

Ausgabe | Juli 2026



# NEWS LETTER

## Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurden im Juli 512 Meldungen veröffentlicht. Die wichtigsten Auswertungen finden Sie unter Punkt 1 dieses Newsletters.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) wurden im Juli 25 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt. Punkt 2 enthält eine Zusammenfassung der Meldungen.

Punkt 3 informiert über aktuelle Entwicklungen bei Pestiziden und Kontaminanten. Schwerpunkte sind Änderungen der Rückstandshöchstgehalte für Pestizide sowie die Senkung des ADI-Wertes für Trifluoressigsäure durch die EFSA.

Aktuelle Meldungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und

Food Fraud haben wir unter Punkt 4 für Sie zusammengestellt.

Thema des Monats: Ergebnisbericht Produktmonitoring 2025 des Max-Rubner-Instituts (Punkt 5).

### **Getreideernte 2026: zwischen Hitzeschäden und Versorgungssicherheit**

Die Ernteaussichten für Getreide haben sich in den vergangenen Wochen sowohl in Deutschland als auch in weiten Teilen Europas eingetrübt. Ursache sind die außergewöhnlich hohen Temperaturen und die anhaltende Trockenheit während wichtiger Entwicklungsphasen vieler Kulturen. Der **Deutsche Raiffeisenverband** (drv) hat seine Ernteprognose für Deutschland deshalb auf 42,7 Millionen Tonnen reduziert. Dennoch wird insgesamt weiterhin eine durchschnittliche Getreideernte erwartet.

Auch auf europäischer Ebene wurden die Ertragserwartungen zuletzt nach

unten korrigiert. Besonders Weichweizen, Gerste und Körnermais reagieren empfindlich auf die Witterung. Nach Einschätzung der **europäischen Agrarverbände** bleibt die weitere Entwicklung stark vom Wetter in den kommenden Wochen abhängig.

Für Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft steht neben der absoluten Erntemenge auch die Qualität, die Versorgung der Rohstoffmärkte und die Preisentwicklung im Mittelpunkt. Regionale Ertragsausfälle können zu stärkeren Qualitätsunterschieden führen und den Beschaffungsaufwand erhöhen. Gleichzeitig bleibt die weltweite Nachfrage nach Getreide auf einem hohen Niveau.

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

Die Zahl neuer RASFF-Meldungen stieg auch im Juli gegenüber dem Vormonat leicht an:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| ▪ <b>Juli 2026:</b> | <b>512</b> |
| ▪ Juni 2026:        | 499        |
| ▪ Mai 2026:         | 467        |

