Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Wie muss Fisch gekennzeichnet werden?

Mo, 17.07.2017 - 10:53

Seit Dezember 2014 gelten EU-weit neue Vorschriften für die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Fischerei und Aquakultur (Verordnung EU Nr. 1379/2013).

Für eine korrekte Etikettierung müssen folgende spezifischen Angaben gemacht werden:

- die Handelsbezeichnung der Fisch-, Krebs- oder Weichtierart (z. B. „Scholle“);
- der wissenschaftliche Name der Art (z. B. für Scholle: „Pleuronectes platessa“);
- die Produktionsmethode („gefangen“ bzw. „aus Binnenfischerei“ bzw. „in Aquakultur gewonnen“);
- das geografische Gebiet, in dem das Erzeugnis gefangen oder gezüchtet wurde (das Fischereigebiet, z. B. „Fanggebiet 27 Nordostatlantik“, bzw. für Binnenfischerei das Gewässer und das Land, für Aquakultur das Land der Aufzucht);
- bei Erzeugnissen aus Meeres- und Binnenfischerei die Fangmethode unter Angabe der verwendeten Gerätekategorie (Wadennetze, Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Umschließungsnetze und Hebenetze, Haken und Langleinen, Dredgen, Reusen und Fallen);
- der Auftauhinweis („aufgetaut“), falls zutreffend.

Auf diese Art müssen alle Produkte, die mehr oder weniger naturbelassen in den Handel kommen, gekennzeichnet werden, also Frischfisch, Räucherfisch und Tiefkühl-Fischerzeugnisse sowie rohe, frische und gefrorene Krebs- und Weichtiere. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind

verarbeitete und zubereitete Produkte, beispielsweise Produkte mit Panaden, Marinaden und Soßen.

Bei vorverpackter Ware sind die Angaben auf dem Etikett zu finden. Bei lose verkaufter, frischer Ware sind die Informationen auf Plakaten oder Tafeln anzugeben. Aufgeklärte Verbraucher und Verbraucherinnen haben so die Möglichkeit, ganz bewusst Fisch aus nachhaltiger Fischerei auszuwählen.

Eine Erhebung von Greenpeace in Italien zeigte jedoch 2016, dass beim Verkauf von Frischfisch 80 Prozent der überprüften Etiketten nicht vollständig und also nicht korrekt sind. Die meisten Mängel wurden auf Wochenmärkten und in Fischhandlungen festgestellt.