



AG Fisch und Fischerzeugnisse Jahresbericht 2022

Obmann: Dr. Matthias Denker

Die AG setzt sich derzeit aus 40 Mitgliedern zusammen (19 aktive und 21 korrespondierende Mitglieder).

2022 hat sich die AG erstmals seit 2019 wieder in Präsenz in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt am Main zusammengefunden. Leider haben an dieser 34. Arbeitsgruppen-Sitzung nur zehn Personen teilnehmen können.

Auf der Sitzung wurden drei lebensmittelrechtliche Fachfragen mit dem Thema „Kalt geräucherter Thunfisch“, „Kennzeichnung aufgetauter Fischereierzeugnisse bei Abgabe als unverpacktes Lebensmittel“ und „Kennzeichnung von Konserven mit Filets der Fischart *Scomber colias* (Thunmakrele) als Makrelenfilets“ behandelt.

Bei dem ersten Thema ging es um ein Thunfisch-Erzeugnis mit einer auffallenden, hellroten Muskelfarbe und einem auffällig hohen Kohlenmonoxid-Gehalt, welches zwar als ein „geräuchertes“ Erzeugnis bezeichnet war, aber keine sensorisch wahrnehmbare Raucharomatisierung aufwies. Die Arbeitsgruppe kam zu dem Ergebnis, dass bei einem Erzeugnis mit einem CO-Gehalt von 368 µg/kg und keinem sensorisch wahrnehmbaren Raucharoma davon auszugehen ist, dass eine Verwendung eines nichtzugelassenen Zusatzstoffes vorliegt. Das beschriebene „Räucher“-Verfahren ist mit dem Anfang der 2000er-Jahre angewendeten Verfahren des „Clear Smoke“ vergleichbar.

Beim zweiten Thema ging es um die Frage, auf welche Art und Weise bei aufgetauten, unverpackt angebotenen Fischereierzeugnissen eine Kennzeichnung zu erfolgen hat die deutlich macht, dass es sich um aufgetaute Ware handelt. Nach Art. 17 Abs. 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nr. 2 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist im Falle eines aufgetauten Lebensmittels die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Angabe „aufgetaut“ zu ergänzen, sofern keine Ausnahmetatbestände (z.B. Art. 35 Abs. 1 Satz 2 Verordnung (EU) Nr. 1379/2013) vorliegen. Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln ist die Angabe einer Bezeichnung erst einmal nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht verpflichtend. Es ist aber zu berücksichtigen, dass nach § 1 Abs. 1 Satz 2 der PAngV, soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht, die Gütebezeichnung anzugeben ist, auf die sich die Preise beziehen. Bei Lebensmitteln wird die Gütebezeichnung in der Regel durch die Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Art. 17 LMIV charakterisiert (siehe Zipfel/Rathke Rdn 32 zu § 1 PAngV), so dass die Angabe „aufgetaut“ dort erforderlich ist, wo auch die Preisangabe erfolgt.

Beim Thema „Makrelenfilets“ ging es darum, dass die Handelsbezeichnung „Makrele“ nach dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen den Spezies *Scomber scombrus* und *Scomber japonicus* vorbehalten ist. Demnach ist bei Konserven, die Filets der Fischart *Scomber colias* enthalten, die Angabe „Makrelenfilet“ in der Bezeichnung des Lebensmittels bzw. im Zutatenverzeichnis nicht zutreffend. Es ist stattdessen die Bezeichnung „Thunmakrelenfilets“ anzugeben.

Des Weiteren wurde die Erstellung des Positionspapieres „Glasierte Fischereierzeugnisse – Angabe des Glasurwassers in der Zutatenliste“ vorbereitet und im Anschluss an die Sitzung finalisiert. Das Positionspapier wurde in der Lebensmittelchemie veröffentlicht (Lebensmittelchemie 76, 175–176 (2022)).

Die nächste AG-Sitzung wird am 19. und 20. April 2023 in Neumünster (Schleswig-Holstein) stattfinden. Es ist geplant die AG-Sitzung mit einem Vortrag zum Thema „Fisch aus der Petrischale“ und einer Betriebsbesichtigung eines fischverarbeitenden Betriebes abzurunden.