

Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

Leitsätze vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 2021 S. 502), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 19.09.2023 (BAnz AT 10.10.2023 B4, GMBI 2023 S. 1002)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	4
1.1	Begriffsbestimmungen	4
1.1.1	Fisch	4
1.1.2	Frischfisch.....	4
1.1.3	Tiefgefrorener Fisch	4
1.1.4	Aufgetauter Fisch	4
1.1.5	Fisch zum Rohverzehr	4
1.1.6	Fischerzeugnis	4
1.2	Kategorien von Fisch und Fischerzeugnissen.....	4
1.2.1	Fisch und Fischteile	4
1.2.2	Fischerzeugnisse	8
1.3	Herstellung.....	9
1.3.1	Allgemeines	9
1.3.2	Zutaten anderer Lebensmittel	10
1.3.3	Garverfahren	11
1.4	Beschaffenheitsmerkmale	11
1.5	Bezeichnung und Aufmachung	12
1.5.1	Bezeichnung – allgemein	12
1.5.2	Bezeichnung – Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen	12
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für Fisch und Fischerzeugnisse	13
2.1	Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr	13
2.1.1	Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr – allgemein.....	13
2.1.2	Atlantischer Lachs aus Aquakultur (Frischfisch).....	14
2.2	Tiefgefrorener Fisch	16
2.2.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	16
2.2.2	Beschaffenheitsmerkmale	17
2.2.3	Sensorische Merkmale.....	17
2.2.4	Bearbeitungsfehler bei Fischen und Fischteilen, auch zur Verwendung für tiefgefrorene Fischerzeugnisse	18
2.3	Fischerzeugnisse	18
2.3.1	Tiefgefrorene Fischerzeugnisse.....	18
2.3.2	Geräucherte Fischerzeugnisse	22
2.3.3	Gesalzene Fischerzeugnisse	25

2.3.4	Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen).....	30
2.3.5	Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)	31
2.3.6	Bratfischerzeugnisse	32
2.3.7	Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik)	34
2.3.8	Fischdauerkonserven	35
2.3.9	Fischzubereitungen aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi)	37
Anlage 1 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.)		39
Anlage 2 – Eingetragene garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.).....		39
Fußnoten.....		40

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Fisch

Fisch im Sinne dieser Leitsätze sind zum Verzehr bestimmte, im Wasser lebende Wirbeltiere mit Kiemen (Knochenfische, Knorpelfische und Rundmäuler). Sie stammen aus Meeres- oder Binnenfischerei beziehungsweise aus Aquakultur in Salz-, Süß- oder Brackwasser.

1.1.2 Frischfisch

Unter Frischfisch¹ werden Fische, einschließlich der von diesen gewonnenen Fischteile verstanden, die nach dem Fang beziehungsweise der Entnahme aus einer Aquakultur lediglich gekühlt worden sind. Dabei gefriert das Fischgewebe nicht. Frischfisch kann auch vakuumverpackt sein oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt werden.

1.1.3 Tiefgefrorener Fisch

Tiefgefrorener Fisch sind Fische oder Fischteile, die durch Tiefgefrieren² haltbar gemacht wurden. Tiefgefrorener Fisch kann mit einer Schutzglasur aus Eis in den Verkehr gebracht werden.

1.1.4 Aufgetauter Fisch

Unter aufgetautem Fisch sind tiefgefrorener oder gefrorener Fisch beziehungsweise Fischteile zu verstehen, die unter angemessenen Bedingungen aufgetaut und in rohem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden.

1.1.5 Fisch zum Rohverzehr

Fisch zum Rohverzehr sind rohe Fische oder rohe Fischteile aus gefrierbehandeltem³ aufgetautem Fisch. Fisch zum Rohverzehr ist ohne Erhitzung oder sonstige Verarbeitung zum Verzehr im rohen Zustand, auch als Zutat eines Lebensmittels, vorgesehen (z. B. als Sashimi, Tatar, Carpaccio, Sushi).

1.1.6 Fischerzeugnis

Fisch oder Fischteil, der/das durch geeignete Verfahren (z. B. Räuchern, Marinieren) haltbar gemacht und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht wird. Ein Fischerzeugnis weist, sofern nicht anders beschrieben, einen Fischanteil von mindestens 50 % auf.

1.2 Kategorien von Fisch und Fischerzeugnissen

1.2.1 Fisch und Fischteile

1.2.1.1 Fisch

Fisch, ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit oder ohne Kopf.

1.2.1.2 Kotelett, Karbonade

Rechtwinklig zur Rückengräte in gleichmäßig dicke Scheiben geschnittene Fischstücke mit Rückengräte mit oder ohne Haut. Als Rückengräte wird die Wirbelsäule der Fische bezeichnet.

1.2.1.3 Steak

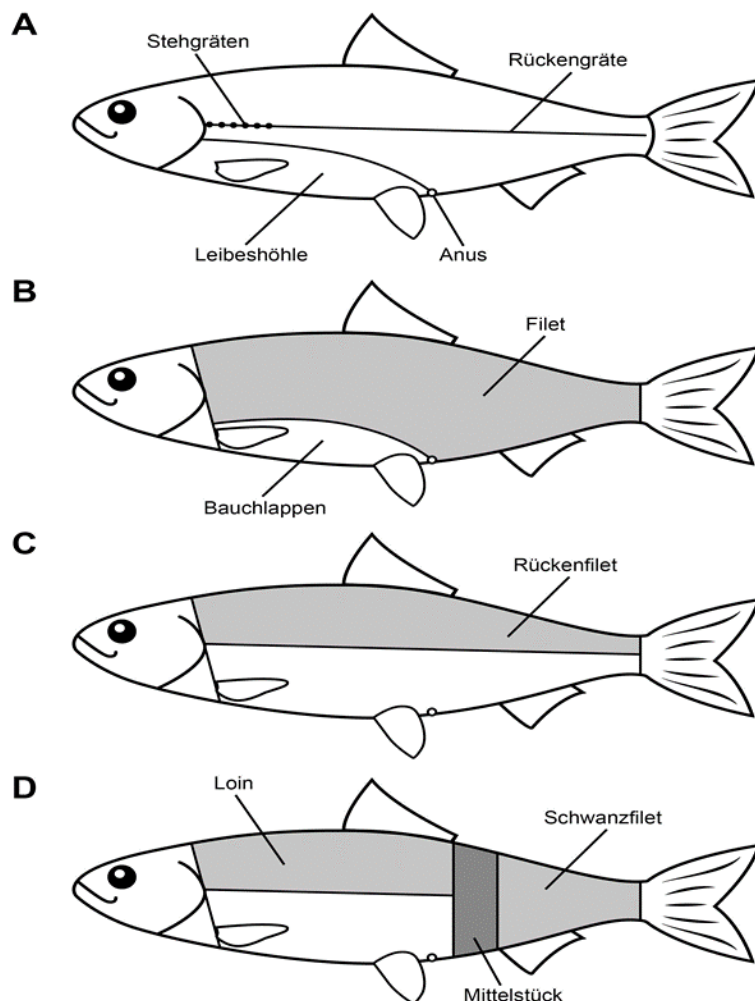
Rechtwinklig zur Rückengräte (Wirbelsäule) in gleichmäßig dicke Scheiben geschnittene Fischstücke von großen Fischarten (z. B. Thunfischen), die von anhaftenden Haut-, Knorpel- und Grätenteilen vollständig befreit sind.

1.2.1.4 Seite

In der Längsrichtung zerteilte, von der Rückengräte (Wirbelsäule) befreite Fischhälften ohne Kopf mit Haut, in einem Stück wie gewachsen, auch mit Kiemenknochen/-knorpel und Schwanzknochen/-knorpel.

1.2.1.5 Filet und Filetteile

In den folgenden Abbildungen sind das Filet und verkehrsübliche Filetzuschnitte schematisch dargestellt. Abbildung A zeigt hierbei die anatomischen Verhältnisse beim Fisch. Die Abbildungen B, C und D veranschaulichen die Schnittführungen zur Herstellung von Filet und Filetteilen.



1.2.1.5.1 Filet

Filet ist die enthäutete (von der Oberhaut befreite), mit Ausnahme der Stehgräten, soweit wie technisch möglich, entgrätete, zusammenhängende Muskulatur einer Fischseite, bei der in Abhängigkeit von der Fischart der Bauchlappen (Leitsatznummer 1.2.1.6) ganz oder teilweise sowie gegebenenfalls das sehnig ausgebildete Schwanzstück entfernt wurden (siehe auch Abbildung B unter Leitsatznummer 1.2.1.5).

Bei der Herstellung von Filets wird die beidseitig (paarig) gewachsene Muskulatur der Fischseiten durch parallel zur Rückengräte (Wirbelsäule) geführte Schnitte zwischen Kopf- und Schwanzende vom Rumpf getrennt. Dabei werden die Stehgräten nicht entfernt.

Die Bauchhaut (Auskleidung der Leibeshöhle) wird beim Filet immer entfernt.

Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt.

Filet von Fischen kleiner Größe wie Heringe, Makrelen, Sprotten und Portionsforellen wird auch mit Bauchlappen und Haut in den Verkehr gebracht.

Oberhalb der von der Rückengräte (Wirbelsäule) gebildeten Ebene befindet sich bei Fischen, mit Ausnahme der Plattfische, das Rückenfilet, unterhalb der Ebene das Bauchfilet. Das Bauchfilet im Bereich der Leibeshöhle kann fischartenabhängig komplett fehlen, an seiner Stelle findet sich dann nur ein dünnwandiger Bauchlappen (siehe auch Abbildung B und C oben in Leitsatznummer 1.2.1.5).

Bei Plattfischen ist Filet die enthäutete, zusammenhängende Muskulatur der Ober- oder Unterseite des Fisches. Filet von der weißen Unterseite (Blindseite) der Scholle wird in der Regel mit Haut in den Verkehr gebracht.

1.2.1.5.2 Filet mit Haut

Üblicherweise enthäutetes Filet (Leitsatznummer 1.2.1.5.1), das mit entschuppter oder nicht entschuppter Haut in den Verkehr gebracht wird, z. B. vom Zander.

1.2.1.5.3 Doppelfilet

An der Rückenseite oder Schwanzflosse (bei *Matjesdoppelfilet* mit endständigen Teilen der Rückengräte) zusammenhängende Filets, die gegebenenfalls Haut und Rückenflosse oder Flossenreste enthalten können.

1.2.1.5.4 Rückenfilet

Filet oberhalb der Rückengräte (Wirbelsäule), das enthäutet und grätenfrei ist (siehe auch Abbildung C in Leitsatznummer 1.2.1.5).

