



AG Fisch und Fischerzeugnisse Jahresbericht 2019

Obmann: Dr. Andreas Miller, Oberschleißheim

Die AG Fisch und Fischerzeugnisse setzt sich derzeit aus 42 Mitgliedern zusammen (22 aktive und 20 korrespondierende Mitglieder). Zur 31. Sitzung der Arbeitsgruppe trafen sich die Mitglieder am 3. und 4. April 2019 in Bremerhaven bei der Firma Frozen Fish International GmbH.

Auf der AG-Sitzung diskutierten die Mitglieder wieder eine Reihe lebensmittelrechtlicher Fragen. Themen waren beispielsweise Sulfid-Zusatz zu blanchierten Garnelen, rechtliche Einordnung von „Superchilling“, Filetzuschnitte bei Alaska Seelachs, Lagerung lebender Muscheln, die Histamin-Bildung in Lachs und Lachserzeugnissen oder die Bezeichnung „Loin“. Hinsichtlich der TVB-N-Bestimmung wurde die nationale amtliche Methode (ASU L 10.00-3) mit der in der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 beschriebenen Methode verglichen und im Lichte der in Art. 34 der Verordnung (EU) 2017/625 vorgeschriebenen Methodenkaskade diskutiert. Im Rahmen der Arbeitsgruppensitzung besichtigte die AG außerdem die Produktionsanlagen der Frozen Fish International GmbH und informierte sich über die Herstellung und die Qualitätssicherung von Fischstäbchen, Backfisch und Schlemmerfilets.

Zur Zusammensetzung tropischer Garnelen wurde von Mitgliedern der Arbeitsgruppe ein Autorenpapier veröffentlicht (Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 115 (2019), 109–121). Außerdem verabschiedete die Arbeitsgruppe ein Positionspapier zur Kennzeichnung von schlachtreif zugekauften Fischen in direktvermarktenden Aquakulturbetrieben.

Die nächste Arbeitsgruppensitzung wird am 28. und 29. April 2020 in der GDCh-Geschäftsstelle in Frankfurt am Main stattfinden.