

Sehr geehrte ...

vielen Dank für Ihre Anfrage, die wir wie folgt beantworten:

Wir möchten zunächst erläutern, dass es sich bei den beiden erworbenen Varianten um zwei verschiedenen Artikel handelt. Zum einen die klassische Variante des „Schlemmerfilet à la Bordelaise“ mit 25% Auflage und die extra krosse Variante „Schlemmerfilet à la Bordelaise knusprig kross“ mit 45% Auflage.

Wegen seiner Marktbedeutung wird in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches in der Kategorie Tiefgefrorene Fischerzeugnisse auch das Erzeugnis Schlemmerfilet (Leitsatznummer 2.3.1.2) genauer beschrieben. Die Beschreibung ist das Ergebnis einer Konsultation des Fachausschusses 2 der Lebensmittelbuchkommission.

Bezüglich des Fischanteils hat die Kommission auf Empfehlung des Fachausschusses 2 festgestellt, dass es der Verkehrsauffassung entspricht, dass ein Schlemmerfilet einen Fischanteil von mindestens 50% aufweist. Für das klassische Erzeugnis „Schlemmerfilet à la Bordelaise“ stellt die Kommission einen Fischanteil von mindestens 70 % fest. Nur das so im Leitsatz gekennzeichnete Schlemmerfilet hat einen Fischanteil von mindestens 70% aufzuweisen.

Ferner hat der Fachausschuss über Weiterentwicklungen des Schlemmerfilets mit anderen Rezepturen beraten und festgestellt, dass es ebenfalls verkehrsmäßig ist, Schlemmerfilets mit anderen Fischanteilen in den Verkehr zu bringen, wenn die Abweichung von der „klassischen“ Rezeptur zusätzlich durch einen entsprechenden Hinweis in der Bezeichnung des Schlemmerfilets erfolgt. Daher ist es zulässig und verkehrsmäßig, ein Erzeugnis mit der Bezeichnung „Schlemmerfilet à la Bordelaise knusprig kross“ oder ähnlich ausgelobt mit einem geringeren Fischanteil als 70 % unter Beachtung des Mindestfischanteils von 50 % in den Verkehr zu bringen.

Bei weiteren Fragen kontaktieren sie uns gerne.

Mit freundlichen Grüßen / Best regards

Sales Quality Manager

Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1
D-28217 Bremen

www.greenlandseafood.eu

