
31. Sitzung des FAO/WHO Codex Alimentarius Komitees für Fische und Fischereierzeugnisse in Tromsø, Norwegen

Ute Schröder¹; Jörg Oehlenschläger²;

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

² Seafood consultant, Sandstraße 11a, DE 21244 Buchholz i. d. N., Germany

ute.schroeder@mri.bund.de

j.oehlenschlaeger@gmx.net

1. Fakten zur Sitzung

Die 31. Sitzung des Codex Alimentarius Komitees für Fisch und Fischereierzeugnisse (CCFFP) fand in diesem Jahr vom 11. bis zum 16. April in Tromsø, Norwegen, unter dem Vorsitz von Dr. Bjørn Røthe Knudsen, Regionaldirektor der Norwegischen Lebensmittelsicherheitsbehörde, statt. Ähnlich wie bei den letzten Sitzungen nahmen insgesamt 149 Delegierte aus 56 Codex-Mitgliedsstaaten, einer Mitgliedsorganisation (EU) und einer Internationalen Organisation an dieser Sitzung teil. In der Regel wird die deutsche Delegation von Vertretern aus dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), aus der Wissenschaft (MRI) und der Industrie repräsentiert. Aus Personalgründen konnte, wie auch beim letzten Zusammentreffen, kein Vertreter aus dem BMELV entsendet werden. Als Vertreterin der Wissenschaft nahm Frau Lebensmittelchemikerin Ute Schröder vom Max Rubner-Institut (Institut für Sicherheit bei Milch und Fisch) teil, und Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger (ehemals MRI) vertrat die Belange des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. Die Sitzung wurde von Frida Solbakken, (Politische Beraterin des Norwegischen Ministeriums für Fischerei und Küste) mit den Worten „Verantwortung für den Verbraucherschutz und den fairen Handel bei der Entwicklung von Fisch-Standards nie aus den Augen zu lassen“ eröffnet.

2. Zum Codex Alimentarius

Die Sitzung zeigte in diesem Jahr einmal mehr sehr deutlich, dass einzelne Länder bei bestimmten Fisch und

Fischerzeugnissen konkrete wirtschaftliche Interessen verfolgen und versuchen, diese in die Gestaltung bzw. die Formulierung der Codex-Standards, sofern es möglich ist, einfließen zu lassen. Insbesondere zu Beginn der Ausarbeitung eines neuen Standardentwurfs steht die Frage nach dem globalen Handel im Vordergrund. Als Hauptkriterien für einen neuen Standard gelten die aktuelle, internationale wirtschaftliche Bedeutung des Fisches oder Fischerzeugnisses, bestehende wissenschaftliche Kenntnisse über dieses Erzeugnis und die Notwendigkeit einer Qualitäts- und Risikoeinstufung (nachzulesen im Verfahrenshandbuch „Procedural Manual“ der Codex Alimentarius Kommission, ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual_20e.pdf).

Der Codex Alimentarius umfasst Standards der Vereinten Nationen für zahlreiche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Lebensmittel. Sie sollen letztlich dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches, unverfälschtes und ordnungsgemäß gekennzeichnetes Lebensmittel garantieren.

Aufgabe der Codex Alimentarius Kommission ist es, die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher weltweit zu schützen, faire Handelspraktiken im internationalen Handel mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Normungsarbeiten im Lebensmittelbereich auf internationaler Ebene zu koordinieren. Codex-Normen stellen die Basis dar, auf der die Mitgliedstaaten der Codex-Alimentarius-Kommission ihre lebensmittelrechtlichen Bestimmungen harmonisieren sollen. Die Standards des Codex Alimentarius sind nicht rechtlich verbindlich. Ihre besondere Bedeutung haben sie

durch ein internationales Abkommen im Rahmen der Welthandelsorganisation (WTO) erlangt, gemäß dem sie als Referenz im internationalen Handel gelten und seitdem sie in den im Rahmen der WTO völkerrechtlich verbindlich geschaffenen Streitbeilegungsverfahren bei Handelskonflikten eine maßgebliche Rolle spielen. Alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union sind Mitglied im Codex Alimentarius. Ende 2003 ist darüber hinaus die Europäische Union der Codex-Alimentarius-Kommission beigetreten. Durch ein internes Verfahrensregime ist gewährleistet, dass die Europäische Union bzw. ihre Mitgliedstaaten regelmäßig ihre in den Codex-Gremien einzunehmende Haltung koordinieren und so weit wie möglich eine einheitliche Linie vertreten. Damit ist das Gewicht einer von nunmehr 27 Mitgliedstaaten eingenommenen Position der Europäischen Union im Codex Alimentarius stark gestiegen.

