fischereierzeugnissen und anderen Meeresfrüchten in der Bundesrepublik Deutschland (vorläufige Angaben für 2024)**

Warenart	Menge			Verkaufswert ab Werk		
	2023	2024	24/23	2023	2024	24/23
	t		% Verän.	T€		% Verän.
Frisch oder gekühlt:						
Fischfilet u.a. Fischfleisch	33.804	28.633	-15,3	338.098	293.003	-13,3
Gefroren:						
Seefische	259	247	-4,6	3.173	3.123	-1,6
Süßwasserfische	d)	173		d)	d)	
Fischfilets	11.667	11.076	-5,1	82.180	73.846	-10,1
anderes Fischfleisch	3.897	3.773	-3,2	d)	27.269	
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.	328	289	-11,9	4.708	3.367	-28,5
Atlantischer u. pazifischer Lachs u. Donaulachs, ger.	9.129	9.186	0,6	180.940	177.441	-1,9
Heringe, geräuchert	293	299	2,0	1.490	1.628	9,3
Andere Fische, geräuchert	8.553	7.927	-7,3	102.143	97.206	-4,8
Fische, anders zubereit. o. haltbar gem.; ganz o. in Stücken, jedoch nicht fein zerkleinert:						
Lachs	177	173	-2,3	4.518	4.808	6,4
Heringe	36.904	32.427	-12,1	207.797	222.335	7,0
Sardinen, Sardinell., Sprott.	d)	d)		d)	d)	
Thunfisch u. echter Bonito	d)	d)		d)	d)	
Makrelen	100	d)		700	d)	
Fischfilets, Fischstäb. roh, ledigl. mit Teig umhüllt, pan., auch vorgeback., gefr.	211.064	219.329	3,9	1.001.752	895.933	-10,6
And. Fische (o. Fischstäb.)	4.642	3.786	-18,4	23.025	19.445	-15,5
Fischsalat	19.564	19.657	0,5	112.390	119.798	6,6
And. zubereit. o. haltbar gemachte Fische	18.933	19.795	4,6	88.372	92.665	4,9
Fertiggerichte a)	21.299	22.438	5,3	211.295	208.418	-1,4
Kaviarersatz	1.685	d)		d)	d)	
Krebstiere, gefroren	d)	d)		d)	d)	
Lebensmittelzubereitungen aus Krebstieren, Weichtieren usw.	3.330	4.014	20,5	22.530	31.612	40,3
Krebstiere, Weichtiere u.a. zubereit. o. haltbar gem.	87	80	-8,0	1.650	1.601	-3,0
Zusammen b)	383.930	383.129	-0,2	2.386.061	2.246.229	-5,9
Insgesamt c)	387.891	386.674	-0,3	2.451.910	2.307.312	-5,9

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)
2021 = 100**

1. Erzeugnisse des Ernährungsgewerbes**2023 130,5****2024 130,7****2. Erzeugnisse der Fischindustrie****2023 123,1****2024 118,3**

Fisch und Fischereierzeugnisse insgesamt		
Monat	2023	2024
Januar	127,8	118,6
Februar	128,1	119,1
März	128,8	118,6
April	128,7	118,8
Mai	128,7	119,0
Juni	124,0	118,7
Juli	119,4	117,6
August	118,8	117,4
September	118,0	117,5
Oktober	118,1	118,1
November	118,0	117,9
Dezember	118,3	117,9
Jahresdurchschnitt	123,1	118,3

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

Tabelle 5: Versorgung der Bundesrepublik Deutschland mit Fischen, Krebs- und Weichtieren in 1.000 t (Fanggewicht)

	1970		1980		1990		a) b)		c)		d)		e)		f)		g)	
	1970	1980	1990	2000	2009	2010	2011	2013	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	
Anlandungen h)	612	318	247	259	274	274	255	245	273	290	301	248	230	209	189	203	194	
+ Einfuhr	404	695	1.179	1.615	1.915	1.989	2.051	1.909	1.986	1.964	2.033	1.969	2.002	1.901	1.967	1.837	1.666	
./. Ausfuhr i)	222	280	505	743	945	974	1.044	1.057	1.054	1.076	1.131	1.029	997	979	938	924	861	
= Inlandsverwendung	794	733	921	1.131	1.244	1.289	1.262	1.097	1.205	1.178	1.203	1.188	1.235	1.131	1.218	1.116	999	
./. Futtermittel	117	45	3	2	2	2	3	8	20	10	2	2	4	8	1	1	1	
= Nahrungsverbrauch j)	677	688	918	1.129	1.242	1.250	1.240	1.119	1.185	1.168	1.201	1.186	1.231	1.123	1.217	1.115	1.078	
= Pro-Kopf-Verbrauch in kg	11,2	11,2	14,5	13,7	15,2	15,2	15,5	13,8	14,4	14,1	14,5	14,3	14,8	13,5	14,4	13,4	12,8	
Selbstversorgungsgrad k) in %	90	46	27	23	22	22	21	22	23	26	25	21	19	19	16	18	18	
Anteil der Anlandungen am Gesamtaufkommen l) in %	60	31	17	14	13	12	11	11	12	13	13	11	10	10	9	10	10	

Anmerkungen:

- a) Vergleich zu Vorjahren nicht sinnvoll, da ab 1991 sämtliche Angaben auch die neuen Bundesländer berücksichtigen.-
- b) Vergleich zu Vorjahren stark eingeschränkt, da ab 1993 die statistische Erfassung des Intrahandels neu geregelt wurde.-
- c) Vergleich zu Vorjahren wegen geänderter Berechnungsweise bzw. ab 2004 wegen Erweiterung der EU eingeschränkt.-
- d) Geänderte Datenerhebung für die Aquakultur in Deutschland.- e) Vergleich zu Vorjahren eingeschränkt wegen geänderter Umrechnungsfaktoren.- f) Berichtigte Daten.- g) Vorläufig.-
- h) Im In- und Ausland sowie Produktion der Binnenfischerei und Aquakultur.- i) Einschließlich Anlandungen im Ausland.-
- j) Angepaßt um Veränderungen der Rohwarenvorräte: 2010: Verringerung um 37.000 t; 2011: Verringerung um 20.000 t; 2013: Erhöhung um 30.000 t.-; 2023: Verringerung um 80.000 t.-; 2024: Erhöhung 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. (%) 24/23	Wert (€/kg)		Veränd. (%) 24/23
	2023	2024		2023	2024	
Gesamtanlandungen a):	156.925	162.530	3,6	1,16	1,11	-4,3
darunter						
Hering	35.198	60.483	71,8	0,44	0,44	0,0
Blauer Wittling	37.940	41.850	10,3	0,40	0,35	-12,5
Makrele	16.821	17.571	4,5	0,86	0,87	1,2
Sprotte	15.438	13.593	-12,0	0,43	0,44	2,3
Schwarzer Heilbutt	4.482	4.302	-4,0	4,49	4,39	-2,2
Kabeljau	5.393	3.994	-25,9	5,15	5,63	9,3
Speisekrabben	5.384	3.868	-28,2	6,79	7,60	11,9
Seelachs	3.633	3.774	3,9	2,04	1,83	-10,3
Scholle	2.358	1.527	-35,2	2,53	2,06	-18,6
Rotbarsch	977	984	0,7	1,66	1,85	11,4
Brachsen, Blei	449	508	13,1	0,51	0,55	7,8
Butt (Flunder)	621	445	-28,4	1,29	0,93	-27,9
Siebkrabbe	465	302	-35,1	0,05	0,01	-80,0
Rotauge, Plötze	238	302	26,8	1,03	1,47	42,7
Seezunge	195	268	37,4	16,67	17,09	2,5
Seeteufel	131	239	82,2	2,85	5,22	83,2
Steinbutt	193	218	12,8	13,17	13,46	2,2
Scharbe (Kliesche)	117	91	-22,0	0,96	0,75	-21,9
Seehecht	291	54	-81,5	3,80	5,23	37,6
Holzmakrele	13.914	19	-99,9	0,38	0,54	42,1
Spanische Makrele	4.236	-	0,0	0,45	-	0,0
Pilchard-Sardine	-	-	0,0	-	3,79	0,0
Gesamtanlandungen b):	155.065	158.416	2,2	1,17	1,13	-3,4
davon						
Inlandsanlandungen:	19.692	13.182	-33,1	3,10	3,53	13,9
davon						
Frischware	8.651	6.654	-23,1	4,79	4,88	1,9
Frostware	11.041	6.528	-40,9	1,78	2,14	20,2
Auslandsanlandungen:	135.373	145.234	7,3	0,89	0,92	3,4
davon						
Frischware	35.336	30.449	-13,8	1,42	1,69	19,0
Frostware	100.037	114.785	14,7	0,70	0,71	1,4

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 2023 und 2024 (vorläufige Angaben) - Produktgewicht -

Inlandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 24/23	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 24/23
	2023	2024		2023	2024	
Insgesamt darunter	11.041	6.528	-40,9	1,78	2,14	20,2
Kabeljau, m.u.o.K.	18	97	432,4	4,98	4,82	-3,2
Kabeljaufilet	592	202	-65,9	5,86	6,79	15,9
Rotbarschfilet	492	383	-22,1	0,90	1,66	84,4
Seelachsfilet	89	7	-92,5	2,50	3,73	49,2
Schellfischfilet	32	50	53,9	3,00	5,23	74,3
Makrele, m.u.o.K.	5.822	3.552	-39,0	0,90	0,90	0,0
Heilbutt W., m.u.o.K.	3	2	-33,3	1,00	1,31	31,0
Heilbutt S., m.u.o.K.	229	170	-25,7	3,16	3,10	-1,9
Sonst. Fische, m.u.o.K.	1.478	238	-83,9	0,40	3,67	817,5
Sonst. Fische, Lappen/Fil.	2.286	1.827	-20,1	3,86	3,63	-6,0
Auslandsanlandungen						
Fischart / Aufmachung	Menge (t)		Veränd.(%) 24/23	Wert (€/kg)		Veränd.(%) 24/23
	2023	2024		2023	2024	
Insgesamt darunter	99.852	114.474	14,6	0,70	0,69	-1,4
Kabeljau, m.u.o.K.	974	179	-81,7	4,57	4,63	1,3
Kabeljaufilet	896	962	7,3	8,55	9,26	8,3
Rotbarsch, m.u.o.K.	-	-	0,0	-	-	0,0
Rotbarschfilet	334	287	-14,1	2,41	2,08	-13,7
Seelachs, m.u.o.K.	3	35	1.066,7	1,70	0,50	-70,6
Seelachsfilet	51	22	-56,9	5,36	4,11	-23,3
Pilchard-Sardine	-	-	0,0	-	-	0,0
Schw. Heilbutt	1.968	2.248	14,3	5,38	5,14	-4,5
Makrele, m.u.o.K.	10.141	13.252	30,7	0,90	0,90	0,0
Hering, m.u.o.K.	29.332	54.745	86,6	0,45	0,45	0,0
Holzmakrele, m.u.o.K.	13.905	7	-99,9	0,38	0,40	5,3
Blauer Wittling, m.u.o.K.	36.742	38.963	6,0	0,40	0,38	-5,0
Seeteufelschwänze	-	-	0,0	-	-	0,0
Sonst. Fische, m.u.o.K.	5.376	3.635	-32,4	0,50	0,52	4,0
Sonst. Fische, Lappen/Fil.	130	139	6,9	4,84	1,82	-62,4

Tabelle 8a:

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

Fischart / Aufmachung	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
Einfuhr insgesamt	916.655	851.185	819.728	-7,1	-3,7
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	172.577	156.070	154.236	-9,6	-1,2
Seefische b), frisch, insgesamt	32.274	31.660	31.740	-1,9	0,3
davon					
ganz	22.337	21.630	21.035	-3,2	-2,8
Filet	9.869	9.919	10.622	0,5	7,1
Fleisch	68	111	83	63,2	-25,2
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	7.614	5.079	5.361	-33,3	5,6
Seefische b), gefroren, insgesamt	232.441	235.867	192.024	1,5	-18,6
davon					
ganz	12.429	20.746	25.287	66,9	21,9
Filet	202.279	198.411	154.152	-1,9	-22,3
Fleisch	17.733	16.710	12.585	-5,8	-24,7
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	45.697	33.531	36.763	-26,6	9,6
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	69.561	61.402	61.241	-11,7	-0,3
Fische, zubereitet	236.084	218.218	217.851	-7,6	-0,2
Krebs- und Weichtiere insgesamt	118.509	107.504	105.187	-9,3	-2,2
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	73.696	66.119	63.645	-10,3	-3,7
zubereitet	44.813	41.385	41.542	-7,6	0,4
Herkunftsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
davon					
EU	424.241	392.190	397.642	-7,6	1,4
darunter					
Polen	151.768	140.627	141.744	-7,3	0,8
Niederlande	97.738	88.856	81.163	-9,1	-8,7
Dänemark	67.163	49.656	43.135	-26,1	-13,1
Litauen	18.301	16.576	26.048	-9,4	57,1
Spanien	16.871	16.067	15.511	-4,8	-3,5
Frankreich	22.620	21.984	19.629	-2,8	-10,7
EU-Drittländer	492.414	458.995	422.086	-6,8	-8,0
darunter					
Norwegen	80.920	68.199	64.246	-15,7	-5,8
VR China	109.553	117.895	58.842	7,6	-50,1
USA	33.566	30.559	47.180	-9,0	54,4
Vietnam	33.302	27.650	29.867	-17,0	8,0
Russland	45.974	38.845	42.479	-15,5	9,4
Island	21.720	20.771	21.400	-4,4	3,0
Ecuador	9.522	12.833	20.963	34,8	63,4
Türkei	14.132	13.672	12.658	-3,3	-7,4
Papua-Neuguinea	23.137	18.407	17.827	-20,4	-3,2
Indien	11.547	11.720	11.410	1,5	-2,6

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 endgültige, 2023 berichtigte und 2024 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im Jahr 2024.-