1.2.1.5.5 Loin

Teil des Rückenfilets, das weitgehend gleiche Stärke aufweist. Die dunkle Muskulatur ist weitestgehend entfernt (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

1.2.1.5.6 Schwanzfilet

Teil des Filets, das durch einen Schnitt hinter dem Ende der Leibeshöhle gewonnen wird. Das Schwanzfilet ist grätenfrei (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

1.2.1.5.7 Mittelstück

Rechtwinklig zum Fischkörper zwischen Schwanzstück und Leibeshöhle geschnittenes Filetteil (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

1.2.1.5.8 Filet, aus Blöcken geschnitten

Aus einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes Teil.

1.2.1.5.9 Tafel

Aus einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes tafelförmiges Teil.

1.2.1.5.10 Schnitte, Portion

Aus einem Filet oder einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes Teil in Portionsgröße.

1.2.1.5.11 Stremel, Streifen

Längliches Teil vom „praktisch grätenfreien“ (Leitsatznummer 1.3.1.2) Filet, auch mit Haut.

1.2.1.5.12 Scheibe

Dünn geschnittene Scheibe aus dem Filet (ohne Haut), mehrere Scheiben weisen eine gleichmäßige Scheibenstärke auf.

1.2.1.5.13 Stück, Stückchen, Happen, Häppchen, Nugget, Bissen

Mundgerecht, auch unregelmäßig geschnittenes Teil vom Filet oder vom tiefgefrorenen Filetblock, auch mit Haut.

1.2.1.5.14 Röllchen, Ring

Aufgerolltes Filet oder Filetteil (z. B. von Sardelle, Sprotte, Hering).

1.2.1.6 Bauchlappen

Der die Leibeshöhle des Fisches teilweise umkleidende dünnwandige (oft fettreiche) Teil der Muskulatur einer Fischseite.

1.2.1.7 Bauchstreifen

Streifenartiger Zuschnitt aus enthäutetem Bauchlappen (z. B. vom Lachs oder Dornhai).

1.2.1.8 Schnitzel, Flocke

Kleinstückig zerteiltes Fischfleisch.

1.2.1.9 Hack, Farce, Farsch, Mus

Zerkleinerte Fischmuskulatur ohne Haut und Gräten, jedoch mit grob sinnlich feststellbarer Körnung.

1.2.1.10 Rogen

Eier weiblicher Fische, im Rogensack oder vereinzelt.

1.2.2 Fischerzeugnisse

1.2.2.1 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse

Fischerzeugnisse, die tiefgefroren² in den Verkehr gebracht werden.

1.2.2.2 Getrocknete Fischerzeugnisse

Fische oder deren Teile, die unter freiem Himmel oder in Anlagen getrocknet und dadurch haltbar gemacht worden sind.

1.2.2.3 Geräucherte Fischerzeugnisse

Erzeugnisse aus vorgesalzenem Fisch sowie aus Teilen davon, die in einer Räucherammer durch Behandeln mit Rauch hergestellt werden.

1.2.2.4 Gesalzene Fischerzeugnisse

Erzeugnisse, die durch Salzen von Fisch oder Teilen davon salzgar oder durch Salzeinwirkung gereift worden sind.

1.2.2.5 Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen)

Erzeugnisse aus Sprotten, Heringen oder anderen Fettfischen sowie Teilen davon, die auch unter Verwendung von Zuckerarten⁴ und anderen Zutaten enzymatisch gereift werden.

1.2.2.6 Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)

Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig⁵, gegebenenfalls Säuerungsmitteln⁶ und Salz, auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmacksgebung, gar gemacht worden sind. Sie werden in Aufgüssen, Soßen, Cremes, Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen⁷ Erzeugnissen oder pflanzliches Speiseöl⁸ eingelegt und auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

1.2.2.7 Bratfischerzeugnisse

Bratfischerzeugnisse sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die mit Panierung durch Braten, Backen, Frittieren, Rösten oder Grillen gegart wurden. Sie werden in Essigaufguss, gegebenenfalls auch in Soßen oder pflanzliches Speiseöl⁸ eingelegt und auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

1.2.2.8 Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik)

Kochfischerzeugnisse sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die durch Wärmeeinwirkung, auch unter Mitverwendung von Essig⁵ und Salz, gegart worden sind. Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik werden auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln hergestellt und sind vollständig von Gelee/Aspik umschlossen.

1.2.2.9 Pasteurisierte Fischerzeugnisse

Kochfisch- oder Bratfischerzeugnisse, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen in saurem Milieu bei Temperaturen unter 100°C erhitzt und mit oder ohne Kühlung beschränkt haltbar sind.

1.2.2.10 Fischdauerkonserven

Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen bei Temperaturen über 100 °C sterilisiert wurden und ohne Kühlung dauerhaft haltbar sind.

1.2.2.11 Fischerzeugnisse aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi)

Surimi-Erzeugnisse werden unter Verwendung von rohem Ausgangsmaterial auf der Basis von extrahiertem gewaschenem Fischmuskeleiweiß unter Hinzufügung weiterer Zutaten, durch thermische Behandlung, Formung oder faserige Strukturierung (z. B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Nachbildungen von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen) hergestellt.

1.2.2.12 Feinkostsalate mit Fischerzeugnissen

werden in den Leitsätzen für Feinkostsalate beschrieben.

1.3 Herstellung

1.3.1 Allgemeines

1.3.1.1 Maßnahmen zum Schutz vor Parasiten

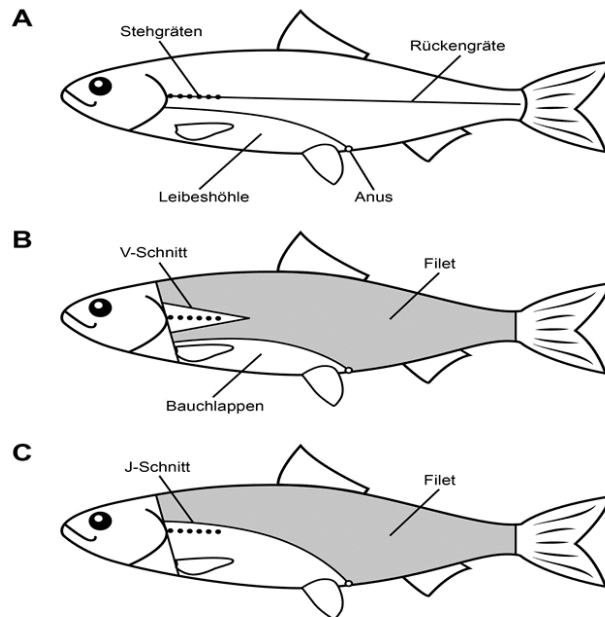
Fische können auch in ihren essbaren Anteilen Parasiten enthalten. Lebende Parasiten können Erkrankungen verursachen. Verfahren zur Abtötung von Parasitenstadien³ sowie zu Sichtkontrollen⁹ ergeben sich aus dem Hygienerecht.

1.3.1.2 „Praktisch grätenfrei“

Das Filet (Leitsatznummer 1.2.1.5.1) von größeren Rundfischen (z. B. Alaska-Seelachs, Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lachs) ist in der Regel bis auf die Stehgräten von Gräten befreit. Die Stehgräten stecken in nahezu senkrechter Ausrichtung entlang des Verlaufes der Wirbelsäule in einer Reihe vom Kopfansatz bis zur Bauchhöhle im Filet.

Die Stehgräten können in einem weiteren Arbeitsschritt entfernt werden, in dem die Grätenreihe aus dem Filet herausgeschnitten wird oder die Gräten einzeln manuell oder maschinell entfernt werden. Die beiden üblichen Verfahren, die Grätenreihe zu entfernen, sind der „V-Schnitt“ und der „J-Schnitt“, die in den Abbildungen B und C schematisch zur besseren Veranschaulichung dargestellt sind. Abbildung A zeigt schematisch die anatomischen Verhältnisse beim Fisch.

Filet und Teile vom Filet können als „praktisch grätenfrei“ gekennzeichnet werden, wenn diese maximal eine Gräte (Fehlergräte) je kg eingesetzter Rohware enthalten. Als Fehlergräten zählen alle Gräten und Grätenteile, die länger als 10 mm sind oder einen Durchmesser von über 1 mm aufweisen. Nicht als Fehlergräten gelten hingegen Gräten und Grätenteile, die einen Durchmesser von nicht mehr als 2 mm aufweisen und nicht länger als 5 mm sind. Auch die knorpelige Grätenbasis bleibt dann unberücksichtigt, wenn ihr Durchmesser nicht größer als 2 mm ist oder sie sich manuell leicht abstreifen lässt¹⁰.



1.3.1.3 Wasseraufnahme

Die Wasseraufnahme bei Fischen und Fischerzeugnissen wird bei der Bearbeitung (z. B. Schlachten, Filetieren, Teilen) auf das technisch unvermeidbare Maß im Endprodukt begrenzt.

1.3.2 Zutaten anderer Lebensmittel

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen werden unter anderem verwendet:

– Aufgüsse

Aufgüsse sind Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise Essig⁵, Säuerungsmitteln⁶, Salzen und anderen geschmackgebenden Zutaten.

– Soßen/Saucen

Soßen/Saucen sind gebundene Zubereitungen aus den unter Aufgüssen genannten Zutaten, Fett und anderen Bestandteilen.

– Cremes

Cremes sind Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten mindestens 20 % Fett.

– Tomatensoßen/-saucen und –cremes

Tomatensoßen/-saucen und –cremes enthalten mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse.

– Sahnesoßen/-saucen und –cremes (Rahmsoßen/-saucen und -cremes)

Diese Zutaten enthalten mindestens 2 % Milchfett. Wird das Wort „Sahne“ in der Bezeichnung des Lebensmittels vorangestellt (z. B. „Sahne-Hering...“), sind in der Soße mindestens 4 % Milchfett enthalten.

Der Milchfettanteil stammt aus der Verwendung von Sahne (Rahm), auch unter Mitverwendung von saurer Sahne oder Crème fraîche.

- Weinsoßen/-sauces und –cremes

Weinsoßen/-sauces und –cremes enthalten mindestens 20 % Wein.

- Soßen/Sauces und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsauces⁷⁾

Wird in hervorhebender Weise auf Zutaten wie „Mayonnaisensauce“, „Remoulade“, „Mayonnaise“ hingewiesen (z. B. „...in Mayonnaisensauce“), beträgt der Anteil dieser Zutat mindestens 50 % an der Soße/Sauce oder Creme.

- Gelee/Aspik

Gelee beziehungsweise Aspik ist die erstarrte Mischung aus Wasser, Geliermittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Essig⁵ oder Säuerungsmitteln⁶ sowie Salz und anderen geschmackgebenden Zutaten.