Der Codex Alimentarius umfasst Standards für zahlreiche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Lebensmittel. Er enthält außerdem Empfehlungen in Form von Verfahrensregeln (Codes of Practice), Richtlinien (Guidelines) und andere empfohlene Maßnahmen, die darauf abzielen, die Zwecke des Codex Alimentarius zu erfüllen. Die Codex-Standards erfuhren durch die Gründung der Welthandelsorganisation bzw. insbesondere durch das In-Kraft-Treten des *Übereinkommens über die Anwendung von gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Maßnahmen* (SPS [Sanitary and Phytosanitary Measures]-Abkommen) eine starke Aufwertung. Das SPS-Abkommen ist eines von 13 multilateralen Übereinkommen der sogenannten Uruguay-Runde im Anhang zum Übereinkommen zur Errichtung der WTO, das am 1. Januar 1995 in Kraft getreten ist.

Das SPS-Abkommen enthält Regelungen über Maßnahmen zum Gesundheitsschutz von Menschen und Tieren, sowie Pflanzen, die sich unmittelbar oder mittelbar auf den internationalen Handel auswirken können. Den Lebensmittelbereich betreffend, sind darunter insbesondere alle Maßnahmen zu verstehen, die vor Gefahren schützen sollen, die durch Zusätze, Verunreinigungen, Toxine oder krankheitsverursachende Organismen in Nahrungsmitteln oder Getränken entstehen.

Das grundlegende Ziel des SPS-Abkommens besteht dabei darin, einerseits die Hoheitsrechte jedes WTO-Mitgliedstaates zu wahren, den von ihm für angemessen erachteten Grad an Gesundheitsschutz zu sichern, aber andererseits zu gewährleisten, dass diese Hoheitsrechte nicht zu protektionistischen Zwecken missbraucht werden und zu unnötigen Hemmnissen im internationalen Handel führen.

Das Abkommen legt fest, dass SPS-Maßnahmen ergriffen werden dürfen, soweit dies für den Gesundheitsschutz notwendig ist. In diesem Zusammenhang verpflichtet das SPS-Abkommen die Mitglieder, ihre Maßnahmen auf internationale SPS-Standards zu stützen mit dem Ziel, langfristig eine Harmonisierung zu erreichen.

Im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit nimmt das SPS-Abkommen ausdrücklich die Normen, Richtlinien und Empfehlungen der Codex-Alimentarius-Kommission als Referenznormen in Bezug. Die von den Mitgliedern ergriffenen SPS-Maßnahmen müssen dabei nicht zwingend den Codex Standards entsprechen. Grundsätzlich haben die Mitgliedstaaten weiterhin die Möglichkeit, das gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Schutzniveau selbst festzulegen, vorausgesetzt es liegt eine entsprechende wissenschaftliche Begründung vor. Allerdings gelten SPS-Maßnahmen, die den Codex-Standards entsprechen, gem. Art. 3 Abs. 2 des SPS-Abkommens, als notwendige Gesundheitsschutzmaßnahmen und damit als im Einklang mit dem WTO-Recht. In der Praxis folgt daraus, dass SPS-Maßnahmen sich zum Großteil an den Codex-Standards orientieren.

