
Tagungsbericht

29. Sitzung des FAO-WHO-Codex-Alimentarius-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse

29th session of the FAO/WHO Codex Alimentarius Comitee for fish and fishery products

Ute Schröder¹; Jörg Oehlenschläger¹; Markus Brill²

¹ Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Palmalle 9, 22767 Hamburg, Germany

² Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Referat 621, Postfach 140270, 53107 Bonn, Germany

ute.schroeder@mri.bund.de

Einführung

Der globale Handel mit Fischen und Fischereierzeugnissen funktioniert nur dann reibungslos, wenn sich die Handelspartner über die Qualität und Sicherheit der Produkte einig sind. Um diesen Handel zu erleichtern, tagen Experten aus aller Welt regelmäßig im Codex-Alimentarius-Komitee für Fisch und Fischereierzeugnisse (CCFFP). Sie erarbeiten unter besonderer Beachtung des Gesundheitsschutzes der Verbraucher sowie der Sicherung fairer Praktiken im Handel internationale Lebensmittelstandards, Richtlinien und Vorschriften wie Codes of Practice. Die Mitarbeit in diesem Komitee ist auch aus dem Grunde besonders wichtig, da es eine Plattform dafür bietet, Ergebnisse aus eigener experimenteller forschender Tätigkeit direkt in hochrangige internationale Rechtsnormen umzusetzen, die unmittelbar dem Verbraucher und der betroffenen Lebensmittelindustrie zugute kommen, wie es beispielsweise bei der Grätendefinition, der Bestimmung des Fischkernengewichtes, der Bestimmung der Lebensfähigkeit von Nematoden, dem Heringstandard, dem Standard für Fischstäbchen usw. der Fall war.

Herrn Jørn Krog. Die Bedeutung, die den Codex-Standards weltweit beigemessen wird, spiegelt sich in der stetig steigenden Teilnehmerzahl wieder: Nahezu 170 Delegierte und Beobachter aus ca. 50 Ländern nahmen an dieser Sitzung teil. Die EU war mit insgesamt 19 Mitgliedstaaten sowie zwei Vertretern der EU-Kommission und einem Vertreter des EU-Ratssekretariats vertreten. Für Deutschland nahmen die Mitarbeiter des neu gebildeten Max-Rubner-Instituts (MRI) Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger und die Lebensmittelchemikerin Ute Schröder aus Hamburg sowie Dr. Markus Brill (BMELV, Delegationsleiter) an der Sitzung teil. Dr. Florian Baumann von der Fa. Frozen Fish International begleitete die deutsche Delegation als Vertreter des Bundesmarktverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Die unterschiedliche Zusammensetzung der Delegation aus Vertretern der Wissenschaft, Politik und Wirtschaft hat sich in den letzten Jahren bewährt, da nur auf diese Weise effizient und unmittelbar auf die verschiedenen Fragestellungen während der Verhandlungen eingegangen werden kann.

Ablauf der Tagung

Die 29. Sitzung des CCFFP fand in diesem Jahr vom 18. – 23. Februar 2008 zum ersten Mal in der Heimatstadt des Komitee-Vorsitzenden Bjørn Røthe Knudsen, Regional-Direktor der norwegischen Lebensmittelsicherheitsbehörde in Trondheim, Norwegen, statt. Eröffnet wurde die Sitzung von dem norwegischen Generalsekretär des Fischereiministeriums

Der deutschen Delegation kam in dieser 29. CCFFP-Sitzung eine besondere Rolle zu, da Deutschland die EU-Ratspräsidentschaft stellvertretend für Slowenien übernommen hatte. Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger wurde aufgrund seiner langjährigen Erfahrung beim CCFFP vom BMELV zum Ratspräsidenten benannt. Seine Aufgabe war es, die EU-Koordinationstreffen, die vor und kontinuierlich während der 29. Codex Komitee Sitzung stattfanden, zu leiten. Während der

Codex-Sitzungen in Trondheim vertrat er zusammen mit den Vertretern der EU-Kommission die Anliegen der europäischen Mitgliedstaaten und konnte erfolgreich wichtige EU-Positionen in den Codex-Standards und Codes of Practice einbringen.

Die wichtigsten Punkte sollen im Folgenden genannt werden, um einen Überblick über die Ergebnisse im diesjährigen CCFFP-Komitee zu erhalten und um mögliche Diskussionen auf nationaler Basis anzuregen.

