

Ausgabe | März 2025



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im März lag die Anzahl neuer RASFF-Meldungen gegenüber dem Vormonat mit 467 Meldungen um rund 100 Meldungen höher. Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im März 20 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) informieren wir über den Bericht der Europäischen Umweltbehörde zur Mykotoxinbelastung im Zusammenhang mit dem Klimawandel.

Das BfR hat den Bericht über die Eigenschaftsprüfung zur Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Honig des Deutschen Referenzlabors für Mykotoxine und Pflanzentoxine veröffentlicht.

Die EU-Kommission legt mit einem Verordnungsentwurf Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Fisch und Meeresfrüchten fest.

Das CVUA Freiburg hat die Untersuchungsergebnisse 2024 zu Dioxinen und polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln und Futtermitteln veröffentlicht.

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

Die Europäische Kommission hat ihre „[Vision“ für Landwirtschaft und Ernährung 2025 – 2029](#) vorgestellt.

Darin werden die folgenden vier Schwerpunktbereiche für EU-Maßnahmen festgelegt:

- Die Agrar- und Ernährungswirtschaft zu einem attraktiven und berechenbaren Sektor machen, der einen angemessenen

Lebensstandard gewährleistet und neue Einkommensmöglichkeiten erschließt

- Sicherstellung der Wettbewerbsfähigkeit und Widerstandsfähigkeit des Agrar- und Ernährungssektors
- Sicherstellung, dass der Agrar- und Ernährungssektor zur Erhaltung gesunder Böden, sauberen Wassers und sauberer Luft sowie zum Schutz und zur Wiederherstellung der biologischen Vielfalt beiträgt
- Wertschätzung von Lebensmitteln und Förderung fairer Lebens- und Arbeitsbedingungen in dynamischen ländlichen Gebieten

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

Safefood-Online Team

1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online: März 2025

Die Anzahl der neuen RASFF-Meldungen hat gegenüber Februar 2025 wieder deutlich zugenommen:

- **März 2025:** 467
- Februar 2025: 366
- Januar 2025: 361

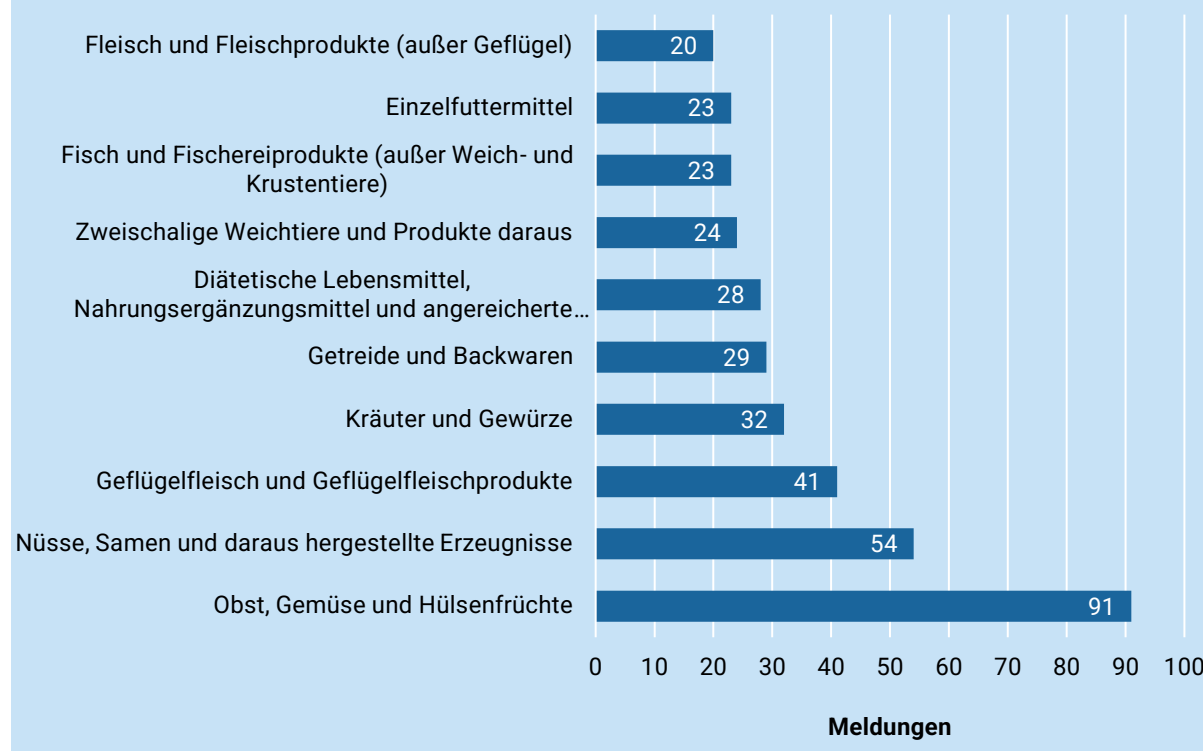
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 103
- Grenzzurückweisungen: 146
- Informationsmeldungen: 217
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung 1