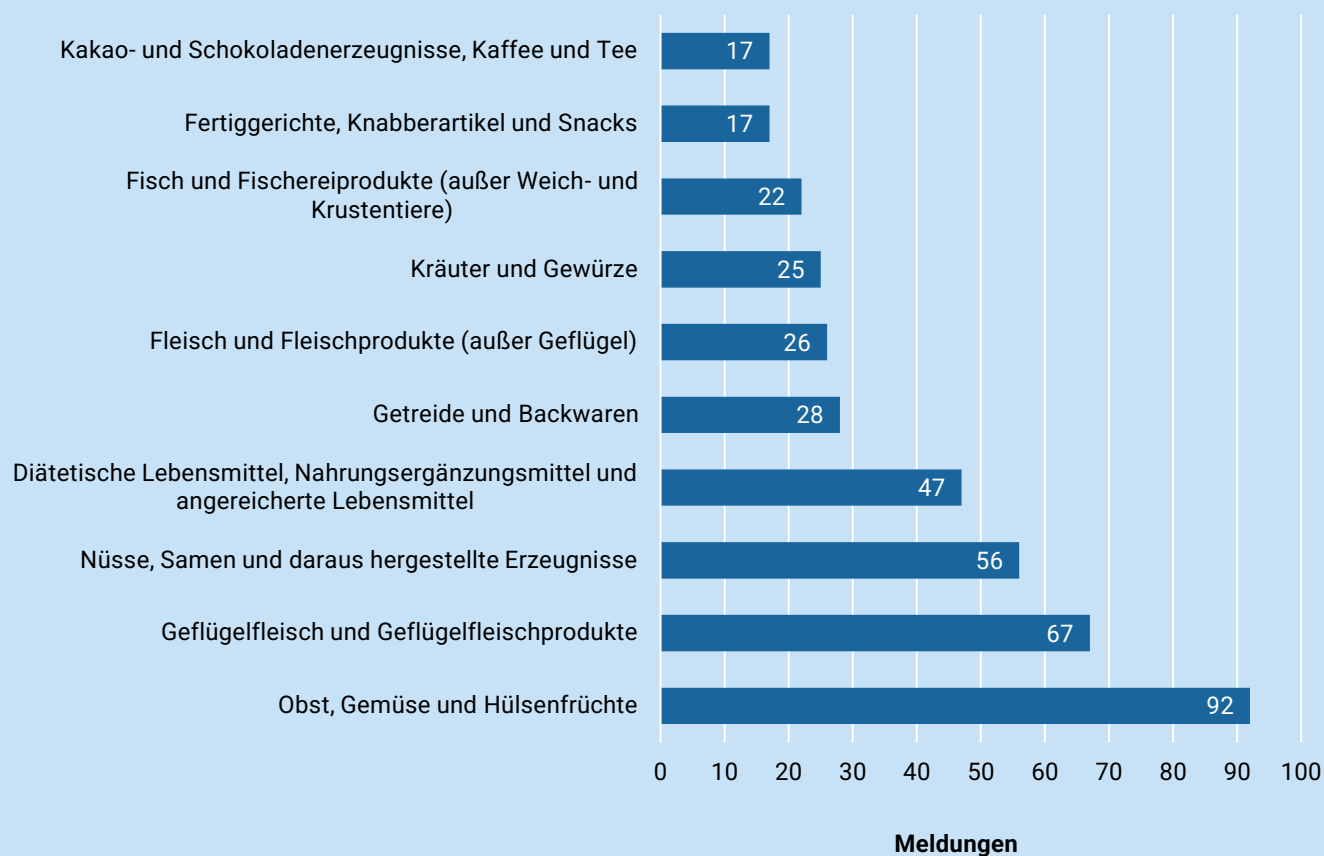
Die RASFF-Meldungen gliedern sich wie folgt:

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ▪ Warnmeldungen:         | 134 |
| ▪ Grenzzurückweisungen:  | 129 |
| ▪ Informationsmeldungen: | 249 |



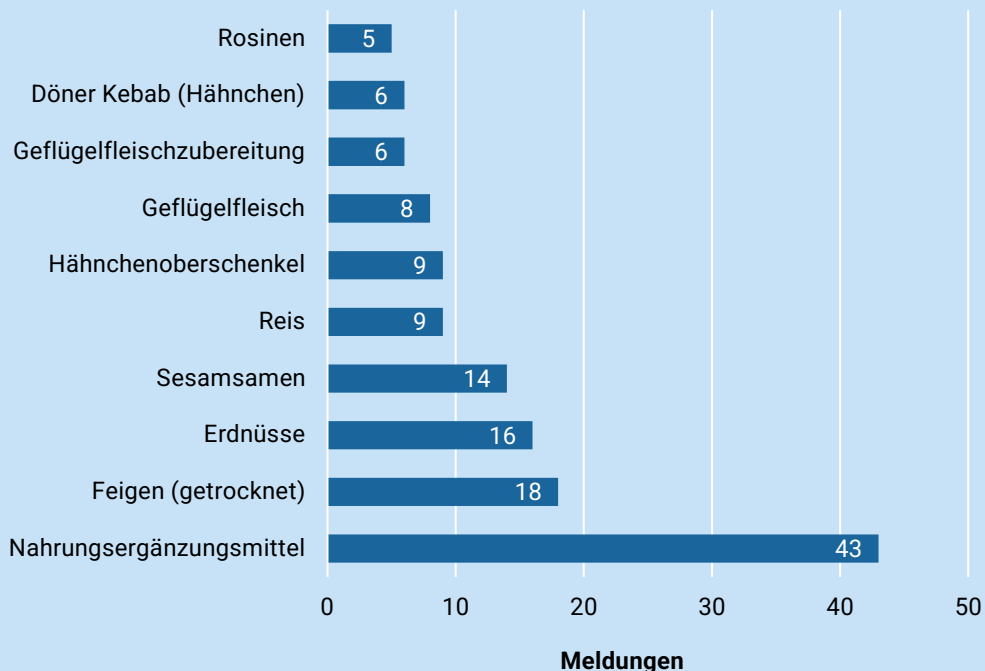
Mit 92 Meldungen führen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte die RASFF-Statistik nach Produktkategorien an. Auf den Plätzen 2 und 3 folgen die Produktkategorien Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (67) sowie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse (56 Meldungen):