Code of Practice für Fisch und Fischerzeugnisse

Als sehr schwierig und zäh erwiesen sich die langen Verhandlungen im Abschnitt 7 (Lebende und rohe Muscheln) über das Monitoring der Erzeugungsgebiete von Muscheln. Zur Untersuchung von Biotoxinen in Muscheln wurde eine Reihe von analytischen Methoden, die zum Screening geeignet sind, vorgestellt. Sie sind tabellarisch im Standardentwurf für lebende und rohe Muscheln aufgeführt, bedürfen aber noch einer weiteren Überarbeitung. Abschließend einigte man sich darüber, dass zum Monitoring nur für das Erzeugungsgebiet relevante Biotoxine geprüft werden müssen.

Im Abschnitt 13 (Hummer) des Code of Practice wurde der Vorschlag der EU-Kommission zum Einsatz von chlorhaltigem Wasser während der Produktherstellung von den meisten Delegierten befürwortet. Unter dem Punkt Hygiene -/ Kontroll-Programm für Hummer wurde folgende Formulierung gewählt: „When an establishment has its own supply of fresh water or seawater or other water sources and chlorine is used for water treatment, the residual content of chlorine should not exceed that of potable water“. Brasilien sprach sich dagegen aus und erinnerte daran, dass laut einer Stellungnahme der WHO, Chlorkonzentrationen bis zu 10 mg/l kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Die Diskussion im Plenum konnte schließlich beendet werden, indem der Vorschlag der EU für den Code of Practice unter Vorbehalt Brasiliens angenommen und im Protokoll schriftlich festgehalten wurde. Viele offene Punkte gab es im Abschnitt der Krebse, die abschließend nicht geklärt werden konnten, so dass eine Arbeitsgruppe unter Führung von Kanada kurz vor der nächsten Sitzung einberufen wird, um zu den eingegangenen Vorschlägen einen Konsens zu finden und entsprechend in den Code of Practice einzuarbeiten.

Abschließend einigten sich die Mitglieder des CCFFP darüber, die Sektionen 7 und 13 des Code of Practice für Fisch und Fischerzeugnisse (Lebende und rohe Muschel sowie Hummer) auf die Stufe 8 anzuheben und damit eine endgültige Verabschiedung durch die Codex-Alimentarius-Kommission anzustreben. Die Sektion mit den Krebsen bleibt zunächst auf der Stufe 6.

Überarbeitung des Standardentwurfs für lebende und rohe Muscheln

Hier gab es lange Diskussionen über Hygiene und Biotoxine, in denen die EU hinsichtlich Hygienemaßnahmen ihre Vorstellungen weitestgehend einbringen konnte. In Bezug auf die Kennzeichnung sowie auf den Inhalt der begleitenden Dokumente beim Handel von lebenden und rohen Muscheln in „Non retail Container“ konnte sich die EU leider nicht durchsetzen. Um mögliche Missverständnisse durch nicht eindeutige Namensgebung zu verhindern, muss entsprechend der EU-Verordnung neben der Handelsbezeichnung auch der wissenschaftliche Name aufgeführt werden. Die Mehrzahl der teilnehmenden Delegierten sprach sich jedoch für das in vielen Ländern übliche Verfahren, nur den Handelsnahmen zu nennen, aus. Als Kompromiss wurde letztendlich entschieden, dass die Angabe des wissenschaftlichen Namens nicht zwingend notwendig ist, jedoch entsprechend den rechtlichen Anforderungen des jeweiligen Importlandes die erweiterte Namenskennzeichnung erfolgen muss. Das Komitee einigte sich auf die Anhebung des Standardentwurfs auf Stufe 8, wobei die anhängende Liste mit aufgeführten Methoden zur Biotoxinuntersuchung vorerst auf Stufe 6 verbleiben wird.

