

Arbeitsgruppe „Fisch und Fischerzeugnisse“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh

Bericht der Obfrau (Dr. Elke Müller-Hohe) über die 24.Sitzung der AG in Cuxhaven und weitere Tätigkeiten der Arbeitsgruppe

Die 24. Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 07. Und 08. Mai in den Räumen des LAVES Niedersachsen, Institut für Fische und Fischerzeugnisse in Cuxhaven statt.

An der Sitzung nahmen 17 aktive Mitglieder der AG aus der Überwachung, der Bundesforschungseinrichtung (MRI) und den 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 durch den größten Frischfischverarbeitungsbetrieb in Deutschland, weiterhin wurde uns in einem Krabbenschälbetrieb das maschinelle Schälen von Nordseegarnelen demonstriert.

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

Ein Thema, mit dem sich die AG bereits im Jahr 2008 beschäftigt hat und das nun wieder in verstärkter Form an Aktualität gewonnen hat, ist der Zusatz von Fremdwasser in teilweise erheblichen Mengen sowie die alkalische Behandlung bei tiefgefrorenem Pangasiusfilet. Dieses Thema hat sich seit den ersten durch das MRI veröffentlichten Untersuchungen 2007 in einer unerfreulichen Richtung weiterentwickelt und sollte Anlass sein, sich generell mit dem Thema Fremdwasserzusatz bei Fisch stärker zu befassen. Hierzu fand Ende 2012 bereits ein Rechercheinterview und in der Folge ein Fernsehinterview durch den NDR statt. Ein Thema, mit welchem die AG immer wieder beschäftigt ist die Bewertung von Nematodenlarven in verschiedenen Fischerzeugnissen, in diesem Jahr bei den Produkten Wildlachssteak und Dorschleber in Öl. U.a. stellte sich die Frage, ob bei Dorschleber sichtbare Larven einen Hinweis auf Mängel bei den im EU-Hygienericht vorgeschriebenen Sichtkontrollen darstellen bzw. ob sich ein Zusammenhang zwischen den Befunden bei der Sichtkontrolle – vor allem der Leibeshöhle- und einem Befall des Lebergewebes darstellen lässt. Hierzu soll das Nationale Referenzlabor für Anisakis am MRI eingebunden werden.

Weitere Themen waren:

- Beurteilung des Fettgehaltes bei Fischkonserven mit Cremesoßen
- Einfrierzwang bei Fischereierzeugnissen mit der Zweckbestimmung Rohverzehr
- Herkunftsbezeichnung von Krabben als Büsumer Krabben
- Tintenfischringe aus zerkleinertem Tintenfischfleisch geformt (Angabe verschiedener Bezeichnungen auf der Verpackung)
- Verwendung von Konservierungsstoffen (hier: Benzoesäure/NaBenzoat) in kalt geräucherten und gesalzenen Fischerzeugnissen; unbestimmter Begriff „teilweise haltbar gemachte FE (ZuZulV) bzw. „semi-preserved (VO 1333/2008)
- Fettgehalt von Matjeshering
- Kondensierte Phosphate in Räucherfisch
- Angabe einer internet-Adresse anstelle der Anschrift des Herstellers auf einer Fertigpackung mit Deutschem Kaviar aus Dänemark

Die nächste Arbeitsgruppensitzung ist am 22. und 23. April in Bremerhaven geplant, in diesem Jahr feiert die AG ihr 25jähriges Jubiläum.