



MINISTÈRE DE LA SANTÉ  
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Intérieur  
et à la Grande Région

Direction de la gestion de l'eau

Luxemburg, den 12 Juli 2012

## **Gemeinsame Pressemitteilung: Fische aus Grenzgewässern: Endlich gemeinsame Verzehrempfehlung von Rheinland-Pfalz, Saarland und Luxemburg**

Die Umweltministerinnen Ulrike Höfken (Rheinland-Pfalz) und Anke Rehlinger (Saarland) sowie der luxemburgische Gesundheitsminister Mars di Bartolomeo und der luxemburgische Innenminister Jean-Marie Halsdorf 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 reinland-pfälzischen, luxemburgischen und saarländischen Vertreter der Grenzfischereikommission sowie des PCB-Expertenkreis 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 Hydrauliköle 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.

Die Länder weisen darauf hin, dass die Zufuhr von PCBs aus Fischen für den Menschen deutlich reduziert werden kann, indem vor dem Verzehr die Haut samt Unterhautfett entfernt wird. Da die toxikologischen Berechnungen sich auf Personen mit einem Körpergewicht von 60 Kilogramm beziehen, gelten die ausgesprochenen Empfehlungen für Erwachsene. Für Kinder sind sie nicht anwendbar. Daher sollten Kinder auf den Verzehr kontaminierter Fische verzichten. Allerdings ist aufgrund der festgestellten sehr geringen Belastungen von jungen Weißfischen (Verwendung als gebackene Fische) der gelegentliche Konsum dieser Fische auch bei Kindern als unproblematisch anzusehen.

Die Länder weisen zudem darauf hin, dass ihre Regelung für die Angler empfehlenden Charakter hat. Lebensmittelrechtliche Vorschriften des Handels, die das Inverkehrbringen nicht verzehrfähiger, weil schadstoffüberbelasteter Fische grundsätzlich verbieten, bleiben davon unberührt.

Die Empfehlungen gelten für Grenzmosel, Grenzsauer und Our und sehen folgende Unterteilung vor:

### **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.

### **Grenz-Sauer**

Die Untersuchungsergebnisse von Fischen der Grenz-Sauer lassen eine erkennbare 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.

## Grenz-Mosel

Die Untersuchungsergebnisse von Fischen in der Grenz-Mosel zeigen ebenfalls eine deutliche PCB-Belastung. Von den untersuchten Fischarten weisen in der Regel auch hier 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 geangelt werden:

<b>Fischarten und –größen, die <u>nicht</u> zum Verzehr geeignet sind:</b>	<b>Fischarten und –größen, für die keine Verzehrseinschränkungen gelten</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gelb- und Blankaal aller Größen</li><li>• Weißfische über 40 cm</li><li>• Welse über 50 cm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Weißfische unter 40 cm</li><li>• Welse unter 50 cm</li></ul> <p>andere Fische wie:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zander (alle Größen)</li><li>• Hecht (alle Größen)</li><li>• Barsch (alle Größen)</li></ul>

Für weitere Rückfragen :

**Direction de la santé, Service de la sécurité alimentaire**

Tél : 2477 5625

[secualim@ms.etat.lu](mailto:secualim@ms.etat.lu)

**Administration de la gestion de l'eau, Service Pêche**

Tel. 26028647

[peche@eau.etat.lu](mailto:peche@eau.etat.lu)