

Stellungnahme zum norwegischen Zuchtlachs und die verschiedenen Versionen des Dokumentarfilms „Filet Oh! Fish“/ „Fillet Oh Fish“ oder „Fish farming in Murky Waters“ von Nicolas Daniel, Upside Distribution, Upside Television

Nach der Veröffentlichung des Dokumentarfilms *Fillet Oh Fish* von *Nicolas Daniel* möchte das Norwegian Seafood Council (NSC) die Zuschauer über falsche und irreführende Informationen in der Dokumentation informieren. Im Folgenden möchte NSC die Behauptungen, die im Zusammenhang mit der norwegischen Lachszucht aufgestellt wurden, mithilfe korrekter Informationen richtigstellen. NSC steht für die Beantwortung von Fragen unter der folgenden E-Mail-Adresse zur Verfügung: [mail@seafood.no](mailto:mail@seafood.no)

Zunächst einmal stellt der Dokumentarfilm nur eine einzige Sichtweise dar. Der norwegische Aquakultursektor, die Behörden und andere relevante Institutionen hatten keine Gelegenheit zu Wort zu kommen, obwohl sie die Hauptzielgruppen der schweren Anschuldigungen waren. In der Dokumentation wird Herr Oddekalv als einer der angesehensten Umweltschützer Norwegens dargestellt. Dies stimmt einfach nicht. Seine Methoden wurden von Umweltorganisationen wie dem WWF Norwegen, Bellona und der Norwegian Society for the Conservation of Nature offen kritisiert. Herr Oddekalv ist ein Aktivist, der sich seit Jahren gegen die ertragreiche Aquakultur einsetzt. Herr Oddekalv ist dafür bekannt, dass er umstrittene Methoden anwendet und keine Skrupel hat, absichtlich falsche und ungenaue Informationen zu präsentieren, um seine eigene Meinung zu verbreiten und zu rechtfertigen.

Das norwegische Lebensmittelsicherheitssystem

Das wissenschaftliche System der Lebensmittelsicherheit basiert auf vier Prinzipien:

1. Wissensvermittlung: Es werden nur wissenschaftliche Berichte herangezogen.
2. Risikobewertung: Risikobewertungen werden von unabhängigen wissenschaftlichen Institutionen (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, der Norwegische Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittelsicherheit oder andere von der norwegischen Regierung benannte Institutionen) durchgeführt.

Der Norwegische Wissenschaftliche Ausschuss für

Lebensmittelsicherheit EFSA

3. Risikomanagement: Die Norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit ist die zuständige Behörde für Lebensmittelsicherheit in Norwegen. Das Risikomanagement kann durch neue Gesetze umgesetzt werden (z. B. Höchstgrenzen oder Warnhinweise für die Öffentlichkeit).
4. Überwachungssystem: Die Lebensmittelsicherheit von gezüchtetem norwegischem Lachs wird jährlich kontrolliert. Das Überwachungsprogramm, wie es die Gesetzgebung der Europäischen Union (Richtlinie 96/23) vorschreibt, ist eine der offiziellen Kontrollen der Aquakulturproduktion. Die Ergebnisse des jährlichen Überwachungsprogramms und alle anderen offiziellen Kontrollen sind öffentlich einsehbar.

# NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

National Institute of Nutrition and Seafood Research (NIFES)

## Zum Einsatz von Antibiotika

In Lachsfutter werden Medikamente oder Antibiotika weder präventiv noch als Wachstumsförderer eingesetzt. Der Einsatz von Antibiotika in der norwegischen Lachszucht ist seit den 90er-Jahren um 99 % zurückgegangen, während die Lachsproduktion im gleichen Zeitraum von 50.000 Tonnen auf über eine Million Tonnen gestiegen ist.

Im Jahr 2016 erhielten weniger als 0,5 Prozent der norwegischen Lachse eine tierärztliche Behandlung mit Antibiotika. Der Einsatz von Antibiotika wird streng überwacht: Alle Medikamente müssen von den zuständigen Behörden zugelassen werden, sie dürfen nur dann verwendet werden, wenn bestimmte Krankheiten diagnostiziert werden. Zudem werden alle Rezepte von zertifizierten Tierärzten unterzeichnet.

Behandelter Lachs muss unter Quarantäne gestellt werden, bevor er verkauft werden darf. Mit der Quarantäne soll dem Organismus Zeit gegeben werden, alle Rückstände des Medikaments abzubauen, bevor der Lachs verkauft wird. Norwegischer Lachs wird gemäß den EU-Vorschriften auf veterinärmedizinische Rückstände kontrolliert. Jüngste Ergebnisse belegen, dass norwegischer Lachs in der Ernährung absolut sicher und gesund ist.

