



Kennzeichnung von Buttermakrele im Einzelhandel und der Gastronomie

Auf Grund § 5 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480 (619)) gilt Folgendes:

Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidoxybium flavobrunneum*, dürfen nur mit dem Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, abgegeben werden.

Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zum oben genannten Hinweis

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
2. Zubereitungshinweise

auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben.

Beim Verkauf von loser Räucherware oder in Gaststätten/Imbiss reicht ein Hinweisschild im Laden oder auf der Speisekarte, eventuell durch ein entsprechendes Kundengespräch ergänzt, aus. Grundsätzlich sollte empfindlichen Personen vom Genuss dieser Fischart abgeraten werden, da z.B. durch gegenüber anderen Fischen abweichende Fettsäuren Magen-Darm-Störungen bis zu 3 Tagen Dauer nicht selten sind.