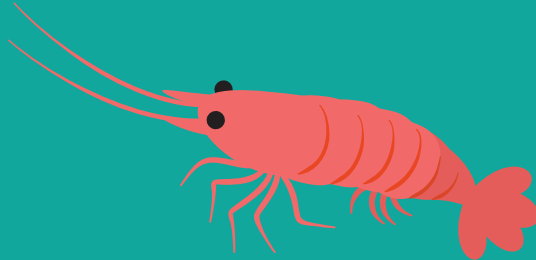
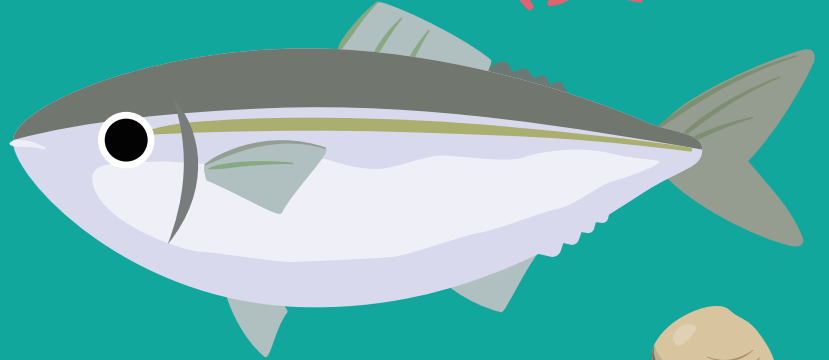
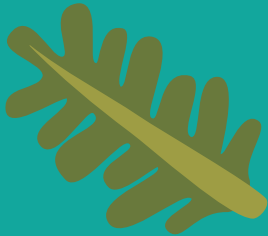
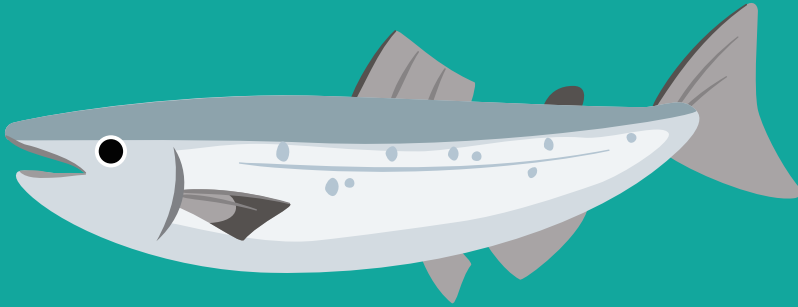
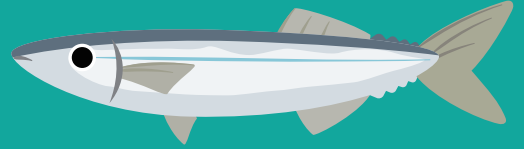
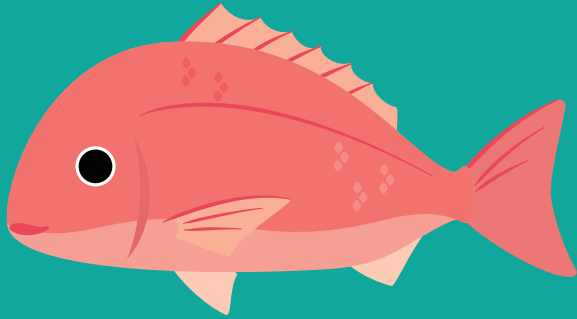




Europäische
Kommission

Die neuen
EU-Kennzeichen
für Erzeugnisse
der Fischerei
und Aquakultur –
Taschenleitfaden
für Verbraucher





Die neuen EU-Kennzeichen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur – Taschenleitfaden für Verbraucher

Wussten Sie, dass ab dem 13. Dezember 2014 für alle Erzeugnisse der Fischerei- und Aquakultur, die für Verbraucher in der EU bestimmt sind, neue Kennzeichnungsvorschriften gelten? In diesem Leitfaden erfahren Sie, welche Informationen die Etiketten enthalten müssen und welche zusätzlichen Angaben sie enthalten können.

