



Information zum neuen EU-weit geltenden Höchstgehalt für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Fischleber

Einleitung

In den letzten Jahren wurden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Länder immer wieder stark erhöhte Dioxin- und PCB-Gehalte in Fischleber festgestellt. Zum Schutz der Gesundheit der Bevölkerung wurde das Inverkehrbringen belasteter „Dorschleber in Öl-Konserven“ untersagt. Die zugehörigen Meldungen wurden über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) den anderen Ländern, den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission übermittelt. Zum Schutz der Gesundheit der Bevölkerung und zur Schaffung einer einheitlichen Vorgehensweise im Binnenmarkt hat die Europäische Kommission am 19. Juni 2008 die Verordnung (EG) Nr. 565/2008 vom 18. Juni 2008 im Amtsblatt der Europäischen Union verkündet. Diese Verordnung ändert die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich der Festsetzung eines Höchstgehalts für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fischleber und ihren Verarbeitungserzeugnissen. Der Höchstgehalt in Höhe von 25 Picogramm (pg) WHO-Toxizitätsäquivalente (TEQ) je Gramm Frischgewicht gilt ab Anfang Juli 2008.

Datenlage und Risikobewertung

Das Lebensmittel Fischleber wurde in der in Deutschland üblichen Angebotsform „Dorschleber in Öl-Konserve“ im Jahr 2006 im Rahmen des deutschen Lebensmittelmonitorings auf Dioxine und PCB untersucht. Die Ergebnisse sind in die nationale Berichterstattung und in den deutschen Beitrag für das EU-Monitoring der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB gemäß Empfehlung der Europäischen Kommission 2004/705/EG für das Jahr 2006 eingeflossen. Die Ergebnisse des Monitoringprogramms zeigen, dass Dorschleber fast ausnahmslos sehr hohe Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB von bis zu 76,5 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht bei einem Mittelwert von 33,6 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht aufweist.

Im Zuge dieser Untersuchungen wurde im Mai 2006 erstmals von den deutschen Behörden eine Meldung über einen stark erhöhten Gehalt von Dioxinen in Dorschleber in das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) eingestellt. Seither wurden insgesamt 18 Meldungen zur gleichen Thematik aus verschiedenen Mitgliedstaaten der Europäischen Union über das RASFF bekannt. Die belasteten Lebensmittel wurden vom Markt genommen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verfasste im Juni 2006 eine umfangreiche gesundheitliche Bewertung mit dem Titel „EU-Höchstgehalte für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Fisch schützen Vielverzehrer von fetthaltigem Fisch nicht immer ausreichend“. Die Stellungnahme kann eingesehen werden unter:

http://www.bfr.bund.de/cm/208/eu_hoechstgehalte_fuer_dioxine_und_dioxinaehnliche_pcb_in_fisch.pdf

Eine ergänzende Stellungnahme wurde im Juli 2007 veröffentlicht:

http://www.bfr.bund.de/cm/208/bfr_raet_zu_regionalen_verzehrsempfehlungen_fuer_frische_dorschleber.pdf

Die Festsetzung eines Höchstgehaltes für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fischleber und ihren Verarbeitungserzeugnissen in Höhe von 25 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht zu Anfang Juli 2008 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zum Anlass genommen, Ende Juni 2008 eine Verzehrsempfehlung zu veröffentlichen. Das BfR kommt zu dem Schluss, dass der Höchstgehalt den gesundheitlichen Verbraucherschutz bei regelmäßigem Konsum von „Dorschleber in Öl-Konserven“ nicht sichert, da bei der derzeitigen Exposition Überschreitungen der maximal tolerablen Aufnahmemenge für Dioxine und dioxinähnliche PCB nicht auszuschließen sind. Das BfR empfiehlt, aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes „Dorschleber in Öl-Konserven“ in der üblichen Portionsgröße von 150 g höchstens alle 2 Monate zu verzehren.

Bisherige Rechtslage für die Beanstandung von „Dorschleber in Öl-Konserven“

„Dorschleber in Öl-Konserven“ wurden als zusammengesetztes Lebensmittel angesehen und gemäß der Sichtweise der Europäischen Kommission in den Mitgliedstaaten über das der Dorschleber anhaftende Öl, das üblicherweise mitverzehrt wird, beurteilt. Hier galt der Höchstgehalt für Dioxine bzw. für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB für Öle von Meerestieren (Fischleberöl) in Höhe von 2 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett bzw. 10 pg WHO-TEQ/g Fett gemäß Abschnitt 5 Nr. 5.10 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006.

Ob sich der Höchstgehalt für Fischleber darüber hinaus auch unmittelbar aus der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 ergab, war innerhalb der EU umstritten. In Abschnitt 5 wird für Dioxine und dioxinähnliche PCB ein Höchstgehalt für „Muskelfleisch von Fischen und Fischereierzeugnisse sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse, ausgenommen Aal (25) (34)“ fest-

gelegt. Die Europäische Kommission hatte zwar die Absicht, über die Fußnote (34) Fischleber generell vom Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 auszunehmen, die Fußnote traf jedoch eine andere Regelung. Über den in der Fußnote (34) genannten Zollcode wurden nur frische und gekühlte Fischlebern ausgeschlossen. Für verarbeitete, haltbar gemachte (Konserven) und gefrorene Fischleber galt dagegen für Dioxine ein Höchstgehalt von 4 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht und für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB ein Höchstgehalt von 8 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht.

Aktuelle Entwicklung

Im Rahmen des EG-Sachverständigenausschusses „Persistente organische Verbindungen (POPs) in Lebensmitteln“ kündigte die Europäische Kommission in der Sitzung am 23. November 2007 an, einen separaten Höchstgehalt für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fischleber und ihren Verarbeitungserzeugnissen festsetzen zu wollen und diesen dann EU-weit geltenden Höchstgehalt durch eine Verzehrsempfehlung zu ergänzen.