- Pflanzliche Speiseöle⁸, auch als Zubereitung.

Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.

Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.

1.3.3 Garverfahren

- Braten/Frittieren/Backen

Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heißes Speiseöl oder –fett erfolgt und die zu einer typischen Bräunung und gegebenenfalls zur Garung führen.

- Rösten/Grillen

Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heiße Luft oder direktem Kontakt mit heißen Oberflächen erfolgt und die zu einer typischen Bräunung führen.

- Kochen, Dämpfen

Garen durch feuchte Hitze.

- Blanchieren

Teilgaren durch feuchte Hitze.

1.4 Beschaffenheitsmerkmale

Fische und Fischerzeugnisse werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungs- und Hygienepraxis gefertigt. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Fischart. Sie sind frei von nicht unerheblichen Be- und Verarbeitungsfehlern.

Für einzelne Erzeugnisse sind Beschaffenheitsmerkmale, typische sensorische Merkmale sowie Be- beziehungsweise Verarbeitungsfehler beschrieben. Bei der Bewertung sind die Fehler/sensorischen Abweichungen nach Art und Ausmaß angemessen zu gewichten.

Die quantitativen Merkmale werden auf Basis der in den Leitsätzen beschriebenen Probenmenge beziehungsweise der jeweils üblichen Probenmenge erfasst. Sie gelten, wenn nicht anders angegeben, ohne Toleranz.

Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.

1.5 Bezeichnung und Aufmachung

1.5.1 Bezeichnung – allgemein

Die Bezeichnung des Lebensmittels ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung (z. B. *Kabeljaufilet, Matjes*).

Fische werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ bezeichnet, z. B. *Seelachs, Lachs*.

Bei Fischteilen wird die Handelsbezeichnung mit der Bezeichnung des Fischteils (z. B. *Heringsfilet, Lachsfilet mit Haut, Kabeljauloin*) und gegebenenfalls der Angebotsform (z. B. „.... *praktisch grätenfrei, portionsgerecht geschnitten*“) ergänzt.

Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart, dem Fischteil sowie nach ihrer Herstellung und Zusammensetzung bezeichnet. Wird bei einem Fischerzeugnis auf Zutaten hervorhebend hingewiesen (z. B. „.... *mit Tomaten-Paprika-Auflage*“, „.... *in Sahnesoße*“, „.... *mit Gurke und Apfel*“), so sind diese Zutaten in einer den sensorischen Charakter des Lebensmittels prägenden Menge vorhanden.

Für geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Eine Auswahl der in Deutschland marktrelevanten Erzeugnisse ist in der Anlage der Leitsätze aufgeführt.

1.5.2 Bezeichnung – Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen

Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie „Premium-“, „Delikatess-“, „Spitzenqualität“ oder Ähnlichem, oder mit besonders hervorhebender Aufmachung unterscheiden sich nachvollziehbar von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Erzeugnissen durch eine besonders sorgfältige Rohwarenauswahl und ansprechende Beschaffenheit, durch besondere Frische sowie durch besonders gute sensorische Qualität. Bei der Bewertung der sensorischen Abweichung und den Bearbeitungs- beziehungsweise Verarbeitungsfehlern gelten deutlich geringere Toleranzen.

Besondere Hervorhebungen wie „Fangfrisch“, „frisch vom Kutter“ oder „Tagesfang“ weisen auf eine besondere Frische hin.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Fisch und Fischerzeugnisse

2.1 Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr

2.1.1 Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr – allgemein

2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Frischfisch wird unmittelbar nach dem Fang beziehungsweise der Entnahme gekühlt sowie meist ausgenommen und mit Wasser gewaschen. Zur Herstellung von Filet und Filetteilen wird der Fisch filetiert, gegebenenfalls enthäutet, gegebenenfalls zerteilt und gegebenenfalls entgrätet.

Auf jeder Bearbeitungsstufe wird eine Kontrolle auf sichtbare Parasiten⁹ durchgeführt, diese werden gegebenenfalls entfernt.

Unverpackter Frischfisch wird in schmelzendem Eis gekühlt, transportiert, gelagert und in Bedientheken in den Verkehr gebracht.

Einige rotfleischige Fischarten (z. B. Lachs, Thunfisch, rotfleischige Forellen) werden zur Vermeidung von Farbveränderungen so gelagert, dass die Fleischseite keinen direkten Kontakt mit Eis hat.

Aufgetauter Fisch erfüllt weitestgehend die auch an Frischfisch zu stellenden Qualitätsanforderungen.

Fisch zum Rohverzehr genügt immer den in Leitsatznummer 1.5.2 beschriebenen Qualitätsanforderungen für Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen.

Frischfisch, aufgetauter Fisch und Fisch zum Rohverzehr sind für den baldigen Verbrauch vorgesehen.

Werden Fische nicht ausgenommen oder ohne Kopf in den Verkehr gebracht, so wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen, z. B. *Rotbarbe, nicht ausgenommen* beziehungsweise *Lachsforelle, ohne Kopf*.

Bei aufgetautem Fisch wird die Bezeichnung mit der Angabe „aufgetaut“ ergänzt. Diese Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine der rechtlich definierten Ausnahmen vorliegt¹².

2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fische und Teile davon weisen die jeweils arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.1.1.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern. Nichtausgenommene Fische, wie z. B. Sardinen, Sardellen, Rotbarben, Doraden weisen intakte Eingeweide und Bauchdecken auf.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

2.1.1.3 Sensorische Merkmale

Frischfisch weist weitgehend die Attribute von frisch gefangenem/ entnommenem Fisch auf.

Tabelle 1: Merkmale der meisten Fischarten sind:

<p>Frischfisch, auch ausgenommen - Aussehen/Farbe</p>	<p>Haut: kräftig glänzend, arttypische, deutliche Pigmentierung</p> <p>Schleimmantel: wenn vorhanden klar und farblos, der Art entsprechend, nicht klumpig, nicht zäh</p> <p>Augen: prall, glänzend, durchsichtige Hornhaut, nicht eingesunken, nicht trüb</p> <p>Kiemen: kräftige rote Farbe, Schleim transparent und klar, Kiemenblättchen gut voneinander abgegrenzt</p>
<p>Frischfishfilets, Frischfischteile - Aussehen/Farbe</p>	<p>glatte Hautseite, weitestgehend frei von Blut- und Druckstellen, Fleischseite: deutlich sichtbare Muskelfasern, glasig irisierend</p>
<p>Frischfisch, auch ausgenommen Frischfishfilets und andere Frischfischteile</p>	
<p>Geruch</p>	<p>Geruch: frisch, bei Meeresfischen nach Seetang, nicht fischig oder tranig, nicht ammoniakalisch, nicht modrig, nicht kohlartig, nicht sauer</p>
<p>Geschmack</p>	<p>Geschmack: nicht sauer, nicht bitter, nicht metallisch</p>
<p>Textur</p>	<p>Muskelfleisch: fest, elastisch, deutlich erkennbare Muskelfasern, nicht stumpf</p>

2.1.1.4 Bearbeitungsfehler

- Wasseraufnahme größer als technisch unvermeidbar
- nicht unerhebliche Haut- und Flossenreste bei Filet
- abnorme Verfärbungen
- nicht glatt geschnittene Kanten
- Eingeweidereste
- Rückengräten, Knorpelteile beim Filet
- nicht unerhebliche Blutergüsse
- nicht unerhebliche Blutklumpen

2.1.2 Atlantischer Lachs aus Aquakultur (Frischfisch)

2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Die Fische werden vollständig ausgenommen, gewaschen und in schmelzendem Eis gelagert.

Unmittelbar oder nach Zwischenlagerung werden sie auch weiterbearbeitet (z. B. filetiert, enthäutet, entgrätet, getrimmt, in Portionen geschnitten) und abgedeckt in Eis gelagert.

Kotelett, Karbonade (Leitsatznummer 1.2.1.2) wird beim Lachs auch als *Lachssteak* bezeichnet.

Bei enthäutetem Lachsfilet sind bei Verwendung von hervorhebenden Hinweisen (Leitsatznummer 1.5.2) die Silberhaut und die braune Muskulatur, ausgenommen eines Streifens entlang der Mittellinie sowie das Unterhautfettgewebe entfernt.

2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Lachse und Teile davon weisen die arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.1.2.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

2.1.2.3 Sensorische Merkmale

Der Frischfisch weist weitgehend die Attribute von frisch entnommenem Lachs auf. Dies sind:

Tabelle 2:

Frishfisch, ausgenommen	Aussehen/ Farbe	vollständig ausgenommen, frei von Innereienresten, eventuell vorhandene Blutreste frisch rot; Haut perlmuttglänzend; Schleim klar, nicht verklumpt; Augen klar, schwarz bis dunkelgrau, konvex; Kiemen rot/dunkelbraun bis hellrot
	Geruch	frisch nach Seetang, nach Gurke oder Melone, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch
	Textur	fest, elastisch
Frishfisch Filets und andere Fischteile	Aussehen/ Farbe	zusammenhängende Muskulatur, nur geringfügiges Klaffen der Muskelsegmente, einheitlich lachsfarben
	Geruch	nach Seetang, nach Gurke oder Melone, nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch
	Textur	einheitlich fest, elastisch

2.1.2.4 Bearbeitungsfehler

Lachse, ausgenommen

- sichtbare Mängel, z. B. Missbildungen der Flossen und Wirbelsäule
- vergrößerter Kopf und beginnende Umformung der Kiefer („Laichhaken“)
- anhaftende Lachsläuse
- Hautverletzungen und Geschwüre
- tastbare Muskelerweichungen
- Reste von Innereien

Lachsfilets

- sichtbare Impfnarben und Narbengewebe
- Blutstellen (Hämatome) und punktförmige Einblutungen

- sichtbare glasige und tastbare Muskelerweichungen
- Farbverluste durch direkten Kontakt mit Eis
- Hautreste (bei Filets ohne Haut)
- anhaftende Lachsläuse (bei Filets mit Haut)
- anhaftende Schuppenreste und Hauteinrisse (bei Filets mit Haut, entschuppt)

2.2 Tiefgefrorener Fisch

2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fische werden ausgenommen oder nicht ausgenommen, gewaschen und anschließend tiefgefroren.

