

schichtig in Kisten mit Pergamentpapierersatz, und zwar:

- a) Bücklinge, Fleckheringe in Kisten bis 5 kg Nettoinhalt,
 - b) Räucherheringe (Lachsheringe) in Kisten mit 5 bis 10 kg Nettoinhalt,
 - c) ganze Fische, Stückenfisch in Kisten bis höchstens 15 kg Nettoinhalt, alle Feinfische, Katfisch, Seeaal in Kisten bis 5 kg Nettoinhalt,
 - d) Schillerlocken in Kisten bis 2,5 kg und Bücklingsfilet in Kisten bis 5 kg Nettoinhalt,
 - e) Sprotten und Kleinbücklinge in Kisten von 0,25 bis 5 kg Nettoinhalt.
- (6) a) Präserven, Marinaden und Anchosen sind aus einwandfreien, frischen, gefrorenen oder gesalzenen Fischen herzustellen. Zur Verbesserung der Haltbarkeit können gesetzlich zugelassene Konservierungsmittel verwendet werden. Bei Rollmöpsen darf die Einlage (Gurken, Zwiebel, Gewürze) 20 %[>] des Fischgewichtes nicht übersteigen. Marinaden sind mit Gewürzessigaufluß und Garnierung (z. B. Zwiebel, Lorbeerblätter) zu versehen. Bei Kochmarinaden muß das Gelee schnittfest, klar und ohne Luftblasen sein und den Fisch vollkommen überdecken (Spiegelguß). Das Geleegewicht darf 50 % des Gesamtgewichtes nicht übersteigen. Präserven sind in Fässern und Gebinden bis zu 25 kg Nettoinhalt, in Gläsern oder entsprechenden Gefäßen bis zu 6 kg Füllgewicht oder in Dosen bis 8 Liter zu verpacken.
- b) Feinmarinaden sind aus besonders ausgesuchten Rohwaren herzustellen. Es dürfen nur natürliche Hilfsstoffe, reine Mayonnaisen (ohne Streckmittel) und Zucker verwendet werden. Zur Verpackung sind nur Gläser oder Gebinde bis zu 6 kg Füllgewicht zu verwenden.
- c) Anchosen müssen mit echten Gewürzen unter Zusatz von Zucker hergestellt sein. Sie sind je nach Art in Röhrchen oder Tuben bis 50 g und in Gläsern von 100 g bis 6 kg Nettoinhalt zu verpacken.
- (7) Halbfabrikate sowie Innereien können in $V_1 > V_2$ oder V^* Fässern versandt werden;
- (8) Konserven sind aus bester Rohware herzustellen. Die Tunken müssen entsprechend ihrer Bezeichnung den arteiligen Geschmack deutlich hervortreten lassen. Die Verpackung erfolgt in Gläsern oder Dosen von 80 bis 450 g Füllgewicht.
- (9) Abweichungen von den vorstehend aufgeführten Normen bedürfen einer Vereinbarung zwischen den Vertragspartnern übergeordneten Organen.
- (10) Die vorgenannten Bestimmungen treten außer Kraft, sobald entsprechende Staatliche Standards erlassen werden. *

§ 6

Kennzeichnungspflicht

Die Erzeuger bzw. Erfassungsstellen sind verpflichtet, die Ware durch Anbringung eines dauerhaften und gut lesbaren Vermerks auf dem Verpackungsmittel (Etiketten oder Aufdruck) nach folgenden Grundsätzen zu kennzeichnen:

1: Frischfisch

- a) Angabe des Erzeugers bzw. der Erfassungsstelle, des Ortes sowie der Betriebsnummer,
- b) Warenbezeichnung und Sortierungen,
- c) Nettoinhalt,
- d) Packdatum.

2. Salzheringe

- a) Herstellungsdatum,
- b) Gattungsbezeichnung mit folgender Maßgabe:

Vollheringe	= V bzw. Fladenhering, Sloehering, Sloe-Vollhering, Stor-Sild
Fetheringe	= F bzw. Faroer-Hering
Matjesheringe	= M
Yhlenheringe	= Y bzw. Vaar-Sild, Tom-Sild
Heringe vorgesalzen, ungekehlt, ungepackt	= Vu
teilweise ungefüllt (nur bei Landsalzung)	= Tu
ungekehrte Heringe	= ungekehlt
Wrackheringe (beschädigte Heringe)	= Wrack
- c) Nettofischgewicht.
- d) Bei Heringen (z. B. Matjesheringen), die im Fischgewebewasser einen Salzgehalt von weniger als 20 % enthalten, muß die Bezeichnung „Mild gesalzen“ hinzugefügt werden.
- e) Herstellungsweile und Hersteller „Deutscher Treibnetzsalzhering“ oder „Deutscher Schleppnetzsalzhering“ oder „Auf See gekehlt und gesalzen“ oder „Landsalzung“. Bei Seesalzung müssen Kennziffer des Fahrzeuges und fortlaufende Nr. der Reise, bei Landsalzung Anlandemonat und Herstellerbetrieb angeführt werden.
- f) Bei Salzheringen, die sich nur für Industriezwecke eignen, muß auf den Faßdauben zwischen den beiden oberen Reifen die Bezeichnung „Nur für Industriezwecke“ angebracht sein.

3: Sonstige Fischwaren

- a) Angabe des Herstellerbetriebes, des Ortes sowie der Betriebsnummer,
- b) Warenbezeichnung,
- c) Füllgewicht bei Konserven in Blechverpackung, Feinmarinaden,
- d) Fischeinwaage bei Präserven (Marinaden und Anchosen) und Konserven in Glasverpackung,
- e) Herstellungsdatum bei Räucherfischen, Konserven, Präserven (Marinaden und Anchosen), Feinmarinaden und Salaten,
- f) Vermerk „Kühl lagern, zum alsbaldigen Verbrauch“ bei Präserven (Marinaden und Anchosen) und Salaten,
- g) Angabe des Fettgehaltes bei Mayonnaisen oder Remouladen bzw. des Ölgehaltes bei Konserven,
- h) Bezeichnung des Konservierungsmittels oder „Chemisch konserviert“.