

Greenpeace-Test zur Kennzeichnung von Fischprodukten 2011

Umweltbewusste Verbraucher benötigen Einkaufshilfen - auch beim Fischkauf. Ein wesentliches Hilfsmittel ist die Kennzeichnung. Greenpeace hat sich die Kennzeichnung auf über 700 bundesweit angebotenen Fischprodukten angesehen.

Insgesamt besuchte Greenpeace im Juli und August dieses Jahres 105 Filialen von 15 Lebensmittel-Einzelhandelsunternehmen: Aldi Nord, Aldi Süd, Bunting, Edeka, Kaiser's Tengelmann, Kaufland, Lidl, Metro, Netto, Netto Markendiscout, Norma, Penny, Real, Rewe. Untersucht wurde die Kennzeichnung auf Marken- ebenso wie Eigenmarkenprodukten. Dosen, Tiefkühlprodukte und Produkte aus der Kühltheke wurden nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und die Kennzeichnung fotografiert. In die Auswertung flossen rund 700 Produkte ein.

Greenpeace fordert vom Lebensmitteleinzelhandel und von der Fischindustrie schon seit langem, ihre Produkte vollständig zu kennzeichnen. Verbraucher müssen den Inhalt, die Herkunft und die Fangmethode ebenso wie den Weg eines Produkts genau zurückverfolgen können. Nur wenn diese Transparenz vorhanden ist, können sie aktiv eine Kaufentscheidung treffen. Auf der Verpackung müssen dafür folgende Angaben zu finden sein:

- Deutscher und lateinischer Name der Fischart
- FAO-Fanggebiet¹ bzw. Land der Aquakultur
- Sub-Fanggebiet bzw. Name der Farm/genaue Ortsangabe
- Fangmethode bzw. Methode der Aquakultur
- Code zur vollständigen und transparenten Rückverfolgbarkeit

Eine komplette Rückverfolgbarkeit ist eine längst überfällige Transparenz für den Kunden. Durch den Code kann unter anderen illegale Fischerei sicherer ausgeschlossen werden. Auch der Rückruf der Ware im Falle einer Belastung mit Umweltgiften wird vereinfacht.

Zusammenfassung der Testergebnisse:

- Fast 40 Prozent der untersuchten Produkte sind schlecht gekennzeichnet, das heißt bei diesen Produkten fehlen zwei bis drei essentielle Informationen, zum Beispiel das Fanggebiet, Sub-Fanggebiet oder die Fangmethode.
- Noch immer sind bei fast zehn Prozent der Produkte nur der deutsche und lateinische Artname oder nur lateinischer bzw. deutscher Artname vorhanden - ohne jede weitere Information.
- Nur rund 30 Prozent der untersuchten Produkte zeigen eine gute Kennzeichnung, d.h. folgende Angaben waren auf der Verpackung zu finden: Deutscher und lateinischer Artname, FAO-Fanggebiet bzw. Land der Farm, Sub-Fanggebiet bzw. Name der Farm/genauere Ortsangabe und Fangmethode bzw. Methode der Aquakultur.
- Nur rund 5 Prozent der Produkte haben einen transparenten Rückverfolgbarkeitscode, der es dem Kunden möglich macht, die genaue Lieferkette nachzuvollziehen und damit eine sehr gute, also vollständige Kennzeichnung.
- Eigenmarkenprodukte der Unternehmen sind überwiegend besser gekennzeichnet als Markenprodukte. Die Auswertung der einzelnen Lebensmitteleinzelhandels-

¹ FAO-Fanggebiet: Einteilung der Weltmeere nach der Welternährungsorganisation FAO:
<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>

