
30. Sitzung des Codex Alimentarius Komitees für Fische und Fischerzeugnisse in Agadir, Marokko, vom 28.9. bis 2.10.2009

30th session of the Codex Alimentarius Committee for Fish and Fishery Products held in Agadir, Morocco, September 28 to October 2, 2009

Jörg Oehlenschläger

Max Rubner-Institute, Federal Research Institute for Nutrition and Food, Institute for the Safety and Quality of Milk and Fish, Palmaille 9, DE-22767 Hamburg, Germany

J.Oehlenschlaeger@gmx.net

Abstract

The Codex Committee on Fish and Fishery Products held its 30th Session in Agadir, Morocco from 28 September to 2 October 2009, at the kind invitation of the Government of Morocco. The Session was chaired by Dr Bjørn Røthe Knudsen, Regional Director of the Norwegian Food Safety Authority. The Session was attended by 218 delegates representing 78 Member States, one Member Organization (EC) and 1 international organization.

The summary and conclusions of the 30th Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products are as follows:

Matters for adoption by the Codex Alimentarius Commission:

The Committee

advanced to Step 8 the Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Lobsters and Crabs and relevant Definitions) (para. 27, Appendix II); the Amendment to Section 2.1 General Definitions of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (para. 30, Appendix III); and the Draft Standard for Sturgeon Caviar (para. 68, Appendix V); and

advanced to Step 5 the Proposed Draft Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (para. 98, Appendix VI); and the Proposed Draft Standard for Fish Sauce (para. 144, Appendix IX).

Other matters of interest to the Codex Alimentarius Commission:

The Committee agreed to return to Step 3

Proposed Draft Amendment to Section 3.4.5.1 Water of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (para. 27, Appendix IV);

Proposed Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat (para. 114, Appendix VII); and

Proposed Draft Revision for the Inclusion of Additional Species in Standards for Fish and Fishery Products (para. 123, Appendix VIII). Agreed to return to Step 2 for redrafting, circulation at Step 3 and further discussion at the next Session of the Committee:

Draft List of Methods for the Determination of Biotoxins in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs (para. 80);

Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Other Sections including Smoked Fish) (para. 82);

Proposed Draft Standard for Fresh/Live and Frozen Abalone (*Haliotis* spp.) (para. 133); and

Proposed Draft Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Nitrogen Factors) (para.150).

Agreed to hold at Step 4, the Proposed Draft Code of Practice for the Processing of Scallop Meat pending progress on the development of the Proposed Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat (para. 102) and to consider further food additive provisions in standards for fish and fishery products at its next session, based on proposals by an electronic working group (para. 152).

Das Codex Komitee für Fische und Fischerzeugnisse hielt seine 30ste Sitzung in Agadir, Marokko, vom 28. September bis zum 2. Oktober 2009 auf Einladung der marokkanischen Regierung ab.

Die Sitzung wurde geleitet von Dr. Bjørn Røthe Knudsen, Regionaldirektor der Norwegischen Lebensmittelsicherheitsbehörde. Die Sitzung wurde von 218 Delegierten aus 78 Codex Mitgliedsstaaten, einer Mitgliedsorganisation (EU) und einer internationalen Organisation beschickt. Die deutsche Delegation bestand erstmalig seit Bestehen des Komitees aus nur einem Delegierten, Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, dem Delegationsleiter. Andere EU-Mitgliedsstaaten wie Frankreich (8), Polen (2), Spanien (2), Italien (3), Spanien (4), Schweden (3) oder das Vereinigte Königreich (3) waren mit größeren Delegationen vertreten. Wie üblich stellten die USA mit 13 Delegierten neben Marokko die größte Delegation.