Tiefgefrorene Fischteile werden aus Fischen hergestellt,

die unmittelbar nach dem Fang auf Fabriksschiffen bearbeitet (geköpft, ausgenommen, filetiert, enthäutet, entgrätet, getrimmt, Bauchlappen entfernt, in Portionen geschnitten), gewaschen, gemäß den rechtlichen Bestimmungen auf Parasiten⁹ kontrolliert und tiefgefroren werden (seegefroren, single frozen)

oder

die nach dem Fang an Bord in schmelzendem Eis oder gekühltem Seewasser gelagert, transportiert und in der Regel innerhalb von drei Tagen an Land wie oben beschrieben bearbeitet und tiefgefroren werden (landgefroren, single frozen)

oder

die unmittelbar nach dem Fang oder Anlanden gegebenenfalls geköpft und ausgenommen, tiefgefroren, später aufgetaut, wie oben beschrieben bearbeitet und dann erneut tiefgefroren (double frozen) werden,

oder

die nach der Entnahme aus einer Aquakultur ausgenommen, gewaschen und nach Zwischenlagerung weiterbearbeitet und dann tiefgefroren werden.

Filets werden auch in Blockform (Fischfiletblock) zusammengelegt und für die weitere Be- und Verarbeitung tiefgefroren. Der tiefgefrorene Fischfiletblock wird später zu Fischteilen zugeschnitten.

Tiefgefrorene Fische und Fischteile, auch aus tiefgefrorenen Fischblöcken geschnittene Fischteile, können mit einer Schutzglasur aus Eis (in der Regel 10 Gewichtsprozenten) in den Verkehr gebracht werden. Die Glasur schützt die Erzeugnisse während der Lagerung vor dem Austrocknen (Gefrierbrand) und der Oxidation. In der Bezeichnung des Lebensmittels wird auf die Glasur hingewiesen („glasiert“, „mit Schutzglasur aus Eis“).

Die Lagerung der gegebenenfalls mit Eis glasierten, tiefgefrorenen Fische und Fischteile erfolgt in geeigneten Verpackungen.

Tiefgefrorene Fische und Fischteile werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹, bei Fischteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Fischteils, und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Dorade, glasiert, tiefgefroren; Kabeljauloin, glasiert, tiefgefroren; Seelachsfilet, mit Schutzglasur aus Eis, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Schellfischfilet mit Haut, in Portionen*

geschnitten, tiefgefroren; Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren; Tafeln vom Wildlachsfilet, aus Blöcken geschnitten, glasiert, tiefgefroren.

Bei durch Druck in Filetform gebrachten aus Blöcken geschnittenen Portionen, wird die Bezeichnung durch die Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt ergänzt“¹³, z. B. *Seelachsfilet aus Fischstücken zusammengefügt, tiefgefroren.*

2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Fische und Teile davon weisen die jeweils arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.2.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

Tiefgefrorene Filets und andere Fischteile sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.2.3 Sensorische Merkmale

Tiefgefrorene Fische und Fischteile weisen weitgehend die Attribute von frisch gefangenem/entnommenem Fisch auf.

Tabelle 3:

tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehlern. Leichter Gefrierbrand stellt keinen Mangel dar.
	Geruch	nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch ¹⁴
aufgetaut	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln; die Muskulatur ist zusammenhängend. Kein oder nur geringfügiges Klaffen der Muskelsegmente ist wahrnehmbar. Farbe und Struktur sind arttypisch. Das Erzeugnis ist frei von Innereienresten und weist nur geringfügige Blutreste auf.
	Geruch	frisch nach Seetang, nicht fischig, nicht tranig, nicht kohlartig, nicht modrig
	Textur	einheitlich fest, elastisch, frei von Proteolyse (Gewebeauflösungen)
zubereitet	Aussehen/ Farbe	nicht zerfallend, deutlich sichtbare Muskelfasern/-Segmente, ohne Gelbtöne, nicht glasig nach Durchgaren
	Geruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, nicht kohlartig, nicht modrig
	Geschmack	frisch, arttypisch, nicht fischig, nicht tranig, nicht ammoniakalisch, nicht bitter, nicht metallisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
	Textur	fest, saftig, nicht trocken oder strohig, nicht kurzfasrig, nicht gallertig oder musig

2.2.4 Bearbeitungsfehler bei Fischen und Fischteilen, auch zur Verwendung für tiefgefrorene Fischerzeugnisse

Tabelle 4:

	Fehlerbeschreibung, gegebenenfalls erst im aufgetauten Zustand erkennbar	Fisch, ausgenommen	Fischteile
a	Bruchstücke	x	x
b	Reste von Innereien und Kiemen	x	x
c	Blut- und Druckstellen	x	x
d	Hautreste (Erzeugnis ohne Haut)		x
e	eingerrissene/zerschnittene/ zerfranste Portionen		x
f	Bauchlappen nicht ausreichend entfernt		x
g	Gräten/Grätenteile/Knorpelteile bei „Praktisch grätenfrei“ gekennzeichneten Filets (Leitsatznummer 1.3.1.2)		x
i	mehr als leichter Gefrierbrand ¹⁰	x	x
j	Verfärbung (Ranzigkeit)	x	x
k	Flossenreste		x

2.3 Fischerzeugnisse

2.3.1 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse

2.3.1.1 Panierte tiefgefrorene Fischerzeugnisse

2.3.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse werden in der Regel aus tiefgefrorenen² Fischen oder Fischteilen hergestellt, mit Nass- und Trockenpanade oder Backteig umhüllt, gegebenenfalls vorgebraten und tiefgefroren. Bei Trockenpanaden ist auch die Verwendung von weiteren Zutaten wie z. B. getrockneten Kartoffelerzeugnissen oder Cornflakes üblich.

Panierte, tiefgefrorene Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart, ergänzt durch die Bezeichnung des Fischteils, und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet.

Auf die Verwendung von Panade oder Backteig wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch Angaben, wie „paniert“ oder „im Backteig“ hingewiesen.

Wird vorgebraten, erfolgt ein entsprechender Hinweis („vorgebraten“) in der Bezeichnung des Lebensmittels.

Die Verwendung der Angabe „Fischstäbchen“ in der Bezeichnung ist denjenigen Erzeugnissen vorbehalten, die den Anforderungen an Fischstäbchen, paniert entsprechen.

Bei durch Druck in Filetform gebrachten aus Blöcken geschnittenen Portionen, wird die Bezeichnung durch die Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt“ ergänzt¹³.

Im Folgenden sind Bezeichnungsbeispiele für panierte tiefgefrorene Fischerzeugnisse aufgeführt.

Tabelle 5:

Erzeugnis	Fischteil	Mindest-fischanteil	Bezeichnungsbeispiele
Fischstäbchen, paniert	längliche Stäbchen, 25 - 30 g; aus Fischfiletblöcken geschnitten/ aus Filet geschnitten	65 %	<i>Fischstäbchen aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, tiefgefroren</i> <i>Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, paniert vorgebraten, tiefgefroren</i>
Filet/-portionen in Panade	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten	65 %	<i>Panierte Rotbarschfilets, tiefgefroren</i> <i>Panierte Kabeljaufilets, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>
Filet/-portionen in Backteig	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten	50 %	<i>Kabeljaufilet in Backteig, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>
Fisch mit Auflage und umhüllender Panierung	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten, unter Verwendung auch anderer Lebensmittel und Soßen	50 %	<i>Seelachsfilets aus Blöcken geschnitten mit Champignon-Frischkäse-Auflage, paniert, praktisch grätenfrei, tiefgefroren</i>
durch Druck in Filetform gebrachte Portion, paniert	Filet aus Blöcken geschnitten	60 %	<i>Panierte Kabeljaufilets aus Fischstücken zusammengefügt, tiefgefroren</i>
Plattfischfilets, paniert	Filet	50 %	<i>Panierte Schollenfilets, tiefgefroren</i>
Stücke, Nuggets, paniert oder in Backteig	Stücke, Nuggets, ohne Haut	40 %	<i>Panierte Seelachs-Nuggets, tiefgefroren</i> <i>Kabeljaustücke im Backteig, tiefgefroren</i>
geformte Erzeugnisse aus	zerkleinertes Fischfleisch mit Bindemitteln, auch in	50 %	<i>Fischfrikadellen, tiefgefroren</i> <i>Fisch-Burger, tiefgefroren</i>

Erzeugnis	Fischteil	Mindest-fischanteil	Bezeichnungsbeispiele
zerkleinertem Fischfleisch	Kombination mit anderen Lebensmitteln		<i>Fischklöße, tiefgefroren</i>

2.3.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen, sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Die Fischteile entsprechen den Beschreibungen in Leitsatznummer 2.2.2.

Die Fischteile sind vollständig und gleichmäßig mit Panade beziehungsweise Backteig umhüllt. Bei Backteigerzeugnissen sind Blasenbildungen produkttypisch.

2.3.1.1.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Fischanteils entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.3.

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse weisen folgende Attribute des Panade-beziehungsweise Backteiges auf:

Tabelle 6: Sensorische Eigenschaften des Panade-/Backteiganteils

tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, mechanischen Beschädigungen, Be- und Verarbeitungsfehlern, verbrannten Anteilen, Panadefehlstellen
	Geruch	produkttypisch z. B. nach Weißbrot oder Weizenmehlteig, nach Röstaromen, nicht ranzig
zubereitet	Aussehen/ Farbe	keine Risse und/oder Ablösungen der Hülle, kein Austritt von Füllungen/Auflagen und Fischeiweiß
	Geruch	produkttypisch, ohne Fremdgeruch
	Geschmack	produkttypisch nach gewürztem Weißbrot und gegebenenfalls nach den geschmackgebenden Zutaten
	Textur	knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart

2.3.1.1.4 Verarbeitungsfehler des Panade-/Backteiganteils

Tabelle 7:

Fehlerbeschreibung	Erzeugnis	Zustand
Risse in der Panade	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren
ungleichmäßige Färbung	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren

Fehlerbeschreibung	Erzeugnis	Zustand
Fehlstellen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Blasenbildung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
Panadeablösung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
Panadenasen (Panadenüberschuss)	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
mechanische Beschädigungen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
verbrannte Anteile	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
aneinander haftende Stücke	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren

2.3.1.2 Schlemmerfilets

2.3.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Schlemmerfilets werden in der Regel aus tiefgefrorenen Fischfiletblöcken geschnitten, mit einer Auflage aus anderen Lebensmitteln oder Soßen versehen und tiefgefroren². Die Erzeugnisse werden üblicherweise in einer Backschale in den Verkehr gebracht und im Backofen zubereitet.

Der Fischanteil beträgt bei diesen Erzeugnissen mindestens 50 %. „*Schlemmerfilet à la Bordelaise*“ hat eine Auflage bestehend überwiegend aus Paniermehl, pflanzlichem Speiseöl⁸ und Kräutern, wobei der Fischanteil mindestens 70 % beträgt.

