



Informationsblatt

- Wichtigste Regelungen (hygienerechtliche und kennzeichnungsrechtliche Anforderungen) in Aquakulturbetrieben, die kleine Mengen abgeben –

Allgemeine Grundsätze: Außer tierschutzrechtlichen Aspekten (vergl. Merkblatt des ZVL – tierschutzrechtliche Aspekte: Wichtigste Regelungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, nach dem Tierschutzgesetz (TierSchG) und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) für Fische) sind bei der Erzeugung von Fisch und Fischerzeugnissen hygienerechtliche und kennzeichnungsrechtliche Anforderungen zu beachten. Dies gilt auch für die Primärproduktion, wobei es erleichterte hygienische Anforderungen für die Betriebe gibt, die kleine Mengen aus der Primärproduktion direkt an den Endverbraucher oder an den Einzelhandel abgeben.

Begriffsdefinitionen:

Primärproduktion: Erzeugung, Aufzucht einschließlich Fangen vor dem Schlachten (Art. 3 Nr. 17 VO (EG) Nr. 178/2002)

Primärerzeugnisse: Erzeugnisse aus Primärproduktion einschließlich Fischereierzeugnisse (Art. 2 Buchst. b VO (EG) Nr. 852/2004)

Bei Fischereierzeugnissen im o.g. Sinne wurde die Beschaffenheit des Fisches nicht wesentlich verändert. Das Schlachten, Entbluten, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlen und Umhüllen ist hierunter zu zählen, sobald jedoch geräuchert, filetiert, mariniert oder zerkleinert wird, handelt es sich nicht mehr um ein Primärerzeugnis, wodurch sich die einzuhaltenden Anforderungen auf die VO (EG) Nr. 852/2004 und ggf. VO (EG) Nr. 853/2004 erweitern.

Abgabe kleiner Mengen: kleine Mengen sind haushaltsübliche Mengen (Endverbraucher) oder Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb (Einzelhandel) tagesüblichen Abgabe an den Verbraucher entsprechen (§ 3 (2) Tier-LMHV).

Hygienische Anforderungen für die Kleinmengenregelung bei Fischereierzeugnissen (§ 3 Tier-LMHV i. V. mit Anl. 1 Tier-LMHV; § 5 LMHV i. V. mit Anl. 2 LMHV):

Parameter	Tier-LMHV	LMHV
Aufbewahrung, Beförderung	bei geeigneten Temperaturen, Schutz vor Verunreinigungen, Sonneneinstrahlung od. anderen Wärmequellen, keine Quetschungen, Beschädigungen	
Reinigung	Verwendung von Trinkwasser od. sauberem Wasser	
bei Abgabe lebender Fischereierzeugnisse	Aufbewahrung und Beförderung so, dass Lebensmittelsicherheit und Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden	
Köpfen, Ausnehmen	schnellst möglich nach dem Fang, unter hygienisch einwandfreien Bedingungen (s. Reinigung)	
Aussehen, Geruch, Konsistenz	frisch	
Ausstattung Betriebsstätte		stete Instandhaltung von Wänden, Böden, Arbeitsflächen, Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Behältnissen, Fahrzeugen, leichte Reinigungsfähigkeit
hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen		Sauberkeit, s. auch Aufbewahrung, Beförderung

allgemeine Sprechzeiten:
Vormittag
Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr
Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13.30 bis 15.30 Uhr
Do 13.30 bis 17.30 Uhr

Bankverbindung:
IBAN: DE6583053030000002640
BIC: HELADEF1JEN

Haus- und Lieferanschrift:
Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Telefon: 036428 5409-840
Telefax: 036428 13391
E-mail: info@zvl.thueringen.de

Abfälle		geeignete Lagerung und Entsorgung, Verhinderung von Kontaminationen der Primärerzeugnisse
gute Lebensmittelhygiene		Vermeidung des Risikos einer Verunreinigung, ggf. ausreichend kaltes oder warmes Trinkwasser oder sauberes Wasser, Vorrichtungen zum Reinigen/ Desinfizieren, Vorrichtungen für angemessenen Personalhygiene, hygienische Sanitäreinrichtungen, Umkleidemöglichkeiten, Einrichtungen zur Einhaltung von Temperaturbedingungen, geeignete Lagerung von Umhüllungen und Verpackungen
Personal		ist gesund und geschult in Bezug auf Gesundheitsrisiken und Lebensmittelhygiene, hohes Maß an persönlicher Hygiene, geeignete und saubere Arbeitskleidung

Kennzeichnungsrechtliche Anforderungen:

Verpflichtend sind auch bei loser Abgabe folgende Angaben z. B. in Form von Plakaten, Postern (Art. 35 VO (EU) Nr. 1379/2013):

1. Handelsbezeichnung der Fischart und ihr wissenschaftlicher Name (Verzeichnis in aktueller Bekanntmachungen im BANz)
z. B. *Forelle (Salmo trutta lacrutis)*, *Karpfen (Cyprinus carpio)*, *Saibling (Salvelinus spp.)*
2. Produktionsmethode
z. B. *aus Binnenfischerei, in Aquakultur gewonnen*
3. Fang- bzw. Produktionsgebiet und Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts gemäß Anh. III VO (EG) Nr. 1379/2013
→ für Fischerzeuger J-SHK Angabe des Fanggerätes nicht relevant
(bei Fischereierzeugnissen aus Binnenfischerei → Hinweis auf Ursprungsgewässer in dem betreffenden Staat; bei Fischereierzeugnissen aus Aquakulturen → Hinweis auf betreffenden Staat, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt od. sich während mehr als die Hälfte der Aufzucht befunden hat)
→ Bsp. Kennzeichnung aus 1., 2. und 3.: Fischererzeuger/-händler, der Karpfen aus Aquakulturen aus Deutschland erzeugt/ bezieht „**Karpfen (Cyprinus carpio), in Aquakultur gewonnen, Deutschland**“
4. Angabe, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde

Fakultative Kennzeichnungsangaben: z. B. Zeitpunkt des Fanges, Umweltinformationen, Produktionstechnik (Grundsatz: Angabe muss stimmen und überprüfbar sein!)

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31, S. 1) i.d.g.F.;

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1), ber. ABl. Nr. L 226 S. 3 und Abl. 2008 Nr. L 46 S. 51) i.d.g.F.;

Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29.4.2004 (ABl. L 139 S. 55, ber. ABl. Nr. L 226 S.22, ber. Abl. 2008 Nr. L 46 S. 50, ber. Abl. 2010 L 119 S. 26, ber. ABl. 2013 Nr. L 160 S. 15, ber. Abl. 2015 Nr. L 66 S. 22) i.d.g.F.;

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S.1817) i.d.g.F.;

Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates i.d.g.F.