



Baden-Württemberg
REGIERUNGSPRÄSIDIUM KARLSRUHE
PRESSESTELLE

PRESSEMITTEILUNG

15. März 2017

 Perfluorierte Verbindungen (PFC) in Rastatt/Baden-Baden und Mannheim: Vorerntemonitoring wird 2017 fortgesetzt

Fortschreibung der PFC-Bewertung durch das Umweltbundesamt - Land passt Beurteilungswerte für Lebensmittel an

Im Raum Rastatt/Baden-Baden und im Norden der Stadt Mannheim sind etliche landwirtschaftliche Flächen mit perfluorierten Verbindungen (PFC) belastet. Das seit 2015 vom Land eingerichtete Vorerntemonitoring sorgt dafür, dass Pflanzen von den bekannten, mit PFC belasteten landwirtschaftlichen Nutzflächen rechtzeitig vor der Ernte untersucht werden. Sowohl für die Landwirtschaft als auch für den Verbraucherschutz hat sich das Vorerntemonitoring als unerlässlich bewährt. Es wird daher 2017 fortgesetzt.

Die Erkenntnisse aus dem Jahr 2016 tragen zu einer weiteren Verbesserung der Anbauempfehlung bei, um im Sinne einer Vermeidungsstrategie den Anbau von Kulturen mit hohem PFC-Aufnahmevermögen auf unkritische Flächen zu lenken. Das Regierungspräsidium Karlsruhe wird betroffene Landwirte zeitnah über die Nutzungsmöglichkeiten bei kritischen PFC-Gehalten und die Vorgehensweise im Jahr 2017 informieren.

Für kurzkettige PFC in Lebensmitteln gibt es bislang weltweit keine toxikologisch abgeleiteten Grenzwerte. Daher hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für diese Verbindungen übergangs- und hilfswise lebensmittelrechtliche Beurteilungswerte unter Berücksichtigung der Erkenntnisse des Umweltbundesamtes zu Trinkwasser festgelegt. Lebensmittel, deren Gehalte an kurzkettigen PFC analytisch gesichert über den Beurteilungswerten liegen, sind

nicht verkehrsfähig. Solche Erzeugnisse dürfen zum Schutz des Verbrauchers nicht vermarktet werden. Durch die aus Gründen des Verbraucherschutzes ergriffenen Maßnahmen wie das Vorerntemonitoring ist weiterhin von keiner Gesundheitsgefährdung durch den Verzehr in der Region erzeugter Lebensmittel auszugehen.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat die Beurteilungswerte für relevante Lebensmittelgruppen ausgehend von den bestehenden Orientierungs- bzw. Leitwerten des Umweltbundesamtes für Trinkwasser abgeleitet. Es hat dabei die statistisch erfassten Verzehrsmengen von Obst und Gemüse, Getreide und tierischen Lebensmitteln zu Grunde gelegt. Das Umweltbundesamt hat nun eine Fortschreibung seiner Bewertung für PFC in Trinkwasser im Bundesgesundheitsblatt veröffentlicht. Diese Veröffentlichung trägt den zwischenzeitlich neu gewonnenen Erkenntnissen zu gesundheitlichen Auswirkungen bestimmter PFC-Verbindungen Rechnung. Leitwerte oder gesundheitliche Orientierungswerte zu einzelnen PFC wurden vom Umweltbundesamt neu berücksichtigt bzw. in ihrer Höhe angepasst.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat deshalb, ausgehend von der jetzt vorliegenden Bewertung des Umweltbundesamtes von per- und polyfluorierten Chemikalien im Trinkwasser, die daraus für Lebensmittel abgeleiteten Beurteilungswerte entsprechend überarbeitet.