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 (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
Einfuhr insgesamt	6.042.183	5.732.766	4.711.704	-5,1	-17,8
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	1.486.442	1.437.150	1.343.600	-3,3	-6,5
Seefische b), frisch, insgesamt	272.399	270.019	272.546	-0,9	0,9
davon					
ganz	139.741	137.300	132.180	-1,7	-3,7
Filet	131.821	131.246	139.340	-0,4	6,2
Fleisch	837	1.473	1.026	76,0	-30,3
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	14.822	15.794	15.508	6,6	-1,8
Seefische b), gefroren, insgesamt	1.013.161	937.049	665.575	-7,5	-29,0
davon					
ganz	54.571	63.109	63.071	15,6	-0,1
Filet	919.407	839.248	577.392	-8,7	-31,2
Fleisch	39.183	34.692	25.112	-11,5	-27,6
Heringe u. Makrelen, gefr. Insges.	71.432	64.291	68.064	-10,0	5,9
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	870.274	871.277	886.991	0,1	1,8
Fische, zubereitet	1.212.547	1.199.416	1.168.153	-1,1	-2,6
Krebs- und Weichtiere insgesamt	1.076.741	915.687	897.921	-15,0	-1,9
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	686.120	557.507	530.897	-18,7	-4,8
zubereitet	390.621	358.180	367.024	-8,3	2,5
Herkunftsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
davon					
EU	3.160.977	3.156.447	2.400.881	-0,1	-23,9
darunter					
Polen	1.263.391	1.301.173	1.316.198	3,0	1,2
Niederlande	681.560	706.482	621.001	3,7	-12,1
Dänemark	462.246	382.617	312.717	-17,2	-18,3
Litauen	152.544	146.451	154.949	-4,0	5,8
Spanien	134.757	134.483	121.181	-0,2	-9,9
Frankreich	134.460	139.980	111.043	4,1	-20,7
EU-Drittländer	2.881.206	2.576.319	2.310.823	-10,6	-10,3
darunter					
Norwegen	626.712	547.227	513.832	-12,7	-6,1
VR China	467.845	470.057	219.057	0,5	-53,4
USA	165.693	142.911	181.870	-13,7	27,3
Vietnam	258.275	168.369	170.795	-34,8	1,4
Russland	190.691	152.710	124.287	-19,9	-18,6
Island	112.286	105.534	104.368	-6,0	-1,1
Ecuador	54.603	70.037	104.125	28,3	48,7
Türkei	90.105	102.864	92.395	14,2	-10,2
Papua-Neuguinea	102.779	88.119	84.341	-14,3	-4,3
Indien	98.857	87.988	80.341	-11,0	-8,7

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 endgültige, 2023 berichtete und 2024 vorläufige Angaben.-

b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Einfuhr im Jahr 2024.-

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 (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
Ausfuhr insgesamt	499.051	519.819	490.118	4,2	-5,7
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	46.584	32.470	28.743	-30,3	-11,5
Seefische b), frisch, insgesamt	26.293	36.501	22.305	38,8	-38,9
davon					
ganz	23.598	33.983	20.205	44,0	-40,5
Filet	2.670	2.482	2.057	-7,0	-17,1
Fleisch	25	36	43	44,0	19,4
Heringe u. Makrelen, frisch, insges.	8.879	10.757	9.429	21,2	-12,3
Seefische b), gefroren, insgesamt	112.163	142.503	118.791	27,0	-16,6
davon					
ganz	50.049	73.968	50.157	47,8	-32,2
Filet	59.491	65.528	64.796	10,1	-1,1
Fleisch	2.623	3.007	3.838	14,6	27,6
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	71.414	61.690	7.664	-13,6	-87,6
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	30.359	21.935	20.173	-27,7	-8,0
Fische, zubereitet	156.510	152.568	152.814	-2,5	0,2
Krebs- und Weichtiere insgesamt	42.414	57.646	56.046	35,9	-2,8
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	34.530	50.290	48.537	45,6	-3,5
zubereitet	7.884	7.356	7.509	-6,7	2,1
Bestimmungsland c)	Menge (t)			Veränderung (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
davon					
EU	420.532	433.472	424.698	3,1	-2,0
darunter					
Niederlande	139.110	150.611	152.156	8,3	1,0
Österreich	32.980	34.137	33.253	3,5	-2,6
Frankreich	46.237	52.879	54.507	14,4	3,1
Polen	57.927	47.780	45.989	-17,5	-3,7
Italien	31.571	27.798	27.935	-12,0	0,5
Dänemark	32.956	47.374	30.431	43,7	-35,8
Belgien	15.680	14.167	12.822	-9,6	-9,5
Spanien	11.900	8.912	8.788	-25,1	-1,4
Tschech. Rep.	7.562	8.062	7.625	6,6	-5,4
EU-Drittländer	78.519	86.347	65.420	10,0	-24,2
darunter					
Schweiz	10.286	10.227	9.252	-0,6	-9,5
USA	9.711	6.868	12.822	-29,3	86,7
Vereinigtes Königreich	19.793	19.406	15.298	-2,0	-21,2
Norwegen	4.623	4.812	5.937	4,1	23,4
VR China	2.174	3.083	3.529	41,8	14,5
Island	5.226	4.793	3.002	-8,3	-37,4
Australien	936	875	796	-6,5	-9,0

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 endgültige, 2023 berichtete und 2024 vorläufige Angaben einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2024.-

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 (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
Ausfuhr insgesamt	2.411.784	2.283.149	1.706.761	-5,3	-25,2
darunter					
Süßwasserfische, lebend, frisch, gefroren	435.735	338.463	272.398	-22,3	-19,5
Seefische b), frisch, insgesamt	92.113	101.380	79.825	10,1	-21,3
davon					
ganz	50.367	62.166	45.545	23,4	-26,7
Filet	41.297	38.580	33.577	-6,6	-13,0
Fleisch	449	634	703	41,2	10,9
Heringe u. Makrelen frisch, insges.	5.471	7.418	8.066	35,6	8,7
Seefische b), gefroren, insgesamt	398.659	417.773	346.279	4,8	-17,1
davon					
ganz	62.563	62.593	47.349	0,0	-24,4
Filet	328.839	347.069	291.251	5,5	-16,1
Fleisch	7.257	8.111	7.679	11,8	-5,3
Heringe u. Makrelen, gefr., insges.	53.294	52.703	55.374	-1,1	5,1
Fische, gesalzen, getrocknet, geräuchert	418.314	338.118	281.333	-19,2	-16,8
Fische, zubereitet	707.862	762.579	704.441	7,7	-7,6
Krebs- und Weichtiere insgesamt	223.980	256.879	272.800	14,7	6,2
davon					
frisch, gefroren, geräuchert	217.620	186.689	199.766	-14,2	7,0
zubereitet	6.360	70.190	73.034	1003,6	4,1
Bestimmungsland c)	Wert (T€)			Veränderung (%)	
	2022	2023	2024	23/22	24/23
davon					
EU	1.946.463	1.826.195	1.279.067	-6,2	-30,0
darunter					
Niederlande	332.497	321.739	279.881	-3,2	-13,0
Österreich	274.440	298.602	275.192	8,8	-7,8
Frankreich	267.493	272.190	239.277	1,8	-12,1
Polen	269.723	212.214	189.702	-21,3	-10,6
Italien	210.433	175.427	147.810	-16,6	-15,7
Dänemark	89.697	119.385	88.887	33,1	-25,5
Belgien	94.853	100.461	77.464	5,9	-22,9
Spanien	86.431	62.214	57.826	-28,0	-7,1
Tschech. Rep.	45.568	56.105	42.537	23,1	-24,2
EU-Drittländer	465.321	456.954	427.694	-1,8	-6,4
darunter					
Schweiz	98.796	115.595	83.137	17,0	-28,1
USA	126.590	82.074	71.563	-35,2	-12,8
Vereinigtes Königreich	84.171	96.782	71.305	15,0	-26,3
Norwegen	21.038	20.013	24.293	-4,9	21,4
VR China	11.368	15.082	13.312	32,7	-11,7
Island	15.426	20.205	12.611	31,0	-37,6
Australien	9.349	10.754	8.563	15,0	-20,4

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2022 endgültige, 2023 berichtigte und 2024 vorläufige Angaben
einschl. Auslandsanlandungen.- b) ohne Heringe und Makrelen.- c) Rangfolge richtet sich nach
dem Wert der Ausfuhr im Jahr 2024.-

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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefische b), ganz, frisch	22.235	20.295	6,35	6,19
davon EU	12.916	9.711	7,80	8,08
Drittland	9.319	10.584	4,34	4,45
darunter				
Kabeljau	3.194	4.333	5,04	4,97
davon EU	386	314	9,06	9,74
Drittland	2.808	4.019	4,49	4,60
Seelachs	2.671	2.918	2,54	2,91
davon EU	718	934	3,39	4,53
Drittland	1.953	1.984	2,23	2,14
Rotbarsch	2.154	2.106	2,77	2,58
davon EU	159	145	6,34	5,66
Drittland	1.995	1.961	2,48	2,35
Schellfisch	142	141	4,31	3,87
davon EU	41	29	5,31	1,90
Drittland	101	112	3,91	3,61
Scholle	536	446	7,18	7,19
davon EU	498	390	7,41	7,69
Drittland	38	56	4,23	3,67
Wolfsbarsch	1.821	1.236	9,21	9,29
davon EU	1.706	1.188	9,46	9,38
Drittland	115	48	5,44	7,04
Meerbrassen	6.088	4.707	5,71	6,47
davon EU	5.069	3.650	5,79	6,57
Drittland	1.019	1.057	5,31	6,11
Seefischfilet, frisch	9.908	10.317	13,24	13,22
davon EU	5.186	5.475	12,15	11,96
Drittland	4.722	4.842	14,43	14,64
darunter				
Kabeljaufilet	3.499	4.513	14,12	13,35
davon EU	2.308	3.215	13,99	12,86
Drittland	1.191	1.298	14,39	14,57
Seelachsfilet	1.620	1.323	7,10	7,10
davon EU	1.438	1.145	6,99	6,97
Drittland	182	178	7,92	7,93
Rotbarschfilet	223	266	11,63	10,08
davon EU	108	144	9,79	8,07
Drittland	115	122	13,37	12,45

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefische b), ganz, frisch	34.039	19.939	1,84	2,25
davon EU	30.600	18.338	1,69	2,00
Drittland	3.439	1.601	3,12	5,03
darunter				
Kabeljau	2.919	1.588	4,23	4,58
davon EU	1.152	597	5,12	5,78
Drittland	1.767	991	3,65	3,86
Seelachs	3.537	3.011	1,93	1,78
davon EU	3.447	2.966	1,93	1,77
Drittland	90	45	2,10	2,29
Rotbarsch	1.484	811	2,84	2,34
davon EU	1.332	637	2,88	2,44
Drittland	152	174	2,47	1,96
Schellfisch	984	556	1,65	1,55
davon EU	952	538	1,66	1,55
Drittland	32	18	1,33	1,63
Scholle	2.097	1.043	2,72	2,38
davon EU	2.097	1.043	2,72	2,38
Drittland	-	-	-	-
Wolfsbarsch	88	77	12,41	13,86
davon EU	77	44	12,16	15,60
Drittland	11	33	14,18	11,52
Meerbrassen	769	636	8,07	9,38
davon EU	553	338	7,38	9,04
Drittland	216	298	9,83	9,78
Seefischfilet, frisch	2.520	1.890	15,58	16,55
davon EU	2.368	1.765	15,50	16,64
Drittland	152	125	16,72	15,20
darunter				
Kabeljaufilet	817	611	15,02	15,49
davon EU	708	515	14,75	15,59
Drittland	109	96	16,78	14,93
Seelachsfilet	88	84	8,47	8,89
davon EU	88	84	8,47	8,89
Drittland	-	-	-	-
Rotbarschfilet	189	151	11,02	9,86
davon EU	186	151	10,92	9,85
Drittland	3	-	17,24	-

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefische b), ganz, gefroren	14.636	24.161	3,43	2,40
davon				
EU	9.079	18.111	2,92	1,76
Drittland	5.557	6.050	4,61	4,48
darunter				
Kabeljau	709	525	7,40	8,95
davon				
EU	307	360	10,17	10,85
Drittland	402	165	5,28	4,81
Seelachs	22	3	5,23	5,00
davon				
EU	3	3	2,67	5,00
Drittland	19	-	5,65	-
Rotbarsch	1.462	1.386	3,79	3,32
davon				
EU	276	119	5,66	4,59
Drittland	1.186	1.267	3,35	3,20
Schwarzer Heilbutt	1.451	1.245	7,03	6,78
davon				
EU	836	560	7,57	7,23
Drittland	615	685	6,29	6,41
Makrelen c)	5.623	2.975	1,78	2,20
davon				
EU	5.105	2.582	1,74	2,20
Drittland	518	393	2,17	2,13
Stöcker	91	534	2,80	1,32
davon				
EU	31	469	4,74	1,24
Drittland	60	65	1,81	1,92
Schellfisch	12	10	3,33	4,04
davon				
EU	10	8	3,43	4,40
Drittland	2	2	2,78	2,00
Blauer Wittling	8.046	12.817	0,50	0,48
davon				
EU	8.046	12.817	0,50	0,48
Drittland	-	-	-	-

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefische b), ganz, gefroren,	59.844	49.677	0,93	0,99
davon				
EU	47.101	35.204	0,81	0,91
Drittland	12.743	14.473	1,23	1,29
darunter				
Kabeljau	1.715	995	4,71	5,04
davon				
EU	449	804	4,92	5,15
Drittland	1.266	191	4,63	4,59
Seelachs	232	156	2,16	1,69
davon				
EU	224	156	2,18	1,69
Drittland	8	-	1,54	-
Rotbarsch	3.422	1.544	2,13	2,95
davon				
EU	3.044	1.254	1,98	2,96
Drittland	378	290	3,31	2,89
Schwarzer Heilbutt	1.919	1.909	6,01	5,92
davon				
EU	222	562	7,13	6,42
Drittland	1.697	1.347	5,86	5,71
Makrelen c)	26.431	18.277	1,17	1,16
davon				
EU	19.620	17.598	1,21	1,11
Drittland	6.811	679	1,06	2,28
Stöcker c)	13.993	402	0,38	1,69
davon				
EU	4.687	165	0,42	1,59
Drittland	9.306	237	0,36	1,77
Schellfisch	182	634	1,61	0,74
davon				
EU	180	633	1,59	0,74
Drittland	2	1	3,18	2,86
Blauer Wittling	49.335	41.201	0,44	0,42
davon				
EU	41.150	29.194	0,41	0,38
Drittland	8.185	12.007	0,61	0,50