### RASFF-Meldungen Juli 2026: Top 10 Produktkategorien



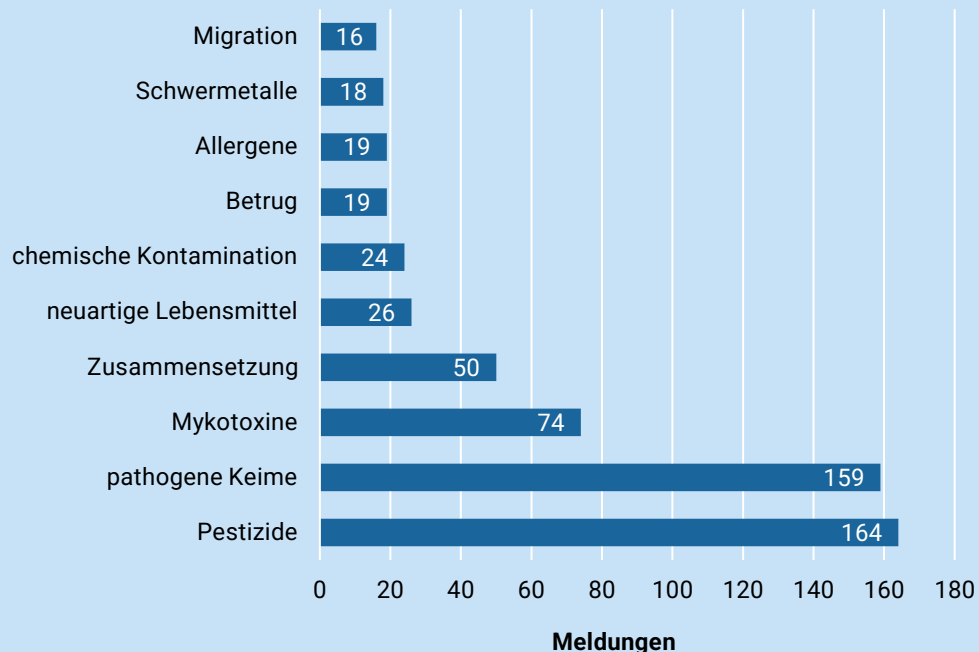
Nahrungsergänzungsmittel waren mit 43 Meldungen am häufigsten betroffen. Es folgen getrocknete Feigen mit 18 Meldungen und Erdnüsse mit 16 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

