

Antrag

der Abg. Stefan Herre u. a. AfD

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

**Nematoden und Ethoxyquin (EQ) im Lachs trotz Verbots
in der Europäischen Union (EU) – als Pflanzenschutzmittel
verboten, als Futtermittel erlaubt**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. wie häufig es aus ihrer Sicht vorkommt, dass im Lachs Nematoden gefunden wird;
2. welche Risiken für den Endverbraucher beim Rohverzehr bestehen bzw. wie sie den Endverbraucher besser schützen will;
3. welche Gefahren beim Fischverzehr aus ihrer Sicht in Bezug auf Ciguatoxin lauern;
4. wie viele Vergiftungsfälle durch Fisch in Baden-Württemberg in den letzten fünf Jahren von Krankenhäusern hierzulande gemeldet wurden;
5. wie es aus ihrer Sicht sein kann, dass EQ im Lachs beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg gefunden wird, obwohl dieses Antioxidans seit 2011 in der Europäischen Union verboten ist;
6. weshalb aus ihrer Sicht EQ 2011 als Pflanzenschutzmittel verboten wurde, aber in Norwegen im Futtermittel weiter zugelassen ist und ob deren Rückstände und Abbauprodukte im Essfisch unbedenklich sind, aber in Nüssen nicht;
7. ob es richtig ist, dass EQ ohne Grenzwerte im Fisch verkauft werden darf bzw. weshalb Untersuchungen in Freiburg stattfinden, obwohl bei dort festgestellten erhöhten Werten der Fisch – allen voran Lachs – nicht aus dem Verkehr gezogen wird und weshalb dies nicht erfolgt;

8. weshalb es keine Grenzwerte für EQ in Fisch, jedoch für Gemüse, Obst, Nüsse oder Fleisch gibt;
9. ob es bereits Möglichkeiten gibt, aufgrund des hohen Selbstzündungsrisikos von Fischmehl während des Transports auf Schiffen andere Chemikalien zuzusetzen und wenn ja, inwiefern ihr bekannt ist, weshalb weiterhin EQ im Herkunftsland verwendet wird;
10. ob aus ihrer Sicht geplant ist, das seit 2011 bestehende Teilverbot bis 2020 aufzuheben, sollte kein Nachweis für die Unbedenklichkeit erbracht und kein Ersatz für EQ gefunden werden, der sowohl effektiv, sicher und für die Gesundheit unbedenklich ist;
11. wie hoch die Kontrollraten von nach Baden-Württemberg eingeführtem Fisch sind;
12. weshalb aus ihrer Sicht überhaupt ein Verbot von EQ für Pflanzenschutzmittel, aber nicht für Futtermittel besteht und ob Rückstände in Nüssen für den Menschen bedenklicher sind als Rückstände von EQ und dessen Abbauprodukt im Fisch.

12. 03. 2018

Herre, Berg, Palka, Dürr, Stein AfD

Begründung

Nematoden bzw. Fadenwürmer beim Menschen zählen zu den häufigsten Infektionserregern weltweit. Zu ihnen gehören Parasiten wie Spulwürmer, Madenwürmer und Peitschenwürmer. Die Ansteckung erfolgt meist durch den Verzehr von rohen oder nicht ausreichend gegarten Lebensmitteln wie Fisch.

Lachs gilt als gesund – obwohl er größtenteils aus Massentierhaltung kommt. Im Futter findet sich häufig ein Stoff, der als Pflanzenschutzmittel in der EU seit 2011 verboten ist: Ethoxyquin. Über das Futter und den Fisch gelangt die billige Chemikalie dennoch in den menschlichen Körper. Lachs wird größtenteils unter Einsatz von Antibiotika und Pflanzenschutzmitteln in Zuchtfarmen – beispielsweise in Norwegen – produziert, groß gezogen mit fetthaltigem Futter, haltbar gemacht mit Zusatzstoffen, zum Beispiel mit Ethoxyquin.

