

Ausgabe | April 2025



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im April gab es 421 neue RASFF-Meldungen. Dies ist ein Rückgang um 46 Meldungen gegenüber dem Vormonat (467 Meldungen). Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

im April wurden auf [lebensmittel.de](https://www.lebensmittel.de) 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 eine Verordnung und einen Verordnungsentwurf zu neuen bzw. geänderten Höchstgehalten an Pesticidrückständen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat nach der Veröffentlichung von Untersuchungsergebnissen zu Trifluoressigsäure in Wein durch Umweltorganisationen die Daten einer gesundheitlichen Bewertung unterzogen.

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

Kann eine besondere Ernährung einen erblich bedingten Haarausfall aufhalten?

Das BfR hat sich der Frage angenommen, ob die ererbte Glatzenbildung (androgenetische Alopezie) durch eine besondere Ernährung aufgehalten werden kann.

Auf Grundlage des derzeitigen Wissensstandes kommt das BfR in seiner **Stellungnahme** vom 15. April 2025 zu der Erkenntnis, dass Verbraucher mit androgenetischer Alopezie keine besondere Ernährung brauchen bzw. keinen speziellen Nährstoffbedarf haben. Daher empfiehlt das BfR auch dieser Personengruppe wie allen anderen Verbrauchern auch eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung.

Watchlist-Information per Mail

Wie Sie sicher schon bemerkt haben, erhalten Sie seit diesem Monat auch am Wochenende bzw. an einem Feiertag per Mail eine Watchlist-Information zu in Safefood-Online neu eingestellten Meldungen. Der Grund hierfür ist, dass im „RASFF-WINDOW“ neue Meldungen jetzt erst am Folgetag veröffentlicht werden.

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: April 2025

Gegenüber März ist die Anzahl neuer RASFF-Meldungen um 46 Meldungen zurückgegangen:

- **April 2025:** 421
- März 2025: 467
- Februar 2025: 366

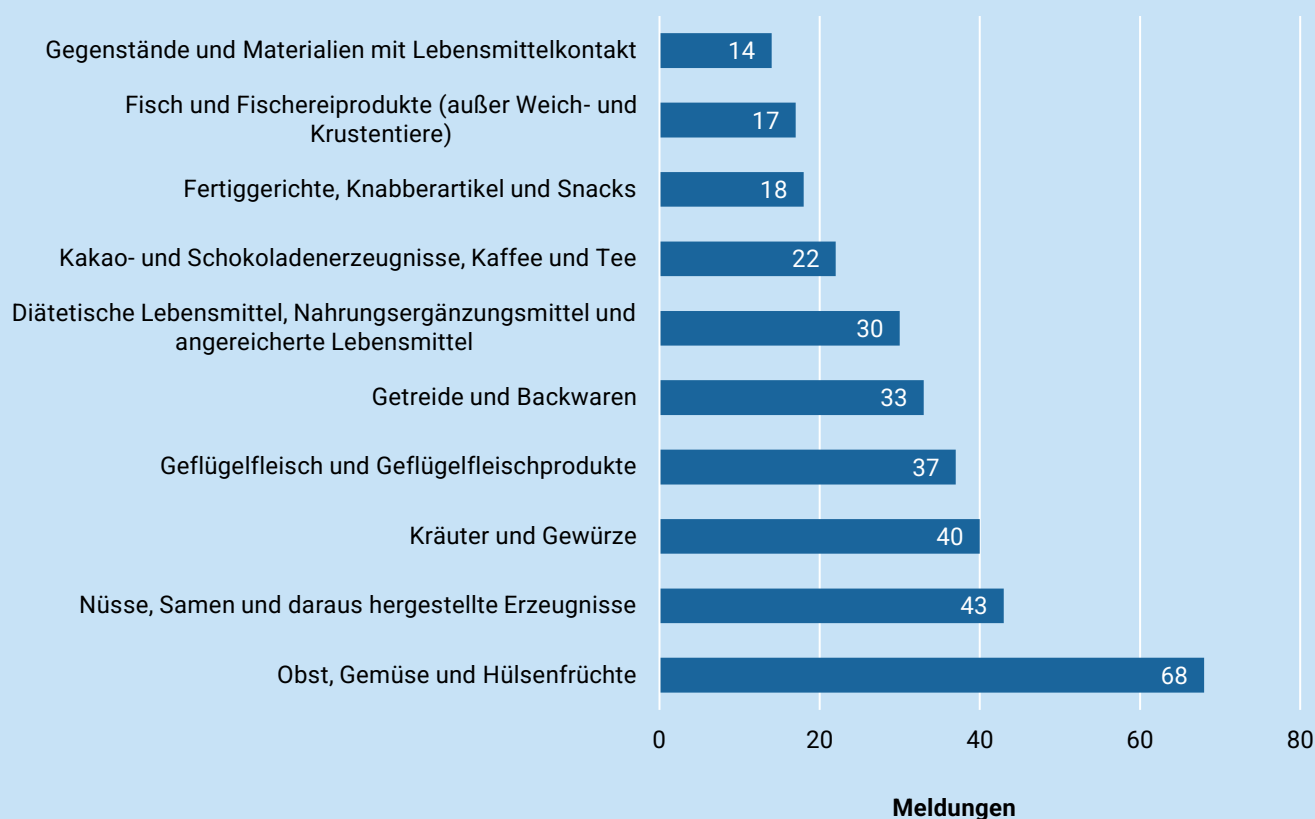
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 120
- Grenzzurückweisungen: 107
- Informationsmeldungen: 194