## RASFF-Meldungen Juli 2026: Top 10 Produkte



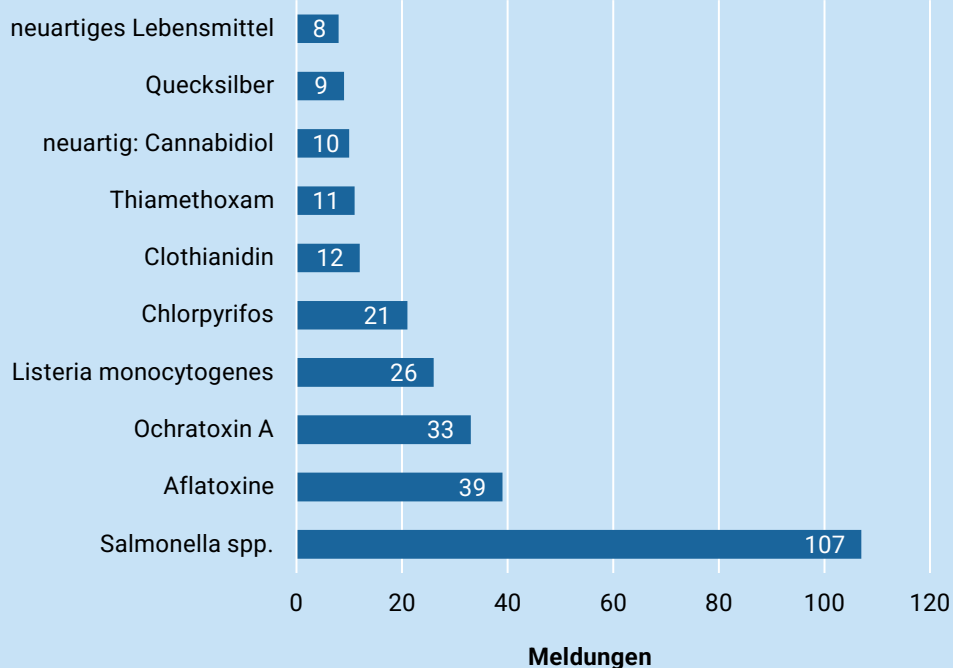
Mit 164 Fällen bilden Pestizide erneut die größte Gefahrenkategorie im RASFF. Dabei handelt es sich überwiegend um Höchstmengenüberschreitungen oder den Nachweis nicht zugelassener Wirkstoffe. Einzelne Meldungen betrafen gleichzeitig mehrere Pestizidrückstände. Bei 1 Meldung zu einem Grillgewürz aus China wurden insgesamt 16 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen. Auch bei 1 Meldung zu Litschis aus China gab es Mehrfachfunde (16 Fälle). Bei einer Meldung zu Kreuzkümmel aus Indien gab es ebenfalls Mehrfachfunde (12 Fälle). An zweiter Stelle folgen pathogene Keime mit 159 Fällen, gefolgt von Mykotoxinen mit 74 Fällen:

## RASFF-Meldungen Juli 2026: Top 10 Gefahrenkategorien



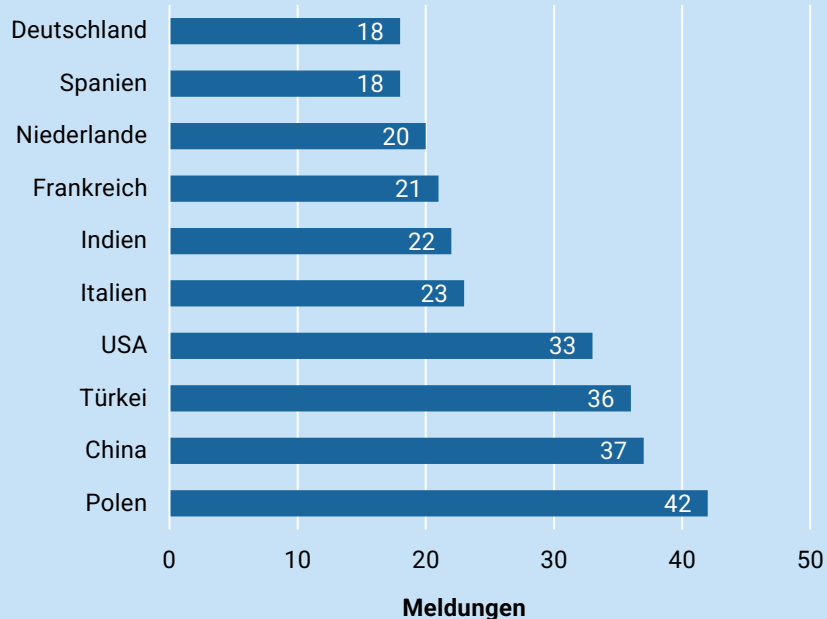
Salmonellen waren mit 107 Meldungen erneut die häufigste Gefährdung im RASFF. Es folgen Aflatoxine (39 Meldungen) und Ochratoxin A (33 Meldungen).

