



Immer noch hohe Dioxinbelastung in Schafleber – generelle Verzichtsempfehlung für Schafleber

Obwohl seit vielen Jahren die Freisetzung von Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) rückläufig ist, sind diese „chemisch stabilen“ Stoffe immer noch ein Problem, da sie in der Umwelt lange überdauern. Tiere nehmen diese Verbindungen mit dem Futter auf, diese reichern sich dann aufgrund ihrer Fettlöslichkeit und Beständigkeit im Fett der Tiere an.

Die Leber ist bei Wirbeltieren das zentrale Organ zur Entgiftung, so gelangen auch Dioxine und PCB verstärkt in die Leber und werden aufgrund ihrer Beständigkeit nur in geringem Maße abgebaut. In der Leber der Tiere werden deshalb höhere Konzentrationen an Dioxinen und PCB nachgewiesen als im Fleisch.

Die Höchstgehalte für Dioxine und die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen (dl)-PCB sind EU weit geregelt durch die Verordnung (EU) Nr. 1881/2006. In dieser Verordnung sind getrennte Höchstgehalte zum einen für Leber von Rind, Schwein und Geflügel und zum anderen für Schafleber festgelegt. Schafe weisen scheinbar aufgrund eines speziellen Stoffwechsels generell höhere Gehalte an Dioxinen und PCB in der Leber auf als andere Nutztiere.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Leber gesundheitlich bewertet und kommt zu dem Schluss, dass eine Beeinträchtigung der Gesundheit unwahrscheinlich ist, wenn Verbraucher die Leber von landwirtschaftlichen Nutztieren AUßER SCHAFEN in den in Deutschland üblicherweise geringen Mengen verzehren. Bei Schafleber wird jedoch bereits bei einem einmaligen Verzehr einer Portion (250 g) mit einem Gehalt an Dioxinen und dl-PCB im Bereich des Höchstgehaltes (2 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ pro Gramm Frischgewicht) die wöchentlich duldbare Aufnahmemenge (TWI) zur Hälfte (51 %) ausgeschöpft.

Bei regelmäßig hohem Verzehr von Schafleber und daraus hergestellten Produkten, die Gehalte an Dioxinen und PCB im Bereich der zulässigen Höchstgehalte aufweisen, kann eine gesundheitliche Beeinträchtigung daher nicht ausgeschlossen werden.

Um eine unnötige Anreicherung von Dioxinen im Körper zu vermeiden, wird empfohlen, generell auf den Verzehr von Schafleber zu verzichten. Lamm-, Schaf- oder Hammelfleisch kann dagegen bedenkenlos verzehrt werden.