

# Ergebnisprotokoll

## 42. Sitzung der LAV-AG Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)

am 07. und 08. November 2023  
in Bremen

Stand: 29.01.2024

**LAV-AG „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen  
von Lebensmitteln tierischer Herkunft“  
42. Sitzung am 07. und 08. November 2023 in Bremen**

**TOP 9.1**                      **Lagerungstemperaturen von Sushi mit rohem Fisch, Krebs-  
und Weichtieren und/oder Teilen davon sowie von Sashimi auf  
der Ebene des Einzelhandels**

**Berichterstattung**      **Baden-Württemberg und Vorsitz-ALTS**

**Bezug**                      **Bericht des ALTS zur 40. AFFL**

**Anlage(n)**



**Erläuterungen:**

In der 40. Sitzung der AFFL wurde von BW angemerkt, dass zum ALTS-Beschluss zu den Lagerungsbedingungen für Sushi mit Anteilen von unverarbeitetem Fisch ggf. weiterer rechtlicher Klärungsbedarf bestünde.

Im Nachgang zur AFFL-Sitzung hat daher auf Anregung von BW das Ref. 314 des BMEL zur Handhabung der Lagerungsbedingungen von Sushi mit frischem Fisch in anderen Mitgliedsstaaten eine Anfrage an die Mitglieder der KOM-Arbeitsgruppe zum Lebensmittelhygienerecht gerichtet. Dabei wies Dänemark auf den Anhang I des Leitfadens der KOM zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hin, wonach Produkte aus frischem Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln aus Sicht des Hygienerechts als frische Fischereierzeugnisse zu betrachten seien. Mehrere Mitgliedsstaaten schlossen sich dieser Auffassung an. Finnland verwies auf eine notifizierte nationale Hygieneleitlinie, nach der im Einzelhandel Sushi bei Temperaturen von max. + 6°C gelagert werden darf.

Die KOM verwies auf die internationalen Standards zur Kühllagerung derartiger Produkte (Codex Alimentarius), wonach für die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für frische Fischereierzeugnisse geforderte, auch für den Einzelhandel geltende, aber nicht näher spezifizierte Lagerungstemperatur von „annähernd Schmelzeisbedingungen“ eine Temperatur von bis zu +4°C als konform zu betrachten sei.

Da mit In-Kraft-Treten des Hygienepakets die Regelungen der nationalen Fischhygieneverordnung nicht mehr anwendbar sind, liegen nun auf Ebene der EU und im

**LAV-AG „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen  
von Lebensmitteln tierischer Herkunft“  
42. Sitzung am 07. und 08. November 2023 in Bremen**

nationalen Recht keine Regelungen vor, die eine von den internationalen Standards abweichende Auslegung rechtfertigen.

Bei einem von Lebensmittelverband auf Anregung von Sushi-Herstellern und großen Einzelhandelsunternehmen am 20.03.2023 aus Anlass des ALTS-Beschlusses durchgeführten Online-Fachgespräch zu den rechtlichen Anforderungen an die Lagerung von Sushi mit Anteilen von unverarbeitetem Fisch im Einzelhandel wurde die Auslegung der rechtlichen Vorgaben nach Anhang III Abschnitt VIII kontrovers diskutiert. Von den Lebensmittelunternehmen wurde insbesondere die Auffassung vertreten, dass es durch den Kontakt mit Essig zu einer geringgradigen Veränderung in der Muskelfaserstruktur kommt und mittels dieser Behandlung ein verarbeitetes Produkt entstanden sei und daher die Anforderungen an frische Fischereierzeugnisse nicht mehr zu beachten seien. Nach der Auffassung der KOM und den bisherigen Diskussionen in den Gremien der EU (siehe Entwurf des Leitadens der KOM zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter Ziffer 5.10.2 und 5.21) wurde jedoch stets die Auslegung vertreten, dass nur eine vollständige und wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Warmblüter- oder Fischmuskeleiweiß zu einem verarbeiteten Produkt im Sinne der Definitionen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 führt.