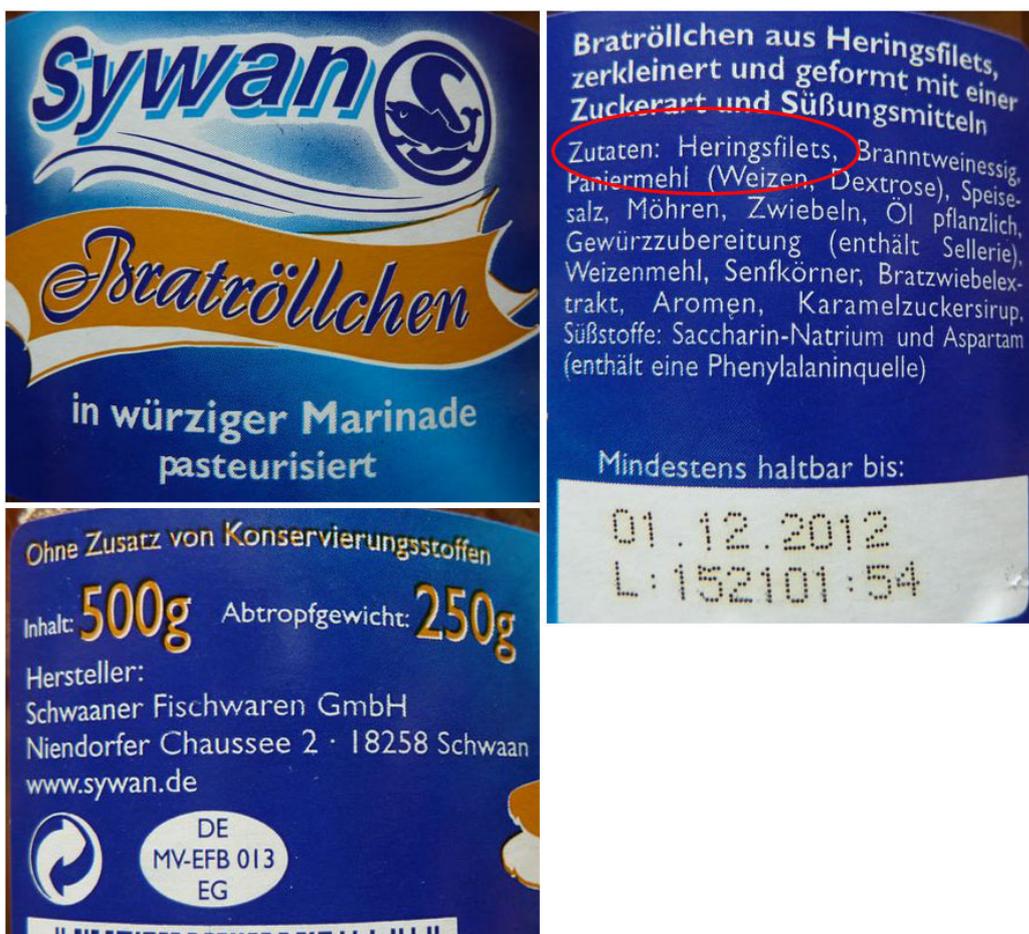
Unternehmen zeigt jedoch, dass dies nicht für alle Unternehmen zutrifft. So sind zum Beispiel bei Edeka und Real die Eigenmarken schlechter gekennzeichnet als die Markenprodukte.

- Produkte aus Wildfang sind überwiegend besser gekennzeichnet als Produkte aus Aquakultur. Bei Letzteren fehlen meistens die Angaben zur Methode der Aquakultur und der Name/Ort der Aquakultur-Farm.
- Zwischen Dosen-, Tiefkühl- und Kühlthecken-Produkten lassen sich keine deutlichen Unterschiede bezüglich der Kennzeichnung finden.

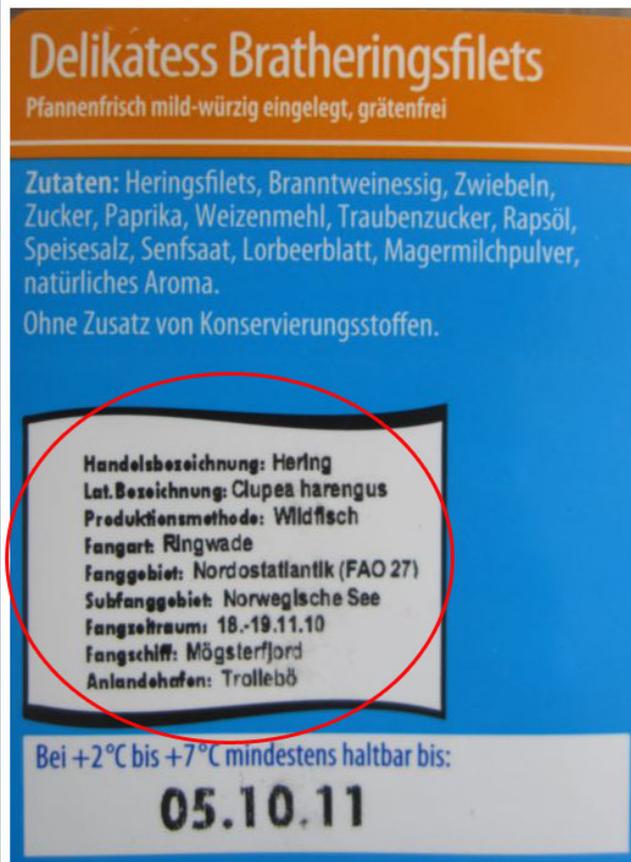
Fazit

Dieser Test zeigt sehr deutlich die Notwendigkeit eines konsequenten Engagements seitens des Lebensmitteleinzelhandels, aber vor allem auch der Fischindustrie, die einerseits Eigenmarken für den Lebensmitteleinzelhandel und andererseits Markenprodukte herstellt. Die Anzahl der schlecht gekennzeichneten Produkte ist viel zu hoch. Produkte, die keinen lateinischen Artnamen auf der Verpackung tragen oder auf denen das Fanggebiet fehlt sollten längst nicht mehr in den Regalen liegen.

