

Anmerkungen:

Anhang III Abschn. VIII Kap. III lit A gilt für alle Tätigkeiten im EZH. Die Überschrift mit dem Begriff „Bearbeiten“ lautet im englischen „handling“. „Handling“ ist jede Form der Handhabung. Davon Abzugrenzen sind die Anforderungen des Anhang III Abschn. VIII Kap. VII und VIII, die nur für die Tätigkeiten in reinen Lagerbetrieben sowie beim Transport gelten. Transport ist nicht einer Handelsstufe zuzurechnen, und deshalb auch nicht von der Ausnahmeregelung des Art. 1 Abs. 5 lit. b. erfasst.

Die Lagerung von Fischereierzeugnissen in Lagerbetrieben des EZH (Zwischenhändler, Supermarktvertriebszentren) fällt gemäß Art. 1 Abs. 5 lit. b Ziffer i) unter die Temperaturanforderungen des Anh. III der VO 853/2004.

D.h. die relevanten Regelungen für die Lagerung von unverarbeiteten Fischereierzeugnissen im EZH sind im unten gelb markierten Zeilen des Kap. III lit. A enthalten. Diese umfassen jedoch keine Anforderungen an aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse, bei denen jedoch Kap. VII in reinen Lagerbetrieben und Kap. VIII beim Transport Temperaturanforderungen gelten (annähernd Schmelzeis).

D.h. für unverpackten frischen Fisch gilt im EZH „im Eis“ oder „im Eiswasser“. Für verpackte frische Fischereierzeugnisse einschließlich Sushi aus frischem Fisch gilt „annähernd Schmelzeis“ entsprechend max. 4°C.

Problem: bei der Herstellung von Sushi aus aufgetautem Fisch, der zum Zwecke der Verlängerung der Haltbarkeit mehrere Wochen eingefroren war, gelten keine spezifischen Temperaturanforderungen im EZH. Temperaturanforderungen für aufgetauten, unverarbeiteten Fisch gelten jedoch beim Transport und in Lagerbetriebe (annähernd Schmelzeis).

Rechtsgrundlage	Inhalt	Zuordnung zu den Def. im Anh. I der VO 853/2004	Temperaturvorgabe	Geltungsbereich			
				Primärprodukt.	zugel. Betrieb	Einzelhandel	sonstiges
VO 853/2004							
Anh. I Abs. 1 Nr. 3.5 VO 853/2004	frische Fischereierzeugnisse “ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter modifizierten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind;						

Rechtsgrundlage	Inhalt	Zuordnung zu den Def. im Anh. I der VO 853/2004	Temperaturvorgabe	Geltungsbereich			
				Primärprodukt.	zugel. Betrieb	Einzelhandel	sonstiges
	KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, EINSCHLIESSLICH FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE FISCHEREIERZEUGNISSE BEARBEITEN [„handling“] A. Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse						
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. III, lit. A, Nr. 1 VO 853/2004	Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie in einem Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt. Bei Verwendung von mit Wasser und Eis gefüllten dreilagigen Polyethylenbehältern können die ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnisse nach ihrer Ankunft in dem Betrieb an Land, der andere Tätigkeiten als die Beförderung durchführt, befördert werden, sofern die Anforderungen von Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe a erfüllt sind.	3.5 frische Fischereierzeugnisse	in gekühltem Wasser oder mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter entspricht 0°C	ja	ja	ja	Transport
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. III, lit. A, Nr. 2 VO 853/2004	Gekühlte, unverpackte [Fischerei]Erzeugnisse , die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft in einem Betrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis oder – im Falle von ganzen oder ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen – in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, gelagert werden.	3.5 frische Fischereierzeugnisse	in Eis nahe 0°C <u>oder</u> mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter = 0°C	ja	ja	ja	Achtung: englisch: Handling Deutsch: bearbeiten !

Rechtsgrundlage	Inhalt	Zuordnung zu den Def. im Anh. I der VO 853/2004	Temperaturvorgabe	Geltungsbereich			
				Primärprodukt.	zugel. Betrieb	Einzelhandel	sonstiges
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. III, lit. A, Nr. 4 VO 853/2004	Verpackte frische [Fischerei]Erzeugnisse müssen auf [annähernd] Schmelzeistemperatur abgekühlt werden. Hinweis: englischer Text spricht von „approaching melting ice“	3.5 frische Fischereierzeugnisse	Annähernd Schmelzeistemperatur Max. 4°C	nein	Ja	Ja	Achtung: englisch: Handling Deutsch: bearbeiten !
KAPITEL VII: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN							
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. VII, Nr. 1 VO 853/2004	Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert werden.	3.5 frische Fischereierzeugnisse einschl. aufgetaut*: 3.1 Fischereierzeugnisse	Annähernde Schmelzeistemperatur Max. 4°C	ja	ja	Nein Achtung: gilt über Art. 1 Abs. 5 b) i) in reinen Lagerbetrieben des EZH	Nur in reinen Lagerbetrieben
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. VII, Nr. 2 VO 853/2004	Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden.	3.1 Fischereierzeugnisse	-18 °C oder darunter	ja	Ja		Lagerung
KAPITEL VIII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN							
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. VIII, Nr. 1 a) VO 853/2004	Frische Fischereierzeugnisse und aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse müssen während der Beförderung auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.	3.5 frische Fischereierzeugnisse einschl. aufgetaut*: 3.1 Fischereierzeugnisse	Annähernde Schmelzeistemperatur Max. 4°C	ja	ja		Transport
Anh.III, Abschn.VIII, Kap. VIII, Nr. 1 b) VO 853/2004	Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen	3.1 Fischereierzeugnisse	– 18 °C oder darunter	ja	Ja	?	Transport

Rechtsgrundlage	Inhalt	Zuordnung zu den Def. im Anh. I der VO 853/2004	Temperaturvorgabe	Geltungsbereich			
				Primärprodukt.	zugel. Betrieb	Einzelhandel	sonstiges
	von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.						
VO 852/2004							
Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO 852/2004	Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.	-		-	-	ja	Gastronomie z. B. Sushi-Bänder

*) als aufgetaut gelten nur Erzeugnisse, die zur Verlängerung der Haltbarkeit tiefgefroren gelagert wurden. Das Einfrieren aus technologischen Gründen (Parasitenabtötung, Aufschneiden) ohne längere Lagerung führt nicht zum Verlust der Eigenschaft „frisch“.