Stellungnahme*)

Mit Schreiben vom 17. April 2018 Nr. Z (35)-0141.5/262F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Soziales und Integration zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

1. wie häufig es aus ihrer Sicht vorkommt, dass im Lachs Nematoden gefunden wird;

Zu 1.:

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden frische Fischereierzeugnisse auch auf Nematoden untersucht. Im Zeitraum von 2015 bis 2018 wurden von den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Baden-Württembergs zwei Lachsproben bezüglich Nematoden beanstandet.

Aufgrund der kontrollierten Haltung und Fütterung werden in Zuchtlachs nur sehr selten Nematoden nachgewiesen. Bei Wildlachs können regelmäßig Nematoden gefunden werden, die jedoch bei tiefgefrorenem Fisch abgestorben sind und dann keine Gesundheitsgefahr darstellen (siehe Ziffer 2).

2. welche Risiken für den Endverbraucher beim Rohverzehr bestehen bzw. wie sie den Endverbraucher besser schützen will;

Zu 2.:

Nach Auffassung der Landesregierung ist der Schutz des Verbrauchers bei Einhaltung der europäischen Rechtsvorschriften durch die verantwortlichen Lebensmittelunternehmer gegeben und das Risiko für den Verbraucher, durch lebensfähige Nematoden eine gesundheitliche Beeinträchtigung zu erfahren, als sehr gering einzustufen.

Im unmittelbar geltenden europäischen Hygienerecht sind spezifische Hygienestandards für Fischereierzeugnisse bezüglich Parasiten festgelegt: Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass frischer Fisch einer Sichtkontrolle, erforderlichenfalls auch mittels Durchleuchtung, unterzogen wird, damit sichtbare Parasiten vor dem Inverkehrbringen der Ware festgestellt werden können. Von erkennbarem Parasitenbefall betroffene Fischereierzeugnisse dürfen nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden.

Da durch Sichtkontrollen nicht alle Parasiten aufgefunden werden können, gelten weiterreichende Bestimmungen zum Schutz vor Parasiten für Lebensmittelunternehmer, wenn sie frischen Fisch zum Rohverzehr in den Verkehr bringen. Dasselbe gilt, wenn die erfolgte Verarbeitung keine sichere Abtötung von Parasiten gewährleisten kann, beispielsweise bei kaltgeräucherten Erzeugnissen wie Räucherlachs. In diesen Fällen muss grundsätzlich eine Gefrierbehandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten erfolgen, sofern ein Vorhandensein von Nematoden nicht durch Daten über entsprechende Herkunftsfanggründe (bei Wildfischen) oder kontrollierte Haltung und Fütterung (bei Zuchtfischen) sicher ausgeschlossen werden kann.

Zur Gefrierbehandlung muss die Temperatur in allen Teilen des Erzeugnisses auf mindestens -20 °C mindestens 24 Stunden lang oder -35 °C mindestens 15 Stunden lang gesenkt werden. Die Art der Gefrierbehandlung ist von dem Lebensmittelunternehmer, der die Gefrierbehandlung durchführt, in einem Dokument anzugeben und der Ware bei der Abgabe an andere Lebensmittelunternehmer beizufügen.

Bei rohem Fisch im Einzelhandel, der nicht zum Rohverzehr bestimmt ist, werden vorhandene lebensfähige Parasiten bei der üblichen Zubereitung durch Erhitzung abgetötet.

*) Der Überschreitung der Drei-Wochen-Frist wurde zugestimmt.

Abgetötete Parasiten in Fischereierzeugnissen stellen keine Gesundheitsgefahr mehr dar.

3. welche Gefahren beim Fischverzehr aus ihrer Sicht in Bezug auf Ciguatoxin lauern;

Zu 3.:

Hierzu liegen der Landesregierung keine eigenen Erkenntnisse vor.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat zu diesem Thema im Jahr 2014 eine Broschüre und im Jahr 2017 eine Pressemitteilung herausgegeben:

- www.bfr.bund.de/cm/343/was-sind-ciguatoxin-vergiftungen-ciguatera.pdf
- www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2017/17/anstieg_von_ciguatera_fischvergiftungen_in_europa-200656.html

Danach handelt es sich um eine in Deutschland sehr seltene Vergiftung (ca. 20 Fälle im Jahr) durch Algentoxine, die über importierte Raubfische aus tropischen Regionen wie z. B. Snapper-Arten ausgelöst werden kann.