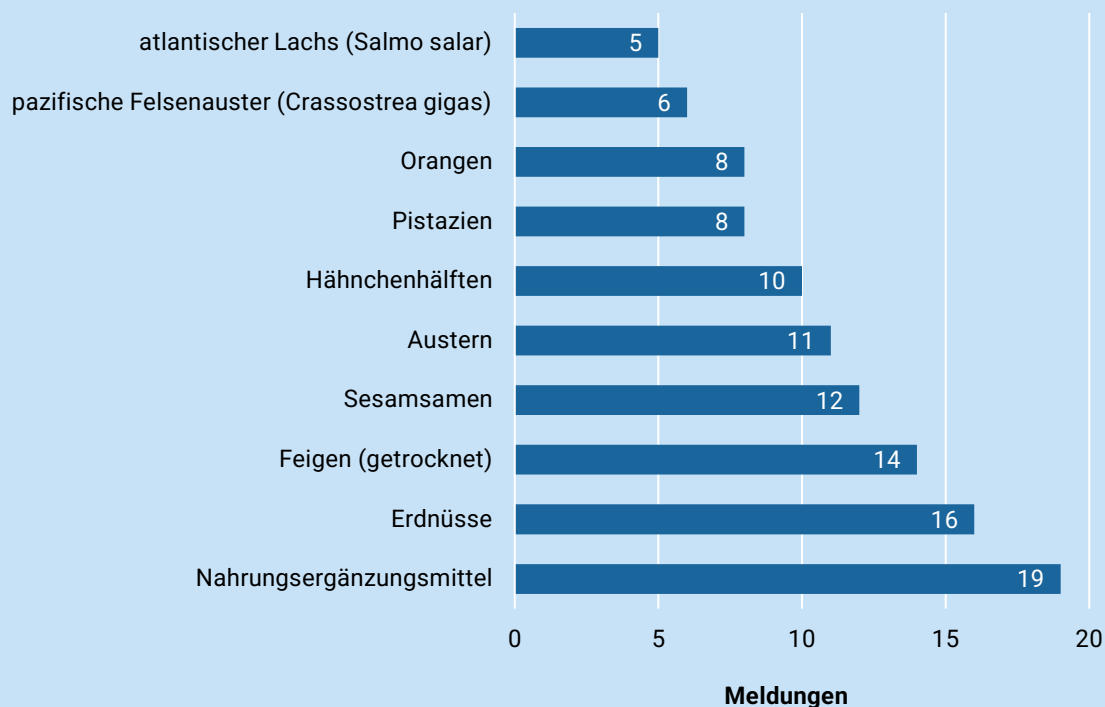
Auch im März 2025 liegen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 91 Meldungen bei der Auswertung nach Produktkategorien an erster Stelle. 51 Meldungen betrafen Pestizide und 18 Meldungen waren auf Mykotoxine zurückzuführen. Es folgt die Produktkategorie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit 54 Meldungen auf Platz 2. Bei dieser Produktkategorie gab es 31 Meldungen wegen Mykotoxinen und 13 Meldungen wegen pathogener Keime. Die Produktkategorie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte liegt mit 41 Meldungen auf Platz 3, davon 38 Meldungen wegen pathogener Keime:

RASFF-Meldungen März 2025: Top 10 Produktkategorien



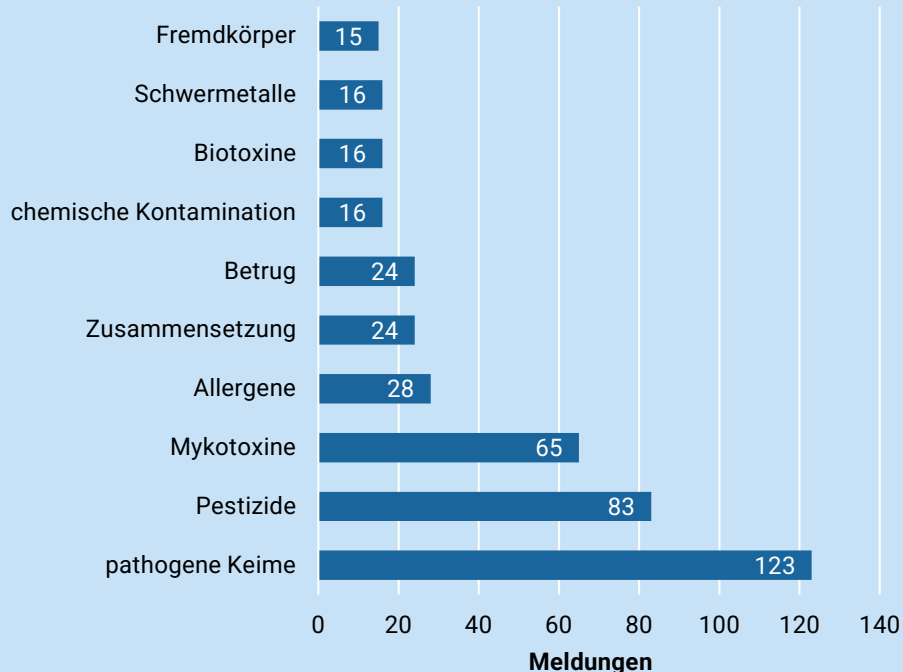
Nach Produkten liegen im März Nahrungsergänzungsmittel mit 19 Meldungen auf Rang 1. Es folgen Erdnüsse und getrocknete Feigen mit 16 bzw. 14 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen März 2025: Top 10 Produkte



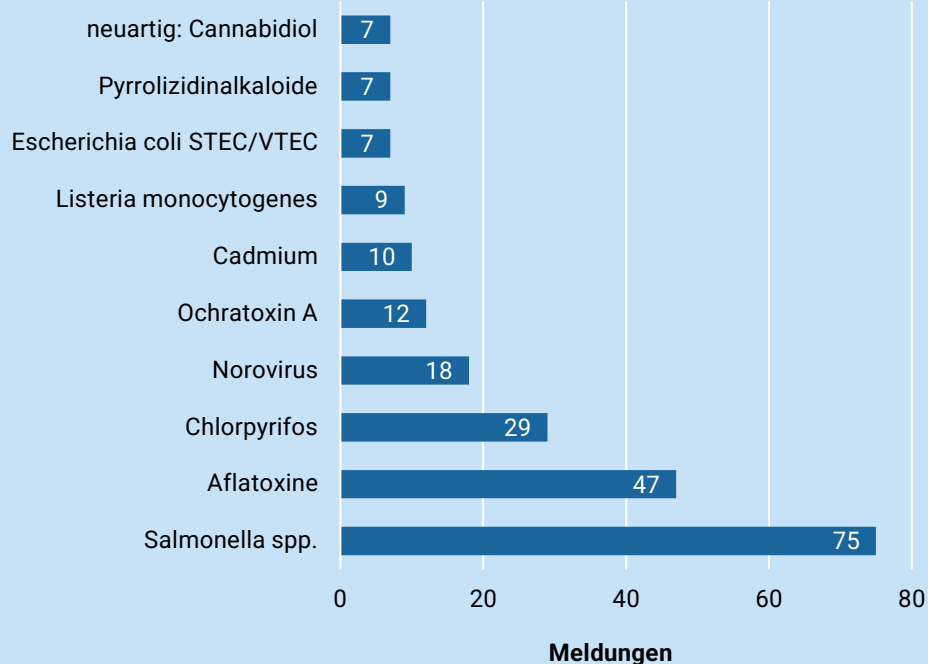
Im März liegen bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien pathogene Keime mit 123 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Pestizide mit 83 Meldungen (davon 29 Meldungen wegen Chlorpyrifos) und Mykotoxine mit 65 Meldungen:

RASFF-Meldungen März 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



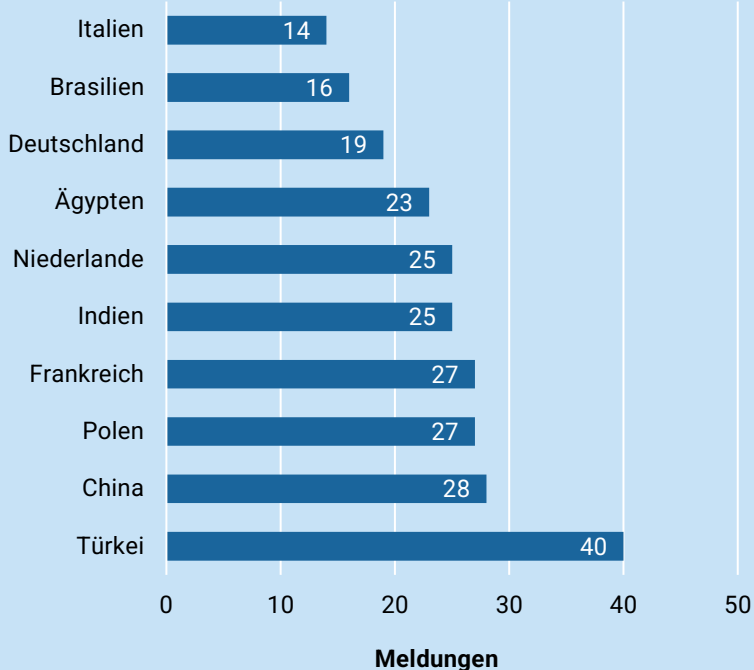
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 75 Meldungen auf Platz 1. Aflatoxine und Chlorpyrifos folgen mit 47 bzw. 29 Meldungen auf den weiteren Plätzen:

RASFF-Meldungen März 2025: Top 10 Gefährdungen



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

RASFF-Meldungen: Top 10 Ursprungsländer



Die Türkei liegt mit 40 Meldungen auf Platz 1. Es folgen China und Polen mit 28 bzw. 27 Meldungen.

Im März 2025 wurden auf www.lebensmittelwarnung.de 20 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Früchteriegel	Fremdkörper (Kunststoff)
Roter Pfeffer, gemahlen	Farbstoffe Sudan I und Sudan IV
Bratwurst, Pfefferbeißer, Paprikaknacker	Listeria monocytogenes
Heidelbeeren	Phosmet
Weinblätter	Überschreitung der zulässigen Höchstgehalte von Pestizidrückständen
Power Protein	Fremdkörper (Kunststoff)
Rahmspinat, TK	Fremdkörper (Kunststoff)
Mohnpaste	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Wassermelonenkerne, gekocht und gesalzen	Aflatoxine
Kartoffelchips	Fremdkörper (Holz)
Kümmel	Fremdkörper (Metall)
Knoblauch, eingelegt	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung (Schwefeldioxid) und zu hoher Gehalt an Schwefeldioxid
Kümmelknacker	Listeria monocytogenes
Kochbesteck	Primäre aromatische Amine
Salatmayonnaise, Remoulade	Fremdkörper (Kunststoffbeschichtung der Tube)
Dillspitzen, gerebelt	Unzulässiges Pflanzenschutzmittel
Weizenkleie, bio	Ergotalkaloide
Hartkaramellen	Erstickungsgefahr
Vollmilchschokolade	Fremdkörper (Metall)
Fertiggerichte (Nudeleintopf, Cremesuppe)	Fremdkörper (Metall)

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf www.lebensmittelwarnung.de



Europäische Umweltbehörde: Mykotoxinbelastung in einem sich verändernden europäischen Klima

Steigende Temperaturen aufgrund des Klimawandels erhöhen das Risiko der Exposition des Menschen gegenüber Mykotoxinen, so die Europäische Umweltagentur (EUA). Ein von der Agentur veröffentlichtes Briefing befasst sich mit gesundheitlichen Bedenken im Zusammenhang mit Mykotoxinen und mit der Frage, wie in Folge der Klimaveränderungen ihre Verbreitung bekämpft und eine Kontamination verhindert werden kann. Weitere Informationen zu dem Briefing der Europäischen Umweltbehörde finden Sie unter diesem [LINK](#)

Bericht 2024 des BfR über die Eignungsprüfung zur Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Honig des Deutschen Referenzlabors für Mykotoxine und Pflanzentoxine

Das Deutsche Referenzlabor (NRL) für Mykotoxine und Pflanzentoxine organisierte einen Eignungstest für die Bestimmung von Pyrrolizidinen in Honig, an dem 26 Laboratorien teilnahmen. Es wurden drei Honigproben und eine Standardlösung analysiert. Die getestete Konzentration reichte von 0,8 bis 84,3 µg/kg. Die Standardabweichung der Reproduzierbarkeit lag zwischen 12 und 42 % für PAs und zwischen 44 und 77 % für die PA-N-Oxide.