## Überwachungsprogramm für Antibiotika – Norwegisches

### Veterinärinstitut Nationales Institut für Ernährung und

### Meeresfrüchteforschung

## Zum Thema Flubenzurone

Diflubenzuron und Teflubenzuron werden gelegentlich unter Beachtung strenger Grenzwerte und nur nach tierärztlicher Verordnung zur Behandlung von Lachs gegen Seeläuse eingesetzt. Die Verwendung von Flubenzuronen wurde von der EU zur Bekämpfung von Seeläusen in Lachsfarmen zugelassen.

Für Diflubenzurone ist ein Rückstandshöchstgehalt von 1000 µg/kg und für Teflubenzuron von 500 µg/kg zulässig. Seit 1994 wird von der Norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit gemäß EU-Gesetzgebung ein umfangreiches Überwachungsprogramm für Zuchtfische durchgeführt, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. NIFES führt jährlich 12.000 bis 14.000 Tests durch – und Flubenzuron-Rückstände wurden bei norwegischem Zuchtlachs nie nachgewiesen.

## Zum Thema Endosulfan

Die Verwendung von Endosulfan als Pestizid ist in der Europäischen Union und in Norwegen untersagt und wird in keiner Weise in der Lachszucht angewendet.

Aufgrund des begrenzten Zugangs zu Meeresrohstoffen und des Wunsches nach nachhaltigeren Futtermitteln verwendet der Aquakultursektor pflanzliche Inhaltsstoffe im Lachsfutter. Pestizidrückstände in Rohstoffen, die in südamerikanischen und asiatischen Ländern, in denen die Verwendung von Endosulfan noch nicht untersagt ist, eingekauft wurden, finden sich in Spuren in Futtermitteln, die in der EU und in Norwegen verwendet werden.

Um zu gewährleisten, dass der Lebensmittelgehalt kontrolliert wird, werden von den Lebensmittelbehörden strenge Grenzwerte für Futtermittel festgelegt. In der EU gilt für Endosulfan ein Höchstwert von 0,1 mg/kg in landwirtschaftlichen Futtermitteln und ein Höchstwert von 0,05 mg/kg für Lachsfuttermittel.

# NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) und die Europäische Kommission sind zu dem Schluss gekommen, dass Endosulfan in Lachsfuttermitteln keinen Risikofaktor für die menschliche oder die Tiergesundheit darstellt.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/236>

## Zum Thema Ethoxyquin

Bei Ethoxyquin (EQ) handelt es sich um ein Antioxidans, das dem Fischmehl während der Herstellung zugesetzt wird, um die wichtigen Omega-3-Fettsäuren zu bewahren. Das Antioxidans verhindert die Oxidation dieser Fette und stellt sicher, dass sie für Zuchttiere und Zuchtfische verfügbar sind. Der Einsatz von Ethoxyquin ist auch von der Internationalen Seeschiffahrts-Organisation vorgeschrieben und muss vor dem Transport per Schiff dem Fischmehl zugesetzt werden, um Oxidation, Selbsterhitzung und mögliche Entzündungsgefahr zu vermeiden. In Norwegen überwacht NIFES Umweltgifte und andere unerwünschte Stoffe in Fischfutter und Meeresfrüchten. Bis heute liegen keine Daten vor, die irgendwelche Auswirkungen auf den Menschen im Zusammenhang mit der Verwendung von EQ belegen. Zuchtlachs gilt als sicherer und gesunder Fisch (*siehe verlinkte Quellen – NIFES*). Es gibt keine Obergrenze (MRL) für den Ethoxyquin-Gehalt in Fischen, jedoch wurde vorsorglich ein Grenzwert für die *zulässige Tagesdosis* (ADI) festgelegt. Diese ADI wird von der Weltgesundheitsorganisation/FAO und ihrem unabhängigen Expertenkomitee JMPR festgelegt und liegt bei 0,005 mg pro Kilogramm Körpergewicht und Tag. Analysen von Zuchtlachs zeigen, dass eine große Portion Lachs (300 Gramm) nicht mehr als 15 % der zulässigen Tagesdosis enthält. Eine Risiko-Nutzen-Überprüfung des Verzehrs von Fisch durch das Norwegische Wissenschaftliche Komitee für Lebensmittelsicherheit (VKM) kam zu dem Schluss, dass Zuchtfisch ein gesundes Lebensmittel ist und gefahrlos täglich verzehrt werden kann. Die positiven Aspekte gehen weit über das potenzielle Risiko hinaus, das mit Umweltgiften und anderen Substanzen, einschließlich Ethoxyquin, in Verbindung gebracht wird. Für Fischfutter liegt die Obergrenze für die Gesamtmenge der synthetischen Antioxidantien (EQ, BHA, BHT, PG) bei 150 mg pro Kilogramm Futter. Der Gehalt an Ethoxyquin in Fischfutter wird von der Norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit überwacht. Die Durchschnittswerte sind in den letzten zehn Jahren deutlich zurückgegangen, und das Überwachungsprogramm zeigt auch, dass die Durchschnittswerte siebenmal niedriger sind als die erlaubte Dosierung. Dies ist vor allem auf die Abnahme des Anteils von Fischmehl im Fischfutter zurückzuführen.