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefischfilet b), gefroren	198.416	151.869	4,23	3,74
davon				
EU	21.217	17.376	6,99	6,37
Drittland	177.199	134.493	3,89	3,39
darunter				
Kabeljaufilet	17.615	13.304	7,60	6,99
davon				
EU	6.575	4.853	8,31	8,04
Drittland	11.040	8.451	7,17	6,38
Seelachsfilet	7.221	8.598	5,85	4,76
davon				
EU	3.346	3.457	5,91	4,65
Drittland	3.875	5.141	5,80	4,83
Rotbarschfilet	3.272	2.736	5,64	4,95
davon				
EU	684	687	6,49	5,96
Drittland	2.588	2.049	5,41	4,62
Alaska-Seelachsfilet	149.774	111.130	3,39	2,77
davon				
EU	5.032	4.271	4,73	3,75
Drittland	144.742	106.859	3,35	2,73
Seehechtfilet	6.624	3.443	4,48	4,60
davon				
EU	982	605	7,04	6,57
Drittland	5.642	2.838	4,04	4,18
"Hoki"-Filet	2.160	1.740	4,91	4,66
davon				
EU	107	27	5,38	6,24
Drittland	2.053	1.713	4,89	4,63
Makrelenfilet c)	1.488	648	3,22	4,16
davon				
EU	463	195	3,65	4,34
Drittland	1.025	453	3,02	4,09

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtete und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Seefischfilet b), gefroren	65.465	63.068	5,29	4,46
davon				
EU	60.324	58.897	5,19	4,31
Drittland	5.141	4.171	6,42	6,53
darunter				
Kabeljaufilet	12.088	10.159	8,52	8,23
davon				
EU	10.875	9.141	8,52	8,15
Drittland	1.213	1.018	8,52	8,97
Seelachsfilet	2.372	2.802	5,84	5,15
davon				
EU	2.273	2.728	5,84	5,17
Drittland	99	74	5,78	4,46
Rotbarschfilet	818	661	4,20	4,32
davon				
EU	349	369	5,90	5,08
Drittland	469	292	2,93	3,35
Alaska-Seelachsfilet	39.510	39.991	3,87	2,91
davon				
EU	39.187	39.657	3,85	2,90
Drittland	323	334	5,53	4,43
Seehechtfilet	2.784	2.275	5,71	6,14
davon				
EU	2.733	2.221	5,70	6,13
Drittland	51	54	6,12	6,21
"Hoki"-Filet	1.394	1.265	5,22	4,80
davon				
EU	1.360	1.257	5,15	4,77
Drittland	34	8	8,11	8,55
Makrelenfilet c)	176	81	4,39	5,27
davon				
EU	152	60	4,17	5,15
Drittland	24	21	5,77	5,60

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Süßwasserfische b) insgesamt	221.585	266.794	10,95	10,63
davon				
EU	136.261	184.650	12,23	12,40
Drittland	85.324	82.144	8,89	7,91
darunter				
Lachse insgesamt b)	152.000	148.397	12,07	11,55
davon				
EU	97.643	94.666	13,26	13,20
Drittland	54.357	53.731	9,92	8,64
darunter				
Lachse, ganz, frisch	46.339	38.231	8,49	8,17
davon				
EU	21.740	15.442	8,80	8,57
Drittland	24.599	22.789	8,22	7,90
Lachsfilet, frisch	27.077	31.562	13,01	12,06
davon				
EU	21.624	25.813	13,28	12,41
Drittland	5.453	5.749	11,92	10,47
Lachs, ganz, gefroren	4.709	4.946	7,79	9,53
davon				
EU	1.626	2.469	10,70	12,01
Drittland	3.083	2.477	6,26	7,06
Lachsfilet, gefroren	26.421	27.454	12,64	10,07
davon				
EU	8.409	8.075	14,82	13,73
Drittland	18.012	19.379	11,62	8,55
Tilapia b)	3.071	2.478	4,72	4,38
davon				
EU	523	491	5,06	4,94
Drittland	2.548	1.987	4,65	4,25
Nilbarsch b)	1.249	1.039	7,02	8,17
davon				
EU	657	562	7,48	8,60
Drittland	592	477	6,50	7,65
Welse (inkl. Pangasius) b)	11.979	12.687	3,91	3,62
davon				
EU	1.953	1.890	4,63	4,21
Drittland	10.026	10.797	3,77	3,52

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Süßwasserfische b) insgesamt	53.387	44.141	13,16	12,27
davon				
EU	42.795	36.126	12,22	11,39
Drittland	10.592	8.015	16,94	16,23
darunter				
Lachse insgesamt b)	36.885	31.385	14,35	13,16
davon				
EU	28.189	25.195	13,41	12,17
Drittland	8.696	6.190	17,42	17,17
darunter				
Lachse, ganz, frisch	2.186	2.112	11,09	9,62
davon				
EU	2.090	2.079	11,22	9,62
Drittland	96	33	8,38	9,66
Lachsfilet, frisch	8.072	4.338	13,18	13,66
davon				
EU	5.794	2.948	12,09	12,46
Drittland	2.278	1.390	15,94	16,18
Lachs, ganz, gefroren	991	859	7,73	6,30
davon				
EU	889	792	7,51	6,44
Drittland	102	67	9,62	4,53
Lachsfilet, gefroren	8.159	8.991	11,62	10,84
davon				
EU	5.976	7.050	11,00	10,07
Drittland	2.183	1.941	13,32	13,64
Tilapia b)	715	786	5,67	5,06
davon				
EU	647	712	5,80	5,19
Drittland	68	74	4,45	3,80
Nilbarsch b)	247	131	6,08	8,50
davon				
EU	242	115	6,04	8,60
Drittland	5	16	8,24	7,74
Welse (inkl. Pangasius) b)	1.414	1.712	5,67	4,79
davon				
EU	1.142	1.395	5,65	4,79
Drittland	272	317	5,76	4,79

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Insgesamt b)	78.112	75.725	2,83	2,90
davon				
EU	56.658	58.090	3,21	3,20
Drittland	21.454	17.635	1,83	1,93
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	4.460	3.800	2,85	2,90
davon				
EU	4.282	3.795	2,67	2,90
Drittland	177	6	7,32	3,79
davon				
Heringe, frisch, ganz	2.975	2.711	3,18	3,09
davon				
EU	2.816	2.707	2,91	3,09
Drittland	159	4	7,89	2,95
Heringe, frisch, zerteilt	1.485	1.089	2,19	2,42
davon				
EU	1.467	1.088	2,20	2,41
Drittland	18	1	2,06	6,43
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	27.630	26.056	1,83	1,77
davon				
EU	7.752	9.150	2,11	1,56
Drittland	19.878	16.907	1,72	1,88
davon				
Heringe, gefroren, ganz	5.061	7.302	1,50	1,15
davon				
EU	3.515	6.866	1,65	1,13
Drittland	1.546	436	1,15	1,43
Heringe, gefr., zerteilt	9.350	9.614	1,85	1,90
davon				
EU	2.914	1.850	2,22	2,31
Drittland	6.436	7.764	1,68	1,80
Heringsfilet, gefroren	13.219	9.140	1,95	2,13
davon				
EU	1.323	434	3,10	5,17
Drittland	11.896	8.706	1,82	1,98

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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)	
	2023	2024	2023	2024
Insgesamt b)	56.191	71.084	1,23	0,97
davon				
EU	51.111	67.573	1,08	0,82
Drittland	5.080	3.511	2,74	3,90
darunter				
Heringe, frisch (ganz und zerteilt)	10.637	6.809	0,65	0,55
davon				
EU	10.620	6.809	0,65	0,55
Drittland	17	-	0,48	-
davon				
Heringe, frisch, ganz	10.197	6.163	0,59	0,40
davon				
EU	10.180	6.163	0,59	0,40
Drittland	17	-	0,48	-
Heringe, frisch, zerteilt	440	646	2,07	2,03
davon				
EU	440	646	2,07	2,03
Drittland	-	-		
Heringe, gefroren (ganz und zerteilt)	35.419	57.770	0,61	0,57
davon				
EU	32.291	56.266	0,58	0,56
Drittland	3.128	1.505	0,90	1,05
davon				
Heringe, gefroren, ganz	33.018	55.677	0,51	0,51
davon				
EU	29.937	54.208	0,47	0,50
Drittland	3.081	1.469	0,88	1,00
Heringe, gefr., zerteilt	1.941	1.537	1,91	2,04
davon				
EU	1.933	1.536	1,90	2,03
Drittland	8	1	3,73	10,00
Heringsfilet, gefroren	460	556	1,97	2,28
davon				
EU	421	521	1,93	2,24
Drittland	39	35	2,45	2,86

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtigte und 2024 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 2024**
(vorläufige Angaben)

Aufmachung	Fanggewicht in t
1. Einfuhr	
ganz, frisch	2.840
ganz, gefroren	8.020
Heringslappen, frisch	3.845
Heringslappen, gefroren	20.946
Filets, gefroren	24.003
Heringe, gesalzen, geräuchert	3.174
Heringe, zubereitet a)	79.336
Einfuhr insgesamt	142.164
2a. Inlandsanlandungen von Konsumware	
ganz, frisch	173
ganz, gefroren	} 4
Heringslappen/-filet, gefroren	
Inlandsanlandungen insgesamt	177
2b. Auslandsanlandungen von Konsumware	
ganz, frisch	5.446
ganz, gefroren	} 54.745
Heringslappen/-filet, gefroren	
Auslandsanlandungen insgesamt	60.190
Anlandungen insgesamt	60.367
3. Ausfuhr b)	
ganz, frisch	10.702
ganz, gefroren	55.681
Heringslappen, frisch	1.311
Heringslappen, gefroren	1.131
Filets, gefroren	3.122
Heringe, gesalzen, geräuchert	1.020
Heringe, zubereitet a)	10.482
Ausfuhr insgesamt	83.449
<u>Zur Verfügung bleiben 2024:</u>	119.082

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 2023 und 2024**
Menge (t) und Wert (T€)

	2023		2024	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	465	2.209	335	1.552
Räucherlachs	25.614	455.904	25.951	461.922
Forellen, geräuchert	16.925	253.662	16.025	239.177
Aale, geräuchert	31	549	25	440
Makrelen, geräuchert	2.011	10.583	2.003	11.265
Kaviar	40	11.131	51	13.818
Kaviarersatz	1.234	23.247	1.247	21.162
Heringskonserven und Marinaden	46.451	157.760	46.669	164.615
Sardinenkonserven	8.105	39.366	5.035	24.983
Thunfisch- und Bonitenkonserven	80.226	405.616	85.244	414.856
Makrelenkonserven	1.513	8.703	1.845	11.432
Sardellenzubereitungen	980	13.086	1.156	15.449
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	1.741	8.738	1.300	6.846
Seelachs (Köhler), zubereitet	239	1.891	238	1.713
Kabeljau, zubereitet	1.273	7.408	730	5.130
Alaska-Seelachs, zubereitet	21.339	91.017	21.115	82.987
Seehecht, zubereitet	508	3.404	363	2.601
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	17.532	95.188	15.247	70.583
Krabbenzubereitungen	493	11.016	306	7.671
Andere Krebstiere, zubereitet c)	30.176	276.841	31.586	296.756
Weichtiere, zubereitet	10.716	70.325	9.650	62.595

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtete und 2024 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 2023 und 2024**
Menge (t) und Wert (T€)

	2023		2024	
	t	T€	t	T€
Heringe, geräuchert	49	259	42	210
Räucherlachs	12.482	234.616	11.350	185.465
Forellen, geräuchert	3.154	57.554	2.973	49.874
Aale, geräuchert	4	170	5	185
Makrelen, geräuchert	573	3.553	623	4.049
Kaviar	29	14.220	27	12.805
Kaviarersatz	1.446	35.584	1.596	34.651
Heringskonserven und Marinaden	9.004	37.092	6.584	31.584
Sardinenkonserven	2.260	7.086	2.112	6.988
Thunfisch- und Bonitenkonserven	15.143	71.155	14.787	69.972
Makrelenkonserven	189	1.094	221	1.198
Sardellenzubereitungen	176	2.310	227	2.967
Sardinellen- und Sprottenzubereitungen	115	749	132	897
Seelachs (Köhler), zubereitet	54	496	50	433
Kabeljau, zubereitet	3.310	13.034	1.814	8.261
Alaska-Seelachs, zubereitet	25.631	117.544	24.100	98.663
Seehecht, zubereitet	149	983	89	600
Tiefgefrorene, panierte Fischfilets b)	68.771	309.348	73.490	291.147
Krabbenzubereitungen	172	3.605	133	2.918
Andere Krebstiere, zubereitet c)	5.371	54.375	5.750	58.598
Weichtiere, zubereitet	1.813	12.210	1.626	11.518

Anmerkungen: a) Produktgewicht, 2023 berichtete und 2024 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					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	Tonnen		%		%
Insgesamt	437.594	418.237	100	100	-4,4
davon:					
frisch	79.095	74.985	18	18	-5,2
gefroren	126.762	126.413	29	30	-0,3
geräuchert	44.913	41.578	10	10	-7,4
konserviert	81.613	73.019	19	17	-10,5
mariniert	71.059	68.370	16	16	-3,8
sonstige	34.152	33.872	8	8	-0,8

Wert					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	Mio. €		%		%
Insgesamt	4.895	5.070	100	100	3,6
davon:					
frisch	1.355	1.377	28	27	1,6
gefroren	1.185	1.312	24	26	10,7
geräuchert	882	895	18	18	1,5
konserviert	576	562	12	11	-2,4
mariniert	543	559	11	11	2,9
sonstige	354	365	7	7	3,1

Preis					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	€/kg		%		%
Insgesamt	11,19	12,12	100	100	8,4
davon:					
frisch	17,13	18,36	153	151	7,2
gefroren	9,35	10,38	84	86	11,0
geräuchert	17,27	21,53	154	178	24,6
konserviert	6,70	7,70	60	63	14,9
mariniert	7,39	8,18	66	67	10,6
sonstige	9,90	10,78	89	89	8,8