Die 30. Sitzung des Komitees war ein kleines Jubiläum. Das Komitee, das seit seiner Gründung vor 43 Jahren seit 1966 von Norwegen geleitet wird, tagte von 1966 bis 1980 in jährlichen Rhythmus, dann von 1980 bis 2002 in zweijährigem Rhythmus und ab 2002 in 18monatigem Abstand, um das große Arbeitspensum bewältigen zu können. Deutschland war Gründungsmitglied dieses Komitees und hat an allen Sitzungen teilgenommen. Von Seiten der Bundesforschungsanstalt für Fischerei (später Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel bzw. Max Rubner-Institut) nahm Prof. Dr. Antonacopoulos von 1966 bis 1990 die Tätigkeiten, die mit der Vertretung in diesem Komitee zusammenhingen wahr, Prof. Dr. Oehlenschläger von 1986 bis 2009. Die meisten Sitzungen fanden in Norwegen (Bergen, Oslo, Ålesund) statt, auf Einladung von Regierungen tagte das Komitee aber auch in anderen Ländern (Tabelle 1). Aufgabe des Komitees ist es: weltweite Standard für frische, gefrorene (einschließlich schnell gefrorene) oder anderweitig verarbeitete Fische, Krebstiere und Mollusken zu erarbeiten.

Die Sitzung wurde von Mr. Akhanouch Aziz, Minister für Landwirtschaft und Fischerei, eröffnet, der die Leistungen des Komitees unter Berücksichtigung der Codex Alimentarius Ziele hervorhob und die hohe

Tabelle 1: Tagungsort, Tagungszeitraum und -jahr der bisherigen 30 Tagungen des Codex Alimentarius Komitees für Fische und Fischerzeugnisse

Table 1: Venue, dates and years of the first 30 sessions of the Codex Alimentarius Committee for Fish and Fishery Products

Sitzung Nr.	Ort	Datum	Jahr
1	Bergen	29 August – 2 September	1966
2	Bergen	9-13 October	1967
3	Bergen	7-11 October	1968
4	Bergen	29 September – 8 October	1969
5	Bergen	5-10 October	1970
6	Bergen	4-8 October	1971
7	Bergen	2-7 October	1972
8	Bergen	1-6 October	1973
9	Bergen	30 September – 5 October	1974
10	Bergen	29 September – 4 October	1975
11	Bergen	27 September – 2 October	1976
12	Bergen	3-8 October	1977
13	Bergen	7-11 May	1979
14	Bergen	5-10 May	1980
15	Bergen	3-8 May	1982
16	Bergen	7-11 May	1984
17	Oslo	5-9 May	1986
18	Bergen	2-6 May	1988
19	Bergen	11-15 June	1990
20	Bergen	1-5 June	1992
21	Bergen	2-6 May	1994
22	Bergen	6-10 May	1996
23	Bergen	8-12 June	1998
24	Ålesund	5-9 June	2000
25	Ålesund	3-7 June	2002
26	Ålesund	13 -17 October	2003
27	Cape Town, South Africa	28 February – 4 March	2005
28	Beijing, China	18-22 September	2006
29	Trondheim	18-23 February	2008
30	Agadir, Morocco	28 September – 2 October	2009

Relevanz der Codex Tätigkeit im Lichte der SPS (Sanitary and Phyto Sanitary measures) und TBT (Technical Barriers of Trade) Übereinkommen der Welthandelsorganisation (WTO) betonte. In Hinblick auf die große Teilnahme afrikanischer Staaten an dieser Sitzung betonte er besonders die Bedeutung der Codex Arbeit für diese Region und die Notwendigkeit für Entwicklungsländer aktiv an Sitzungen teilzunehmen.

Vor der Plenarsitzung tagten zwei Arbeitsgruppen: Am 26.9. halbtägig eine Arbeitsgruppe zur Überarbeitung des Verfahrens für die Aufnahme zusätzlicher Arten in bestehende Standards für Fische und

Fischerzeugnisse (etwa 40 Teilnehmer) und am 27.9. ganztätig eine Arbeitsgruppe zum Standardentwurf für Räucherfisch, mit Rauch aromatisierter Fisch und geräucherter, getrockneter Fisch (über 90 Teilnehmer).

