

# **WAS SAGT DAS ETIKETT BEI GEFRORENEM FISCH**

Marktcheck der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz

## **Inhaltsverzeichnis**

Was sagt das Etikett bei gefrorenem Fisch.....	1
1 Hintergrund und Ziele.....	3
1.1 Rechtlicher Rahmen.....	3
1.1.1 Verordnung (EU) Nr. 1379/2013.....	3
1.1.2 LMIV .....	4
1.1.3 Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus .....	4
1.2 Methode .....	4
2 Ergebnisse .....	4
2.1 Pflichtangaben .....	5
2.2 Freiwillige Angaben .....	5
2.3 Zeitliche Angaben.....	6
2.4 Zugänglichkeit der Informationen .....	7
2.5 Bewertung des Fischanteils bei verarbeiteten Fischprodukten .....	9
3 Fazit .....	9

## **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 1: Quelle für weitere Informationen (n=34).....	8
Abbildung 2: Angabe des Fangzeitraums bei naturbelassenen (n=13) und verarbeiteten (n=21) Fischprodukten .....	8

## **Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1: Angabe von Fangzeitraum, Ersteinfrier- und Verarbeitungsdatum bei naturbelassenen und verarbeiteten Fischprodukten (n=34) .....	6
--	---

# 1 Hintergrund und Ziele

Immer wieder wirft die Kennzeichnung von gefrorenen Fischprodukten bei Verbraucherinnen und Verbrauchern Fragen auf. Besonders seit mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) das Ersteinfrierdatum verpflichtend für naturbelassene Fischprodukte vorgeschrieben ist, sorgen die großen Zeitspannen zwischen Ersteinfrier- und Mindesthaltbarkeitsdatum für Verwirrung. Fische können direkt nach dem Fang auf dem Fangschiff filetiert und eingefroren werden. Es ist aber auch möglich, dass sie zunächst nur geköpft und ausgenommen werden und das Filetieren erst an Land erfolgt. Die Fische werden dann mehr als einmal tiefgefroren, um die Zeitspannen zwischen den Verarbeitungsstufen zu überbrücken. Wie oft der Fisch tiefgefroren wurde, erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher nicht. Im Marktcheck sollte stichprobenhaft geprüft werden, ob die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente, insbesondere das Ersteinfrierdatum, auf den Packungen zu finden sind. Außerdem sollte herausgefunden werden, welche zusätzlichen freiwilligen Angaben die Hersteller machen. Von Interesse war auch, auf welchem Weg diese Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher zugänglich waren. Bei den verarbeiteten Produkten wurde zusätzlich der Fischanteil unter die Lupe genommen.

## 1.1 Rechtlicher Rahmen

### 1.1.1 Verordnung (EU) Nr. 1379/2013

Die Kennzeichnung gefrorener Fische und Fischprodukte ist gesetzlich geregelt. Die Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Dezember 2013 über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur regelt in Kapitel Vier die Kennzeichnungselemente von naturbelassenem Fisch. In Deutschland wird diese EU-Verordnung durch das Fischetikettierungsgesetz umgesetzt. Die dazugehörige Fischetikettierungsverordnung dient der Durchführung der Inhalte des Fischetikettierungsgesetzes.

Anzugeben sind:

- die Handelsbezeichnung der Fischart sowie deren wissenschaftlicher Name
- die Produktionsmethode
- das Fanggebiet, z. B. „Nordwestpazifik“ beziehungsweise das Gebiet der Aquakultur, z. B. „Vietnam“

- die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts, z. B. „Haken und Langleinen“
- wenn zutreffend, der Auftauhinweis.

Für verarbeitete Fischprodukte, beispielsweise mit Saucen oder Panade, gilt diese Kennzeichnungspflicht nicht.

### 1.1.2 LMIV

Die LMIV fordert zudem seit dem 13. Dezember 2014 neben den bisherigen Pflichtangaben wie Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenverzeichnis oder Allergenkennzeichnung auch das Ersteinfrierdatum bei eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen. In diesem nicht repräsentativen Marktcheck wurde im Besonderen auf die Angabe des Ersteinfrierdatums eingegangen. Bei verarbeiteten Fischprodukten ist das Ersteinfrierdatum nicht vorgeschrieben.

