

Info Direktvermarktung



Fischereierzeugnisse (Fische und Erzeugnisse daraus)

Wie bei der Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind auch bei der Vermarktung von Fischereierzeugnissen (Fische und Erzeugnisse daraus) die Vorschriften über den Tierschutz und das Hygienerecht zu beachten.

Die Vorschriften über den Tierschutz gelten für jeden, der mit lebenden Fischen umgeht. Nach dem Tierschutzgesetz (TierSchG) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) dürfen Fische nur von demjenigen gehalten, geschlachtet oder getötet werden, der über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde § 4 Abs. 1a TierSchG, § 4 TierSchlV) verfügt. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen in der Regel unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben (§ 4 Abs. 1 TierSchG). In § 12 Abs. 10 und 11 TierSchlV sind konkrete Ausnahmen von der Betäubungspflicht sowie die zulässigen Alternativen für Plattfische und Aale, Taschenkrebse, Schnecken, Muscheln und Krebstiere benannt.

Auch an die Aufbewahrung von lebenden Speisefischen, Muscheln und Krustentieren werden bestimmte tierschutzrechtliche Anforderungen gestellt.

Die hygienerechtlichen Anforderungen für die Erzeugung und Vermarktung von Fischen und Fischereierzeugnissen sind im EU-Recht (VO (EG) 852/2004 und VO (EG) 853/2004) sowie im nationalen Hygienerecht (LMHV, Tier-LMHV) geregelt.

Fischereierzeugnisse sind alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere (außer lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken sowie allen Säugetieren, Reptilien und Fröschen) einschließlich aller essbarer Erzeugnisse.

Den Direktvermarkter treffen abhängig von der Menge und dem Verarbeitungszustand der zur Vermarktung anstehenden Fischereierzeugnisse gestaffelte Verpflichtungen. Zu unterscheiden ist, ob der Direktvermarkter

- nur kleine Mengen aus der Primärproduktion direkt an Verbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher oder
- größere Mengen aus der Primärproduktion oder
- zubereitete / verarbeitete Fischereierzeugnisse (keine Primärproduktion)

abgibt.

Primärproduktion

In Bezug auf Fischereierzeugnisse umfasst die Primärproduktion das Züchten und Fangen sowie das Schlachten, Entbluten, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung. Primärerzeugnisse sind demnach lebende oder geschlachtete unverarbeitete Fischereierzeugnisse aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang, die nur gesäubert (ausgenommen und ggf. Flossen entfernt) und gekühlt wurden.

Zubereitete Fischereierzeugnisse

Unverarbeitete (rohe) Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren und Zerkleinern lediglich in ihrer anatomischen Beschaffenheit geändert wurden (z.B. Filets, Steaks).

Verarbeitete Fischereierzeugnisse

Fischereierzeugnisse, die eine wesentliche Veränderung ihrer ursprünglichen Beschaffenheit erfahren haben, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Reifen. Typische verarbeitete Fischereierzeugnisse sind geräucherte Fische und Fischteile.

1. Abgabe aus der Primärproduktion in kleinen Mengen

„Kleine Mengen“ im Sinne des Hygienepaketes sind bei direkter Abgabe an den Endverbraucher haushaltsübliche Mengen, bei Abgabe an den Einzelhandel (z. B. Gaststätten) sind es Mengen, die der für den Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen.

Werden Primärerzeugnisse in kleinen Mengen direkt an Verbraucher (oder Gaststätten im Umkreis von 100 km) abgegeben, so ist eine Registrierung oder Zulassung nicht erforderlich. Es müssen die allgemeinen Hygieneregeln wie saubere Arbeitskleidung und -geräte sowie geeignete Räumlichkeiten, die leicht zu reinigen sind, beachtet werden (Anlage 2 LMHV). Die Fische müssen in sauberen Behältnissen aufbewahrt und vor Verunreinigungen, Sonneneinstrahlung und Wärme geschützt werden. Beschädigungen und Quetschungen sind zu vermeiden.

Werden Fische ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang zu erfolgen. Unmittelbar im Anschluss müssen die Fische sorgfältig mit Trinkwasser gereinigt und so bald wie möglich gekühlt werden.

Nicht verzehrfähige Teile sind getrennt zu lagern. Bei der Abgabe müssen die Fischereierzeugnisse nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein. (Anlage 1 Nrn. 1 und 2 der Tier-LMHV). Die Fischereierzeugnisse müssen aus eigener Erzeugung oder eigenem Fang stammen.

2. Abgabe aus der Primärproduktion in größeren Mengen

Gibt der Direktvermarkter Primärerzeugnisse in größeren Mengen an Endverbraucher oder Gaststätten ab, gelten für ihn zu den obengenannten Vorschriften auch die Vorschriften des Anhang I der VO (EG) 852/2004.