Ein weiteres in diesem Zusammenhang relevantes multilaterales WTO-Abkommen ist das *Übereinkommen über technische Handelshemmnisse* (TBT [Technical Barriers of Trade]-Abkommen). Es soll verhindern, dass bei der Ausarbeitung, Annahme und Anwendung von zwingenden und nicht zwingenden technischen Anforderungen („technische Vorschriften“ und „Normen“) unnötige Hemmnisse für den internationalen Handel geschaffen werden. Das TBT-Abkommen gilt dabei nicht für Maßnahmen die bereits dem SPS-Abkommen unterfallen. Weitergehende verbraucher-schützende Maßnahmen des Lebensmittelbereiches (zum Beispiel Schutz vor Täuschung bei Lebensmitteln, qualitative Anforderungen) unterfallen jedoch dem TBT-Übereinkommen. Auch hier wird in großem Umfang auf internationale Normen Bezug genommen. Ohne dass der Codex Alimentarius ausdrücklich erwähnt wird kommt den Standards, Richtlinien und Empfehlungen der Codex-Alimentarius-Kommission auch in diesem Zusammenhang Bedeutung zu.

Quelle: http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Kennzeichnung/CodexAlimentarius/CodexInfo.html;jsessionid=5A684492A2A3F4D8328BA716879A26D3.2_cid182

3. Aktuelles zu Codex-Standards

Ein wesentlicher Aspekt sollte jedoch immer bei der Einschätzung dieser Standards berücksichtigt

werden: Die Annahme eines erarbeiteten Codex-Standard Entwurfs erfordert die einvernehmliche Zustimmung aller Mitgliedsländer, d.h. der zustande kommende Kompromiss ist das Ergebnis manchmal jahrelangen Ringens um bestimmte Grenzwerte und/oder Formulierungen. Daher enthält ein Standard in vielen Fällen nur die grundsätzlichen Eigenschaften eines Erzeugnisses, um eine weltweite Anwendung zu gewährleisten und nicht übermäßig handelsrestriktiv zu wirken. Daher sind nicht immer unter allen Umständen alle Regelungen mit der nationalen Lebensmittelgesetzgebung 1:1 in Übereinstimmung zu bringen. Zugeständnisse können aber nur dann gemacht werden, wenn der gesundheitliche Verbraucherschutz und der Schutz vor Täuschung gewährleistet ist. Als jüngstes Beispiel ist in diesem Zusammenhang der Kompromiss zum chlorierten Wasser bei der Verarbeitung von Fisch und Fischereierzeugnissen zu nennen, formuliert im Codex Komitee für Lebensmittelhygiene (CCFH) und jetzt vom CCFFP übernommen. Nach vielen Jahren durchaus hitzig geführten Diskussionen und zähen Verhandlungen werden nunmehr höhere Chlorgehalte für das Prozesswasser akzeptiert. Jedoch mit der Einschränkung, dass die jeweilig verantwortliche Lebensmittelbehörde, auch die im importierenden Land, ihre eigene restriktive Regelung treffen kann.

Wenn wirtschaftliche Interessen zum Abbau von Handelshemmnissen eine zunehmende Gewichtung bei der Entwicklung von Codex-Standards erhalten, wirkt sich dies nicht immer vorteilhaft auf die geforderte Lebensmittelqualität aus. Beispielsweise so geschehen bei dem Vorschlag des Codex-Standardentwurfs für frisches und tiefgefrorenes Jakobsmuschelmuskelfleisch, der zwei Produkte unterschiedlicher Qualität berücksichtigt: Den Adduktormuskel ohne Wasser sowie das Produkt mit Wasser- und Phosphatzusatz.

Nicht nur beim globalen Handel von Fisch und Fischerzeugnissen kommen die Standards zur Anwendung. Sie können sich auch unmittelbar auf die nationale bzw. EU-Gesetzgebung auswirken, indem sie als Grundlage verwendet werden, wenn konkrete Regelungen fehlen. Beispielsweise kann der *Codex-Standard für gefrorene Fischstäbchen, Fischportionen und Fischfilets paniert oder im Teig (CODEX STAN 166-1989, 2004)* bei der gesetzlichen Beurteilung einer panierten Fischportion, bei der der Fischanteil auf Basis eines dort festgelegten Faktors berechnet wird, herangezogen werden.

