



Ausgabe | Januar 2025



# NEWS LETTER

## Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Januar 2025 gab es 361 RASFF-Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1 dieses Newsletters.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Januar 25 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ informieren wir über die nationale Berichterstattung 2023 des BVL zu Pflanzenschutzmittelrückständen sowie über strengere Vorschriften für die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und verwandten Chemikalien in Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 3).

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie wieder unter den Punkten 4 und 5.

### Von kleinen und großen Blättern:

Mit der [Verordnung 2024/3196](#) vom 18. Dezember 2024 hat die EU-Kommission jetzt Rückstandshöchstmengen für kleine und große Rettichblätter festgelegt. Für *Raphanus sativus* var. *longipinnatus* und var. *niger* (große Rettichblätter) gelten die Höchstmengen wie für „Grünkohl“. Für kleine Rettichblätter von *Raphanus sativus* var. *radicula* – Radieschen – gelten die Höchstmengen von Salat-*rauke*/ *Rucola*. Hintergrund ist, dass das „Grün“ der Radieschen statt über die Bio-Tonne entsorgt zu werden, immer häufiger auch für Smoothies oder Salate Verwendung findet. Das [CVUA Stuttgart](#) hat im vergangenen Jahr 10 Proben Radieschen aus konventionellem Anbau, getrennt nach Wurzeln („Radieschen“) und Blättern, auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. In dieser Untersuchung wiesen die Blätter deutlich höhere Rückstände auf.



Es stellt sich die Frage, welche Auswirkungen die neuen Regelungen auf die Vermarktung von Radieschen mit Grün haben werden.

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich wie immer über ihr Feedback.

Safefood-Online Team

Gegenüber Dezember 2024 ist im Januar 2025 die Anzahl neuer RASFF-Meldungen leicht zurückgegangen:

- **Januar 2025:** 361
- Dezember 2024: 395
- November 2024: 430

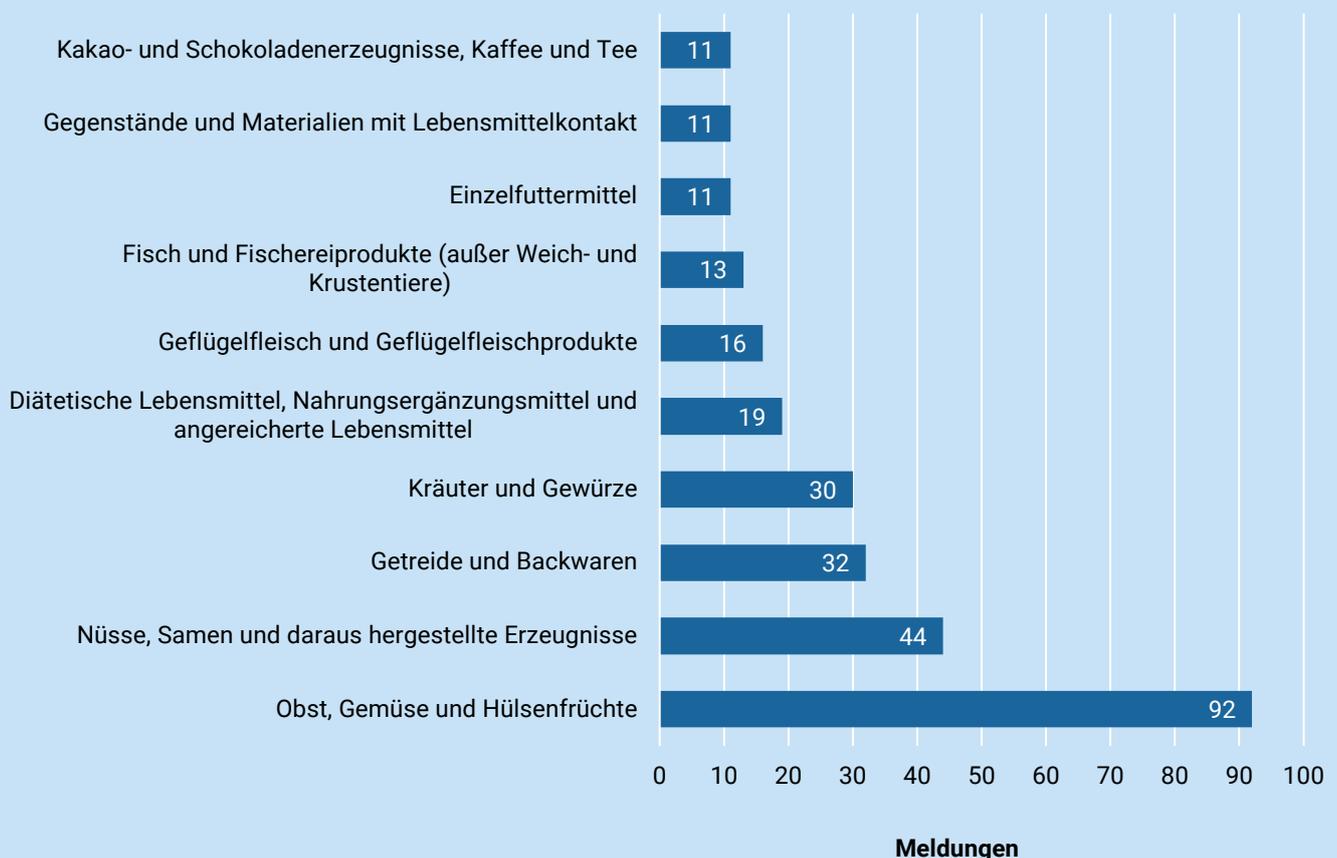
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 101
- Grenzzurückweisungen: 111
- Informationsmeldungen: 146
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung: 3