Das bedeutet in erster Linie, dass mit der Vermarktung erst begonnen werden darf, wenn der Betrieb bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde registriert ist. Weiter sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene gefordert, die ggf. der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde gegenüber nachgewiesen werden müssen. Bei Personen mit einer Berufsausbildung, in der entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden (z. B. Fischwirt, Hauswirtschafterin), wird vom Vorliegen der entsprechenden Fachkenntnisse ausgegangen. Die Anforderungen an die Fachkenntnisse sind in Anlage 1 LMHV genannt.

Die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nach der Anlandung und während der Bearbeitung und Lagerung betreffen wie bisher den hygienischen Umgang mit den Fischereierzeugnissen und die ordnungsgemäße Kühlung. Sie sind in Anhang III Abschnitt VIII der VO (EG) 853/2004 aufgelistet (s.u.).

Bei Abgabe direkt an Endverbraucher müssen die Hygienevorschriften der VO (EG) 852/2004 und der VO (EG) 853/2004 (Nach Anh. III, Abschnitt VIII Nr. 2 sind bestimmte Anforderungen einzuhalten s.u. (auch auf den Einzelhandel anwendbar!)). Diese enthalten insbesondere Regelungen über

- die Beförderung und Lagerung der Erzeugnisse,
- die Behandlung der Erzeugnisse,
- die Anforderung an die Betriebsstätte, einschließlich Reinigung der Räume und Gegenstände, die mit den Erzeugnissen in Berührung kommen,
- den Umgang mit Abfällen und etwaigen gefährlichen Stoffen,
- die Verpackung der Erzeugnisse,
- das Bearbeiten von Fischereierzeugnissen,
- Hygienenormen für Fischereierzeugnisse,

- Anforderungen an die Gesundheit und Schulung der an der Vermarktung beteiligten Personen,
- die Buchführungspflicht des Unternehmers.

Beispielhaft sind folgende Anforderungen aus den einschlägigen Hygienevorschriften vom direktvermarktenden Lebensmittelunternehmer aufgeführt:

1. dass die Entlade- und Anlandungsvorrichtungen, die mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sind und vorschriftsmäßig gewartet und sauber gehalten werden und jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse insbesondere dadurch zu vermeiden.
2. dass das Entladen und die Anlandung rasch durchgeführt werden.
3. Sofern Fischerzeugnisse im direktvermarktenden Betrieb verteilt, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen diese Erzeugnisse
 - in Eis gelagert werden.
 - Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden.
 - Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
 - Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden.
 - Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen.
 - Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden.
 - Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden.
 - Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben.
 - Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
 - Kisten und Behältnisse, in denen unverpackte zubereitete frische Fischereierzeugnisse für den Versand oder die Lagerung in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
4. Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse lagern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.
 - Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert werden.
 - Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18°C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden;
 - Ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von -9°C oder darunter gelagert werden.
 - Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, müssen bei einer Temperatur und in einer Weise gelagert werden, die die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

- Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden.
5. Insbesondere gilt Folgendes:
- Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen auf einer konstanten Temperatur von -18°C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3°C nach oben sind zulässig.
 - Lebensmittelunternehmer brauchen der o.g. Anforderung nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt.
 - Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben. Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt werden.

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette muss die Sicherheit der Fischereierzeugnisse gewährleistet sein. Zur ständigen Kontrolle der Erzeugnisse muss für den Betrieb ein Verfahren eingerichtet werden, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht (Eigenkontrollkonzept).

Eine Zulassung ist jedoch nur erforderlich, wenn die Erzeugnisse über die Region (Umkreis von 100 km) hinaus an Einzelhandelsbetriebe abgegeben werden sollen oder die Abgabe mehr als ein Drittel der gesamten Abgabe tierischer Erzeugnisse ausmacht (also eine zusätzliche Vermarktungsschiene über die Direktvermarktung an Endverbraucher hinaus besteht). Für die Zulassung bereits bestehender vermarktender Betriebe bestand ein Übergangszeitraum bis 31.12.2009. Die Zulassung wird über die Kreisverwaltungsbehörde beantragt. Dem schriftlichen Antrag müssen ein Betriebsspiegel sowie ein Betriebsplan und ein Nachweis über die Zuverlässigkeit des Unternehmers beigefügt sein. In handwerklich strukturierten Betrieben sind an Stelle des Betriebsplans Unterlagen ausreichend, aus denen sich die in den jeweiligen Räumen vorgesehenen Tätigkeiten ablesen lassen. Es sind dann die besonderen Anforderungen des Anhangs III Abschnitt VIII der VO (EG) 853/2004 zu beachten.

3. Kennzeichnung

Im Einzelhandel müssen seit dem 1. Januar 2002 beim Verkauf von Fisch und Fischereierzeugnissen zusätzliche Produktinformationen zum Fanggebiet, der Produktionsmethode und dem Handelsnamen gegeben werden. Diese Verpflichtung wurde mit Wirkung vom 13.12.2014 durch die VO (EU) 1379/2013 erheblich erweitert. Zur Durchführung wurden das Fischetikettierungsgesetz und die Fischetikettierungsverordnung erlassen. Nach Art. 35 (4) der VO (EU) 1379/2013 können die Mitgliedstaaten kleine Mengen, die unmittelbar von Fischereifahrzeugen an den Verbraucher verkauft werden, von den Anforderungen zur Fischetikettierung ausnehmen, sofern diese den in Art. 58 (8) der VO (EG) 1224/2009 genannten Wert (50 €) nicht überschreiten.

