

BERICHTE

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

Reinhard Schubring ; Jörg Oehlenschläger
Institut für Fischereitechnik und Fischqualität

Die 25. Sitzung des Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse fand vom 3. bis 7. Juni 2002 in Aalesund, Norwegen, statt. Die Tagung wurde von 131 Delegierten und Beobachtern aus 41 Mitgliedsstaaten und 2 internationalen Organisationen sowie FAO- und WHO-Personal (4) besucht. Die größten Delegationen stellten Frankreich (7), Thailand (7), USA (10) und Norwegen als Gastgeber (13). Die deutsche Delegation wurde von Dr. Achim Viereck (BMVEL) geleitet. Weitere Mitglieder waren Prof. Jörg Oehlenschläger (BFAFi, Sprecher), Dr. Andrea Sanwidi (BMVEL), Dr. Reinhard Schubring (BFAFi), Dr. Günter Klein (BgVV) und Dr. Jörn Scabell (Frozen Fish International als Vertreter des Bundesverbandes 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. Auf der Basis der eingegangenen Stellungnahmen der Mitgliedsländer wurden die folgenden Abschnitte überarbeitet und übereinstimmend der Codex Alimentarius Kommission vorgeschlagen, diese Abschnitte auf die Stufe 8 des Verfahrens anzuheben:

Bezeichnung, Geltungsbereich, allgemeine und spezielle Definitionen (Frisch-, Gefrier- und zerkleinerter Fisch, Gefrorenes Surimi und Konserven), Voraussetzungen, allgemeine Betrachtungen, HACCP und Analyse der Fehlerpunkte, Herstellung von Frisch- und Gefrierfisch sowie zerkleinertem Fisch, Fisch- sowie Weichtier- und Krebskonserven.

Der Entwurf des Codes of Practice für gefrorenes Surimi wurde ebenfalls ausführlich diskutiert, so dass der Beschluss gefasst werden konnte, diesen Abschnitt auf die Stufe 5 des Verfahrens anzuheben und der Kommission vorzuschlagen, auch diesen Teil unter Umgehung der Stufen 6 und 7 auf die Stufe 8 anzuheben und damit wie die vorgenannten Abschnitte weltweit in Kraft zu setzen.

Alle anderen Abschnitte des Codes of Practice für Fisch und Fischereierzeugnisse konnten aus zeitlichen Gründen nicht behandelt werden. Es wurde daher beschlossen, diese Abschnitte auf Stufe 3 des Verfahrens zurückzustufen und zur weiteren Kommentierung zirkulieren zu lassen.

Ausarbeitung neuer Standards

Bei der Diskussion des Standardentwurfs über getrocknete, gesalzene Anchovis, ein Erzeugnis aus dem ostasiatischen Raum, konnte Konsens über die auf der letzte Komiteesitzung offen gebliebenen Fragen erzielt werden, so dass dieser Entwurf der Kommission zur Annahme als weltweiter Standard (Stufe 8 des Verfahrens) vorgeschlagen werden konnte.

Der von Deutschland in enger Kooperation mit Norwegen und Island erarbeiteten Standardentwurfs für Salzhering und gesalzene Sprotten wurde aufgrund bestehender Unstimmigkeiten insbesondere zur Frage der Parasiten auf Stufe 6 des Verfahrens eingestuft (Zirkulation für erneute Kommentierung). Unter dem Aspekt möglicher Gefahren durch *Clostridium botulinum* wird durch Norwegen mit Unterstützung durch die Niederlande und die USA sowie die Repräsentanten von WHO und FAO bis zur nächsten Komiteesitzung ein Risikoprofil erstellt.

Da von Dänemark kein neuer Standardentwurf für Räucherfisch vorgelegt wurde, war eine Verschiebung dieses Punktes der Tagesordnung für die nächste Komiteesitzung notwendig. Ein Reihe von Ländern, darunter auch Deutschland erklärte sich bereit, Dänemark bei der Erarbeitung des Standards zu unterstützen.

Zur Durchsicht der umfangreichen Kommentare zum Standardentwurf für lebende, schnellgefrorene und konservierte zweischalige Muscheln wurde eine *ad hoc* Arbeitsgruppe unter Beteiligung von Deutschland gebildet, die die Aufgabe übernahm, eine revidierte Fassung des Standardentwurfs vorzulegen. Aufgrund Zeitmangels und der substantiellen Veränderungen des Standardtextes durch die *ad hoc* Arbeitsgruppe konnte der Standardentwurf im Plenum nicht detailliert behandelt werden und wurde daher auf Stufe 3 zur weiteren Kommentierung eingestuft. Durch die Arbeitsgruppe wurde weiterhin ein Fragespiegel ausgearbeitet, der mögliche Risiken von zweischaligen Muscheln durch *Vibrio* spp. beinhaltet und einer FAO/WHO Expertenkonsultation im August 2002 zur Behandlung vorgelegt wird.

Auf der Basis eines von Russland erarbeiteten Diskussionspapiers wurde festgelegt, dass die Entwicklung eines Standards für Störkaviar in den Arbeitsplan des Komitees

aufgenommen wird. Mehrere Delegationen, darunter auch Deutschland, erklärten sich bereit, Russland bei der Erarbeitung des Entwurf für die nächste Komiteesitzung zu unterstützen.