Die Erarbeitung eines neuen Codex-Standards, wie der für Störkaviar (*CODEX STAN 291-2010*) im Jahre 2010, kann unter Umständen rechtliche Konsequenzen für die nationale Gesetzgebung nach sich ziehen. Während die Konservierung in der EU

von Störkaviar mit Borsäure E 284 bzw. Borax E 285 in Konzentrationen von maximal 4 g/kg erlaubt sind, ist eine Zugabe laut Codex Standard nicht vorgesehen. Die Begründung ist, dass die JECFA (**Gemeinsamer FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe**, engl. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) für diese Zusatzstoffe keine ADI-Werte festlegen konnte.

Die oben aufgeführten Beispiele sollen einmal mehr verdeutlichen, dass die Entwicklungen im Codex Komitee für Fisch und Fischereierzeugnisse sehr wohl zeitnah beobachtet und aktiv vor der nächsten Sitzung beeinflusst werden müssen. Deshalb ist eine gute Vorbereitung verschiedenster Institutionen zwingend notwendig, um eigene nationale Interessen ausreichend zu vertreten. Nicht nur auf ministerialer Ebene, sondern auch in Zusammenarbeit mit technisch wissenschaftlicher Kompetenz können Entwicklungen zielorientiert gestaltet werden. Es hat sich gerade auf der letzten Sitzung in Tromsø gezeigt, dass nur wenige Mitgliedsländer während der Sitzung mit Experten, die über fischwissenschaftliche Kenntnisse verfügen, vertreten waren. Die Mehrzahl der Delegierten war rechtssicher und in Verfahrensfragen bewandert aber ohne Detailkenntnisse bezüglich der Produkte.

4. Die wichtigsten Tagungsordnungspunkte

4.1 Abgeschlossene Arbeiten

Die Tagesordnungspunkte der 31. Sitzung in Tromsø konnten aufgrund eines zusätzlichen Sitzungstages weitgehend abschließend bearbeitet werden. Der erst seit 2007 bearbeitete *Standardentwurf für Fischsoßen* und der seit 2009 bearbeitete *Code of Practice for Fish and Fishery Products*, Sektion 12 *Geräucherter Fisch*, wurden erfolgreich abgeschlossen. Der zugehörige *Standardentwurf für geräucherten Fisch, mit Rauch aromatisierter und geräucherter, getrockneter Fisch* konnte wegen des Bedarfs an Diskussionen bei den Zusatzstoffen noch nicht verabschiedet werden und wurde deshalb auf Stufe 7 gesetzt. Es ist zu erwarten, dass er bei der nächsten Sitzung des CCFFP abgeschlossen wird. Zwei weitere Tagungsordnungspunkte konnten relativ zügig zum Ende gebracht werden, da jahrelange zum Teil heftig diskutierte Verhandlungen im Falle des „Water of Code of Practice“ vorausgegangen sind oder detaillierte Untersuchungen von Malaysia und Thailand zu einem überzeugendem Ergebnis zum Stickstoff-Faktor für *Tilapia* geführt haben.

Standardentwurf für Fischsoße

Der Standardentwurf wurde seit 2007 insbesondere von den asiatischen Ländern wie Thailand und Vietnam,

die als die größten Hersteller dieses Würzmittels gelten, in Zusammenarbeit mit den USA und Deutschland erarbeitet. Nur noch wenige Korrekturen wurden an dem letzten Entwurf vorgenommen. Japan setzte sich bei der Spezifikation des pH-Wertes durch, indem der Bereich von 5,0 bis 6,0 bis auf 4,5 unterschritten werden darf, wenn zur Unterstützung der Fermentation kohlenhydratreiche Lebensmittelzusätze wie Malz von Reis oder Palmzucker verwendet werden. Größere Diskussionen zwischen den asiatischen Delegierten erforderte die Angabe des minimalen Stickstoffgehaltes einer Fischsoße von 10 g/l. Dieser Parameter ist für die Qualitätsbeurteilung einer Fischsoße von Belang. Nach der Fermentation der Fische wird die braune Flüssigkeit abgelassen und der zurück gebliebene Extrakt häufig mit einer gesättigten Salzlösung versehen, um eine weitere drei- bis viermonatige Fermentation durchzuführen. Diese Art von Extraktion ist durchaus üblich, denn bei den marktrelevanten Fischsoßen handelt es sich meistens um „Blends“, also Mischungen verschieden konzentrierter Fischsoßenextrakte. Unter Berücksichtigung verschiedener landestypischer Präferenzen konnten sich die Philippinen mit einem niedrigeren Stickstoffgehalt von 7,5 g/l mit der Einschränkung durchsetzen, dass die jeweilige zuständige Behörde dem zustimmen muss. Beim Verdünnen von Fischsoßen obliegt es jeder zuständigen Behörde, zum Schutz vor Verbrauchertäuschung bei der Kennzeichnung die Angabe des Stickstoffgehaltes als maßgeblichen Qualitätsfaktor einzufordern.