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2024 Hamburg

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

Menge					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	Tonnen		%		%
Insgesamt	438.034	417.827	100	100	-4,6
davon:					
Food-Vollsortimenter	118.429	110.950	27	27	-6,3
SB-Warenhäuser	57.820	58.401	13	14	1,0
Discounter	213.736	203.104	49	49	-5,0
Fischfachgeschäft	20.164	17.872	5	4	-11,4
Sonstige	27.885	27.500	6	7	-1,4

Wert					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	Mio. €		%		%
Insgesamt	4.905	5.079	100	100	3,5
davon:					
Food-Vollsortimenter	1.434	1.489	29	29	3,8
SB-Warenhäuser	574	614	12	12	7,0
Discounter	2.161	2.249	44	44	4,1
Fischfachgeschäft	300	282	6	6	-6,0
Sonstige	436	445	9	9	2,1

Preis					
	2022	2023	2022	2023	23/22
	€/kg		%		%
Insgesamt	11,20	12,16	100	100	8,6
davon:					
Food-Vollsortimenter	12,11	13,42	108	110	10,8
SB-Warenhäuser	9,93	10,51	89	86	5,9
Discounter	10,11	11,07	90	91	9,5
Fischfachgeschäft	14,88	15,78	133	130	6,1
Sonstige	15,64	16,18	140	133	3,5

Quelle: GfK Panel Services GmbH, Nürnberg
Präsentation: FIZ 2024, Hamburg

II. Umsatz, Produktion und Versorgung

Umsatz

Die Unternehmen des Ernährungsgewerbes, deren Tätigkeits-schwerpunkt die Herstellung von Lebensmitteln auf Basis von Fischereierzeugnissen und Meeresfrüchten ist, haben nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im Jahr 2024 einen Umsatz von 2,04 Mrd. € (siehe Tabelle 1 im Statistikteil) erzielt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Rückgang von 8,8 %. Von diesem Umsatz, der von Unternehmen mit 20 Beschäftigten und mehr erzielt wurde, entfielen 1,83 Mrd. € auf Umsätze, die von Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr erwirtschaftet wurden. Die Umsätze dieser Unternehmen lagen im Jahr 2024 um 9,0 % unter dem Vorjahreswert. Auf diese Unternehmen entfielen somit 89,68 % (Vorjahr: 90 %) des Branchenumsatzes im Jahr 2024.

Die Inlandsumsätze aller Unternehmen betragen im Jahr 2024 1,55 Mrd. € (Vorjahr: 1,65 Mrd. €). Die Umsätze, die im Ausland getätigt wurden, beliefen sich auf 487 Mio. € (Vorjahr: 593 Mio. €) und lagen nach sieben Jahren erstmals wieder – um 17,9 % – unter dem Wert des Vorjahres, während sich die Inlandsumsätze um 5,5 % 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 mitefassen. Der Gesamtumsatz wurde von insgesamt 52 (Vorjahr: 52) meldenden Betrieben erwirtschaftet. Die Exportquote lag im Jahr 2024 bei 23,8 % (Vorjahr: 26,5 %). 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 2024 386.674 t Fischerzeugnisse im Wert von 2,3 Mrd. € (Vorjahr: 387.891 t mit einem Wert von 2,5 Mrd. €) hergestellt (siehe Tabelle 3b im Statistikteil). Die Produktionsmenge des Jahres 2024 lag somit 0,3 % unter der Menge des Vorjahres und der Verkaufswert ab Werk um 5,9 %. Der Verkaufswert setzt sich seit dem Jahr 2009 infolge der Anwendung eines neuen Güterverzeichnisses aus dem Produktionswert für die Warenklasse Fisch (Güterklasse 1020) und

der Einzelposition „Fertiggerichte auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere“ zusammen, die in der Warenklasse „Fertigerzeugnisse“ (Güterklasse 1085) enthalten ist. Der durchschnittliche Verkaufswert ab Werk lag im Berichtsjahr bei 5,96 €/kg (Vorjahr: 6,32 €/kg). Diese Produktionswerte meldeten 76 Unternehmen (Vorjahr: 78). Somit entfiel auf jedes meldende Unternehmen im Durchschnitt ein Produktionswert von 30,4 Mio. € (ohne Fertigerzeugnisse auf Basis Fisch, Krebs- und Weichtiere; Vorjahr: 29,3 Mio. €). Der durchschnittliche Produktionswert aller Unternehmen des Ernährungsgewerbes betrug im Jahr 2024 34,7 Mio. € (Vorjahr: 34,2 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 1,1 % im Berichtsjahr im Vergleich zum Vorjahreswert (1,2 %) leicht gesunken (siehe Tabelle 3a im Statistikteil).

Die wertmäßig bedeutendsten Produktgruppen der Fischindustrie waren im Jahr 2024:

1. Pan. Fischerzeugnisse, Fischstäbchen	896 Mio. €
2. Frisches und gekühltes Fischfilet	293 Mio. €
3. Heringserzeugnisse	222 Mio. €
4. Fertiggerichte auf Basis Fisch	208 Mio. €
5. Lachs, geräuchert	177 Mio. €
6. Fischsalate	120 Mio. €

Folgende Produktgruppen wiesen im Jahr 2024 die größten prozentualen Mengenzuwächse auf:

1. Lebensmittelzubereitungen aus Krebs- u. Weichtieren usw.	20,5 %
2. Fertiggerichte auf Basis Fisch	5,3 %
3. And. Fische, zubereitet	4,6 %

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 Lieferketten-sorgfaltspflichtengesetz, 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 2024 bei 5.599 (Vorjahr: 5.541). Bedingt durch den Wegfall eines meldepflichtigen Betriebes wurden somit 1,0 % mehr Personen in den Betrieben beschäftigt. (siehe Tabelle 1 im Statistikeil).

Die Beschäftigten in Unternehmen mit 50 Beschäftigten und mehr haben im Berichtsjahr 2,6 % weniger Arbeitsstunden geleistet. Insgesamt wurden 7,1 Mio. Arbeitsstunden geleistet (Jahressumme).

Vom Statistischen Bundesamt werden im Rahmen der Führung des Unternehmensregisters für alle Unternehmen mit sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten folgende statistischen Merkmale erhoben:

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

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

Die Angabe nach Beschäftigungsgruppen steht nur mit einem Zeitverzug von einem Jahr zur Verfügung. Anhand dieser Daten ist erkennbar, dass die Branche „Fischverarbeitung“ weiterhin sehr konzentriert ist, da auch im Jahr 2023 6 Unternehmen (3 % aller Unternehmen) 2.400 Personen beschäftigten (42 %) und 1,0 Mrd. € (47 %) Umsatz erzielten (siehe Tabelle 2 im Statistikeil).

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 Statistikeil).

Die Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge an Frisch- und Frostfisch sowie Krebstieren betragen im Jahr 2024 162.530 t (Vorjahr: 156.925 t). Für den menschlichen Verzehr standen im Jahr 2024 158.416 t (Vorjahr: 155.065 t) zur Verfügung. Davon wurden im Inland 13.182 t (Vorjahr: 19.692 t) und im Ausland 145.234 t (Vorjahr: 135.373 t) angelandet. Auf Frischfisch entfielen Anlandungen sowohl im Inland als auch im Ausland in Höhe von 37.103 t (Vorjahr: 43.087 t), die Frostfischanlandungen umfassten 121.313 t, im Vorjahr waren es 111.078 t (siehe Tabelle 6 im Statistikeil).

Bei den Gesamtanlandungen deutscher Fischereifahrzeuge entfiel im Jahr 2024 auf die nachfolgend aufgeführten 4 Fischarten, die über 10.000 t Jahresanlandung haben, ein Anteil von 65 % (Vorjahr: 76 %): Blauer Wittling (41.850 t mit einem

Durchschnittswert von 0,35 €/kg), Hering (60.483 t; 0,44 €/kg), Makrele (17.571 t; 0,87 €/kg) und Sprotte (13.593 t; 0,44 €/kg). Die Anlandungen von Speisekrabben verringerten sich um 28,5 % auf 3.868 t, und der Wert der Anlandungen nahm von 6,79 €/kg um 11,9 % auf 7,60 €/kg zu. Den höchsten mengenmäßigen Zuwachs verzeichneten Seeteufel, deren Anlandemenge im Jahr 2024 überproportional um 82,2 % auf 239 t anstieg. Den höchsten Wert/kg erzielten die Fischer im Jahr 2024 im Ausland mit der Anlandung von Seezunge (17,09 €/kg), Steinbutt (13,46 €/kg) und Speisekrabben (7,60 €/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 2024 um 0,3 % auf 31.740 (Vorjahr: 31.660) zu. Der Schwerpunkt der Zunahme lag bei ganzen, frischen Seefischen sowie bei frischem Seefischfilet (siehe Tabellen 8a und 10 im Statistikeil).

Der durchschnittliche Einfuhrwert für frische Fischereierzeugnisse (Seefische insgesamt [ohne Hering und Makrele]) nahm im Jahr 2024 um 0,5 % auf 8,59 €/kg (Vorjahr: 8,55 €/kg) zu. Der durchschnittliche Einfuhrwert für alle Fischereierzeugnisse verringerte sich im Jahr 2024 um 17,7 % auf 5,75 €/kg (Vorjahr: 6,77 €/kg).

Tiefkühlfisch- industrie

Tiefgefrorene Seefische und Seefischerzeugnisse haben im Berichtsjahr 2024 ihre Spitzenposition gegenüber der Einfuhr von zubereiteten Fischerzeugnissen verloren. Mit 192.024 t lag diese Produktgruppe unter der Einfuhr von zubereiteten Fischerzeugnissen mit 217.851 t (siehe Tabelle 8a im Statistikeil). Für gefrorene Seefischrohstoffe (ohne Hering und Makrele) lag der Einfuhrwert im Jahr 2024 über alle Aufmachungen und Fischarten hinweg bei einem Durchschnittswert von 3,47 €/kg, was einer Verbilligung um 14,3 % im Vergleich zum Vorjahr mit 4,05 €/kg entspricht (siehe Tabelle 8b im Statistikeil). Der durchschnittliche Einfuhrwert von gefrorenen Seefischfilets betrug im Jahr 2024 3,74 €/kg und lag damit um 11,6 % unter dem Durchschnittswert des Jahres 2023 mit 4,23 €/kg (siehe Tabelle 14 im Statistikeil). Die Einfuhrmenge an gefrorenen Seefischfilets, der zweitwichtigsten Einfuhrproduktgruppe für den deutschen Markt, lag 2024 mit 154.152 t um 22,3 % unter dem Niveau des Vorjahres (198.411 t; siehe Tabelle 8a und 8b).

Die Rohwarenpreise für gefrorene Filets verschiedener Grundfischarten wie Kabeljau, Alaska-Seelachs, Seelachs, Rotbarsch, Hoki und Seehechte wiesen im Jahr 2024 erneut eine große Spannbreite auf. Die Preisentwicklung reichte von einem Anstieg von 29,19 % für Makrelenfilet bis zu einem Rückgang von 18,63 % für gefrorene Alaska-Seelachsfilets (siehe Tabelle 14 im Statistikeil).

Auf Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets der Fischart Alaska-Seelachs entfiel im Jahr 2024 mit 73,2 % (Vorjahr: 75,4 %) der gesamten Einfuhren an gefrorenem Seefischfilet der größte Anteil. Im Jahr 2024 nahm die Einfuhr von gefrorenen Alaska-Seelachsfilets um 25,8 % ab. Die Einfuhrmenge betrug somit 111.130 t (Vorjahr: 149.774 t), während sich gleichzeitig der Durchschnittseinfuhrwert um 18,29 % auf 2,77 €/kg (Vorjahr: 3,39

€/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, bezogen auf das Fanggewicht, von 80.000 t, die noch kurzfristig zum Jahresende 2024 eingeführt und im Jahr 2024 verzehrt wurden.

In der Rangfolge der Lieferländer für gefrorenes Fischfilet der Fischart Alaska-Seelachs in die EU hat China im Berichtsjahr seine Spitzenposition erneut ausbauen können. 41,3 % der Einfuhren von gefrorenem Alaska-Seelachsfilet entfielen auf Einfuhren aus China (Vorjahr: 61,5 %). Auf Platz 2 folgt zum zweiten Mal Russland mit einem Marktanteil von 35,0 % (Vorjahr: 18,0 %), gefolgt von den USA mit 20,6 % (Vorjahr: 12,5 %).

Unter den Einfuhren von gefrorenen Seefischfilets weisen die Einfuhren von Makrelenfilet im Jahr 2024 den höchsten Rückgang mit 56,45 % auf 648 t auf, gefolgt von gefrorenen Filets der Fischart Seehecht, deren Einfuhrmenge sich um 48,02 % auf 3.443 t ebenfalls verringert hatte. Der Durchschnittseinfuhrwert für Makrelenfilets nahm um 29,19 % auf 4,16 €/kg zu, während sich gefrorenes Seehechtfilet um 2,68 % auf 4,60 €/kg verteuerte (siehe Tabelle 14 im Statistikeil).

Innerhalb der Einfuhrproduktgruppe „gefrorene Fischfilets“ führen im Berichtsjahr nach wie vor die Einfuhren von gefrorenen Filets der Fischart Alaska-Seelachs, mit 111.130 t, die Rangfolge an. Gefrorene Lachsfilets haben ihren zweiten Platz mit einer Einfuhrmenge von 27.454 t (Vorjahr: 26.421 t) verteidigt. Der durchschnittliche Einfuhrwert für gefrorene Lachsfilets hat sich im Jahr 2024 um 20,3 % auf 10,07 €/kg (Vorjahr: 12,64 €/kg) verringert. Im dritten Jahr in Folge haben sich im Berichtsjahr die Einfuhren von gefrorenem Welsfilet (inkl. Pangasius) um 5,9 % erhöht und erreichen nun eine Einfuhrmenge von 12.687 t (Vorjahr: 11.979 t) bei einem Durchschnittswert von 3,62 €/kg, während der Einfuhrwert im Vorjahr noch 3,91 €/kg betrug (siehe Tabelle 16 im Statistikeil).