Fortentwicklung des Standardentwurfs für Störkaviar

Nachdem die EU bei der letzten CCFFP Sitzung 2006 in Peking mit Unterstützung von Russland einen Standardentwurf mit der Erweiterung des Anwendungsbereiches auf Kaviar von Acipenserformen (z. B. Löffelstör) einreichte, aber keine Mehrheit fand, einigte man sich nun in Trondheim auf die ursprüngliche Form. Dieser Standard soll ausschließlich für den Kaviar von Störarten der Familie Ascipenseridae gelten. Im weiteren Verlauf der Sitzung gab es eine lange Diskussion bezüglich der Definition von Fischeiern. Es existieren große Qualitätsunterschiede zwischen ovulierten und nicht ovulierten Eiern (Abbildungen 1 und 2), wobei letztere die beste Qualität liefern und von den Ländern Russland und Iran ausschließlich befürwortet wurden. Andere Länder, die Kaviar aus gefarmten Stören produzieren, konnten auch die Aufnahme von ovulierten Eiern durchsetzen, denn sonst würden nach ihrer Meinung viele Kaviarprodukte aus Aquakulturstören nicht mehr unter diesen Standard fallen. Zwingend notwendig ist in diesem Fall eine deutliche Kennzeichnung, die darauf hinweist, ob es sich um ovulierte oder nicht ovulierte Eier handelt.

Weiterhin wurde über den Zusatz von Borsäure oder Borax als Konservierungsstoff diskutiert. In der EU und auch Russland ist dieser Zusatz erlaubt. Da echter Störkaviar nur in geringen Mengen konsumiert wird,



Abbildung 2: Stör: Ovarien mit anhaftenden Eiern (Quelle: Desietra).

Figure 2: Sturgeon: ovaries with adherent eggs (Source: Desietra).



Abbildung 2: Stör: gereinigte Eier auf einem Sieb (Quelle: Desietra).

Figure 2: Sturgeon: cleaned eggs on a sieve. (Source: Desietra).

stellt diese Substanz kein gesundheitliches Risiko dar. Der überwiegende Teil des Codex-Komitees war jedoch der einhelligen Meinung, dass Borsäure oder sein Salz nicht als Zusatzstoff für einen Codex-Standard zugelassen werden kann, weil die Organisation JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) aufgrund nicht ausreichend vorhandener wissenschaftliche Evaluierungen kein ADI (Acceptable Daily Intake) für diese Substanz festgelegt hat. Eine abschließende Entscheidung wurde auf die nächste CCFFP-Sitzung verschoben.

Ein wichtiger Diskussionspunkt war die Lagerung des Kaviarproduktes. Die EU konnte eine Erweiterung der Lagerungsbedingungen während des Verpackens und der Lagerung im Einzelhandel von ursprünglich 0 bis -4°C (gilt nur noch für den Großhandel und Transport) auf $+2^{\circ}\text{C}$ bis $+4^{\circ}\text{C}$ durchsetzen. Die Vereinigten Staaten erreichten außerdem, dass der Kaviar zur Lagerung auch eingefroren werden darf, sofern keine Qualitätsminderung eintritt: „Freezing as well as frozen storage of caviar is not permitted unless the deterioration of quality is avoided“. Da der Standardentwurf aufgrund eines engen Zeitrahmens nicht endgültig bearbeitet werden konnte, bleibt er vorerst auf der Stufe 6.

Standardentwurf für gefrorenes Kammmuschel-Muskelfleisch (Scallop adductor muscle meat)

Das Komitee erzielte eine Einigung dahingehend, dass Phosphatzugaben in gefrorenen Jakobsmuscheln erlaubt werden sollten. Voraussetzung für die Anwendung von Phosphaten sind Produktionsbedingungen unter Berücksichtigung von GMP Richtlinien, die eine signifikante Aufnahme von Wasser verhindern. Der Vorschlag, die Zusätze gemäß des General Codex Standards of Food Additives auf 5g/kg bzw. 10 g /kg einschließlich der natürlichen Phosphate zu begrenzen, konnte nicht abschließend diskutiert werden und bedarf daher weiterer Kommentierung. Der Standardentwurf bleibt auf der Stufe 3 stehen und eine Arbeitsgruppe unter Leitung Kanadas wird die Fortentwicklung des Entwurfs vorantreiben.

