



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

Herausgegeben im Juli 2012

Die Umweltministerinnen Ulrike Höfken (Rheinland-Pfalz) und Anke Rehlinger (Saarland) sowie die luxemburgischen Minister Mars di Bartolomeo (Gesundheit) und Jean-Marie Halsdorf (Wasserwirtschaft) 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 rheinland-pfälzischen, luxemburgischen und saarländischen Vertreter der Grenzfischereikommission sowie des PCB-Expertenkreises 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.

### **Verkehrsanbindung**

☺ Sie erreichen uns ab Hbf. mit den Linien 6/6A (Richtung Wiesbaden), 64 (Richtung Lauenheim), 65 (Richtung Weisenau), 68 (Richtung Hochheim), Ausstieg Haltestelle „Bahnhofstraße“. ☺ Zufahrt über Kaiser-Friedrich-Str. oder Bahnhofstraße. ☑ Besucheranschrift der Abteilung Landentwicklung, Agrarpolitik und Markt: Emmeransstraße 39, 55116 Mainz

### **Parkmöglichkeiten**

Parkplatz am Schlossplatz  
(Einfahrt Ernst-Ludwig-Straße),  
Tiefgarage am Rheinufer  
(Einfahrt Peter-Altmeier-Allee)



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 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.

### **Fischarten und –größen, die nicht zum Verzehr geeignet sind:**

- Gelb- und Blankaal aller Größen
- Weißfische über 40 cm
- Welse über 50 cm

### **Fischarten und –größen, für die keine Verzehreinschränkungen gelten:**

- Weißfische unter 40 cm
- Welse unter 50 cm

andere Fische wie:

- Zander (alle Größen)
- Hecht (alle Größen)
- Barsch (alle Größen)