Im Durchschnitt lagen 88 % der z-Werte innerhalb des akzeptablen Bereichs ($|z| \leq 2$). Weitere Informationen finden Sie in dem verlinkten [Report des BfR](#).

Verordnungsvorschlag zu Höchstgehalten von anorganischem Arsen in Fisch und Meeresfrüchten

Die EU-Kommission schlägt in einem [Verordnungsentwurf](#) Höchstgehalte für anorganischem Arsen in Fischen und anderen Meeresfrüchten vor. Die vorgeschlagenen Höchstgehalten finden sich in dem [Annex](#) zu dem Verordnungsentwurf.

Hintergrund ist die Aktualisierung der [Risikobewertung der chronischen ernährungsbedingten Exposition gegenüber anorganischem Arsen in Lebensmitteln](#) durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit. Die EFSA kommt zu dem Schluss, dass die derzeitige Exposition gegenüber anorganischem Arsen weiterhin Anlass zu gesundheitlichen Bedenken für die Verbraucher gibt. Der Verzehr von Fisch und bestimmten anderen Meeresfrüchten trägt zu dieser Exposition bei. Die EFSA empfiehlt daher Höchstwerte für anorganisches Arsen in diesen Erzeugnisse.

Dioxine und polychlorierte Biphenyle in Lebensmitteln und Futtermitteln

Das CVUA Freiburg hat den Jahresbericht 2024 zu Dioxinen und polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln und Futtermitteln veröffentlicht. Insgesamt wurden knapp 600 Lebensmittel- und 120 Futtermittelproben auf Dioxine und dl-PCB bzw. ndl-PCB untersucht. Die Untersuchungsergebnisse können Sie dem verlinkten [Jahresbericht](#) entnehmen.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Gen-editierte Bananen, die nicht braun werden, sollen zu einer Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen
- 🕒 Australische Regierung genehmigt kommerzielle Freisetzung von GV-Cavendish-Bananen
- 🕒 USA: Rückruf von rohem Katzenfutter, nachdem bei staatlichen Tests eine Kontamination mit dem Vogelgrippevirus H5N1 festgestellt wurde
- 🕒 EFSA: Bericht der EU über die Resistenz gegen antimikrobielle Mittel bei Zoonose- und Indikatorbakterien von Menschen, Tieren und Lebensmitteln im Zeitraum 2022-2023
- 🕒 ECDC-EFSA Report: Längerer länderübergreifender Salmonellenausbruch in Verbindung mit dem Verzehr von Sprossen
- 🕒 USA: zwei wichtige Ausschüsse für Lebensmittelsicherheit aufgelöst: Bei den Ausschüssen handelt es sich um den Nationalen Beratenden Ausschuss für mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (NACMCF) und den Nationalen Beratenden Ausschuss für Fleisch- und Geflügelinspektion (NACMPI)
- 🕒 Mit der Verordnung 2025/351 verschärft die EU-Kommission die Anforderungen an die Reinheit von Kunststoffmaterialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- 🕒 EU genehmigt die Herstellung von entalkoholisiertem Biowein
- 🕒 Im dritten Anlauf hat die polnische Ratspräsidentschaft den Widerstand der Mitgliedstaaten gegen die Deregulierung von Pflanzen, die mit Hilfe neuer Gentechnologien (NGT) erzeugt werden, gebrochen. Der neue Entwurf wird im April in die Trilogberatungen gehen
- 🕒 Neue Gentechnik: Massive Kritik an der Ratsposition
- 🕒 Zuordnung von Salmonella enterica zu Lebensmittelquellen anhand von Ganzgenom-Sequenzierungsdaten
- 🕒 BfR: EDKAR-Studie: Datenerhebung zum Energy Drink-Konsum und seinen gesundheitlichen Effekten bei Jugendlichen abgeschlossen
- 🕒 CRISPR/Cas9: eine nachhaltige Technologie zur Verbesserung der Klimaresistenz bei wichtigen Grundnahrungspflanzen
- 🕒 Wie geht es mit der Grünen Gentechnik weiter?
- 🕒 CVUA Stuttgart. "Dubai-Schokolade": was steckt wirklich drin?
- 🕒 BfR: Fragen und Antworten zu Genome Editing und CRISPR/Cas9



