

CANADIAN OVERSEA FINDET LÖSUNG FÜR DIE FISCHEIFUHR

„Die Einfuhr der vorstehend genannten Ware ist unzulässig. Sie überschreitet die zulässige Höchstmenge nach Artikel 8 Abs. 1 der Verordnung der Kommission (EG) Nr. 136/2004 von 1 kg und entspricht somit nicht den Einfuhrvorschriften. Die Ware ist gemäß § 6 Abs. 3 der Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft aus Drittländern (...) nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsrechts zu beseitigen.“

Mit dieser Anordnung des Hauptzollamtes München wurden am 5. Juli diesen Jahres zwei Anglern beim Eintreffen am Münchner Flughafen nach einem wunderschönen Angelurlaub in Kanada auf Big Spring überrascht. 24 kg Fischfilet wurden entsorgt. Dominique Schauenburg von Canadian Oversea prüfte wie in jedem Jahr auch in diesem Frühjahr rechtzeitig vor Saisonbeginn, ob sich hinsichtlich der Fischeinfuhr nach Deutschland Änderungen ergeben haben, und bekam die Auskunft der zuständigen Ministerien, dass bis zu diesem Zeitpunkt (April 2004) keine Änderung vorlag. Im Mai kam dann aber die böse Überraschung. Im Zuge der EU-Erweiterung im Mai 2004 wurden die strengen veterinärrechtlichen Vorschriften für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft zum Schutz vor der Einschleppung von Tierseuchen und aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nochmals überarbeitet und aktualisiert. Diese gelten grundsätzlich für gewerbliche wie für nicht gewerbliche Einfuhren. In der Verordnung (EU) 136/2004 werden die Ausnahmemengen an Lebensmitteln tierischer Herkunft, die ohne spezielle Veterinär Dokumente und ohne Einfuhruntersuchung mitgeführt werden dürfen, auf maximal 1 kg begrenzt.

Manfred und Dominique Schauenburg (Canadian Oversea) strichen sofort den Flughafen München aus ihrem Programm, denn das Zollamt dort setzte dieses neue Gesetz unverzüglich und ohne Ausnahmen um. Alle anderen Flughäfen informierten in den ersten Monaten lediglich über diese neue Regelung und ließen es auf einer Ermahnung beruhen. Somit war für alle diesjährigen Gäste die Einfuhr ihres stolzen Fanges kein Problem, für die nächste Saison bedeuten diese neuen Verordnungen aber radikale Veränderungen und ein erheblicher Mehraufwand hinsichtlich der Reiseorganisation.

Laut der neuen Verordnung muss der selbstgefangene Fisch nun für die Einfuhr in die EU die folgenden Bedingungen erfüllen, für die sich jeweils auf den ersten Blick unlösbare Probleme ergeben.

BEDINGUNGEN	PROBLEME
Der Fisch muss aus einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb stammen – d.h. er muss dort filetiert, vakuumverpackt und eingefroren werden.	Die Angellodge BIG SPRING von Canadian Oversea liegt inmitten der Wildnis und ist nur per Schiff oder per Wasserflugzeug erreichbar. Bislang wurde der gefangene Fisch direkt vor Ort und gleich nach dem Fang professionell verarbeitet. Eine Verarbeitung durch einen EU-zugelassenen Verarbeitungsbetrieb bedeutet, dass der Fisch regelmäßig ausgeflogen werden muss, um die Fertigstellung des Fisches bis zur Abreise der Gäste zu gewährleisten. Dies bedeutet neben einem immensen finanziellen Aufwand natürlich auch eine völlige Umstellung der kompletten Logistik.
Dieser zugelassene Verarbeitungsbetrieb muss dann zusammen mit der Canadian Food Inspection (zuständiges Veterinäramt) die Veterinärbescheinigung für Fischereierzeugnisse ausstellen und die Fischsendung ordnungsgemäß kennzeichnen.	Grundsätzlich zertifiziert die Canadian Food Inspection nur kommerziell und nicht sportlich gefangenen Fisch. Die Canadian Food Inspection ist zur Zeit noch nicht in der Lage eine Zertifizierung der Fänge von den einzelnen Angelgästen vorzunehmen. Auch nicht in Zusammenarbeit mit einem EU-zugelassenen Betrieb. Gespräche hierüber laufen aber.
Der Fisch muss dann bei der Ankunft am deutschen Zielflughafen veterinärrechtlich abgefertigt werden. Das bedeutet, dass die Sendung zwei Tage vor Ankunft angemeldet werden muss.	Durch die Anzahl der Gäste ist diese Anmeldung natürlich sehr aufwendig. Die Gäste von Canadian Oversea reisen meist zwar als Gruppen, haben ihre Wohnsitze aber in ganz Deutschland verteilt und nutzen unterschiedliche Flughäfen. So ist die Möglichkeit einer Sammelanmeldung nicht gegeben und jeder Gast müsste einzeln angemeldet werden. Darüber hinaus können nur Flughäfen benutzt werden, die über eine Veterinärstelle verfügen. Außerdem werden Bearbeitungsgebühren zwischen 30 und 70 € fällig und der Zeitaufwand für diese Veterinäruntersuchung ist nicht unerheblich. Nach einem neunstündigen Flug und dem Jetlack bedingt durch den Zeitunterschied sind die Reisenden dementsprechend müde und