Dieser praktische Leitfaden soll Ihnen dabei helfen, die neuen Vorschriften anzuwenden. Der Leitfaden ist weder ein Rechts- noch ein förmliches Dokument und enthält keine vollständige Liste der Anforderungen.

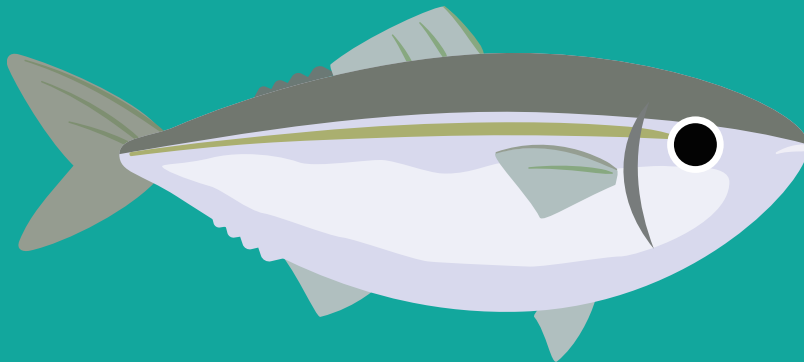
Weitere Informationen finden Sie in den Rechtsvorschriften, die auf Seite 15 dieses Leitfadens aufgelistet sind, sowie unter den Links auf der Rückseite des Leitfadens.

A. Unverarbeitete und bestimmte verarbeitete Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur

Die nachstehenden Anforderungen gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse des Anhangs I Buchstaben a, b und c der Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur.

Vereinfacht gesagt gelten diese Anforderungen für alle unverarbeiteten und einige verarbeitete Erzeugnisse (wie z. B. ungeschälte gesalzene und geräucherte Produkte sowie gekochte Garnelen). Dabei kann es sich um vorverpackte und nicht vorverpackte Erzeugnisse handeln.

Es gelten Kapitel VI der Verordnung (EU) Nr. 1379 des Europäischen Parlaments und des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur (im Folgenden „**GMO-Verordnung**“) und die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (im Folgenden „**LMIV-Verordnung**“) (vgl. Seite 15).



1. Obligatorische Angaben

Vorverpackte und nicht vorverpackte Erzeugnisse

Handelsbezeichnungen und wissenschaftliche Namen

→ Sowohl die Handelsbezeichnung als auch der wissenschaftliche Name müssen angegeben werden. Diese Bezeichnungen bzw. Namen müssen denen entsprechen, die im offiziellen Verzeichnis stehen, das im jeweiligen EU-Land geführt wird.

→ Die Handelsbezeichnung bzw. der wissenschaftliche Name können vollständig mit der Bezeichnung des Lebensmittels übereinstimmen (LMIV-Verordnung) oder der Bezeichnung teilweise entsprechen (z. B. wenn diese ergänzt werden muss).

Produktionsmethode

→ Die Produktionsmethode sollte mit folgenden Worten angezeigt werden:

„gefangen ...“ oder
„aus Binnenfischerei ...“ oder
„in Aquakultur gewonnen ...“

→ Bei **Mischerzeugnissen** aus gleichen Arten, aber unterschiedlichen Produktionsmethoden ist die Methode für jede Partie anzugeben.

Fanggebiet/ Ursprungsland und Ursprungsgewässer/Produktionsland

→ Als Fanggebiet von **auf See gefangenem Fisch** gilt das FAO-Fischereigebiet bzw. -Untergebiet oder die FAO-Division, in dem bzw. in der der Fisch gefangen wurde.

Bei Fisch, der im Gebiet des Nordostatlantik, des Mittelmeers oder des Schwarzen Meers gefangen wurde, muss die Bezeichnung **des Untergebiets oder der Division** zusammen mit einem für den Verbraucher leicht verständlichen Namen, einer Karte oder einem Piktogramm angeführt sein. Hierdurch wird die Bezeichnung des Gebiets ersetzt.

Bei Fisch aus anderen Gewässern muss der Name des betreffenden **Gebiets** angegeben werden.

