

Kontakt:  
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach  
Tel.: (02261) 88-3903, - \_\_\_\_\_  
Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS  
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-  
ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2025

## **Merkblatt zur Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen**

Im Zuge der gemeinsamen Marktorganisation von Fisch- und Fischereierzeugnissen der Europäischen Union (GMO) sind spezialrechtliche Vorschriften zu Verbraucherinformationen einzuhalten. Das Vertrauen der Verbraucher/Verbraucherinnen in die vermarkteten Fisch- und Fischereiprodukte soll mit diesen Vorschriften, die mehr Transparenz schaffen, gestärkt werden.

Das Merkblatt entbindet Sie nicht von der Verpflichtung, sich ständig über die aktuell gültigen Rechtsnormen zu informieren und Ihre Produkte und Unterlagen dahingehend anzupassen.

### **Definition der Fischereierzeugnisse (Art. 4 Nr. 29 VO (EU) Nr. 1380/2013)**

Fischereierzeugnisse sind alle aquatischen Organismen, die eingesammelt oder gefangen wurden, oder davon abgeleitete Organismen.

Der Anhang I der VO (EU) Nr. 1379/2013 listet sämtliche Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur auf, die von der Gemeinsamen Marktorganisation erfasst werden und auf der Stufe des Einzelhandels gekennzeichnet werden müssen.

### **Geforderte obligatorische Kennzeichnung (Kapitel IV Art 35 der VO (EU) Nr. 1379/2013)**

Unbeschadet der Lebensmittelinformationsverordnung dürfen Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (siehe Anhang) unabhängig von ihrem Ursprung/ Absatzmethode nur dann dem Endverbraucher/der Endverbraucherin / dem Anbieter/der Anbieterin von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten werden, wenn eine angemessene Kennzeichnung oder Etikettierung Folgendes enthält:

- (1) die **Handelsbezeichnung der Art** und ihren **wissenschaftlichen Namen**
- (2) die **Produktionsmethode**, insbesondere mit folgenden Worten "... gefangen ..." oder "... aus Binnenfischerei ..." oder "... in Aquakultur gewonnen ...";
- (3) das **Gebiet**, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde und die **Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts** gemäß Anhang III, erste Spalte
- (4) die Angabe, ob das **Erzeugnis aufgetaut** wurde;
- (5) gegebenenfalls das **Mindesthaltbarkeitsdatum**.

Erläuterungen zu den obligatorischen Angaben:

zu (1) Die **Handelsbezeichnung** ist aus dem Verzeichnis über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur in der derzeit gültigen Fassung ersichtlich [https://www.ble.de/DE/Themen/Fischerei/Etikettierung/vermarktungsnormen-fischereierzeugnisse\\_node.html](https://www.ble.de/DE/Themen/Fischerei/Etikettierung/vermarktungsnormen-fischereierzeugnisse_node.html)

Zu (2) **Produktionsmethode**: Wird dem Endverbraucher/der Endverbraucherin oder dem Anbieter/der Anbieterin von Gemeinschaftsverpflegung ein **Mischerzeugnis** aus gleichen Arten zum Verkauf angeboten, das jedoch aus unterschiedlichen Produktionsmethoden gewonnen wurde, so wird die Methode für jede Partie angegeben. Wird ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten, deren Fanggebiete oder Aufzuchtländer jedoch unterschiedlich sind, dem Endverbraucher/der Endverbraucherin oder dem Anbieter/der Anbieterin von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten, so wird zumindest das Gebiet für die Partie, die mengenmäßig am repräsentativsten ist, zusammen mit dem Vermerk angegeben, dass das Erzeugnis aus verschiedenen Fanggebieten bzw. aus verschiedenen Aufzuchtgebieten stammt.

Zu (3) Die **Angabe des Fang- bzw. des Produktionsgebiets** umfasst folgendes:

Bei Erzeugnissen aus Meeres-, Hochsee- und Küstenfischerei (Wildfang)

- ✓ die außerhalb des Nordostatlantiks, des Mittelmeeres und des Schwarzen Meeres gefangen werden, reicht die Angabe des Namens des FAO – Fanggebietes.
- ✓ die aus dem Nordostatlantik (FAO 27) und aus dem Mittelmeer/Schwarzen Meer (FAO 37) stammen, muss das Unterfanggebiet nach der Untergliederung der FAO angegeben.

