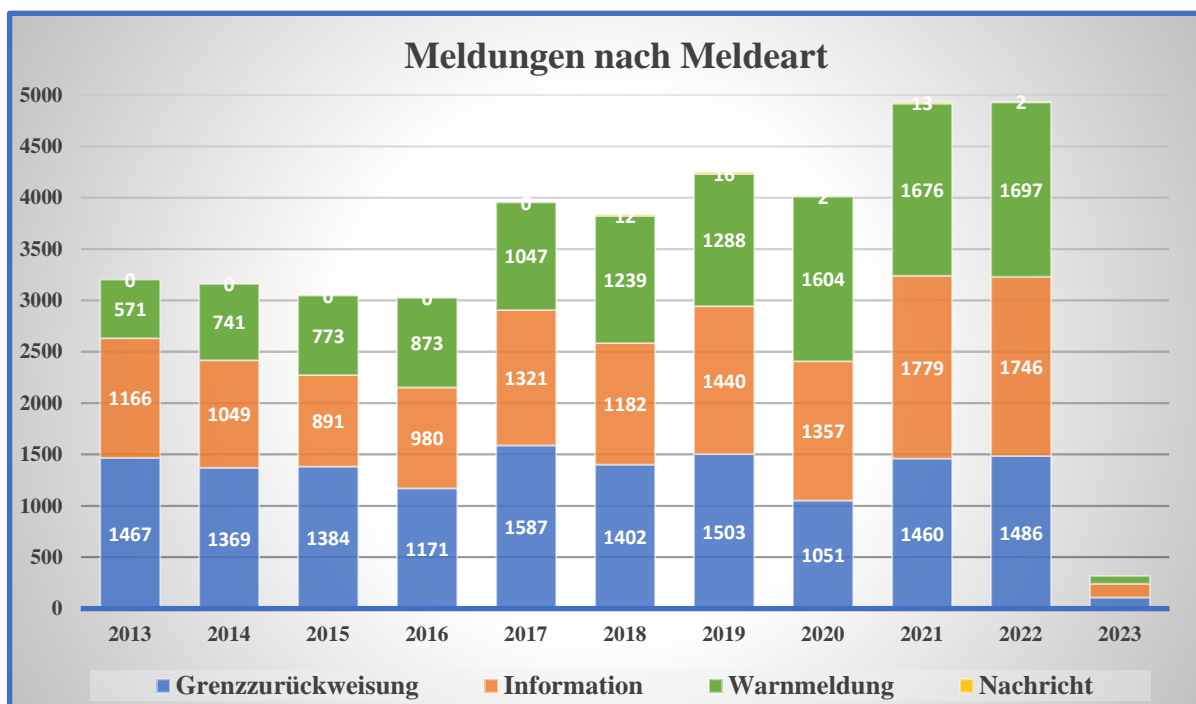
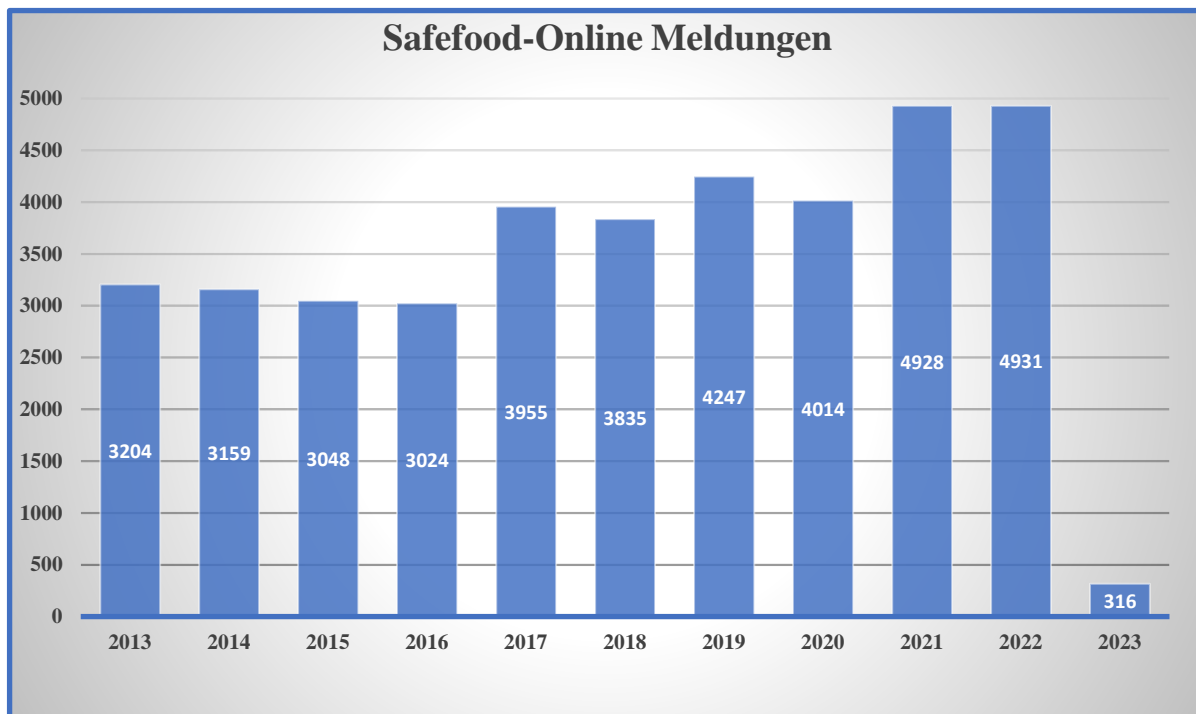
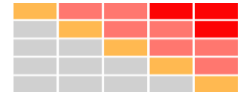


Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Januar gab es auf Safefood Online 316 neue Meldungen. Mit diesem Newsletter erhalten Sie in gewohnter Weise die monatlichen Auswertungen (Punkt 1) sowie eine Zusammenfassung der öffentlichen Rückrufe, die im Januar auf lebensmittel.de eingestellt wurden (Punkt 2).

Unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informieren wir über insgesamt 5 EU-Verordnungen mit geänderten bzw. neuen Höchstwerten für Rückstände sowie über einen Vorschlag des BfR zur Beschränkung von PFAS nach der REACH-Verordnung.

Unter den Punkten 4 und 5 haben wir wieder aktuelle News aus den Medien zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud für Sie zusammengefasst.

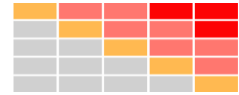
In den letzten Tagen war die Zulassung von Insekten als neuartiges Lebensmittel ein Thema in den Medien. Wir berichten über den aktuellen Stand der Zulassung unter Punkt 6.

An dieser Stelle möchten wir noch auf die Stellungnahme des BfR [„Auch Dinkel kann Allergien auslösen - Wissenstand der Bevölkerung zu Dinkel“](#) hinweisen.



Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

Ihr Safefood-Online Team

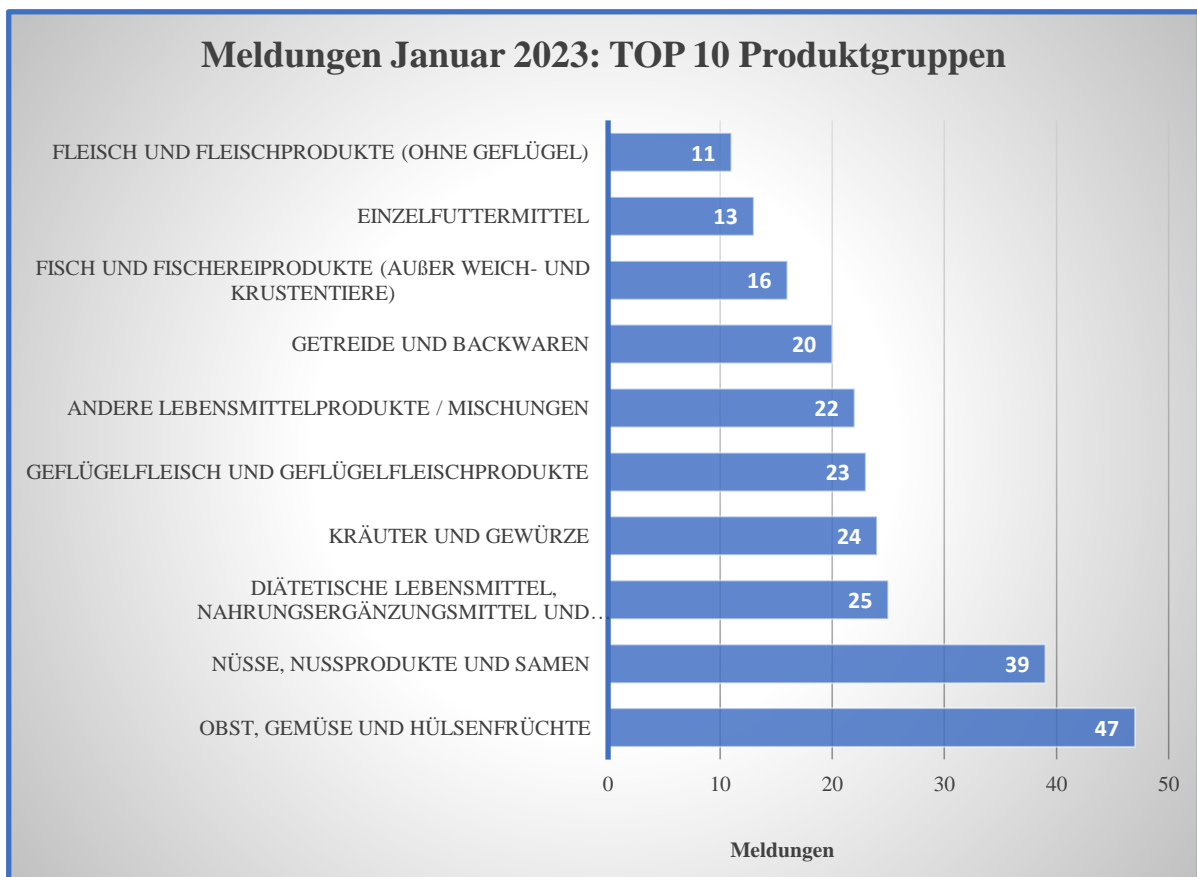


1 Meldungen in Safefood Online: Januar 2023

Die Safefood Online Datenbank verzeichnete im vergangenen Monat 316 neue Meldungen. Gegenüber Dezember 2022 mit 391 Meldungen ist dies eine Abnahme um knapp 20%.

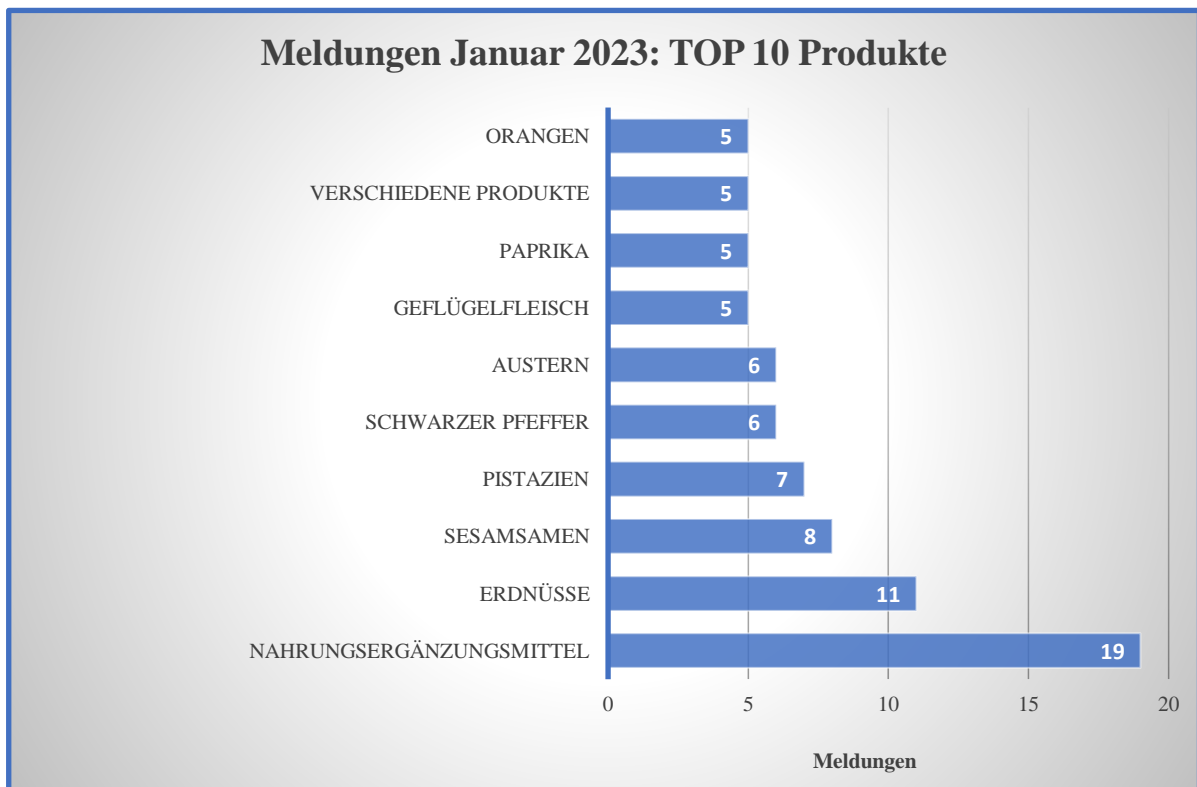
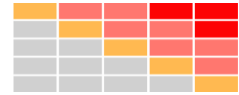
Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.