Die Liste der sogenannten „ICES“-Gebiete, -Untergebiete und -Divisionen wird von der FAO unter dem Link <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en> veröffentlicht.

→ Bei **Fisch aus Binnenfischerei** muss sowohl der Name des Gewässers (Fluss, See usw.) als auch des Landes, in dem das Produkt gefangen wurde, angegeben werden.

→ Bei **Fisch aus Aquakultur** (Fischfarmen) muss das Aufzuchtland angegeben werden.

→ Bei **Mischprodukten** aus gleichen Arten, die aus unterschiedlichen Fanggebieten oder Aufzuchtländern stammen, muss zumindest das Gebiet für die Partie, die mengenmäßig am repräsentativsten ist, angegeben und darauf hingewiesen werden, dass das Produkt aus verschiedenen Fang- bzw. Aufzuchtgebieten stammt.

Fanggeräte

→ Bei Fischereiprodukten muss eine der folgenden beim Fang eingesetzten **Fanggerätekategorien** angegeben sein: „Wadennetze“, „Schleppnetze“, „Kiemennetze“, „Umschließungsnetze und Hebenetze“, „Haken und Langleinen“, „Dredgen“ bzw. „Reusen und Fallen“.

→ Bei **Mischerzeugnissen** aus denselben Arten, die mit unterschiedlichen Fanggeräten gefangen wurden, muss für jede Partie das eingesetzte Fanggerät angegeben werden.

Aufgetaute Produkte

→ Auf dem Etikett muss angegeben sein, ob das Produkt aufgetaut wurde. Bei vorverpackten Produkten muss diese Information neben der Handelsbezeichnung stehen. Bei nicht vorverpackten Produkten müssen diese Angaben lediglich auf Hinweistafeln oder Plakaten erscheinen.

← Diese Angaben sind nicht erforderlich, wenn die Fischerei- oder Aquakulturprodukte

- im Enderzeugnis vorhandene Zutaten sind;
- zuvor aus Gesundheitsschutzgründen gefroren wurden;
- aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden; oder
- wenn es sich dabei um Lebensmittel handelt, bei denen das Einfrieren ein technisch notwendiger Schritt ist.

„Mindesthaltbarkeitsdatum“ / „Verbrauchsdatum“

→ Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird wie folgt angegeben: „mindestens haltbar bis ...“ oder „mindestens haltbar bis Ende ...“

→ Auf allen nicht leicht verderblichen **vorverpackten** Produkten muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein, auf allen sehr leicht verderblichen Produkten das Verbrauchsdatum.

→ Bei allen **nicht vorverpackten Produkten**, bei Produkten, die im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt oder die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt werden, können die EU-Mitgliedstaaten selbst

entscheiden, ob sie innerstaatliche Vorschriften erlassen, die festlegen, ob das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum anzugeben ist.

→ Bei **lebenden Muscheln** kann das Mindesthaltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein.“

Allergene

→ Bei **vorverpackten** Produkten muss das Verzeichnis der Zutaten einen deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung etwaiger Allergene enthalten. Dieser sollte sich durch das Schriftbild (wie z. B. Schrifttype oder Hintergrundfarbe) klar von der übrigen Zutatenliste abheben.

→ Bei **nicht vorverpackten Produkten**, Produkten, die im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt oder am Verkaufsort auf Wunsch des Verbrauchers verpackt werden, muss ebenfalls über den Allergehalt informiert werden. Die EU-Mitgliedstaaten können jedoch nationale Vorschriften darüber erlassen, wie diese Informationen bereitgestellt werden.

→ Ist kein Zutatenverzeichnis vorhanden, so ist durch die Angabe „Enthält ...“ auf das Vorhandensein von Allergenen hinzuweisen.

← Dies ist nicht erforderlich, wenn aus der Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig hervorgeht, dass es Allergene enthält.

Zusätzliche Anforderungen an vorverpackte Produkte

Außerdem müssen bei vorverpackten Produkten folgende Angaben angebracht werden:

Verzeichnis der Zutaten

→ Neben dem Wort „Zutaten“ muss ein Verzeichnis aller Zutaten in absteigender Reihenfolge des jeweiligen Gewichtsanteils erscheinen.

