

BfR rät zu regionalen Verzehrsempfehlungen für frische Dorschleber

Stellungnahme Nr. 038/2007 des BfR vom 13. Juli 2007

Dorschleber gilt als selten verzehrtes Lebensmittel, das überwiegend als Konserve im eigenen Öl auf dem Markt erhältlich ist. In einigen Regionen wird sie jedoch gelegentlich auch frisch zubereitet oder frisch geräuchert verzehrt. Dorschleber kann hohe Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) aufweisen, da sich diese fettlöslichen Kontaminanten bei Magerfischen wie dem Dorsch in der Leber besonders anreichern.

In den vergangenen Jahren bestand Unklarheit darüber, ob in der Europäischen Union ein Höchstgehalt für Fischleber gilt. Das hatte zu einer Rechtsunsicherheit bei nationalen Verbänden, der Industrie und einzelnen Bundesländern bezüglich der Verkehrsfähigkeit von Dorschleber-Produkten im Handel geführt. In einer früheren Bewertung des gesundheitlichen Risikos von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in fetthaltigem Fisch (Gesundheitliche Bewertung Nr.041/2006 des BfR vom 1. Juni 2006) kam das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu dem Schluss, dass Verbraucher vor den Gefahren durch hohe Dioxin- und PCB-Gehalte in Dorschleber durch eine gesetzliche Höchstgehaltsregelung geschützt werden sollten. Bis dahin sollte eine generelle Verzehrswarnung geprüft werden.

Eine generelle Verzehrswarnung hält das BfR nicht mehr für erforderlich. Inzwischen vertritt die Europäische Kommission die Auffassung, dass die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Dorschleberkonserven anhand des Höchstgehaltes für Dioxine und PCB in Ölen von Meerestieren festgestellt werden kann. Dieser Höchstgehalt beträgt 10 Pikogramm WHO-PCDD/F-PCB-TEQ¹ je Gramm Fett. Dorschleberkonserven werden als zusammen gesetztes Lebensmittel aus Dorschleber und Dorschleberöl angesehen.

Frisch geräucherte Dorschleber, die über den Markt angeboten wird, sollte hinsichtlich ihres Gehaltes an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB ebenso bewertet werden, da bei der Zubereitung ebenfalls Dorschleberöl austritt, das mitverzehrt werden kann.

Aus Sicht des BfR bestehen daher nun ein angemessener gesundheitlicher Verbraucherschutz und eine Verfahrenssicherheit für die Beurteilung von Dorschleberkonserven bzw. für geräucherte Dorschleber, bei der produktionsbedingt stets Öl austritt.

Verbraucher wie Fischer oder Hobbyangler, die selbst frische Dorschleber zubereiten oder verzehren, können allerdings durch diese Höchstgehaltregelung nicht geschützt werden. Deshalb empfiehlt das BfR, in Gebieten, in denen Dorsche gefangen und für den Eigenbedarf verarbeitet werden, regional Verzehrswarnungen für die Lebern dieser Fische durch die betroffenen Bundesländer auszusprechen.

1 Gegenstand der Bewertung

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat erneut geprüft, ob für Dorschleber, die hohe Gehalte an Dioxinen und PCB aufweisen kann, eine überregionale Verzehrsempfehlung bzw. -warnung durch die Bundesregierung erforderlich ist.

¹ Die verschiedenen Dioxine und Furane sowie die dioxinähnlichen PCB werden unter Berücksichtigung ihrer unterschiedlichen Giftigkeit, bezogen auf den giftigsten Vertreter 2,3,7,8-TCDD, als Dioxinäquivalente (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) zusammengefasst.

2 Ergebnis

Das BfR sieht derzeit kein Erfordernis für eine überregionale Verzehrsempfehlung oder -warnung durch den Bund.

Das BfR empfiehlt, in den Gebieten, in denen Dorsche gefangen werden, für Verbraucher, die frische Dorschleber von selbst gefangenen Dorschen zubereiten, verarbeiten oder verzehren, regional Verzehrswarnungen zu kommunizieren.

3 Begründung

3.1 Dorschleber

Als Dorsch werden sowohl die kleinwüchsigen Ostseepopulationen (Ostseedorsch *Gadus morhua callaris*) als auch junge Tiere der Kabeljaue (*Gadus morhua*) des Nordatlantiks bezeichnet. Beide Taxa zählen zu den Magerfischen. Neben dem Fleisch des Kabeljau bzw. Dorschs werden auch die Rogen sowie die Lebern als Lebensmittel verwertet (Ternes 2005; Leitsätze für Fische 2002).

Die Leber fungiert bei Magerfischen auch als Fettreservoir. Aus Lebern kabeljauartiger Fische wird hauptsächlich Fischleberöl (Dorschleberöl, Lebertran) gewonnen, das reich an Vitamin A und D sowie an ungesättigten Fettsäuren ist (Ternes 2005).