Positive und negative Beispiele aus dem Test sind im Folgenden dargestellt:



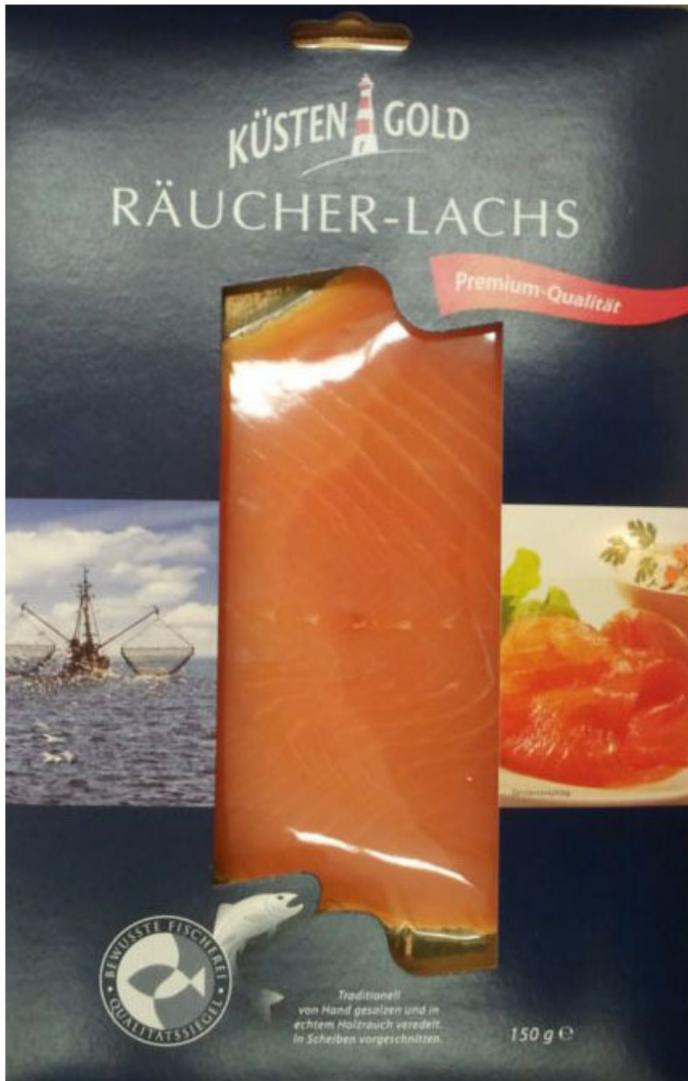
Sywan, Bratheringsröllchen. Fehlende Angaben: lateinischer Artnamen, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



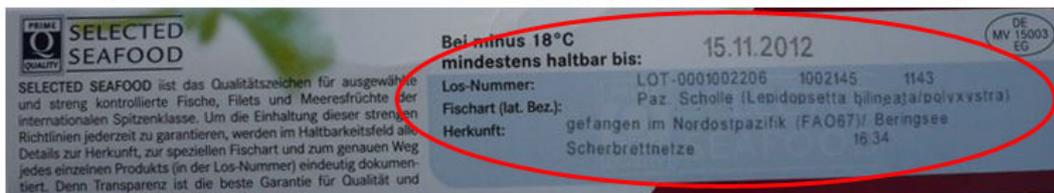
Aldi Nord, Delikato, Bratheringsfilets. Fehlende Angaben: transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



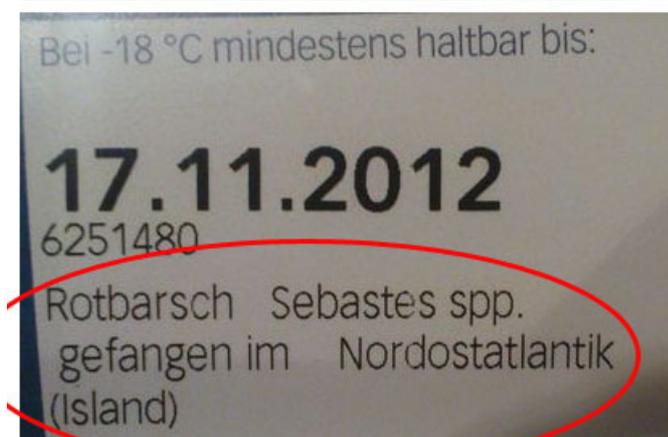
Aldi Süd, Armada, Sardinen. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet & transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Bünting, Küstengold, Räucher-Lachs. Fehlende Angaben: Name der Aquakultur-Farm/genaue Ortsangabe, Methode der Aquakultur, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Femeg, Pazifische Schollenfilet. Fehlende Angaben: transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Deutsche See, Rotbarsch-Filets. Fehlende Angaben: genauer lateinischer Artname, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



followfish, Lachsfilet. Fehlende Angaben: Name der Aquakultur Farm/genauere Ortsangabe und Methode der Aquakultur.



