

Fische aus Grenzgewässern: Gemeinsame Verzehrempfehlung von Rheinland-Pfalz, Saarland und Luxemburg

12.07.2012

Die Umweltministerinnen Ulrike Höfken (Rheinland-Pfalz) und Anke Rehlinger (Saarland) sowie die luxemburgischen Minister Mars di Bartolomeo (Gesundheit) und Jean-Marie Halsdorf (Wasserwirtschaft) begrüßen, dass nun ein länderübergreifendes Einvernehmen über den Verzehr von geangelten Fischen aus den Grenzgewässern erzielt werden konnte. Demnach können Fische aus der Our bedenkenlos verspeist werden. Vom Verzehr großer, fettreicher Fische aus der Grenz-Mosel und der Grenz-Sauer raten die Länder jedoch ab, da sie zu stark mit PCB-Schadstoffen (Polychlorierten Biphenyle) belastet sind.

Die saarländischen, rheinland-pfälzischen und luxemburgischen Vertreter der Grenzfischereikommission sowie des PCB-Expertenkreises der Internationalen Kommission zum Schutz der Mosel und der Saar (IKSMS) haben die einheitliche Regelung im Juni 2012 abgestimmt. Diese Abstimmung beruht auf aktuellen und mehrjährigen Untersuchungen der beteiligten Behörden.

Die neue Regelung informiert die Öffentlichkeit und insbesondere die Angler der Grenzgewässer klar und einfach. Sie berücksichtigt außerdem die neuesten EU-weiten Grenzwerte für PCB-Schadstoffe, eine längst verbotene, krebserregende Chemikaliengruppe. Aufgrund ihrer technisch wichtigen Eigenschaften – PCB sind feuerhemmend, nichtleitend, wasserabweisend – wurden sie weitverbreitet eingesetzt, etwa bei der Kühlung von Transformatoren, als Hydrauliköl oder Fugenmaterial und sind daher überall noch nachweisbar. Hohe Konzentrationen von PCBs finden sich auf alten, aufgelassenen Industriestandorten oder Deponien. Von dort können sie verstärkt in die Gewässer gelangen, lagern sich als fettfreundliche Verbindungen zunächst an Schwebstoffe an und reichern sich dann über die Nahrungskette im Fettgewebe aller Wassertiere, zuletzt in Fischen an.

Vor dem Hintergrund nachgewiesener PCB-Belastung bei Fischen wurden für die Saar in Rheinland-Pfalz und im Saarland, sowie für die Grenz-Mosel, die Grenz-Sauer und die Grenz-Our Verzehrempfehlungen ausgesprochen. Diese Regelungen für Angler haben empfehlenden Charakter. Lebensmittelrechtliche Vorschriften des Handels, die das Inverkehrbringen nicht verzehrfähiger, weil schadstoffüberbelasteter Fische grundsätzlich verbieten, bleiben davon unberührt. Außerdem kann die Aufnahme von PCBs aus Fischen deutlich reduziert werden, indem vor dem Verzehr die Haut samt Unterhautfett entfernt werde. Da sich die toxikologischen Berechnungen auf Personen mit einem Körpergewicht

von 60 Kilogramm beziehen, gelten die Empfehlungen für Erwachsene. Kinder sollten auf den Verzehr belasteter Fische verzichten.

Die Verzehrempfehlungen lauten im Einzelnen:

Saar in Rheinland-Pfalz und im Saarland sowie Grenz-Mosel

Die Untersuchungsergebnisse von Fischen in der Grenz-Mosel und in der Saar zeigen eine deutliche PCB-Belastung. Von den untersuchten Fischarten weisen in der Regel Aale, große Brachsen und große Welse Überschreitungen der gesetzlichen Grenzwerte auf. Bei jungen Weißfischen wie Rotaugen liegt der PCB-Gehalt jedoch erheblich unter den gesetzlichen Grenzwerten. Daher gilt folgende Empfehlung für Fische, die in der Grenz-Mosel bzw. in der deutschen Saar geangelt werden:

Fischarten und -größen, die nicht zum Verzehr geeignet sind:

- Gelb- und Blankaal aller Größen
- Weißfische über 40 cm
- Welse über 50 cm

Fischarten und -größen, für die keine Verzehrbeschränkungen gelten:

- Weißfische unter 40 cm
- Welse unter 50 cm
- Zander (alle Größen)
- Hecht (alle Größen)
- Barsch (alle Größen)

Grenz-Sauer

Die Untersuchungsergebnisse von Fischen der Grenz-Sauer lassen eine erhöhte PCB-Belastung erkennen. Allerdings zeigen nur die fettreichen Fische – nämlich Aale, große Brachsen und große Welse – gelegentliche Überschreitungen der gesetzlichen Grenzwerte auf. Daher wird empfohlen, keinerlei Aale, große Brachsen (über 40 Zentimeter) und große Welse (über 60 Zentimeter) zu verzehren. Für alle anderen Fischarten gelten keine Verzehrbeschränkungen.

Our

Sämtliche an der Our durchgeführten Untersuchungen haben ergeben, dass die PCB-Gehalte in allen untersuchten Fischarten weit unter den gesetzlichen Grenzwerten liegen. Daher werden keine Einschränkungen zum Verzehr der Fische aus der Our ausgesprochen.