Ergänzung bestehender Standards

Durch Chile war die Aufnahme von *Pleuroncodes monodon* (dtsh. Handelsbezeichnung: Langostinos) und *Cervimundia johni* (dtsh. Handelsbezeichnung: Langostinos) in den entsprechenden Standard aufgrund der Handelsbedeutung dieser Arten für Chile beantragt worden. Bei der Überprüfung der erforderlichen Änderungen im Standard für „Quick Frozen Lobster“ traten erhebliche Probleme zutage, da die vorgeschlagene Bezeichnung „Langostinos“ im Spanischen bereits durch ein Anzahl anderer Arten belegt ist, die im Standard für Shrimps und Prawns enthalten sind. Nach längerer Diskussion wurde dem Vorschlag gefolgt, in den 3 Codexsprachen unterschiedliche Bezeichnungen zu wählen. Während im Englischen die Bezeichnung „squat lobster“ Verwendung findet, wird in der spanischen und französischen Version des Standards der wissenschaftliche Name verwendet sowie der Hinweis „auf die Übereinstimmung mit den Gesetzen, die in dem Land, in dem die Erzeugnisse verkauft werden, gültig sind“, und „dass keine Irreführung der Verbraucher hervorgerufen werden darf“. Der Kommission wird empfohlen, den Standardentwurf auf Stufe 5 des Verfahren einzustufen.

Bei der Behandlung des Standardentwurf für Scallops wurde weiterer Diskussionsbedarf ausgemacht, wofür kein ausreichender Zeitfonds zur Verfügung stand. Der Entwurf wurde übereinstimmend auf Stufe 3 des Verfahrens zur weiteren Kommentierung belassen, wobei insbesondere das Erfordernis von Zusatzstoffen zur Verbesserung der Wasserbindung geklärt werden soll.

Vor dem Hintergrund der Aufnahme von *Clupea bentinki* als Sardinen-Typ in den Standard für Sardinenkonserven wurde durch Frankreich ein Diskussionspapier erarbeitet, dass sich insbesondere mit den Fragen der Prüfung und Kennzeichnung kritisch auseinandersetzen sollte. Nach Meinung Frankreichs verursacht die gegenwärtige Praxis der Aufnahme neuer Fischarten in bestehende Standards Konfusion bei den Verbrauchern sowie unfaire Handelspraxis. Um dieses zu vermeiden wurde durch Frankreich vorgeschlagen, dass zur Kennzeichnung in allen Standards die Handelsbezeichnungen der jeweiligen Erzeugnisse in Übereinstimmung mit den nationalen gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem das Erzeugnis verkauft wird, aufgenommen werden. Zusätzlich sollte auch der wissenschaftliche Name und die Herkunft des Erzeugnisses deklariert werde, um den Verbraucher umfassend zu informieren. Weiterhin wurde vorgeschlagen, alle Konservenstandards zu einem einzigen zusammenzufassen. Um zu sichern, dass die neue Fischart auch in Beziehung zur Hauptfischart des betreffenden Standards steht, sollten mit modernen wissenschaftlichen Methoden (z.B. Proteinelek-

trophorese oder DNA-Techniken) die Authentizität der Art gesichert werden. Nach einer längeren Debatte wurde festgestellt, dass kein Konsens in Bezug auf die Einführung wissenschaftlicher Namen und die Herkunft der Arten als allgemeines Kennzeichnungsmerkmal sowie die Notwendigkeit, die Standards zusammenzufassen, bestand. Es wurde Übereinstimmung erzielt, dass Frankreich zur nächsten Komiteesitzung ein überarbeitetes Diskussionspapier vorlegt, das die Möglichkeiten der Revision des Verfahrens der Einfügung neuer Fischarten in bestehende Standards betrachtet. Eine Reihe von Ländern, darunter auch Deutschland, erklärten sich zur Mitarbeit bereit.

Zertifikat für Fisch und Fischereierzeugnisse

Aus dem vorgelegten Entwurf wurde der einführende Teil und das sanitäre Zertifikat auf Stufe 5 des Verfahrens angehoben, während die restlichen Zertifikate zur weiteren Kommentierung erneut zirkulieren sollen.

Deklaration des Fischgehalts in Fischstäbchen – Definition und Analyseverfahren

England überarbeitet sein Diskussionspapier unter besonderer Berücksichtigung von Definition und Analyseverfahren bis zur nächsten Komiteesitzung. Die anderen Ländern sind gebeten, relevante Information zur Verfügung zu stellen.

Zukünftige Arbeiten

Als wesentlichste Aufgabe ist die Vollendung des Codes of Practice für Fisch und Fischprodukte anzusehen. Von großem Interesse ist aus deutscher Sicht auch die Erarbeitung der Standards für zweischalige Weichtiere (Niederlande), Räucherfisch (Dänemark) und Kaviar (Russland). Ebenfalls von großer praktischer Bedeutung dürften die Ergebnisse der zu erarbeitenden Diskussionspapiere über die Verfahrensweise bei der Aufnahme neuer Fischarten in bestehende Codex-Standards und zur Frage der Bestimmung des Fischgehalt in Fischstäbchen sein. Die nächste Sitzung wird aufgrund der Dringlichkeit der Arbeiten bereits im Oktober 2003 in Norwegen stattfinden.