

## 28. Sitzung des FAO/WHO-Codex-Alimentarius-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse

28th session of the FAO/WHO Codex Alimentarius Committee for fish and fishery products

Ute Schröder<sup>1</sup>; Reinhard Schubring<sup>1</sup>; Jörg Oehlenschläger<sup>1</sup>; Markus Brill<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Forschungsbereich Fischqualität, Palmaille 9, 22767, Hamburg, Germany

<sup>2</sup> Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Referat 621, Postfach 140270, 53107 Bonn, Germany

ute.schroeder@bfel.de

Die 28. Sitzung des *Codex-Alimentarius*-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse fand in Peking, China, vom 18. bis 22. September 2006 statt. Das Komitee folgte damit der in der letzten Sitzung ausgesprochenen Einladung der chinesischen Regierung und dem Ziel, die Codex-Sitzungen in verschiedenen Teilen der Welt abzuhalten. Geleitet wurde die Sitzung von Dr. Bjørn Røthe Knudsen, Regionaldirektor der norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit. Professor Li Xiaochuan von der chinesischen Akademie für Fischforschung nahm die Rolle des Co-Chairman ein. Insgesamt 140 Delegierte, die 44 Mitgliedstaaten, die EU und eine internationale Organisation vertraten, nahmen an dieser Sitzung teil. Die EU wurde von 11 Mitgliedstaaten (Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Irland, Niederlande, Polen, Spanien, Ungarn und Vereinigtes Königreich) und 2 Vertretern des Rates und drei Vertretern der Europäischen Kommission repräsentiert. Deutschland war in diesem Jahr mit 5 Teilnehmern, Dr. Markus Brill vom BMELV (Delegationsleiter), Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, Lebensmittelchemikerin Ute Schröder, Dr. Reinhard Schubring von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Forschungsbereich, Fischqualität aus Hamburg und Dr. Matthias Keller vom Bundesmarktverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V., vertreten.

Folgende Punkte wurden auf der diesjährigen Codex-Komitee-Sitzung diskutiert:

1. Erweiterung des Standards für Sardinen und sardinähnliche Erzeugnisse
2. Bearbeitung des Entwurfs eines Standards für Störkaviar
3. Überarbeitung des Entwurfs eines Standards für lebende und rohe Muscheln
4. Verhandlung über den Entwurf des Standards für geräucherten Fisch
5. *Code of Practice* für Fische und Fischereierzeugnisse
6. Zukünftige Arbeiten

### Erweiterung des Standards für Sardinen und sardinähnliche Erzeugnisse

Für den Sardinestandard, dessen Änderung seit fast 10 Jahren verhandelt wurde, konnte jetzt eine einvernehmliche Lösung gefunden werden. Die Spezies *Clupea bentincki* wird als „sardinähnliches Erzeugnis“ in die Speziesliste des Standards aufgenommen. Um einer Täuschung des Konsumenten vorzubeugen, wird die Kennzeichnung wie folgt lauten: „X-Sardine“, wobei für X der Name des Landes, das geographische Gebiet, die Fischspezies oder der Handelsname der Spezies stehen wird. Es ist aber auch jede Kombination dieser Zusätze möglich, sofern sie der jeweiligen Gesetzgebung des Landes entsprechen und den Konsument nicht irreführen. Diese Änderung soll im beschleunigten Verfahren der Codex-Alimentarius-Kommission zur Verabschiedung vorgelegt werden.

### Bearbeitung des Entwurfs für den Störkaviar-Standard

Die Verhandlung des Störkaviar-Standards verlief weniger erfolgreich. Auf Basis der vorliegenden Stellungnahmen wurde der Standardentwurf während der Sitzung von einer Working Group, in der auch Deutschland vertreten war, überarbeitet und anschließend vorgestellt. Einige Delegationen meldeten Vorbehalte an, da der Titel und der Anwendungsbereich des Standards mit der Erweiterung auf Kaviar von *Acipenser*-formen, wie z. B. dem Löffelstör, eine substanzelle Veränderung erhielt. Der Kaviarstandard sollte ursprünglich ausschließlich für Störarten der Familie *Acipenseridae* gelten. Fischrogen von anderen Spezies müsste demzufolge in einem neuen Standard zusammengefasst werden. Die EU vertrat hingegen den Standpunkt, dass der Codex Alimentarius Standard kohärent zu den Definitionen von CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) formuliert werden sollte. Da keine Einigung erzielt wurde, wird der Entwurf auf Stufe 6 des Verfahrens erneut zur Kommentierung an die Mitgliedsländer versandt.

## Überarbeitung des Entwurfs eines Standards für lebende und rohe Muscheln

Der Standardentwurf für lebende und rohe Muscheln wurde für diese Sitzung von den USA unter Einbeziehung aller Stellungnahmen der Mitgliedsländer nochmals überarbeitet. Kanada leitete die *Biotoxin Working Group* und hatte entscheidend zur Weiterentwicklung des Abschnitts Hygiene beigetragen. Bezüglich der Biotoxin-Problematik wurde es als wünschenswert erachtet, dass die WHO/FAO eine Risikoanalyse durchführt und ein praktisches Handbuch zur Durchführung von Biotoxin-Monitoring-Programmen entwickelt. Aufgrund der in dieser Sitzung vorangestellten Entwicklung des Standardentwurfs einigte sich das Komitee, der *Codex-Alimentarius*-Kommission eine Anhebung auf die Stufe 5 des Verfahrens vorzuschlagen.