← Dies ist nicht erforderlich bei Lebensmitteln, die aus einer einzigen Zutat bestehen und dieselbe Bezeichnung haben wie diese Zutat.

Menge der Zutaten

→ Diese müssen als Prozentsatz angegeben werden.

→ Die Angaben sind erforderlich, wenn die Zutat

- in der Bezeichnung des Lebensmittels enthalten ist;
- auf dem Etikett hervorgehoben wird;
- ein wesentliches Merkmal des Lebensmittels darstellt.

← Ausnahmen zu diesen Bestimmungen gelten z. B., wenn das Abtropfgewicht angegeben ist.

Nettofüllmenge (Nettogewicht)

→ Diese ist in Gramm oder Kilogramm anzugeben.

→ Wenn das Lebensmittel in flüssiger (bzw. gefrorener oder tiefgefrorener) Form vorliegt, ist auch das **Abtropfgewicht** anzugeben.

→ Bei glasierten Lebensmitteln muss das Nettogewicht ohne das Gewicht des Überzugsmittels angegeben werden. In diesem Fall sollte auf dem Etikett eine der vier nachstehenden Angaben stehen (Beispiel: 250 g):

- a) Nettogewicht: 250 g und Abtropfgewicht: 250 g
- b) Nettogewicht = Abtropfgewicht: 250 g
- c) Abtropfgewicht: 250 g
- d) Nettogewicht (ohne Glasur): 250 g

Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

→ Besondere Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen müssen angegeben werden.

Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- Der Name oder die Firma und die Anschrift des für die Information über ein Lebensmittel verantwortlichen Lebensmittelunternehmers, unter dessen Name oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, sollten angegeben werden.
- Ist der Unternehmer nicht in der EU niedergelassen, so sind der Name bzw. die Firma und die Anschrift des Importeurs anzugeben.

Ursprungsland oder Herkunftsort

- Dies **muss** angegeben werden, **falls** ohne diese Angabe eine **Irreführung** der Verbraucher möglich wäre.

Gebrauchsanweisung

- Nur bei Bedarf.

Nährwertdeklaration (ab 13. Dezember 2016)

- Hierzu zählen der Brennwert und die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlehydraten, Zucker, Eiweiß und Salz je 100 g bzw. 100 ml. Vitamine, Mineralstoffe und andere Nährstoffe können ebenfalls aufgeführt werden.
- Diese Angaben können auch je Portion, Verzehrreinheit oder Referenzmenge erfolgen.
- Von diesen Vorschriften ausgenommen sind unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen.

Verpackung unter Schutzatmosphäre

- Bei Erzeugnissen, die in bestimmten Gasen verpackt sind, muss dies angegeben werden.

„Datum des Einfrierens“ oder „Datum des ersten Einfrierens“

- Diese Anforderung gilt nur für **unverarbeitete** Erzeugnisse.
- Das Datum wird wie folgt angegeben: „Eingefroren am Tag/Monat/Jahr“.

Zusatz von Wasser

- Wasserzusatz ist im **Verzeichnis der Zutaten** entsprechend den Anforderungen der LMIV-Verordnung anzugeben.
- Bei Fischereiprodukten, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, Filet oder ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden, enthält die **Bezeichnung des Lebensmittels** die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, wenn der Gewichtsanteil des zugesetzten Wassers mehr als 5 % des Enderzeugnisses ausmacht.

Zugesetzte Eiweiße anderer tierischer Herkunft

- Die **Bezeichnung des Lebensmittels** muss einen Hinweis auf den Zusatz anderer Eiweiße tierischer Herkunft enthalten.

Formfisch

- Bei Produkten, die den Anschein erwecken, dass sie aus einem Stück Fisch bestehen, obwohl sie mittels Verwendung von anderen Zutaten (wie z. B. Zusatzstoffen oder Lebensmittelenzymen) aus mehreren Fischstücken zusammengesetzt sind, ist ein entsprechender Hinweis anzubringen.
- Der Unternehmer ist verpflichtet, den Hinweis „aus Fischstücken zusammengefügt“ anzubringen.

