

Ausgabe | November 2025



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Das EU-Schnellwarnsystem RASFF verzeichnete im November 530 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1 in diesem Newsletter.

Auf [lebensmittel.de](https://www.lebensmittel.de) gab es im November 23 öffentlichen Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) berichten wir über geplante Änderungen der Höchstgehalte von Pflanzenbehandlungsmitteln, über Untersuchungen des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) zu PFAS in Trinkwasser sowie über Untersuchungsergebnisse des CVUA Stuttgart zu Pestiziden in Weinblättern.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud haben wir unter Punkt 4 aufgelistet.

Thema des Monats (Punkt 5) ist die Entscheidung des EuGH zu der Bezeichnung „alkoholfreier Gin“.

Mikronährstoffe zwischen Nutzen Risiko

Im aktuellen [Bundesgesundheitsblatt](#) sind unter dem Titel: „Mikronährstoffe zwischen Nutzen Risiko“ mehrere Beiträge veröffentlicht worden:

- Mikronährstoffe Nutzen, Risiken und öffentliche Wahrnehmung
- Produkte mit Mikronährstoffen: Lebensmittel oder Arzneimittel?
- Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel: Nutzen, Risiken und Maßnahmen für den Verbraucherschutz
- Die Beurteilung von Nahrungsergänzungsmitteln aus Sicht der Lebensmittelüberwachung in Schleswig-Holstein
- Mikronährstoffe bei Säuglingen, Kindern und Jugendlichen – Bedeutung und Versorgungssituation

- Mikronährstoffe im Alter – physiologische Besonderheiten und Versorgungsstatus
- Mikronährstoffbedarfe im Sport
- Nahrungsergänzungsmittel im Kontext sozialer Medien
- Fehl- und Desinformation zu Nahrungsergänzungsmitteln in sozialen Medien

Anlässlich der [Jahrespressekonferenz am 24. November 2025](#) haben das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) Untersuchungsergebnisse zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland vorgestellt.

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

Ihr Safefood-Online Team

Im November 2025 liegt die Anzahl neuer RASFF-Meldungen mit 530 Meldungen auf dem Niveau des Vormonats:

- **November 2025:** 530
- Oktober 2025: 532
- September 2025: 433

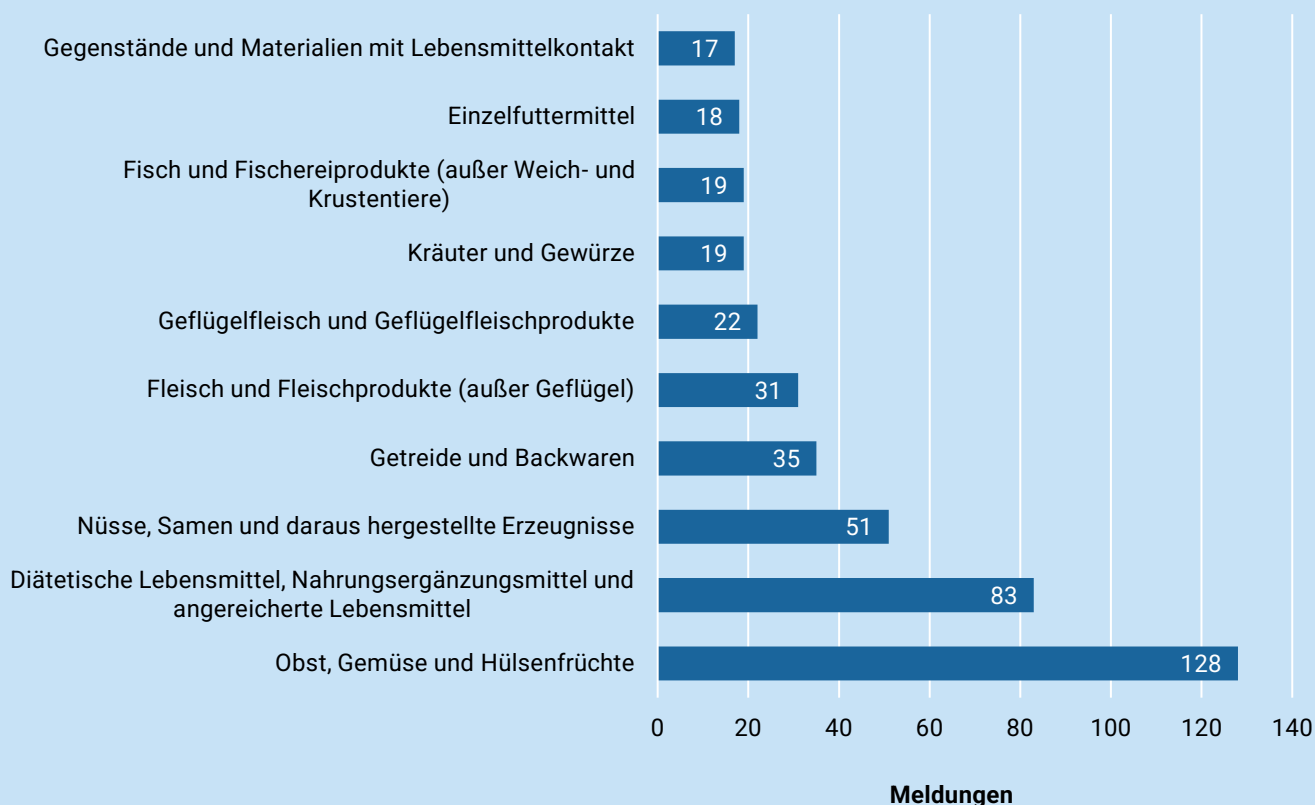
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 123
- Grenzzurückweisungen: 129
- Informationsmeldungen: 276
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung: 2



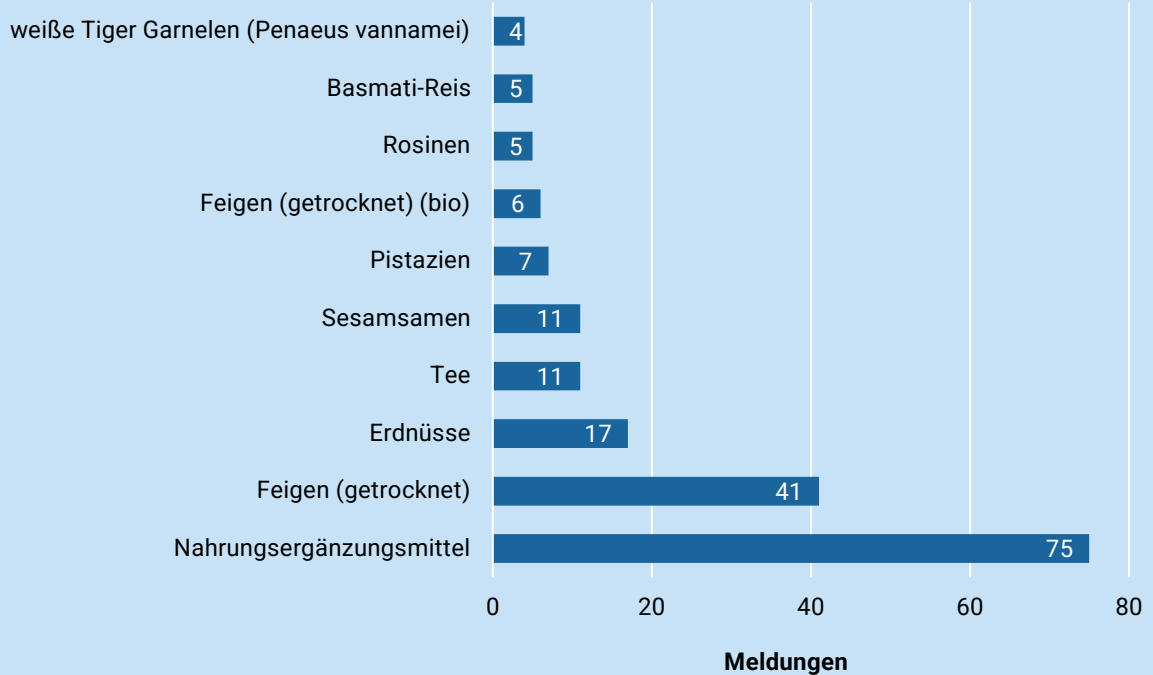
Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 128 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produktkategorien. Hier gab es 47 Meldungen zu getrockneten Feigen (konventionell und bio). Alle Produkte stammten aus der Türkei. Die Meldungen waren auf Aflatoxine bzw. Ochratoxin A zurückzuführen. Auf Platz 2 folgt die Produktkategorie Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel mit 83 Meldungen. Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse liegen mit 51 Meldungen auf dem dritten Platz:

RASFF-Meldungen November 2025: Top 10 Produktkategorien



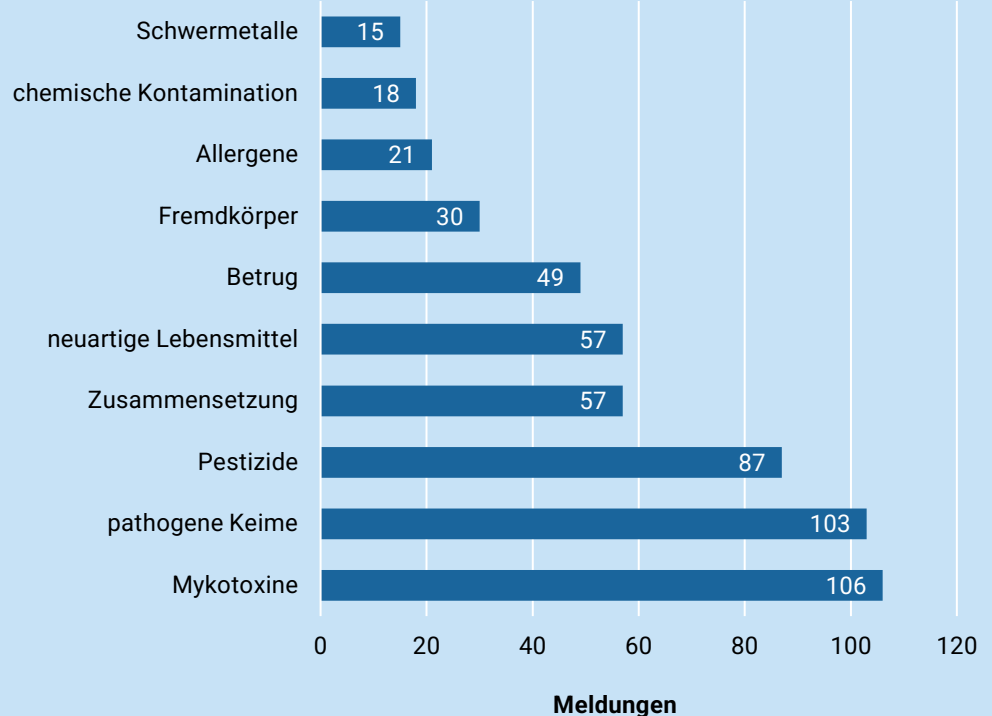
Im Ranking nach Produkten liegen Nahrungsergänzungsmittel an erster Stelle mit 75 Meldungen, gefolgt von getrockneten Feigen mit 41 Meldungen und Erdnüssen mit 17 Meldungen:

RASFF-Meldungen November 2025: Top 10 Produkte



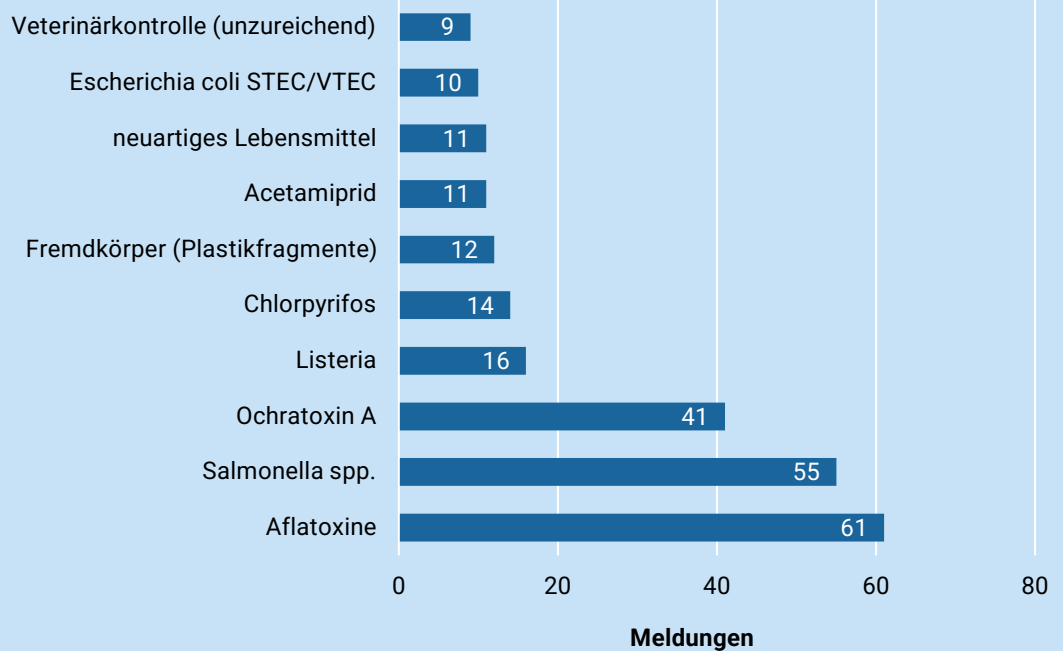
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im November Mykotoxine mit 106 Fällen an erster Stelle. Es folgen pathogene Keime mit 103 Meldungen auf Rang 2 und Pestizide mit 87 Fällen von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funden nicht zugelassener Pestizide auf Rang 3:

RASFF-Meldungen November 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



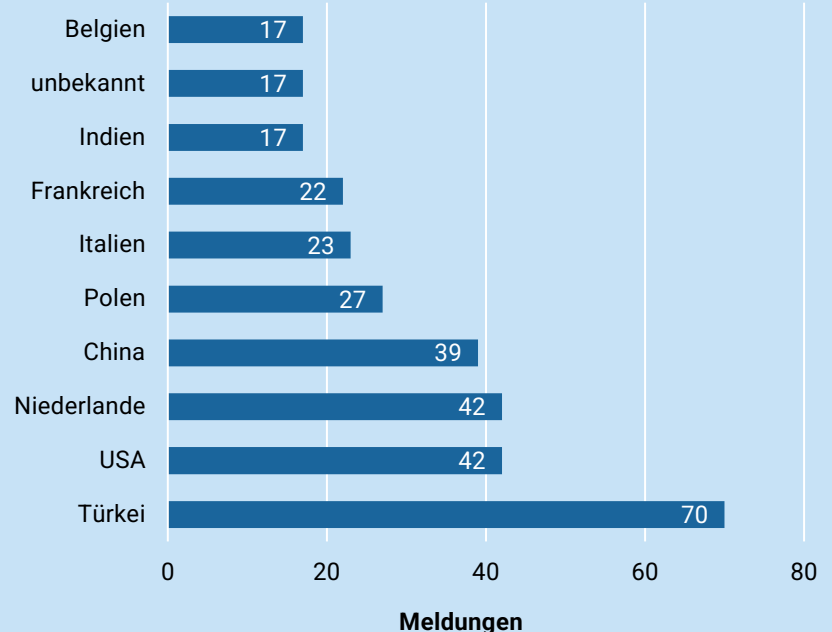
Nach Gefährdungen liegen Aflatoxine mit 61 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Salmonellen mit 55 Meldungen und Ochratoxin A mit 41 Meldungen. Auch im November liegt Acetamiprid mit 11 Fällen wieder unter den Top 10 Gefährdungen:

RASFF Meldungen November 2025: Top 10 Gefährdungen



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

RASFF-Meldungen November 2025: Top 10 Ursprungsländer



Die Türkei liegt im November mit 70 Meldungen auf Platz 1. Es folgen die USA und die Niederlande mit jeweils 42 Meldungen.

Im November 2025 wurden auf www.lebensmittelwarnung.de 23 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Teegetränk	Fremdkörper (Kunststoff)
Bockshornkleebblätter, getrocknet	Chlorpyrifos
Yamswurzel	Cadmium
Pilzmischung	Cordyceps militaris
Enoki -Pilze	Listeria monocytogenes
Tahin	Salmonellen
Surimi	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Bratwurst	Listerien
Reblochon de Savoie	E. coli (STEC/ EHEC)
Reis-Getreide-Mix	Hiobsträne und Stachelseerose
Erdnüsse, gewürzt	Enthält Cashewkerne mit milchhaltigem Seasoning, dadurch fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Karamell-Waffeln	Fremdkörper (Metall)
Nuss-Mischungen	Fremdkörper (Steine)
Kimchi (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Schokolade	Fremdkörper (Kunststoff)
Salami, geschnitten	E. coli (STEC)
Säuglingsanfangsnahrung	Clostridium botulinum
Schinkenknacker	Salmonellen
Pfeffer, schwarz, gemahlen	Salmonellen
Sonnenblumenkerne in der Schale, geröstet	Überschreitung des Höchstgehaltes für Ochratoxin A
Zuckerstreusel	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Butter-Käse-Stangen	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Feinkostsalate	Fremdkörper (Glas)

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



Die Europäische Kommission plant Änderung der Höchstgehalte für mehrere Pflanzenbehandlungsmittelrückstände

Die EU-Kommission hat einen **Verordnungsentwurf** vorgelegt, mit dem die Höchstgehalte für folgende Pflanzenbehandlungsmittel geändert werden sollen:

1,4-Dimethylnaphthalen
Chlormequat
Metribuzin
Metribuzin-desamino-diketo
Terbuthylazin
Triclopyr

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungsentwurf. Wir informieren Sie über die weiteren Entwicklungen.

Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND): PFAS im Wasserkreislauf angekommen.

Der **Bund für Umwelt und Naturschutz e.V. (BUND)** hat im Zeitraum von Juni bis Oktober 2025 stichprobenartig insgesamt 46 Trinkwasserproben und 16 Grund- bzw. Oberflächenwasserproben auf PFAS untersucht. In 42 der 46

Trinkwasserproben wurden PFAS nachgewiesen. In 3 Proben lagen die Ergebnisse für PFAS-20 über den ab 2026 geltenden Grenzwerten in der Trinkwasserverordnung. Mit der **Zweiten Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung** vom 23. Juni 2023 werden zum 12. Januar 2026 für PFAS-20 ein Grenzwert von 0,10 µg/l und für PFAS-4 ab 12. Januar 2028 ein Grenzwert von 0,020 µg/l eingeführt.

Den vollständigen **Bericht** die **einzelnen Untersuchungsergebnisse** finden Sie auf den Seiten des BUND.