Die Fanggebiete bzw. Unterfanggebiete müssen in verständlicher Form, z. B. durch schriftliche

Nennung, in Form einer Karte, die das Fanggebiet zeigt, oder eines Piktogramms angegeben werden.

Zusätzlich zu den Angaben können die Marktteilnehmenden ein genaueres Fang- oder Produktionsgebiet angeben.

Eine umfassende Liste zu den Fanggebieten samt ihren Unterfanggebieten kann auf der Internetseite der Europäischen Kommission eingesehen werden: [https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas\\_en](https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_en)

Bei Erzeugnissen aus der Binnenfischerei (Fluss- und Seenfischerei) ist das Ursprungsgewässer und der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem die jeweilige Fischart ihren Ursprung hat.

Bei Erzeugnissen aus Aquakultur ist der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

Für Fischereierzeugnisse **aus Meeres- und Binnenfischerei**, die gefangen wurden, muss die **Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes** genannt werden (Angabe gem. erster Spalte der Tabelle in Anhang III, VO (EU) Nr. 1379/2013):

- Wadennetze
- Schleppnetze
- Kiemennetze und vergleichbare Netze
- Umschließungs- und Hebenetze
- Haken und Langleinen
- Dredgen
- Reusen und Fallen.

Zu (4)

Fisch- und Fischereierzeugnisse, die vor dem Verkauf aufgetaut und in der Frischfischtheke angeboten werden, müssen mit dem Hinweis „**aufgetaut**“ gekennzeichnet werden.

Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden oder bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist, außerdem für im Enderzeugnis vorhandene Zutaten, sowie für Erzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart oder mariniert wurden.

Zu (5) **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums/ Verbrauchsdatums ist eine grundsätzlich verpflichtende Information über Lebensmittel. Werden Fischereierzeugnisse allerdings ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, so sind die Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum nicht verpflichtend. Es sei denn, dass nationale Vorschriften zur Verpflichtung der Angaben erlassen worden sind, doch dies ist bislang noch nicht der Fall.

### **Lose angebotene Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse**

Grundsätzlich gilt, dass für nicht vorverpackte Erzeugnisse die aufgeführten obligatorischen Angaben beim Verkauf auf der Einzelhandelsstufe **auf Preisschilder** in der Verkaufstheke oder **durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster** bekanntgegeben werden können.

Medien wie Plakate oder Poster sind beispielhaft aufgeführt, wobei durch die Formulierung „wie Plakate und Poster“ **eine auffällige, gut sichtbare und plakative Information für den Verbraucher/die Verbraucherin** impliziert wird.

Als Verbraucherinformation neben Plakaten und Postern ist auch die im Handel gebräuchliche „Thekenkladde“ zulässig ist (im Zugriffsbereich des Kunden/der Kundin, des Endverbrauchers/der Endverbraucherin).

- ✓ Die Thekenkladde sollte entsprechend mit einem Hinweis, z.B. "Verbraucherinformationen zur Fischkennzeichnung" beschriftet sein, damit der Kunde diese als solche erkennt;
- ✓ Hilfreich ist, wenn an geeigneter Stelle ein Hinweis angebracht ist, dass die Verbraucherinformationen in der Thekenkladde zu finden sind (z.B. auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung und dem Preis);
- ✓ Die in der Thekenkladde vorhandenen Verbraucherinformationen müssen für die angebotenen Erzeugnisse aktuell zutreffend sein und keine widersprüchlichen Angaben enthalten.

