

## **Stellungnahme zum Fischstäbchentest der Stiftung Warentest in der Zeitschrift test Ausgabe 3/2024**

Bundesverband  
der deutschen  
Fischindustrie  
und des  
Fischgroßhandels e.V.

Große Elbstraße 133  
22767 Hamburg

Tel. 040 38 18 11  
Fax 040 38 98 554  
info@fischverband.de  
www.fischverband.de

Die Stiftung Warentest (STIWA) veröffentlichte in Ausgabe 3/2024 ihrer Zeitschrift test einen Vergleich von 11 Fischstäbchen-, 4 Backfischstäbchen- und 4 veganen Alternativprodukten. Nur 2 der insgesamt 15 aus Fisch hergestellten Produkte wurden mit der Gesamtnote „gut“ bewertet. Die überraschend schlechte Benotung der weiteren Produkte wurde maßgeblich durch die negative Bewertung von Analyseergebnissen zum Testparameter „Schadstoffe“ bedingt. Die Laboranalysen würden nach Auffassung der STIWA „auffällige“ und „erhöhte“ Gehalte an 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)-Ethern im Fettanteil der Produkte aufweisen, obwohl diese klar unterhalb der empfohlenen Grenzwerte der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) liegen. In allen anderen untersuchten Testkriterien unterschieden sich die 15 Fisch-Produkte nur geringfügig.

Die EFSA hat im Jahr 2017 einen Grenzwert für die maximal tolerierbare tägliche Aufnahme (*tolerable daily intake*, TDI) von 3-MCPD in Höhe von 2 µg/kg Körpergewicht empfohlen und dabei auch die besonderen Bedürfnisse von Kindern und Heranwachsenden berücksichtigt. Nach Untersuchungen der EFSA<sup>1</sup> wird dieser Grenzwert der täglichen Aufnahme unabhängig von Alter und Ernährungsgewohnheit durch keine Bevölkerungsgruppe erreicht. Das bedeutet, dass selbst Menschen mit einer ungesunden Ernährungsweise und einem damit verbunden hohen Risiko der Exposition nicht Gefahr laufen, den TDI zu überschreiten. Lediglich für Säuglinge und Kleinstkinder, die vor allem mit Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung ernährt werden, und für Kinder die überdurchschnittlich viele Lebensmittel mit hohen 3-MCPD-Gehalten (z.B. Pflanzenöle, Margarine, Backwaren) zu sich nehmen, besteht ein Risiko der zeitweisen Überschreitung des TDI.

Folglich wurden von der EFSA Empfehlungen zur Regulierung und Überwachung eben dieser genannten Lebensmittel ausgegeben und im August 2023 durch die EU in entsprechende Gesetzgebung überführt. Seitdem gilt ein EU-weit vorgeschriebener Grenzwert für die Konzentration von 3-MCPD in Pflanzenölen (z.B. Raps- und Sonnenblumenöl) in Höhe von 1.250 µg/kg, sowie deutlich geringere Grenzwerte für Öle, die in Babynahrung eingesetzt werden. Es wurden bewusst keine Grenzwerte für andere

---

<sup>1</sup> EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2016. Scientific opinion on the risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food. EFSA Journal 2016;14(5): 4426, 159 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.4426

Zutaten und verarbeitete Lebensmittel erlassen, da auf Grund der wissenschaftlichen Erkenntnisse der EFSA in keinem Bewertungsszenario ein nennenswertes Risiko entsteht.

Für die Bewertung der Schadstoffkonzentration der getesteten Produkte zieht die STIWA im aktuell vorliegenden Test nun jedoch den für Raps- und Sonnenblumenöl geltenden Grenzwert i.H.v. 1.250 µg/kg als Orientierung heran und unterstellt damit, dass dies eine zulässige Bezugsgröße auch für verarbeitete Produkte wäre. Die Konsequenz aus dieser Vorgehensweise ist, dass die STIWA damit rein rechnerisch einen bis zu viermal strengeren Maßstab legitimieren kann, als dies durch die Empfehlungen der EFSA oder die gesetzlichen Vorgaben der EU begründet ist, um die Produkte als „auffällig“ oder mit „hohem Gehalt“ zu titulieren.