<https://www.nifes.no/en/ethoxyquin-in-fish-feed/>

## Zum Thema Schadstoffe

Die POP-Werte – einschließlich Dioxine und PCB – liegen bei norwegischem Lachs sechsmal unter den europäischen Grenzwerten (weniger als 1 ng TEQ/kg bei einem Grenzwert von 6,5 ng TEQ/kg). Die norwegischen Behörden überwachen die gesamte Lieferkette, um die Einhaltung der EU-Grenzwerte sicherzustellen. Die Ergebnisse verschiedener Tests sind öffentlich zugänglich und können auf der Website des NIFES (National Institute of Nutrition and Seafood Research) eingesehen werden. NIFES führt jährlich über 11.000 Tests bei norwegischem Lachs durch, und die POP-Werte haben die europäischen Grenzwerte nie überschritten. NIFES hat bestätigt, dass die POP-Werte bei norwegischem Zuchtlachs stetig sinken und seit 2004 um zwei Drittel zurückgegangen sind. In der Studie von Jerome Ruzzin wird angeblich ein Zusammenhang zwischen dem Verzehr von norwegischem Zuchtlachs, Fettleibigkeit und Diabetes festgestellt. In der Studie wurden Mäuse acht Wochen lang ausschließlich mit Zuchtlachs gefüttert. Die Diät wurde bis ins Extreme getrieben, um die erzielten Effekte weiter zu untersuchen. Menschen müssten zu jeder Mahlzeit ausschließlich Lachs essen, und zwar jeden Tag für die Dauer von zwei Monaten, um auf die gleichen Verzehrsmengen wie in dieser Studie zu kommen. Niemand sollte sich so extrem oder einseitig ernähren, und die offiziellen Ernährungsempfehlungen bestätigen dies. Die Mitverfasser der Studie haben erklärt, dass die Schlussfolgerungen der Studie keinen Zusammenhang zwischen Zuchtlachs und Diabetes oder Fettleibigkeit beim Menschen herstellen.

<https://www.nifes.no/en/prosjekt/seafood-data/>

# NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

<https://www.nifes.no/report/overvaking-oppdrettsfisk-2016>

<https://www.nifes.no/diabetes-og-oppdrettslaks-ingen-pavist-sammenheng/>

# NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

## Offizielle Gesundheitshinweise

Die Empfehlung der offiziellen Gesundheitsbehörden lautet, dass wir zwei- bis dreimal pro Woche Fisch zum Abendessen zu uns nehmen sollten. Die offiziell empfohlene Verzehrmenge liegt bei 300 – 450 Gramm Fisch pro Woche, davon sollten mindestens 200 Gramm in Form von öligem Fisch wie Zuchtlachs enthalten sein. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss (VKM – Abschlussbericht vom Dezember 2014) stellt fest, dass die gesundheitlichen Vorteile des Verzehrs von Fisch die potenziellen Risiken des Verzehrs von Lachs und anderen Fischarten im Zusammenhang mit Schadstoffen und anderen bekannten Kontaminanten in Fischen überwiegen. Der Lachs nimmt zudem eine Sonderstellung ein, weil er sich von sorgfältig kontrolliertem Futter ernährt. Eine Studie (durchgeführt von NIFES) zeigt, dass die Schadstoffe in Lachs sowohl in Norwegen als auch in der EU deutlich unter den festgelegten Grenzwerten liegen. Die Französische Agentur für Ernährung, Umwelt und Arbeitssicherheit (ANSES) empfiehlt außerdem, mindestens zweimal pro Woche Fisch zu verzehren und dabei einen Omega-3-reichen Fisch, wie den norwegischen Zuchtlachs, mit einem mageren Fisch zu kombinieren.

[VKM Nutzen- und Risikobewertung von Fischen in der norwegischen Ernährung](#)

Bei Fragen zu Fisch und Meeresfrüchten können sich Leser gerne an das Norwegian Seafood Council wenden.

## Über das NSC

*Das Norwegian Seafood Council arbeitet mit der norwegischen Fischerei- und Aquakulturindustrie zusammen, um Märkte für norwegische Meeresfrüchte und Fischprodukte durch lokale Marktinformationen, Marktentwicklung und Reputationsrisiko-Management zu erschließen. Das Seafood Council hat seinen Hauptsitz in Tromsø und verfügt über lokale Vertreter in zwölf der wichtigsten internationalen Absatzmärkte Norwegens. Die norwegische Fisch- und Meeresfrüchteindustrie finanziert die Aktivitäten des Norwegian Seafood Council über einen Zoll auf alle norwegischen Fisch- und Meeresfrüchteexporte. Das Norwegian Seafood Council ist ein staatliches Unternehmen im Besitz des Ministeriums für Handel, Industrie und Fischerei.*