



AG Fisch und Fischerzeugnisse

Jahresbericht 2025

Obmann: Dr. Matthias Denker, Rostock

Aktuell setzt sich die AG aus 36 Mitgliedern zusammen (14 aktive und 22 korrespondierende Mitglieder). Leider hält der Trend weiter an, dass erfahrene Mitglieder ausscheiden und nur wenige junge Mitglieder nachrücken. Auffällig ist zudem, dass der überwiegende Anteil der aktiven Mitglieder in amtlichen Laboren tätig ist. Nur 14 % kommen aus privaten Laboren und 7 % aus Wissenschaft und Forschung. Die Bereiche Überwachung und Lebensmittelunternehmen (Hersteller/Industrie) sind derzeit unter den aktiven Mitgliedern nicht mehr vertreten. An dieser Stelle möchten wir dazu aufrufen, sich bei Interesse an einer Mitarbeit in der AG zu melden und sich aktiv einzubringen. Dies gilt insbesondere für Interessierte aus den bisher unterrepräsentierten Arbeitsbereichen.

Die 37. AG-Sitzung fand am 27. und 28. Mai 2025 am Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern (LALLF M-V) in Rostock statt. An der Sitzung nahmen 11 aktive Mitglieder der AG teil.

Auf der Sitzung wurden u. a. wieder mehrere lebensmittelrechtliche Fachfragen diskutiert: Beispielsweise ging es bei einer Frage um die lebensmittelrechtliche Beurteilung von „Backfisch-Stäbchen“ hinsichtlich des zu erwartenden Fischanteils. Speziell ging es um die Einstufung dieser Erzeugnisse gemäß der Tabelle 5 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (LS Fisch) sowie der Auslegung der Ausführungen in Leitsatzziffer 2.3.1.1.1 Abs. 5 LS Fisch. Die Frage konnte im Rahmen der Sitzung nicht abschließend geklärt werden, da die anwesenden Mitglieder unterschiedliche Auffassungen vertraten. Ein Teil ist der Auffassung, dass es sich bei „Backfisch-Stäbchen“ gemäß der genannten Leitsatzziffer um einen Verweis auf „Fischstäbchen“ handelt und somit die Anforderungen an ein „Fischstäbchen, paniert“ erfüllt werden müssen. Hierfür ist ein Mindestfischanteil von 65 % Fisch erforderlich. Ein anderer Teil der Mitglieder ordnet diese Erzeugnisse aufgrund des Bezeichnungsteils „Backfisch“ in die Gruppe „Filet/Portion in Backteig“ ein, für die gemäß den Leitsätzen lediglich ein Mindestfischanteil von 50 % erforderlich ist. Eine entsprechende Klarstellung in den Leitsätzen erscheint daher wünschenswert.

Des Weiteren wurde über eine Erweiterung des Aufgabengebietes der AG diskutiert. In den letzten Jahren hat sich der Markt für vegane/vegetarische Ersatzprodukte für tierische Lebensmittel stark entwickelt – dies gilt auch für den Bereich der Ersatzprodukte für Fischereierzeugnisse. Bei der Beurteilung dieser „neuen“ Lebensmittelgruppe ist häufig auch eine fundierte Kenntnis der ursprünglichen Warengruppe erforderlich. Die anwesenden Mitglieder sprachen sich dafür aus, künftig auch Fragestellungen der Ersatzprodukte von Fischereierzeugnissen innerhalb der AG zu behandeln.

Ein weiterer Aufgabenschwerpunkt war die Fortführung der Planungen zur Organisation eines Ringversuches zum „Deglasieren von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen“. Hierzu wurde u. a. Kontakt zu kommerziellen Anbietern von

Laborvergleichsuntersuchungen aufgenommen. Diese lehnten eine Zusammenarbeit aufgrund verschiedener problematischer Punkte ab. Dazu zählen insbesondere: die Herstellung geeigneter glasierter Ausgangsware, der Versand tiefgekühlter Proben, notwendige Homogenitätstests sowie die aus kommerzieller Sicht vermutlich geringe Teilnehmerzahl. Mit tatkräftiger Unterstützung des Max-Rubner-Instituts wird es jedoch voraussichtlich im Laufe des Jahres 2026 einen Anlauf für einen solchen Ringversuch geben. Weitere Details sollen auf der nächsten Sitzung der AG besprochen werden.

Im Rahmen der Sitzung 2025 hatte die AG zudem Gelegenheit zur Besichtigung der Firma Schwaaner Fischwaren in Schwaan. Dort werden seit über 100 Jahren Fischkonserven verschiedenster Art hergestellt. Neben der Besichtigung des handwerklichen Herstellungsverfahrens wurde über die aktuelle Marktsituation sowie rechtliche Herausforderungen diskutiert. Ein besonderer Dank gilt der Firmenleitung, die diesen Besuch und einen anschaulichen Einblick in die Praxis der handwerklichen Konservenherstellung ermöglicht hat.