Füngers, Riesen-Garnelen. Fehlende Angaben: genauer lateinischer Artname, Name der Aquakultur-Farm/genauere Ortsangabe, Methode der Aquakultur, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Kaiser's Tengelmann, Starmarke, Thunfischsalat. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artname, genaue Bezeichnung des FAO-Fanggebiet – „Pazifik“ ist zu allgemein, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Popp, Thunfisch-Salat. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artname, FAO-Fanggebiet - Angaben von zahlreichen FAO-Fanggebieten ist nicht akzeptabel, Sub-Fanggebiet, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



K-Classic Schlemmerfilet Italiano - tiefgefroren -

Weißfisch-Filet*, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, tiefgefroren, mit einer mediterranen Auflage aus Tomaten und Paprikastückchen, verfeinert mit Mozzarella und Basilikum.**

eingesetzte Fischarten: siehe Buchstabe rechts neben dem Haltbarkeitsdatum (siehe Seitenlasche)

A I: Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*), gefangen im Nordostpazifik (Beringsee/Golf von Alaska), Fanggebiets - Nr.: FAO 67,
 B II: Seelachs (*Pollachius virens*), gefangen im Nordostatlantik (Nordost-Arktis und Norwegische See), Fanggebiets - Nr.: FAO 27,
 *** Seelachs (*Pollachius virens*), gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), Fanggebiets - Nr.: FAO 27

Zutaten: Weißfisch-Filet*** (55%), Tomaten (16,7%), pflanzliches Öl, Zwiebeln, Paprika (4,2%), Edamer-Käse (3,3%), Joghurtherzeugnis, Mozzarella-Käse (2%), Gelatine, Speisesalz, Reisstärke, pflanzliches Fett, Hartkäse (enthält Ei), Knoblauch, Kräuter, Milcheiweiß, Gewürze, Zucker, Zitronensaftkonzentrat. Produkt kann Spuren von Ei enthalten.

Bei -18 °C mindestens haltbar bis Ende: siehe Seitenlasche.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g roh	pro 100 g verzehrfertig**	pro Portion (½ Schlemmerfilet = ca. 190 g) verzehrfertig**	GDA* pro Portion verzehrfertig**
Brennwert	514 kJ / 123 kcal	540 kJ / 129 kcal	1027 kJ / 246 kcal	12 %
Eiweiß	12,3 g	12,9 g	24,5 g	49 %
Kohlenhydrate	2,1 g	2,2 g	4,2 g	2 %
davon Zucker	1,2 g	1,3 g	2,5 g	3 %
Fett	7,2 g	7,6 g	14,4 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	1,9 g	3,6 g	18 %
Ballaststoffe	0,3 g	0,3 g	0,6 g	2 %
Natrium	0,44 g	0,46 g	0,87 g	36 %

* GDA sind Richtwerte für den Tagesbedarf, die auf einer empfohlenen täglichen Energiezufuhr von 2000 kcal basieren.
 ** Bei der Ermittlung der Nährwerte wurde K-Classic Schlemmerfilet im Backofen bei Ober- und Unterhitze zubereitet.

Zufriedenheitsgarantie: K-Classic ist Qualität – garantiert. Deshalb: Zufrieden oder Geld zurück. Fragen zu K-Classic? Tel.: 0800 / 15 283 52 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

Hergestellt für Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Postfach 1216, 74149 Neckarsulm, LFN 113778

Fangmethode: semipelagische Schleppnetzfischerei

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Aufbewahrung zu Hause:

Kühlschrank	1 Tag
* - Fach oder Eiswürfelfach	2-3 Tage
** - Fach	2 Wochen

*** - Fach oder Tiefkühltruhe
 Bei -18 °C mindestens haltbar bis Ende: siehe Seitenlasche
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Inhalt: 400 g e **Fischeinwaage: 220 g**

09 2012 A I L1077B1066 07:43

Kaufland, K Classic, Schlemmerfilet. Fehlende Angaben: transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Laschinger, Lachsstreifen. Fehlende Angaben: Name der Aquakultur-Farm/genauere Ortsangabe, Methode der Aquakultur, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



