

Die 22. Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 26. und 27.4.2010 in den Räumen der Eurofins Analytic GmbH in Hamburg statt. 15 aktive Mitglieder der AG aus den Bereichen Überwachung, Bundesforschungseinrichtung, und freie Handelslabors nahmen an der Sitzung teil.

Ein Thema, das die AG in den letzten Jahren wiederholt beschäftigt hatte, war die Kennzeichnung von geräuchertem, aufgetauten Lachs in Fertigpackungen, der nach zwischenzeitlichem Einfrieren gekühlt im Einzelhandel angeboten wird. Die Position der AG, dass diese Behandlung kenntlich zu machen ist, wurde 2009 sowohl auf der GDCh-Homepage als auch in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ veröffentlicht. Am 18. Mai 2010 wurde ein Urteil des Verwaltungsgerichts Stuttgart, dass aufgetauter Räucherlachs als solcher gekennzeichnet werden muss, durch den Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg bestätigt.

Zur geplanten Änderung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere, vor allem zur Begriffsbestimmung von Surimi und Surimierzeugnissen hat die Arbeitsgruppe im Rahmen des Beteiligungsverfahrens für die Lebensmittelchemische Gesellschaft Stellung genommen.

Das Arbeitsprogramm zur Feststellung von geeigneten Hygieneindikatoren bei Tintenfischen wird unter Beachtung der Ergebnisse aus einer am Max-Rubner-Institut in Hamburg angefertigten Studie, die im Rahmen der Arbeitsgruppensitzung vorgestellt wurde, fortgesetzt.

Weitere Themen der Arbeitsgruppe waren:

- Kennzeichnungsfragen, z.B. im Rahmen der sog. Fischetikettierung
- Nährwertanalyse und Kennzeichnung von tiefgefrorenen und glasierten Erzeugnissen
- Fettgehalt in Matjes und Heringserzeugnissen
- Untersuchung und Beurteilung neuerer Erzeugnisse (hier : Louisiana-Flusskrebse aus China)
- Verwendung von Transglutaminase in Fischerzeugnissen
- Verwendung von Rotholz bei Räucherlachs
- Vegetarische Kaviar-Ersatzprodukte
- Kohlenmonoxid-Behandlung von Tilapia (Buntbarsch)