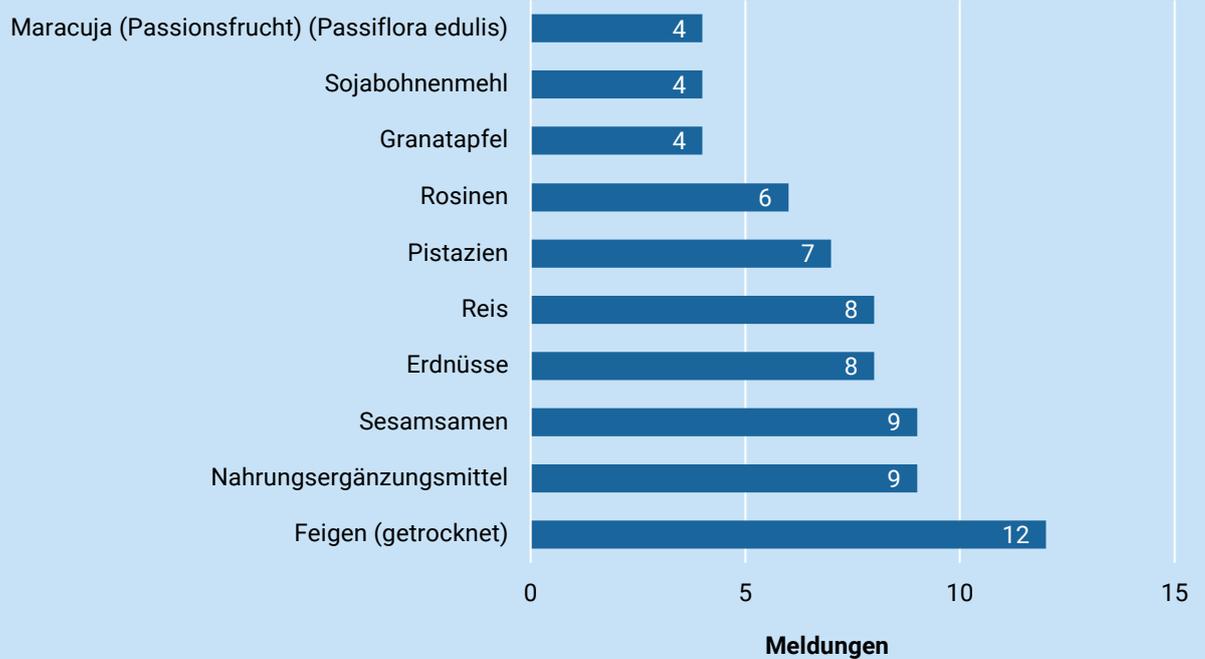
Im Januar 2025 liegt die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 92 Meldungen auf Rang 1. Mit deutlichem Abstand (44 bzw. 32 Meldungen) folgen Nüsse, Samen und daraus hergestellten Erzeugnisse sowie Getreide und Backwaren auf den Plätzen 2 und 3. In der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sind 50 Meldungen auf Pestizide und 21 Meldungen auf Mykotoxine zurückzuführen. Bei Nüssen, Samen und daraus hergestellten Erzeugnissen gab es 26 Meldungen wegen Mykotoxinen:

## RASFF-Meldungen Januar 2025: Top 10 Produktkategorien



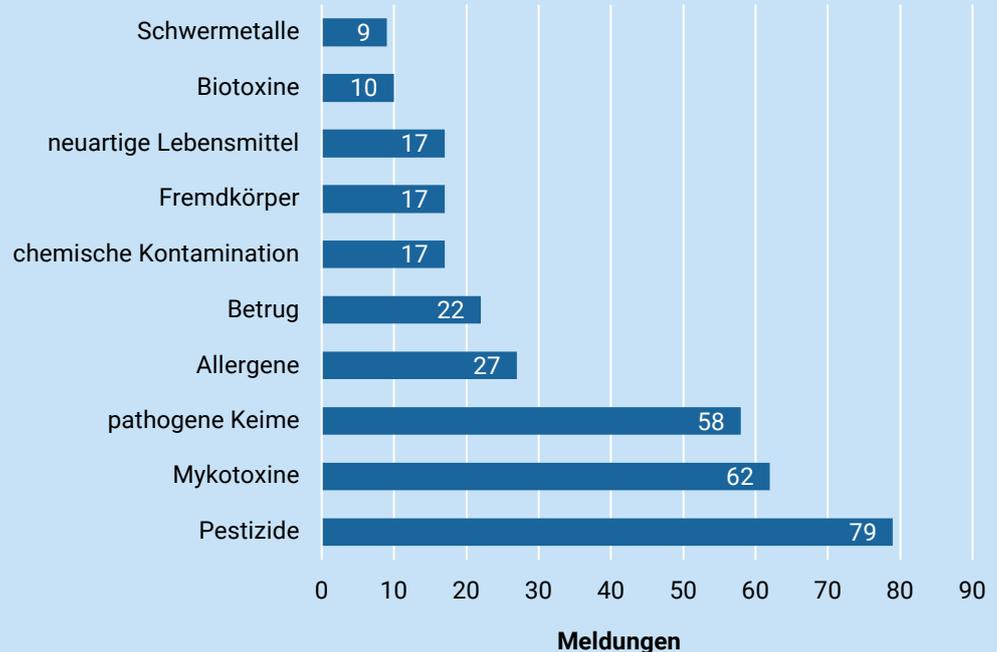
Bei der Auswertung nach Produkten liegen im Januar getrocknete Feigen mit 12 Meldungen sowie Nahrungsergänzungsmittel und Sesamsamen mit jeweils 9 Meldungen auf den ersten 3 Plätzen. Bei 11 Meldungen zu getrockneten Feigen stammten diese aus der Türkei:

### RASFF-Meldungen Januar 2025: Top 10 Produkte



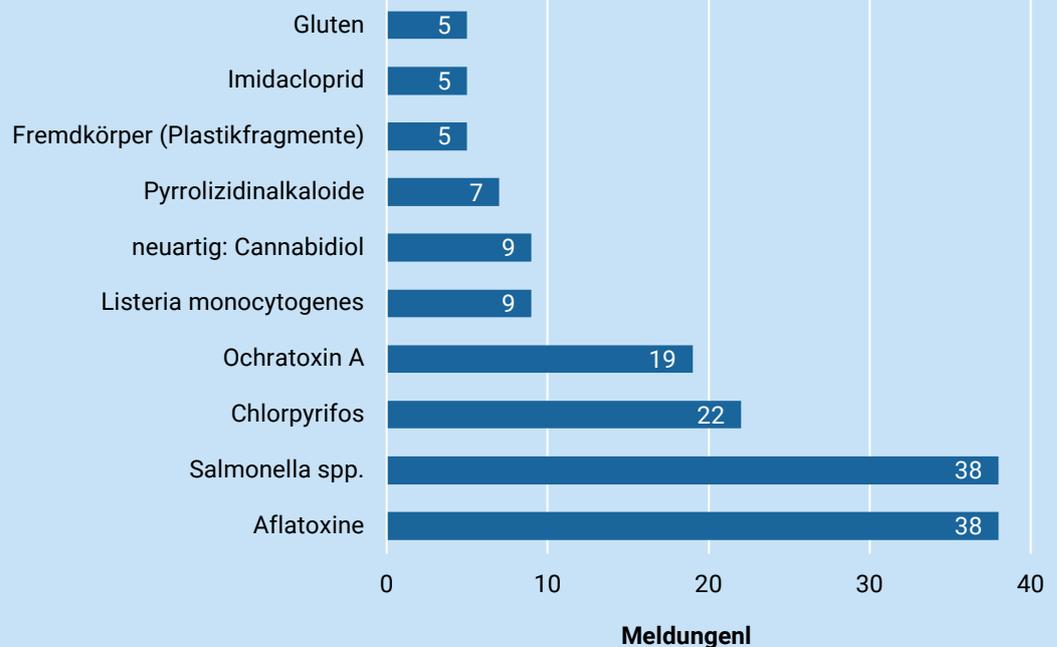
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen Pestizide mit 79 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Mykotoxine mit 62 Meldungen (davon 22 Meldungen wegen Chlorpyrifos) und pathogene Keime mit 58 Meldungen:

### RASFF-Meldungen Januar 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



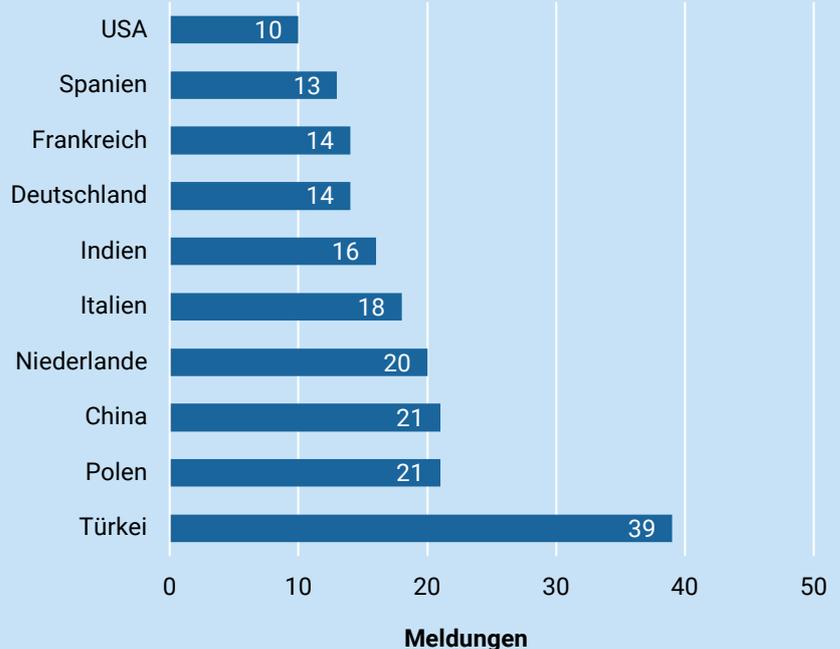
Nach Gefährdungen liegen Aflatoxine und Salmonellen mit jeweils 38 Meldungen auf den ersten beiden Plätzen, gefolgt von Chlorpyrifos mit 22 Meldungen:

### RASFF-Meldungen Januar 2025: Top 10 Gefährdungen



Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:

### RASFF-Meldungen Januar 2025: Top 10 Ursprungsländer



Die Türkei liegt mit 39 Meldungen auf Platz 1. Es folgen Polen und Italien mit jeweils 21 Meldungen.

