



Dioxinskandal – was geht uns das an ?

*Dioxin in Lebensmitteln – Östrogene in Fischen :
Für Angler und Fischesser sind das Katastrophenmeldungen.
Der Dioxinskandal hat auch bestehende Strukturen
stark erschüttert.*

Aus Zeiten der Nematoden im Seefisch wissen auch wir welche langfristigen Auswirkungen solche Meldungen in einer ganzen Branche haben können. Das Krisenmanagement des zuständigen Bundesministeriums, BMELV, mündete in einem Aktionsplan der zur Umsetzung ansteht. Der 10. und letzte Punkt davon heißt: *Transparenz für die Verbraucher*, „Verbraucherinnen und Verbraucher haben ein Recht zu erfahren, welche Lebensmittel mit unzulässigen Schadstoffen belastet sind. Die zuständigen Behörden werden daher verpflichtet, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung über alle Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitungen umgehend zu veröffentlichen. Dies wird bei der anstehenden Novellierung des Verbraucher-Informationsgesetzes (VIG) ein zentraler Baustein sein.“

Aus dieser Formulierung geht hervor, dass auch unsere Süßwasserfische unter diese Vorschrift fallen werden. Fischzüchter wie auch Angler sind entweder unmittelbar Lebensmittelproduzenten oder haben verantwortlich damit zu tun. Ein Angelverein der z. B. fürs Fischerfest angeln lässt, fällt wie jeder andere Produzent unter alle diesbezüglich relevanten Vorschriften. In vorangegangenen Beiträgen wurde darauf bereits eingegangen. Was alle darüber hinaus interessiert ist natürlich auch die Sicherheit bzgl. Schadstoffen, mit der man einen geangelten Fisch essen kann.

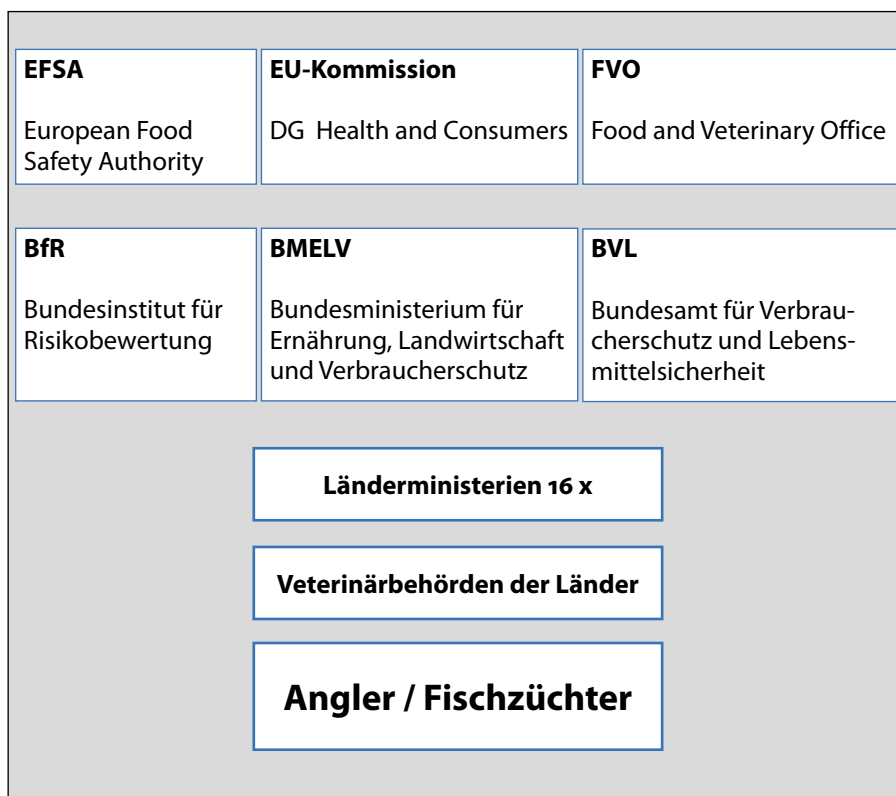
Dazu soll hier zunächst einmal die Struktur erläutert werden, die in Deutschland dafür geschaffen wurde. Auf Ergebnisse der Überwachung und andere Details wird in der nächsten Ausgabe eingegangen. Der bereits erwähnte Angelverein hat es zunächst mal mit der Landkreisebene, also mit seinem Veterinäramt zu tun. Diese Einrichtung ist in allen 16 Bundesländern den jewei-

ligen Länderministerien unterstellt und entsprechend unterschiedlich sind die Details. Dies gilt für die Probenahme des Rohproduktes Fisch, wie auch für die Kontrolle der hygienischen Verarbeitung und Vermarktung. Mit dem Fisch hat man ein hochwertiges Nahrungsmittel das in sehr unterschiedlicher Weise gewonnen wird. Karpfen in Teichen mit hohem Anteil von Naturnahrung, Forellen, vorwiegend gefüttert mit industriell hergestelltem Futter. Die in freien Gewässern geangelten Karpfen, Forellen, Hecht Wels und Zander unterliegen, da sie gegessen werden, ebenfalls der Überwachung. Dafür gibt es in Bayern u.a. folgende Einrichtungen: Das baye-

rische Landesamt für Umwelt LfU, sowie auch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft. Von diesen Institutionen werden die von den Ländern und vom Bund erstellten Monitoringprogramme umgesetzt. Die dafür erstellten Probenahmepläne werden wiederum von den Veterinärämtern der Landkreise umgesetzt.

