

foodwatch e.V.

Stellungnahme an das BMUB, Email vom 06. Juli 2015

Az.: IG II 2-61077-1/21

Methyl-Quecksilber

1. Problem:

Methylquecksilber entsteht durch Anhang einer Methylgruppe an Quecksilber in Mikroorganismen und ist mehr als 100-mal so giftig wie Quecksilber. Laut EFSA ist der Anteil von Methylquecksilber in Fischen mit ca. 90 % am Gesamt-Quecksilber sehr hoch, da Mikroorganismen im Wasser gelöstes Quecksilber in hohem Grad in Methylquecksilber umwandeln. Untersuchungen der EFSA zufolge werden mehr als 90% des im menschlichen Körper befindlichen Methylquecksilbers über die Nahrung aufgenommen.

Die Bundesregierung hat in der Pressemitteilung Nr. 055/09 des Bundesumweltministeriums vom 20.02.2009 festgestellt:

„Quecksilber und seine Verbindungen sind hochgiftig für Mensch und Umwelt; es ist persistent und reichert sich in der Umwelt an. Außerdem hat es die Fähigkeit, sich in Wasser, Boden und Luft über lange Strecken zu verbreiten. Hohe Dosen können für den Menschen tödlich sein, bereits geringe Mengen können - besonders bei Ungeborenen - Schädigungen des Nervensystems, der Herzgefäße, des Immun- sowie des Fortpflanzungssystems verursachen. Die Quecksilberschmutzung findet sich vor allem in den Weltmeeren und Binnengewässern. Dort umgewandelt in Methylquecksilber hat Quecksilber die stärksten toxischen Wirkungen. Es sammelt sich vor allem im Fisch an. Besonders belastet sind Haie und andere Raubfische wie Schwert- und Thunfisch, die am Ende der Nahrungskette stehen. Da Seefische lange Wanderungen unternehmen und Speisefische weltweit gehandelt werden, sind nicht nur Küstenbewohner bestimmter Gegenden betroffen, sondern prinzipiell alle Menschen, die Fisch konsumieren.“ (Unterstreichung durch foodwatch)

2. Rechtslage:

Rechtlich verbindliche Höchstgehalte (Maximum Levels; MLs) für Quecksilber in allen Lebensmitteln sind in der Europäischen Union in der EU-Kontaminantenverordnung 1881/2006 und in der EU-Rückstandsverordnung 396/2005 festgesetzt.

Die VO 1881/2006 ist für Fische und Nahrungsergänzungsmittel einschlägig und sieht für diese Lebensmittel bislang drei verschiedene Höchstgehalte vor:

1. Grundsätzlich gilt für Fischereierzeugnisse und Muskelfleisch von Fischen ein Höchstwert von 0,5 mg/kg.
2. Für dezidiert aufgeführte weitere Fischarten wie Bonito, Hecht, Seeteufel, alle Haie, Thunfische und Schwertfische gilt als Ausnahme ein Höchstwert von 1,0 mg/kg.
3. Für Nahrungsergänzungsmittel gilt ein Höchstwert von 0,1 mg/kg.

Für alle anderen Lebensmittel gelten die in der EU-Rückstandsverordnung 396/2005 festgesetzten strengen Höchstgehalte.

3. Vorschlag der Generaldirektion SANTE:

Das Arbeitspapier der EU vom 29. Mai 2015, welches foodwatch durch das BMUB zur Stellungnahme zugeleitet wurde, sieht das Aufweichen der bisherigen strengen Regelung für gesundheitsschädliches Quecksilber in Lebensmitteln und damit EU-weit eine Verschlechterung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes vor. Für Fische werden die tatsächlich gemessene Quecksilbergehalte in Fischen dokumentiert und daraus erste Vorschläge für die Neufestsetzung von Höchstwerten abgeleitet.

Als entscheidende Einheit wird darin der 95-Percentil-Wert (P95) betrachtet, also der Quecksilbergehalt, der in 95% der Proben nicht überschritten wird. Der P95 ist nicht gesundheitlich abgeleitet, sondern spiegelt die Wirklichkeit der Quecksilberbelastung von Nahrungsmitteln wider; die höchsten 5 % der gemessenen Belastungen werden im P95 per Definition ausgeklammert.