### RASFF-Meldungen Juli 2026: Top 10 Gefährdungen



Die folgende Auswertung zeigt die zehn am häufigsten betroffenen Ursprungsländer der gemeldeten Produkte:

### RASFF-Meldungen Juli 2026: Top 10 Ursprungsländer



Mit 42 Meldungen steht Polen an erster Stelle der Ursprungsländer. Es folgen China (37 Meldungen) und die Türkei mit 36 Meldungen.

Auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Juli 2026 insgesamt 25 neue Warnmeldungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht. Die folgende Übersicht zeigt die betroffenen Produkte und die jeweiligen Gründe für die Warnung:

| Produkt                                | Grund der Warnung / des Rückrufs                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Thymiangewürzmischung                  | Fehlerhafte Allergenkennzeichnung                                                                            |
| Rohwürste                              | E. coli (STEC/VTEC)                                                                                          |
| Pfeffermøhlen                          | Bestandteil weist einen Bleigehalt über dem Grenzwert auf                                                    |
| Survival Cook Set                      | Aluminiumabgabe über dem Grenzwert                                                                           |
| Holsteiner Katenschinken               | Listerien                                                                                                    |
| Gedämpfte Rindfleisch-Buns             | Unsachgemäße Lagerung                                                                                        |
| Mineralwasser                          | Pseudomonas aeruginosa                                                                                       |
| Natural Olive Oil Seaweed              | Das Produkt enthält Jod; auf der Kennzeichnung fehlen jedoch Angaben zur empfohlenen täglichen Aufnahmemenge |
| Rohmilch-Weichkäse (Salatkäse Kräuter) | E. coli (STEC/VTEC)                                                                                          |
| Nicer Dicer                            | Fremdkörper (Kunststoff)                                                                                     |
| Beerenmischung, TK                     | Hepatitis A-Viren                                                                                            |
| Räucherschmelzkäse-Zubereitung         | Fremdkörper (Kunststoff)                                                                                     |
| Labneh Al Raii Original Bucket         | Kühlkette möglicherweise nicht durchgehend eingehalten                                                       |
| Alkoholfreier Aperitivo                | Durch Verunreinigung Gefahr der Nachgärung                                                                   |
| Beerenmischung, TK                     | Noroviren                                                                                                    |
| Royal Honey                            | Enthält Sildenafil, Paracetamol                                                                              |
| Schoko-Zauberfleks                     | Fremdkörper                                                                                                  |
| Wokpfanne                              | Ablösung der Antihaftbeschichtung                                                                            |
| Apfel-Granatapfel-Fruchtplatte         | Enthält Farbstoff E 124                                                                                      |
| Mandeln, gerieben                      | Salmonellen                                                                                                  |
| Tintenfischsalat                       | Listeria monocytogenes                                                                                       |
| Apfel-Fruchtchips                      | Salmonellen                                                                                                  |
| Marmeladentopf aus Kupfer              | Erhöhte Kupfermigration                                                                                      |
| Rindersalami                           | E. coli (STEC/VTEC)                                                                                          |
| Rotklee-Samen für Sprossen             | E. coli (STEC/VTEC)                                                                                          |