Die frische Fischleber ist aufgrund ihres hohen Enzymgehaltes leicht verderblich. Selbst bei -20°C tritt durch rasche Zunahme freier Fettsäuren eine Säuerung ein (Ternes 2005). Außerdem vertrant frische Dorschleber sehr schnell, womit ihre wertvollen Inhaltsstoffe verloren gehen (BfEL 2007). Diese Eigenschaften erklären, weswegen auf dem Markt frische Dorschlebern nicht angeboten werden.

FrISCHE Dorschlebern, die nicht zur Fischleberölgewinnung verwendet werden, werden überwiegend zu Konserven, den „Dorschleberkonserven“, verarbeitet. Zur Herstellung von Dorschleberkonserven wird in der Regel die Dorschleber mit Salz versetzt und durch Erhitzen sterilisiert, wobei das Öl der Leber austritt. Diese Herstellungspraxis erklärt, weswegen die eingedosten Dorschlebern im eigenen Öl angeboten werden. Dorschleberkonserven, für die andere Öle wie z. B. Pflanzenöl verwendet werden, sind am Markt nicht bekannt (BfEL 2007).

In Mecklenburg-Vorpommern wird als bisher seltene Spezialität auch „geräucherte Dorschleber“ von Fischern und Fischhändlern angeboten².

Als andere Lebensmittelprodukte aus Dorschleber werden gelegentlich Dorschleberwurst und Dorschleberpaste³ genannt. Diese Lebensmittelprodukte sind allerdings im überregionalen Markt nicht zu finden und dort auch nicht bekannt⁴.

Das BfR geht nach seinen bisherigen Recherchen⁵ davon aus, dass sowohl frische Dorschlebern als auch Dorschleber haltige Fischwurst nur von Fischern oder Hobbyanglern sowie deren Angehörigen konsumiert werden, die diese selbst zubereiten.

² http://www.meck-pomm-hits.de/contento-4.4.5/cms/front_content.php?idart=959

³ Dorschleberwurst, Dorschleberpaste: aus zerkleinerten, frischen, von der Galle befreiten Lebern vom Dorsch. Ölgehalt mindestens 30 %. (<http://www.fisch-reese.de/fischkunde/f.htm>)

⁴ Recherche im Internet sowie telefonische Nachfrage bei Fischspezialitäten-Geschäften in Berlin

3.2 Dioxin- und PCB-Gehalte in Dorschleber

Mit als repräsentativ geltenden üblichen Konzentrationen von rund 50 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ pro Gramm Frischgewicht stellt die zu den selten verzehrten Lebensmitteln gehörende Dorschleber eine mögliche Hauptbelastungsquelle für Verzehrer dar.

Eine ausführliche gesundheitliche Bewertung zu dem Thema wurde vom BfR bereits am 1. Juni 2006 erstellt (BfR 2006), so dass in dieser Stellungnahme auf diese verwiesen wird.

3.3 Rechtliche Aspekte

In der Verordnung (EG) Nr.1881/2006 ist in Abschnitt 5 für Dioxine und PCB ein Höchstgehalt von 8 pg/g Frischgewicht für WHO-PCDD/F-PCB-TEQ für „Muskelfleisch von Fischen und Fischereierzeugnissen sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse, ausgenommen Aal (25), (34)“ festgelegt. In der hier relevanten Fußnote (34) wird auf die Kategorien a), b), c), e) und f) des Verzeichnisses⁶ in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 Bezug genommen mit Ausnahme von Fischleber, die unter KN-Code 0302 70 00 fällt.

Für Öle von Meerestieren (Fischkörperöl, Fischleberöl und Öle anderer mariner Organismen, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind) beträgt der Höchstgehalt in der VO (EG) Nr. 1881/2006 für Dioxine und PCB 10,0 pg/g Fett für WHO-PCDD/F-PCB-TEQ.

Von nationalen Verbänden, der Industrie sowie einzelnen Bundesländern wird spätestens seit Inkrafttreten der VO (EG) Nr.1881/2006 diese Regelung in Bezug auf die Dorschleberkonserve unterschiedlich interpretiert. Aus diesem Grund hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit einem Schreiben vom 30.05.2007 bei der europäischen Kommission GD SANCO (Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz) E.3 (Chemikalien, Kontaminanten, Pestizide) deren Auffassung zu der Rechtslage erbeten. In einer vorläufigen Antwort vom 06. Juni 2007 nimmt der zuständige Vertreter der EU-Kommission wie folgt Stellung:

Es stimmt, dass unter juristischen Gesichtspunkten der Ausschluss in Endnote 34 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 von "CN code 0302 70 00 Leber und Fischrogen" unter der Überschrift "0302 Fisch, frisch oder gekühlt" sich auf das frische oder gekühlte Produkt bezieht."⁷

Weiterhin heißt es in seinem Text:

„However the headings 1604 und 1605 for prepared or preserved fish, crustaceans, molluscs, and other aquatic vertebrates do not contain a specific CN code for "livers and roes". Therefore it was the intention of the legislator not only to exclude the fresh and chilled fish livers and roes but also the prepared and preserved fish livers and roes from the application of the maximum level (which is logic).