### 1.1.3 Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Die Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus im Deutschen Lebensmittelbuch geben außerdem den Fischanteil vor, der in eingefrorenen verarbeiteten Fischprodukten mindestens enthalten sein sollte.

## 1.2 Methode

Im Rahmen des Marktchecks im Zeitraum von 6. bis 12. Oktober 2017 wurden 34 gefrorene Fischprodukte auf ihre Kennzeichnung hin untersucht (siehe Anhang 1 und 2). Dafür wurden zuvor erstellte Erfassungsbögen verwendet (siehe Anhang 3 und 4). Sie wurden in den fünf Geschäften Rewe, Norma, Aldi Süd, Edeka und Alnatura in Mainz erhoben. Zum einen wurde geprüft, ob die verpflichtenden Kennzeichnungselemente vorhanden waren und welche freiwilligen Informationen die Hersteller darüber hinaus gaben. Zum anderen wurde die Zeitspanne zwischen Ersteinfrierdatum beziehungsweise, wenn freiwillig angegeben dem Fangzeitraum und Mindesthaltbarkeitsdatum verglichen. Als Letztes wurde erfasst, wo Verbraucherinnen und Verbraucher diese Informationen finden.

## 2 Ergebnisse

Bei den 13 naturbelassenen Produkten waren vier Seelachs-, sechs Lachs- und drei Pangasiusfilets vertreten, darunter sieben Produkte aus der Aquakultur. Zwei Produkte, das Pangasiusfilet von Gut & Günstig und das Seelachsfilet von Wild Ocean, hatten zudem eine Wasserglasur. Diese dient dem Schutz des Filets vor Austrocknung

oder Abrieb. Das Gewicht des Fisches muss dabei allerdings ohne den Wasseranteil angegeben werden. Laut Leitsätzen darf bis zu 20 Prozent Wasser für die Glasur verwendet werden. Die Glasur ist nicht zu verwechseln mit der Fremdwasserzugabe. Hier wird durch Zugabe von wasserbindenden Zusatzstoffen und Wasser das Gewicht des Fisches erhöht. Werden mehr als fünf Prozent Wasser zugegeben, muss dies allerdings deklariert werden. Zusatzstoffe wie Phosphate oder Zitronensäure binden Wasser und sind ein Indiz für Fremdwasser. Nicht erlaubt sind Carbonate, die in den letzten Jahren vermehrt nachgewiesen wurden. Seit 2016 hat das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit jede sechste Probe bei Fisch beanstandet, weil beispielsweise Fremdwasser nicht deklariert war.

Bei den 21 untersuchten verarbeiteten Produkten handelte es sich um sechsmal Seelachsfilets in Panade oder Backteig, siebenmal Fischstäbchen und achtmal Schlemmerfilet oder Fisch mit Einlage.

## 2.1 Pflichtangaben

Bei zwölf der 13 gefrorenen naturbelassenen Fischprodukte sind alle Pflichtelemente inklusive des Ersteinfrierdatums auf der Packung aufgeführt. Lediglich bei einem Produkt, dem Seelachs der Marke Wild Ocean, fehlte die Angabe des Fanggeräts. Dieses war nur über die Eingabe eines Codes auf der Internetseite des Herstellers ersichtlich. Laut Hersteller wurden noch Verpackungen verwendet, die vor Inkrafttreten des Gesetzes gefertigt wurden. Diese sollen aufgebraucht werden, der Einsatz neu gedruckter Verpackungen mit vollständiger Pflichtkennzeichnung ist ab Frühjahr 2018 geplant. Aus Sicht der Verbraucherzentrale ist damit der Zeitraum des Aufbrauchs der Verpackungen mit mehr als vier Jahren deutlich zu lange ausgelegt.

Alle verarbeiteten Fischprodukte erfüllten die für diese Produktgruppe geforderten Pflichtangaben. Außerdem trugen sie bis auf das Ersteinfrierdatum freiwillig alle zusätzlichen Angaben, die für naturbelassene Fischprodukte verpflichtend sind. Drei der 21 verarbeiteten Produkte, die alle der Eigenmarke von Norma angehörten, trugen auch das Ersteinfrierdatum.