Im Januar 2025 wurden auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) 25 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Übersicht der Meldungen:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Vegan Protein	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Räucherlachs	Falsches Mindesthaltbarkeitsdatum
Kokosnuss, getrocknet	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Weichkäse	Listerien
Paprikapulver, mild	Ethylenoxid
Rosinen	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Erythrit/ Stevia-Mix	Fremdkörper (Metall)
Schinkenwurst (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Aromagummis	Muscimol
Freekeh	Chlorpyrifos
Muscimol Fruchtgummis	Muscimol
Salami	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Weichkäse	Salmonellen
Melonensamen, gemahlen	Salmonellen
Melonensamen, gemahlen	Salmonellen
Kräuterheringsfilets	Listeria monocytogenes
Muscimol Duftgummy	Cannabinoide
Eierlikör	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tahin	Alternaria-Toxin
Eingelegter Rettich	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Trockenfrüchte	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Käse	E. coli (STEC/ VTEC)
Schoko-Brezeln	Organoleptische Abweichungen (Brennen im Mundraum)
Laktosefreie Schlagsahne	Einzelne Packungen enthalten Laktose
Schokolade	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)



### BVL: Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln: Nationale Berichterstattung 2023

Das BVL hat die **Nationale Berichterstattung 2023 zu Pflanzenschutzmittelrückständen** veröffentlicht. Höchstmengenüberschreitungen gab es bei 1,3% der Proben aus EU-Mitgliedsländern. Im Vergleich dazu war dies bei 8,5% der Proben aus Nicht-EU-Ländern der Fall. Häufige Überschreitungen gab es bei Mangos, getrockneten Bohnen, Pfeffer, Reis, Tee, Erdnüssen, Bohnen (mit Hülsen) und Kirschen.



Quelle: BVL

Bei Lebensmitteln aus konventionellem Anbau waren 35,8% rückstandsfrei, d.h. keine quantifizierbaren Rückstände. Bei Bio-Produkten betrug der Anteil 71,9%. Unter dem oben genannten LINK finden Sie neben dem Bericht auch Tabellen mit den Ergebnissen sowie Erläuterungen zu dem Bericht und den Tabellen.

### Bisphenol A

Mit der **Verordnung (EU) 2024/3190** vom 19. Dezember 2024 hat die EU strengere Vorschriften für die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und verwandten Chemikalien in Materialien mit Lebensmittelkontakt erlassen. Grund dafür sind gesundheitliche Bedenken hinsichtlich des Vorkommens von BPA in Lebensmitteln. Die neue Verordnung verbietet die Verwendung von BPA bei der Herstellung von Kunststoffmaterialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und anderen Materialien, einschließlich Lacken und Beschichtungen, Druckfarben und Klebstoffen. Es gibt begrenzte Ausnahmen für die Verwendung von BPA in bestimmten Kunststofffolien und Lacken für große Tanks und Behälter, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden. Für andere Verwendungen, die für die Herstellung von Materialien mit Lebensmittelkontakt entscheidend sind, kann eine Zulassung beantragt werden.

Bis zum 20. Juli 2026 müssen verpackte Lebensmittel, die auf dem EU-Markt in Verkehr gebracht werden, den neuen Vorschriften entsprechen.

Es gibt jedoch eine Ausnahme für verpacktes Obst und Gemüse sowie Fischereierzeugnisse, die den geltenden Vorschriften entsprechen und bis zum 20. Januar 2028 auf den EU-Markt gebracht werden können. Die Ausnahme für Obst und Gemüse gilt nicht für Fruchtsäfte und Nektare. Eine weitere Ausnahme gilt für Lebensmittel in Behältern, bei denen nur die äußere Metalloberfläche mit einem unter Verwendung von BPA hergestellten Lack oder einer Beschichtung versehen wurde: Diese Produkte können bis zum 20. Januar 2028 auf den EU-Markt gebracht werden.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



## Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Codex Alimentarius: 47. Sitzung vom 25. - 30.11.2024
- 🕒 Datengestützte Pipelinemodellierung zur Vorhersage unbekannter Proteinverfälschungen in Molkereiprodukten
- 🕒 USA: Eine neue Studie, die im Journal of Food Protection veröffentlicht wurde, zeigt, dass ein ungeklärter Ausbruch von Magen-Darm- und Lebererkrankungen im Jahr 2022 mit Fertigmahlzeiten in Verbindung gebracht wurde, das Tara-Mehl enthielt
- 🕒 USA: FDA (Food and Drug Administration) beginnt mit der Untersuchung von Rohmilchkäse auf Kontamination mit Vogelgrippe
- 🕒 EFSA: Jahresbericht 2023 zu neu auftretenden Risiken
- 🕒 CVUA Stuttgart: Mykotoxine T-2 Toxin und HT-2 Toxin: Untersuchungsergebnisse in Lebensmitteln
- 🕒 BfR: Maul- und Klauenseuche bei Paarhufern: Keine Gefahr für den Menschen durch Lebensmittelverzehr
- 🕒 EFSA: DRV-Finder: interaktives Tool für einen schnellen Zugang zu den Referenzwerten der EFSA für Nährstoffe
- 🕒 Polen schlägt Patentregelung für neue Gentechnik vor
- 🕒 USA: Das Landwirtschaftsministerium von Connecticut hat einen Verkaufsstopp und einen Rückruf für Rohmilch einer Molkerei angeordnet, da zwei Krankheitsfälle im Zusammenhang mit der nicht pasteurisierten Milch bestätigt wurden.
- 🕒 EFSA: Re-Evaluierung von Zitronensäureestern von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren (E 472c) als Lebensmittelzusatzstoff in Lebensmitteln für Säuglinge unter 16 Wochen
- 🕒 USA: FDA: neue Strategie zur Verhinderung der Kontamination von frischen und gefrorenen Beeren mit Viren (Hepatitis A, Noroviren)
- 🕒 BfR: Fragen und Antworten zur Maul- und Klauenseuche (MKS)
- 🕒 CVUA Freiburg: Radioaktivität in Wildschweinfleisch - Ergebnisse für die Jahre 2023 und 2024
- 🕒 EFSA: Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier durch das Vorhandensein von Bromid in Lebens- und Futtermitteln
- 🕒 EFSA: Neubewertung von Butan (E 943a), Isobutan (E 943b) und Propan (E 944) als Lebensmittelzusatzstoffe

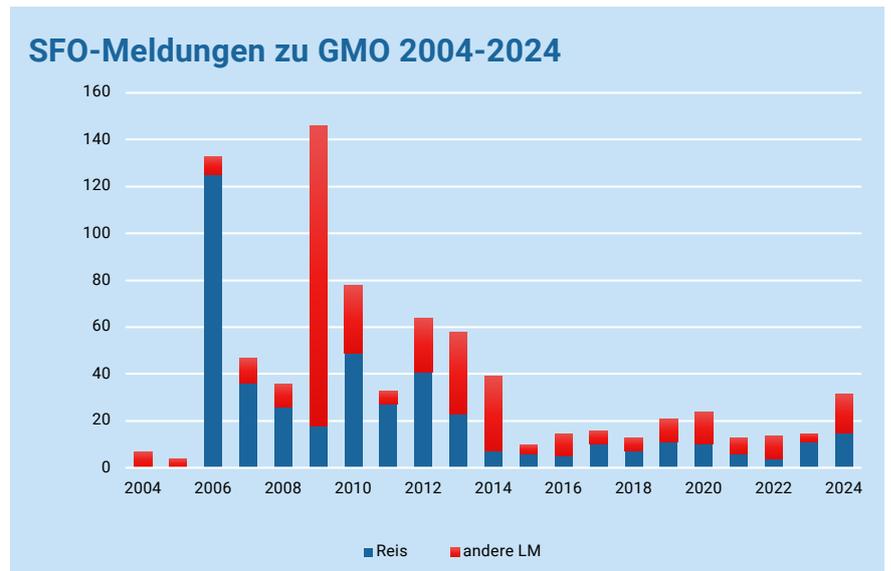


## Food Fraud

- 🕒 Lebensmittelauthentifizierung wird grün: Entwicklung einer schnellen und ressourcenschonenden Methode zur Bestimmung der geografischen Herkunft von Haselnüssen mittels ICP-MS und Laserablation
- 🕒 Österreich: DNA-Analysen decken Lebensmittelbetrug auf In drei von vier Honiggläsern aus österreichischen Supermärkten steckt Zuckersirup. Biene Österreich fordert verpflichtende DNA-Tests, um diesen Lebensmittelbetrug abzustellen.
- 🕒 Authentifizierung von Haselnüssen durch Fingerprinting von Lipidmetaboliten

