

## Revision der Höchstgehaltregelung für Dioxine in Lebensmitteln

Stellungnahme des BfR vom 28. April 2004

Der Höchstgehalt an Dioxinen in Eiern ist von der Europäischen Union auf 3 ng WHO-PCDD/F-TEQ<sup>1)</sup> je kg Eifett festgesetzt worden. Eier, die mehr Dioxine enthalten, sind laut Verordnung (EG) Nr. 2375/2001 über Dioxine in Lebensmitteln nicht verkehrsfähig. Für Eier, die von Hühnern aus Freilandhaltung stammen, galt dieser Höchstgehalt nicht. Die Ausnahmeregelung war ursprünglich bis zum 31.12.2003 befristet. Danach sollten diese Eier den gleichen Regeln unterliegen wie Eier aus intensiver Hühnerhaltung. Die Europäische Union hat die Frist für die Ausnahmeregelung nun bis zum 31.12.2004 verlängert.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat bewertet, welches gesundheitliche Risiko mit dieser Verlängerung der Ausnahmeregelung verbunden ist. Nach Ansicht des Instituts kommt es nicht zu einem erhöhten gesundheitlichen Risiko für den Verbraucher beim Verzehr von Eiern aus extensiver Haltung, wenn die Höchstgehalte gelegentlich überschritten werden.

Gleichwohl bedauert das BfR das Aussetzen des Höchstgehaltes für Dioxine in Eiern aus extensiven Haltungsformen bis zum 31.12.2004, da damit das Tempo der Belastungsminderung verlangsamt wird.

Die EU-Kommission hat die Verordnung (EG) Nr. 684/2004 zur Revision der Höchstgehaltregelung für Dioxine in Lebensmitteln gemäß EG-Verordnung (EG) 2375/2001 erlassen. Wesentliche Änderungen betreffen das Aussetzen des Höchstgehaltes für Dioxine in Eiern aus extensiven Haltungsformen bis zum 31.12.04 und die Klarstellung, dass der Höchstgehalt für Leber und ihre Verarbeitungserzeugnisse nicht auf Fischleber anzuwenden ist.

Die in Anhang I Abschnitt 5 Nr. 5.2 der EG-Verordnung (EG) 2375/2001 festgesetzten Höchstgehalte für verschiedene Lebensmittel sind durch „Kappen von Belastungsspitzen“ zur Verminderung der Gesamtdioxinbelastung des Menschen geeignet. Bei gelegentlichem Verzehr von Eiern und Fischleber ist selbst bei überdurchschnittlichen Konzentrationen an WHO-PCDD/F-TEQ keine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers zu befürchten, zumal bei Eiern von der EU festgelegte Auslösewerte gemäß Empfehlung der Kommission vom 04.03.2002 belastungsmindernde Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers initiieren sollen.

Generell wird aus Gründen der gesundheitlichen Vorsorge eine Verringerung der Dioxin-Belastung des Menschen weiterhin gefordert. Insofern werden die beiden angesprochenen Veränderungen vom BfR bedauert, da sie das Tempo der Belastungsminderung teilweise verlangsamen. Durch die geänderte Höchstgehaltregelung ist jedoch keine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers zu befürchten.

Grundsätzlich ist zu bedenken, dass die bisherige lebensmittelrechtliche Regelung der Dioxine (PCDD/F, zusammengefasst als WHO-PCDD/F-TEQ) ohnehin nicht ausreichend ist:

-----  
1) Da Dioxine immer in verschiedenen Varianten und vermischt mit Furanen von unterschiedlicher Giftigkeit vorkommen, rechnet man die tatsächlich gemessenen Dioxine und Furane gemäß ihres Anteils in der Kontamination und abhängig vom Grad ihrer Giftigkeit in sogenannte toxische Äquivalente um und gibt die Belastung in diesen WHO-PCDD/F-TEQ an.

Dioxine treten im allgemeinen zusammen mit PCB auf, von denen 12 Kongenere (Kongenere sind verschiedene Varianten von PCB. Sie werden zusammengefasst als WHO-PCB-TEQ) dioxinähnliche Eigenschaften aufweisen und entsprechend zu berücksichtigen sind (siehe hierzu den Bericht zur Dioxin/PCB-Belastung in Moselfischen). Daher wird derzeit in der EU über Höchstgehalte in Lebensmitteln für die aus WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCB-TEQ zusammengesetzten WHO-TEQ beraten.

Die diesbezüglichen Diskussionen im Committee of Experts - working group on "Dioxins and PCB's in food" am 16.02.2004 lassen vermuten, dass Verbesserungen vorgesehen sind, die sich auch auf Hühnereier aus extensiven Haltungsformen und Fischleber beziehen werden. Es wird eine wichtige Aufgabe sein, die hier erkennbare Richtung der Änderungsvorschläge im Interesse des Verbraucherschutzes beizubehalten und sie umzusetzen.