## 2.2 Freiwillige Angaben

Zusätzlich zu den Pflichtangaben kann der Hersteller weitere freiwillige Informationen geben. Dazu zählen Aussagen zu:

- Fangzeitraum
- Anlandehafen beziehungsweise Tag der Anlandung

- Verarbeitungsdatum
- sowie Details zum Fanggerät, z. B. statt nur „Haken und Langleinen“ „Handleinen und Angelleinen (handbetrieben)“.

Bei der überwiegenden Anzahl der untersuchten Produkte erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzliche freiwillige Informationen. Beim Schlemmerfilet von followfish wird bei Verfolgen des Trackingcodes zusätzlich auf die Verarbeitungsweise auf dem Schiff hingewiesen. Verbraucherinnen und Verbraucher erfahren so, dass die Verarbeitung zu Filetblöcken direkt auf dem Schiff stattfindet. Lediglich vier naturbelassene und drei verarbeitete Produkte geben keine weiteren freiwilligen Informationen. Diese drei verarbeiteten Produkte gehörten der Marke iglo an.

### 2.3 Zeitliche Angaben

Es wurde deutlich, dass der Fangzeitraum bei 54 Prozent der naturbelassenen und 86 Prozent der verarbeiteten Fischprodukte angegeben war (siehe

Tabelle 1). Die freiwillige Angabe des Verarbeitungsdatums hatten drei naturbelassene und vier verarbeitete Produkte. Fangzeitraum, Ersteinfrier- und Verarbeitungsdatum waren bei drei naturbelassenen Produkten vorhanden. Iglo gab im Marktcheck bei drei Produkten lediglich das Mindesthaltbarkeitsdatum als Pflichtangabe an.

	Angabe Fangzeitraum	Angabe Ersteinfrierdatum	Angabe Verarbeitungsdatum
<b>Anzahl naturbelassener Produkte (n=13)</b>	7 (54%)	13 (100%)*	3 (23%)
<b>Anzahl verarbeiteter Produkte (n=21)</b>	18 (86%)	3 (14%)	4 (19%)

\* Pflichtangabe

**Tabelle 1: Angabe von Fangzeitraum, Ersteinfrier- und Verarbeitungsdatum bei naturbelassenen und verarbeiteten Fischprodukten (n=34)**

Alle 13 untersuchten naturbelassenen Produkte sind verpflichtet, das Ersteinfrierdatum aufzuführen. Daher konnte bei allen naturbelassenen Produkten die Zeitspanne von Ersteinfrierdatum bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums ermittelt werden. 18 der 21 verarbeiteten Produkte wiesen freiwillig auf den Fangzeitraum hin, sodass bei 18 verarbeiteten Produkten die genannte Zeitspanne ebenfalls beurteilt werden

konnte. Bei beiden Produktarten zusammen lag der Abstand von Fang- bzw. Ersteinfriertdatum bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums im Durchschnitt bei zwei Jahren.

Bei 25 der 34 untersuchten Fischprodukte war der Fangzeitraum etikettiert. Der Abstand zwischen Fang- und Ersteinfriertdatum konnte bei sieben naturbelassenen und drei verarbeiteten Produkten ermittelt werden und betrug durchschnittlich ein bis zwei Tage.

Bei sieben der 34 Produkte konnte die Zeitspanne zwischen Fangzeitraum und Verarbeitungsdatum betrachtet werden. Sie variierte von sechs Monate bei Alaska-Seelachs-Filets von Gut & Günstig bis 26 Monate bei Alaska Seelachs Filettafeln von Rewe Beste Wahl und lag im Durchschnitt bei 15 Monaten. Damit zeigte sich, dass eine große Zeitspanne vergehen kann bis der gefangene Fisch tatsächlich für den Verkauf weiterverarbeitet wird.

