

BERICHTE

24. Sitzung des FAO/WHO Codex Alimentarius Komitees für Fische und Fischerzeugnisse

R. Schubring, J. Oehlenschläger, Institut für Biochemie und Technologie

Die 24. Sitzung des Komitees für Fische und Fischerzeugnisse wurde vom 5. bis 9. Juni 2000 erstmalig in Ålesund, Norwegen, durchgeführt. Die Tagung wurde von 140 Delegierten und Beobachtern aus 43 Mitgliedsstaaten und 3 internationalen Organisationen (EU, A.C.P. Generalsekretariat und Internationale Vereinigung der Fischinspektoren, IAFI) sowie FAO- und WHO-Personal (4) besucht. Die größten Delegationen stellten Frankreich (6), Kanada (6), Thailand (7), USA (10), Marokko (13) und Norwegen als Gastgeber (16). Die deutsche Delegation wurde von Dr. Achim Viereck (BML) geleitet. Weitere Mitglieder waren Dr. Jörg Oehlenschläger (BFAFi, Sprecher), Dr. Reinhard Schubring (BFAFi), Dr. Günter Klein (BgVV) und Dr. Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels). Die Sitzung, die von Peter Gullestad, dem norwegischen Generaldirektor für Fischerei, eröffnet wurde, leitete Dr. Bjorn Rothe Knudtsen, Regionaldirektor des norwegischen Direktorats für Fischerei und Aquakultur, Trondheim.

Code of Practice für Fische und Fischereierzeugnisse

Die Behandlung des Codes of Practice stellte den Hauptpunkt der Sitzung sowohl hinsichtlich des zeitlichen Aufwands als auch wegen der Bedeutung dar. Entgegen früheren Vermutungen (Oehlenschläger 1994), dass die Codes 1998 oder 2000 einen Bearbeitungsstand erreichen würden, um eine Anhebung auf Stufe 8 des Codex-Verfahrens und damit eine weltweiten Annahme zuzulassen, wurde weiterhin ein vorliegender Entwurf auf der Stufe 3 diskutiert. Dieser Code hat allerdings nur noch wenig mit den zum damaligen Zeitpunkt vorliegenden Entwürfen zu tun. Entsprechend dem Auftrag der 23. Sitzung des Komitees für Fisch und Fischerzeugnisse (im erweiterten Komitee) wurde durch die Arbeitsgruppe unter Leitung von Großbritannien im April 1999 ein Code of Practice erarbeitet, in dem alle bisherigen und neu erarbeitete Einzelcodes in einem einzigen Dokument zusammengefaßt sind. Auf diese Weise wird zum ersten Mal ein umfassender Leitfaden erstellt, der weltweit Geltung erlangen wird. Deutschland zeichnet in dieser Arbeitsgruppe gemeinsam mit den USA für den Code of Practice für panierte tiefgefrorene Fischerzeugnisse verantwortlich und war bei zahlreichen anderen Teilen maßgeblich beteiligt.

Der durch die Arbeitsgruppe vorgelegte Entwurf und die Stellungnahme einzelner Länder dazu bildeten die

Grundlage für die Beratung dieses wichtigen Dokuments auf der 24. Sitzung. Da aus Zeitgründen nicht das Gesamtdokument, das im gegenwärtigen Entwurf 158 Seiten umfasst, beraten werden konnte, kam das Komitee überein, die allgemeine Fragen betreffenden Abschnitte zuerst zu diskutieren.

Hierzu gehören u.a.:

- der Geltungsbereich
- grundlegende und spezielle für frische, tiefgefrorene und zerkleinerte Fische sowie für Fischkonserven zutreffende Definitionen
- die Grundvoraussetzungen für die Einführung der HACCP-Prinzipien für Fischereifahrzeuge, Betriebe und Ausrüstung sowie Hygiene von Prozessen und Personal
- die allgemeinen Grundlagen für die Behandlung von Frischfisch und anderen aquatischen Lebewesen, einschließlich der biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren (Hazards)
- die konkrete Anwendung des HACCP-Konzepts zur Gewährleistung der Produktionssicherheit und der die Qualität sicherstellenden Defect-Action-Point-Analyse zur Kontrolle der Einhaltung von Standardvorgaben sowie als Muster für die Überarbeitung aller Abschnitte mit Produkt-Codes, die für die Verarbeitung von frischen, tiefgefrorenen und zerkleinerten Fischen und für die Herstellung von Konserven aus Fischen, Krebs- und Weichtieren stehenden.

Das Komitee schlägt der Codex Alimentarius Kommission vor, die präzisierten Abschnitte des Codes of Practice auf der Stufe 5 des Verfahrens zu bestätigen. Die restlichen Produktcodes verbleiben auf Stufe 3 und werden von den für ihre Ausarbeitung verantwortlichen Ländern unter Einbeziehung eingehender Stellungnahmen auf der Grundlage der durch das Komitee vorgenommenen und vorstehend angedeuteten Präzisierungen überarbeitet.