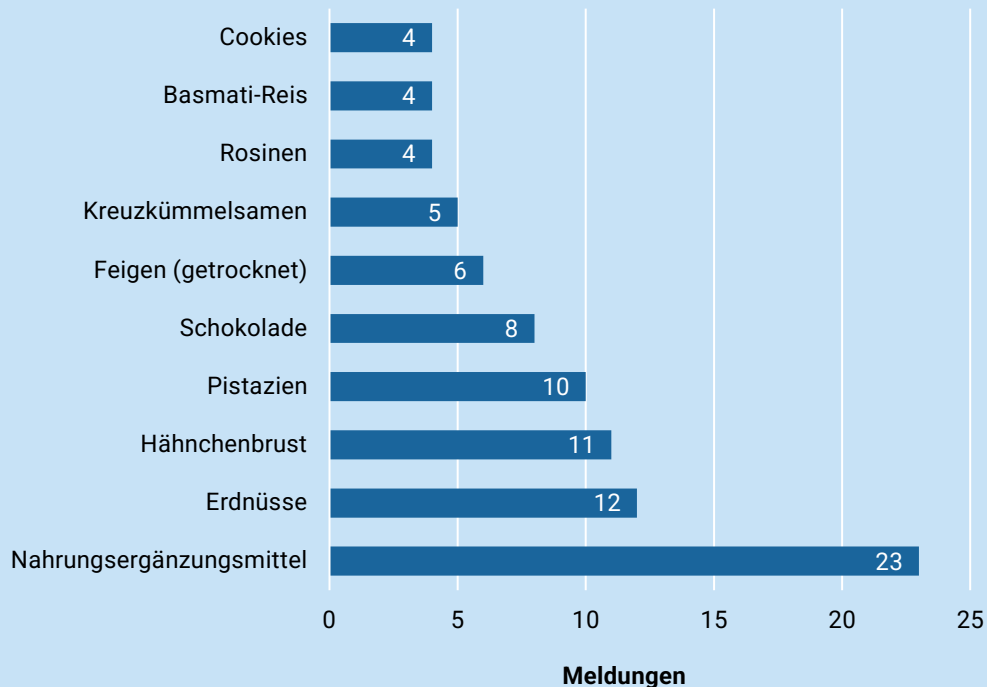
Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 68 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produktkategorien. 30 Meldungen betrafen Pestizide (mit 11 Meldungen wegen Chlorpyrifos-Funden) und 14 Meldungen waren auf Mykotoxine zurückzuführen. Es folgt die Produktkategorie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit 43 Meldungen auf Platz 2. Bei dieser Produktkategorie gab es 27 Meldungen wegen Mykotoxinen und 10 Meldungen wegen pathogener Keime. Die Produktkategorie Kräuter und Gewürze liegt mit 40 Meldungen auf Platz 3, davon 17 Meldungen wegen Pestiziden (mit 10 Meldungen wegen Chlorpyrifos-Funden):