Hintergrundinformationen:

Aufgrund der großflächigen Belastung und der komplexen Fragestellungen haben die baden-württembergischen Behörden im Jahr 2015 das Projekt „**PFC-belastete Flächen in Nordbaden - Lösungen für den Anbau von landwirtschaftlichen Kulturen und zur vorbeugenden Verbrauchersicherheit**“ initiiert. Das Regierungspräsidium Karlsruhe koordiniert das Projekt, die Landwirtschaftsbehörden vor Ort betreuen es in Abstimmung mit den Bewirtschaftern. Für das Projekt hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) für die Jahre 2015 bis 2017 über eine halbe Million Euro zur Verfügung gestellt. Ziele des Projektes sind insbesondere die Sicherstellung eines vorsorgenden Verbraucherschutzes sowie die Möglichkeiten des weiteren Umgangs mit PFC-belasteten Flächen.

Das **PFC-Vorerntemonitoring** ist Teil des Projektes und beinhaltet auch Gefäß- und Feldversuche des Landwirtschaftlichen Technologiezentrums Augustenberg, um weitere Kenntnisse über das Verhalten von kurzkettigen PFC in Pflanzen und damit auch Lösungen für eine zukünftige landwirtschaftliche Nutzung zu erhalten.

Zu den so genannten langkettigen PFC zählen die Perfluoroctansulfonsäure und die Perfluoroctansäure. Zu den kurzkettigen PFC gehören beispielsweise die Perfluorbutansäure und die Perfluorpentansäure.

Für die häufigsten **langkettigen PFC** in Lebensmitteln konnte die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA aufgrund ausreichend verfügbarer wissenschaftlicher Daten maximal tolerierbare tägliche Aufnahmemengen festlegen. Die Untersuchungseinrichtungen des Landes haben in den letzten Jahren zahlreiche Analysen insbesondere von Pflanzen, die auf PFC-belasteten Flächen angebaut wurden sowie von Trinkwasser durchgeführt. Bisherige Untersuchungen auf langkettige PFC in pflanzlichen Lebensmitteln ergaben keine oder in wenigen Fällen nur geringfügige Mengen an PFC, so dass beim Verzehr dieser Lebensmittel kein gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher besteht. In einzelnen tierischen Lebensmitteln (wie z.B. Fische aus belasteten Baggerseen oder Wildschweinnereien) wurden langkettige PFC in höherer Konzentration gefunden, so dass hierfür Verzehrbeschränkungen ausgesprochen werden mussten.

Bislang liegt für die **kurzkettigen PFC** für Lebensmittel keine toxikologische Bewertung der EFSA vor. Daher hat das Land bis zum Vorliegen einer Risikobewertung übergangs- und hilfsweise lebensmittelrechtliche Beurteilungswerte festgelegt. Weiterhin werden wie bisher Böden, Wasser und Ernteerzeugnisse auf PFC-Belastungen untersucht, um weitere Erkenntnisse insbesondere über die Verteilung der PFC und die komplexen Zusammenhänge in der Lebensmittelkette zu gewinnen.

Die [Fortschreibung der vorläufigen Bewertung des UBA für PFC in Trinkwasser](#) führt zu einer entsprechenden Anpassung der vom MLR daraus für Lebensmittel

abgeleiteten Beurteilungswerte. In der nachfolgenden Tabelle sind die neu berechneten Beurteilungswerte dargestellt.

Beurteilungswerte für Lebensmittel		Obst, Gemüse µg/kg	Getreide µg/kg	Fleisch, Fisch, Innereien mg/kg
Name	Kürzel			
Perfluorbutansäure	PFBA	9,4	21	0,10
Perfluorpentansäure	PFPeA	2,8	6,5	0,03
Perfluorhexansäure	PFHxA	5,7	13	0,06
Perfluorheptansäure	PFHpA	< 2	< 2	0,003
Perfluorbutansulfonsäure	PFBS	5,7	13	0,06
Perfluorhexansulfonsäure	PFHxS	< 1	< 1	0,001

Antworten auf die [häufigsten Fragen zu PFC](#) finden Sie auf der Homepage des Regierungspräsidiums Karlsruhe.