Identitätskennzeichen

- Produkte aus der EU müssen mit dem Namen des betreffenden Mitgliedstaats, der Zulassungsnummer des Unternehmens, in dem die Produktion stattfand, und dem EU-Zeichen bzw. der Übersetzung dieser Angaben in andere EU-Sprachen versehen sein.
- Bei importierten Produkten müssen nur der Name des Ausfuhrlands und die Zulassungsnummer des betreffenden Unternehmens angegeben werden.

Verpackungsdatum

- Bei Muscheln muss das Verpackungsdatum angegeben werden.
- Das Verpackungsdatum muss mindestens den Tag und den Monat umfassen.

2. Freiwillige Angaben

Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben sind folgende Hinweise möglich, sofern sie klar, eindeutig und nachprüfbar sind und die Verbraucher nicht in die Irre führen.

Die Bereitstellung freiwilliger Angaben darf nicht zulasten der Fläche gehen, die für die obligatorischen Angaben zur Verfügung steht.

Zeitpunkt des Fangs/der Entnahme

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

Tag der Anlandung

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

Hafen, in dem die Fischereierzeugnisse angelandet wurden

→ Angabe des Hafens, in dem der Fisch zuerst angelandet wurde.

Detaillierte Angaben zu den Fanggeräten

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

→ Die obligatorischen Angaben zu den sieben in Abschnitt 1 angeführten Fanggerätekategorien können durch die detaillierteren Informationen ergänzt werden, die in Rubrik 2 bzw. 3 des Anhangs III der GMO-Verordnung aufgeführt sind. Nähere Einzelheiten zur GMO-Verordnung finden sich am Ende dieses Leitfadens.

→ Wurde der Fisch mit anderen **Fangmethoden** (z. B. Fischerei von Hand oder Tauchfischerei) gefangen, kann dies auf freiwilliger Basis ebenfalls angegeben werden.

Flaggenstaat des Fischereifahrzeugs

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

Umwelt-, ethische oder soziale Informationen

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

Produktionstechniken und Produktionsmethoden

→ Entsprechend der diesbezüglichen Dokumentation.

Nährwert/Nährwertdeklaration

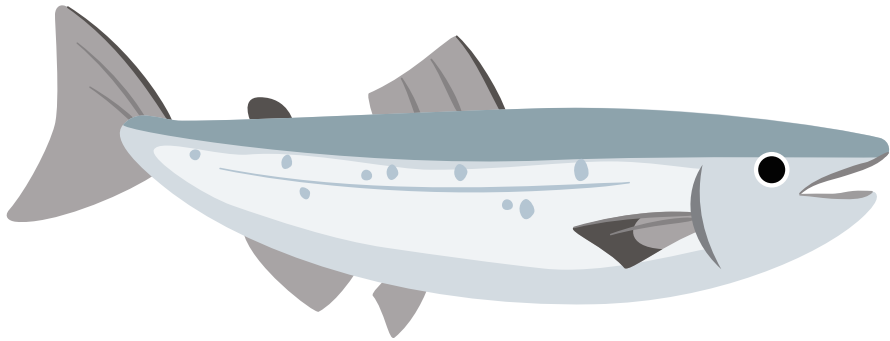
→ In folgenden Fällen werden Lebensmittelunternehmer angehalten, freiwillig eine Nährwertdeklaration bereitzustellen:

- bis sie verbindlich wird (am 13. Dezember 2016);
- bei Produkten, die nach Anhang V der LMIV-Verordnung von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind. Die Verordnung kann unter der Internetadresse der Kommission, die auf der Rückseite dieses Leitfadens angegeben ist, abgerufen werden.

→ Ab dem 13. Dezember 2014 gelten für diese freiwilligen Angaben dieselben Angabe- und Darstellungsvorschriften wie für die obligatorische Nährwertdeklaration.

Sonstiges

→ Andere Informationen, die nach Auffassung des Lebensmittelunternehmers nützlich für den Verbraucher sind, sofern sie klar, eindeutig und nachprüfbar sind.