Schlemmerfilets werden mit der Angabe „*Schlemmerfilet*“, ergänzt durch die Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart, der Bezeichnung des Fischteils, der Beschreibung der Auflage und weiteren Angaben zur Angebotsform in den Verkehr gebracht, die Bezeichnungen lauten z. B. *Schlemmerfilet à la Bordelaise, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Alaska Seelachs-Filet aus Blöcken geschnitten, mit einer Auflage aus Semmelbröseln, Sonnenblumenöl und Kräutern, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Schlemmerfilet mit Champignonauflage, aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, tiefgefroren.*

2.3.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Der Fischanteil entspricht der Beschreibung in Leitsatznummer 2.2.2.

Üblich ist die Verwendung von praktisch grätenfreiem Filet. Der Fischanteil entspricht im nicht zubereitetem Zustand dem bei der Herstellung verwendeten Anteil.

Die Auflage deckt die Oberseite der Fischportion überwiegend ab.

2.3.1.2.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Fischanteiles entspricht der Beschreibung in Leitsatznummer 2.2.3.

Tiefgefrorene Schlemmerfilets weisen folgende Attribute der Auflage auf:

Tabelle 8: Sensorische Eigenschaft der Auflage

tiefgefroren	Aussehen/Farbe	Das Fischteil ist weitgehend von der Auflage bedeckt. Diese ist der Auflagenart entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, wie z. B. ungleichmäßige Verteilung, Verfärbungen und Entmischungen.
	Geruch	frisch und zutatentypisch ohne Fremdgeruch.
zubereitet	Aussehen/Farbe	Das Fischteil ist weitgehend von der Auflage bedeckt. Diese ist weitgehend frei von optischen Mängeln, wie z. B. ungleichmäßige Verteilung, Verfärbungen und Entmischungen. Die Soße ist nicht geronnen und massive Ölabscheidung tritt nicht auf.
	Geruch	zutatentypisch, ohne Fremdgeruch
	Geschmack	zutatentypisch, ohne Fremdgeschmack
	Textur	zutatentypisch

2.3.1.2.4 Verarbeitungsfehler der Auflage

Tabelle 9:

Fehlerbeschreibung	Zustand
unvollständige Abdeckung des Fischanteils	tiefgefroren
Soße geronnen (Auflage mit Soße)	zubereitet
massive Ölabscheidung	zubereitet
feste Auflagenbestandteile sind entmischt	zubereitet
untypische Verfärbungen	tiefgefroren
Beschädigungen, Bruch	tiefgefroren

Die Bearbeitungsfehler des Fischteils entsprechen denen der unter Leitsatznummer 2.2.4 beschriebenen.

2.3.1.3 Tiefgefrorene Teilfertiggerichte (Fisch mit Soßen, Fischpfannen)

Die Beschaffenheit der verwendeten Fischteile entspricht den Qualitätsmerkmalen dieser Leitsätze.

2.3.2 Geräucherte Fischerzeugnisse

2.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Geräucherte Fischerzeugnisse werden aus Fischen, Fischteilen oder Fischerzeugnissen durch eine Kombination von Salzen, Trocknen, Räuchern und gegebenenfalls Erhitzen, in einer Räucherammer hergestellt.

Es werden zwei Räucherverfahren zur Herstellung von geräucherten Fischerzeugnissen angewandt, das Heißräuchern und das Kalträuchern.

- Heißräuchern ist ein Verfahren, bei dem vorgesalzene Fische oder Teile davon durch eine geeignete Kombination von Temperatur und Zeit in einer Räucherkammer durch eine integrierte Abfolge von Trocknen, Erhitzen und Räuchern so verarbeitet werden, dass eine vollständige Koagulation des Muskelproteins des Fischfleisches erfolgt.
- Kalträuchern ist ein Verfahren, bei dem vorgesalzene Fische oder Teile davon in einer Räucherkammer durch eine geeignete Kombination von Zeit und Temperatur, getrocknet und so geräuchert werden, dass keine signifikante oder nur eine unvollständige Koagulation des Muskelproteins des Fischfleisches und eine Verminderung der Wasseraktivität erfolgt.

Geräucherte Fische werden ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit oder ohne Kopf in den Verkehr gebracht.

Wenn geräucherte Fischerzeugnisse tiefgefroren oder als Konserve in den Verkehr gebracht werden, entsprechen sie auch den für diese Kategorien geltenden Beschreibungen der Leitsätze.

Geräucherte Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart und der Art des angewandten Räucherverfahrens („geräuchert“, „Räucher...“ beziehungsweise bei Anwendung des Kalträucherverfahrens „kaltgeräuchert“), bei Fischteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und gegebenenfalls ergänzt durch Angaben zu Gewürzzugaben bezeichnet, z. B. *Makrele, geräuchert; Pfeffermakrelenfilet, geräuchert; Schwarzer Heilbutt, geräuchert; Heilbutt in Scheiben, kaltgeräuchert*.

Kaltgeräucherter Lachs und Wildlachs sowie kaltgeräucherte Lachsforelle werden in der Regel als „geräuchert“ beziehungsweise mit der Angabe „Räucher...“ bezeichnet (z. B. *Räucherlachs in Scheiben*).

Bezeichnungen und Angebotsformen von geräucherten Fischerzeugnissen

Im Folgenden werden Bezeichnungsbeispiele für geräucherte Fischerzeugnisse aufgeführt.

Tabelle 10:

Erzeugnis	Fischart	Produktbeschreibung/ Räucherverfahren	Bezeichnung des Lebensmittels
Bückling	Hering	Fisch, ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit Kopf, heißgeräuchert	<i>Bückling, geräuchert</i>
Brados	Hering	kaltgeräuchertes Heringsfilet mit oder ohne Haut	<i>Brados mit Haut, kaltgeräuchert</i>
Sprotten; Kieler Sprotten	Sprotte	Sprotte, nicht ausgenommen, mit Kopf und Schwanz, heißgeräuchert	<i>Sprotten, geräuchert</i> <i>Kieler Sprotten, geräuchert</i>
Räucherrollmops	Hering	gerolltes Filet mit Gemüsebeilagen (z. B. Zwiebel, Gewürzgurke), heißgeräuchert	<i>Räucherrollmops</i>

Erzeugnis	Fischart	Produktbeschreibung/ Räucherverfahren	Bezeichnung des Lebensmittels
geräuchertes Makrelenfilet	Makrele	heißgeräuchertes Filet der Makrele, mit Haut	<i>Makrelenfilet, geräuchert</i>
Filet von der geräucherten Makrele	Makrele	Filets mit Haut, von der als ganzer Fisch, heißgeräucherten Makrele	<i>Makrelenfilet aus einer geräucherten Makrele</i>
Stremellachs	Lachs	Filet, Seite, Portion, Stremel, Stück, heißgeräuchert, mit und ohne Haut	<i>Stremellachs, geräuchert</i>
Schillerlocken	Dornhai	enthäutete Bauchlappen, in Streifen geschnitten, heißgeräuchert	<i>Schillerlocken, geräuchert</i>
Lachslocken	Lachs	Bauchlappen, in Streifen geschnitten, heißgeräuchert	<i>Lachslocken, mit Haut, geräuchert</i>
Rogen	Kabeljau, Dorsch, Seelachs	ganzer Rogensack, heißgeräuchert	<i>Kabeljaurogen, geräuchert</i>
Lachs in Scheiben	Lachs	Lachsfilet ohne Haut, in Scheiben geschnitten, kaltgeräuchert	<i>Räucherlachs in Scheiben Lachs in Scheiben, geräuchert Lachs in Scheiben, kaltgeräuchert</i>
geräuchertes Forellenfilet	Forelle	Forellenfilet, ohne Haut, heißgeräuchert	<i>Forellenfilet, geräuchert, ohne Haut</i>
geräucherte Forelle	Forelle	Fisch ausgenommen mit Kopf, heißgeräuchert	<i>Forelle, geräuchert</i>

2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.2.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen einen sensorisch wahrnehmbaren Rauchgeschmack auf, die Oberflächenfarbe ist je nach Räucherverfahren und Erzeugnis in der Regel goldgelb bis goldbraun, die Textur ist für das jeweilige Räucherverfahren typisch.

Bei vorverpackten Produkten weisen geräucherte Fische und Fischteile annähernd gleiche Größe auf.

2.3.2.3 Sensorische Merkmale

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 11:

Aussehen/Farbe	<p>sauber pariert, gleichmäßig gefärbte Oberfläche, keine dunklen Rauchflecken, nur minimale Eiweißaustritte, ohne Hautreste (Fischerzeugnisse ohne Haut), in der Regel goldgelbe bis goldbraune Oberfläche.</p> <p>Bei kaltgeräuchertem Lachs variiert die Farbe der Fleischseite in Abhängigkeit von der Lachsart zwischen gelblich bis rot-violett. Sofern eine Räucherhaut (durch Trocknung verfestigte Oberfläche der Fleischseite) vorhanden ist, weist diese eine bräunliche Farbe auf.</p>
Geruch	erzeugnistypisch, rauchig, nicht alt oder tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack	erzeugnistypisch, nach geräuchertem Fisch, nicht alt, tranig oder teerig, ohne Fehl- oder Fremdgeschmack
Textur geräuchert	erzeugnistypisch, saftig, fest, nicht auseinanderfallend, nicht matschig oder musig
Textur kaltgeräuchert	erzeugnistypisch, elastisch, weich, saftig

2.3.2.4 Verarbeitungsfehler

- dunkle Flecken auf der Räucherhaut (z. B. Teerflecken oder ungleichmäßige Räucherung)
- Überräucherung (teerige Noten)
- sichtbare Rußpartikel
- Blutstellen
- Hautreste (Erzeugnisse ohne Haut)
- Räucherhaut zäh
- starker Eiweißaustritt (Leckstreifen)
- erhebliche Farbschwankungen im Fischfleisch (bei kaltgeräucherten Erzeugnissen)

2.3.3 Gesalzene Fischerzeugnisse

2.3.3.1 Gesalzene Heringserzeugnisse

2.3.3.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Gesalzene Heringe und Heringsteile werden aus frischen oder tiefgefrorenen Heringen durch Salzen hergestellt. Als gesalzene Heringe werden insbesondere hergestellt:

- *Gesalzener Hering, Salzhering*
Heringe, in der Regel gekehlt¹⁵, und unterschiedlich stark gesalzen, für mehrere Monate enzymatisch gereift.

- *Matjes, Matjes(-filet), Matjesdoppelfilet oder Matjes(-filet), tiefgefroren* aus gekehlten¹⁵, in der Regel tiefgefrorenen Heringen, ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen¹⁶, deren Fettgehalt im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) mindestens 12 % im Mittel beträgt. Die zur Bestimmung des Fettgehaltes notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.