	kaputt und müssen dann noch diesen Weg der Bürokratie durchlaufen.
Dann muss die Fischsendung noch bei Überschreitung des Warenwertes von 175 Euro verzollt werden.	Dies stellt eigentlich kein Problem dar und es ist auch finanziell keine große Belastung. Der Zoll nimmt als Rechenbasis für ein kanadisches Wildlachsfilet (frisch) 10 €/kg. Führt man 35 kg nach Deutschland ein, so sind das 350 €. 175 € sind frei und auf 175 € müssen dann 13 % Zoll bezahlt werden. Das ganze beläuft sich also auf eine Summe von 22,75 € zzgl. 7 % MwSt. Bei geräuchertem Lachs ist die Rechenbasis auf 15 €/kg festgelegt.

Viele Hürden mussten also nun von Canadian Oversea genommen werden und eine große Angst kam auf, dass die liebevoll geführte Lodge ab dem nächsten Jahr vielleicht keine deutschen Gäste mehr empfangen kann, die nicht darauf verzichten mögen, ihren stolzen Fang zu Hause aus der Pfanne, vom Grill oder aus dem Backofen zu genießen.

Nach unzählbaren und endlosen Gesprächen mit den Veterinärbehörden in beiden Ländern, den Hauptzollämtern, den kanadischen und deutschen Ministerien, der kanadischen Botschaft und einigen ausgewählten Politikern konnte Canadian Oversea aber nun die Probleme für die deutschen Angler, die auch in Zukunft die Vorzüge der schwimmenden Lodge genießen wollen aus der Welt schaffen.

Canadian Oversea hat einen EU-zugelassenen Betrieb gefunden, der die Fänge der deutschen Gäste verarbeitet und zusammen mit der Canadian Food Inspection auch zertifizieren kann. Die Canadian Food Inspection hat sich auf einen Kompromiss eingelassen; Canadian Oversea wird den selbstgefangenen Fisch aller Gäste im Laufe der Saison sammeln und in einem Kühlhaus nach der Verarbeitung tiefgefroren lagern. Am Ende der Saison wird die Gesamtsendung durch die Canadian Food Inspection als kommerzielle Sendung zertifiziert und wird dann als Großcontainer nach Deutschland verschickt. Das deutsche Büro von Canadian Oversea kümmert sich nach Ankunft hier in Deutschland um die Verteilung, so dass der eigene Fisch dann ganz bequem bei dem Gast zuhause angeliefert wird.

Mit diesem neuen Reiseablauf bietet Canadian Oversea den Gästen letztendlich einen noch bequemeren Reiseablauf als vorher. Keine Fischkisten müssen mehr von dem Gepäckwagen oder vom Laufband gehievt werden, keine Wartezeiten an der Zoll- oder Veterinärstelle, kein Hoffen und Bangen, dass das Gepäck mit dem Fisch auch nicht verloren gegangen ist und es kann sogar doch mal die ein oder andere eigene Angelrute im Transportrohr mitgenommen werden ohne dass sich die nette Dame am „Check In“-Schalter die Hände reibt und das Rutenrohr als drittes Gepäckstück mit einem Aufpreis berechnet. Der einzige Nachteil für die Gäste ist die relativ kurze Wartezeit auf den stolzen Fang bis Saisonende. Aber schmeckt der Fisch dann nicht doppelt so gut? Ist Vorfreude nicht die schönste Freude?

Weitere Informationen über Big Spring bekommen Sie unter www.canadian-oversea.de oder per Telefon unter 04347-90 85 75 bei Dominique Schauenburg (Mo-Fr 10-18 Uhr).