

Dioxine in Trockengrün

Stellungnahme des BgVV vom 22. Oktober 1999

Das Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg hat Ergebnisse über Dioxine (Polychlorierte Dibenz-p-dioxine und Dibenzofurane, berechnet als Dioxinäquivalente (I-TEq)) in 11 Proben Trockengrünfutter vorgelegt. Fünf Proben weisen hohe Dioxingehalte auf (Bereich: 14,3-24 Nanogramm (ng) I-TEq pro Kilogramm (kg)). In den übrigen sechs Proben liegen die Gehalte weitgehend unauffällig unter 1 ng I-TEq/kg.

Trockengrün wird als Komponente von Mischfuttern mit bis zu 10 Prozent im Alleinfutter eingesetzt, in einigen Mischfuttern, z. B. für Kaninchen, kann der Anteil noch höher liegen (bis ca. 30 %). An Milchrindern werden bis zu 4-8 kg/Tier/Tag verfüttert.

Durch den möglichen hohen Anteil von Trockengrün in den Rationen kann die Konzentration von 1 ng I-TEq/kg im Mischfutter überschritten werden, wenn Trockengrün aus den fünf am höchsten belasteten Proben aus dieser Untersuchung darin enthalten ist. Bei einem Anteil von 30 % dieser Proben in den Futtermischungen errechnen sich für diese Dioxinkonzentrationen zwischen 4,3 und 7,2 ng I-TEq/kg.

Im Zusammenhang mit den Vorschlägen der Europäischen Kommission zur Festsetzung weiterer zulässiger Höchstgehalte an Dioxin in verschiedenen Futtermitteln hatte das BgVV auf die Problematik der direkten Trocknung bei der Futtermittelproduktion hingewiesen und vorgeschlagen, für Alleinfuttermittel vorerst einen allgemeinen Richtwert von 1 ng I-TEq/kg festzulegen. Bei einer Überschreitung dieses Wertes sollte das Vorhandensein von besonderen Quellen und der Beitrag aus einzelnen Futtermittel-Komponenten geprüft werden und nach Möglichkeit Maßnahmen zur Minderung eingeleitet werden. Alleinfuttermittel über 2 ng I-TEq/kg sollten jedoch nicht in den Verkehr gebracht werden.

Bei den fünf höher belasteten Proben Trockengrün wurde Holz als Brennmaterial verwendet. Es muß daher zunächst davon ausgegangen werden, daß der direkte Kontakt des Grünfutters mit den Abgasen die Ursache der erhöhten Dioxinkontamination ist. Allerdings liegen auch drei unauffällige Resultate vor, bei denen ebenfalls Holz als Brennmaterial angewandt wurde. Es wird möglicherweise sowohl der Ausgangsstoff Holz als auch die Art und Führung der Feuerungsanlage Einfluß auf die Dioxinentstehung haben. Ob Chlor haltige Holzschutzmittel die Ursache der hohen Belastung sind, kann von hier nicht beurteilt werden.

Zwei weitere unauffällige Resultate beruhen möglicherweise auf der Verwendung anderer Brennmaterialien (Kohle, Öl). Ob diese grundsätzlich geeigneter sind, kann aufgrund der wenigen Ergebnisse nicht entschieden werden. Dass die indirekte Verfeuerung vorteilhaft ist, legt ein weiteres Ergebnis mit niedrigen Dioxingehalten nahe.

Die hier vorgelegten Ergebnisse belegen, dass die direkte Trocknung mit dem Brennmaterial Holz zu einer erhöhten Dioxinbelastung in Trockengrünfutter führen kann. Lebensmittel sollten daher nicht mit Futtermitteln, die Anteile derartiger Trockengrünfuttermittel enthalten, produziert werden, zumal diese in hohen Anteilen in Futtermischungen verwendet werden. Aus der Sicht des vorbeugenden Verbraucherschutzes sind erhöhte Belastungen vor dem Hintergrund einer mittleren täglichen Aufnahme des Menschen im Bereich des TDI (Tolerable Daily Intake) der WHO von 1-4 pg WHO-TEq/kg Körpergewicht und Tag grundsätzlich unerwünscht und zu vermeiden. Das BgVV empfiehlt daher im Hinblick auf den vorbeugenden

Verbraucherschutz, Futtermittel, die Trockengrünfuttermittel mit derartig erhöhten Dioxingehalten enthalten, ab sofort nicht mehr zu verwenden.

Das Ministerium für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg hat mit seinen Untersuchungen zur Aufspürung einer Dioxinquelle beigetragen, die zu beseitigen ist. Repräsentative Aussagen und Ergebnisse aus anderen Ländern liegen dem BgVV nicht vor. Bei einer gesundheitlichen Bewertung der direkten Trocknung bei der Futtermittelproduktion muss grundsätzlich berücksichtigt werden, dass bei diesem Verfahren unvermeidbar auch andere Substanzen entstehen, die kanzerogen sind, wie z. B. polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, die nicht in die Nahrung gelangen sollten.