Der Hering ist mild gesalzen (in der Regel weniger als 6 % Kochsalz im Fischgewebewasser) und durch körpereigene Enzyme an der Gräte gereift und gegebenenfalls filetiert.

2.3.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gesalzene Heringserzeugnisse weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.1.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

2.3.3.1.3 Sensorische Merkmale

Die Erzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 12:

	Salzhering	Matjesfilet
Aussehen/ Farbe	Fischfleisch hellgrau bis rotbraune Farbtöne, ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung	hellgraue bis rotbraune Farbtöne, ohne Gelbverfärbung, in der Regel rotbräunliche Färbung entlang der Mittelgräte, nur geringfügige Blutstellen
Geruch	Reifearoma, nicht tranig	Reifearoma, nicht tranig
Geschmack	salzig, deutliches Reifearoma	mildsalzig, dezentes Reifearoma
Textur	fest	zart, weich

2.3.3.1.4 Verarbeitungsfehler

- Farbfehler (z. B. Gelbverfärbung)
- flächige oder gehäufte Blutstellen

2.3.3.2 Erzeugnisse aus Salzsardellen

2.3.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erzeugnisse aus Salzsardellen werden hergestellt aus ganzen, nicht ausgenommenen Sardellen, die durch Einlegen in körniges Salz mehrere Monate bei Raumtemperatur enzymatisch gereift sind. Zu diesen Erzeugnissen zählen:

- *Sardellenfilet, gesalzen*
aus Filet von Salzsardellen ohne Haut, eingelegt in körniges Salz, Aufguss oder pflanzlichem Speiseöl⁸;
- *Sardellenringe, gesalzen*
aus gerolltem Salzsardellenfilet ohne Haut, auch mit eingerollten anderen Lebensmitteln (z. B. Kapern), eingelegt in Aufguss oder pflanzlichem Speiseöl⁸;

– *Sardellenpaste, Anchovispaste*

aus Salzsardellen, zu einer streichfähigen Masse feinerkleinert; mit Zusatz von pflanzlichen Speiseöl⁸; Salzgehalt der Paste weniger als 20 %. Wenn Schweinefett eingesetzt wird, wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels gekennzeichnet. Der Salzsardellenanteil beträgt mindestens 75 %.

2.3.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse aus Salzsardellen weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.2.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Bei vorverpackten Erzeugnissen weisen die Fischteile annähernd gleiche Größe auf.

2.3.3.2.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Salzsardellen weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 13:

	Sardellenfilet, gesalzen Sardellenringe, gesalzen	Sardellenpaste
Aussehen/ Farbe	intakte Filets, Fischfleisch rotbräunlich, ohne Gelbverfärbung,	grau bis gelblich-braun, homogen
Geruch	typisches Reifearoma, nicht tranig	typisches Reifearoma, nicht tranig
Geschmack	salzig, deutliches Reifearoma	salzig, wahrnehmbares Reifearoma
Textur	fest	streichfähig, cremig

2.3.3.2.4 Verarbeitungsfehler

- nicht intakte Filets

2.3.3.3 Gefärbte Erzeugnisse aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs

2.3.3.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Die Erzeugnisse¹⁷ werden aus gesalzenen, „praktisch grätenfreien“ Filets (in der Regel aus tiefgefrorenen Blöcken) hergestellt. Sie werden in dünne Scheiben geschnitten, gegebenenfalls in einem Bad teilentsalzt und gleichzeitig mit Lebensmittelfarbstoffen oder färbenden Lebensmitteln gefärbt. Zur Geschmackgebung werden sie geräuchert oder mit Raucharomen¹⁸ versetzt und anschließend mit pflanzlichem Speiseöl⁸ aufgegossen. Die Herstellung von Schnitzeln erfolgt aus zerkleinerten gesalzenen Filets oder aus Scheiben.

Die Erzeugnisse werden z. B. unter folgenden Bezeichnungen des Lebensmittels in den Verkehr gebracht:

Seelachsscheiben gesalzen, gefärbt, in Rapsöl;

Seelachsscheiben gesalzen, gefärbt, geräuchert, in Rapsöl;

Alaska-Seelachs in Scheiben gesalzen, gefärbt, in Pflanzenöl;

Alaska-Seelachsscheiben in Sonnenblumenöl (Lachersatz)17;

Alaska-Seelachsschnitzel gesalzen, gefärbt, in Sonnenblumenöl; Seelachsschnitzel gesalzen, gefärbt in Pflanzenöl (Lachersatz)17;

Seelachsschnitzel, in Rapsöl (Lachersatz)17.

2.3.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Erzeugnisse weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.3.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

2.3.3.3.3 Sensorische Merkmale

Die Erzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 14:

	Scheiben	Schnitzel
Aussehen/ Farbe	zusammenhängende Scheiben, annähernd gleiche Scheibenstärke, gleichmäßig lachsähnlich gefärbt, in Speiseöl	kleinstückig, nicht musig, gleichmäßig lachsähnlich gefärbt, in Speiseöl
Geruch	rauchig	rauchig
Geschmack	rauchig, salzig, würzig	rauchig, salzig, würzig
Textur	fest, nicht zäh	fest, nicht zäh

2.3.3.3.4 Verarbeitungsfehler

- ausgefranste Scheibenränder

2.3.3.4 Erzeugnisse aus gesalzenem Rogen von Fischen

2.3.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Von den Eihäuten befreiter, gewaschener, einzelner mit Salz und gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffen versetzter Rogen, der ohne weitere Zubereitung hergestellt und gegebenenfalls pasteurisiert wird.

Es werden unterschieden:

Echter Kaviar, Kaviar, Caviar

hergestellt aus Rogen verschiedener Störarten.

Ketakaviar, Forellenkaviar, Saiblingskaviar, Lachskaviar

hergestellt aus Rogen von Lachs- und Forellenarten (Salmonidenkaviar), wird in Verbindung mit der Fischart als „...kaviar“ bezeichnet.

Kaviar aus den Rogen anderer Fischarten wird in Verbindung mit der Fischart und einem Hinweis auf eine Färbung (z. B. *Kaviar aus Lodderogen, gefärbt*) bezeichnet. Gefärbter Seehasenrogen wird auch als *Deutscher Kaviar aus Seehasenrogen, gefärbt* bezeichnet.

2.3.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse aus Rogen von Fischen weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart auf:

- Echter Kaviar, Kaviar, Caviar
- entsprechend Codex Alimentarius Standard¹⁹
- Forellenkaviar
Größe 3 bis 4 mm, bernsteingelb bis orange/rot
- Lachskaviar
Größe bis 5 mm, orange bis rot
- Saiblingskaviar
Größe 2 bis 3 mm, hellgelb bis goldgelb
- Seehasen-, Lodderogen
Größe 2 bis 2,5 mm, je nach verwendetem Farbstoff (meist schwarz gefärbt)

Die Erzeugnisse entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.4.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

2.3.3.4.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Rogen von Fischen weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 15:

	Salmonidenkaviar	Kaviar aus Seehasen-, Lodderogen
Aussehen/ Farbe	orangerot bis rot; auch gelblich bis goldfarben; keine Grau- und Brauntöne, unbeschädigte, klare, durchsichtig erscheinende Eier; nur geringe Flüssigkeitsansammlung	unbeschädigte Eier, nur geringe Flüssigkeits- ansammlung
Geruch	nach Salmoniden, würzig, nicht tranig, nicht ranzig	würzig, salzig
Geschmack	arteigen, leicht salzig, fettig, würzig, nicht bitter	würzig, salzig, nicht bitter
Textur	zartschalig, mit leichtem Biss, nicht zäh, nicht weich oder matschig, Inneres cremig, weich, Eier leicht zu vereinzeln. Bei Eiern von Lachsen aus Wildfang, können die Eier stärker aneinander haften.	zartschalig, nicht zäh, kleinkörnig, fest; Eier leicht zu vereinzeln

2.3.3.4.4 Verarbeitungsfehler

- hoher Anteil an beschädigten Eiern

2.3.4 Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen)

2.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Anchosen sind Erzeugnisse aus frischen oder aufgetauten Sprotten, Heringen oder anderen Fettfischen oder Teilen davon, die mit weiteren Zutaten wie Zuckerarten⁴, Genusssäuren, Säuerungsmitteln⁶, Kochsalz, Kräutern und Gewürzen unter Verwendung körpereigener Enzyme und/oder Enzympräparaten gereift sind. Die Erzeugnisse werden auch in Aufgüssen, Soßen, Cremes oder pflanzlichem Speiseöl⁸, auch mit Raucharomen¹⁸ versetzt in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

Aus Sprotten wird hergestellt:

- *Appetitsild*
ausgenommene, der Länge nach parallel zur Rückengräte (Wirbelsäule) geteilte, in der Regel enthäutete und, soweit wie technisch möglich, entgrätete Sprotten²⁰.

Aus Hering werden hergestellt:

- *Matjesfilet nordischer Art*
Das Heringsfett im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) beträgt mindestens 12 %. Von diesem Mindestfettgehalt wird eine verarbeitungsbedingte maximale Verminderung des Fettgehaltes von 20 % im Enderzeugnis toleriert. Die zur Bestimmung des Fettgehaltes in der Rohware und im Enderzeugnis notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.
- *Heringsfilet nach Matjes Art gesalzen; gereiftes Heringsfilet; leicht gesalzenes Heringsfilet, gereift*
Das Heringsfett im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) beträgt mindestens 10 %. Von diesem Mindestfettgehalt wird eine verarbeitungsbedingte maximale Verminderung des Fettgehaltes von 20 % im Enderzeugnis toleriert.
Die zur Bestimmung des Fettgehaltes in der Rohware und im Enderzeugnis notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.

Auch aus anderen Fischarten (z. B. Lachs, Lachsforelle, Makrele), die unter Einwirkung von Salz und Zucker, unter Beigabe von Dill oder anderen Kräutern und Gewürzen, gegebenenfalls unter leichtem Druck für kurze Zeit gereift sind, werden enzymatisch gereifte Erzeugnisse hergestellt. Auf diese Art der Herstellung wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angaben „Gravad“, „Graved“ oder „Grav“ (z. B. *Gravad Lachs* oder *Gravlachs* oder *Graved Makrele*) hingewiesen.