Ausarbeitung neuer Standards

Der Standardentwurf für Cracker aus See- und Süßwasserfischen, Krebsen und Weichtieren, also typischen ostasiatischen Erzeugnissen, wurde im Plenum diskutiert, wobei einige Veränderungen vorgenommen werden konnten, die eine Anhebung dieses Standards auf Stufe 8, gleichbedeutend mit dem Vorschlag an die Kommission, diesen als weltweiten Standard anzunehmen, zuließen. Bei dem ebenfalls als Entwurf vorliegenden Standard über getrocknete, gesalzene Anchovis, einem Erzeugnis ebenfalls aus dem ostasiatischen Raum, konnte dagegen keine Einigung über die zulässige Höhe des als Qualitätsindikator anzusehenden Histamingehalts erzielt werden, so dass dieser Entwurf auf Stufe 6 zurückverwiesen wurde.

In der Diskussion des von Deutschland in enger Kooperation mit Norwegen und Island erarbeiteten Standardentwurfs für Salzhering und gesalzene Sprotten, wurde durch die Einführung der neuen Erzeugnisgruppe „sehr leicht gesalzene Fische“ (mit einem Gehalt unter 4g Salz/100 g in der wässrigen Phase des Muskels) auch die in Mitteleuropa beliebten Matjesheringe berücksichtigt. Der Standardentwurf wird mit der Empfehlung zur Anhebung auf Stufe 5 des Verfahrens an die Kommission weitergeleitet.

Der von Dänemark vorgelegte Standardentwurf für Räucherfisch, der sich im wesentlichen auf kaltgeräucherte Produkte konzentrierte, wurde auf Stufe 3 eingestuft und an Dänemark zur Überarbeitung zurückverwiesen mit der Maßgabe, auch heißgeräucherte Erzeugnisse und die Verwendung von Räucherflüssigkeit einzubeziehen.

Der von den Niederlanden kurzfristig vor der Sitzung vorgelegte Standardentwurf für zweischalige Weichtiere wurde aufgrund Zeitmangels zur ausreichenden Bewertung im Vorfeld der Komitee-Sitzung auf Stufe 3 an die Länder zur Kommentierung und an die Niederlande zur Überarbeitung verwiesen.

Die Diskussion eines von Kanada vorgelegten Papiers über das Erfordernis der Erarbeitung eines Standards für Scallops führte aufgrund der ökonomischen Bedeutung der Erzeugnisgruppe zur Entscheidung, diese als

zukünftige Aufgabe unter der Federführung Kanadas einzuordnen.

Ergänzung bestehender Standards

Bereits 1996 war die Aufnahme von *Clupea bentinki* als Sardinen-Typ in den Sardinen-Standard durch Chile beantragt (Oehlenschläger und Schubring 1996) und nach dem üblichen Verfahren unter deutscher Koordination und Mitwirkung Frankreichs und Finnlands überprüft worden. Das positive Prüfungsergebnis führte in der 23. Komitee-Sitzung (1998) zum Vorschlag an die Kommission, die o.g. Fischart in den Standard für Sardinenkonserven aufzunehmen. Erstaunlicherweise wurden in der entsprechenden 23. Kommissions-Sitzung dagegen Vorbehalte, insbesondere durch Marokko, geäußert. Daraufhin verwies die Kommission den Sachverhalt zur weiteren Klärung an das Komitee zurück.

Nach langer und zäher Diskussion, bei der der marokkanische Standpunkt, dass aus *Clupea bentinki* hergestellte Konserven nicht als Sardinenartige einzustufen seien und der Verfahrensweg der Prüfung unwissenschaftlich sei, kam das Komitee zu der Auffassung, dass seine vor 2 Jahre getroffene Entscheidung zur Aufnahme dieser Fischart in den Standard durch keine neuen Argumente widerlegt worden sei und verwies den Standard erneut zur Bestätigung auf Stufe 5 im beschleunigten Verfahren an die Kommission. Dagegen meldeten einige Länder (Marokko, Spanien, Portugal, Italien, Schweiz, Tunesien, Frankreich) Vorbehalte an. Zur Überprüfung der gegenwärtigen Praxis für die Aufnahme neuer Fischarten in bestehende Standards wird unter Federführung Frankreichs zur nächsten Sitzung des Komitees ein Diskussionspapier erarbeitet werden, dass sich insbesondere mit den Fragen der Prüfung und Kennzeichnung kritisch auseinandersetzen soll.

Analysenmethoden für Fische und Fischerzeugnisse

Da keine neuen Ergebnisse zur Bestimmung der Anteile von Filet und zerkleinertem Fischfleisch erarbeitet wurden, bestätigte das Komitee seine frühere Entscheidung, die WEFTA-Methode mit den von Südafrika vorgeschlagenen Modifizierungen im Standard für panierte, tiefgefrorene Fischstäbchen (Fischsticks), Fischportionen und Fischfilets zu verwenden.