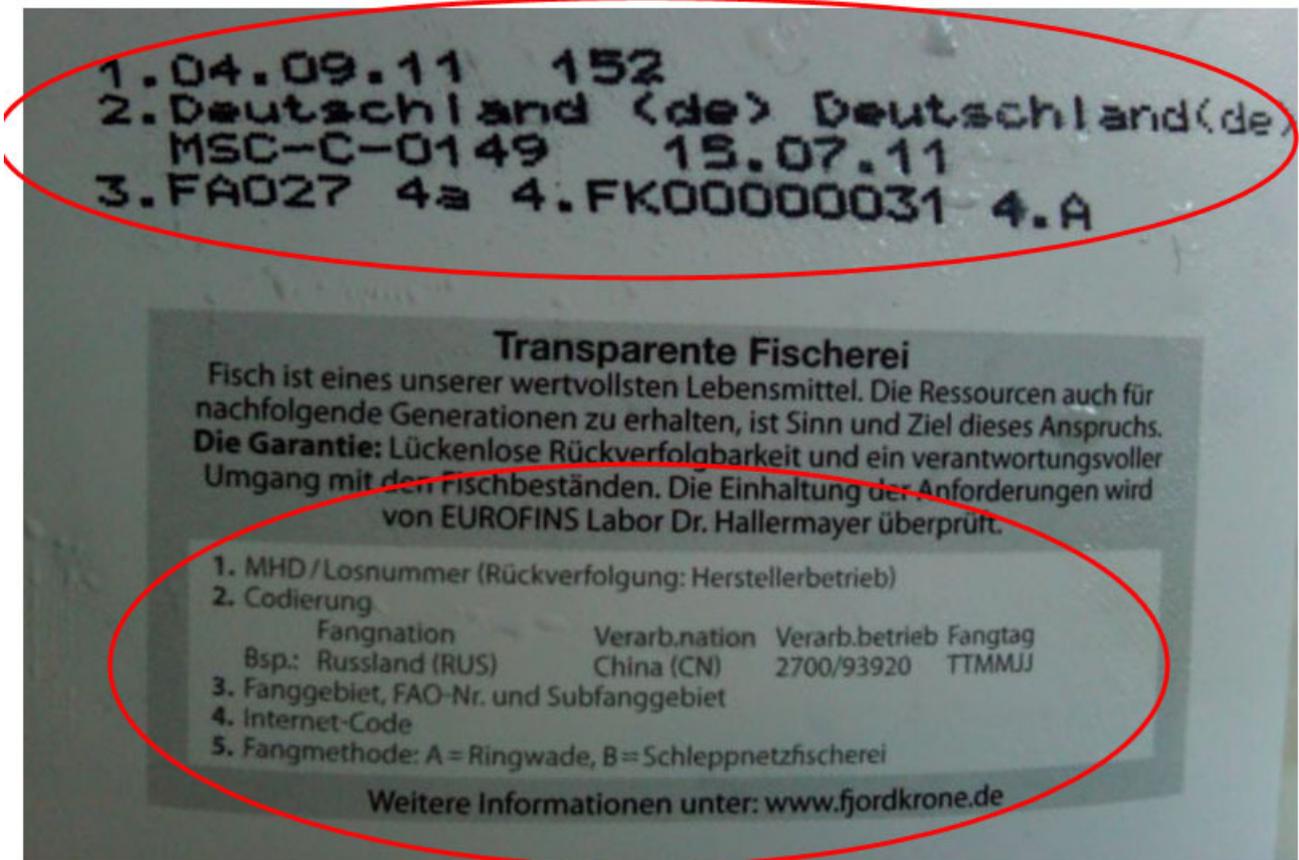
Lidl, La Caldera, Nordseekrabben. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Lidl, Nixe, Makrelenfilet. Fehlende Angaben: Fangmethode, Rückverfolgbarkeits-Code.



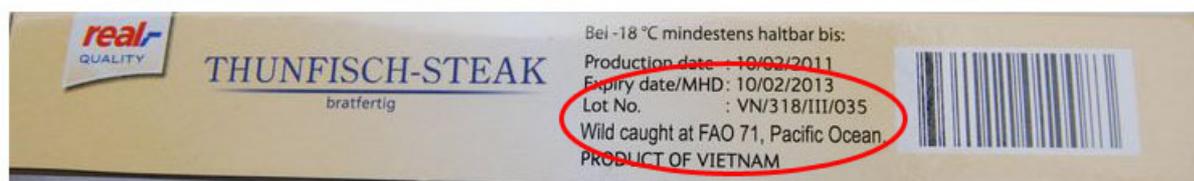
Metro, aro, Krabbensalat. Fehlende Angaben: lateinischer Artname, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Norma, Fjordkrone, Heringshappen. Vollständige Kennzeichnung.