Der Vorschlag SANCO 0793/2008 der Europäischen Kommission für eine Verordnung zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde am 17./18. April 2008 im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit bei Gegenstimme von Deutschland mit qualifizierter Mehrheit angenommen. Die ablehnende Haltung des Bundesumweltministeriums gründet darauf, dass mit dem vorgeschlagenen Höchstgehalt für Fischleber das Ziel nicht erreicht werde, aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes möglichst niedrige Höchstgehalte in Lebensmitteln festzusetzen.

Die Europäische Kommission hat am 19. Juni 2008 die Verordnung (EG) Nr. 565/2008 vom 18. Juni 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich der Festsetzung eines Höchstgehalts für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fischleber verkündet. Der Höchstgehalt in Höhe von 25 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht gilt ab Anfang Juli 2008.

Die Verordnung (EG) Nr. 565/2008 sieht einen Höchstgehalt für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Höhe von 25 pg WHO-TEQ/g Frischgewicht für Fischleber und ihre Verarbeitungserzeugnisse mit Ausnahme mariner Öle vor. Der Höchstgehalt soll sich nach der ergänzenden Fußnote 38 bei Konserven auf den gesamten essbaren Inhalt, d.h. auf die Angebotsform beziehen. Der neue Höchstgehalt gilt bereits ab Anfang Juli 2008. Eine Übergangsregelung für Produkte, die bis zu diesem Zeitpunkt rechtmäßig in den Verkehr gebracht wurden, ist nicht vorgesehen. Aus Gründen des Bestandsschutzes wird im Rahmen einer Rechtsänderung üblicherweise immer dann eine Übergangsfrist festgelegt, wenn sich eine gesetzliche Regelung zu Lasten der Rechtsunterworfenen verändert. Die Auffassung

der Europäischen Kommission, dass es bislang keinen Höchstgehalt für Fischleber und ihre Verarbeitungserzeugnisse gibt, findet sich ausdrücklich im Erwägungsgrund (3) der Verordnung (EG) Nr. 565/2008. Folgerichtig hätte auch eine Übergangsvorschrift festgesetzt werden müssen. Ebenfalls vermisst wird die von der Europäischen Kommission angekündigte EU-weite Verzehrsempfehlung. Auf nationaler Ebene wurde vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Ende Juni 2008 eine Verzehrsempfehlung ausgesprochen. Demnach sollte der Verzehr von „Dorschleber in Öl-Konserven“ in der üblichen Portionsgröße von 150 g höchstens alle 2 Monate erfolgen.

Fazit

Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist die Festsetzung möglichst niedriger Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln erforderlich. Mit dem Höchstgehalt in Höhe von 25 pg/g Frischgewicht für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-TEQ) in Fischleber und ihren Verarbeitungserzeugnissen wird dieses Ziel nicht erreicht. Aufgrund der Situation, dass zukünftig auch „Dorschleber in Öl-Konserven“ mit höheren Dioxin-Gehalten als bisher auf dem Binnenmarkt zu finden sind und aufgrund der europäischen Regelung auch rechtmäßig in Verkehr sind, kann nicht ausgeschlossen werden, dass die maximal tolerable Aufnahmemenge für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Folge des regelmäßigen Verzehrs von „Dorschleber in Öl-Konserven“ überschritten wird. Gemäß der Verzehrsempfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) führt dieser Höchstgehalt aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu der Konsequenz, dass „Dorschleber in Öl-Konserven“ in der üblichen Portionsgröße von 150 g höchstens alle 2 Monate verzehrt werden sollten.

Begriffserklärung zu Dioxinen und PCB

Der Begriff "Dioxine" bezieht sich auf zwei Klassen unterschiedlich chlorierter Verbindungen, die einerseits aus 75 polychlorierten Dibenz-p-dioxinen (PCDD) und andererseits aus 135 polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF) bestehen. Die verschiedenen Dioxine (PCDD/F) haben ähnliche chemische, physikalische und toxikologische Eigenschaften. Es sind lipophile Verbindungen, die sich im Fettgewebe von Tieren und Menschen anreichern. Dioxine sind unerwünschte Nebenprodukte, die hauptsächlich bei Verbrennungsprozessen (z.B. Metall- und Stahlproduktion, industrielle Verbrennungsanlagen, Hausbrand) entstehen können.

Zahlreiche Polychlorierte Biphenyle (PCB) zeigen auch aufgrund ihres Molekülaufbaus Ähnlichkeiten mit Dioxinen. Sie werden deshalb dioxinähnliche PCB (dl-PCB) genannt. Im Gegensatz zu Dioxinen sind PCB für verschiedene Anwendungen hergestellt worden, in der

Hauptsache als nicht brennende und den Strom nicht leitende zähe Flüssigkeiten in Transformatoren und als Hydraulikflüssigkeit.

Dioxine treten meist als Gemische einzelner Kongenere in unterschiedlichen Mengen auf. Die Toxizität der einzelnen Kongenere ist bekannt. Um die Toxizität dieser Gemische einzustufen, werden den dioxinähnlichen PCB und den Dioxinen von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) festgesetzte Toxizitätsäquivalentfaktoren (TEF) zugeordnet, die diese Verbindungen gemäß ihrer Toxizität einstufen. Die gemessenen Dioxine und dioxinähnlichen PCB können so als Dioxinäquivalente (WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCB-TEQ) zu einem Wert zusammengefasst werden. Die Summe von WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCB-TEQ wird als Gesamt-Dioxinäquivalent (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) bezeichnet und mit WHO-TEQ abgekürzt.

Erscheinungsdatum: 22.07.2008