Bei der Bearbeitung der Zusatzstoffliste akzeptierte das Komitee die Vorschläge der In-Session arbeitenden Arbeitsgruppe mit kleineren Änderungen. Die Vertreter der EU drückte hingegen ihren Vorbehalt gegenüber dem Farbstoffstoff Ammoniak Karamell (III) (INS 150 c) wegen gesundheitlicher Bedenken aus.

Dem nochmaligen Versuch, den Höchstwert für Histamin in Fischsoße von 40 mg/100 g herunterzustufen, wurde nicht stattgegeben, da das Komitee für Lebensmittelhygiene ihn bereits in seiner letzten Sitzung akzeptiert hat. Die abschließende Annahme des Fischsoßenstandards durch die Codex Alimentarius Kommission wird dann wahrscheinlich die Änderung der EU-Verordnung (EC) 2073/2005 zur Folge haben, indem eine gleichlautende Histaminhöchstgrenze für Fischsoße festgelegt wird.

Der Vorschlag der japanischen Delegation neue Lösungsansätze und Klarheit über allgemeine Histaminunverträglichkeiten zu schaffen, wurde vom Komitee begrüßt. Es ist vorgesehen, die Histaminproblematik bezüglich aller Fisch und Fischereierzeugnisse generell zu überarbeiten, indem alle bestehende Probenahmepläne, verschiedene nationale Höchstgrenzen und epidemiologische Daten zu diesem Thema gesammelt und ausgewertet wer-

den. In Zusammenarbeit mit den USA wird Japan eine elektronische Arbeitsgruppe leiten, die entsprechende Unterstützung vom Komitee für Lebensmittelhygiene und der FAO erwarten darf.

*Code of Practice for Fish and Fishery Products:
Räucherfisch, mit Rauch aromatisierter Fisch sowie
geräucherter/getrockneter Fisch*

Wesentliche Vorarbeit für den Code of Practice für geräucherten Fisch hatte die Arbeitsgruppe unter der Leitung der Niederlande zusammen mit Vertretern aus Deutschland, Frankreich und Großbritannien im Frühjahr 2010 in Zutphen (Niederlande) geleistet. Die anschließend vor der diesjährigen Plenarsitzung in Tromsø tagende Arbeitsgruppe mit ca. 50 Delegierten aus den verschiedensten Regionen der Welt bearbeitete den Code of Practice soweit, dass er anschließend im Komitee von Stufe 5 direkt zur Stufe 8 angehoben wurde und zur Verabschiedung der Kommission vorgelegt werden kann. Inhaltlich wurde der Code in Bezug auf die Definitionen in Übereinstimmung mit dem Standard für geräucherte Fische gebracht. Er berücksichtigt wie der Standard den traditionell geräucherten Fisch in der Räucherammer mit frisch entwickeltem Rauch oder Flüssigrauch, den mit Raucharoma aromatisierten Fisch sowie den in afrikanischen Ländern geräucherten und getrockneten Fisch. Die Herstellungsstufen werden dort im Einzelnen beschrieben und mit Informationen zur Vermeidung von Bakterienwachstum wie *Chlostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* und Listerien versehen. Darüber hinaus enthält er Vorsichtsmaßnahmen, wie die Bildung von Histaminen, das Überleben von Parasiten sowie chemische und physikalische Kontaminationen verhindert werden können.