Auch im Jahr 2024 wurden die Rohwaren der tiefkühl-fischverarbeitenden Industrie zum Teil durch Zölle administrativ verteuert. In diesem Zusammenhang sei auf die Gewährung von Zollkontingenten zu reduzierten bzw. ausgesetzten Zollsätzen hingewiesen. 88,6 % (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 (siehe Tabelle 14 im Statistikeil).

Herings- verarbeitende 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 2024 um 2,5 % auf 2,90 €/kg (Vorjahr: 2,83 €/kg) zu (siehe Tabelle 18 im Statistikeil).

Infolge der deutlichen Verteuerung der Heringsrohstoffe hat sich die Einfuhrmenge enorm um 3,1 % auf 75.725 t (Vorjahr: 78.112 t) reduziert. Der Marktanteil der EU-Mitgliedsländer an den Gesamteinfuhren war im Berichtsjahr mit 76,7 % (Vorjahr: 69,3 %) angestiegen. Somit entfielen im Jahr 2024 58.090 t auf Lieferungen aus EU-Mitgliedsländer (Vorjahr: 56.658 t) und 17.635 t auf Einfuhren aus Nicht-EU-Ländern (Vorjahr: 21.454 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.

Versorgungs- bilanz

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 1,07 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte umfassen. Dies entspricht einem rechnerischen Rückgang von 3,3 % im Vergleich zum Vorjahr. Bei diesem Vergleich ist zu berücksichtigen, dass vorläufige Daten mit endgültigen Daten des Jahres 2023 verglichen werden.

Für eine objektive Betrachtung der Entwicklung des Nahrungsverbrauchs für das Jahr 2024 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.

Pro-Kopf- Verbrauch

Auf der Grundlage vorläufiger Daten des Statistischen Bundesamtes wird für das Jahr 2024 von einem vorläufigen Pro-Kopf-Verbrauch von 12,1 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, den Pro-Kopf-Verbrauch nicht korrekt erfasst. 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 2024 ca. 12,8 kg betragen könnte. Dies würde im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs um 0,6 kg (Fanggewicht) bedeuten.

III. Rechtliche Voraussetzungen für Warenerzeugung und Vertrieb

EU: Verbot von in Zwangsarbeit hergestellten Produkten auf dem EU-Markt

Die Verordnung (EU) 2024/3015 wurde am 12. Dezember 2024 im Amtsblatt der EU veröffentlicht und tritt am 14. Dezember 2027 in Kraft. Sie verbietet das Inverkehrbringen, die Bereitstellung und die Ausfuhr von Produkten, die unter Einsatz von Zwangsarbeit hergestellt wurden, auf dem EU-Binnenmarkt – unabhängig davon, aus welchem Land sie stammen oder um welche Produktart es sich handelt. Das Verbot gilt für alle „Wirtschaftsakteure“, also jede natürliche oder juristische Person oder Personenvereinigung, die Produkte in der EU in Verkehr bringt, bereitstellt oder exportiert, einschließlich Online-Handel und Unternehmen außerhalb der EU, sofern sie Waren auf dem Unionsmarkt anbieten.

Die Verordnung definiert Zwangsarbeit nach dem ILO-Übereinkommen Nr. 29 und sieht vor, dass nationale Behörden und der Zoll für die Durchsetzung zuständig sind. Wird festgestellt, dass ein Produkt durch Zwangsarbeit hergestellt wurde, muss es vom Markt genommen werden. Die Regelung betrifft alle Branchen und Produkte ohne Wertschwellen und verpflichtet Unternehmen zur sorgfältigen Überprüfung ihrer Lieferketten.

Nationaler Aktionsplan gegen Zwangsarbeit und Ausbeutung

Der Nationale Aktionsplan gegen Arbeitsausbeutung und Zwangsarbeit (NAP A/Z) wurde am 12. Februar 2025 von der Bundesregierung beschlossen und stellt erstmals eine umfassende nationale Strategie zur Prävention und Bekämpfung von Arbeitsausbeutung und Zwangsarbeit in Deutschland dar. Unter Federführung des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales umfasst der Aktionsplan 83 Maßnahmen in vier zentralen Handlungsfeldern: die Gewinnung von Arbeitskräften (z.B. faire Anwerbung und Aufklärung über Rechte), die Stärkung von Arbeitnehmerrechten und deren Durchsetzung (z.B. Beratungs- und Hilfsangebote für Betroffene), die Verbesserung von Arbeitsbedingungen, Arbeitsschutz und staatlicher Kontrolle (z.B. Ausbau behördlicher Kontrollen und Schulungen für Ermittlungsbehörden) sowie die Verantwortung von Unternehmen (z.B. Einhaltung fairer Arbeitsbedingungen und Sensibilisierung für Ausbeutungsrisiken, auch in Lieferketten).

Der Aktionsplan setzt internationale Verpflichtungen der ILO um und wird als „Living Document“ kontinuierlich weiterentwickelt. Für die Umsetzung ist die enge Zusammenarbeit zwischen Bund und Ländern entscheidend: Die Länder haben zusätzlich 125 eigene Maßnahmen entwickelt. Ziel ist es, das Dunkelfeld auszuleuchten, Betroffene besser zu schützen und menschenwürdige Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.

CSDDD

Die Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD) ist eine EU-Richtlinie, die große Unternehmen verpflichtet, menschenrechtliche und ökologische Sorgfaltspflichten entlang ihrer gesamten Wertschöpfungskette umzusetzen. Ziel ist es, negative Auswirkungen auf Menschenrechte (wie Kinderarbeit)

und Umwelt (wie Umweltverschmutzung) sowohl in den eigenen Geschäftsbereichen als auch bei Tochtergesellschaften und Geschäftspartnern zu erkennen, zu verhindern und zu minimieren. Unternehmen müssen dazu unter anderem Due-Diligence-Prozesse in ihre Unternehmenspolitik integrieren, Risiken bewerten, Maßnahmen ergreifen, die Wirksamkeit überprüfen, transparent kommunizieren und Abhilfe schaffen.

Die CSDDD betrifft große EU-Unternehmen mit mindestens 1.000 Beschäftigten und 450 Millionen Euro Umsatz sowie große Nicht-EU-Unternehmen mit entsprechendem Umsatz in der EU. Sie verpflichtet außerdem zur Entwicklung eines Transformationsplans für den Klimaschutz im Einklang mit dem Pariser Abkommen.

Aktueller Stand 2025: Die Richtlinie wurde am 16. April 2025 als (EU) 2025/794 im Amtsblatt veröffentlicht. Aufgrund eines Beschlusses des Europäischen Parlaments vom April 2025 wurde die Frist für die nationale Umsetzung um ein Jahr verlängert: Die Mitgliedstaaten müssen die Richtlinie nun bis 26. Juli 2027 umsetzen. Für die größten Unternehmen gelten die neuen Pflichten ab 2028, für weitere Unternehmen ab 2029. Die Umsetzung wird von nationalen Behörden überwacht und Verstöße können mit empfindlichen Geldbußen geahndet werden.

CSRD

Die Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) ist eine EU-Richtlinie, die Unternehmen zu einer umfassenden, standardisierten Berichterstattung über Umwelt-, Sozial- und Governance-Aspekte (ESG) verpflichtet. Sie ersetzt die bisherige Non-Financial Reporting Directive (NFRD) und erweitert den Kreis der berichtspflichtigen Unternehmen deutlich: Betroffen sind künftig große Unternehmen, börsennotierte Mittelständler sowie Tochtergesellschaften internationaler Konzerne, insgesamt schätzungsweise rund 50.000 Unternehmen in der EU.

Die CSRD trat am 5. Januar 2023 auf EU-Ebene in Kraft und muss von den Mitgliedstaaten in nationales Recht umgesetzt werden. In Deutschland wurde die Frist zur Umsetzung bis Juli 2024 nicht eingehalten, sodass das entsprechende Umsetzungsgesetz erst 2025 in Kraft treten wird. Für Unternehmen, die ab dem Geschäftsjahr 2025 berichtspflichtig werden, kann die CSRD jedoch rückwirkend relevant sein.

Kerninhalte der CSRD sind die verpflichtende Anwendung der European Sustainability Reporting Standards (ESRS), die detaillierte Offenlegung von Nachhaltigkeitsstrategien, Zielen, Risiken und Auswirkungen sowie die Pflicht zur externen Prüfung der Nachhaltigkeitsberichte. Ziel ist es, die Transparenz und Vergleichbarkeit der Nachhaltigkeitsberichterstattung in Europa zu erhöhen und Investoren sowie Stakeholdern fundierte Informationen bereitzustellen. Die CSRD betrifft Unternehmen aus nahezu allen Branchen, sofern sie bestimmte Größenkriterien erfüllen, und wird schrittweise ab dem Geschäftsjahr 2024/2025 wirksam.

Omnibus

Das „Omnibus“-Paket ist eine Gesetzesinitiative der Europäischen Kommission, die mehrere bestehende EU-Richtlinien und Verordnungen im Bereich Nachhaltigkeit und Unternehmensberichterstattung gleichzeitig ändern und vereinfachen soll.

Ziel ist es, die bürokratischen Anforderungen für Unternehmen zu reduzieren, die Harmonisierung innerhalb der EU zu stärken und Unternehmen mehr Zeit zur Umsetzung neuer Vorschriften zu geben.

Kernpunkte des Omnibus-Pakets sind insbesondere die Anpassung der Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD), der Sorgfaltspflichten in Lieferketten (CSDDD), der Bilanzrichtlinie und der EU-Taxonomie. Für große Unternehmen und kapitalmarktorientierte KMU werden die Fristen zur verpflichtenden Nachhaltigkeitsberichterstattung um jeweils zwei Jahre verschoben: Die zweite Welle der Berichtspflicht beginnt nun erst 2027, die dritte Welle 2028. Auch die Umsetzung der CSDDD wird um ein Jahr verlängert, mit gestaffeltem Einstieg je nach Unternehmensgröße ab 2029. Die Omnibus-Initiative sieht außerdem vor, nationale Sonderwege bei Sorgfaltspflichten einzuschränken und Sanktionen zu vereinheitlichen.

Der aktuelle Stand (Mai 2025): Das Omnibus-Paket wurde am 26. Februar 2025 von der EU-Kommission vorgestellt. Das Europäische Parlament hat dem sogenannten „Stop-the-Clock“-Vorschlag bereits zugestimmt, der die Fristverlängerungen regelt. Weitere inhaltliche Änderungen befinden sich noch im Gesetzgebungsverfahren und werden derzeit zwischen Parlament, Rat und Kommission verhandelt. Das Inkrafttreten der finalen Omnibus-Verordnung steht noch aus, die Mitgliedstaaten müssen die Richtlinie aber voraussichtlich bis Ende 2025 in nationales Recht umsetzen.

ESRS Änderung

Die aktuellen Änderungen der European Sustainability Reporting Standards (ESRS) stehen im Zeichen einer Vereinfachung und Entlastung für Unternehmen. Im Zuge der Omnibus-Initiative vom Februar 2025 hat die Europäische Kommission die European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) offiziell damit beauftragt, das umfangreiche Set 1 der ESRS zu überarbeiten und die Berichtspflichten deutlich zu reduzieren. Ziel ist es, insbesondere kleine und mittlere Unternehmen sowie börsennotierte KMU von übermäßiger Bürokratie zu entlasten, ohne die Transparenzziele der Nachhaltigkeitsberichterstattung aus den Augen zu verlieren.

Der Entwurf der überarbeiteten Standards soll bis zum 31. Oktober 2025 vorgelegt werden. Die Überarbeitung basiert auf ersten Praxiserfahrungen und vielfacher Kritik an Komplexität und Umsetzbarkeit der bisherigen Vorgaben. Parallel dazu wurden im Rahmen des „Stop-the-Clock“-Beschlusses die Fristen zur Anwendung der CSRD und damit auch der ESRS für viele Unternehmen um zwei Jahre verschoben: Die Berichtspflicht für große, nicht kapitalmarktorientierte Unternehmen beginnt nun erst ab dem Geschäftsjahr 2027. Für große Unternehmen, die bereits unter die Non-Financial Reporting Directive (NFRD) fallen, bleibt es hingegen beim bisherigen Zeitplan.

Zusammengefasst: Die ESRS werden derzeit umfassend überarbeitet, um sie praxisnäher und schlanker zu gestalten. Die neuen, vereinfachten Standards werden voraussichtlich ab 2026/2027 gelten, wobei die endgültigen Vorschläge im Herbst 2025 erwartet werden.

Projekt BVE & AG Wesentlichkeits- analyse

Die Wesentlichkeitsanalyse im Sinne der Nachhaltigkeitsberichterstattung ist ein Werkzeug, um wesentliche von unwesentlichen Themen zu unterscheiden und stellt damit die Basis für Strategie und Berichterstattung. Für die erweiterte Berichtspflicht der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) nach den Berichtsstandards European Sustainability Reporting Standards (ESRS) ist die Wesentlichkeitsanalyse unumgänglich.

In Zusammenarbeit mit dem Dienstleister cyclos future GmbH hat die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) im Herbst 2024 ein Projekt zur Erstellung von branchenspezifischen Wesentlichkeitsanalysen für den Ernährungssektor begonnen. Der Bundesverband hat sich mit Hilfe von Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft an diesem Projekt beteiligt und eine Wesentlichkeitsanalyse nach ESRS für den Fischsektor erstellt, welche auf den separaten Analysen von Fischerei/Aquakultur, Fischverarbeitung und Fischhandel besteht. Diese generische Analyse für den Fischsektor soll die betroffenen Unternehmen dabei unterstützen, wesentliche Themen und Strategien für das eigene wirtschaftliche Handeln zu identifizieren. Die Ergebnisse werden den Mitgliedern nach Projektabschluss im Laufe des Jahres 2025 zur Verfügung gestellt.

Sachstands- bericht des Fachausschusses 2 „Fische und Fisch- erzeugnisse“

Der Fachausschuss Nr. 2 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) beschäftigte sich in seiner 52. Sitzung am 16.01.2025 unter anderem mit der Verkehrsauffassung für Backfisch. Auf Grundlage der eingereichten Rezepturen und Verpackungsinformationen liegt der Schluss nahe, dass im deutschen Markt sowohl unterschiedliche Fischarten als auch eine ganze Bandbreite von Fischanteilen und Panaden eingesetzt werden. Auf Grund dieser Daten ist nach Auffassung des Bundesverbandes nicht von einem eindeutigen Handelsbrauch auszugehen, der die eingesetzten Fischarten und Panadenrezepturen durch eine Beschreibung in den Leitsätzen beschränken festlegen müsste.