RASFF-Meldungen April 2025: Top 10 Produktkategorien



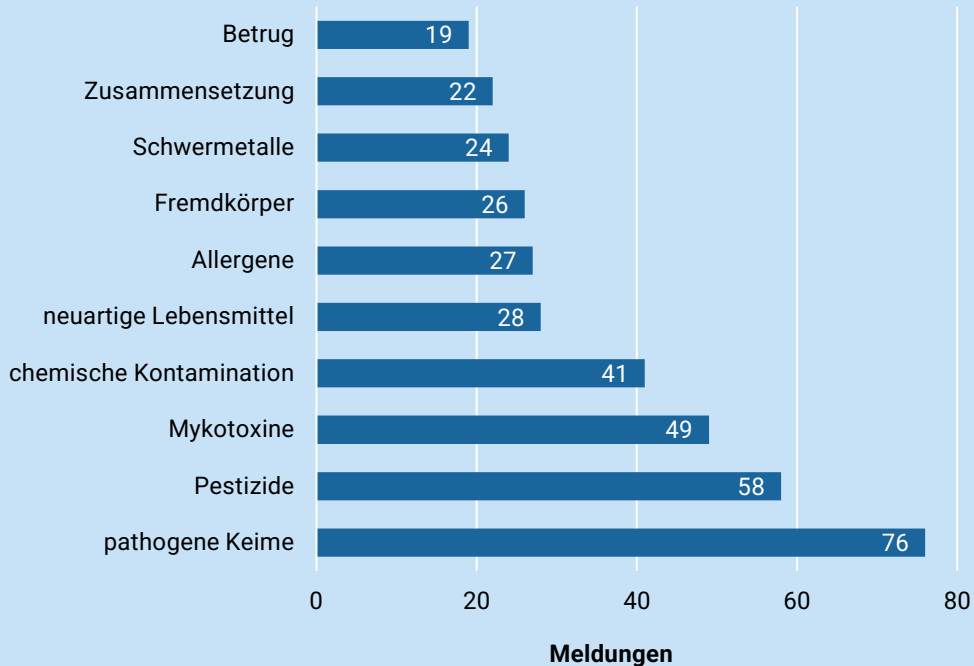
Nach Produkten liegen im April Nahrungsergänzungsmittel mit 23 Meldungen auf Rang 1. Es folgen Erdnüsse und Hähnchenbrüste mit 12 bzw. 11 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen April 2025: Top 10 Produkte



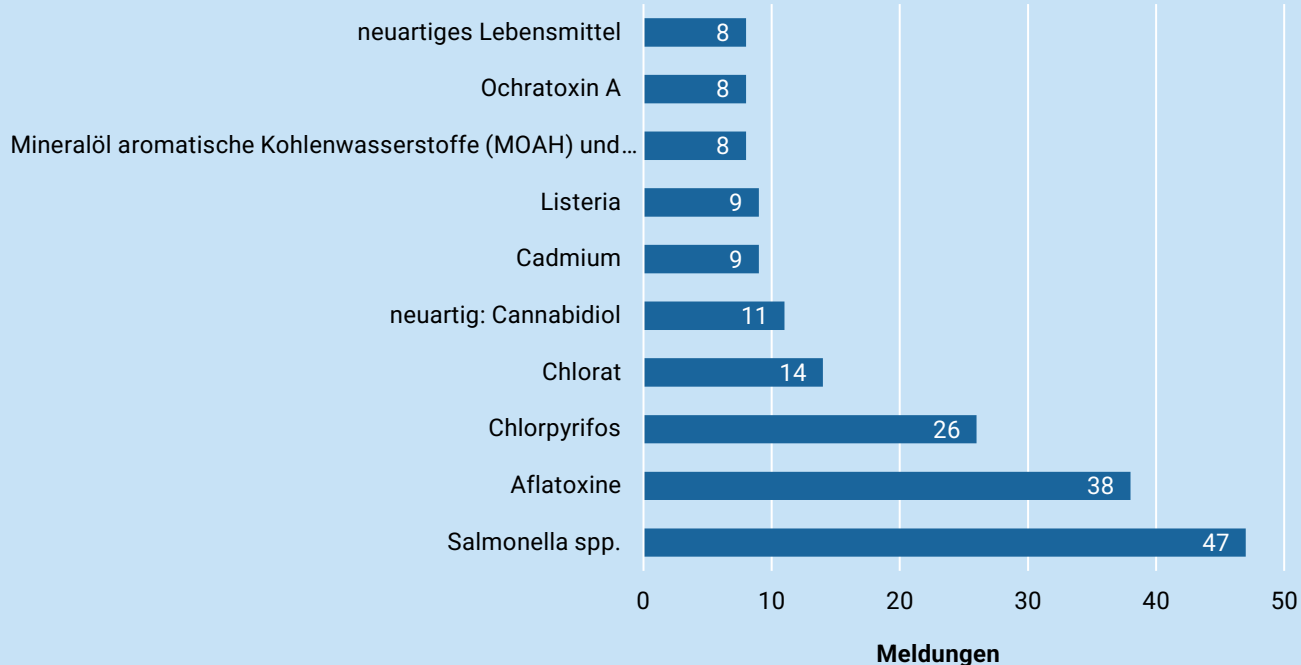
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im April pathogene Keime mit 76 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Pestizide mit 58 Meldungen (davon 29 Meldungen wegen Chlorpyrifos) und Mykotoxine mit 49 Meldungen:

RASFF-Meldungen April 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



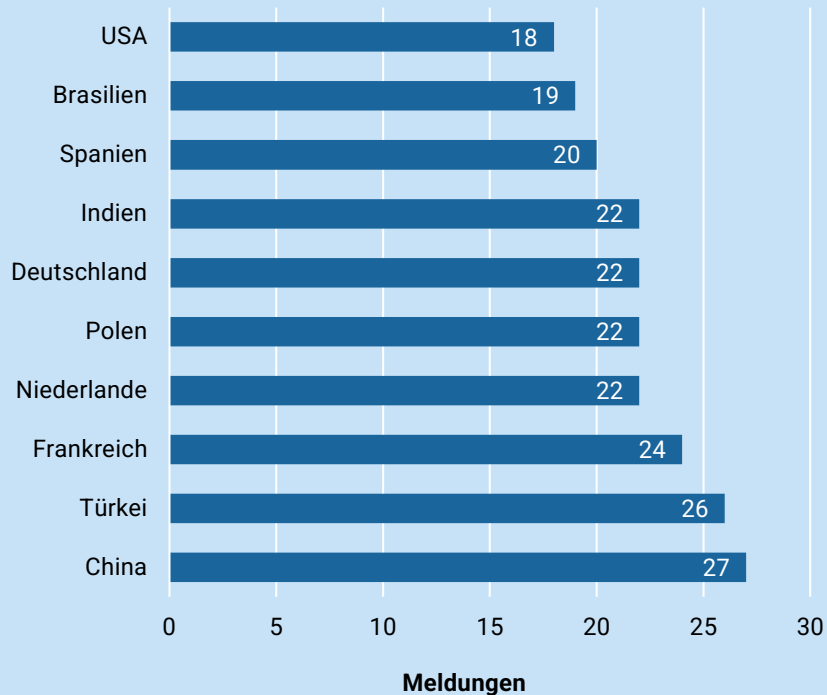
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 47 Meldungen auf Platz 1. Aflatoxine und Chlorpyrifos folgen mit 38 bzw. 26 Meldungen auf den weiteren Plätzen:

RASFF-Meldungen April 2025: Top 10 Gefährdungen



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

RASS-Meldungen Apr 2025: Top 10 Ursprungsländer



China liegt mit 27 Meldungen auf Platz 1. Es folgen die Türkei und Frankreich mit 26 bzw. 24 Meldungen.

