

Kleine Anfrage

der Abgeordneten Alfons Maximini und Ingeborg Sahler-Fesel (SPD)

und

Antwort

des Ministeriums für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz

Unterschiedliche Vorschriften und Empfehlungen zur genießbarkeit von Moselfischen

Die **Kleine Anfrage 2323** vom 23. Juli 2009 hat folgenden Wortlaut:

Nach Medienberichten sorgen zurzeit unterschiedliche Vorschriften und Empfehlungen der französischen, luxemburgischen und rheinland-pfälzischen Behörden hinsichtlich der genießbarkeit von Moselfischen für Verwirrung. So hat Frankreich aufgrund zu hoher Schadstoffbelastungen ein Verzehrerbot von Moselfischen verhängt. Auf deutscher Seite gibt es ein solches Verbot nicht, allerdings wird hinsichtlich einer etwaigen Schadstoffbelastung von Moselfischen auf eine Verzehrempfehlung verwiesen.

Vor diesem Hintergrund fragen wir die Landesregierung:

1. Was hat die Landesregierung in der Vergangenheit getan, um die Angler an der Mosel zu informieren?
2. Welche Maßnahmen hat das Umweltministerium nach dem Bekanntwerden des französischen Verzehrerbots von Moselfischen ergriffen?
3. Warum gibt es in Rheinland-Pfalz kein Verzehrerbot von Moselfischen?
4. Wie bewertet die Landesregierung die Schadstoffbelastung von Moselfischen, vor allem hinsichtlich der genießbarkeit?
5. Gibt es unterschiedliche Grenzwerte bei der Bewertung von Schadstoffbelastungen bei Fischen in Deutschland, Luxemburg und Frankreich?
6. Strebt die Landesregierung eine einheitliche und gemeinsame grenzübergreifende Regelung in dieser Sache an?
7. Was sind die Ursachen für eine etwaige Schadstoffbelastung von Moselfischen?

Das **Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 13. August 2009 wie folgt beantwortet:

Zu Frage 1:

Anglerinnen und Angler werden bereits seit etwa 25 Jahren über das Merkblatt für Angler mit Verzehrempfehlungen informiert. Das Merkblatt, welches regelmäßig aktualisiert wird, ist mit dem Fischereierlaubnisschein erhältlich. Außerdem ist das Merkblatt auch im Internet unter www.wasser.rlp.de (dort unter „Fischerei“) abrufbar.

Zu Frage 2:

Es wurde umgehend eine Sondersitzung beim Sekretariat der Internationalen Kommissionen zum Schutze der Mosel und Saar mit den Mitgliedsländern Frankreich, Luxemburg sowie aus Deutschland – Saarland und Rheinland-Pfalz – beantragt. Diese fand am 29. Juni 2009 statt. Die französischen Untersuchungsergebnisse bestätigten die bisher erhobenen und bekannten Daten. Danach werden die von der EU vorgegebenen Höchstgehalte beim Moselaal deutlich und bei den anderen Fischarten nur gelegentlich überschritten. Der Vorsitzende des Landesfischereibeirates wurde am darauf folgenden Tag umfassend über das Sitzungsergebnis unterrichtet.

Darüber hinaus wird das Fisch-Monitoring fortgeführt.

b. w.

Zu den Fragen 3 und 4:

Aale überschreiten die Höchstgehalte deutlich und sind daher nicht genießbar. Bei den anderen Fischarten werden die Höchstgehalte nur gelegentlich überschritten. Für diese Fische sollten die im Merkblatt für Angler mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung abgestimmten Verzehrempfehlungen eingehalten werden.

Zu Frage 5:

Für alle EU-Länder ist die Höchstmengenverordnung vom Dezember 2006 mit einem gemeinsamen Höchstgehalt für Dioxine und dioxinähnlichen PCB (dl-PCB, WHO-PCB) verbindlich.

Für die Verzehrempfehlungen werden in Deutschland die Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung zugrunde gelegt.

Zu Frage 6:

Ja.

Zu Frage 7:

Die allgemein verbreiteten, persistenten PCB sind im Sediment und in Schwebstoffen gebundene Altlasten, die sich über die Nahrungskette insbesondere in fetthaltigen Fischen (Aal) anreichern.

Margit Conrad
Staatsministerin