Aus den gemessenen P 95-Belastungen werden nun drei Niveaus von Höchstwerten vorgeschlagen:

- **Senkung** des Höchstwertes auf 0,1 mg/kg: Für Lachs und Forelle liegt der P95-Wert in 1.579 Proben bei 0,055 mg/kg. Ein künftiger neuer Höchstwert könnte in Zukunft gemäß Vorschlag bei 0,1 mg/kg statt heute bei 0,5 mg/kg liegen. Auch für zahlreiche weitere Fischarten könnte eine Herabsetzung des Höchstwertes vorgenommen werden.
- **Beibehaltung** der bestehenden Höchstwerte: Bei anderen (z.B. alle Thunfischarten) legt der ermittelte P95 nahe, diesen in der jetzigen Höhe zu belassen.
- **Erhöhung** der geltenden Höchstwerte auf 2 mg/kg: Für alle Haie oder insbesondere auch den Schwertfisch (P95 bei 202 Proben bei 2,916 mg/kg) legt das Arbeitspapier eine Erhöhung des Höchstwertes auf 2 mg/kg nahe.

4. Diskussion des Vorschlags der Generaldirektion SANTE:

Die gemessenen P95-Werte bilden die tatsächlichen Quecksilbergehalte in verschiedenen Fischarten unter Ausklammerung der höchsten 5 % ab.

Höchstwertfestlegungen dienen dem Ziel, den gesundheitlichen Verbraucherschutz in der EU zu gewährleisten.

Die Messung von P95-Werten, welche signifikant unter dem gemäß VO 1881/2006 geltenden Höchstwert von 0,5 mg/kg liegen, ändert nichts an der tatsächlichen Quecksilber-Exposition der Verbraucher: die betreffenden Fischarten werden *vor* der Messung ähnliche (niedrige) Belastungen aufgewiesen haben wie *zum Zeitpunkt* der Messung.

Daraus folgt: **Eine entsprechende Verschärfung des zulässigen Höchstwertes auf 0,1 mg/kg hat für die Verbraucher realiter keine gesundheitlich entlastende, also positive Wirkung.**

Deshalb ist es auch nicht zu rechtfertigen, für bestimmte, besonders hoch mit Quecksilber belastete (Raub-) Fischarten (z.B. Hai, Schwertfisch) nunmehr höhere zulässige Höchstwerte festzulegen. Denn die Verkehrsfähigkeit von doppelt so hoch belasteten Fischen (2 mg/kg gegenüber bisher 1,0 mg/kg) würde im Vergleich zur geltenden Rechtslage zu einer signifikant *höheren* Exposition von Verbrauchern mit Quecksilber führen.

Im Ergebnis bedeutet dies, dass die vorgeschlagenen Höchstwert-Änderungen die Quecksilberexposition der Bevölkerung erhöhen und damit das gesundheitliche Risiko vergrößern werden!

Dieses Risiko kann auch nicht durch entsprechende behördliche „Verzehrempfehlungen“ gemindert werden, da im Gefolge einer entsprechenden Verdopplung des zulässigen Quecksilber-Höchstgehalts jeder Verzehr mit der Aufnahme einer gegenüber der heutigen Rechtslage doppelten Quecksilberlast einhergehen könnte.

Die einzig konsequente „Verzehrempfehlung“ wäre insofern das Verbot des Angebots von hoch belasteten Raubfischen wie Hai und Schwertfisch.

5. Forderungen:

foodwatch fordert die Beibehaltung der bisher geltenden Quecksilberhöchstgehalte insbesondere für Fische und Fischereierzeugnisse gemäß VO 1881/2006 in unveränderter Form.

Sollte für „natürlicherweise“ besonders niedrig belastete Fischarten der zulässige Höchstwert gesenkt werden, so darf jedoch keinesfalls für irgendeine Fischart ein derzeit geltender Höchstwert heraufgesetzt werden.

Darüber hinaus darf keine Überführung und gleichzeitige Heraufsetzung der rechtsverbindlichen Grenzwerte für Quecksilber aus dem EU-Rückstandsrecht in das EU-Kontaminantenrecht erfolgen.

Die Verbraucherbelastung mit gesundheitsschädlichem Quecksilber darf auf keinen Fall erhöht werden.

Vielmehr ist die EU ebenso wie die Mitgliedstaaten aufgefordert, die in der „Minamata“-Konvention der Vereinten Nationen (voraussichtliches Inkrafttreten Ende 2016) verankerten Maßnahmen schnellstmöglich in ihrem Zuständigkeits- und Einflussbereich durchzusetzen und so den Quecksilber-Ausstoß konsequent reduzieren. Insbesondere der Einsatz von schwermetallhaltigen Pestiziden (chemischen Pflanzenschutzmitteln) muss schnellstmöglich verboten werden.

Berlin, den 7. August 2015

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Matthias Wolfschmidt', with a stylized flourish at the end.

Matthias Wolfschmidt

(stellv. Geschäftsführer)