Im April 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
Thymian, getrocknet	Überschreitung des zulässigen Höchstgehaltes des Pestizids Linuron
Cevapcici	Fremdkörper (Metall)
Aprikosen, getrocknet	Zu hoher Gehalt an Schwefeldioxid und fehlerhafte Allergenkennzeichnung (Schwefeldioxid)
Apfel-Streuselkuchen	Fremdkörper (Metall)
Schweineschwarten (Chicharricos)	Salmonellen
Weizenkleie	Ergotalkaloide
Salted Caramel Vollmilchschokolade	Salmonellen
Schlachtplatte	Listeria monocytogenes
Orientalischer Hacktopf mit Linsen, bio	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Flohsamenschalen	Salmonellen
Chili Cheese Nuggets	Fremdkörper (Kunststoff)
Hähnchenbrustfilet, gewürzt und gebraten	Listeria
Proteinriegel	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Kichererbsenmehl, bio	Salmonella
Dried bitter leaves	Salmonella
Teewurst, Bauernmettwurst	Listeria monocytogenes
Konjak-Braunreis-Röllchen mit Eigelb	Erhöhter Gehalt an 3-MCPD
Kekse	Erhöhter Gehalt an Glycidol
Heringsfilets (in Dose)	Falsche Kennzeichnung: Dosenunterteil und Deckel stimmen nicht überein
Grünkohl (im Glas)	Fremdkörper (Gummi)

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

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



Verordnung (EU) 2025/581

Mit der **Verordnung (EU) 2025/581** vom 27. März 2025 wurden die Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Cycloxydim
- Dichlorprop-P
- Flupyradifuron
- Methylnonylketon
- Pflanzenölen/ Citronellöl
- Kaliumsorbat
- Kaliumphosphonat

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnungsentwürfe zur Reduzierung der Höchstgehalte von Benthialicarb und Benfluralin auf 0,01 mg/kg (Bestimmungsgrenze)

Benthialicarb ist in der EU nicht mehr zugelassen. Die Europäische Kommission schlägt daher mit einem **Verordnungsentwurf** vor, die Rückstandshöchstgehalte für Benthialicarb für alle Erzeugnisse auf 0,01 mg/kg (Bestimmungsgrenze) festzusetzen. Damit werden die RHG für Weintrauben und Tomaten von 0,3 auf 0,01 mg/kg gesenkt. Für alle anderen Lebensmittel sind die derzeitigen

Rückstandshöchstgehalte bereits auf die Bestimmungsgrenze festgesetzt. Es wird jedoch vorgeschlagen, die Bestimmungsgrenze für Baumnüsse, Kartoffeln, Algen, Ölsaaten, Ölfrüchte und Getreide von 0,02 auf 0,01 mg/kg zu senken. Die neuen Grenzwerte sollen von Mai 2026 an gelten.

Wie Benthialicarb ist auch Benfluralin nicht mehr für die Verwendung in der EU zugelassen. Daher sollen auch für Benfluralin die Höchstgehalte weiter abgesenkt werden, wie z.B. für:

- Obst und Gemüse, Ölsaaten, Ölfrüchte, Getreide, Zucker und tierische Erzeugnisse: von 0,02 auf 0,01 mg/kg
- Kräuter und essbare Blüten: von 0,05 auf 0,02 mg/kg
- Tees, Kaffee, Kräutertees, Kakao und Johannisbrot, Hopfen und Gewürze: von 0,1 auf 0,05 mg/kg

Für weitere Informationen verweisen wir auf den ebenfalls verlinkten **Verordnungsentwurf**.

Trifluoressigsäure (TFA) in Wein

Nach der **Studie** „Flaschenpost – Der steile Anstieg der TFA-Kontamination in europäischen Weinen“ von Global 2000 in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Pestizid-Aktionsnetzwerk PAN Europe zeigen sich ab 2010 stark ansteigende TFA-Konzentrationen. In Weinen der Jahrgänge 2021-2024 wurden im Durchschnitt 122 µg/l TFA gefunden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat zu diesem Thema am 25. April eine **Mitteilung** veröffentlicht und kommt darin zum Ergebnis, dass nach derzeitigem Kenntnisstand bei den ermittelten Gehalten an Trifluoressigsäure keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu erwarten sind.