Die ebenfalls von der BFA Fischerei in Zusammenarbeit mit der WEFTA ausgearbeitete Methode zur Bestimmung des Salzgehalts für den Salzfischstandard, die durch das zuständige Codex-Komitee aufgrund fehlender Ergebnisse in der praktischen Anwendung noch nicht bestätigt worden war, wird mit den Ergebnissen zweier Laborvergleichsuntersuchungen im Rahmen der Ana-

lytischen Arbeitsgruppe der WEFTA an dieses Komitee zur Bestätigung zurückverwiesen.

Die Bestimmung des Fischanteils in Fischsticks war Gegenstand eines von Großbritannien vorgelegten Diskussionspapiers, in dem betont wird, dass nicht der Fischkern (einschließlich möglicher Zusatzstoffe und übermäßiger Wasseraufnahme) deklariert, sondern der Fischgehalt im Erzeugnis auf Basis des Stickstoffgehalts werden sollte. In kontroverser Diskussion wurden die zu erwartenden Schwierigkeiten einer derartigen Verfahrensweise hervorgehoben. Da der Proteingehalt großen natürlichen Schwankungen unterworfen ist, bestehe die Gefahr, das bei Festlegung von Grenzwerten weniger Arten für die Herstellung derartiger Erzeugnisse geeignet seien.

Das Komitee beschloss schließlich die Einsetzung einer Arbeitsgruppe unter Leitung von Großbritannien (Mitarbeit: Deutschland, Kanada, Norwegen, USA und Südafrika), um eine Definition des Fischgehalts und eine Bestimmungsmethode bis zu seiner nächsten Komiteesitzung zu erarbeiten.

Zertifikat für Fisch und Fischerzeugnisse

Der vorgelegte Entwurf wurde von Kanada und Norwegen erläutert und die Bedeutung eines derartigen Dokuments für den Im- und Export von Fisch und Fischerzeugnisse unterstrichen. Der Entwurf wurde auf Stufe 3 eingeordnet und zur Kommentierung an die Länder versandt.

Zukünftige Arbeiten

Als wesentlichste Aufgabe ist die Vollendung des Codes of Practice für Fisch und Fischprodukte anzusehen.

Von großen Interesse ist aus deutscher Sicht auch die Erarbeitung der Standards für zweischalige Weichtiere (Niederlande) und Räucherfisch (Dänemark). Ebenfalls von großer praktischer Bedeutung sind die Ergebnisse der zu erarbeitenden Diskussionspapiere über die Verfahrensweise bei der Aufnahme neuer Fischarten in bestehende Codex-Standards und der Bestimmung des Fischgehalt in Fischstäbchen.

Zitierte Literatur

Oehlenschläger, J.: 21. Sitzung des FAO/WHO Codex Alimentarius Komitees für Fische und Fischerzeugnisse in Bergen/Norwegen. Inf. Fischwirtsch. 41 (4): 194-196, 1994.

Oehlenschläger, J. und Schubring, R.: 22. Sitzung des Fischkomitees der FAO/WHO-Codex-Alimentarius-Kommission. Inf. Fischwirtsch. 43 (3): 146-147, 1996.

Hinweis

Für den interessierten Leser, der sich detailliert über die Arbeit und Ergebnisse des Fischkomitees der Codex Alimentarius Kommission informieren möchte, sei auf die Home-Page der Codex Alimentarius Kommission (www.codexalimentarius.net) verwiesen. Dort finden sich unter der Rubrik „Codex-Standards und Final Texts“ in Vol. 9 die Codex-Fisch-Standards als pdf-files zum Herunterladen. Unter der Rubrik „Reports of Codex Meetings“ kann unter ALINORM 01/18 auch der vollständige Bericht der 24. Sitzung des Codex-Komitees für Fisch und Fischerzeugnisse eingesehen oder als pdf-file heruntergeladen werden.

Wollen Sie die vorigen Hefte dieser Reihe, den Jahresbericht und Pressemitteilungen lesen?

Wollen Sie wissen,

... welches die Forschungsthemen der BFA Fischerei sind ?

... was die Wissenschaftler der BFA Fischerei veröffentlicht haben ?

... wann die Fischerei-Forschungsschiffe auslaufen, und wohin, was sie erforschen ?

Benötigen Sie Informationen über die Weltfischerei, die Fischerei Deutschlands und der EU ?

Brauchen Sie Verbindungen zu anderen wichtigen „Fischereiadressen“ ?

Wollen Sie einen Link zu relevanten Datenbanken ?

Das alles finden Sie im Internet über die Home-Page der Bundesforschungsanstalt für Fischerei:

www.bfa-fisch.de