

## Anforderungen an ein Fischfachgeschäft sowie eine Fischabteilung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an ein Fischfachgeschäft sowie eine Fischabteilung. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

### 1. Kennzeichnung

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften sind zu beachten  
Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigverpackung.

#### 1.1 Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen Zutaten

Die bei der Herstellung und Verarbeitung von Fisch und Fischerzeugnissen verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen Zutaten sind gemäß Lebensmittelverordnung zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung kann im Rahmen der Preisangabe, auf einem Schild an der Ware oder in einem für den Verbraucher gut sichtbaren Aushang bzw. in einem jederzeit einsehbaren Zusatzstoffe- und „Allergene Zutaten“ Verzeichnis (Ordner) erfolgen.

#### 1.2 Bezeichnung „Lachsersatz“ und „Surimi“

- Lachsersatz  
Nach lebensmittelrechtlichen Bestimmungen muss er mit dem Hinweis "Lachsersatz" versehen werden, um unmissverständlich darauf aufmerksam zu machen, dass es sich nicht um echten Räucherlachs handelt.
- Surimi  
Die korrekte Bezeichnung lautet "Surimi, Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt".  
Beispiel: "Surimi, Garnelenschwanz-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt"

#### 1.3 Kennzeichnung gesundheitsbeeinträchtigender Lebensmittel

Verbraucherhinweise und hygienische Normen für Fischereierzeugnisse nach VO (EG) Nr. 853 /2004 Anhang III, Abschnitt 8, Kap. V, S. 53 und Tier-LMHV- § 5 für Fischereierzeugnisse aus Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische Buttermakrelen (Familie Gempylidae)

- Nur fertigverpackt im Verkehr
- Mit Verbrauchsinformationen über:
  - ❖ die Zubereitungs-/Garmethoden,
  - ❖ das Risiko infolge der Wachsester (Magen-Darm-Störungen),
  - ❖ der wissenschaftliche Name ist neben der Handelsbezeichnung anzugeben.

#### 1.4 Spezifische Kennzeichnung

Seit 2002 bestehen auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur besondere Kennzeichnungsverpflichtungen, die im Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG) geregelt sind. Sie sollen die Verbraucherinformation verbessern und geben bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur Auskunft über Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Fanggebiet. Der Kennzeichnungspflicht unterliegen frische, gekühlte, gefrorene, geräucherte und gesalzene Fische oder Fischfilets, Krebs- und Weichtiere wie Muscheln, Schnecken und Tintenfische.

Folgende Angaben müssen auf dem Etikett oder bei loser Ware auf dem Preisschild oder einer gut sichtbaren Tafel an der Verkaufstheke stehen:

##### a) Die Handelsbezeichnung

Die Bezeichnung muss der in Deutschland zulässigen Handelsbezeichnung entsprechen und kann mit dem wissenschaftlichen Namen ergänzt werden. Besondere regionale Bezeichnungen dürfen nur zusätzlich benutzt werden.

##### b) Die Produktionsmethode

Unterschieden werden der Fang im Meer oder in Binnengewässern und die Fischerei aus Zuchtanlagen (Aquakulturen). Zur Kennzeichnung der Produktionsmethode ist die Wortwahl genau vorgeschrieben:

<b>Herkunft</b>	<b>Vorgeschriebene Wortwahl</b>
Seefisch	„gefangen in...“
Fische aus Seen, Flüssen oder Bächen (Binnenfischerei)	„aus Binnenfischerei“
Fisch aus Zuchtanlagen	„aus Aquakultur“ oder „gezüchtet in...“

##### c) Das Fanggebiet

Es gelten für Seefische, Fische aus Binnenfischerei und Fische aus Aquakultur unterschiedliche Bestimmungen:

- **Seefisch:**  
Hier muss das Meeresgebiet, in dem der Fisch gefangen wurde, angegeben werden. Die Gebiete wurden von der FAO (Food and Agricultural Organization => Welternährungsorganisation festgelegt. Die FAO – Fanggebiete sind genau umrissen mit einer Nummer gekennzeichnet. Hinter FAO-Fanggebiet Nr. 27

verbirgt sich als Beispiel der Nordostatlantik (siehe FAO-Karte (Fanggebiete) des FIS (Fisch-Informationszentrum)). Freiwillig kann auch eine genauere Fangbezeichnung genannt werden, z. B. FAO 27-16-19 (27 = Nordostatlantik, 16 = Nordsee, 10 = Fangjahr 2019).

- Kategorie, des für den Fang eingesetzten Geräts, gemäß Anhang III, erste Spalte.
- Fisch aus Binnenfischerei:  
Das Land, aus dem der Fisch ursprünglich kommt, muss genannt werden.
- Fisch aus Aquakultur oder Zucht: Das Land, in dem der Fisch die letzte Entwicklungsphase der Aufzucht durchlaufen hat.

d) Auftauhinweis

Die Angabe, ob Erzeugnis aufgetaut wurde.

e) gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum.

## **2. EU-Zulassung**

Bei Fischzuchtbetrieben kann eine tierseuchen- und eine lebensmittelrechtliche Zulassung erforderlich sein.

## **3. Mobile Verkaufseinrichtung**

Siehe Infoblatt:

Anforderungen an die Ausstattung für vorübergehende Verkaufseinrichtungen

## **4. Eigenkontrollen**

Siehe Infoblatt: Eigenkontrolle der Betriebe

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,  
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ [FBVuV@marburg-biedenkopf.de](mailto:FBVuV@marburg-biedenkopf.de)