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart hat seine **Untersuchungsergebnisse** zu Trifluoressigsäure in Obst und Gemüse veröffentlicht. Unter Berücksichtigung des von der EFSA festgelegten vorläufigen ADI-Wert von 0,05 mg/kg Körpergewicht wird dieser von keiner der analysierten Proben auf Basis der durchschnittlichen täglichen Verzehrsmengen ausgeschöpft.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Agrarministerkonferenz: Viele Bundesländer wollen lockerere Regeln für Gentechnik
- 🕒 Die Schweiz erwägt eine Änderung ihrer Vorschriften, um Gen-Editierung zuzulassen
- 🕒 CVUA Stuttgart: Rückstände und Kontaminanten in Frischobst aus konventionellem Anbau für das Jahr 2024
- 🕒 CVUA Stuttgart: Ist vegane Schokolade wirklich "vegan"?
- 🕒 Ergebnisse der Umfrage in der Schweiz zu Lebensmittelsicherheit und Konsumentenverhalten
- 🕒 Überwachung Baden-Württemberg: Gentechnik und Lebensmittel - Untersuchungsergebnisse für 2024
- 🕒 CVUA Stuttgart: Lebensmittel mit psychoaktiven Substanzen – getarnte Drogen?
- 🕒 Vergleich der NGT-Vorschläge von EU-Kommission, EU-Rat und EU-Parlament
- 🕒 Schweizer Regierung legt Gesetzentwurf zu Neuer Gentechnik vor
- 🕒 EU genehmigt 3 GV-Maissorten
- 🕒 Donald Trumps Behauptung, US-Lebensmittel seien sicherer als europäische, ist unbegründet, sagt der oberste EU-Beamte für Lebensmittelsicherheit Bernhard Url. Die Standards der EU seien nicht verhandelbar und können nicht als Taktik in Handelsgesprächen eingesetzt werden
- 🕒 BVL: Jahresbericht Pflanzenschutz-Kontrollprogramm 2023
- 🕒 CVUA Stuttgart: Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse aus konventionellem Anbau 2024
- 🕒 EFSA: Follow-up der Neubewertung von Silber (E 174) als Lebensmittelzusatzstoff
- 🕒 Untersuchungsämter Baden-Württemberg: Ergebnisse der Radioaktivitätsuntersuchungen für das Jahr 2024
- 🕒 Gutachten zur Vereinbarkeit des EU-Vorschlags für eine Verordnung über mit bestimmten neuen genomischen Techniken (NGT) gewonnenen Pflanzen mit dem Cartagena Protokoll über die biologische Sicherheit
- 🕒 Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS): Stellungnahmen der 123. Sitzung



Food Fraud

- 🕒 Kritische Überwachungs- und Kontrollfaktoren bezüglich Food Defense
- 🕒 Großbritannien: Vier Männer und ein Unternehmen werden wegen der Rückführung von ungenießbarem Fleisch in die Nahrungskette verurteilt
- 🕒 Zunahme der Food Fraud Fälle: Wie kann diese Entwicklung gestoppt werden?
- 🕒 McGill Universität In Kanada: Massenspektrometrie und künstliche Intelligenz zur Überprüfung der Herkunft von Honig
- 🕒 Der Hype um Dubai-Schokolade verursacht weltweiten Pistazienmangel und fördert Betrug
- 🕒 USA: Untersuchung der Blei- und Chromexposition nach dem Verzehr von kontaminiertem zimthaltigem Apfelmus

Neues Statistik-Modul im Dashboard von Safefood-Online

Wir haben das Dashboard in Safefood-Online um ein neues Modul erweitert. Wie die anderen Module auch, wird dieses Tool durch einen Klick auf „+Modul hinzufügen“ und Auswählen von „Safefood-Online Statistiken“ dem Dashboard hinzugefügt. Dieses Modul zeigt die Anzahl aller Meldungen in Safefood-Online an sowie die Anzahl nach Meldeart:

- W: Warnmeldungen
- I: Informationsmeldung
- BN: Benachrichtigung über Nichteinhaltung
- GZ: Grenzzurückweisung
- N: Nachrichten

Außerdem werden die Meldungen aufgeschlüsselt nach:

- Lebensmitteln
- Lebensmittelkontaktmaterialien
- Futtermitteln

sowie nach dem Ursprung der Meldung:

- RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)
- AFF (EU Agri-Food Fraud Verdachtsfälle)
- JRC (Joint Research Centre: Monthly Food Fraud Summary)

Sie sehen außerdem die Darstellung der Meldungen nach:

- Ursprungsland
- Meldeland
- Food Fraud Meldungen
- Food Fraud Meldungen nach Ursprungsland
- Food Fraud Meldungen nach Artikel (Top 10)

Zwei weitere Tabellen listen die Anzahl der Meldungen nach Gefahrenkategorie bzw. Produktkategorie auf.