## **2.4 Zugänglichkeit der Informationen**

Die freiwilligen Angaben erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher selten allein durch den Blick auf die Verpackung. Um weitere freiwillige Informationen zu erhalten, sind häufig die Nutzung eines Trackingcodes und das Scannen des Quick Response Codes (QR-Code) via Internet erforderlich. Ein Trackingcode ist eine Kombination aus Zahlen und Buchstaben zur Eingabe auf der jeweiligen Internetseite. Der QR-Code ist ein zweidimensionaler Strichcode, der gescannt wird. Bei 18 Produkten waren QR- und Trackingcode vorhanden. Acht Produkte wiesen nur einen Trackingcode auf. Keines der untersuchten Produkte trug nur einen QR-Code. Acht Fischprodukte enthielten weder noch. (siehe

Abbildung 1)

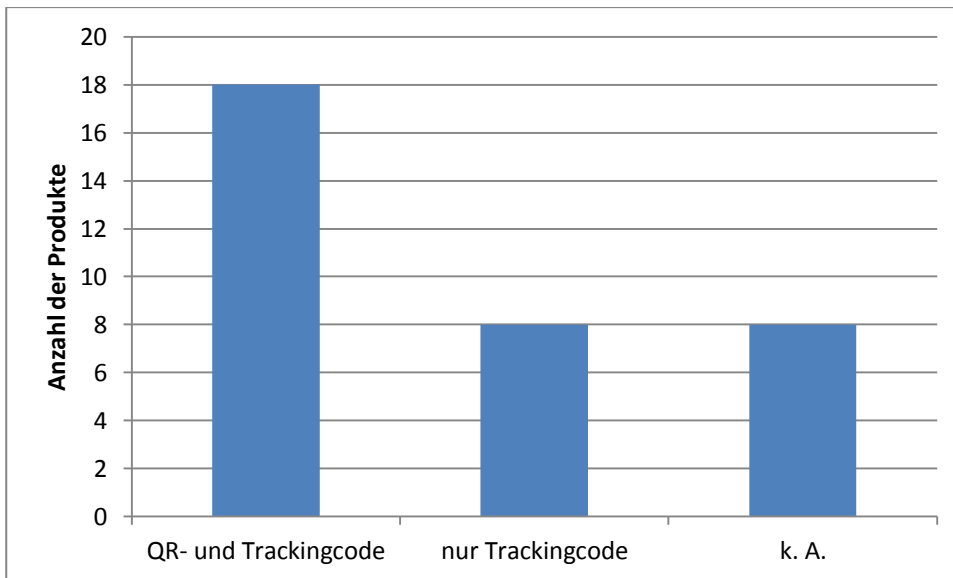


Abbildung 1: Quelle für weitere Informationen (n=34)

Abbildung 2 zeigt, wo der Fangzeitraum angegeben war. Bei naturbelassenen Produkten war er bei drei der 13 Produkte auf der Verpackung angegeben, bei sechs Produkten erfuhren Verbraucherinnen und Verbraucher diesen über das Internet. Bei den verarbeiteten Produkten war diese Information bei vier der 21 Produkte auf der Verpackung aufgeführt, bei 16 Produkten verriet das Internet den Fangzeitraum.

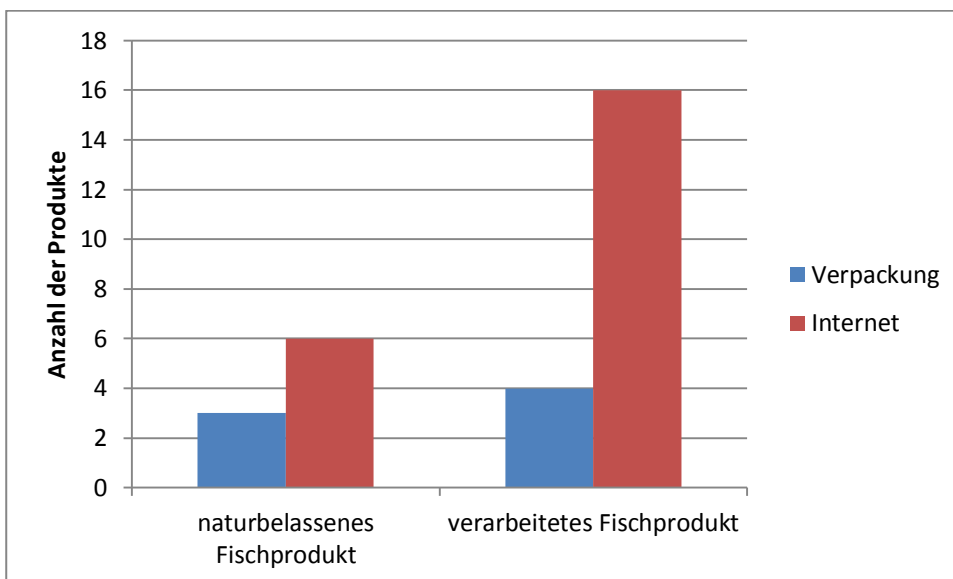


Abbildung 2: Angabe des Fangzeitraums bei naturbelassenen (n=13) und verarbeiteten (n=21) Fischprodukten



