

Hinweise zur Verwendung von Buttermakrele

Buttermakrelen enthalten in ihrem Muskelfleisch Wachsester. Wachsester aus Buttermakrelen sind schwer verdaulich und können zu Durchfällen und anderen gastrointestinalen Störungen führen. Daher unterliegt das Inverkehrbringen von Buttermakrelen nach der VO (EG) 853/2004 speziellen Vorgaben.

Bei der Abgabe von Buttermakrele im Einzelhandel und Gaststätten ist also auf folgendes zu achten:

1. Abgabe nur in umhüllter/verpackter Form (→Einzelhandel)

„Umhüllung“ ist nach Art. 2 Abs. 1 j) VO (EG) 852/2004 das Platzieren eines Lebensmittels in einer Hülle oder einem Behältnis. Eine Umhüllung muss dabei das Lebensmittel nicht vollständig umgeben.

Nach einer Stellungnahme der Europäischen Kommission sollen im Falle nicht einzeln eingepackter Buttermakrelenerzeugnisse die Verbraucherinformationen zum Zeitpunkt des Verkaufs für den Verbraucher deutlich angegeben werden.

2. In angemessener Weise Verbraucherinformationen über:

1. Die Zubereitungs-/Garmethoden
2. Das Risiko von Magen-Darm-Störungen (→ hier ist ein deutlicher Hinweis auf eine mögliche Erkrankung des Verbrauchers erforderlich!)

3. Angabe des wissenschaftlichen Namens

Betroffen sind hier die Fischarten:

1. *Ruvettus pretiosus*
2. *Lepidocybium flavobrunneum*

In Speisekarten ist also die Angabe der deutschen Bezeichnung „Buttermakrele“ zusammen mit der lateinischen Bezeichnung sowie eine Verbraucherinformation über das Risiko von Magen-Darm-Störungen erforderlich!

Es wird empfohlen, Buttermakrelen nicht zu verwenden. Wenn jedoch trotzdem Buttermakrele angeboten werden soll, ist bei der Zubereitung darauf zu achten, dass der Fisch nur gedämpft wird und die entstandene Soße zu verwerfen ist.

Auf Grund der vorhandenen Wachsester dürfen diese Fische nicht in rohem Zustand abgegeben werden. Sie sind also für Sushi nicht geeignet.