Auch im Januar 2023 lag die Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 47 Meldungen wieder an erster Stelle, gefolgt von der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 39 Meldungen sowie der Produktgruppe diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel:

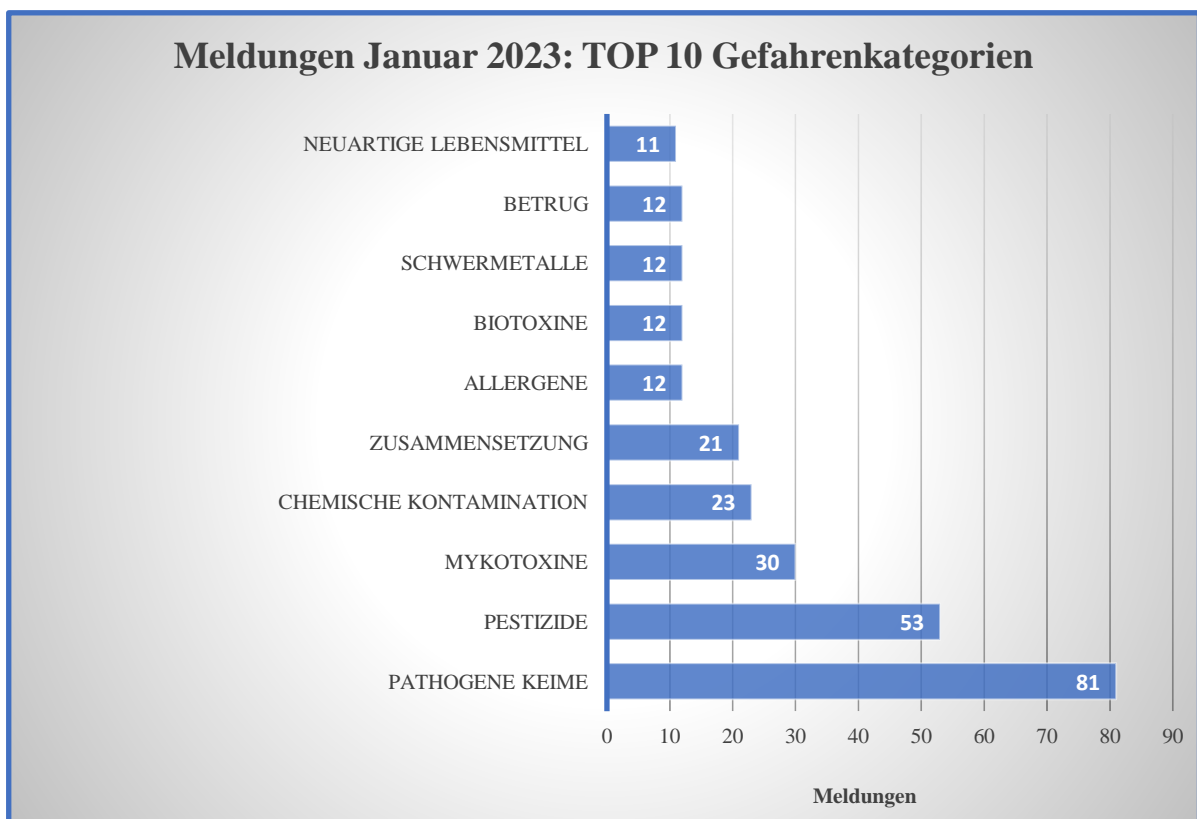


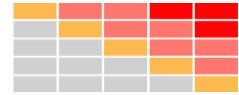
Die meisten Meldungen in der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte gab es bei Orangen, Zitronen und Paprika (jeweils 5 Meldungen) sowie getrockneten Feigen mit 4 Meldungen. In