4. wie viele Vergiftungsfälle durch Fisch in Baden-Württemberg in den letzten fünf Jahren von Krankenhäusern hierzulande gemeldet wurden;

Zu 4.:

Der Landesregierung liegen hierzu keine Informationen vor.

5. wie es aus ihrer Sicht sein kann, dass EQ im Lachs beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg gefunden wird, obwohl dieses Antioxidans seit 2011 in der Europäischen Union verboten ist;

Zu 5.:

Ethoxyquin als Pflanzenschutzmittelwirkstoff ist in der EU seit 2011 nicht mehr genehmigt, da die verfügbaren Daten für eine Verlängerung der Genehmigung nicht ausreichend waren und der Antragsteller seinen Antrag zurückzog.

Daraus lässt sich noch nicht auf ein besonderes Gefährdungspotenzial schließen.

Der Einsatz von Ethoxyquin war EU-weit bis 2017 als Futtermittelzusatzstoff zur Vermeidung der Oxidation von Fetten (Ranzigwerden) und fettlöslichen Vitaminen mit einem Höchstgehalt von 150 mg/kg zugelassen. Die Zulassung des Futtermittelzusatzstoffes Ethoxyquin wurde Ende 2017 wegen fehlender Daten ausgesetzt.

Es bestehen unterschiedliche Übergangsfristen bis 2020 für den Verbrauch bereits hergestellter Futtermittel und Vormischungen für bestimmte Futtermittel und Vitaminvormischungen. Daher können Rückstände von Ethoxyquin noch heute in Fischen gefunden werden.

6. weshalb aus ihrer Sicht EQ 2011 als Pflanzenschutzmittel verboten wurde, aber in Norwegen im Futtermittel weiter zugelassen ist und ob deren Rückstände und Abbauprodukte im Essfisch unbedenklich sind, aber in Nüssen nicht;

Zu 6.:

Die Zulassung von Ethoxyquin als Pflanzenschutzmittel ist erloschen (siehe Ziffer 5). Allerdings war Ethoxyquin in der EU bis Ende 2017 unabhängig davon als Futtermittelzusatzstoff zugelassen. Die Zulassung ist derzeit nicht aufgehoben, sondern wie unter Ziffer 5 erläutert, nur ausgesetzt.

Der Landesregierung liegen keine Informationen vor, aus denen hervorgeht, dass Norwegen als EFTA-Land im Bereich der Futtermittelzusatzstoffe von den EU-Regelungen abweichende Regelungen geschaffen hat.

7. *ob es richtig ist, dass EQ ohne Grenzwerte im Fisch verkauft werden darf bzw. weshalb Untersuchungen in Freiburg stattfinden, obwohl bei dort festgestellten erhöhten Werten der Fisch – allen voran Lachs – nicht aus dem Verkehr gezogen wird und weshalb dies nicht erfolgt;*
8. *weshalb es keine Grenzwerte für EQ in Fisch, jedoch für Gemüse, Obst, Nüsse oder Fleisch gibt;*
11. *wie hoch die Kontrollraten von nach Baden-Württemberg eingeführttem Fisch sind;*

Zu 7., 8. und 11.:

Im EU-Pestizidrecht sind bisher keine Höchstgehalte für Fisch festgelegt worden. National gibt es zwar eine allgemeine Höchstmenge von 0,01 mg/kg für Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln. Diese findet aufgrund der zulässigen Verwendung von Futtermitteln mit Ethoxyquin als Zusatzstoff, wodurch in Fischen Ethoxyquin und dessen Metabolite vorhanden sein können, keine Anwendung.