Auffälligkeiten im Juli:

- 11 Rückrufe erfolgten wegen mikrobiologischer Risiken (Salmonellen, Listerien, Noroviren, E. coli (STEC/VTEC))
- Fremdkörper waren erneut Ursache mehrerer Produktrückrufe (3 Meldungen)
- 2 Warnmeldungen bei TK-Beerenmischungen wegen Noroviren bzw. Hepatitis-A-Viren

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de). Unter dem Stichpunkt „Themen“ sind auch Auswertungen und Statistiken zu finden.



### Neue Verordnungsvorschläge der EU-Kommission zur Änderung der Höchstmengen bei Pflanzenbehandlungsmitteln

Die EU-Kommission hat einen Verordnungsvorschlag zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für:

- Acequinocyl
- Deltamethrin
- Dodin
- Maleinsäurehydrazid
- Pinoxaden
- Prothioconazol

in oder auf bestimmten Produkten veröffentlicht. Für nähere Informationen zu den geplanten Änderungen verweisen wir auf den verlinkten [Verordnungsentwurf](#) sowie den verlinkten [Anhang](#).

In einem weiteren Verordnungsvorschlag liegen Änderungen der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für:

- Azocyclotin
- Chlorfenapyr
- Cyhexatin
- Dicofol

- Endosulfan
- Fenarimol
- Fenpropathrin
- Profenofos

in oder auf bestimmten Produkten vor. Für nähere Informationen zu den geplanten Änderungen verweisen wir auf den verlinkten [Verordnungsentwurf](#) sowie den verlinkten [Anhang](#).

### Verordnung (EU) 2026/1546

Mit der Verordnung (EU) 2026/1546 vom 08. Juli 2026 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Benomyl
- Carbendazim
- Thiophanat-methyl

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Den vollständigen Verordnungstext finden Sie über den nachfolgenden [LINK](#).

### EFSA senkt den ADI-Wert (Acceptable Daily Intake) für Trifluoressigsäure (TFA)

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat auf der Grundlage neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse den ADI-Wert (Acceptable Daily Intake) bei Trifluoressigsäure (TFA) von zuvor 0,05 auf 0,014 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag gesenkt. Der neue ADI-Wert liegt etwa 3,5-mal niedriger als bisher. Außerdem legten sie eine neue akute Referenzdosis von 0,07 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht fest. Die vollständige wissenschaftliche Stellungnahme finden Sie unter diesem [LINK](#).





## Lebensmittelsicherheit

### EFSA:

- 🕒 Das Europäische Projekt zu Nahrungsergänzungsmitteln – Ermittlung neu auftretender Risiken im Zusammenhang mit Nahrungsergänzungsmitteln, mit Ausnahme von Vitaminen und Mineralstoffen
- 🕒 EFSA-Strategie 2027 – Wissenschaft, sichere Lebensmittel, Nachhaltigkeit
- 🕒 Frühwarnsystem für die Lebensmittelsicherheit: EFSA berichtet über neue Risiken (Jahresbericht 2025)
- 🕒 Risikoeinstufung mikrobiologischer Gefahren in Lebensmitteln (2015–2019)

### EU-Kommission:

- 🕒 EU-Kommission: Strategie zur Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 2026/1388 über Pflanzen, die durch bestimmte neue Genomtechniken gewonnen wurden (NGT-Pflanzen)
- 🕒 EU-Kommission: Übersichtsbericht Umfrage unter den EU-Mitgliedstaaten zu Histamin-Kontrollen bei Fisch 2025

### BfR:

- 🕒 BfR: Energydrinks: BfR aktualisiert Bewertung der gesundheitlichen Risiken für Kinder und Jugendliche bei

akutem und chronischem Verzehr

- 🕒 BfR: Gluten und glutenhaltige Getreide: Vorkommen und gesundheitliche Relevanz
- 🕒 Über 35 Jahre Gute Laborpraxis in Deutschland Eine erfolgreiche Geschichte der Qualitätssicherung