*Code of Practice for Fish and Fishery Products:
Abschnitt 3.4.5.1. Wasser*

Für das Wasser zum Waschen von Fischen ist ein Kompromiss gefunden worden, dem ein jahrelanger erbitterter Streit vorausgegangen ist. Diese Einigung erlaubt in bestimmten Fällen zur Einhaltung von Hygienestandards einen höheren Chlorgehalt im Prozesswasser, als im Leitungswasser üblich ist, sofern die zuständigen Behörden dem zustimmen. Bereits im Komitee für Lebensmittelhygiene (42. Sitzung in Kampala/Uganda) wurde ein ähnlicher Kompromiss im Zusammenhang mit der Behandlung von Hühnchenfleisch mit Chlorwasser erzielt. Diese Lösung beruht auf dem Ergebnis eines zu diesem Thema gegründeten wissenschaftlichen Ausschusses der FAO und WHO, dass chlorbehandelte Lebensmittel keine zwingend gesundheitsschädigende Wirkung haben. Dennoch wird in dem o.g. Abschnitt darauf verwiesen, dass bei Chlorierung von Seewasser die Bildung von potentiell toxischen Verbindungen wie Chloramine

nicht ganz ausgeschlossen wird. Die behördliche Legitimierung von Chlorwasser in bestimmten Fällen, bedeutet jedoch nicht (bis jetzt), dass diese Produkte zwangsläufig in die EU importiert werden können.

Erweiterung des Standards für gefrorene Fischstäbchen, Fischportionen und Filets, paniert oder in Teig (Codex STAN 166-1989)

Zur Bestimmung des Fischanteils haben Thailand und Malaysia gemeinsam anhand umfangreicher Untersuchungen einen Stickstoff-Faktor von 2,88 für Tilapia erarbeitet. Diese Spezies wird vorzugsweise in Asien für die Herstellung von panierten oder mit Teig versehenen Fischerzeugnissen verwendet. Damit die natürlichen Schwankungen in der Zusammensetzung von Fischfleisch bei der Berechnung des Fischanteils Berücksichtigung finden, werden nunmehr generell $\pm 10\%$ Abweichungen toleriert. Andere Länder haben Interesse, wie z.B. Südafrika für den südatlantischen Seehecht, weitere Stickstoff-Faktoren für tropische Fischarten in die Tabelle des betreffenden Standards einzubringen.

4.2 Weiter zu führende Arbeiten

Standardentwurf für frisches und gefrorenes Jakobsmuschelfleisch (Scallop adductor muscle meat)

Einen erhöhten Diskussionsbedarf erforderte der von Großbritannien eingebrachte Vorschlag, dass der Standardentwurf sich nicht ausschließlich auf das Muskelfleisch beziehen sondern auch die Gonaden berücksichtigen sollte. Denn gefrorenes Muskelfleisch der Jakobsmuschel wird weltweit (auch in Deutschland) zum Teil gemeinsam mit den anhängenden Gonaden vermarktet. Bei der Beurteilung dieses Produktes kann nicht wie bei der Rohware der Standard für lebende und rohe zweisechlige Weichtiere herangezogen werden. Die vorgeschlagene Erweiterung zieht jedoch weitreichende Änderungen für den vorliegenden Standard mit sich. Zum Beispiel ist es zurzeit nicht ganz auszuschließen, dass die Gonaden erhöhte Konzentrationen an Biotoxinen enthalten. Entsprechend müssten Kontrolluntersuchungen auf Biotoxine, wie sie im Standard für lebende und rohe zweisechlige Weichtiere vorgesehen sind, auch in diesem Standardentwurf übernommen werden. Ähnlich wie der Muschelstandard wird dieser Standardentwurf in zwei Produktgruppen unterteilt: „Scallop meat and Scallop meat with added water“. Im letzteren Produkt sind Zusatzstoffe wie Phosphate zur Wasserbindung bis zu 5 g P_2O_5 /kg erlaubt, sofern die zuständige nationale Behörde bzw. das importierende Land es zulassen. Die Bearbeitung der Zusatzstoffe und andere Punkte,

wie z.B. Parasiten, sowie die Kennzeichnung von Wasserzusatz sind noch nicht endgültig abgeschlossen, sodass der Standardentwurf nur von der Stufe 3 auf die Stufe 5 angehoben wurde. Der parallel zum Standard entwickelte *Abschnitt für Jakobsmuschel-Muskelfleisch im Code of Practice* blieb auf der Stufe 3 stehen, da aufgrund der Neuausrichtung des Standards (jetzt mit Gonaden), kaum Zeit zur Bearbeitung vorhanden war.