Eine für Zuchtfische wie Lachs tolerierbare Höchstmenge konnte aufgrund der fehlenden Datenbasis bisher nicht festgelegt werden.

Die Untersuchungen in Freiburg sind Teil von Routineuntersuchungen auf ein ganzes Spektrum an Stoffen. Die Untersuchungsergebnisse fließen in die Risikobewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority, EFSA) ein. Im Rahmen der Routineuntersuchungen werden pro Jahr zwischen 20 und 40 Proben von Zuchtfischen auf Ethoxyquin in Baden-Württemberg untersucht.

Im EU-Pestizidrecht gibt es für EQ bei Gemüse, Obst und Nüssen keine zulässige Anwendung. Aus der EU-Rückstandshöchstmengenverordnung ergibt sich dadurch für derartige Lebensmittel ein Grenzwert in Höhe der analytischen Nachweisgrenze.

9. *ob es bereits Möglichkeiten gibt, aufgrund des hohen Selbstentzündungsrisikos von Fischmehl während des Transports auf Schiffen andere Chemikalien zuzusetzen und wenn ja, inwiefern ihr bekannt ist, weshalb weiterhin EQ im Herkunftsland verwendet wird;*

Zu 9.:

Hierzu liegen der Landesregierung keine Erkenntnisse vor.

10. *ob aus ihrer Sicht geplant ist, das seit 2011 bestehende Teilverbot bis 2020 aufzuheben, sollte kein Nachweis für die Unbedenklichkeit erbracht und kein Ersatz für EQ gefunden werden, der sowohl effektiv, sicher und für die Gesundheit unbedenklich ist;*

Zu 10.:

Hierzu liegen der Landesregierung keine Informationen vor.

12. *weshalb aus ihrer Sicht überhaupt ein Verbot von EQ für Pflanzenschutzmittel, aber nicht für Futtermittel besteht und ob Rückstände in Nüssen für den Menschen bedenklicher sind als Rückstände von EQ und dessen Abbauprodukt im Fisch.*

Zu 12.:

Ethoxyquin als Pflanzenschutzmittel wurde nicht aus toxikologischen Gründen verboten. Die Zulassung als Pflanzenschutzmittel wurde lediglich nicht verlängert, da die erforderlichen Nachweise bzw. Daten nicht vorgelegt wurden und ein Antrag auf Verlängerung der Zulassung (ggf. mangels wirtschaftlicher Relevanz des Stoffes) zurückgezogen wurde. Aus diesem Grund darf Ethoxyquin als Pflanzenschutzmittel seit 2011 nicht mehr verwendet werden. Durch das europäische

Pestizidrecht wird dann eine Höchstmenge für das Mittel festgelegt, die sich an der in der EU etablierten Nachweisbarkeit im Labor zum Zeitpunkt der Festlegung orientiert.

Die EFSA stellte im Jahr 2015 fest, dass es anhand der verfügbaren Daten nicht möglich ist, eine Aussage über die Sicherheit des Zusatzstoffs Ethoxyquin für die Verbraucher und für die Umwelt zu treffen.

Deshalb wurde über eine EU-Durchführungsverordnung die Zulassung von Ethoxyquin als Futtermittelzusatzstoff für alle Tierarten und Tierkategorien unter Berücksichtigung von begründeten Übergangsfristen (für bestimmte Futtermittel, die diesen Stoff enthalten, im Einzelfall bis längstens 31. März 2020) ausgesetzt.

Die Zulassungen eines Stoffes als Pestizid, Arzneimittel oder Futtermittelzusatzstoff sind jeweils unabhängige Vorgänge. Dabei wird die Anwendung eines Stoffes für den beabsichtigten Verwendungszweck unter Berücksichtigung von Risiken für den Verbraucherschutz, die Umwelt, den sonstigen Vor- und Nachteilen sowie den verfügbaren Alternativen und den Auswirkungen auf die Wirtschaft auf der Grundlage der verfügbaren Daten bewertet.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz