



## **AG Fisch und Fischerzeugnisse Jahresbericht 2014**

**Obfrau: Dr. Elke Müller-Hohe, Freiburg**

Die 26. Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 07. und 08. April 2014 in Bremen statt. Anstelle des sonst üblichen „praktischen“ Teils in fischverarbeitenden Betrieben oder anderen fachlich interessanten Institutionen wurde ein auf dem Prinzip der dielektrischen Spektroskopie basierendes Screening-Verfahren für den Anwendungsbereich Wasserzusatz bzw. Zusammensetzung bei Fischrohware vorgestellt und demonstriert. Diese Demonstration steht in unmittelbarem Zusammenhang mit einem Schwerpunktthema, mit denen sich die AG im letzten Jahr beschäftigt hat und weiterhin beschäftigen wird:

Das Thema „Wasserzusatz“ hat auch im letzten Jahr wieder einen breiten Raum eingenommen. Neben tiefgefrorenem Pangasiusfilet stehen nunmehr auch andere Fischarten wie beispielsweise Zander und Seeteufelarten sowie Garnelen und auch bestimmte Muscheln im Fokus. Neben analytischen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen muss sich die AG – so wie alle anderen beteiligten Kreise auch- immer wieder mit der natürlicherweise zu erwartenden Zusammensetzung befassen. Aufgrund der zwischen den einzelnen Arten (Speziesebene!) und teilweise auch noch innerhalb einer Art abhängig vom biologischen Zustand schwankenden Zusammensetzung wird es hier absehbar keine einfachen Lösungen geben. Der-zeitiger Stand ist die Erhebung von Daten bestimmter einzelner Arten aus möglichst authentischem Untersuchungsmaterial. Unsere AG befasst sich im Rahmen eines Arbeitsschwerpunktes mit der Zusammensetzung von rohen ungeschälten Garnelen. Im Zusammenhang mit der Problematik des Wasserzusatzes hat sich die AG auch mit derzeit aktuellen Zusatzstoffen mit wasserbindender Wirkung beschäftigt, speziell mit der rechtlichen Wertung der Verwendung von Carbonaten.

Zur Verwendung von Konservierungsstoffen bei geräucherten Fischen wurde ein aktueller Beschluss auf der Homepage der AG eingestellt.

Weitere Themen der Sitzung und der Kommunikation in der AG zwischen den Sitzungen waren Kennzeichnungsfragen wie die Kennzeichnung einer abweichenden Zusammensetzung, die Auslobung „Natur“ bei verschiedenen Seafood-Erzeugnissen und die Angabe des sog. Auftauhinweises vor dem Hintergrund der künftigen Regelungen in der LMIV sowie im speziellen Marktordnungsrecht (VO 1379/2013). Weiterhin wurde über ein neues Auftauverfahren für tiefgefrorenen Thunfisch mittels „Hochfrequenztechnik“ berichtet.

Die nächste Arbeitsgruppensitzung wird am 21. und 22. April in Frankfurt stattfinden.