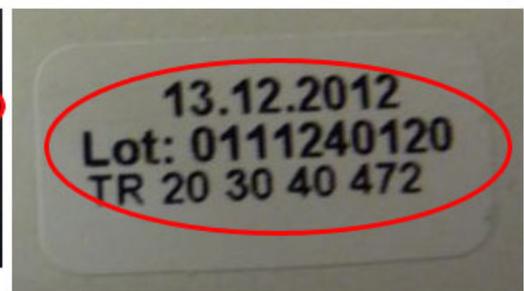
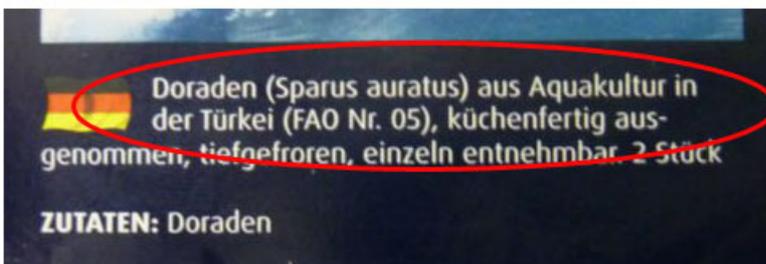
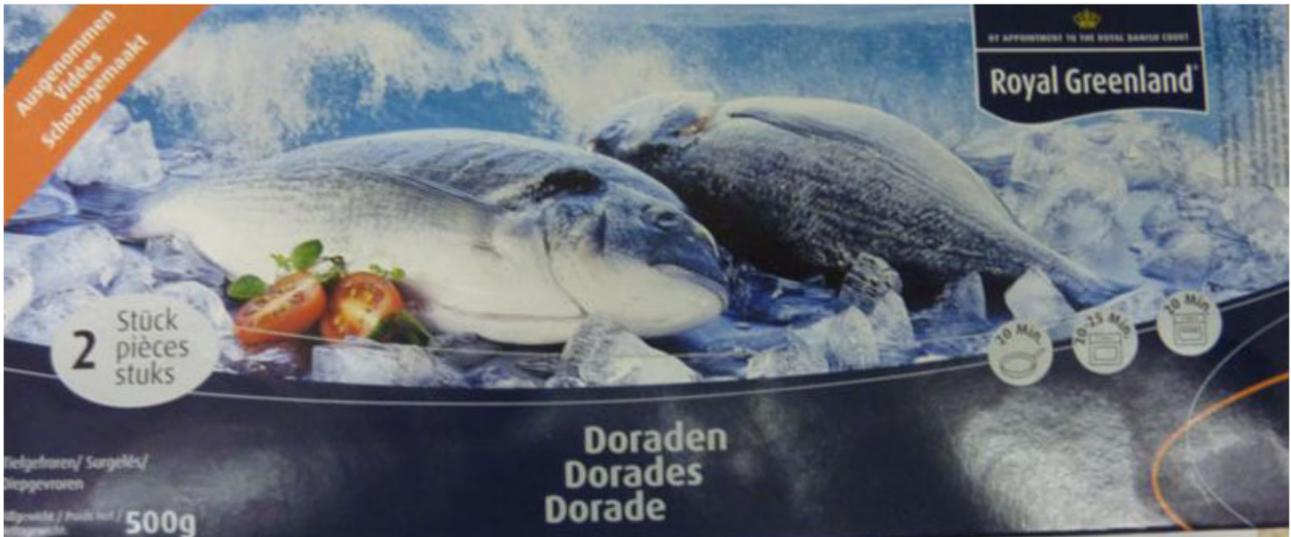
Penny, Berida, Wildlachs. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Real, Real Quality, Thunfisch-Steak. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artname, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



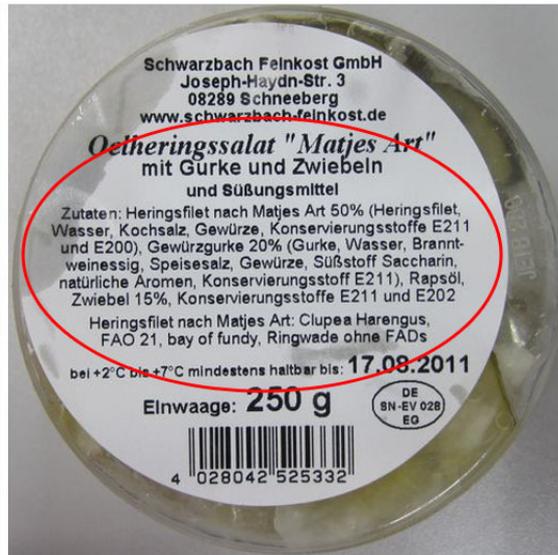
Real, Tip, Thunfischsalat. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artnamen, lateinischer Artnamen, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Royal Greenland, Dorade. Fehlende Angaben: Name der Aquakultur-Farm/genauere Ortsangabe, Methode der Aquakultur, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



