



Merkblatt zum Vollzug der Fischetikettierungs-Verordnung

Betroffene Produkte:

- ◆ Frischfisch, gefrorener Fisch, Räucherfisch, gesalzener und getrockneter Fisch
- ◆ bearbeitete tiefgekühlte Fischerzeugnisse,
- ◆ rohe, bearbeitete und gefrorene Meeresfrüchte

Nicht unter die Regelung fallen:

Panierte Fischerzeugnisse, Fischzubereitungen mit Saucen, Fischmarinaden, Dauerkonserven, Fischsalate, Schlemmerfilets, Kaviar.

Vorgeschriebene Angaben:

Kennzeichnung durch:

Etikett auf der Packung, Schild an der Ware oder gut sichtbare Tafel am Verkaufsstand oder an der Theke

Vorgeschriebene Angaben:

1. Handelsbezeichnung: Fisch-, Krebs-, Weichtiere gem. Lebensmittelbuch
2. Produktionsmethode:

Seefisch:	„gefangen in ...“
Fisch aus Seen oder Flüssen:	„aus Binnenfischerei“
Fisch aus Aquakultur:	„aus Aquakultur“ oder „gezüchtet in ...“
3. Das Fanggebiet:

Seefisch:	Das Fanggebiet muss genannt werden: Nordwestatlantik, Ostsee, Mittelmeer etc.
Fisch aus Binnenfischerei:	Das Land, aus dem der Fisch ursprünglich kommt, muss genannt werden.
Fisch aus Aquakultur:	Das Land, in dem die Aufzucht stattgefunden hat, muss genannt werden.

Aufbewahrungspflicht der entspr. Belege:

2 Jahre! (§ 7 FischEtikettV)