2.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.4.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.3.4.3 Sensorische Merkmale

Enzymatisch gereifte Produkte weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 16:

	Appetitsild	Matjesfilet nordischer Art	Graved Lachs
Aussehen/ Farbe	grau bis weißlich, auch rötlich, ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung	ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung, nur geringe Blutstellen	lachsroter Fischanteil, abgedeckt mit grüner Kräuterauflage, ohne mechanische Beschädigung
Geruch	gereifter Fisch, nicht tranig	gereifter Fisch, nicht tranig, nicht ranzig	gereifter Fisch, nicht tranig
Geschmack	salzig, deutliches Reifearoma	mildsalzig, feines Reifearoma	mild süß/salzig, intensives Reifearoma, nach Dill oder anderen Kräutern
Textur	fest	zart, weich	zart, weich, nicht musig

2.3.4.4 Verarbeitungsfehler

- mechanisch beschädigte Heringsfilets
- zusammenklebende/schwer trennbare Scheiben (Graved Lachs)

2.3.5 Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)

2.3.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fischen oder Teilen von Fischen, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig⁵, gegebenenfalls Säuerungsmitteln⁶ und Salz auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmackgebung gar gemacht (Denaturierung des Proteins) worden sind. Das zunächst entstehende Halbfertigerzeugnis ist in der Regel zum direkten Verzehr zu sauer und zu salzig. Es wird durch ein Ausgleichsbad und zuletzt durch einen würzenden Aufguss oder ähnlichem verzehrfähig gemacht.

Marinaden werden auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, gegebenenfalls in Soße, Creme, Sahnesoße, Soße/Creme mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen⁷ oder pflanzlichem Speiseöl⁸ in den Verkehr gebracht.

Als Marinaden werden insbesondere aus Heringen hergestellt:

- *Bismarckheringe*: aus an der Haut am Rücken zusammenhängenden Filets, mit oder ohne Rückenflosse (Heringslappen);
- *Marinierte Heringsfilets*: aus Filets von Heringen mit oder ohne Haut;
- *Marinierte Heringshappen*: marinierte Happen von Heringsfiletstücken mit oder ohne Haut;
- *Rollmops*: aus ausgenommenem, entgrätetem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten pflanzlichen Lebensmitteln (in der Regel Gurken) und Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Die Füllung übersteigt nicht 20 % des Rollmopsgewichtes;
- *Gabelrollmops*: kleiner mundgerechter Rollmops mit oder ohne Haut;

- *Heringsstipp*: aus mindestens 50 % mariniertem, mundgerecht zerteiltem Heringsfilet und Zwiebeln, Äpfeln, Gurken und/oder Sellerie wahlweise zur Würzung und Garnierung, in Soße/Creme mit Mayonnaise oder mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen⁷;
- *Heringsfilet in Sahnesoße, Sahneheringsfilets*: aus mindestens 40 % marinierten Heringsfilets und gegebenenfalls stückigen pflanzlichen Lebensmitteln wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern in Sahnesoße.
- andere Zubereitungen wie z. B. *Heringshappen in Dill-Sahnesauce, Heringshappen mit Ei in Senfcreme, Heringstopf mit Äpfeln und Zwiebeln*: aus mindestens 35 % marinierten Heringshappen, mit einem Anteil anderer wertbestimmender Zutaten wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern, Sahnesoße, Ei.

2.3.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Marinaden weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.5.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.3.5.3 Sensorische Merkmale

Marinaden weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 17:

	Heringsfilet mariniert	Rollmops/Gabel-rollmops	Heringsstipp
Aussehen/ Farbe	hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung	hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung	hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung
Geruch	säuerlich, nicht tranig	säuerlich, nicht tranig	säuerlich, nicht tranig
Geschmack	würzig, sauer bis süß-säuerlich	würzig, sauer bis süß-säuerlich	würzig, sauer bis süß-säuerlich
Textur	saftig, fest im Fleisch, nicht zäh	saftig, fest im Fleisch, nicht zäh	saftig, fest im Fleisch, nicht zäh, Soße cremig

2.3.5.4 Verarbeitungsfehler

- mechanische Beschädigungen
- zerfranste, zerklüftete innere Oberfläche (Heringsfilet)
- Rollmops entrollt
- ungleichmäßige Füllung (Rollmops)
- Absetzen von Speiseöl und Wasser bei sahnereichen Lebensmitteln

2.3.6 Bratfischerzeugnisse

2.3.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Bratfischerzeugnisse werden aus tiefgefrorenen oder frischen ausgenommenen Heringen oder Teilen davon mit Haut, ohne Kopf, mit und ohne Schwanz sowie aus Heringsfilets mit Haut, hergestellt.

Die Heringsteile werden in der Regel vorgesalzen, bemehlt, in pflanzlichem Speiseöl⁸ gebraten/frittiert, abgekühlt, in geeigneten Behältnissen mit Aufguss aus Wasser, Essig⁵, Salz, Zuckerarten⁴ / Süßungsmitteln²¹ überdeckt, gegebenenfalls in Kombination mit anderen Lebensmitteln, wie Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen versehen, je nach Angebotsform gekühlt, pasteurisiert oder sterilisiert in den Verkehr gebracht.

Die Haltbarmachung wird in der Bezeichnung des Erzeugnisses angegeben, z. B. „....., pasteurisiert“.

Als Bratfischerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

- *Brathering*: aus ausgenommenem ganzen Hering ohne Kopf
- *Bratheringsfilets*: aus Heringsfilets mit Haut
- *Brathering ohne Gräten*: aus an der Haut am Rücken zusammenhängenden Filets mit oder ohne Rückenflosse (Heringslappen, zusammengelegt) oder Heringsfilets, zusammengelegt
- *Bratheringsstücke*: aus ganzen Heringen senkrecht zur Mittelgräte geschnittene Teile
- *Bratheringsfilethappen*: aus mundgerechten Stücken von Heringsfilets
- *Bratrollmops* aus gerollten Heringslappen, gefüllt mit Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Zutaten. Die Füllung übersteigt nicht 20 % des Rollmopsgewichtes im Enderzeugnis. Die Rollmöpse werden in der Regel mit einem Holzspieß zusammengehalten.
- *Bratheringsröllchen aus zerkleinerten Heringsfilets, geformt*
Bratheringsröllchen sind zylinderförmig bis rundlich geformte Erzeugnisse aus zerkleinertem Heringsfilets mit Haut, gewürzt und gegebenenfalls anderen pflanzlichen Zutaten.

2.3.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gleichmäßig gebräuntes Bratfischerzeugnis in süßsaurem, würzigem und klarem Aufguss oft auch mit Zwiebeln und Gewürzen versehen. Die Hautoberfläche des Herings weist produkttypische Faltenbildung auf.

Bratfischerzeugnisse entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.6.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Die Behältnisse sind gut gefüllt, Teilstücke weisen glatte Schnittkanten auf. Der Fisch ist vollständig mit Aufguss abgedeckt.

2.3.6.3 Sensorische Merkmale

Bratheringserzeugnisse weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 18:

	Brathering / Bratheringsstücke (mit Gräten)	Bratheringsfilet / Bratheringsfilethappen (ohne Gräten)	Bratrollmops/ Bratheringsröllchen aus zerkleinerten Heringsfilets, geformt
Aussehen/ Farbe	gleichmäßig goldbraune Haut, Fischfleisch hellgrau bis weißlich, zusammenhängend, keine Bruchstücke, glatte Schnittkanten, ohne Innereien, Bratheringsstücke mit Rückengräten	gleichmäßig goldbraune Haut, Fischfleisch hellgrau bis weißlich, zusammenhängend, keine Bruchstücke, glatte Schnittkanten, Happen ohne Rückengräten	gleichmäßig gerollte Filets/geformtes, zerkleinertes Fischfleisch mit goldbraun gebratener Oberfläche, Fischfleisch hellgrau bis weißlich, gleichmäßig geschnittene Füllungen
Geruch	säuerlich würzig	säuerlich würzig	säuerlich würzig
Geschmack	würzig, sauer bis süß- säuerlich, nicht bitter, Bratcharakter	würzig, sauer bis süß- säuerlich, nicht bitter, Bratcharakter	würzig, sauer bis süß- säuerlich, nicht bitter, Bratcharakter
Textur	saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh oder trocken, Gräten weich	saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh oder trocken	saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh oder trocken, Garnitur typisch, bissfest

2.3.6.4 Verarbeitungsfehler

- nicht glatt geschnitten
- Eingeweidereste
- nicht durchgegart (Grätenbereich rot, glasig durchscheinend)
- überbraten, verbrannt
- mechanische Beschädigungen, Bruchstücke
- abgelöste Haut

2.3.7 Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik)

2.3.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik sind Fischteile, entgrätet, gegebenenfalls ohne Haut, gegart (z. B. gekocht, gedämpft, heißgeräuchert, gebraten) und abgekühlt sowie gegebenenfalls mit anderen gegarten Lebensmitteln dekoriert. Das Erzeugnis ist von Gelee vollständig umschlossen. Sie werden überwiegend in Portionsgröße in den Verkehr gebracht.

Wird in dem Gelee Speisegelatine von anderen Tierarten als Fischen eingesetzt, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die tierartliche Herkunft hingewiesen („...mit Schweinegelatine“).

Hering, gekocht, in Gelee: aus Filets oder Teilen davon mit Haut.

Aal, geräuchert, in Gelee: aus heißgeräucherten oder gegarten Aalfilets oder Teilen davon ohne Haut.

Schillerlocke, geräuchert, in Gelee: aus Teilen „geräucherter Schillerlocken“.

2.3.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und der Angebotsform sowie einen würzig, säuerlichen Geschmack auf und entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.6.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

2.3.7.3 Sensorische Merkmale

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 19:

	Fischanteil	Gelee-/Aspikanteil
Aussehen/Farbe	erzeugnistypisch, ohne Flecken oder Verfärbungen, ohne Beschädigungen	erzeugnistypisch, klar und blasenfrei
Geruch	säuerlich, würzig	säuerlich, würzig
Geschmack	fein würzig, säuerlich, arttypisch	fein würzig, säuerlich
Textur	nicht trocken, weich, arttypisch	schnittfest, nicht leimig

2.3.7.4 Verarbeitungsfehler

- Lufteinschlüsse
- gerissenes Gelee
- Fischanteil nicht vollständig umschlossen
- Trübung, Verflüssigung des Gelees

2.3.8 Fischdauerkonserven

2.3.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fischdauerkonserven werden aus Fischen oder Fischteilen mit Aufgüssen wie pflanzlichen Speiseölen⁸, eigenem Saft oder Soßen hergestellt und in einem hermetisch abgeschlossenen Behälter sterilisiert.

Fischdauerkonserven sind ohne Kühlung mehrere Jahre haltbar.