Beispiel eines Etiketts für ein unverarbeitetes, vorverpacktes frisches Erzeugnis

→ Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name

MAKRELE (*Scomber scombrus*)

→ Fanggerätekategorie

Trawls

→ Nettogewicht

Nettofüllmenge: 250g

→ Lebensmittelunternehmer

Firma und Anschrift: xxx

Irland
XXX-YYY-ZZ
EG

zer

Identitätskennzeichen

8

OBLIGATORISCH



GMO-VERORDNUNG

FREIWILLIG



LMIV-VERORDNUNG

Zur Beachtung: Bei unverarbeiteten und **nicht vorverpackten** Erzeugnissen müssen die laut GMO-Verordnung obligatorischen Angaben u. a. auf Hinweistafeln oder Plakaten bereitgestellt werden.

→ Produktionsmethode

→ Fanggebiet

Gefangen in der nördlichen
Keltischen See



Angelandet in Killybegs am 16.1.15

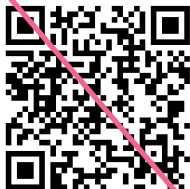
Verbrauchsdatum: 18.1.15

Aufbewahren bei 0 bis 2 °C

→ Anlandehafen

→ Tag der
Anlandung

Nachhaltigkeit
tifiziert durch: YYY



→ Mindesthaltbarkeitsdatum/
Verbrauchsdatum

→ Quick Response
Code

→ Zertifizierungszeichen

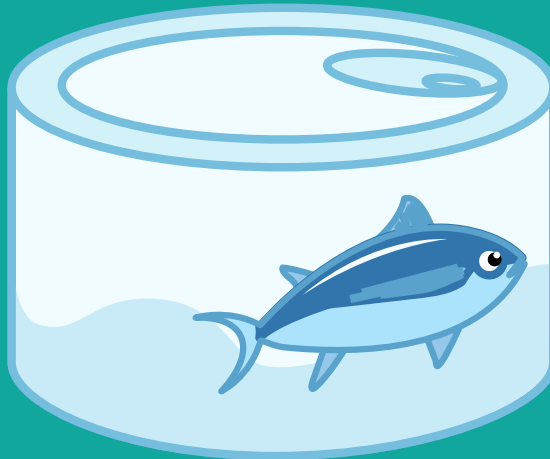
→ Aufbewahrungs-
bedingungen

B. Andere Verarbeitungserzeugnisse aus Fischerei und Aquakultur

Folgende Anforderungen gelten für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die *nicht* unter Anhang I Buchstaben a, b und c der GMO-Verordnung fallen.

Vereinfacht gesagt gelten diese Anforderungen z. B. für Konserven, zusammengesetzte Produkte oder panierte Produkte. Dabei kann es sich um verpackte wie auch um nicht verpackte Produkte handeln.

Für diese Erzeugnisse gilt **nur die LMIV-Verordnung** (vgl. Seite 15).



1. Obligatorische Angaben

Hinweis: Bei nicht vorverpackten Erzeugnissen sind nur die Angaben zu Allergenen vorgeschrieben, die übrigen obligatorischen Angaben gelten nicht, es sei denn, die EU-Mitgliedstaaten verabschieden entsprechende nationale Maßnahmen für alle oder einen Teil dieser Angaben.

Bezeichnung des Lebensmittels

→ Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder, falls es keine gibt, die verkehrsübliche Bezeichnung. Falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht gebräuchlich ist, kann eine beschreibende Bezeichnung verwendet werden.

Aufgetaute Lebensmittel

→ Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren und aufgetaut verkauft wurden, muss die Bezeichnung des Lebensmittels durch den Hinweis „aufgetaut“ ergänzt werden.

- ← Dieser Hinweis ist nicht erforderlich für
- Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
 - Lebensmittel, für die das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
 - Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.

Verzeichnis der Zutaten

→ Siehe Kapitel A.

Allergieauslösende Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe (Allergene)

→ Siehe Kapitel A.

Menge der Zutaten

→ Siehe Kapitel A.

Nettofüllmenge

→ Siehe Kapitel A.

Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum

→ Siehe Kapitel A.

Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

→ Siehe Kapitel A.

Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

→ Siehe Kapitel A.

Ursprungsland oder Herkunftsort

→ Siehe Kapitel A.