Ausarbeitung eines umfassenden Standardentwurfs für geräucherten Fisch:

Unter der Leitung der Niederlande und unter u. A. durch die Mitarbeit Deutschlands konnte die ad hoc eingesetzte verantwortliche Arbeitsgruppe diesen Standard entscheidend voranbringen. Es ist gelun-

gen, alle drei Produkte: 1. Geräucherter Fisch, 2. mit Raucharoma behandelter Fisch und 3. der eher in afrikanischen Ländern vertretene getrocknete und geräucherte Fisch, unter einem gemeinsamen Standard zu vereinigen. Die Kennzeichnung wurde klar und deutlich formuliert, unter Berücksichtigung der jeweiligen Landesgesetzgebung, so dass keine Missverständnisse durch die Konsumenten hinsichtlich der drei unterschiedlichen Produktgruppen auftreten können. Eine wichtige zusätzliche Kennzeichnung wurde mit aufgenommen, um Vorbehalte einiger Länder gegenüber Flüssigrauch zu begegnen: „Countries where the product is sold can determine whether the use of regenerated smoke must be indicated on the label“. Aus Zeitgründen konnten nicht alle Punkte besprochen werden, so dass der Standard zunächst auf der Stufe 3 bleiben wird. Wie zuvor wird eine Arbeitsgruppe unter der Federführung der Niederlande diesen Entwurf, diesmal zusammen mit dem Abschnitt Räucherfisch im Code of Practice, bis zur nächsten CCFFP-Sitzung überarbeiten.

Neue Arbeiten



Abbildung 3: Laboruntersuchungen von Fischsaucen (Quelle: MRI).

Figure 3: Laboratory examination of fish sauces (Source: MRI).

Aufgrund eines sehr eng gefassten Zeitrahmens konnten nur die Anwendungsbereiche der Standardentwürfe für Fischsauce und für lebende sowie gefrorene Abalone besprochen werden. Während Thailand den Standard für Fischsauce ausschließlich auf das traditionell durch natürliche Fermentierung hergestellte Produkt begrenzen wollte, wollten andere Delegationen ihn entsprechend ausweiten: Fischsaucen, hergestellt

durch andere Technologien wie Säurehydrolyse oder mit Hilfe von Enzympräparaten sollten ebenfalls unter diesen Standard fallen. Der Vorschlag auch andere Ausgangsrohware als Fisch, wie zum Beispiel Muscheln oder Tintenfisch zu verwenden, wurde abgelehnt, da andere Risiken wie Biotoxine oder Cadmium zum Tragen kommen könnten. Für die Weiterentwicklung des Standards, der auf der Stufe 2/3 verbleibt, haben die Vereinigten Staaten, Kambodscha, Japan und Deutschland ihre Unterstützung Thailands zugesagt.

Hinsichtlich der Gastropoden einigten sich die Delegierten darauf, den Standardentwurf für Abalone (Meerohr) auf die Arten der Gattung *Haliotis* zu beschränken. Die Ausweitung des Standards auf andere Gastropoden würde zurzeit nicht kalkulierbare Gesundheitsrisiken und daraus resultierend erweiterte Kontrollmaßnahmen nach sich ziehen. Die USA gab zu bedenken, dass andere Spezies als *Haliotis* spp. gleiche Risiken aufweisen würden und deshalb mit in den Standard aufgenommen werden sollten. Die EU machte die Eingabe, den Anwendungsbereich des Standardentwurfs neben lebenden und gefrorenen auch auf rohe, gekühlte Abalone zu erweitern. Der Standardentwurf bleibt vorerst auf der Stufe 2 und wird von Südafrika auf der Basis der eingegangenen Stellungnahmen erneut überarbeitet.

Insgesamt sind die in diesem Jahr hervorgegangenen Ergebnisse aus europäischer sowie aus deutscher Sicht als sehr positiv einzuschätzen. Zwei Abschnitte des Code of Practice, lebende und rohe Muscheln sowie Hummer als auch der Standardentwurf für lebende und rohe Muscheln konnten auf den Weg gebracht werden. Deutschland wird sich nach wie vor verstärkt bei der Weiterentwicklung des Standardentwurfs für Störkaviar und durch die Mitarbeit in Arbeitsgruppen für die Standardentwürfe geräucherter Fisch und Fischsauce einbringen. An dieser Stelle sei gesagt, dass Vorschläge der Industrie zur Entwicklung eines neuen Standards gern mit aufgenommen und erarbeitet werden, sofern ihnen ein nationales Interesse beigemessen werden kann.

Die nächste Sitzung des CCFFP wird voraussichtlich im Oktober 2009 in Agadir, Marokko, stattfinden.