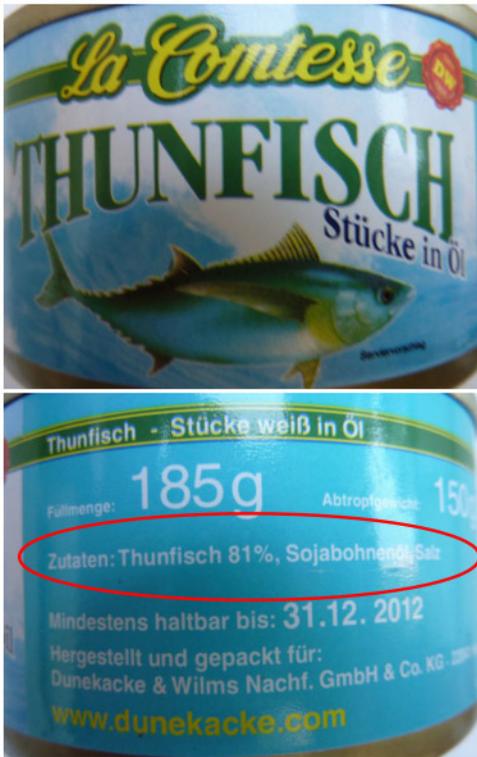
Rüma, Heringssalat. Fehlende Angaben: lateinischer Artname, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Schwarzbach Feinkost, Oelheringssalat. Fehlende Angaben: transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Stührk, Riesengarnelen. Fehlende Angaben: Name der Aquakultur-Farm/genauere Ortsangabe, Methode der Aquakultur, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



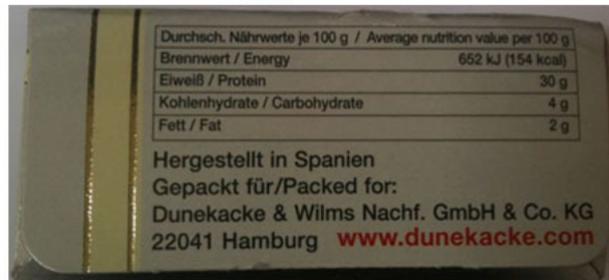
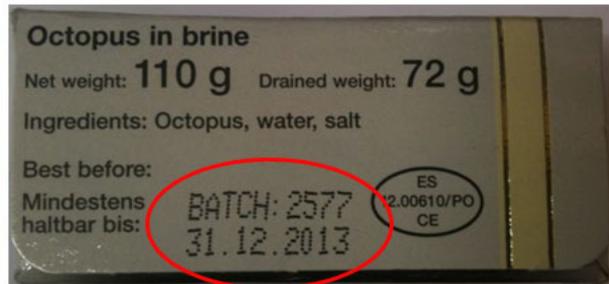
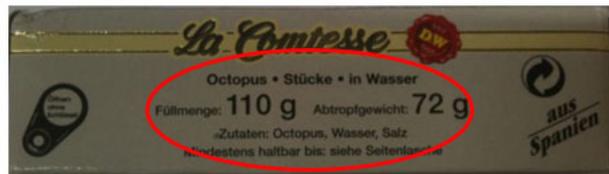
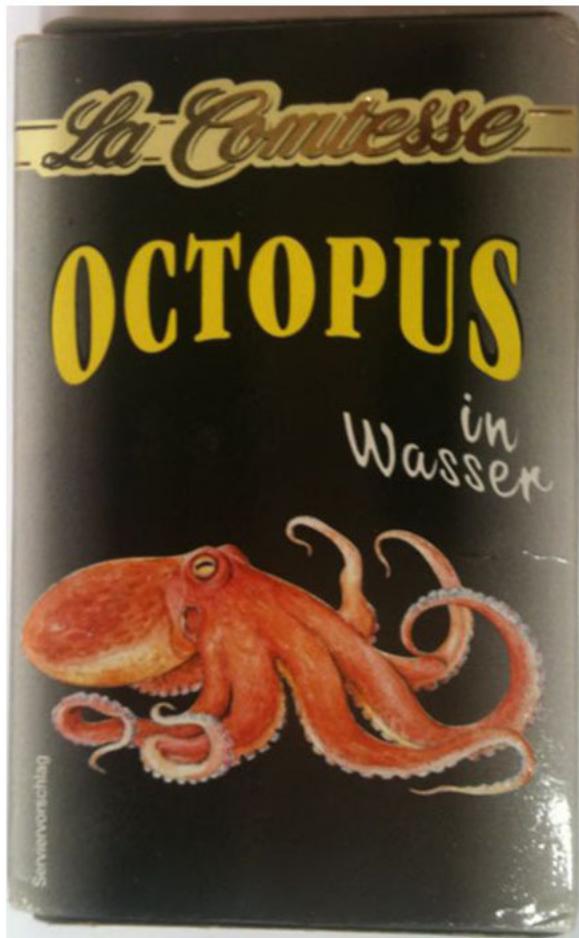
La Comtesse, Thunfisch - Stücke in Öl. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artname, lateinischer Artname, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Homann, Heringsbecher. Fehlende Angaben: Lateinischer Artname, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Edeka, Gut & Günstig, Heringsalat. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