Ferner wurde die Einordnung von Matjeshappen mit feinkosttypischen Soßen behandelt. Da bei diesen Produkten der Fischanteil nicht mariniert ist, sondern einer enzymatischen Reifung unterzogen wurde, können diese Produkte nicht als Matjessalat gemäß Leitsätzen für Feinkostsalate angesprochen werden. Nach Auffassung des Bundesverbandes stellen diese Produkte eine neue Kategorie innerhalb der Anchosen dar, die auf Grund des harmonischeren Geschmacksbildes und dem Wunsch der Verbraucherschaft nach weniger salzigem und öligem Geschmack auch Fischanteile von unter 50% zulassen sollte. Die DLMBK wird ihre Beschlussfassung hierzu in den einschlägigen Zyklen bekanntgeben.

Lager- temperaturen von Sushi

Die Studie, durchgeführt von der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, am Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit, ist abgeschlossen. Laut der Untersuchungen hat die Zubereitungsform des Sushis, unter Verwendung von gesäuertem Reis, während der Lagerung bei 7 °C aufgrund der Eigenschaften einen konservierenden Effekt und kann Keimwachstum verhindern

bzw. verzögern. Dadurch verlängert sich ebenfalls die mikrobiologische Haltbarkeit des Produktes. Die Zubereitungsform führt außerdem über einen Lagerungszeitraum von 10 Tagen bei einer Temperatur von 7 °C zu einer verlängerten Stabilität der sensorischen Eigenschaften und einer Verzögerung der Verderblichkeit. Außerdem verändert sich das Proteilmuster der Sushi-Proben innerhalb der ersten Lagerungstage weitreichend, weshalb es zunehmend Eigenschaften einer gegarten Probe aufweist. Daraus wird die Schlussfolgerung gezogen, dass die Sushi-Verarbeitung einer Kaltgarung ähnelt. Nach dieser Studie wurde die Empfehlung ausgesprochen, die Lagertemperaturen für Sushi nicht zu verändern. Der ALTS und AFFL Gruppe liegen die Ergebnisse vor und dort steht nun die Entscheidung aus.

Neue Hygienevorschrift für Lebensmittel tierischen Ursprungs – „Stiffening“

Im Frühjahr 2024 hat eine Änderung der spezifischen Hygienevorschriften für tierische Lebensmittel sich erhebliche auf die europäische Lachsverarbeitung, insbesondere in den Bereichen "stiffening" und "cold slicing" ausgewirkt. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 legt spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs fest, um die Sicherheit und Qualität dieser Produkte zu gewährleisten. Die Änderungen zum Jahreswechsel 2024 beinhalten unter anderem neue Regelungen zur Temperierung von Fischereierzeugnissen zum Zwecke des Zerteilens oder Schneidens, bekannt als "stiffening". Diese Methode ist ein wichtiger Produktionsschritt in der Verarbeitung von geräuchertem Lachs, da sie das Wachstum schädlicher Bakterien verhindert, Lebensmittelverschwendung reduziert und die Einhaltung von Produktions- und Gesundheitsanforderungen sicherstellt. Die neuen Vorschriften schreiben vor, dass Fischereierzeugnisse nur für einen Zeitraum von maximal 96 Stunden eine Temperatur zwischen Schmelztemperatur und -18°C aufbewahrt werden dürfen, damit Maschinen zum Zerteilen oder Schneiden eingesetzt werden können. Die Einführung dieser neuen Regelungen hat zu erheblichen Anpassungen in der europäischen Lachsverarbeitung geführt. Unternehmen mussten ihre Produktionsprozesse überarbeiten, um den neuen Temperaturanforderungen gerecht zu werden und sicherzustellen, dass die längerfristige Lagerung und Beförderung in diesem Temperaturbereich nicht zulässig ist. Dies hat zu einer erhöhten Komplexität und zusätzlichen Kosten in der Verarbeitung geführt, da die Unternehmen sicherstellen müssen, dass die Produkte innerhalb der vorgeschriebenen Zeit verarbeitet werden.

EU Verordnung über Verpackungen und Verpackungs- abfälle (PPWR)

Die EU-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) ist am 11. Februar 2025 in Kraft getreten und wird ab 12. August 2026 verbindlich in allen EU-Mitgliedstaaten angewendet. Sie ersetzt die bisherige Verpackungsrichtlinie 94/62/EG und gilt unmittelbar für alle Unternehmen, die Verpackungen in der EU in Verkehr bringen oder importieren. Ziel der PPWR ist es, die Umweltauswirkungen von Verpackungen zu reduzieren, Abfallmengen zu verringern und die Kreislaufwirtschaft zu fördern. Bis 2030 müssen alle Verpackungen in der EU recycelbar sein, und es gelten verbindliche Recyclingquoten sowie Vorgaben zur Verwendung von Recyclingmaterial, insbesondere bei

Kunststoffverpackungen. Die Verordnung schreibt außerdem vor, unnötige Verpackungen zu vermeiden, Mehrweg- und Nachfüllsysteme zu fördern und klare Kennzeichnungspflichten für Verbraucher einzuführen. Unternehmen sind verpflichtet, das Verpackungsdesign und die Materialnutzung entsprechend anzupassen und die erweiterte Herstellerverantwortung zu erfüllen, einschließlich der Kosten für Sammlung, Verwertung und Recycling.

MAC Stellungnahme zur PPWR

Der Market Advisory Council (MAC) hat im März 2025 Bedenken hinsichtlich der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) geäußert. Insbesondere geht es um die Machbarkeit und die potenziellen Umwelt- und Wirtschaftsauswirkungen der Wiederverwendungsziele für Transportverpackungen in der Fischerei-, Aquakultur- und Fischverarbeitungsindustrie. Die EU-Kommission arbeitet mit den relevanten Diensten, darunter GD ENV und GD SANTE, zusammen, um die Auswirkungen der Gesetzgebung auf die Lieferkette besser zu verstehen. Ziel ist es, die Integrität des Binnenmarktes durch proportionale, machbare, präzise und harmonisierte Regeln für alle Wirtschaftsteilnehmer zu maximieren. Zudem werden alternative Lösungen, wie wiederverwendbare Verpackungslösungen für den Transport von Wasserprodukten, untersucht. Schließlich werden relevante Interessengruppen, einschließlich Mitgliedstaaten und Industrie, über die Expertengruppe für Abfall konsultiert.

Verpackungs- materialien Verband EUMEPS zur PPWR

Die Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung (PPWR) der EU zielt darauf ab, Verpackungen bis 2030 wiederverwendbar oder recycelbar zu machen, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Insbesondere die Fischerei- und Aquakulturbranche steht vor Herausforderungen, da Verpackungen wie EPS-Fischboxen aufgrund ihrer hygienischen und logistischen Vorteile weit verbreitet sind. Die Verordnung sieht Wiederverwendungsziele vor, die bis 2040 auf 70 % steigen sollen, was erhebliche wirtschaftliche, logistische und ökologische Auswirkungen haben könnte. Die Branche muss sich mit neuen Anforderungen wie Rückverfolgbarkeit, Reinigung und Wiederverwendungssystemen auseinandersetzen, während gleichzeitig die Wettbewerbsfähigkeit gegenüber Importen aus Drittstaaten gewahrt werden soll.

Der Fischerei- und Aquakultursektor und die EPS-Industrie haben der Kommission eine Folgenabschätzung und eine von Experten begutachtete Ökobilanz für Umwelt und Wirtschaft vorgelegt, in der EPS-Fischkisten mit Einweg-EPS, Pappe, wiederverwendbare Kunststoffboxen mit hoher Isolierung, wiederverwendbare Kunststoffboxen mit geringer Isolierung und wiederverwendbares EPS verglichen wurden. Hierbei haben sich Styropor-Boxen für Fischtransport wiederholt und in mehrfacher Hinsicht als das umweltfreundlichste Verpackungsmaterial herausgestellt. Nach Einreichung dieser Unterlagen bestätigten die zuständigen Stellen der Kommission, dass ein delegierter Rechtsakt erst nach eingehender Prüfung und Berücksichtigung dieser Unterlagen erfolgen wird.

Umstellung der Handelsbezeichnung für Gadus chalcogrammus

Der wissenschaftliche Arname für Alaska-Seelachs wurde bereits vor geraumer Zeit von Theragra chalcogramma auf Gadus chalcogrammus geändert. Diese Änderung wurde aber noch nicht im Weltzollkodex (HS-System) bzw. der Europäischen Zollnomenklatur (KN, TARIC) umgesetzt. Das soll zum 01.01.2028 erfolgen. Es wird vom Bundesverband empfohlen, die Umstellung der Etiketten zeitnah zu beginnen sobald eine Gleichwertigkeitserklärung im Amtsblatt veröffentlicht wurde. Die Umstellung erfolgt international nicht einheitlich und es könnte zu Exportkomplikationen kommen, da einige Staaten noch nicht auf den neuen Namen umgestellt haben.

PFAS-Chemikalien

Am 29. Februar 2024 gab das BfR eine Untersuchung zu Pflanzenschutzmitteln mit PFAS-Wirkstoffen in Obst und Gemüse heraus. Das BfR blieb dort bei der weiteren Einschätzung, dass nach bestimmungsgemäßem Gebrauch keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu erwarten sind. Am 06. November 2024 erweiterte das BfR diese Aussage um die Information, dass die Länge der Kohlenstoffkette des Moleküls einen Einfluss auf die Zeit hat, in der das Molekül im Körper überdauert. Kurzkettenige PFAS werden schneller ausgeschieden, aber langkettige PFAS können mehrere Jahre im Körper verbleiben.

3-MCPD

3-MCPD-Fettsäureester sind Ester mit verschiedenen Fettsäuren mit 3-Chlor-1,2-Propandiol, bei denen es sich um prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln handelt. Sie entstehen erstmals in der Raffination von Speiseölen und ein Einnahme-Grenzwert von 2µg/kg Körpergewicht pro Tag wurde festgesetzt. Eine Neubildung von 3-MCPD im Frittierprozess, bsp. bei Fischstäbchen, zeigt sich in den Kontroll-Messwerten der Werke. Bisher gab es zu diesen 3-MCPD Gehalten in verarbeiteten Produkten keine Grenzwerte, jedoch hat die Europäische Kommission mitgeteilt, dass ein Grenzwert eingeführt werden soll, der sich am aktuellen Wertes für Speiseöl orientiert (Frühjahr 2025). Der Bundesverband arbeitet mit einer Arbeitsgruppe an einem Forschungsvorhaben um die Ursachen und die Neubildung im Frittierprozess zu untersuchen und mögliche Faktoren zur Vermeidung und Anpassung des Prozesses zu entwickeln.

BfR-Verbrauchermonitor: PFAS und Mikroplastik in Lebensmitteln

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat am 09.07.2024 die Broschüre „BfR-Verbrauchermonitor 02/2024“ mit Ergebnissen einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage zu gesundheitlichen Verbraucherthemen veröffentlicht (siehe Anlage).

Laut BfR „wurden im Februar 2024 erstmalig Daten zum Thema Per- und polyfluorierte Chemikalien (PFAS) in Verbraucherprodukten erhoben. Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass dieses Thema bisher nicht weit verbreitet ist, da mehr als die Hälfte der Befragten angaben, noch nicht davon gehört zu haben. Diese geringe Bekanntheit geht mit einer vergleichsweise niedrigen Beunruhigung einher. Das mit Abstand größte gesundheitliche Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher sind, nach Einschätzung der befragten Personen, nicht näher definierte unerwünschte Stoffe.“

Die Häufigkeit der Nennung von Kunststoffen als gesundheitliches Risiko ist im Vergleich zum Vorjahr um 5 Prozentpunkte angestiegen. Antibiotikaresistenzen und Mikroplastik in Lebensmitteln bleiben die Themen, über die mehr als die Hälfte der Befragten beunruhigt sind und sich viele zudem vergleichsweise gut informiert fühlen. Weniger gut informiert fühlen sich die Befragten über das Thema Campylobacter in Lebensmitteln. Trotz bestehender Beunruhigung gegenüber einzelnen Stoffen werden Lebensmittel weiterhin von über 50 Prozent der Befragten als (sehr) sicher eingeschätzt“.

Als größte gesundheitliche Risiken wurden am häufigsten verschieden umschriebene „unerwünschte Stoffe“ (28 %) genannt, gefolgt von Kunststoffen (19 %), bestimmten Nährstoffen wie Zucker, Fett und Salz (13 %) sowie eine ungesunde Lebensweise (11 %). Am unteren Ende finden sich Hygienemängel, Fleischkonsum (je 4 %) sowie allgemeine Klima- und Umweltbelastungen (3 %).

Auf die Frage, wie gut die Verbraucher sich über die folgenden Verbraucherthemen informiert fühlen, wurde geantwortet, dass die Informationslage zu Lebensmittelhygiene zuhause sehr gut ist (60 %). Weniger gut informiert fühlen sich die Verbraucher bei Themen wie Antibiotikaresistenzen (38 %) sowie Mikroplastik in Lebensmitteln (37 %).

Schlusslichter bei der Informiertheit sind unter anderem die Themen PFAS (10 %) und Campylobacter (Lebensmittelkeim, 8 %).

MOSH/MOAH

Die Arbeitsgruppe des Lebensmittelverbandes Deutschland und die Vertreter der Lebensmittelüberwachungsbehörden haben am 12. Juli 2021 die finale Abstimmung für die Orientierungswerte für Fisch und Fischerzeugnisse durchgeführt.