### Untersuchungsämter:

- 🕒 CVUA Freiburg: Ergebnisse des GVO-Erntemonitorings 2025 in Baden-Württemberg
- 🕒 CVUA Freiburg: Gentechnik und Lebensmittel 2025 - Ergebnisse aus Baden-Württemberg liegen jetzt vor

### Einzelmeldungen:

- 🕒 Lebensmittelsicherheitsbehörde in Irland (FSAI): Verbraucherbeschwerden in 2025 auf 6135 angestiegen
- 🕒 Salmonellenausbruch in Frankreich im Zusammenhang mit Eiern aus Polen
- 🕒 Länderübergreifender Ausbruch von Infektionen mit Salmonella Stanley ST2045 im Zusammenhang mit dem Verzehr von aromatisierten Nudelprodukten. 1. Juli 2026
- 🕒 Schweiz: Anstieg der lebensmittelbedingten Erkrankungen im Jahr 2025
- 🕒 AGRINFO: Leitfaden zum Export von Fischereiprodukten in die Europäische Union
- 🕒 NGT1 in Bayern: Warum die Kennzeichnung für Streit sorgt
- 🕒 Das niederländische Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) hat seinen Jahresbericht 2025 zu lebensmittelbedingten und weiteren enteralen Infektionen veröffentlicht. Demnach erkrankten im Jahr 2025 schätzungsweise rund zwei Millionen Menschen in den Niederlanden an Infektionen durch lebensmittelrelevante Krankheitserreger

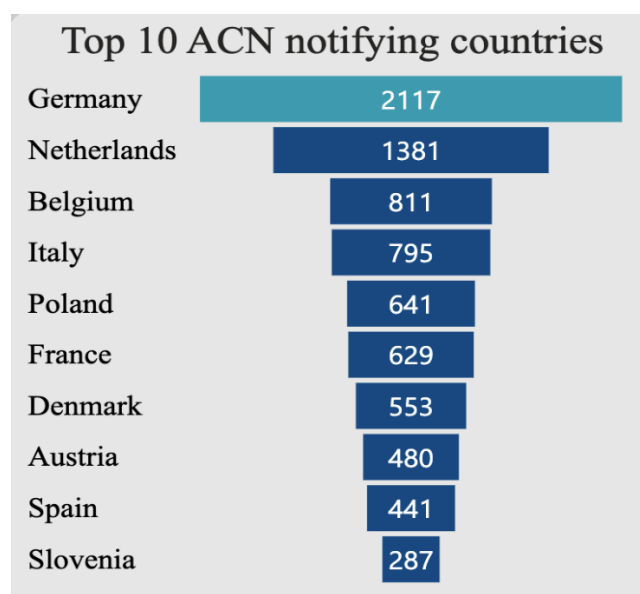


## Food Fraud

### ACN-Jahresbericht 2025

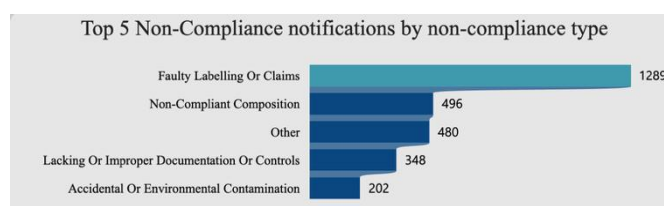
Das Alert and Cooperation Network (ACN) hat den Jahresbericht für 2025 herausgegeben. Die Gesamtzahl der ACN-Meldungen ist auch 2025 weiter angestiegen und übersteigt die Marke von 10.000 (10.490). Dies entspricht einem Anstieg von 11 % gegenüber 2024.

Die Länder mit den meisten Meldungen im Rahmen des ACN sind Deutschland, die Niederlande und Belgien.