La Comtesse, Octopus. Fehlende Angaben: lateinischer Arname, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Saupiquet, Thunfisch Brotaufstrich. Fehlende Angaben: genauer deutscher Artname, lateinischer Artname, FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Lysell, Teufelsröllchen. Fehlende Angaben: FAO-Fanggebiet, Sub-Fanggebiet, Rückverfolgbarkeits-Code.



PRODUKTINFORMATION

Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) gehört zur Kabeljau-Familie. Sein Fleisch ist zart und saftig. Er wird im Pazifischen Ozean (FAO 61, 67) gefangen. Fangmethode: aus Wildfang - Hochseefischerei / Schleppnetz.

Bei sachgemäßer Lagerung (-18°C) mindestens haltbar bis Ende:

08.2012 / 1 1054 15:57
gef.im NW-Pazifik (Beringsee)

Netto, Trawlers Catch, Alaska-Seelachs-Filets. Fehlende Angaben: transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Shrimps in Knoblauchsauce

Zutaten: 50 % Shrimps (*Pandalus borealis*, gefangen im Nordwestatlantik (Kanada)), Apfelsöl, Wasser, Zucker, Knoblauch, Branntweinessig, Senfmehl, Weinessig, Säuerungsmittel (L(+)-Weinsäure, Citronensäure, Apfelsäure), Speisalz, Gewürze, Petersilie, modifizierte Stärke, Magerweiss, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan).

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g:	pro Portion (80g):
Brennwert:	1269 kJ/307 kcal	1015 kJ/246 kcal
Eiweiß:	9,6 g	7,7 g
Kohlenhydrate:	6,5 g	5,2 g
davon Zucker:	5,9 g	4,7 g
Fett:	26,9 g	21,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g	1,7 g
Ballaststoffe:	0,03 g	0,02 g
Natrium:	0,5 g	0,4 g

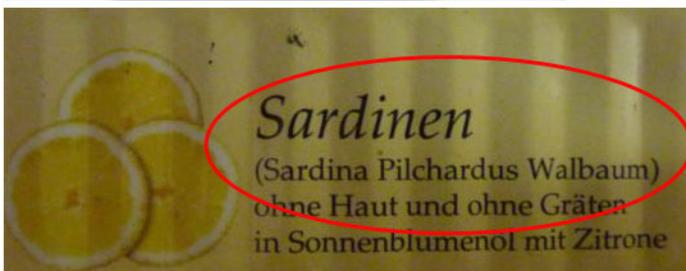
Bei +2 bis +7°C mindestens haltbar bis: siehe Seitenaufdruck

Inhalt: 200g e

Hergestellt für Netto Marken-Discount AG & Co. KG
93142 Maxhütte-Haidhof - 800459 -



Netto, Fürstenkrone, Shrimps in Knoblauchsauce. Fehlende Angaben: Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Le Pecheur, Sardinen. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet, Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



Rewe, Rewe, Heringsfilet. Fehlende Angaben: Sub-Fanggebiet, genaue Angabe der Fangmethode, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.



	A	B	D	P
sorte	Alaska Seelachs (Theragra chalcogramma)	Seelachs (Pollachius spp.)	Seehecht (Merluccius spp.)	Pangasius (Pangasius hypophthalmus)
Fanggebiet	Nordwest- & Nordostpazifik FAO 61 & 67	Nordost-Atlantik (Island, Norwegen, Färöer) FAO 27	Nordost- & Südostpazifik FAO 67 & 87	Aquakultur in Vietnam
Fangmethode	Schleppnetz-fischerei	Schleppnetz-fischerei	Schleppnetz-fischerei	Aquakultur

Aufbewahrung zu Hause: Bei minus 18°C (Tiefkühltruhe oder ***-Fach) mindestens haltbar bis Ende: 10:46 L1048BT066 02 2012 A

DE HB 00145 EG Fischsorte, Fanggebiet und Fangmethode: s. letzten Buchstaben. Bedeutung s. Tabelle auf Packungsseite.

250 g

Iglo, Filegro. Fehlende Angaben: genaue Angabe des FAO-Fanggebiet – mehrere FAO-Fanggebiete sind nicht akzeptabel, Sub-Fanggebiet, transparenter Rückverfolgbarkeits-Code.