Durch die Beschränkung auf die unmittelbare Abgabe von Fischereifahrzeugen entfällt die vorherige Ausnahmeregelung, nach der keine Kennzeichnungspflicht für den Verkauf von kleinen Mengen von Fischen oder Fischereierzeugnissen, die aus der Eigenerzeugung des Verkäufers unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden, bestand. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind dagegen weitergehend verarbeitete und zubereitete Produkte wie panierte Erzeugnisse, Fischsalat, Marinaden, Konserven oder Brotaufstrich.

Kennzeichnungspflichtig sind danach Produkte, in denen der Fisch als Frischfisch mehr oder weniger naturbelassen in den Handel kommt aber auch gesalzene, getrocknete oder geräucherte Erzeugnisse (auch beim Räuchern gegart).

Bei den Produkten, die gekennzeichnet werden müssen, sind nach Art. 35 der VO (EU) 1379/2013 folgende Angaben bei loser und verpackter Ware zu machen:

- Die Handelsbezeichnung der Fischart (z.B. „Forelle“)
- der wissenschaftlichen Namen der Art (z.B. „Oncorhynchus mykiss“)
- Produktionsmethode, insbesondere mit folgenden Worten „... gefangen ...“ oder „... aus Binnenfischerei ...“ oder „... in Aquakultur gewonnen ...“
- das Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde
 - bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen (Meeresfisch) das FAO-Fischereigebiet; bei Fischereierzeugnissen aus dem Nordostatlantik, dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer die Angabe des Untergebiets und des Fischereigebiets in einer dem Verbraucher verständlichen Form (Art. 38 (1) a) der VO (EU) 1379/2013) (z.B. „Nordwestatlantik“)
 - bei Fischereierzeugnissen aus Binnenfischerei einen Hinweis auf das Ursprungsgewässer in dem Mitgliedstaat oder Drittland, aus dem das Erzeugnis stammt (Art. 38 (1) b) der VO (EU) 1379/2013) (z.B. „Bodensee, Deutschland“)
 - bei Aquakulturerzeugnissen einen Hinweis auf den Mitgliedstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis erzeugt wurde (Art. 38 (1) c) der VO(EU)1379/2013) (z.B. „Deutschland“)
- Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts (bei Meeres- und Binnenfischerei) gemäß Anhang III erste Spalte der VO (EU) 1379/2013
- die Angabe, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde (nur erforderlich, wenn ein zum Verkauf aufgetautes Erzeugnis vorliegt).

Bei loser Ware können diese obligatorischen Angaben beim Verkauf auf der Einzelhandelsstufe durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekanntgegeben werden.

Beispiele:

- Felchen aus Binnenfischerei im Bodensee, Deutschland, Kiemennetze und vergleichbare Netze (*Coregonus lavaretus*)
- Forelle in Aquakultur gewonnen in Deutschland (*Oncorhynchus mykiss*)

Zusätzlich zu den Pflichtangaben können die Marktteilnehmer ein genaueres Fang- oder Produktionsgebiet angeben (Art. 38 (2) der VO (EU) 1379/2013). Geschützte geografische Angaben wie „Oberpfälzer Karpfen“ oder „Schwarzwaldforelle“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen der VO (EU) 1151/2012, insbesondere die Spezifikation, eingehalten sind.

Darüber hinaus sind die allgemeinen Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln zu beachten (Merkblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln).

Fundstellen

- Tierschutzgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313), in der derzeit gültigen Fassung (TierSchG)
- Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982) (TierSchIV)
- Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus des Deutschen Lebensmittelbuchs in der Neufassung vom 27.11.2002 (Beilage zum BAnz. Nr. 46 vom 07.03.2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 157 vom 20.02.2003), in der derzeit gültigen Fassung
- VO (EG) 852/2004: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139/1), in der derzeit gültigen Fassung

- VO (EG) 853/2004: Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139/55), in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), in der derzeit gültigen Fassung (LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), in der derzeit gültigen Fassung (Tier-LMHV)
- Fischetikettierungsverordnung: Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes vom 15. August 2002 (BGBl. I S. 3363), in der derzeit gültigen Fassung
- VO (EU) 1379/2013: Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 354/1), in der derzeit gültigen Fassung
- Fischetikettierungsgesetz: Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. August 2002 (BGBl. I S. 2980), in der derzeit gültigen Fassung
- VO (EU) 1151/2012: Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343/1)
- VO (EG) 1099/2009: Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. EU L 303/1 vom 18.11.2009), berichtigt am 11.11.2014 (ABl. EU L 326/6)

Hinweise

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.