Zu den wichtigsten Tagesordnungspunkten:

Annatto Extrakte

Das Komitee bestätigte, dass die Annattoextrakte, die für den Gebrauch im „Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)“ genehmigt sind, auf Bixin- und Norbixin basieren und stimmte zu, dass die geltenden Höchstwerte auf 25mg/kg für beide geändert werden und dass das Komitee für Lebensmittelzusatzstoffe über diese Entscheidung informiert wird.

Status der Draft Codes of Practice for Fish and Fishery Products (Hummer und relevante Definitionen) und Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Krebse und relevante Definitionen)

Nach Diskussion stimmte das Komitee zu, die Entwürfe auf Stufe 8 anzuheben und sie der 33sten Sitzung der Kommission zur Annahme vorzuschlagen sowie die Abschnitte Hygiene dem Komitee für Lebensmittelhygiene zur Bestätigung zuzuleiten.

Standardentwurf für Störkaviar

Das Komitee stimmte zu, den Standardentwurf in seiner auf dieser Sitzung geänderten Form auf Stufe 8 anzuheben und ihn der 33sten Sitzung der Kommission zur Annahme vorzuschlagen.

In Abschnitt 4 Lebensmittelzusatzstoffe erörterte das Komitee, ob Zusatzstoffe generell in diesem Standard verboten sein sollen. Das Komitee bekräftigte seine frühere Entscheidung, dass, obwohl eine Anzahl von Farbstoffen in der Lebensmittelkategorie 09.3.3. des Generalstandards für Lebensmittelzusatzstoffe (GSFA) zugelassen ist, es keine technologische Rechtfertigung für die Verwendung von Farbstoffen bei Störkaviar gibt und sie deshalb nicht zugelassen sein sollen. Ebenfalls nicht zugelassen sind: die Konsistenz beeinflussende Stoffe.

Es wurde festgestellt, dass Borsäure und Borax in einigen Ländern verwendet werden. Diese Zusatzstoffe können nicht im Standard zugelassen werden, da die JECFA keine ADI Werte festlegen konnte. Das Komitee diskutierte, ob andere Zusatzstoffe, besonders Konservierungsstoffe benutzt werden könnten, und kam zu dem Schluss, dass in Tabelle 3 des Generalstandards für Lebensmittelzusatzstoffe (GSFA) für die Lebensmittelkategorie 09.3.3 Säureregu-

latoren, Antioxidantien und Konservierungsstoffe verwendet werden können unter Beachtung der Guten Herstellungspraxis (GMP).

Der Verweis auf CITES Regelungen wurde entfernt, da er in keinem Zusammenhang mit der Sicherheit und Qualität des Produktes steht.

Es wurden spezifische Erfordernisse für die Etikettierung von Kaviar aus ovulierten Eiern als neuer Abschnitt 7.1.4 eingefügt.

Vorgeschlagener Standardentwurf für Räucherfisch, mit Rauch aromatisierter Fisch und geräucherter, getrockneter Fisch

Unmittelbar vor der Plenarsitzung fand am 27. September ganztätig die Sitzung einer Arbeitsgruppe unter der Leitung der Niederlande statt, auf der der vorliegende Standardentwurf diskutiert wurde. Auf der Basis des in dieser Arbeitsgruppe erstellten neuen Entwurfs, der weitgehend auf dem in Zutphen (NL) im Jahre 1977 erarbeiteten ersten Entwurf basiert, war in der Plenarsitzung kaum noch Diskussionsbedarf.

Das Komitee beschloss, den Entwurf auf Stufe 5 zur Annahme durch die Kommission anzuheben.

Vorschlag für einen Entwurf zur Überarbeitung des Verfahrens für die Aufnahme zusätzlicher Arten in bestehende Standards für Fische und Fischerzeugnisse

Einige Delegationen erklärten, obwohl sie die zukünftige Arbeit in dieser Richtung prinzipiell unterstützten, dass sie einigen Abschnitten des Textes nicht zustimmen könnten, besonders nicht der Verwendung molekularer Daten, deren Anwendung sich in der Praxis als schwierig erweisen könnte, und schlugen vor, den Text sehr detailliert zu diskutieren.