Während in den Vorjahren etwa ein Drittel der RASFF-Meldungen Grenzurückweisungen betraf, stiegen die

Warnmeldungen im Jahr 2025 im Vergleich zu 2024 um 14 %, wodurch die Grenzurückweisungen auf den zweiten Platz zurückfielen. Darüber hinaus ist die Zahl der Betrugsmeldungen um fast die Hälfte (46 %) zurückgegangen. Fehlerhafte und irreführende Kennzeichnungen bleiben die häufigste Ursache für Beanstandungen im Rahmen des ACN. Mit 1.289 Meldungen entfielen rund 46 % aller registrierten Verstöße auf die Kategorie „Faulty Labelling or Claims“:



Die Auswertung der fünf häufigsten Agri-Food-Fraud-Benachrichtigungen nach Betrugsart zeigt, dass Verstöße im Zusammenhang mit fehlerhaften oder irreführenden Produktangaben mit 121 Meldungen die häufigste Kategorie darstellen. Es folgen Fälle von Produktmanipulation (Product Tampering) mit 80 Meldungen sowie Mängel bei der Rückverfolgbarkeit (69). Deutlich seltener wurden Verstöße im Zusammenhang mit Pflanzenschutzmitteln (12) oder der Tiergesundheit (7) registriert:



### Einzelmeldungen

- 🕒 Rückverfolgbarkeit von Garnelen und Aufdeckung von Betrugsfällen im Einzelhandel mithilfe stabiler Isotope und Multielement-Profilings



### Max-Rubner-Institut: Ergebnisbericht Produktmonitoring 2025 – Fortschritte bei Zucker, Salz und Fett – aber noch kein Grund zur Entwarnung



Mit dem aktuellen **Ergebnisbericht zum Produktmonitoring 2025** hat das Max-Rubner-Institut (MRI) erneut untersucht, wie sich der Gehalt an Zucker, Salz, Fett und Energie in Fertiglebensmitteln entwickelt. Im Rahmen der Erhebung wurden mehr als 7.000 Produkte aus den Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und weitere Fleischerzeugnisse, Frühstückscerealien sowie Suppen, Eintöpfe und Instantgerichte analysiert. Ziel des Monitorings ist die wissenschaftliche Begleitung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung. Die Ergebnisse zeigen ein gemischtes Bild. In den meisten untersuchten Produktgruppen konnten gegenüber früheren Erhebungen statistisch signifikante Verbesserungen festgestellt werden. Viele Hersteller haben den Gehalt an Zucker, Salz oder Fett schrittweise reduziert, ohne dass sich die Produktqualität grundlegend verändert hat. Bei Frühstückscerealien für Kinder liegt die Zuckerreduktion im Vergleich zu 2016 bei 44 %. Dagegen zeigten sich bei Eintöpfen und Fleischerzeugnissen kaum messbare Veränderungen.

Für die Lebensmittelwirtschaft unterstreichen die Ergebnisse, dass Rezepturanpassungen heute zum festen Bestandteil der Produktentwicklung gehören. Reformulierungen müssen dabei nicht nur ernährungsphysiologische Anforderungen erfüllen, sondern auch Geschmack, Haltbarkeit und Verbraucherakzeptanz berücksichtigen. Das Produktmonitoring liefert hierfür eine wichtige Datengrundlage und ermöglicht es, langfristige Entwicklungen objektiv zu bewerten.

#### Produktmonitoring 2025 – Zahlen auf einen Blick:

- Über 7.000 Fertigprodukte untersucht
- Fokus auf Brot, Wurstwaren, Frühstückscerealien sowie Suppen und Instantgerichte
- Signifikante Verbesserungen in den meisten Produktgruppen
- Kaum Veränderungen bei Eintöpfen und Fleischerzeugnissen
- Grundlage für die Bewertung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie des Bundes



#### 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: DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher: 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.