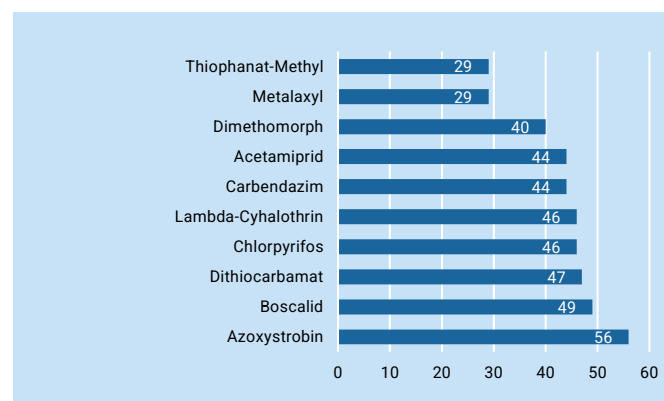
Zu PFAS hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 03.11.2025 **F&A** veröffentlicht.

CVUA Stuttgart: Problemfall Weinblätter -kein Ende in Sicht

Das CVUA Stuttgart hat seit Januar 2025 16 Proben Weinblätter im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle untersucht. Bis auf eine Probe enthielten alle untersuchten Weinblätter Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln. In 81% der Fälle lagen die Rückstände über den gesetzlich vorgegebenen Höchstgehalten. Je Probe ermittelte das CVUA im Durchschnitt 5,5 Überschreitungen der Höchstgehalte. Den vollständigen Bericht des CVUA Stuttgart finden Sie **hier**.

Die Auswertung In Safefood-Online ergibt für Weinblätter insgesamt 193 Meldungen mit 983 Funden von Pestizidrückständen. Dies entspricht im Durchschnitt 5,1 verschiedenen Pestizidrückstände pro Meldung.

Nachstehend die Anzahl der 10 am häufigsten nachgewiesenen Wirkstoffen in den Meldungen:





Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Gentechnik und Saatgut - Ergebnisse der Überwachung durch die Bundesländer im Analysejahr 2025
- 🕒 EFSA: Ableitung eines gesundheitsbezogenen Richtwerts für $\Delta 8$ -Tetrahydrocannabinol ($\Delta 8$ -THC) und dessen Vorkommen in Lebensmitteln
- 🕒 Wie lassen sich hochverarbeitete Lebensmittel (UPF, ultra processed foods) definieren? IFT-Experten erneuern Forderung nach wissenschaftlich fundierter Klassifizierung
- 🕒 CVUA Stuttgart: Ergebnisse der Untersuchung von Honigproben aus aller Welt auf ein umfangreiches Spektrum von Pestiziden und anderen Stoffen
- 🕒 Der niederländische Geflügelsektor hat Maßnahmen ergriffen, um den Anstieg von Salmonelleninfektionen einzudämmen.
- 🕒 The Lancet: Hochverarbeitete Lebensmittel und die menschliche Gesundheit
- 🕒 EFSA: Aktualisierung der ernährungsbedingten Exposition gegenüber Schwefeldioxid (E 220), Natriumsulfit (E 221), Natriumbisulfit (E 222), Natriummetabisulfit (E 223), Kaliummetabisulfit (E 224), Calciumsulfit (E 226), Calciumbisulfit (E 227) und Kaliumbisulfit (E 228) mit alternativen Höchstgehalten bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe
- 🕒 Genomik und Gentechnik e.V.: Freisetzen von gentechnisch veränderten und genomeditierten Pflanzen (NGT-Pflanzen) 2025
- 🕒 FAO: Statistisches Jahrbuch 2025 - Welternährung und Landwirtschaft
- 🕒 In Großbritannien ist der „Precision Breeding Act“ in Kraft getreten. Damit besteht jetzt die Möglichkeit, genomeditierte Pflanzen und daraus hergestellte Erzeugnisse unter erleichterten Bedingungen in Verkehr zu bringen
- 🕒 BfR-Stakeholder- und Bevölkerungsbefragung Sechste Evaluation zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland – Endbericht
- 🕒 Großbritannien: Ausweitung der Zuckersteuer auf Getränke auf Milchbasis
- 🕒 BfR: Auswertung der BfR -MEAL-Studie zu Blei in Lebensmitteln – einige Lebensmittelgruppen tragen deutlich zur Gesamtaufnahme bei
- 🕒 Robert Koch-Institut (RKI): Update zum EHEC-/HUS-Ausbruch mit Schwerpunkten im Norden und Westen Deutschlands, 2025
- 🕒 FAO-WHO 48. Sitzung der Codex-Alimentarius-Kommission verabschiedet neue Standards