4.3 Frische/lebende und tiefgefrorene Abalone

Das Komitee ging den vorgeschlagenen Standardentwurf für frische/lebende und tiefgefrorene Abalone (*Haliotis* spp.) (Seeohr) sehr detailliert durch und nahm basierend auf den mündlich vorgebrachten Vorschlägen und den schriftlichen Stellungnahmen zahlreiche Änderungen vor. Als Ergebnis der Beratungen konnte der Standardentwurf der Kommission für die 34. Sitzung zur Annahme auf Stufe 5 des Verfahrens vorgeschlagen werden.

4.4 Vorschlag für eine Überarbeitung des Verfahrens zur Aufnahme von zusätzlichen Tierarten in existierende Standards für Fische und Fischerzeugnisse

Das Komitee beschäftigt sich mit dieser Problematik seit etwa 15 Jahren. Frankreich als federführendes Land hat einen Entwurf vor 5 Jahren vorgelegt, der wegen seiner Komplexität und detaillierten Vorschriften vom Komitee mehrheitlich abgelehnt wurde. In der Diskussion wurde von mehreren Delegationen betont, dass dieses Verfahren im Komitee nicht hohe Priorität genieße und deshalb eingestellt werden sollte. Andere Delegationen dagegen betonten die Nützlichkeit einer derartigen Regelung und setzten sich für eine erneute Bearbeitung ein. Nach langer, kontroverser Diskussion einigte sich das Komitee darauf, eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von Frankreich und Chile einzusetzen, die versuchen soll, einen letzten Entwurf bis zur nächsten Sitzung des Komitees vorzulegen. Dieser Entwurf soll kurz und prägnant sein, soll die Aufnahme neuer Arten in bestehende Standards ermöglichen und erleichtern und soll besonders für Entwicklungsländer keine Vorschriften enthalten, die nur mit großem wissenschaftlichen Aufwand und unter hohen Kosten zu erreichen sind. Der Entwurf soll transparent und praktikabel sein. Mehrere Delegationen erklärten, dass dies der letzte Versuch sei, eine Einigung zu erreichen, und dass eine endgültige Entscheidung, in welcher Richtung auch immer, auf der nächsten Plenarsitzung des Komitees gefällt wird.

Zur Überarbeitung durch die Arbeitsgruppe, für Kommentare und Diskussion auf der nächsten Sitzung hielt das Komitee deshalb auch das Verfahren auf Stufe 2/3 an.

4.5 Neue Arbeiten

Der iranische Vorschlag, einen Code of Practice für Störkaviar zu erarbeiten, unterstützt von Frankreich und Italien, wurde vom Komitee mehrheitlich angenommen. Damit wird dem Standard für Störkaviar (*CODEX STAN 291-2010*), angenommen in der 33. Sitzung durch die Codex Alimentarius Kommission im Juli 2010, Folge geleistet, den Produzenten eine detaillierte Anleitung zu geben, wie die im Standard gesetzten Anforderungen zu erreichen sind. Es ist vorgesehen, die gesamte Prozesskette von der Störhaltung in der Aquakultur über die Ernte des Kaviars und das Handling bis hin zur Lagerung und zum Marketing zu erfassen. Unter der Federführung von Iran, eines der führenden Kaviarproduzenten, wird eine elektronische

Arbeitsgruppe den ersten Entwurf erarbeiten, der bis zur nächsten Sitzung für Kommentare auf der Stufe 3 zwischen den Mitgliedern des Komitees zirkulieren wird. In Deutschland werden ebenfalls Störe in Aquakultur gehalten und Kaviar produziert. Denkbar wäre in diesem Fall eine kleine Arbeitsgruppe vor der nächsten Sitzung zu initiieren, um die deutschen Interessen angemessen zu vertreten.

Weitergehende Informationen sind dem umfangreichen Protokoll der Sitzung zu entnehmen: http://www.codexalimentarius.net/download/report/764/REP11_FFPe.pdf