Die Tabelle zeigt, dass letztlich jeder der mit Fischen umgeht die der Lebensmittelgewinnung dienen, zwar den EU-Vorschriften unterliegt, die Umsetzung jedoch immer über die Kreisverwaltungsbehörden stattfindet.

Die Konstruktion des Überwachungssystems ist ausgehend von den Vorschriften der EU in allen Mitgliedstaaten gleich. Dabei gelten 7 Grundsätze: →



- 1. das Prinzip der Lebensmittelkette
- 2. das Prinzip der Unternehmerverantwortung
- 3. das Prinzip der Rückverfolgbarkeit
- 4. die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung
- 5. Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement
- 6. Das Vorsorgeprinzip
- 7. die transparente Risikokommunikation

Zu 1. dieses Prinzip ist in Deutschland auch unter dem Slogan „**vom Acker bis zum Teller**“ bekannt. Damit wird auch der Fisch vom Teich, über die Verarbeitung, bis zum Verkauf mit Kontrollen begleitet.

Zu 2. damit wird die Eigenverantwortung beschrieben die jeder hat, der Lebensmittel in den Verkehr bringt.

Für uns Angler ist von besonderer Bedeutung der Punkt 7, die Risikokommunikation. Im Gegensatz zur allgemeinen Landwirtschaftlichen Tierproduktion sind die Ausgangsbedingungen für unsere Angelfische so unterschiedlich wie die Gewässer in denen sie abwachsen. Damit sind natürlich auch die verschie-

denen Einträge von Schadstoffen, aus Industrie und Haushalten gemeint. Folglich ist es für die Angler von besonderer Bedeutung über ihre Vereinsgewässer Bescheid zu wissen ob es z.B. Erkenntnisse über Rückstände im Wasser oder den Fischen gibt. Antworten darauf geben in Bayern die obenerwähnten Behörden, sowie die Wasserwirtschaftsämter. Eine Gewässergütekarte der Wasserwirtschaft kann dazu zwar hilfreich sein, ist aber nicht ausreichend um die Entscheidung über die Verwertbarkeit der geangelten Fische zu treffen.

Für den Fall, dass in einem Vereinsgewässer ein Schadensfall eintritt oder z.B. Rückstände gefunden werden, sollten Sie nicht in Hektik verfallen, sondern Antworten auf folgende Fragen für den Schadensfall niederschreiben.

1. Was ist zu tun,
2. Wie wird kommuniziert? (schriftlich, mündlich, per Mail oder Internetauftritt)
3. Was ist zu sagen,
4. wer spricht,
5. mit wem.

Wenn es dann ein Schadensfall eintritt, klären Sie **was** genau geschehen ist, sowie **wann** und **wo**. Nur wenn man sich über eine Vorgehensweise vorher einigt, kann man unter Druck auch richtig handeln. Klären Sie v.a. dass in Ihrem Verein nicht jeder, der von den Medien um Auskunft gebeten wird, diese auch geben darf. Die Kompetenz muss in einer Hand liegen, i.d.R. beim Vorsitzenden oder einer besonders beauftragten Person. Das Vorkommnis wird über Journalisten kommuniziert und es ist hilfreich, wenn man auf diese Personengruppe aktiv und gezielt zu geht. Sie, bzw. die Vereine behalten damit die Hoheit über die Vorgehensweise und das Geschehen. Gewährleistet wird dies aber nur dann wenn man ohne Umschweife und nur mit der absoluten Wahrheit an die Öffentlichkeit geht.

Nur so kann man den Widrigkeiten die früher oder später immer mal auftreten werden, erfolgreich die Stirn bieten.

Scheuen Sie sich nicht mit uns Verbindung aufzunehmen um weitere Details für eine Strategie zu besprechen, schließlich ist das ein Teil der Sorgfaltspflicht die der LFV Bayern für seine Mitglieder empfindet.

Immer Guten Appetit beim Fischessen wünscht
Bernhard Feneis

Fragen und Anregungen, wie auch Literatur: beim Verfasser bernhard.feneis@tgd-bayern.de

REITEN JAGEN FISCHEN

Messe für Freizeit
in der Natur

www.reiten-jagen-fischen.de 25.–27. März 2011



Bayerns Fischerei & Gewässer

Gegen Vorlage dieses Gutscheines an der Tageskasse zahlen Sie einen ermäßigten Eintrittspreis von **nur 5,50 €.**

*Die angegebenen Daten werden unter Beachtung der Datenschutzgesetze und anderer Rechtsvorschriften zum Zweck der Kundenbetreuung und Informationsbereitstellung durch die Messe Erfurt GmbH verarbeitet.

Gutschein

Verein

Name/Vorname*



MESSE ERFURT

Informative Web-Adressen zu diesem Thema:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz www.bmelv.bund.de

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, BVL www.bvl.bund.de

Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR www.bfr.bund.de

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Max Rubner-Institut) www.mri.bund.de/

Stiftung Warentest www.test.de

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. www.vzbv.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. www.dge.de

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. www.aid.de

Die Verbraucherschutzseite des aid-infodienst mit kostenfreiem Frageforum für Verbraucher www.was-wir-essen.de