

## **Jahresbericht 2011 AG Fisch und Fischerzeugnisse**

Obfrau: Dr. E. Müller-Hohe, Freiburg

Die 23. Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 26. und 27.4.2010 in den Räumen des SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein, statt. An der Sitzung nahmen 15 aktive Mitglieder der AG aus den Bereichen Überwachung, Bundesforschungseinrichtung und freien Handelslabors teil.

Im Rahmen der Sitzungen der AG „Fisch“ werden regelmäßig fischverarbeitende Betriebe oder andere fachlich interessante Institutionen besichtigt. Im letzten Jahr hatte die AG Gelegenheit zu einer Führung und Vorstellung der tierärztlichen Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen und damit Deutschland größtem Importhafen für Fisch.

Derzeit finden größere Bewegungen in der Zusammensetzung der Arbeitsgruppe statt. Das hängt hauptsächlich damit zusammen, dass mehrere Mitglieder relativ zeitgleich in den Ruhestand gehen. Es gibt genügend Interessenten an der AG, so dass der „Nachwuchs“ gewährleistet ist, allerdings findet im Augenblick erkennbar ein Generationenwechsel statt.

Kern der Sitzung war die Erörterung von fachlichen und lebensmittelrechtlichen Fragen, wobei Kennzeichnungsfragen den größten Raum einnahmen.

Ein Thema, das die AG in den letzten Jahren immer wieder beschäftigt, sind Matjes und ähnlich bezeichnete Heringsanchosen. Dieses Mal ging es um den Begriff „biologische Reifung“, mit dem einige Hersteller ihre Produkte bewerben, vor dem Hintergrund der Verwendung von proteolytisch wirkenden Enzymen und Säuerungsmitteln bei der Herstellung.

In diesem Zusammenhang wurde auch die Kenntlichmachung der verwendeten Enzyme im Verzeichnis der Zutaten diskutiert.

Ein Thema, das nicht nur die AG „Fisch“ betrifft, ist die Angabe verschiedener Verkehrsbezeichnungen bei Fertigpackungen (hier: Meeresfrüchtemischung mit Surimi). Diese Frage wurde sehr kontrovers diskutiert, und ein mehrheitlicher Beschluss auf den konkret zur Diskussion stehenden Fall gefasst.

Weitere Themen waren:

- Kennzeichnung von Fischstäbchen bei der Verwendung von Süßwasserfischen (hier: Pangasiusfilet) als Ausgangsmaterial
- Fischanteil in Heringsalat
- Kennzeichnung von Kaviar hinsichtlich Verkehrsbezeichnung, Aufbewahrungstemperatur und MHD bzw. Verbrauchsdatum
- Zerkleinerungsgrad von Fischgewebe bei dem Produkt „Seelachsschnitzel (Lachsersatz)“
- Abtropfgewicht bei glasierten tiefgefrorenen Erzeugnissen
- Verkehrsbezeichnung Surimi (Leitsatz derzeit in Überarbeitung)
- Auslobung von Omega-3-Fettsäuren vor dem Hintergrund biologischer Schwankungen im Fettgehalt bei der Rohware
- Einfrierzwang bei Fisch mit der Zweckbestimmung „Rohverzehr“ (Stichwort Sushi) in Bedientheken des Einzelhandels.

Auch mit diesem Thema hat sich die AG in der Vergangenheit mehrfach beschäftigt. Ende letzten Jahres gab es eine Änderung im Hygienerecht, die AG wird sich daher bei der nächsten Sitzung mit den bisher zu diesem Thema gefassten Beschlüssen vor dem aktuellen rechtlichen Hintergrund befassen.

Die nächste Arbeitsgruppensitzung ist am 07. und 08. Mai 2012 in Cuxhaven (im neu- und umgebauten Institut für Fisch und Fischereierzeugnisse des LAVES) geplant.