- 🕒 Fortschritte bei der Verhinderung von Lebensmittelbetrug beim Verbrauch von nativem Olivenöl und Pinienkernen

Food Fraud

- 🕒 Portugal: Die portugiesischen Behörden haben in den letzten Monaten bei verschiedenen Aktionen illegale Schlachtungen, Olivenölbetrug und nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel aufgedeckt.
- 🕒 Food Authenticity Network (FAN): Global Food Fraud Report 2024
- 🕒 Dairy Reporter: Food Fraud - die am stärksten betroffenen Lebensmittel 2024
- 🕒 Spanischer Tourist deckt groß angelegten Betrug mit Rioja-Wein in Asien auf
- 🕒 EU Agri-Food Fraud Verdachtsfälle: Report Februar 2025
- 🕒 Food Standard Agency (FSA): Die National Food Crime Unit bittet die Unternehmen entlang der Lebensmittelversorgungskette, sich der Tatsache bewusst zu sein, dass gefälschte Labortestergebnisse als Methode zur Erleichterung potenzieller Lebensmittelkriminalität verwendet werden.
- 🕒 Das Konsortium zum Schutz von Mozzarella di Bufala Campana DOP meldete 475 Fälle von gefälschtem Büffelmozzarella, der im Jahr 2024 online verkauft wurde

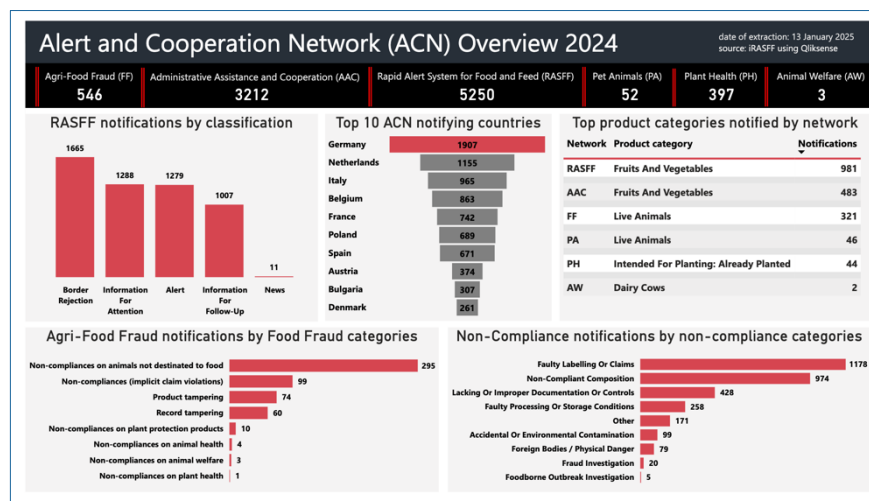
Die Digitalisierung der Verfahren zur Amtshilfe und Zusammenarbeit im Europäischen Wirtschaftsraum schreitet voran

Im **Safefood-Online Newsletter für Oktober 2024** hatten wir im Rahmen der Vorstellung des Jahresberichts 2023 des Alert and Cooperation Networks (ACN) darüber informiert, dass ein Netzwerk Pflanzengesundheit in das ACN integriert wurde. Die beiden Netzwerk für Heimtiere (Pet Animal Network – PAN) und Tierschutz (Animal Welfare Network – AWN) wurden inzwischen ebenfalls in das ACN eingebunden.

Das Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC) dient dem Austausch von Informationen über die Nichteinhaltung von EU-Vorschriften in Bezug auf Lebensmittel, Futtermittel, Pflanzenschutz und Tiere und weder ein im RASFF meldepflichtiges Risiko noch einen Food Fraud Fall (FFN) darstellt.

Wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit berichtet, haben die Behörden im AAC über 3.200 Meldungen ausgetauscht. Dabei wurde ein Drittel der Meldungen von den deutschen Behörden eingestellt.

Nachstehend noch ein Überblick über die Meldungen im ACN für das Jahr 2024:



Quelle: EU-Kommission

Zum Vergrößern bitte auf das Chart klicken.

Weiter Informationen finden Sie unter folgenden LINKS beim BVL:

- [Die Digitalisierung der Verfahren zur Amtshilfe und Zusammenarbeit im Europäischen Wirtschaftsraum schreitet voran](#)
- [Europäisches Amtshilfe-Netzwerk stärkt Verbraucherschutz](#)

Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:
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

Internet: 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 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
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.