



AG Fisch und Fischerzeugnisse

Obfrau: Dr. Elke Müller-Hohe, Freiburg

Die 25. Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 22. und 23. April 2013 in Bremerhaven statt. Unsere Arbeitsgruppe konnte im letzten Jahr ihr 25jähriges Bestehen feiern und hat der eigentlichen Arbeitsgruppensitzung eine kleine Jubiläumsfeier mit geladenen Gästen, mit Vorträgen und Besichtigung eines fischverarbeitenden Betriebs vorangestellt. Hier konnten wir mehrere Gründungsmitglieder begrüßen, von denen ein Teil noch immer aktiv oder korrespondierend in der AG mitarbeitet. Bei der LChG bedanke ich mich herzlich für die Unterstützung bei der Realisierung des Tagungsraums, denn die AG hat sich aus Anlass dieses Jubiläums nicht wie sonst am Arbeitsplatz eines Mitglieds getroffen, sondern am Gründungsort der AG in Bremerhaven, und zwar in der sog. „Nordseevilla“.

Die AG hatte sich seinerzeit als Unterarbeitsgruppe der AG „Fleischwaren“ gebildet und existiert seit 1989 als selbständige Arbeitsgruppe. Bei der Beschäftigung mit der Historie der AG zeigte sich, dass bestimmte Themen und Problemstellungen die AG vor 25 Jahren genauso wie heute beschäftigen, beispielsweise wurde das Thema Wassergehalt bzw. der Wasserzusatz bei rohen gefrorenen Fischen bereits vor 25 Jahren in den ersten Sitzungen der AG thematisiert. Und damit leite ich über zu den Themen, mit denen sich die AG im letzten Jahr beschäftigt hat.

Das Thema „Wasserzusatz“ hat auch im letzten Jahr wieder einen breiten Raum eingenommen. Zu diesem Thema hatte sich der Norddeutsche Rundfunk an die Arbeitsgruppe gewendet. Ein telefonisches Rechercheinterview und ein Drehtermin im CVUA Freiburg mündeten in einen Fernsehbeitrag in der Sendereihe „Markt“, in dem die Problematik des Wasserzusatzes und des Einsatzes von wasserbindenden Substanzen bei rohen, tiefgefrorenen Fischerzeugnissen und Garnelenerzeugnissen dargestellt wurden.

Nachdem bisher vor allem tiefgefrorenes Pangasiusfilet im Fokus stand, hat sich die AG 2013 mit der gleichen Problematik (wiederholt) bei Garnelenerzeugnissen und Kammuschelfleisch befasst. Das Thema wird uns absehbar auch weiterhin intensiv beschäftigen, nicht nur hinsichtlich analytischer und lebensmittelrechtlicher Fragestellungen, sondern auch im Hinblick auf die zahlreichen unterschiedlichen Tierarten, mit denen wir es zu tun haben und die sich in ihrer natürlichen Zusammensetzung unterscheiden können. Bei diesbezüglichen Beanstandungen wird regelmäßig nach belastbaren Werten zur natürlichen Zusammensetzung des jeweiligen Erzeugnisses, der jeweiligen Spezies zu fragen sein.

Ein weiteres intensives Arbeitsgebiet waren wiederum Kennzeichnungsfragen:

- Verkehrsbezeichnung von Sushi
- Verkehrsbezeichnung von rohen Fischereierzeugnissen mit Salzzusatz
- Kennzeichnung von Erzeugnissen mit glasiertem Fischfilet als Komponente des Produktes

Weitere Themen waren:

- Aufbewahrungstemperatur von rohem Fisch mit Zusatz von Kochsalz in Fertigpackungen auf der Ebene des Einzelhandels
- Bewertung von Kunststofffolienresten bei tiefgefrorenen rohen Fischfilets aus ursprünglich „interleaved“ gefrosteter Ware
- Bewertung der Angabe unterschiedlicher Verkehrsbezeichnungen auf Fertigpackungen, Sammlung von Beispielen durch Mitglieder der AG („multiple Kennzeichnungen“)

Die nächste Arbeitsgruppensitzung ist am 07. und 08. April 2014 in Bremen geplant.