



AG Fisch und Fischerzeugnisse Jahresbericht 2023

Obmann: Dr. Matthias Denker

Aktuell setzt sich die Arbeitsgruppe Fisch und Fischerzeugnisse aus 41 Mitgliedern zusammen (18 aktive und 23 korrespondierende Mitglieder).

Die 35. Arbeitsgruppensitzung fand am 19. und 20. April am Landeslabors Schleswig-Holstein in Neumünster statt. An der Sitzung nahmen 14 aktive Mitglieder der AG aus Überwachung, Wissenschaft und Handelslaboren teil. Die Sitzung startete mit einem Vortrag zum Thema „Fischartendifferenzierung mittels ¹H-NMR Spektroskopie“, in dem auf einer Masterarbeit basierende Untersuchungsergebnisse vorgestellt wurden. Nach dem Vortrag bestand die Möglichkeit eines kleinen Laborrundganges.

Auf der Sitzung wurden mehrere lebensmittelrechtliche Fachfragen diskutiert. Bei einer Frage ging es darum, ob bei einem Mischerzeugnis aus unverarbeiteten und verarbeiteten Fischereierzeugnissen das Einfrierdatum nach Anhang III Nr. 6.1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 für die unverarbeiteten Komponenten anzugeben ist. Dies wurde am Beispiel einer tiefgefrorenen Meeresfrüchtemischung bestehend aus gekochten Garnelen, rohen Muscheln und rohen Tintenfischringen erörtert. Die Arbeitsgruppe vertritt die Ansicht, dass sich die in der Verordnung genannte Vorgabe auf die Kennzeichnung des Lebensmittels (hier das Mischerzeugnis) bezieht. Dieses Mischerzeugnis ist insgesamt nicht als (ausschließlich) unverarbeitete Fischerzeugnis einzustufen, so dass keine Verpflichtung besteht, das Einfrierdatum des Mischerzeugnisses anzugeben.

Ferner wurde besprochen, ob unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die mehr als einmal eingefroren wurden, die Anforderungen der TLMV an ein tiefgefrorenes Lebensmittel erfüllen. Die Arbeitsgruppe kam zu dem Ergebnis, dass die Herstellung von „double frozen“-Ware bei rohen Fischereierzeugnissen nicht zwangsläufig den Anforderungen der TLMV im Hinblick auf § 2 Abs. 1 und 3 widerspricht.

Des Weiteren wurde der Sachstand zur Zulässigkeit der Verwendung von Rotholzpulver bei Räucherlachs aktualisiert. Rotholzpulver wird nach Kenntnis der AG nicht selber als Lebensmittel verzehrt. Es wird wegen seiner färbenden Wirkung zugesetzt und dann zu einem Bestandteil des Lebensmittels. Das Rotholzpulver ist somit als Lebensmittelzusatzstoff einzuordnen. Rotholz ist allerdings nicht in der Gemeinschaftsliste in Anhang II der Verordnung (EG) 1333/2008 aufgelistet. Der Novel Food-Status von Rotholzarten ist noch nicht geklärt.

Darüber hinaus wurden im Laufe des Jahres wieder lebensmittelrechtliche Fragen innerhalb der Arbeitsgruppe per E-Mail verteilt. Die eingegangenen Meinungen wurden vom Fragesteller gesammelt und auf der Sitzung vorgestellt. Dabei handelte es sich um Themen wie „Gleichzeitige Verwendung von Carbonaten und Phosphaten im Pangasiusfilet(-erzeugnis)“, „Apfelschnecken“, „Wasserstoffperoxid in Fischmarinaden“ und „...filet, aus Blöcken geschnitten“.

Im Rahmen der Arbeitsgruppensitzung hatte die AG Gelegenheit zu einer Führung durch einen Fischbetrieb, in dem sowohl Räucherwaren als auch Marinaden hergestellt werden.

Die nächste Arbeitsgruppensitzung wird voraussichtlich am 24. und 25. April 2024 in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt stattfinden. Währenddessen ist eine Besichtigung der Grenzkontrollstelle beim Perishable Center am Flughafen Frankfurt vorgesehen.