## Verhandlung über den Entwurf eines Standards für geräucherten Fisch

Gleich zu Beginn der Verhandlung über den Standardentwurf für geräucherten Fisch wurde eine lebhafte Diskussion entfacht, ob Fisch, der ausschließlich mit Flüssigrauch behandelt wurde, unter den Anwendungsbereich dieses Standards fallen sollte oder nicht. Die EU, unterstützt von vielen anderen Delegationen, sprach sich dagegen aus. Es handele sich hier um ein komplett anderes Produkt, das sich von traditionell geräucherten Erzeugnissen grundsätzlich unterscheidet und bei Gleichsetzung zu Irritationen beim Konsumenten führen könne. Demgegenüber forderten einige andere Delegationen, dass grundsätzlich der Anwendungsbereich für Räucherfisch neu überdacht werden müsse. Um einen Konsens in der nächsten Sitzung zu erreichen, entschied das Codex-Komitee, eine Arbeitsgruppe (unter Leitung der Niederlande) ins Leben zu rufen, die bis zur nächsten Sitzung den Standard neu überarbeiten sowie Argumente für und wider einer Ausweitung des Standards erfassen und bewerten soll. Es wurde daher entschieden, dass der Entwurf auf der Verfahrensstufe 3 bleibt.

## Code of Practice für Fische und Fischereierzeugnisse

Viele kleinere Änderungsvorschläge in den Abschnitten über tief gefrorene sowie glasierte Fische und Fischereierzeugnisse als auch Salzfisch waren weitestgehend im Sinne der EU. Getrennt von den anderen Abschnitten wird eine partielle Höherstufung von 5 auf 8 durch die Codex-Kommission angestrebt. Auch die Abschnitte für lebende und rohe Muscheln sowie Hummer und Krebse konnten weitestgehend übereinstimmend mit allen Mitgliedern abgeschlossen werden. Man einigte sich auf eine Anhebung auf Stufe 5 des Verfahrens. Der Abschnitt Hygienekontrollprogramm für Hummer und Krebse muss jedoch nach Meinung der EU noch eingehend diskutiert werden: Die USA, unterstützt von etlichen Delegationen, konnte den Gebrauch von chloriertem Wasser zur Reinigung der Tiere unter Berücksichtigung des FAO/WHO-Entwurfs: *Guide on the Use of Chlorination in Fish Processing* durchsetzen. Die EU hingegen vertritt die Ansicht, dass ausschließlich Trinkwasser zur Reinigung verwendet werden sollte.

## Zukünftige Arbeiten

Vietnam und Thailand beantragten die Erarbeitung eines neuen Standards für *Fish Sauce* und erklärten sich bereit, einen entsprechenden Entwurf anzufertigen. Darüber hinaus wurde von Thailand vorgeschlagen, den Standard für tief gefrorene Fischstäbchen, Fischportionen und Filets – paniert oder in Backteig – so zu erweitern, dass neue Stickstoff-Faktoren (zur Bestimmung des Proteingehalts) für tropische Fische ermittelt und bei entsprechender Herstellung berücksichtigt werden.

Südafrika beantragte die Ausarbeitung eines neuen Standards für lebende und tiefgefrorene Abalone (*Haliotis spp.*), da die Anwendung des Standards für Muscheln auf Schnecken weder praktikabel noch sinnvoll ist. Das Codex-Komitee akzeptierte diese Anträge, so dass sie auf der 30. Sitzung der *Codex-Alimentarius*-Kommission zur Aufnahme vorgeschlagen werden. Hingegen wurde Ecuador mit dem Antrag zur Aufnahme der Spezies *Opisthonema libertate*, *O. bullerie*, *O. mediastre* und *O. berlangai* in den Standard für Sardinen und sardinähnliche Erzeugnisse in Konserven mit der Begründung zurückgewiesen, dass zunächst umfassende Dokumentationen für die einzelnen Spezies erstellt werden müssen, bevor darüber verhandelt werden kann.

Deutschland wird sich an der Entwicklung der neuen Standards für Fischsauce sowie für lebende und tiefgefrorene Abalone beteiligen, da diese Fischprodukte als Importe Bedeutung haben. Ebenfalls große Bedeutung wird aus deutscher Sicht den Standards für Räucherfisch und Störkaviar und dem *Code of Practice* für Fisch und Fischereierzeugnisse beigemessen, so dass auch hier eine weitere Mitarbeit und somit eine entsprechende Einflussnahme seitens Deutschlands bis zur endgültigen Verabschiedung vorgesehen ist.

Die nächste Sitzung des *Codex-Alimentarius*-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse wird Ende März/Anfang April 2008 in Norwegen stattfinden.

## Hinweis für den Leser

Eine kurze Einführung in den *Codex Alimentarius* und seine Verfahrensweise bei der Erarbeitung der Lebensmittelstandards ist in dem Bericht zur 27. Sitzung des Komitees von Schubring et al. (2005) zu finden. Detaillierte Informationen über die Arbeit und Ergebnisse des Fischkomitees der *Codex-Alimentarius*-Kommission sind auf der Internet-Seite [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) zu erhalten. Unter der Rubrik „Official Standards >> Official Codex Standards >> List“ können die Codex-Fisch-Standards und unter „Meeting and Events >> Reports“ kann der vollständige Bericht der 28. Sitzung des Codex-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse als Pdf-File heruntergeladen werden.

## Zitierte Literatur

R. Schubring, R.; Oehlenschläger; Brill, M., 2005: 27. Sitzung des FAO/WHO-*Codex-Alimentarius*-Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse. Inf. Fischereiforsch. 52: 115–116.