Lebensmittel/ Produktbeschreibung: Orientierungswert

Fisch und Fischerzeugnisse (einschließlich Fischdauerkonserven in wässrigem Aufguss/ eigenem Saft), gilt nicht für Fischdauerkonserven und Fischerzeugnissen in Öl oder ölbasierten Saucen und Tunken sowie Krebs- und Weichtiere und deren Erzeugnisse: 4 mg/kg C10-C50

Die Europäische Kommission plant Regelungen zur Einführung von Grenzwerten für MOAH-Kontaminanten für Lebensmittel. Es handelt sich hierbei um die Weiterentwicklung und Modifikation zur Festlegung verbindlicher Höchstgehalte für aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe in Lebensmitteln sowie um ergänzende aktuelle Vorschläge zum Monitoring und Ableitung von Indikations-Werten in Lebensmitteln und der Festlegung von Anforderungen an Probennahme und Analyse. Das Maßnahmenpaket beinhaltet außerdem einen Vorschlag zum intensivierten Monitoring von MOSH und MOAH in bestimmten Lebensmitteln, zu denen auch Fisch und Meeresfrüchte zählen. Wenn bestimmte Indikationswerte für MOSH oder MOAH überschritten werden, sollen die Ursachen für diese Überschreitungen untersucht werden und geeignete Maßnahmen zur Vermeidung getroffen.

Indikationswert MOSH: 10 mg/kg in Fisch und Meeresfrüchten

Indikationswert MOAH: 2,0 mg/kg in Fisch und Meeresfrüchten

Für zusammengesetzte verarbeitete, sowie getrocknete und verdünnte Lebensmittel, gelten die zu berechnenden Pauschalgrenzwerte je nach Fettgehalt von:

Ingredients with a fat < 4% fat/oil content 0,50 mg/kg

Ingredients with $\geq 4\%$ and $\leq 50\%$ fat/oil content 1,0 mg/kg

Ingredients with > 50% fat/oil content 2,0 mg/kg

Empfehlungen für MOSH:

- Verbesserung der Analysemethoden
- Verbesserung der Forschung über die Quellen von Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln
- Weitere Sammlung von Daten über die Bildung, den Verbleib und die Toxizität von MOSH im Körper, einschließlich des Akkumulationspotentials
- Ermittlung des Anteils von Umweltquellen an der MOSH-Kontamination von Lebensmitteln im Vergleich zu anderen MOSH-Quellen

Empfehlungen für MOAH:

- Sammlung von Daten über die Zusammensetzung nach aromatischer Ringzahl, vor allem über die Konzentration von MOAH mit 3 oder mehr Ringen in Lebensmitteln
- Sammlung von Daten zur oralen Toxizität von 1-2-Ring-MOAH
- Untersuchung von Quellen der Lebensmittelkontamination, wenn MOAH nachgewiesen werden
- Aktualisierung der technischen Spezifikationen mit detaillierten Informationen über den MOAH-Gehalt und die Zusammensetzung von Weißölen und Wachsen, die als Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelverpackungsmaterialien verwendet werden

Anorganisches Arsen

Die EU-Kommission plant die Einführung von Höchstgehalten für anorganisches Arsen in Fisch und Meeresfrüchten sowie ein Höchstgehalt für Gesamtarsen in Salz (Kochsalz). Der aktuelle Verordnungsentwurf sieht folgende Höchstgehalte vor:

- Fischmuskel: 0,10 mg/kg
- Krebstiere: 0,20 mg/kg
- Muscheln: 0,50 mg/kg
- Kopffüßer: 0,050 mg/kg
- Salz (Kochsalz): 0,50 mg/kg

Einige Ausnahmen mit niedrigeren oder höheren Werten gelten für bestimmte Arten und Spezies. Dies stellt im Vergleich zu dem noch zu Anfang des Jahres diskutierten Vorschlag eine erhebliche Verbesserung der Grenzwertfestlegung dar. Es ist bleibt jedoch weiterhin offen, wie die EU auf die teilweise sehr stark variierenden natürlichen Hintergrundbelastungen mit Arsen in bestimmten Meeresregionen eingehen wird. Es droht hier insbesondere für relevante Kaltwasserarten eine erhöhter Überwachungsaufwand in der Wirtschaft. Demgegenüber steht weiterhin der wissenschaftliche Stand der Kenntnis, wonach der größte Anteil von Arsen in Fischen und Meerestieren als organisch gebunden und damit nicht toxisch vorliegt. Die bis dato gängige Bewertung auf Grundlage von Gesamtarsen-Messungen gab hierbei also ein deutlich solideres Bild ab und war zum Zwecke der betrieblichen Eigenüberwachung der Unternehmen nach Auffassung der Bundesverbandes besser geeignet.

Quecksilber in Fischen, Krebs- und Weichtieren

Am 28. Mai 2024 gab das BfR eine Stellungnahme zu der gesundheitlichen Bewertung von Methylquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten aus der BfR-MEAL-Studie heraus. Das Bundesinstitut hat festgestellt, dass die tägliche Aufnahme von Methylquecksilber in Deutschland unter der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge liegt. Auch die Untersuchung von häufig konsumierten Fischarten hat gezeigt, dass die Exposition der Bevölkerung unterhalb der empfohlenen Grenzwerte liegt. Die konsumierte Fischart hat jedoch einen direkten Einfluss auf die Aufnahme von Methylquecksilber. Arten wie Thunfisch und Rotbarsch haben laut dem BfR einen höheren Gehalt an Methylquecksilber, werden jedoch auch seltener konsumiert. Die AIPCE-CEP und die europeche Tuna Group haben ebenfalls eine Stellungnahme zur Sicherheit von Thunfisch in Dosen erarbeitet. Thunfisch stellt eine nährstoffreiche Proteinquelle mit Omega-3-Fettsäuren dar. Der hohe Selengehalt im Thunfisch kann die Auswirkungen des Quecksilber ausgleichen, dies wird durch wissenschaftliche Studien belegt. In der EU gibt es bereits strenge Grenzwerte für Quecksilber in Lebensmitteln und diese gelten sowohl für Rohmaterialien als auch für verarbeitete Produkte. Außerdem führt die Thunfisch Industrie systematisch Kontrollen durch, einschließlich Tests auf Schwermetalle, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Diese Anstrengungen erreichten, dass in den letzten fünf Jahren nur einen Fall von überschrittenen Quecksilbergrenzwerten gab.

Raucharomen: Rücknahme von acht Aromen vom Markt

Der Lebensmittelverband Deutschland berichtet aktuell, dass die EU-Kommission auf ihrer Homepage die Information zu Raucharomen aktualisiert hat (Stand 24.06.2024) und mitteilt, dass „bis zur Verabschiedung der Rechtsakte in Bezug auf Raucharomen, zu denen der Ständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel, Sektion Neuartige Lebensmittel und Toxikologische Sicherheit, in seiner Sitzung vom 24. April 2024 eine befürwortende Stellungnahme abgegeben hat, gilt Artikel 12 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003, was bedeutet, dass die Zulassungen der SFPP (SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 und SF-009) derzeit als automatisch um weitere sechs Monate verlängert angesehen werden sollten“.

Konkret bedeutet das, dass die Zulassungen der diskutierten Raucharomen derzeit als automatisch um weitere sechs Monate verlängert angesehen werden sollten. Durch diese automatische Verlängerung wird eine Lücke geschlossen, die sich anderenfalls ergeben hätte, da die entsprechende Verordnung bezüglich der Übergangsfristen nicht rechtzeitig bis Ende Juni 2024 und somit auch nicht vor Ablauf der Zulassungen veröffentlicht und in Kraft treten konnte

Für die Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 und SF-009 wurden im Juni 2022 Anträge auf Verlängerung der Zulassung gestellt. Die Verlängerung der Zulassung für diese Primärprodukte wurde von der EU-Kommission abgelehnt. Daher werden die Einträge für diese zehn Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen aus der Unionsliste gestrichen.

Die Durchführungsverordnung (EU) 2024/2067 tritt am 21. August 2024 in Kraft.

PAK

Im europäischen Kontaminantenrecht (Verordnung (EU) 2023/915) sind Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in bestimmten Lebensmitteln festgelegt. PAK gelten als genotoxische Karzinogene. Es gibt Höchstgehalte sowohl für die Leitsubstanz Benzo(a)pyren als auch für die Summe der sog. PAK4: Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen.

Bedingt durch die Diskussionen zu Raucharomen im letzten Jahr wird inzwischen auch über ge-räucherte Lebensmittel/Rauch diskutiert. Zu den Kontaminanten, die beispielsweise über das Räuchern in Lebensmittel gelangen können, gehören polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe. Anhand der Gehaltsdaten zu Benzo(a)pyren und PAK 4, die bei der EFSA eingereicht wurden, hat die EU-Kommission inzwischen überprüft, ob die Höchstgehalte für bestimmte Lebensmittel abgesenkt werden können.

Danach wird vorgeschlagen, die Höchstgehalte für folgende Produktkategorien abzusenken:

- geräucherte Fischprodukte (5.1.7),
- geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Dosen (5.1.8) und
- geräucherte Muscheln (5.1.9).

Der europäische Verband FoodDrinkEurope hat die Höchstgehaltsvorschläge Ende 2024 von der EU-Kommission im Rahmen einer Konsultation der europäischen Stakeholder erhalten und bittet um Anmerkungen zu den Höchstgehaltsvorschlägen/zum Vorhaben.

Verbot von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen

Die EU-Kommission hat ihren Beschluss zum Verbot über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen in bestimmten Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, am 31.12.2024 im EU-Amtsblatt veröffentlicht.

„Verordnung (EU) 2024/3190 der Kommission vom 19. Dezember 2024 über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten, die aufgrund spezifischer gefährlicher Eigenschaften eine harmonisierte Einstufung erhalten haben, in bestimmten Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) 2018/213.“

Die Verordnung (EU) 2024/3190 tritt am 20. Januar 2025 in Kraft. Bitte beachten Sie die Übergangsbestimmungen für fertige Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände in Artikel 11, die unter anderem festlegen, dass

- (1) Fertige Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände, die unter Verwendung von BPA hergestellt wurden und den vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung geltenden Vorschriften entsprechen, den Vorschriften der vorliegenden Verordnung jedoch nicht entsprechen, bis zum 20. Juli 2026 in Verkehr gebracht werden dürfen.

- (2) Abweichend von Absatz 1 die folgenden fertigen Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände, die den vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung geltenden Vorschriften entsprechen, den Vorschriften der vorliegenden Verordnung jedoch nicht entsprechen, bis zum 20. Januar 2028 in Verkehr gebracht werden dürfen:
- a) fertige Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände, die zur Haltbarmachung folgender Lebensmittel bestimmt sind:
 - ii) Fischereierzeugnisse im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates;
 - b) fertige Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände, auf denen ein unter Verwendung von BPA hergestellter Lack oder eine solche Beschichtung nur auf der äußeren Metalloberfläche aufgebracht wurde.
- (3) Fertige Einweg-Lebensmittelkontaktgegenstände, die gemäß den Absätzen 1 und 2 in Verkehr gebracht werden, während eines Zeitraums von 12 Monaten nach Ablauf der geltenden Übergangsfrist mit Lebensmitteln befüllt und verschlossen werden dürfen. Die so entstandenen verpackten Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Listerien

Die Verordnung (EU) 2024/2895, die am 11. Dezember 2024 in Kraft tritt und ab dem 1. Juli 2026 gilt, ändert die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich des Umgangs mit *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln.

Die wichtigsten Änderungen umfassen:

- Anpassung von Anhang I, Eintrag 1.2, der sich auf verzehrfertige Lebensmittel bezieht, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können.
- Neue Interpretation der Fußnote betreffend *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln.
- Festlegung eines strengeren Lebensmittelsicherheitskriteriums: *Listeria monocytogenes* darf in 25 g solcher Lebensmittel nicht nachweisbar sein, wenn der Lebensmittelunternehmer nicht nachweisen kann, dass die Grenzwertvorgabe von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer eingehalten wird.

Diese Änderungen sollen ein gleichbleibendes Gesundheitsschutzniveau gewährleisten, von der Herstellung bis zum Vertrieb der betroffenen Lebensmittel.

Die Einführung der neuen Vorgaben wirft eine Reihe von Herausforderungen auf, insbesondere für die fischverarbeitende Industrie und den Handel. Unternehmen dieser Branche könnten durch die notwendige Durchführung von sogenannten Challengetesten stark belastet werden. Diese Tests, die dazu dienen, die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* unter realistischen Bedingungen während der Haltbarkeitsdauer zu simulieren, sind nicht nur zeit- und kostenintensiv, sondern erfordern auch spezialisierte Laborkapazitäten und Fachwissen. Dies stellt vor allem kleinere und mittlere Unternehmen vor erhebliche organisatorische und finanzielle Schwierigkeiten. Darüber hinaus besteht das Risiko, dass durch die Einhaltung des

strengerem Lebensmittelsicherheitskriteriums eine erhöhte Lebensmittelverschwendung entsteht. Wenn Produkte aufgrund geringer Abweichungen von den Grenzwerten verworfen werden müssen, kann dies nicht nur wirtschaftliche Verluste für die Unternehmen bedeuten, sondern auch negative ökologische Folgen mit sich bringen.

Aus Sicht des Bundesverbandes bringt diese Änderung auch einen erheblichen zusätzlichen Aufwand für die Verarbeitungsunternehmen mit sich. Die Erstellung von Nachweisen, die den zuständigen Behörden eine sichere Einhaltung der Grenzwerte über die gesamte Haltbarkeitsdauer hinweg belegen, erfordert präzise Dokumentation, kontinuierliches Monitoring und gegebenenfalls die Anpassung von Produktions-, Lager- und Vertriebsprozessen. Um diese Belastungen zu reduzieren, könnten mathematische Modelle und prädiktive Analysen eine wesentliche Rolle spielen.

Solche Modelle könnten Unternehmen dabei unterstützen, die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* unter verschiedenen Bedingungen besser vorherzusagen und die Einhaltung der Grenzwerte effizienter zu planen. Durch die Nutzung solcher Technologien könnten unnötige Tests und Kosten vermieden werden, was nicht nur die Produktionskosten senkt, sondern auch die Risiken einer übermäßigen Lebensmittelverschwendung minimiert. Unternehmen könnten zudem durch die Integration digitaler Lösungen wie Datenmanagementsysteme und automatisierter Analysen ihre Abläufe optimieren und so sowohl regulatorische Anforderungen als auch wirtschaftliche Interessen in Einklang bringen. Der Bundesverband bemüht sich um die Anerkennung solcher Verfahren.