Gebrauchsanweisung

→ Siehe Kapitel A.

Nährwertdeklaration (ab 13. Dezember 2016)

→ Siehe Kapitel A.

Weitere obligatorische Angaben

Unter Schutzatmosphäre verpackt

→ Siehe Kapitel A.

Zugefügtes Wasser

→ Siehe Kapitel A.

Formfisch

→ Siehe Kapitel A.

Zusatz von Eiweiß unterschiedlicher tierischer Herkunft

→ Siehe Kapitel A.

Thunfisch- und Bonitokonserven/ Sardinen und sardinenähnliche Erzeugnisse

→ Für diese Erzeugnisse gibt es ebenfalls spezielle Vermarktungsvorschriften. Sie finden sich in den Verordnungen (EWG) Nr. 1536/92 bzw. (EWG) Nr. 2136/89.

2. Freiwillige Angaben

Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben können für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse auch Angaben auf freiwilliger Basis bereitgestellt werden, sofern sie klar und eindeutig sind, auf stichhaltigen wissenschaftlichen Daten beruhen und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

Die Bereitstellung freiwilliger Angaben darf nicht zulasten der Fläche gehen, die für die obligatorischen Angaben zur Verfügung steht.

Beispiel eines Etiketts für verarbeitete Produkte (Konserven)

→ Bezeichnung des Lebensmittels

→ Nettofüllmenge

→ Lebensmittelunternehmer

MAKRELENFILETS in Olivenö

Nettogewicht: 250 g

Firma und Anschrift: xxx

Marokko
XX-YYY-ZZ

Identitätskennzeichen

12

OBLIGATORISCH



GMO-VERORDNUNG

FREIWILLIG



LMIV-VERORDNUNG

51 Zutaten: **Makrele** (75%),
Olivenöl, Salz

Mindestens haltbar bis
Ende 10.2016

Kühl und trocken aufbewahren



→ Verzeichnis der
Zutaten (Mengenanteil
der Hauptzutaten,
Allergene)

→ Mindesthaltbarkeits-
datum/Verbrauchsdatum

→ Aufbewahrungs-
bedingungen

→ Strichcode

In welcher Form müssen die obligatorischen Angaben den Verbrauchern bereitgestellt werden?

→ Die obligatorischen Angaben müssen verfügbar und leicht zugänglich sein.

- Bei **vorverpackten** Produkten müssen sie direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett angebracht sein.
- Bei **nicht vorverpackten Produkten**, die unter die GMO-Verordnung fallen, können die Angaben in unterschiedlicher Form z. B. durch Etiketten, Hinweistafeln, Plakate u. ä. erfolgen.

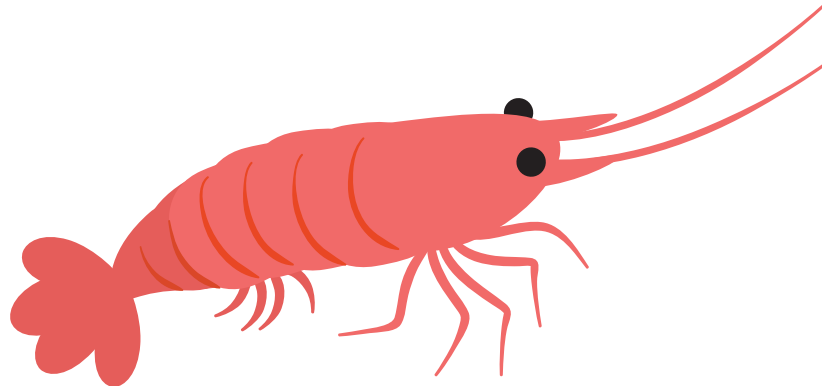
→ Sie müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls unverwischbar angebracht sein.

Sie dürfen keinesfalls durch andere Angaben, Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

→ Sie müssen auf der Verpackung oder dem Etikett gut lesbar aufgedruckt sein, wobei eine Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm zu verwenden ist.

Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss eine Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 0,9 mm verwendet werden.

→ Die vollständige Bezeichnung des Lebensmittels und das Nettogewicht müssen im selben Sichtfeld erscheinen.