Das Verarbeitungsdatum war nie auf der Packung zu finden. Hier war immer der Blick ins Internet erforderlich.

Wer bei den verarbeiteten Produkten der Firma Iglo auf mehr freiwillige Angaben durch deren Internetseite hoffte, musste feststellen, dass es dort keine weiteren Informationen gab, die über die Angaben auf der Verpackung hinaus gingen.

## **2.5 Bewertung des Fischanteils bei verarbeiteten Fischprodukten**

Von den 21 untersuchten verarbeiteten Fischprodukten erfüllten alle die Anforderungen der Leitsätze bezüglich des Mindestgehalts an Fisch. Bei der Produktgruppe Seelachsfilet in Panade oder Backteig enthielten sogar zwei Produkte 82 Prozent Fisch, 65 Prozent sind hier mindestens gefordert. Bei beiden handelte es sich um Eigenmarken des Handels.

Alle sieben untersuchten Fischstäbchen enthielten mit 65 Prozent Fischfilet die Mindestmenge, jedoch nicht mehr als laut Leitsätzen gefordert.

Trotz des Namens „Filegro Crunch´n Fisch mit Kartoffel-Röstipanade“ zählt das Produkt von Iglo laut Aussagen des Unternehmens zu den in den Leitsätzen unter Punkt 4, Absatz c genannten „Fischerzeugnissen mit aus Blöcken geschnittenen Fischfiletportionen mit Beigabe anderer Zutaten“. Für diese Gruppe, zu denen auch die Schlemmerfilets zählen, gilt statt 65 Prozent ein Mindestgehalt von 50 Prozent Fisch... Sechs der acht Produkte hatten mit über 70 Prozent einen deutlich höheren Fischanteil. Spitzenreiter waren neben dem Schlemmerfilet von Iglo die Eigenmarken des Handels. Das entsprechende Markenprodukt von Frosta enthielt hingegen nur 56 Prozent Fischfilet. Iglo erfüllt bei „Filegro Crunch´n Fisch mit Kartoffel-Röstipanade“ mit 50 Prozent Fisch lediglich die Mindestanforderung.

## **3 Fazit**

33 der 34 untersuchten Fischprodukte erfüllten die für sie gesetzlich geforderten Pflichtangaben. Auch das seit Dezember 2014 durch die LMIV geforderte Ersteinfrierdatum bei eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen wurde bei allen untersuchten naturbelassenen Produkten angegeben. Erfreulicherweise geben die Hersteller der verarbeiteten Fischprodukte auf freiwilliger Basis mehr Informationen als gefordert. Bis auf das Ersteinfrierdatum kennzeichnen sie auch alle Pflichtangaben der naturbelassenen Fischprodukte. Aufgrund der zahlreichen freiwilligen Angaben stehen die verarbeiteten Produkte den naturbelassenen hinsichtlich der

Kennzeichnung bis auf das Ersteinfriertdatum in nichts nach. Aus Sicht der Verbraucherzentrale ist unverständlich, warum das Ersteinfriertdatum nicht auch für verarbeitete Produkte verpflichtend ist. Auffällig war, dass die Eigenmarken des Handels Spitzenreiter waren, was die Bereitstellung der Informationen rund um den Fisch betrifft. Die Hersteller der getesteten Markenprodukte waren weniger auskunftsfreudig. Nicht nur bei den Informationen, auch beim Vergleich der Fischanteile in den verarbeiteten Produkten punkteten meist die Eigenmarken des Handels. Lediglich bei den Fischstäbchen lagen Markenprodukte und Eigenmarken gleich auf, es war in allen Fällen der Mindestanteil enthalten.