### **Beispiele einer praxisnahen Kennzeichnung<sup>1</sup>**

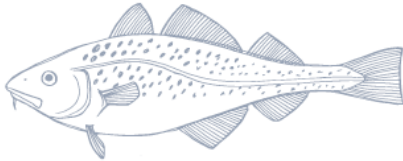
Wildfang aus Meeresfischerei:

**KABELJAU**, Filet, frisch \_\_\_\_\_  
Gadus morhua \_\_\_\_\_

gefangen \_\_\_\_\_  
in der Nördlichen Nordsee \_\_\_\_\_

Schleppnetze \_\_\_\_\_  
(Pelagische Scherbrettnetze)

2,99 €/100g



Preisangabe gemäß Preisangabenverordnung

1. Handelsbezeichnung
2. Wissenschaftlicher Arname
3. Produktionsmethode
4. Fanggebiet / bei FAO 27 und 37 Angabe des Unterfanggebiets
5. Fanggerätekategorie  
(zusätzlich ist genaue Angabe des Fanggerätes möglich)

Wildfang aus Binnenfischerei:

**ZANDER**, Filet, aufgetaut\* \_\_\_\_\_  
Sander lucioperca \_\_\_\_\_

aus Binnenfischerei \_\_\_\_\_  
in Kasachstan, \_\_\_\_\_  
Nördlicher kleiner Aralsee \_\_\_\_\_

Kiemennetze und \_\_\_\_\_  
vergleichbare Netze (siehe Seite 12)

4,99 €/100g



Preisangabe gemäß Preisangabenverordnung

1. Handelsbezeichnung
2. Wissenschaftlicher Arname
3. Produktionsmethode
4. Herkunftsland und Ursprungsgewässer
5. Fanggerätekategorie
- 6.\*ggf. Auftauhinweis  
(siehe Seite 12)

Zuchtfisch aus Aquakultur:

**KARPfen**, ganz, ausgenommen  
 Cyprinus carpio

aus Aquakultur  
 in Deutschland

1,99 €/100g

- 1. Handelsbezeichnung
- 2. Wissenschaftlicher Artname
- 3. Produktionsmethode
- 4. Herkunftsland

Preisangabe gemäß Preisangabenverordnung

**Ausnahme von der Kennzeichnungspflicht**

Keine Kennzeichnungspflicht besteht für **verarbeitete und zubereitete sowie haltbargemachte Fischprodukte** wie z. B. panierte oder gewürzte Fisch- und Fischereierzeugnisse, Fischzubereitungen mit Soßen, Fischmarinaden, Fischsalate, Fischdauerkonserven, Kaviar und Kaviar-Ersatz, panierte und haltbar gemachte Krebs-, Weich- und andere wirbellose Wassertiere sowie Surimi-Erzeugnisse (z. B. Krebsfleischimitate).

Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen ist auch die **Abgabe von Kleinmengen direkt vom Fischereifahrzeug, wenn der Wert der Ware 50 € pro Kalendertag und Endverbraucher/Endverbraucherin** nicht überschreitet.

**Zusätzliche freiwillige Angaben**

Sofern sie klar und eindeutig sind, nicht auf Kosten des für die obligatorischen Angaben verfügbaren Platzes auf der Kennzeichnung oder Etikettierung gehen sowie überprüft werden können, kann angegeben werden:

- a) bei Fischereierzeugnissen der Zeitpunkt des Fanges oder bei Aquakulturerzeugnissen der Zeitpunkt der Entnahme;
- b) bei Fischereierzeugnissen der Tag der Anlandung oder die Angabe des Hafens, in dem die Erzeugnisse angelandet wurden;
- c) detailliertere Angaben zur Art des Fanggeräts
- d) bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen der Flaggenstaat des Fischereifahrzeugs, das den Fang durchgeführt hat;
- e) Umweltinformationen;
- f) ethische oder soziale Informationen;
- g) Informationen über Produktionstechniken,
- h) Informationen über den Nährwert des Erzeugnisses.

**Gesetzliche Vorschriften in der jeweils geltenden Fassung (Auswahl)**

- Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 (GMO-VO)
- Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 (zur Kontrollregelung in der Fischereipolitik)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011
- Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 (GFP-VO)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Fischetikettierungsgesetz (FischEtikettG)
- Fischetikettierungsverordnung (FischEtikettV)
- Seefischereiverordnung (SeefiV)

**Anhang**

**Die von der GMO-VO erfassten Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur, die auf der Stufe des Einzelhandels gekennzeichnet werden müssen.**

KN-Code	Warenbezeichnung
a) 0301	Fische, lebend
0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der

		Position 0304
0303		Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304
0304		Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren
b)	0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
c)	0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar
	0307	Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren, genießbar
e)	12122000	Algen und Tange

**Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.**