Rechtsgrundlagen

Verordnungen zur GMO

Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und 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

Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven

Verordnung (EWG) Nr. 2136/89 des Rates vom 21. Juni 1989 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven

LMIV-Verordnung

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

Hygienevorschriften

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

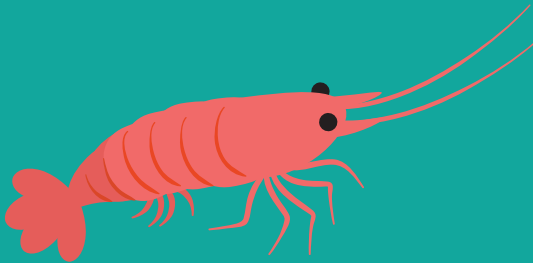
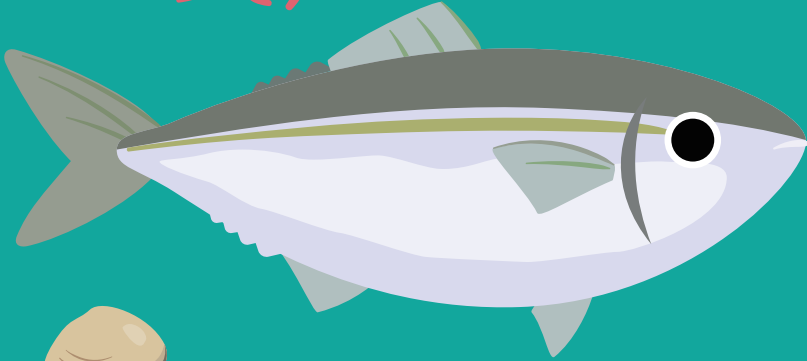
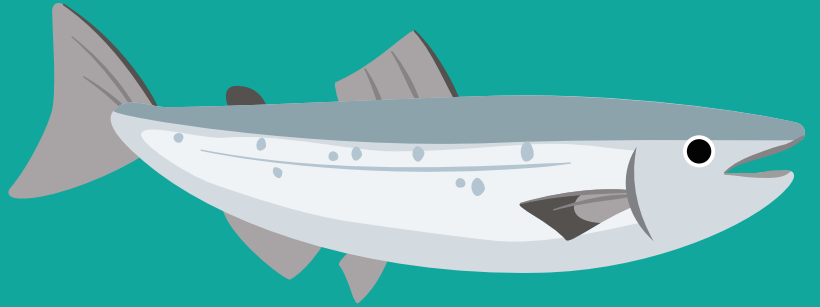
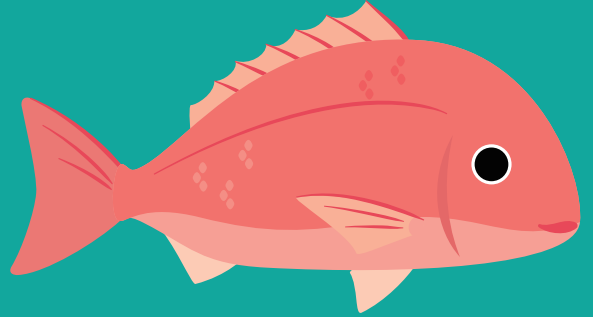
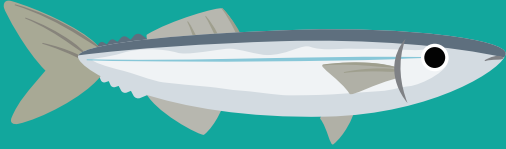
Europäische Kommission
Die neuen EU-Kennzeichen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur –
Taschenleitfaden für Verbraucher

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union

2014 – 15 S. – 20 cm x 20 cm

ISBN 978-92-79-43868-4
doi:10.2771/79957

© Europäische Union, 2014
Nachdruck mit Quellenangabe gestattet.





Häufig gestellte Fragen

Zur GMO

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm

Zur LMIV

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf

Websites

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_de.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_de.htm

Kontakt

MARE-B2@ec.europa.eu

SANCO-INFO@ec.europa.eu