Andere Delegationen brachten mit folgenden Argumenten zum Ausdruck, dass es keine Notwendigkeit gäbe, mit der Revision fortzufahren: das Komitee sollte sich um wichtigere Belange hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und -qualität kümmern, das existierende Verfahren könnte von Fall zu Fall angepasst und weiterverwendet werden, nur sehr wenige Standards wären von einer möglichen Aufnahme neuer Arten betroffen, das vorgeschlagene Verfahren wäre schwierig zu verankern und würde praktisch ausschließen, dass neue Arten aufgenommen werden würden. Als Alternative kam der Vorschlag, einige begrenzte Abänderungen am existierenden Verfahren zu machen, um deren praktische Anwendung zu erleichtern oder sie speziell für Aufnahmen von Arten in den Standard für Sardinendauerkonserven und Sardinienähnliche Erzeugnisse zu modifizieren.

Letztlich erkannte das Komitee, dass es nicht möglich war, in dieser Frage eine Einigung zu erreichen und dass auch der Textvorschlag in dieser Sitzung nicht im Detail diskutiert werden konnte. Es wurde daher entschieden, das durch die Arbeitsgruppe bearbeitete Dokument zur Kommentierung durch die Mitgliedsstaaten zirkulieren zu lassen und es auf der nächsten Sitzung des Komitees erneut zu erörtern.

Dazu lud das Komitee die Delegationen ein, konkrete Vorschläge zu machen besonders zum Anwendungsbereich und der praktischen Anwendbarkeit des Verfahrens, aber auch zu Änderungen im Text, um die Erörterungen der Fragen auf der nächsten Sitzung zu erleichtern.

Das Komitee stimmte zu, den Revisionsentwurf auf Stufe 3 des Verfahrens zurückzustufen.

Vorgeschlagener Standardentwurf für frische/lebende und tiefgefrorene Abalone (*Haliotis spp.*)

Das Komitee beschloss nach kurzer intensiver Aussprache, den Standardentwurf auf Stufe 2/3 zurückzustufen. Südafrika erklärte sich bereit, den Entwurf neu zu fassen. Die Neufassung wird im Umlauf den Mitgliedsstaaten zur Kommentierung zugesendet und der Entwurf wird auf der nächsten Sitzung beraten.

Vorgeschlagener Standardentwurf für Fischsoßen

Die thailändische Delegation gab eine Einführung in den Standardentwurf und informierte das Komitee darüber, dass dieser Entwurf durch Thailand und Vietnam unter Mitwirkung von Deutschland und den Vereinigten Staaten erarbeitet wurde. Thailand erinnerte das Komitee daran, dass auf es auf seiner letzten Sitzung gefordert hatte, dass neben der traditionellen Fermentation auch andere Technologien zugelassen sein sollen. Nach kurzer Diskussion stimmte das Komitee zu, den Entwurf auf Stufe 5 anzuheben.

Die nächste Sitzung des Komitees wird voraussichtlich in Norwegen im Frühjahr 2011 stattfinden. Der Vorsitzende kündigte an, dass die Sitzung des Komitees dann auf 6 Arbeitstage ausgedehnt wird, um den entstandenen Arbeitsstau abzuarbeiten und dass vor der Plenarsitzung eine Sitzung der Arbeitsgruppe über den Code of Practice für Räucherfisch stattfinden wird.

Der Vorsitzende dankte und verabschiedete einige Delegierte, die Jahrzehnte im Fischkomitee mitgearbeitet haben und maßgebliche Beiträge geliefert haben: Henry Loreal (F), Kevin Hargin (UK) und Jörg Oehlenschläger (D).

Der vollständige Report der Sitzung samt Anhängen ist in englischer Sprache zu finden unter: www.codexalimentarius.net.