



Bildnachweis: FEDEPESCA

AAC-Empfehlung zu den unterschiedlichen Merkmale der Lebensmittelsicherheit von Zuchtfischen

September 2021 – (AAC 2021-14)



Der Beirat für Aquakultur (AAC) dankt der EU für die finanzielle Unterstützung.

Hintergrund

Die europäischen Bürger haben das Recht auf Zugang zu sicheren und gesunden Lebensmitteln, die den höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Das allgemeine Lebensmittelrecht der Europäischen Union¹ bietet in Bezug auf Lebensmittel ein hohes Maß an Schutz für das menschliche Leben und die Verbraucherinteressen und gewährleistet gleichzeitig das reibungslose Zusammenspiel des Binnenmarktes der Europäischen Union.

Für alle Lebensmittel, die in der Europäischen Union in Verkehr gebracht werden, wird ein angemessenes Sicherheitsniveau garantiert. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und die nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit veröffentlichen jedoch regelmäßig Leitlinien für sichere Verzehrmenngen und Bewertungen der Schadstoffbelastung.

Fisch leistet einen wichtigen Beitrag zu einer allgemein gesunden Ernährung, da er hochgradig bioverfügbare Proteine und essenzielle Aminosäuren, Fettsäuren (wie langkettige mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren) und bestimmte Vitamine und Mineralstoffe (Vitamin A, B12 und D, Kalium, Jod und Selen) liefert. Der Verzehr von Fisch kann jedoch auch Gefahren für die Lebensmittelsicherheit mit sich bringen, die angemessen gehandhabt werden müssen. Die Verbraucher müssen über diese Risiken aufgeklärt werden, damit sie verantwortungsvolle Konsumgewohnheiten entwickeln können.

Fisch gehört zu den ganz wenigen Lebensmitteln in der Europäischen Union, bei denen erhebliche Mengen derselben Tierart auf dem Markt zu finden sind, die aus zwei sehr unterschiedlichen Produktionsmethoden stammen: aus Zucht oder Fang.

Bei dieser Empfehlung geht es nicht darum, festzustellen, ob Zuchtfisch sicherer ist als Fangfisch oder umgekehrt. Vielmehr soll sichergestellt werden, dass die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden den Verbrauchern genaue und differenzierte Informationen über die Lebensmittelsicherheitsrisiken von Fischarten in Abhängigkeit von ihrer Produktionsmethode (Zucht- oder Fangfisch) zur Verfügung stellen. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass es zwar keine signifikanten Unterschiede bei den Meinungen der Verbraucher über die Lebensmittelsicherheit von Wild- und Zuchtfischen gibt, dass aber Zuchtfische im Allgemeinen als weniger belastet mit Meeresverschmutzung, Schwermetallen und Parasiten angesehen werden.²

¹ Die Verordnung (EG) 178/2002 legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts fest, einschließlich der Rolle der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Verfahren in Fragen der Lebensmittelsicherheit: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>

² Consumer beliefs regarding farmed versus wild fish (Meinungen der Verbraucher über die Lebensmittelsicherheit von Wild- und Zuchtfischen): <https://bit.ly/3zpeMWT>

In dieser Empfehlung wurden die Stellungnahmen des wissenschaftlichen Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Zusammenhang mit der Sicherheitsbewertung von Wild- und Zuchtfisch³ untersucht, wobei der Schwerpunkt des Berichts auf Dioxinen und Quecksilber lag. Es müssen jedoch auch andere relevante Gefahren berücksichtigt werden, ebenso wie die intensive Risikowahrnehmung der Verbraucher in Bezug auf diese anderen Gefahren, über die sie in den Medien lesen (basierend auf Fakten oder Fehlinformationen).

Ein Beispiel für die mit den Produktionsmethoden verbundenen unterschiedlichen Lebensmittelrisiken von Fisch ist das Vorhandensein zoonotischer Parasiten, wie Anisakis. Der Beirat für Aquakultur (AAC) hat kürzlich eine Empfehlung zur *Neubewertung der Risikobewertung von Parasiten in Zuchtfischerzeugnissen*⁴ vorgelegt.

