

## Kleine Anfrage

der Abgeordneten Bettina Dickes (CDU)

und

## Antwort

des Ministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz

### Dioxin in Lebensmitteln

Die **Kleine Anfrage 10** vom 23. Mai 2011 hat folgenden Wortlaut:

Aus der Presse war zu erfahren, dass Geflügel und Eier aus Rheinland-Pfalz keinen Anlass zu Beanstandungen geben.

Ich frage die Landesregierung:

1. Wurden Rindfleisch, Milch und Fisch aus Rheinland-Pfalz im letzten halben Jahr ebenfalls vom Landesuntersuchungsamt auf Dioxin untersucht?
2. Wenn ja:
  - a) Wie viele Untersuchungen je Tierart und bei Milch gab es und mit welchen Ergebnissen je Tierart und Milch?
  - b) Wurden aufgrund festgestellter Dioxingehalte Maßnahmen erforderlich – wie viele und mit welchem Umfang im Einzelfall und mit welchem Ergebnis im Einzelfall?

Das **Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 15. Juni 2011 wie folgt beantwortet:

Vorbemerkungen:

Der Begriff „Dioxine“ bezieht sich auf zwei Klassen unterschiedlich chlorierter Verbindungen, die aus 75 polychlorierten Dibenzop-dioxinen (PCDD) und 135 polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF) bestehen. Als besonders toxisch und gleichzeitig persistent gelten 17 Kongenere, das sind chemische Verbindungen mit der gleichen Grundstruktur. Das Kongener mit der höchsten Toxizität ist das sogenannte Seveso-Dioxin.

In Relation zu diesem Kongener werden den anderen Dioxinen von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) zugeordnet und hieraus die Dioxin-Toxizitätsäquivalenzkonzentrationen (WHO-PCDD/F-TEQ) errechnet.

In der europäischen Kontaminanten-Höchstgehalte-Verordnung (VO [EG] Nr. 1881/2006 vom 19. Dezember 2006) ist für die Summe aus Dioxinen (Summe der 17 o. g. Kongenere) ein Höchstgehalt festgelegt, der abhängig von dem Erzeugnis (auch Tierart) unterschiedlich hoch ist.

Zu Frage 1:

Das Landesuntersuchungsamt (LUA) hat im letzten halben Jahr Rindfleisch und Fisch auf Dioxine untersucht.

Zu Frage 2 a:

Seit dem 1. November 2010 wurden im LUA vier Proben Rindfleisch, eine Probe Kalbfleisch und acht Proben wildlebende Süßwasserfische (Brachsen und Felchen) aus Rheinland-Pfalz wie folgt abschließend auf Dioxine untersucht:

Probenummer	Bezeichnung	Summe aus Dioxinen WHO-PCDD-F-TEQ pg/g Fett	Summe aus Dioxinen WHO-PCDD-F-TEQ pg/g Frischgewicht
53-2010-001350	Brachsen		1,6
53-2010-001529	Brachsen		0,24
53-2010-001530	Brachsen		0,33
53-2010-001543	Felchen		0,17
53-2010-001551	Brachsen		2,9
53-2010-001603	Brachsen		1,8
53-2010-001656	Brachsen		4,7
53-2010-001813	Brachsen		1,4
53-2010-002139	Rindfleisch	2,8	
53-2010-002215	Rindfleisch	0,48	
53-2010-002554	Rindfleisch	0,55	
53-2010-002696	Kalbfleisch	1,2	
53-2010-002776	Rindfleisch	3,4	

Zu Frage 2 b:

Eine lebensmittelrechtliche Beanstandung kann erst ausgesprochen werden, wenn der festgelegte Höchstgehalt gesichert, d. h. auch unter Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit, überschritten ist. Bei dieser Bewertung sind folgende Höchstgehalte für die Summe aus Dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ), die für eine Beanstandung gesichert überschritten werden müssen, gemäß EU-Kontaminanten-Höchstgehalte-Verordnung (VO [EG] Nr. 1881/2006) zu Grunde zu legen:

Rindfleisch: 3,0 pg/g Fett;      Fische: 4,0 pg/g Frischgewicht.

Die Festlegung dieser Höchstgehalte orientiert sich im Wesentlichen an der nicht vermeidbaren Belastung der Lebensmittel durch Dioxine aus der Umwelt, der sogenannten Hintergrundbelastung.

Zu den LUA-Ergebnissen:

- Bei einer Probe Rindfleisch wurde für die Summe aus Dioxinen ein Gehalt von  $3,4 \pm 0,53$  pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett festgestellt. Dieser Gehalt liegt unter Berücksichtigung der Messunsicherheit im Streubereich des Höchstgehaltes von 3,0 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett. Damit konnte nicht von einer sicheren Höchstgehaltüberschreitung ausgegangen werden. Die zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde wurde über das Ergebnis informiert. Sie hat auch den Erzeugerbetrieb informiert.
- Bei einer Probe Brachsen mit einem Gehalt von  $4,7 \pm 0,53$  pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht wurde der Höchstgehalt von 4,0 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht für die Summe aus Dioxinen auch unter Berücksichtigung der Messunsicherheit gesichert überschritten.

Die zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde wurde über das Ergebnis informiert und unter Hinweis auf das aktualisierte Merkblatt für Angler in Rheinland-Pfalz vom April 2010 gebeten, den Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner Eigenverantwortung anzuhalten, aktiven Verbraucherschutz zu betreiben und seine Kundschaft entsprechend über die Problematik zu informieren.

Jochen Hartloff  
Staatsminister