Food Fraud

- 🕒 Welche Trauben kamen in welche Flaschen - ein Projekt an Weinen aus dem Duoro-Tal in Portugal
- 🕒 Forscher der Universität Oviedo in Spanien entwickeln einen visuellen Gentest zur Verhinderung von Betrug mit Meeresfrüchten
- 🕒 Die Guardia Civil hat gemeinsam mit der Generaldirektion für öffentliche Gesundheit der Balearen einen der größten Lebensmittelbetrugsfälle aufgedeckt

Ist die Bezeichnung „alkoholfreier Gin“ zulässig?

Nach der Abstimmung im Europäischen Parlament über das Verwendungsverbot von Begriffen wie „Wurst“, „Steak“ oder „Burger“ für pflanzliche Lebensmittel, ging es diesmal vor dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) um die Frage, ob ein Getränk ohne Alkohol als „alkoholfreier Gin“ vermarktet werden darf.

In diesem Fall hatte ein Verband vor dem Landgericht Potsdam geklagt, weil die Bezeichnung „Gin alkoholfrei“ ein Verstoß die Verordnung (EU) 2019/787 sei. Das Landgericht Potsdam legte diesen Fall dem Europäischen Gerichtshof vor. In seinem Urteil gab das EuGH dem Verband Recht.

In Anhang I, Nr. 20 Buchstabe der **Verordnung (EU) 2019/787** sind die Anforderungen für die Kategorie von Spirituosen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „Gin“ festgelegt. Danach handelt es sich bei Gin:

- um eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) hergestellt wird
- Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 % vol.
- Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beides verwendet werden, wobei der Geschmack nach Wacholder vorherrschend bleiben muss
- Die Bezeichnung „Gin“ darf durch den Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.

Nach Art. 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 verwenden Spirituosen, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie gemäß Anhang I genügen, die Bezeichnung dieser Kategorie als ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, es sei denn, diese Kategorie gestattet die Verwendung einer anderen rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung.

Nach Art. 10 Abs. 7 der Verordnung (EU) 2019/787 dürfen die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen dieses Artikels oder die geografischen Angaben nicht bei der Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung von Getränken verwendet werden, die die Anforderungen für die betreffenden Kategorien gemäß Anhang I oder der relevanten geografischen Angaben nicht erfüllen.

Ähnlich verhält es sich bei „Milch“:

Nach Anhang XII Abschnitt II **Verordnung (EG) 1234/2007** ist die Bezeichnung „Milch“ ausschließlich dem durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenen Erzeugnis der normalen Eutersekretion, ohne jeglichen Zusatz oder Entzug, vorbehalten. Anders als (noch) bei Spirituosen gibt es hier Ausnahmen: Im Supermarkt findet sich z.B. Kokosmilch. Hier gilt der Anhang XII Abschnitt III Nummer 1 Unterabsatz 2 der Verordnung 1234/2007 Verordnung (EU) wonach es Ausnahmen für Erzeugnisse geben kann, deren Art



Feedback

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

aufgrund ihrer traditionellen Verwendung genau bekannt ist, und/oder wenn die Bezeichnungen eindeutig zur Beschreibung einer charakteristischen Eigenschaft des Erzeugnisses verwandt werden. Solche Ausnahmen sind im [Beschluss der Kommission vom 20. Dezember 2010](#) festgelegt. Dort findet sich dann auch z.B. die Bezeichnung „Kokosmilch“ oder „Fleischkäse“.

In dem Urteil des EuGH geht es nicht um ein generelles Verbot für diese Produkte. Allerdings ist eine andere umschreibende Bezeichnung für ein solches Getränk zu wählen. Die Frage ist, ob dies dann die Wahl der Verbraucher erleichtert.



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.