

Verwendung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoësäure sowie deren Salze in kalt geräucherten Fischen/Fischerzeugnissen

Stellungnahme der Arbeitsgruppe Fisch und Fischerzeugnisse

Stand: September 2014

Die Frage, ob die Verwendung von Sorbinsäure und Benzoësäure bzw. deren Salze bei der Herstellung von kalt geräucherten Fischen (z.B. Makrelen und Heringen) zulässig ist, wurde in der Vergangenheit kontrovers diskutiert.

Die AG Fisch und Fischerzeugnisse der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, hat diese Fragestellung nun vor dem Hintergrund des aktuellen Zusatzstoffrechts neu bewertet. Nach Auffassung der AG ist die Verwendung dieser Konservierungsstoffe bei kalt geräucherten Fischen/Fischerzeugnissen nicht zulässig.

Eine Zulassung der Konservierungsstoffe besteht nach VO (EG) Nr. 1333/2008 Anhang II Teil E Kategorie 09.2 (verarbeitete Fischereiprodukte) für „teilweise haltbar gemachte“ Fische und Fischereiprodukte. Räucherfische sind hier nicht aufgeführt.

Eine Definition für die Kategorie „teilweise haltbar gemachte“ Fisch und Fischereiprodukte ist in der VO (EG) 1333/2008 nicht enthalten. Als Auslegungshilfe kann das “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives” herangezogen werden. Ferner ist zu berücksichtigen, dass sich das System der Lebensmittelkategorien in der VO (EG) 1333/2008 am System der Lebensmittelkategorien des Allgemeinen Standards für Lebensmittelzusatzstoffe des Codex Alimentarius CODEX STAN 192-1995 orientiert (vgl. Erwägungsgrund 4 der VO (EU) Nr. 1129/2011).

Die Beschreibung der Kategorie „Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht“ („Semi-preserved fish and fish products“) im Guidance document entspricht der Beschreibung der Kategorie „Semi-preserved fish and fish products“ im CODEX STAN 192-1995. Daraus kann geschlossen werden, dass die Kategorie „Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht“ die Erzeugnisse umfasst, die auch die Codex-Kategorie „Semi-preserved fish and fish products“ beschreibt. Im CODEX STAN 192-1995 gehören Räucherfischprodukte jedoch nicht zur Kategorie „Semi-preserved fish and fish products“, sondern bilden eine eigene Kategorie. Danach sind geräucherte Fischerzeugnisse nicht (gleichzeitig) als „teilweise haltbar gemachte“ Fischereiprodukte einzuordnen.

Die Betrachtung der geräucherten Fische und Fischprodukte als eigene Kategorie im Hinblick auf die Verwendung von Konservierungsstoffen steht auch im Einklang mit dem CODEX STAN 311-2013 (Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish and smoke-dried fish). Danach werden die genannten Konservierungsstoffe – außer für unter reduzierter Sauerstoffatmosphäre verpackte Erzeugnisse – für geräucherten Fisch nicht verwendet.