Die Übersicht kann im PDF-Format gedruckt bzw. gespeichert werden (mit dem Datum und der Uhrzeit des Abrufs) und wird natürlich bei jedem Aufruf auf der Seite von Safefood-Online aktualisiert.

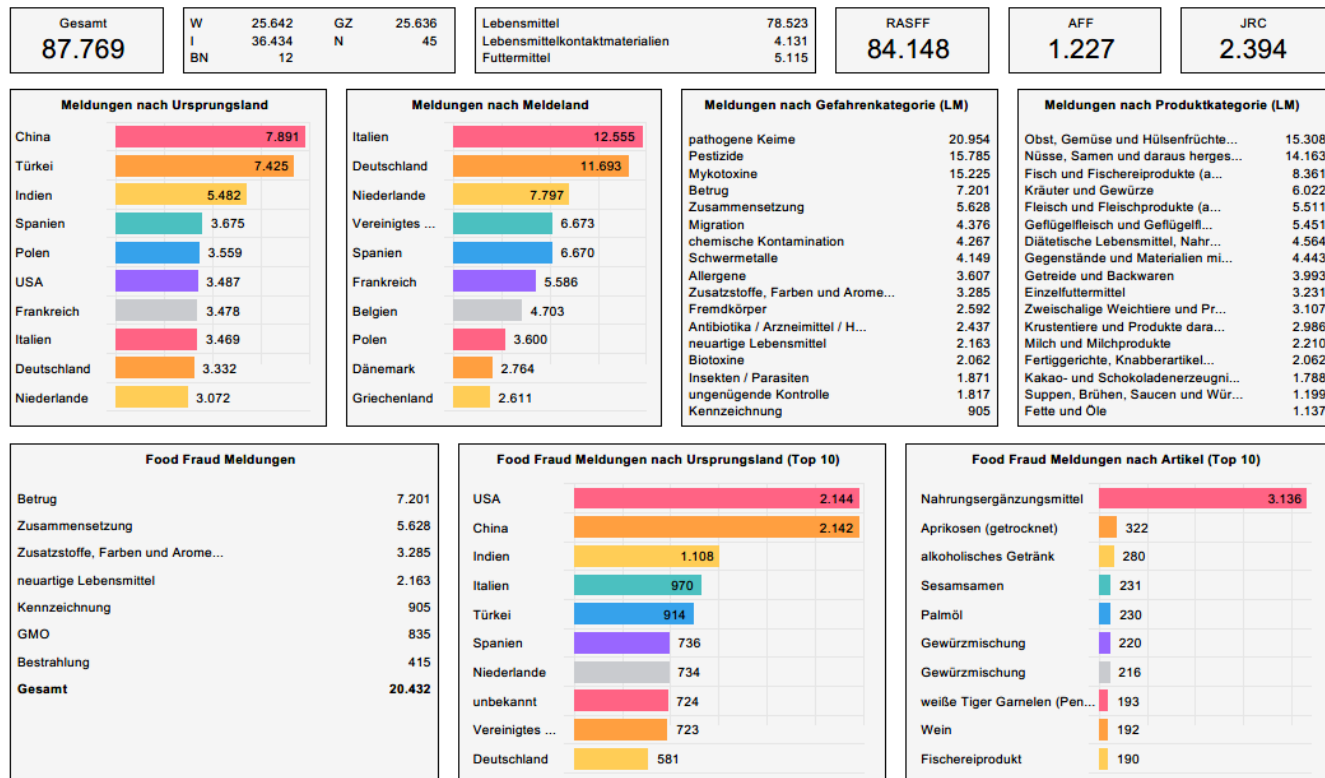
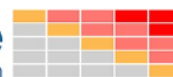
Zum Drucken verwenden Sie das Symbol in der Kopfzeile



Wir hoffen, dass auch diese Übersicht eine nützliche Informationsquelle für Ihre tägliche Arbeit ist.

Safefood-Online Statistiken

11.05.2025 / 13:40 Uhr

Safefood-Online
 Risiken erkennen und Chancen erhöhen


11.05.2025

Copyright 2009-2025 Dr. Bernhard Müller - Safefood-Online GmbH



Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und
Wünsche zu diesem Newslet-
ter 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.