⁵ Recherche im Internet nach Rezepten für die Zubereitung von frischen Dorschlebern: Es ließen sich nur Laienforen von Hobbyanglern finden, in denen Rezepte zur Zubereitung von Dorschlebern ausgetauscht wurden (z. B. „Marinierte Leber“ und „Brotaufstrich“)

⁶ In diesem Verzeichnis werden Fischereierzeugnisse mit ihrer Warenbezeichnung zusammen mit ihren europäischen Kodierungen der kombinierten Nomenklatur (KN-Code) aufgezählt.

⁷ It is correct that from a legal point of view that the exclusion in endnote 34 of Regulation 1881/2006 of "CN code 0302 70 00 Livers and roes" under the heading "0302 fish, fresh or chilled" refers to the fresh or chilled product

This could be implicitly understood as footnote 34 refers not only to live fish, fresh and chilled fish frozen fish, fish fillets and other fish meat, fish dried/salted or in brine, but also to prepared or preserved fish and the exclusion of fish liver falling under the code CN 0302 70 00 refers to all these categories. However to avoid any confusion, it might be appropriate to add to the footnote 34" with the exclusion of fish liver falling under code CN 0302 70 00 **and products derived thereof.**" This point will be raised at a forthcoming meeting of the competent Standing Committee or Expert Committee."

Bezüglich des Höchstgehaltes für Dorschleber schreibt die EU-Kommission:

Nichtsdestotrotz gilt selbstverständlich für das in den Konserven zusammen mit der Fischleber vorhandene Öl (konserviert oder zubereitet), dass für dieses der für Fischöl für den menschlichen Verzehr festgesetzte Höchstgehalt eingehalten werden muss, wenn es sich dabei um Fischöl handelt oder der festgesetzte Höchstgehalt für Pflanzenöl eingehalten werden muss, wenn es sich um Pflanzenöl handelt .

Das BfR befürwortet aus rechtlichen und gesundheitlichen Erwägungen die Auffassung, dass die Dorschleberkonserve als zusammen gesetztes Lebensmittel anzusehen ist, so dass für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit einer Dorschleberkonserve der Gehalt an WHO-PCDD/F-PCB-TEQ des Öls heranzuziehen ist. Für das Öl ist seit 2001 ein Höchstgehalt festgelegt.

Wegen der dargelegten Risiken von Dorschleber wird eine Verzehrswarnung empfohlen, die aus den oben angegebenen Gründen lediglich regional erfolgen sollte (vgl. Henning, 2006).

3.4 Fazit

- Dorschleber erreicht den Verbraucher fast ausschließlich als Dorschleberkonserve.
- In Dorschleberkonserven sollte das aus der Dorschleber ausgetretene Öl auf den Gehalt an WHO-PCDD/F-PCB-TEQ untersucht werden, um die Verkehrsfähigkeit zu beurteilen.
- Für die als selten geltende Spezialität „geräucherte Dorschleber“ kann das gleiche Untersuchungsverfahren angewendet werden, sofern sie über den regionalen Markt angeboten wird.

Aus Sicht des BfR bestehen daher ein angemessener gesundheitlicher Verbraucherschutz und eine Verfahrenssicherheit für die Beurteilung von Dorschleberkonserven bzw. für geräucherte Dorschlebern, bei denen produktionsbedingt stets Öl austritt. Eine generelle, überregionale Verzehrswarnung hält das BfR daher nicht für erforderlich.

Verbraucher wie zum Beispiel Fischer oder Hobbyangler, die von selbst gefangenem Dorsch die frische Dorschleber zubereiten, verarbeiten oder verzehren, sollten regional über Verzehrswarnungen informiert werden.

4 Referenzen

BfEL 2007: Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Forschungsbereich Fischqualität, Herr Dr. H. Karl; persönliche Auskunft

BfR 2006: EU-Höchstgehalte für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Fisch schützen Vielverzehrer von fetthaltigem Fisch nicht immer ausreichend; Gesundheitliche Bewertung Nr. 041/2006 des BfR vom 1. Juni 2006 [On-line]; Verfügbar unter: http://www.bfr.bund.de/cm/208/eu_hoechstgehalte_fuer_dioxine_und_dioxinaehnliche_pcb_in_fisch.pdf [4.7.2007]

EU-VO 104/2000: Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates vom 17. Dezember 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur; Amtsblatt der europäischen Gemeinschaften vom 21.2.2000, L 17/22

EU-VO 1881/2006: Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (L 364/5).

Henning, K. J. ,2006, Lebensmittelbewertung und Informationsverwaltungsrecht, Stoffrecht 6/2006, S. 256-260

Leitsätze für Fische 2002: Leitsätze für Fische, Krebs-und Weichtiere und Erzeugnisse daraus; Neufassung vom 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 157 vom 20. Februar 2003)

Ternes W., Täufel A., Tunger L., Zobel M. (Hrsg.) 2005: Lexikon der Lebensmittel und der Lebensmittelchemie. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, 4. Auflage