Als Fischdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

Sardinenkonserven²²:

Frische oder tiefgefrorene Sardinen, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz, erhitzt, abgekühlt, gegebenenfalls ohne Haut, gegebenenfalls filetiert, in geeignete Behälter eingelegt, mit Speiseöl⁸ oder Soße versehen und sterilisiert.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet zum Beispiel: *Sardinenfilets in Pflanzenöl* oder *Sardinen in Tomatensoße*.

Thunfisch- und Bonitokonserven²³:

Frische oder tiefgefrorene Thunfische oder Bonitos, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz werden erhitzt, abgekühlt, enthäutet, filetiert, gegebenenfalls in Stücke geschnitten, in

geeignete Behältnisse eingelegt, mit pflanzlichem Speiseöl⁸, Aufguss oder Soßen versehen und sterilisiert.

Thunfisch- beziehungsweise Bonitodauerkonserven werden z. B. als *Thunfisch in Sonnenblumenöl*, *Thunfisch in eigenem Saft* oder *Bonito, pikant in Dressing* bezeichnet.

Dauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten:

Frische oder tiefgefrorene,

- an der Rückenseite zusammenhängende Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflosse oder Heringsfilets mit Haut – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich –,
- Makrelenfilets ohne Haut und Makrelendoppelfilets mit Haut ohne Flossen – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich – oder
- Sprotten ohne Kopf

werden, auch thermisch vorbehandelt (z. B. gedämpft, blanchiert, geräuchert), auch unter Zugabe weiterer wertbestimmender Lebensmittel (z. B. Gemüsebeilagen), in geeignete Behältnisse eingelegt sowie Soße, pflanzliches Speiseöl⁸ oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert.

Der Fischanteil (Fischeinwaage) beträgt bei Erzeugnissen im eigenen Saft, in pflanzlichem Speiseöl⁸ oder in Aufguss in der Regel mindestens 75 %, bei Erzeugnissen in Soßen oder Cremes mindestens 60 % und bei Erzeugnissen mit wertbestimmenden stückigen Beilagen pflanzlicher Herkunft (z. B. Gemüseteile) mindestens 50 %.

Fischdauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart beziehungsweise mit der Bezeichnung des Fischerzeugnisses, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und der Angebotsform bezeichnet. Dabei wird das Teilstück Doppelfilet bei Hering und Makrele als „Heringsfilet“ beziehungsweise als „Makrelenfilet“ bezeichnet.

Herings-, Makrelen- oder Sprottendauerkonserven werden z. B. als *Heringsfilet in Dillsoße*, *Heringsfilet in Tomatencreme*, *Heringsfilet mit Gemüsebeilage in pikanter Sauce*, *Bücklingsfilet in Rapsöl* oder *Kieler Sprotten in Pflanzenöl* bezeichnet.

2.3.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fischdauerkonserven weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.8.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Innerhalb einer Verkaufseinheit sind die Fische beziehungsweise Fischteile von annähernd gleicher Größe. Die Behältnisse sind gut gefüllt.

Der Fisch ist möglichst vollständig mit Aufguss, pflanzlichem Speiseöl⁸ oder Soße bedeckt.

Sardinenkonserven²² sowie Thunfisch- und Bonitokonserven²³ entsprechen den rechtlichen Anforderungen.

Heringe, Makrelen, Sprotten

Der abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 70 % bei Erzeugnissen in Öl und mindestens 65 % bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten sowie in Öl und eigenem Saft.

Der abgewaschene abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) bei Erzeugnissen in Saucen und Cremes beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 50 % und bei Erzeugnissen auch mit einem Anteil an wertbestimmenden stückigen Beilagen an Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in Saucen und Cremes mindestens 45 %.

2.3.8.3 Sensorische Merkmale

Fischdauerkonserven weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 20:

	Thunfische/ Bonitos	Sardinen	Heringe, Makrelen und Sprotten
Aussehen/ Farbe	Fischfleisch hell bis braun, Kern rötlich bis hellbraun, Fischfleisch wie gewachsen mit glatten Schnittkanten, ohne Innereien, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen, einheitlicher Spiegel	Haut silbrig glänzend, Fischfleisch hell bis braun, annähernd gleichmäßige Größe, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen	bei geräucherten Fischen mit Haut: goldfarben, Fischfleisch hell bis gräulich, bräunlich, annähernd gleichmäßige Größe, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen, einheitlicher Spiegel
Geruch	erzeugnistypisch	erzeugnistypisch	erzeugnistypisch
Geschmack	erzeugnistypisch nicht ranzig, nicht bitter	erzeugnistypisch, nicht ranzig, nicht bitter	erzeugnistypisch, nicht ranzig, nicht bitter
Textur	saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh, nicht übermäßig trocken	saftig, bissfest im Fleisch, gegebenenfalls Gräten weich	saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh oder übermäßig trocken, gegebenenfalls Gräten weich

2.3.8.4 Verarbeitungsfehler

- auffällig säuerlich
- geplatzte Bäuche
- oxidiert (Gelbverfärbung)
- harte Gräten
- übersterilisiert
- Blutreste
- zu hoher Anteil von eigenem Saft (in Öl)
- Haut- und Flossenreste, Schuppen
- Eingeweidereste
- Bruchstücke/zu hoher Anteil an Schnitzeln

2.3.9 Fischzubereitungen aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi)

2.3.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Surimi-Erzeugnisse werden unter Verwendung von mindestens 30 % Surimi-Halbfertigerzeugnis sowie mit Bindemitteln, Zuckerarten⁴, Aromen²⁴, auch anderen Zutaten einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen²⁵ hergestellt. Sie werden durch thermische Behandlungen, Formung oder faserige Strukturierung in Form von Fischerzeugnissen gebracht (z. B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Nachbildungen von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen). Surimi-Erzeugnisse werden meist gefärbt.

Zur Herstellung des Surimi-Halbfertigerzeugnisses²⁶ wird Magerfisch (z. B. Alaska-Seelachs) entgrätet, enthäutet, zerkleinert, mit Salz versetzt, mehrfach mit Wasser gewaschen und aufkonzentriert. Die nahezu geschmacksneutrale Fischmasse wird anschließend gesiebt und mit Lebensmittelzusatzstoffen²⁵ oder Zuckerarten⁴ zur Gefrierstabilisierung versetzt und tiefgefroren. Dadurch erhält das Erzeugnis die viskose (gelartige) Textur.

Surimi-Erzeugnisse werden mit der Bezeichnung *Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß* in den Verkehr gebracht.

Werden Krebstier- und Weichtiererzeugnisse nachgebildet, lautet die Bezeichnung des Lebensmittels z. B. *Surimi-Garnelenimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt* oder *Surimi-Krebsfleischimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt*.

2.3.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Surimi-Erzeugnisse entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.9.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Nachbildungen auf Basis von Surimi weisen darüber hinaus die typischen Merkmale des nachgebildeten Lebensmittels (Angebotsform) auf.

2.3.9.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Surimi weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 21:

Aussehen/ Farbe	gleichmäßig geformtes Erzeugnis, in der Regel weißer Kern, Oberfläche gemäß Angebotsform gefärbt, gegebenenfalls Faserstruktur
Geruch	frisch, nicht säuerlich, nicht fischig
Geschmack	mildsalzig, oft süßlich, gegebenenfalls an Krebstier oder Weichtiererzeugnis erinnernd
Textur	fest, elastisch, nicht schmierig, gegebenenfalls an Krebstier oder Weichtiererzeugnis erinnernd

2.3.9.4 Verarbeitungsfehler

- schwarze Partikel (Bauchhautreste)
- ungleichmäßige Struktur

Anlage 1 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.)

Auszug aus dem Register nach Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> (Stand: 23. Februar 2023)

- Oberlausitzer Biokarpfen
- Glückstädter Matjes
- Aischgründer Karpfen
- Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus Franken
- Oberpfälzer Karpfen
- Schwarzwaldforelle
- Peitzer Karpfen

Anlage 2 – Eingetragene garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Im Register nach Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ist außerdem für die Niederlande eine garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) unter dem deutschsprachigen Namen „Holländischer Matjes“ eingetragen.

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tsg> (Stand: 23. Februar 2023)

Fußnoten

¹ Artikel 2 Nummer 1 in Verbindung mit Anhang I Begriffsbestimmungen 3.5 „frische Fischereierzeugnisse“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

² Siehe Begriffsbestimmung in § 1 Abs. 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S. 2051) in der jeweils geltenden Fassung.

³ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D „Vorschriften zum Schutz vor Parasiten“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Nummer 6 "Säuerungsmittel" der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade, Herausgeber: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (jetzt Lebensmittelverband Deutschland e.V.), Januar 2019.

⁸ Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in der jeweils geltenden Fassung.

⁹ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Buchstabe D Parasiten der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Standard for quick frozen fish fillets des Codex Alimentarius International Food Standard, Codex Stan 190-1995 (in der Fassung der Änderung 2014).

¹¹ Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils gültigen, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.

¹² Artikel 35 Absatz 1 Unterabsatz 2 der 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 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

¹³ Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nr. 7 der 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 (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁴ S. McMill, R. Hardy, J.R. Burt, F. D. Gunstone Hept-cis-4-enal and its contribution to the off-flavor in cold stored cod, Journal of the Science of Food and Agriculture Vol. 25, Issue 12, Dez. 1974, pp. 1477 bis 1489.

¹⁵ Kehlen ist ein unvollständiges Ausnehmen von Heringen. Mit einem Messer wird unterhalb des Kopfes eingeschnitten und ein Teil der Eingeweide entfernt. Die im Fisch verbleibenden Drüsenanteile sind mit ihren Enzymen für die Reifung der gesalzenen Heringe wichtig.

¹⁶ Die Keimdrüsen (Gonaden) der Fische sind paarig angelegt und befinden sich im oberen Teil der Leibeshöhle. Sie wachsen bis zur Laichreife. Zum Ende der Laichreife kommt es durch die vergrößerten männlichen (Milch) beziehungsweise weiblichen (Rogen) Gonaden zu einer äußerlich sichtbaren Verdickung des Bauches.

¹⁷ Lachsersatz im Sinne des Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁸ Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f „Raucharomen“ der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁹ Standard for sturgeon caviar des Codex Alimentarius International Food Standard, Code Stan 291-2010 (in der Fassung der Änderung 2018).

²⁰ Die Mitverarbeitung einzelner, kleinerer mitgefangener Heringe ist technisch unvermeidbar.

²¹ Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Nummer 1 "Süßungsmittel" der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

²² Verordnung (EWG) Nr. 2136/89 des Rates vom 21. Juni 1989 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven sowie Handelsbezeichnungen für

Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Konserven (ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 79) in der jeweils geltenden Fassung.

²³ Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. L 163 vom 17.6.1992, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁴ Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁵ Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁶ Surimi ist auch die übliche Bezeichnung für die Rohware.