Der Marktcheck wurde gefördert durch das  
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten  
Rheinland Pfalz (MUEEF) im Rahmen der Kampagne



### **Impressum**

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.  
Lebensmittel und Ernährung  
Seppel-Glückert-Passage 10  
55116 Mainz  
E-Mail: [ernaehrung@vz-rlp.de](mailto:ernaehrung@vz-rlp.de)

Mainz, den 14.12.2017

# Anhang

## Anhang 1: Untersuchte naturbelassene Fischprodukte

Produktgruppe	Produktname	Hersteller/ Handelsmarke
<b>Seelachsfilet</b>	Alaska Seelachs Filettafeln	REWE Beste Wahl
	Alaska-Seelachs Filetportionen	Fjord Krone
	Alaska-Seelachs-Filets	Gut & Günstig
	Seelachs Filets	Wild Ocean
<b>Lachsfilet</b>	Lachs Filets	Costa
	Lachsfilets	ja!
	Lachs-Filets	Deutschesee Fischmanufaktur
	Bio Lachsfilet	Laschinger Seafood
	Norwegische Lachsfilets naturbelassen	Gut & Günstig
	Lachs Filets	Alnatura
<b>Pangasiusfilet</b>	Pangasiusfilets	REWE Beste Wahl
	Pangasiusfilets	Fjord Krone
	Schlankwels Pangasiusfilets	Gut & Günstig

## Anhang 2: Untersuchte verarbeitete Fischprodukte

Produktgruppe	Produktname	Hersteller/ Handelsmarke
<b>Seelachsfilet in Panade oder Backteig</b>	Alaska Seelachsfilet paniert	REWE Beste Wahl
	Backofen Fisch knusprig kross	Frosta
	Seelachsfilets Kartoffelkruste	Fjord Krone
	Seelachs-Filetspitzen Müllerin	Almare Seafood
	Knusper-Filets „Backteig“	Almare Seafood
	Alaska Seelachs Filet Müllerin Art	EDEKA
<b>Fischstäbchen</b>	Fischstäbchen	ja!
	15 Fischstäbchen	iglo
	15 Fischstäbchen	Frosta
	15 Fischstäbchen	Fjord Krone
	15 Fischstäbchen	Almare Seafood
	15 Fischstäbchen	Gut & Günstig
	10 Fischstäbchen in Bio-Panade	followfish
<b>Schlemmerfilet</b>	Schlemmer Filet à la Bordelaise Classic	iglo
	Schlemmerfilet Bordelaise Rosmarin Zitrone	Frosta
	Bordelaise Schlemmer-Filet aus Alaska-Seelachs	ja!
	Schlemmerfilet à la Bordelaise	Fjord Krone

<b>Produktgruppe</b>	<b>Produktname</b>	<b>Hersteller/ Handelsmarke</b>
	Schlemmerfilet „Bordelaise“	Almare Seafood
	Schlemmer Filet Bordelaise	Gut & Günstig
	Schlemmerfilet mit Bio- Bordelaise	Followfish
	Iglo filegro Crunch´n Fisch mit Kartoffel-Röstipanade	iglo

**Anhang 3: Erhebungsbogen – unverarbeiteter Fisch**

Marktcheck „Kennzeichnung von gefrorenem Fisch“ Oktober 2017

Erhebungsbogen Nr.:

Datum:

Markt / Adresse:

---



---



---

Prod.- Nr.	Produktgruppe	Hersteller/Handelsmarke	Produktname	Kennzeichnung			Bemerkung
				MHD	Ersteinfrier- datum; Fangzeit- raum, Verarbei- tungsdatum	Sonstige Pflichtelemente	

**Anhang 4: Erhebungsbogen – verarbeiteter Fisch**

Marktcheck „Kennzeichnung von gefrorenem Fisch“ Oktober 2017

Erhebungsbogen Nr.: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Markt / Adresse: \_\_\_\_\_

Prod.- Nr.	Produktgruppe	Hersteller/Handelsmarke	Produktname	Bezeichnung	Kennzeichnung		Bemerkung
					MHD; Fangzeitraum; Verarbeitungs- datum	Herkunftscode	