Ein weiteres Beispiel ist das Risiko einer Ciguatera-Vergiftung. Ciguatera ist die weltweit häufigste toxinbedingte, nicht bakterielle, durch Lebensmittel übertragene Krankheit, die mit dem Verzehr von Wassertiererezeugnissen in Verbindung gebracht wird. Obwohl dieses Problem hauptsächlich tropische Riffische betrifft, ist in einigen Teilen der Europäischen Union ein Anstieg der Fälle von Ciguatera-Vergiftungen zu verzeichnen, und in den Medien erscheinen regelmäßig alarmierende Berichte. Die EFSA hat kürzlich einen externen wissenschaftlichen Bericht über *Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe* (Charakterisierung des Risikos durch Ciguatera-Lebensmittelvergiftungen in Europa) veröffentlicht.⁵ Dieser Bericht bezieht sich auf das Ciguatera-Risiko, das von bestimmten Fischarten ausgeht, wobei einige dieser Arten sowohl als Fang- als auch als Zuchtfischprodukte auf den Markt kommen können. Leider geht der Bericht nicht auf die Produktionsmethoden von Fisch ein, was bedeutet, dass das Problem gleichermaßen für Wild- und Zuchtfische gilt. Ciguatera betrifft jedoch nur Wildfische, deren Fleisch aufgrund ihrer Ernährungsgewohnheiten mit Toxinen kontaminiert ist, was auf Zuchtfische nicht zutrifft.

Weitere Beispiele für lebensmittelbedingte Gefahren sind Quecksilber, Dioxine, polychlorierte Biphenyle (PCB) und Mikroplastik. Diese Gefahren sind bei Zuchtfischen zwar nicht gänzlich auszuschließen, doch weisen Zuchtfische deutlich niedrigere Werte dieser Schadstoffe auf als ihre wildlebenden Artgenossen.

Die Gründe für die Unterschiede in den Lebensmittelsicherheitsrisiken zwischen den Produktionsmethoden (Zuchtfische und Fangfische) liegen darin, dass die Fische durch ihre

³ EFSA. Stellungnahme des Wissenschaftlichen Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette auf Ersuchen des Europäischen Parlaments im Zusammenhang mit der Sicherheitsbewertung von Wild- und Zuchtfisch: <https://bit.ly/35gVghm>

⁴ AAC. Neubewertung der Risikobewertung von Parasiten in Zuchtfischerzeugnissen: https://aac-europe.org/images/jdownloads/DE_AAC_Recommendation_-_Revaluation_of_the_risk_assessment_of_parasites_in_farmed_fish_products.pdf

⁵ EFSA. Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe (Charakterisierung des Risikos durch Ciguatera-Lebensmittelvergiftungen in Europa): <https://bit.ly/3cUIECj>

Ernährungsgewohnheiten und die Aufnahme von Futtermitteln kontaminiert werden, und dass einige Wildfischarten lange leben, bevor sie gefangen werden, was eine Bioakkumulation von Toxinen ermöglicht, während Zuchtfische in jungem Alter geschlachtet werden. Außerdem ernähren sich Fangfische von unkontrolliert aus den Meeresgewässern aufgenommener Wildbeute, die je nach Region eine beträchtliche Belastung mit Schadstoffen aufweist. Zuchtfische hingegen werden mit Mischfutter gefüttert, das unter der Kontrolle des Fischzüchters steht und ebenso strengen Sicherheitskontrollen unterliegt wie die Endprodukte selbst.

Der ACC ist der Ansicht, dass die fehlende Unterscheidung zwischen den Fischproduktionsmethoden (Zucht- und Fangfisch) in den Berichten zur Risikobewertung von Lebensmitteln und in den Leitlinien für den Verbrauch nicht beabsichtigt ist. Vielmehr ist sie das Ergebnis eines rückwärtsgewandten Denkens, das die Existenz von Zuchtfischen nicht in Betracht zieht.

Empfehlungen:

1. Der AAC fordert die Europäische Kommission, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und die nationalen Lebensmittelsicherheitsbehörden auf, anzuerkennen, dass zahlreiche Fischarten, die in der Europäischen Union auf den Markt kommen, entweder aus der Zucht oder aus Wildfang stammen können.
2. Der AAC betont, dass die Europäische Kommission, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und die nationalen Lebensmittelsicherheitsbehörden anerkennen müssen, dass unterschiedliche Produktionsmethoden (Zucht- oder Fangfisch) unterschiedliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit mit sich bringen können.
3. Der AAC fordert die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten auf, dafür zu sorgen, dass in Berichten zur Risikobewertung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit Fisch und in Leitlinien für den Verbrauch klar angegeben wird, ob sie sich auf Fangfisch, auf Zuchtfisch oder auf beides beziehen.
4. Der AAC fordert die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten auf, dafür zu sorgen, dass bei der mit öffentlichen Mitteln finanzierten Forschung zur Lebensmittelsicherheit von Fisch in den Projektausschreibungen und in den zu verbreitenden Berichten über die Endergebnisse gegebenenfalls zwischen Zuchtfisch und Fangfisch unterschieden wird.



Beirat für Aquakultur (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Brüssel, Belgien

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-Mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org