



## **AG Fisch und Fischerzeugnisse Jahresbericht 2024**

**Obmann: Dr. Matthias Denker**

Aktuell setzt sich die Arbeitsgruppe Fisch und Fischerzeugnisse aus 38 Mitgliedern zusammen (15 aktive und 23 korrespondierende Mitglieder).

Die 36. Arbeitsgruppensitzung fand am 24. und 25. April 2024 in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt am Main statt. An der Sitzung nahmen 8 aktive Mitglieder der AG aus Überwachung, Wissenschaft und Handelslaboren teil.

Im Rahmen der Sitzung fand die Wahl des Obmanns/der Obfrau sowie der Stellvertretung und der Schriftführung statt. Für die Amtsperiode 2025 bis 2027 wurde ohne Gegenstimmen Herr Dr. Matthias Denker (LALLF M-V) erneut zum Obmann gewählt. Ebenfalls jeweils ohne Gegenstimmen wurden Frau Uta Harthun (LLBB) neu zur stellvertretenden Obfrau und Herr Simon Vollert (HU Hamburg) neu als Schriftführer gewählt.

Auf der Sitzung wurden mehrere lebensmittelrechtliche Fachfragen diskutiert. Bei einer Frage ging es darum, ob bei Thunfischkonserven ein Wasserzusatz gesondert gekennzeichnet werden muss, oder ob die Angabe der Zutat Wasser im Zutatenverzeichnis ausreichend ist. Ohne Kenntnis der genauen Herstellungs-Technologie lässt sich die Fragestellung jedoch nicht abschließend beantworten. Sollte das Wasser in Form einer Aufgussflüssigkeit zugesetzt worden sein, so wird auf Art. 4 zweiter Spiegelstrich der VO (EWG) Nr. 1536/92 verwiesen. Sollte das Wasser dem Fisch direkt zugesetzt worden sein, sind die Anforderungen des Anhang VI Teil A Nr. 6 VO (EU) Nr. 1169/2011 zu beachten. In beiden Fällen ist aus Sicht der AG Fisch bei einem Wasserzusatz von über 5 % eine Ergänzung der Bezeichnung erforderlich.

Des Weiteren wurde über die Handelsbezeichnung von Kaltwassergarnelen gesprochen. Bei „Amerikanischen Kaltwassergarnelen“ handelt es sich gemäß dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur um die Spezies „*Pandalus jordanii*“. Die alleinige Bezeichnung „Kaltwassergarnele“ ist nach dem genannten Verzeichnis der Spezies „*Pandalus borealis*“ vorbehalten. Zwar ist es nach dem genannten Verzeichnis möglich bei der Handelsbezeichnung „Kaltwassergarnele“ einen Hinweis auf die geografische Herkunft zu ergänzen. Dies sollte aus Sicht der AG Fisch aber nicht mit anderen aufgelisteten Handelsbezeichnungen kollidieren.

Ferner berichtete Dr. Schuirmann zur Problematik bezüglich der Definition des Abtropfgewichtes. Gemäß Anhang IX Nr. 5 VO (EU) Nr. 1169/2011 sowie sinngleich § 5 Abs. 1 Fertigpackungsverordnung (FPackV) muss für ein festes Lebensmittel, das sich in einer Aufgussflüssigkeit befindetet, auch das Abtropfgewicht dieses Lebensmittels deklariert werden. Vom Gesetzgeber gibt es jedoch keine darüber hinaus gehende Definition, was genau zum „festen Lebensmittel“ zählt bzw. welche festen Bestandteile Teil des Abtropfgewichts sind oder nicht. In der „Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden“ (RFP) waren diesbezüglich Erläuterungen formuliert. Es wurde zur Kenntnis genommen, dass diese Richtlinie RFP mit dem In-Kraft-Treten der neuen Fertigpackungsverordnung (FPackV) nicht mehr als Verwaltungsempfehlung für den Eichvollzug wirksam sei, so dass die dortigen Ausführungen zum Abtropfgewicht ebenfalls nicht mehr als wirksam betrachtet werden können.

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 „Abfüllung

von Sardellenfilets in Glasgefäßen“ und „Zusatz von Speisewürze und Hefeextrakt bei ‚Deutschem Kaviar““.

Letztlich erfolgte ein Austausch zu „Phosphaten in Garnelen“, „Zusatz von Gelatine bei Garnelen“ und zum „Deglasieren“, insbesondere von Tintenfischtuben. Dabei erfolgte eine Interessenabfrage an einem Ringversuch zum Deglasieren.

Im Rahmen der Arbeitsgruppensitzung hatte die AG Gelegenheit für eine Besichtigung der Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen und des Perishable Center. In einer 4 Stündigen Führung wurden die Aufgabengebiete der Einrichtung und der Warendurchlauf anschaulich dargestellt und diskutiert.