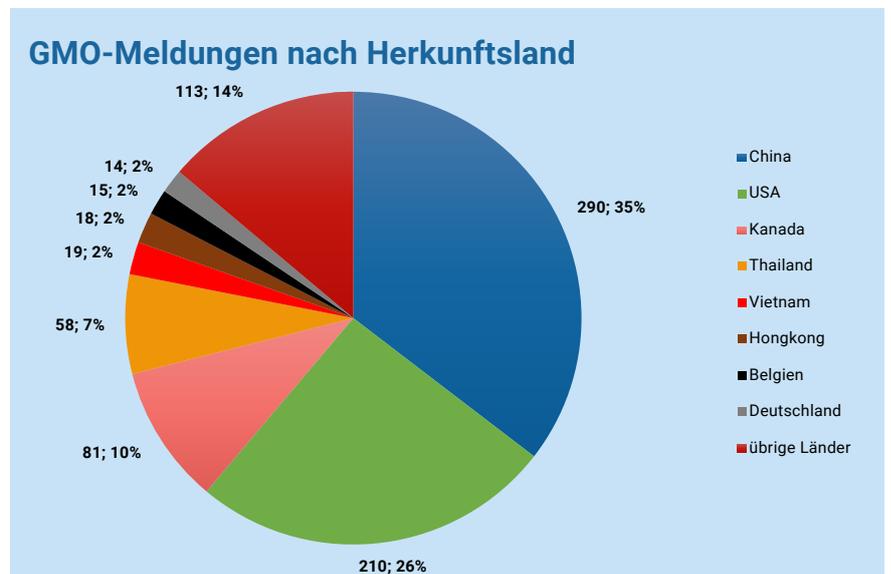
## Gentechnisch modifizierte Organismen: Screening-Tabelle für den GMO-Nachweis

Safefood-Online verzeichnet nach wie vor Meldungen wegen gentechnischer Veränderungen:



Die vielen Meldungen im Jahr 2006 betrafen vor allem Langkornreis aus den USA (LLRice 601, „Liberty LINK“). Die hohe Anzahl an Meldungen im Jahr 2009 war auf gentechnisch veränderte Leinsaat aus Kanada (CDC Triffid, FP 967) zurückzuführen. Meldungen zu GMO-Reis machten rund 53% aller GMO-Meldungen aus. Bei 290 Meldungen stammten die Produkte aus China. In 224 Fällen (77%) waren dies Reis und Reisprodukte.

Nachstehend die GMO-Meldungen in Safefood-Online nach Herkunftsland:



Daher spielen GMO-Untersuchungen im Rahmen der Qualitätssicherungsmaßnahmen eine wichtige Rolle.

Eine wertvolle Hilfe bei der Planung und Bewertung von GMO-Untersuchung ist dabei die auf den Seiten des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichte **Screening-Tabelle für den GMO-Nachweis**:

Event	Unique Identifier	Plant	P3SS		T-nos		CTP2-CP4EPSPS		bar		pat		35S-pat		cry1Ab/Ac		p-FMV		P-nos		AgroBorder I		AgroBorder II		P-CaMVV-pat		RM
			S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R	S	R			
ASR368	SMD-36800-2	oregano bergklee	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J151	MON00161-6	alfalfa	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J163	MON00163-7	alfalfa	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J191a/J63	MON-00101-8 MON00163-7	alfalfa	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ausschnitt aus der Screening-Tabelle für den GMO-Nachweis (Quelle: BVL)

Die in dieser Übersicht bereitgestellten Informationen zu Screening-Sequenzen der GMO-Events stammen aus folgenden Datenbanken:

- **EUginus (European GMO INitiative for a Unified Database System)**
- **JRC GMO-Matrix**

Beide Datenbanken liefern ebenfalls wertvolle Informationen.

