

# Urteil für Quecksilber: Lebenslänglich

Christine Steiner, staatlich geprüfte  
Lebensmittelchemikerin

Die Anwendung von Pestiziden mit enthaltenen Quecksilberverbindungen ist in der EU seit mehr als 30 Jahren verboten. Der Verdacht liegt nahe, dass es sich nach dieser langen Zeit bei einem Nachweis von Quecksilber nicht um Pestizidrückstände, sondern um eine Umweltkontaminante handelt. Diese Einschätzung entspricht jedoch nicht dem geltenden Recht.

Quecksilber wird beispielsweise durch Bergbau, Verhüttung, Industrie sowie Verbrennung fossiler Brennstoffe in die Umwelt getragen. Dort lagert es sich im Boden und Wasser ab, gelangt ins Sediment und wird zum Teil zu Methylquecksilber umgewandelt. Aufgrund seiner höheren Lipophilie wird Methylquecksilber sowohl oral als auch inhalativ gut resorbiert und reichert sich vor allem in Meerestieren an. <sup>[1]</sup>

Daneben ist Quecksilber ein natürlich vorkommendes Schwermetall, das in seiner anorganischen Form vor allem im Nervensystem, in den Nieren, aber auch in der Leber seine toxischen Wirkungen entfaltet. <sup>[1]</sup>

Gemäß VO (EWG) Nr. 315/93 vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln „[...] gilt als Kontaminant jeder Stoff, der dem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung (einschließlich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Viehzucht und Veterinärmedizin), Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist. Der Begriff umfasst nicht Überreste von Insekten, Tierhaare und anderen Fremdbesatz [...].“

Die Europäische Kommission hat 1993 jedoch nur Höchstgehalte für Quecksilber als Kontamination in Fischen und Fischerzeugnissen festgelegt.

In allen anderen Lebensmitteln kommt Quecksilber überwiegend in anorganischer oder elementarer Form vor, was für die menschliche Gesundheit weniger besorgniserregend ist und deshalb in den Verordnungen nicht gesetzlich eingeordnet wurde. <sup>[1]</sup>

Vermutlich wurde aufgrund dieser gesundheitlichen Bewertung ein Entwurf aus dem Jahr 2016 zur rechtlichen Regelung der Höchstgehalte von Kontaminanten im März 2018 vom juristischen Dienst der EU abgelehnt. Somit muss bei allen anderen Warengruppen weiterhin die Einordnung als Pestizidrückstand erfolgen.

Die Anwendung von quecksilberhaltigen Pestiziden war vor circa 30 Jahren rechtlich zulässig. Aus diesem Grund heißt das Urteil: Einmal Pestizid, immer Pestizid.

Die VO (EU) Nr. 396/2005 definiert Pestizidrückstände wie folgt: „[...] Rückstände, auch von derzeit oder früher in Pflanzenschutzmitteln im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 der Richtlinie 91/414/EWG verwendeten Wirkstoffen und ihren Stoffwechsel- und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukten, die in oder auf den unter Anhang I dieser Verordnung fallenden Erzeugnissen vorhanden sind,

darunter auch insbesondere die Rückstände, die von der Verwendung im Pflanzenschutz, in der Veterinärmedizin und als Biozidprodukt herrühren können [...].“

Für nicht geregelte und verbotene Stoffe gilt ein Auffangwert von 0,01 mg/kg.

Neuere Untersuchungen der Überwachungsbehörden zeigten jedoch, dass verschiedene Erzeugnisse mehr als nur die erlaubten 0,01 mg/kg Quecksilber enthalten. Auch hat die Europäische Kommission Informationen von Lebensmittelunternehmern und Mitgliedsstaaten erhalten, nach denen in verschiedenen Erzeugnissen vorhandene Quecksilberverbindungen zu Rückständen über der in den Verordnungen (EG) Nr. 396/2005 festgelegten Bestimmungsgrenze führen. <sup>[2]</sup>

Somit wurden mit der VO (EU) Nr. 2018/73 vom 16.01.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf Höchstgehalte an Rückständen von Quecksilberverbindungen in oder auf bestimmten Erzeugnissen die Rückstandshöchstgehalte für Quecksilber für bestimmte Warengruppen angepasst.

Warengruppe	Summe der Quecksilberverbindungen, ausgedrückt als Quecksilber (mg/kg)
Schalenfrüchte	0,02
Frische Kräuter	0,03
Kulturpilze	0,05
wilde Pilze	0,50
Ölsaaten	0,02
Muskatblüte, Muskatnuss, Kurkuma	0,05
Tees, Kaffeebohnen, Kakaobohnen, verschiedene Kräutertees	0,02
Wildfleisch, Entenfleisch	0,015
tierische Fette	0,01
Genießbare Schlachtnebenerzeugnisse	0,02
Milch	0,01
Honig	0,01

Tabelle 1: Beispielhafte Aufzählung aus VO (EU) 2018/73, Anhang „Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln und Rückstandshöchstgehalte“

Zu diesen Warengruppen gehören Schalenfrüchte, frische Kräuter, Kulturpilze, wilde Pilze, Tees, Kaffeebohnen, Kakaobohnen, Gewürze, Fleisch, tierische Fette u.v.m. (siehe Tabelle 1).

Somit wurde der anfänglichen Einschätzung, dass es sich bei Quecksilber um eine Umweltkontaminante handelt, vielleicht doch ein wenig Rechnung getragen.

Die Expertinnen und Experten von WESSLING beraten Unternehmen der Le-

bensmittelbranche gerne bei allen analytischen Fragestellungen rund um die Sicherheit ihrer Lebensmittel. Darüber hinaus bietet WESSLING Schulungen und Seminaren zu den Themen Food Fraud, Sensorik, Hygiene, HACCP, IFS Food, LMIV. Es besteht die Möglichkeit, die Schulungen als In-House Schulung durchzuführen.

*Quellen:*

<sup>[1]</sup> *Bundesinstitut für Risikobewertung: „Aufnahme von Umweltkontaminanten über Lebensmittel; Ergebnisse des Forschungs-*

*projektes LExUKon; 2010 (ISSN 1614-5089 (Online))*

<sup>[2]</sup> *Verordnung (EU) 2018/73 der Kommission vom 16. Januar 2018 (Erwägungsgründe)*

**Kontakt:**

*WESSLING GmbH*

*Oststr. 7, 48341 Altenberge*

*Tel.: 02505 89-0*

*E-Mail: food@wessling.de*

*www.wessling.de*