Aus Sicht unseres Verbandes ist diese Vorgehensweise der STIWA zu bemängeln, weil sie jeglicher wissenschaftlichen Grundlage entbehrt und unserer Ansicht nach als Willkür angesprochen werden muss. Die zuvor geschilderten Grundlagen zur wissenschaftlichen und faktenbasierten Risikobewertung von 3-MCPD lagen der STIWA ebenfalls vor und wurden dennoch vorsätzlich ignoriert. Dies entspricht unserer Auffassung nach nicht dem Anspruch an Glaubwürdigkeit und Integrität, den die STIWA weiten Teilen ihrer Leserschaft vermitteln will. Wir warnen in diesem Zusammenhang insbesondere davor, dass hier durch eine wissenschaftlich nicht haltbare Vorgehensweise der Eindruck vermittelt wird, dass mit dem Verzehr von Fischstäbchen und Backfischstäbchen ein Gesundheitsrisiko verbunden wäre. Dies ist auf Grundlage der vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnisse nicht begründet und birgt das Risiko, das Lebensmittel Fischstäbchen für die Zielgruppe Kinder und Heranwachsende in Misskredit zu bringen.

Das Fazit, welches die STIWA aus ihren Ausführungen zu den Schadstoffbelastungen zieht, stellt folgerichtig auf eine Forderung nach fortgesetzten Bemühungen der Anbieter zur Schadstoff-Minimierung ab. Diese Bemühungen sind in der Lebensmittelindustrie bereits auf breiter Front in Umsetzung. Die Fischindustrie hat in Zusammenarbeit mit der Zulieferindustrie bereits erhebliche Anstrengungen zur Minimierung der Schadstoffbelastungen aus dem Frittierprozess unternommen. Neben der Auswahl und Kontrolle von Ölen und Fetten mit einem möglichst niedrigen 3-MCPD-Anfangsgehalt und der allgemein durchgeführten Absenkung der Prozesstemperaturen kommen bereits spezielle Filtersysteme zum Einsatz, die in der Lage sind, durch die Entfernung von Produktpartikel bzw. Schwebstoffe den 3-MCPD Gehalt des Frittieröls und der frittierten Produkte zu reduzieren. Die technologischen Entwicklungen in diesem Bereich sind nicht abgeschlossen, sondern werden fortgesetzt. Die hierbei bereits erzielten Fortschritte sind in Anbetracht der Kürze der Zeiträume, seitdem entsprechende wissenschaftliche Erkenntnisse vorlagen und die Gesetzgebung initiiert wurde, vollumfänglich anzuerkennen.

*Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. (BVFi) ist die Interessenvertretung der in der Bundesrepublik Deutschland ansässigen Mitgliedsunternehmen aus den Bereichen Fischverarbeitung, Fischimport und Fischgroßhandel. Er vertritt 126 Mitgliedsunternehmen (Stand 01.01.23). Der BVFi wurde am 16.9.1903 in Hamburg-Altona gegründet und unterstützt seitdem seine Mitglieder in Fragen der Gesetzgebung, Vermittlung von Auslegungshinweisen und ist Ansprechpartner für Presse, Ministerien und Behörden.*

*Der von den Mitgliedern generierte Produktionsumsatz betrug im Jahr 2021 zwischen 1,53 Mrd. € und 1,75 Mrd. €. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden in Deutschland im Jahr 2021 Fisch und Fischerzeugnisse im Wert von 1,99 Mrd. € hergestellt. Statistische Angaben zum Fischgroßhandel liegen nicht vor. Der Bundesverband schätzt*

*eine Abdeckungsrate von ebenfalls ca. 80 %, bezogen auf den reinen Fischgroßhandel.  
Weitere Daten und Fakten können dem jährlich erscheinenden Geschäftsbericht entnommen  
werden.*

gez. Dr. Stefan Meyer

Geschäftsführer

Bundesverband der deutschen Fischindustrie  
und des Fischgroßhandels e.V.

Hamburg, den 04.03.2024