

"Der Wert ist 17x so hoch wie der entsprechende Grenzwert/Höchstwert für Futtermittel" [Spiegel 17/11 2006]

foodwatch®

die essensretter

Schnellsuche >>

foodwatch | Kampagnen & Themen | Dioxine und PCB | Fisch | Grenzwerte

Startseite
In eigener Sache
Kampagnen & Themen
Acrylamid
Alkopops
Ampelkennzeichnung
Biolebensmittel
BSE und Tiermehl
Dioxine und PCB
Grenzwerte
Futtermittel
Fisch
Testergebnisse
Grenzwerte
Erfolg
Eier
Schafleber
Fragen und Antworten
Medienspiegel
Ernährungspolitik
Etikettenschwindel
EU-Warnsystem
Fleisch in Schutzatmosphäre
Fleischskandale
Futtermittel
Gastronomie
Gentechnik
Herkunftskennzeichnung
Informationsgesetz
Klima
Lebensmittelwirtschaft
McDonald's-Aktion
Nitrofen-Skandal
Qualitätssiegel
Smiley-System

Grenzwerte

Weitersagen

Neu

EU erlaubt noch mehr Dioxine in Fisch



21.04.2008

Die EU-Kommission erhöht den Dioxin-Grenzwert für Fischleber von 8 auf 25 Pikogramm pro Gramm. Das hat der zuständige Ausschuss am 18.04.2008 beschlossen. Um gesundheitliche Schäden zu vermeiden, dürfen Verbraucher nur alle neun Wochen eine Portion Fischleber verspeisen.

Die von der EU-Kommissarin für Gesundheit, Androulla Vassiliou, vorgeschlagene Erhöhung des Dioxin-Grenzwertes bedeutet ein erhebliches Gesundheitsrisiko für Liebhaber der Fischspezialität Dorschleber. Nach einer Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) soll ein Mensch aus allen Lebensmitteln pro Tag maximal 4 Pikogramm Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) je Kilogramm Körpergewicht zu sich nehmen. Die EU, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Dioxinbelastung der Bevölkerung insgesamt zu reduzieren, gibt als Zielwert 1 Pikogramm Dioxine pro Kilogramm Körpergewicht vor.

Für einen 70 Kilogramm schweren Menschen bedeutet die WHO-Empfehlung eine maximale tägliche Aufnahme von 280 Pikogramm Dioxinen, der EU-Zielwert die Einnahme von höchstens 70 Pikogramm. Jedoch nimmt eine Person das Zehnfache (WHO) bis das Vierzigfache (EU) dieser Mengen zu sich, wenn sie den Inhalt einer 115-Gramm-Fischdose verspeist, die nach dem neuen EU-Grenzwert noch verkauft werden darf.

Dioxin-Grenzwerte nach Belastung festgelegt

Die Festsetzung der Dioxin-Grenzwerte folgt einer absurden Logik: Sind Produkte in der Regel stark mit Dioxinen belastet, wird der Grenzwert höher angesetzt. Fisch kann vergleichsweise viel Dioxine und dl-PCB enthalten, da Fische diese Giftstoffe sowohl über die Nahrungskette als auch direkt aus dem Wasser aufnehmen. So sind manche Gebiete der Ostsee durch Industrieabwässer der Anrainerländer besonders stark mit Dioxinen und dl-PCB belastet. Dorsch, der Ostsee-Kabeljau, nimmt die Giftstoffe aus dem Wasser auf und reichert sie vor allem in fettreichen Organen wie der Leber an.

Bei Dioxin-Grenzwerten muss zudem die tatsächliche Verzehrsmenge von Lebensmitteln berücksichtigt werden. Wenn die Regierung, wie bei Quecksilber in Fisch geschehen, eine Verzehrsempfehlung ausspricht, dürfte ein Mensch nur alle neun Wochen eine Portion Fischleber (150 Gramm) verspeisen, um gesundheitliche Schäden zu vermeiden. Dabei wird die durchschnittliche Hintergrundbelastung mit Dioxinen durch andere Lebensmittel berücksichtigt.

Neuer Grenzwert nach Industrierwünschen

Bei Tests von foodwatch im Frühjahr 2007 wurde der damalige Grenzwert für Dioxine und dl-PCB in Dorschleber um das bis zu Zehnfache überschritten. Die meisten Handelsunternehmen hatten die Fischkonserven nach den

2006 wurde der Dioxin-Grenzwert für Fischleber von 8 auf 24 µg/kg heraufgesetzt -> Fischleber wurde F. W. - die verspeist

Ble
anc
der
Ne

E-M

Buc



Fi
was

„Well
„Trac
wie v
Stricl
werd
Thilo
Sept
Fisc

Wer