Darüber hinaus wurde von der KOM darauf verwiesen, dass frischer Fisch, der lediglich aus technologischen Zwecken oder zur Abtötung von Parasiten kurzzeitig tiefgefroren war, nach dem Auftauen als ein frisches Fischereierzeugnis gilt. Diese Auslegung ergibt sich in Verbindung mit den Regelungen des Markrechts (Art. 35 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013) und kann auch mit der Definition von „frischen Fischereierzeugnissen“ nach Nr. 3.5 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, in Einklang gebracht werden, wenn man die Bedingung „..., die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt ...“ so auslegt, dass ein kurzzeitiges Einfrieren aus technologischen Gründen wie z. B. der Parasitenbehandlung oder zum Slicen nicht der Verlängerung der Haltbarkeit dient. Auch die Regelungen der LMIV zur Kennzeichnung von gefrorenen und wieder aufgetauten Lebensmitteln sehen kein grundsätzliches Kennzeichnungsgebot vor, wenn das kurzzeitige Einfrieren nur zu technologischen Zwecken erfolgt und die Kennzeichnung im Einklang mit den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 erfolgt (siehe Entwurf des Leitadens der KOM zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter Ziffer 5.16)

**Beschluss:**

Die AFFL vertritt im Hinblick auf die hygienerechtlichen Anforderungen bei der Handhabung von unverarbeiteten Fischereierzeugnissen folgende Auffassung

**LAV-AG „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen  
von Lebensmitteln tierischer Herkunft“  
42. Sitzung am 07. und 08. November 2023 in Bremen**

1. Nur eine vollständige und wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Fischmuskeleiweiß führt zu einem verarbeiteten Produkt im Sinne der Definitionen gemäß Art 2 Abs. 1 lit. m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
2. Die Regelungen des Anhangs III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (= Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten [i. S. v. handhaben, siehe engl. Version]) gelten gemäß Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 dieser Verordnung auch in Betriebstätten des Einzelhandels. Demzufolge müssen unverpackte frische Fischereierzeugnisse auch im Einzelhandel in Eis gelagert werden. Ganze oder ausgenommene frische Fische können [in unverpacktem Zustand] alternativ auch in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, transportiert und anschließend im Einzelhandel bis zur weiteren Behandlung oder Bearbeitung gekühlt gehalten werden.
3. Das kurzzeitige Einfrieren von frischem Fisch zu anderen Zwecken als der Verlängerung der Haltbarkeit (technologische Zwecke oder zur Parasitenabtötung) führt nicht zu einem anderen Status des Produktes als „frisches Fischereierzeugnis“ nach Nr. 3.5 des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Auffassung der EU-Kommission wird durch die marktrechtlichen Regelungen deutlich, da nach Artikel 35 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 bei diesen Erzeugnissen nicht angegeben werden muss, dass die Erzeugnisse aufgetaut wurden. Im Fall des Einfrierens zur Verlängerung der Haltbarkeit wird auf Anh. II Abschn. IV Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwiesen.
4. Verpackte frische Fischereierzeugnisse einschließlich solcher mit Anteilen von frischem, unverarbeiteten Fisch (z.B. Sushi) fallen unter die Anforderungen des Anhangs III Abschn. VIII Kapitel III Buchst. A Nr. 4 der EU-Verordnung und sind auf Temperaturen annähernd Schmelzeis abzukühlen und folglich auch zu lagern. Der Begriff „annähernd Schmelzeistemperatur“ ergibt sich aus der englischen Version der Verordnung.
5. Die Lagerungsbedingung „annähernd Schmelzeis“ nach Anh. III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist in dieser Verordnung nicht weiter definiert. Der Codex Alimentarius definiert diesen Temperaturbereich als eine Temperatur von bis zu +4°C. Diese Definition ist nach Auffassung der EU-Kommission und der AFFL auch für die Anwendung des Hygienerechts in der EU zu beachten.

**LAV-AG „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen  
von Lebensmitteln tierischer Herkunft“  
42. Sitzung am 07. und 08. November 2023 in Bremen**

Die Vorsitzende der AFFL wird gebeten, diesen Beschluss den Wirtschaftsverbänden zur Kenntnis zu geben. Die AFFL weist auf die Unstimmigkeiten mit den Leitsätzen hin und bittet den Vorsitz den Beschluss auch der Lebensmittelbuchkommission vorzulegen.

*[Folgende Punkte sollten nicht an die Wirtschaftsverbände zur Kenntnis gegeben werden:]*

Die Formulierung der Anforderungen des Anh. III Abschn. VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zeigt kleinere Unterschiede zwischen der englischen und deutschen Version der Verordnung (s. Ausführungen im Anhang 2). Unklarheiten in der deutschen Version lassen sich durch Heranziehung der englischen Version zum Teil klären. Das BMEL wird gebeten zu prüfen, ob eine Korrektur der deutschen Version gegenüber der KOM vorgeschlagen werden sollte.

Die AFFL bittet das BMEL zudem zu prüfen, wie die Rechtslücke hinsichtlich der Lagerung von aufgetauten unverarbeiteten Fischereierzeugnissen in Betriebsstätten des Einzelhandels geschlossen werden kann.

**Ergebnis: 15:0:0**