Relevanten Exportländern droht ein Einfuhrverbot

Der Import von Aquakulturprodukten aus Ländern wie Indien, Indonesien, Nigeria, Tunesien und Kenia und weiteren Ländern wird ab dem 3. September 2026 verboten sein, sofern diese Länder nicht die erforderliche Listung gemäß der geänderten EU-Verordnung 2017/625 vorlegen. Die Vorschriften konzentrieren sich insbesondere auf die Verwendung antimikrobieller Substanzen, die ausschließlich zur Behandlung bestimmter menschlicher Infektionen vorbehalten sind (sogenannte Reserveantibiotika), sowie auf Antibiotika, die das Wachstum fördern können. Drittstaaten, die in die EU exportieren, müssen nachweisen, dass solche Antibiotika nicht in Aquakultur-Tieren für den Export enthalten sind.

Besonders alarmierend ist die Tatsache, dass Indien und Indonesien, zwei bedeutende Lieferländer für Aquakulturprodukte, bisher keine Unterlagen bei den zuständigen Behörden eingereicht haben. Die europäische Fischwirtschaft ist stark von den Lieferungen aus diesen Ländern abhängig, da ein erheblicher Anteil der konsumierten Aquakulturprodukte dort produziert wird. Sollte keine rechtzeitige Abhilfe geschaffen werden, könnte dies erhebliche Auswirkungen auf die Branchenversorgung und die wirtschaftlichen Beziehungen haben.

Der Bundesverband bemüht sich derzeit intensiv auf verschiedenen Kanälen, die zuständigen Stellen in Indien und Indonesien zu einer schnellstmöglichen Einreichung der Unterlagen zu bewegen. Dies umfasst diplomatische Gespräche,

Zusammenarbeit mit internationalen Organisationen und eine enge Abstimmung mit den EU-Behörden, um sicherzustellen, dass der Import weiterhin möglich ist und die notwendigen Standards eingehalten werden. Die Herausforderung liegt darin, das Gleichgewicht zwischen strengeren Vorschriften und der Aufrechterhaltung des globalen Handels zu wahren.

Vibrionen in Meeresfrüchten: Anstieg im salzarmen Brackwasser

Nach den neuesten Bewertungen des EFSA wird der Anteil an Erkrankungen durch Vibrionen in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten aufgrund des Klimawandels voraussichtlich weltweit zunehmen. Insbesondere in salzarmen oder Brackgewässern. Darüber hinaus wird bei einigen Vibrionen-Arten zunehmend eine Resistenz gegenüber Reserveantibiotika festgestellt. Um das Vorkommen von Vibrionen in Fisch und Meeresfrüchten zu verhindern und zu kontrollieren, ist die Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Verarbeitung, des Transports und der Lagerung von entscheidender Bedeutung. Mögliche Maßnahmen zur Reduzierung von Vibrionen sind Hochdruckbehandlung, Bestrahlung und (Schock-) Gefrieren gefolgt von einer langfristigen Lagerung in gefrorenem Zustand.

Neues EU Referenzzentrum für den Schutz von Wassertieren

Das erste spezialisierte europäische Referenzzentrum für Wasserlebewesen soll auf der griechischen Insel Kreta eröffnet werden. Es wird damit das erste Referenzzentrum, das auf Wassertiere spezialisiert ist. Die Referenzzentren sollen den EU-Ländern technische Unterstützung und koordinierte Hilfe, insbesondere bei der Durchführung amtlicher Kontrollen im Bereich des Tierschutzes unterstützen. Bisher gibt es drei weitere Referenzzentren für den Tierschutz von Schweinen, Geflügel und kleinen Nutztieren und Wiederkäuern. Das Referenzzentrum wird in Form eines Konsortiums unter der Leitung der Universität Kreta arbeiten. Dort sind auch das Zentrum für Biologie der Akademie der Wissenschaften der Tschechischen Republik in Prag und die Universität Barcelona beteiligt.

ALTS – Aktualisierung des Leitfadens – Wasserzusatz in Fischereierzeugnissen

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) informiert über die anlässlich der 94. Arbeitstagung vom 26.11.2024 gefassten Beschlüsse. Die ALTS-Beschlüsse enthalten unter anderem folgende Themen:

- 2024/94/06 Risikobewertung von analytisch bestimmten Allergengehalten bei als „frei von...“ oder mit bedeutungsgleichen Formulierungen ausgelobten Lebensmitteln
- 2024/94/12 Perforierte Folienverpackungen bei Tiefkühlwaren
- 2024/94/14 Ergänzende, beschreibende Auslobung „küchenfertig zubereitet“

Ferner geben wir Ihnen der guten Ordnung halber anliegend die auf der 123. Sitzung vom 30.9. bis 2.10.2024 des Arbeitskreises der Lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) gefassten Beschlüsse bzw. Stellungnahmen zur Information. Bitte beachten Sie, dass ALTS-Beschlüsse sowie ALS-Beschlüsse keinen verbindlichen Rechtscharakter haben,

jedoch wichtige Hinweise für die Wirtschaftsbeteiligten zur Beurteilung von Produkten aus der mehrheitlichen Sicht der Sachverständigen darstellen.

Cybersicherheit

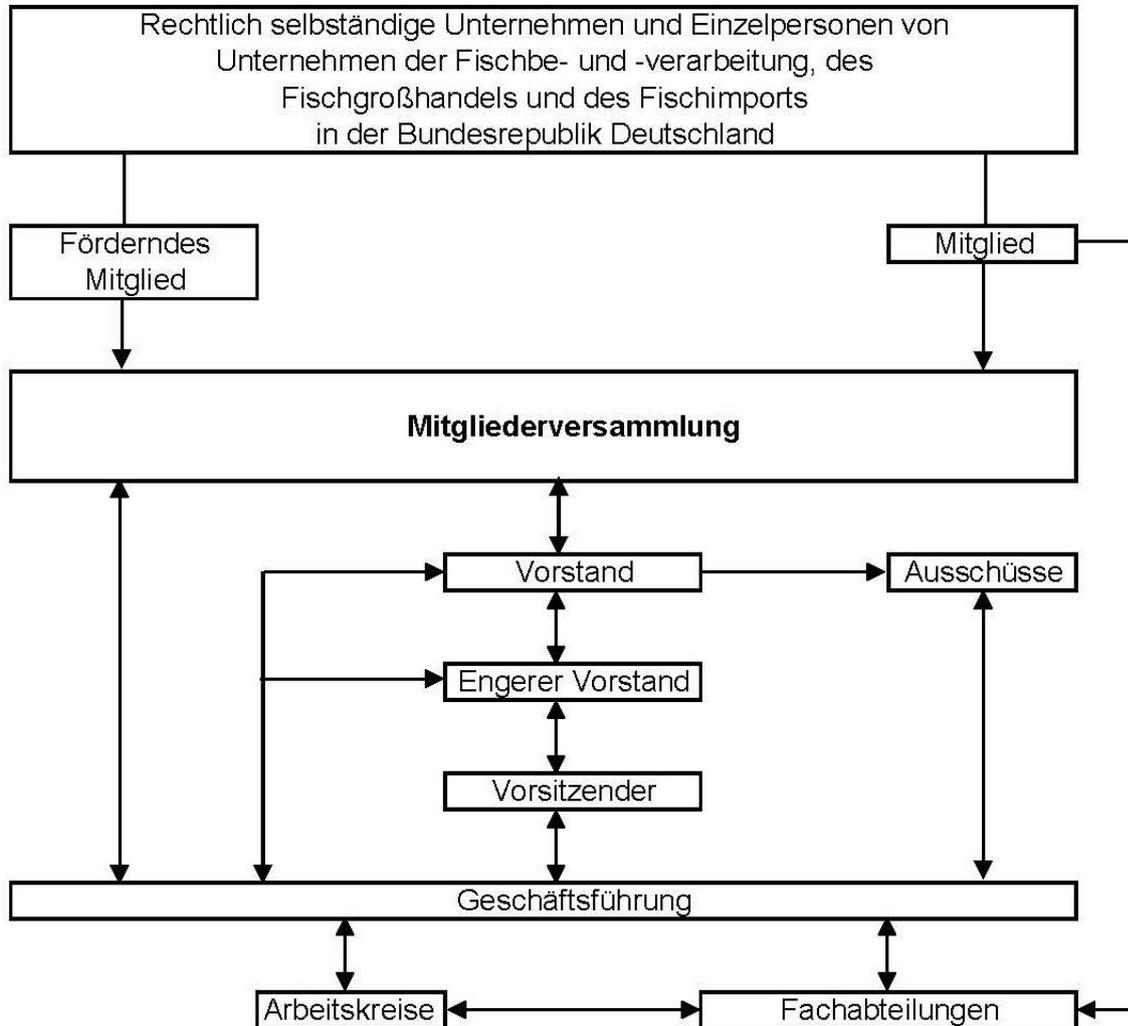
Das nationale Gesetz zur Umsetzung der NIS-2-Richtlinie wird derzeit erarbeitet. Die Federführung dafür liegt beim Bundesministerium des Innern und für Heimat (BMI).

Nach Informationen des Verbandes BVWS soll das NIS-2-Umsetzungs- und Cybersicherheitsstärkungsgesetz (NIS2UmsuCG) am 18. Oktober 2024 in Deutschland in Kraft treten. Damit wird die NIS-2-Richtlinie umgesetzt, die das Sicherheitsniveau in den EU-Mitgliedstaaten harmonisieren und verbessern soll. Die NIS-2-Richtlinie enthält strenge Anforderungen für Unternehmen aus verschiedensten Sektoren. Betroffen sind alle kritischen Sektoren, somit grundsätzlich auch der Lebensmittelsektor.

Allgemeiner Anhang

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

Stand 1. Januar 2024



Ausschüsse:

- LIKEA

- WITEA

Fischdauerkonserven

Fischfeinkost

Fischgroßhandel

Frisch- und Salzfish

Krabbenerzeugnisse

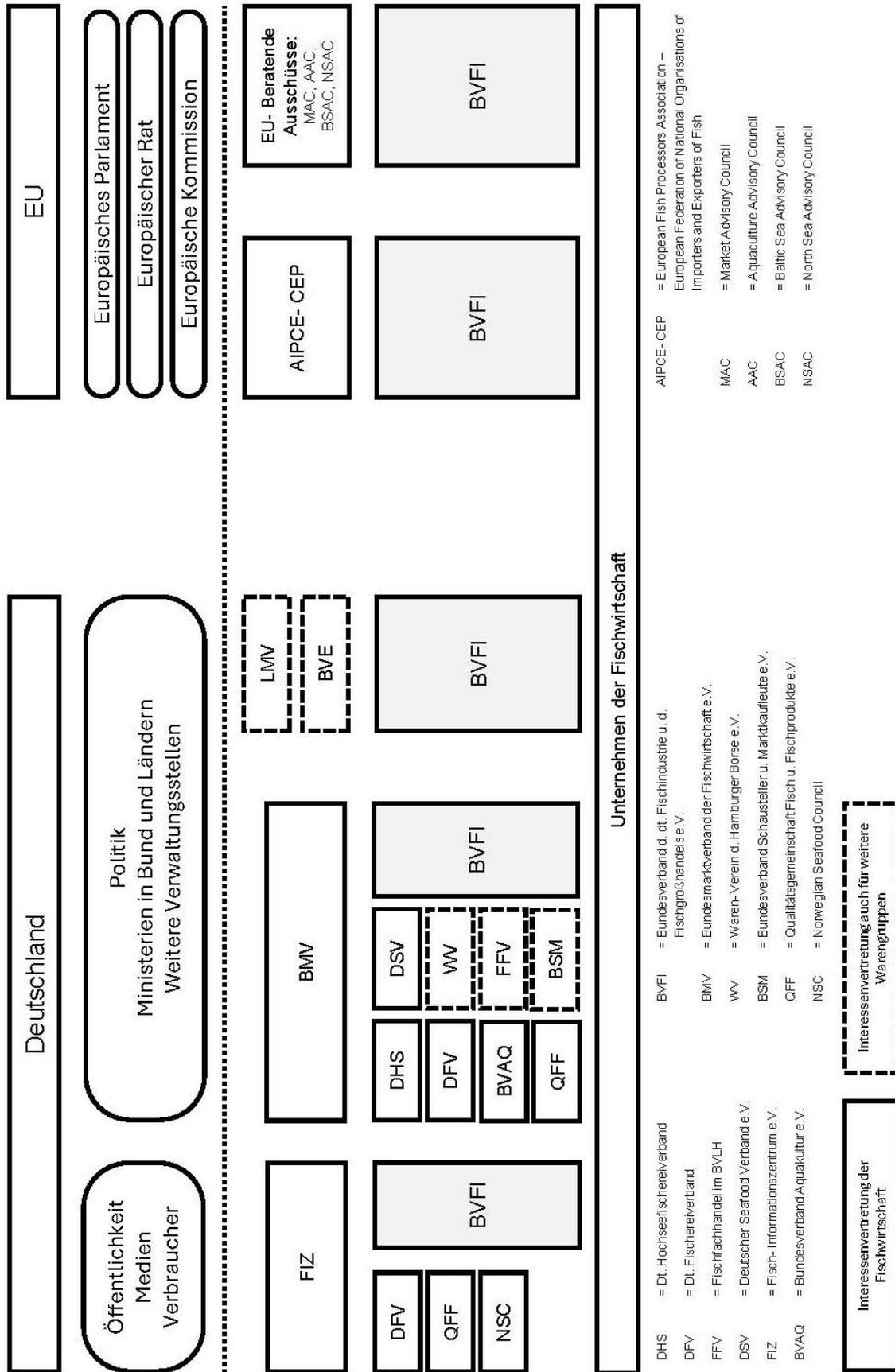
Marinaden, Salate

Räucherseelachs

Räucherwaren

Tiefgefriererzeugnisse

Fischwirtschaftliche Organisationen im Überblick



Impressum

Bundesverband der deutschen
Fischindustrie und des
Fischgroßhandels e.V.
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: +49 40 381811
FAX.: +49 40 3898554
info@fischverband.de
www.fischverband.de
Amtsgericht: Hamburg
Eingetragen unter: VR 4438

Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Stefan Meyer

Druck:
RieckDruck GmbH
www.riekdruck.de