EUginus enthält aktuell Informationen zu 931 GMO-Events, davon 63 Events, die mit Hilfe von Genome Editing gewonnen wurden (Suche: „gene editing“).



## Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:  
[info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)



## Safefood-Online GmbH

Birkenweg 18  
68723 Schwetzingen

Telefon: +49 (0) 62 02 / 923 697

Telefax: +49 (0) 62 02 / 923 696

E-Mail: [info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)

Internet: [www.safefood-online.de](http://www.safefood-online.de)

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:  
Dr. Bernhard Müller

Sitz der Gesellschaft: Schwetzingen  
Registergericht: Amtsgericht Mannheim  
Registernummer: HRB 710365

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz: DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV:  
Dr. Bernhard Müller

**Haftungshinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

### Allgemeine Nutzungsrichtlinien

1. Das Unternehmen safefood-online GmbH (im Folgenden „safefood-online“ genannt), geschäftsansässig Birkenweg 18, 68723 Schwetzingen, betreibt unter der Internet-Adresse [www.safefood-online.de](http://www.safefood-online.de) eine Website im Internet, die der Information und Kommunikation mit Internetusern dient. Der Gegenstand des Unternehmens ist der Unterhalt einer Internetdatenbank zur Darstellung von Risiken und Bewertung für Lebensmittelsicherheit
2. Als Anbieter eines Teledienstes wird safefood-online personenbezogene Daten (Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbarer Person) nur insoweit erheben, verarbeiten oder nutzen, als das zur Durchführung des Teledienstes erforderlich ist (Bestandsdaten). Eine Verarbeitung und Nutzung der Bestandsdaten für anderweitige Zwecke erfolgt nur dann, wenn Sie als Nutzer Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilen. Von uns wird weder die Benutzung der Website als Einwilligung angesehen, noch ist die Benutzung der safefood-online -Website von der Erteilung Ihrer Einwilligung abhängig.
3. Sie haben das Recht, Ihre Einwilligung zur Speicherung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu widerrufen. Die Widerrufserklärung kann schriftlich oder auf elektronischem Wege erfolgen. Wollen Sie Ihre Einwilligung widerrufen, schicken Sie bitte eine E-Mail an [info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)
4. **Verantwortlichkeit für Inhalte**
  - a. safefood-online ist für eigene Inhalte der Website nach allgemeinen Gesetzen verantwortlich.
  - b. Für fremde Inhalte, die in der Website zur Nutzung bereitgehalten werden, ist safefood-online nur insoweit verantwortlich, als eine Kenntnis von diesen Inhalten besteht und die technischen und zumutbaren Möglichkeiten besteht, die Nutzung zu verhindern.
  - c. Eine Haftung für fremde Inhalte, zu denen lediglich ein Zugang von safefood-online vermittelt wird, ist ausgeschlossen. Eine automatische und kurzzeitige Vorhaltung fremder Inhalte aufgrund Nutzerabfrage gilt als Zugangsvermittlung. Wir übernehmen keine Haftung oder Garantie, für den Inhalt von Internetseiten, auf die unsere Website direkt oder indirekt verweist. Besucher folgen Verbindungen zu anderen Websites und Homepages auf eigene Gefahr und benutzen sie gemäß den jeweils geltenden Nutzungsbedingungen der entsprechenden Websites.
  - d. Verpflichtungen zur Sperrung der Nutzung rechtswidriger Inhalte nach den allgemeinen Gesetzen bleiben unberührt, wenn safefood-online unter Wahrung des Fernmeldegeheimnisses gemäß §88 TKG von diesen Inhalten Kenntnis erlangt und eine Sperrung technisch möglich und zumutbar ist.
5. **Rechtliche Hinweise**

Das Unternehmen safefood-online bemüht sich, auf dieser Website richtige und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen. Sie übernimmt jedoch keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.
6. **Urheberrechte**

Der Inhalt dieser Website ist urheberrechtlich geschützt. safefood-online gewährt den Besucher jedoch das Recht, den auf dieser Website bereitgestellten Text ganz oder ausschnittsweise zu speichern und zu vervielfältigen. Aus Gründen des Urheberrechts ist die Speicherung und Vervielfältigung von Bildmaterial oder Grafiken aus dieser Website nicht gestattet.