der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen gab es 11 Meldungen zu Erdnüssen, 8 Meldungen zu Sesamsamen und 7 Meldungen zu Pistazien.

Nahrungsergänzungsmittel liegen im Januar 2023 wieder an erster Stelle bei der Auswertung der Meldungen nach Produkten mit 19 Meldungen, gefolgt von Erdnüssen und Sesamsamen:

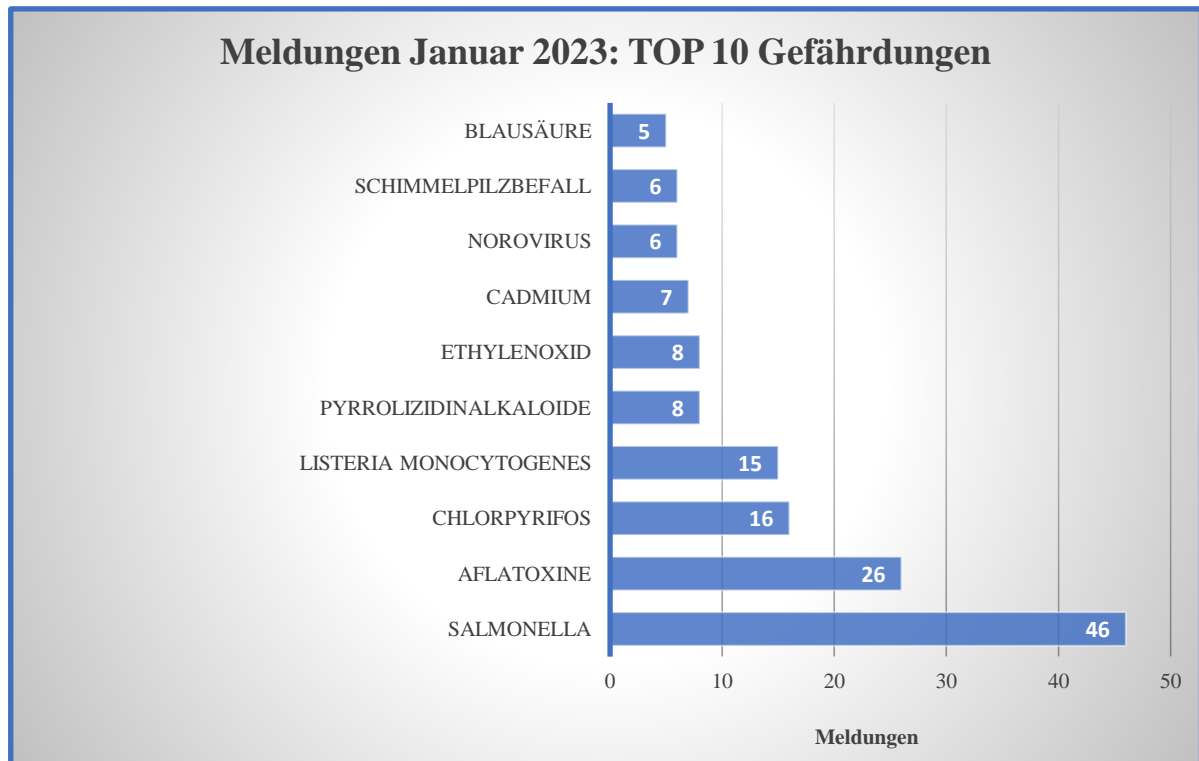


Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen auch im Januar pathogene Keime mit 81 Meldungen an der Spitze, gefolgt von Pestiziden (53 Meldungen) und Mykotoxinen (30 Meldungen):

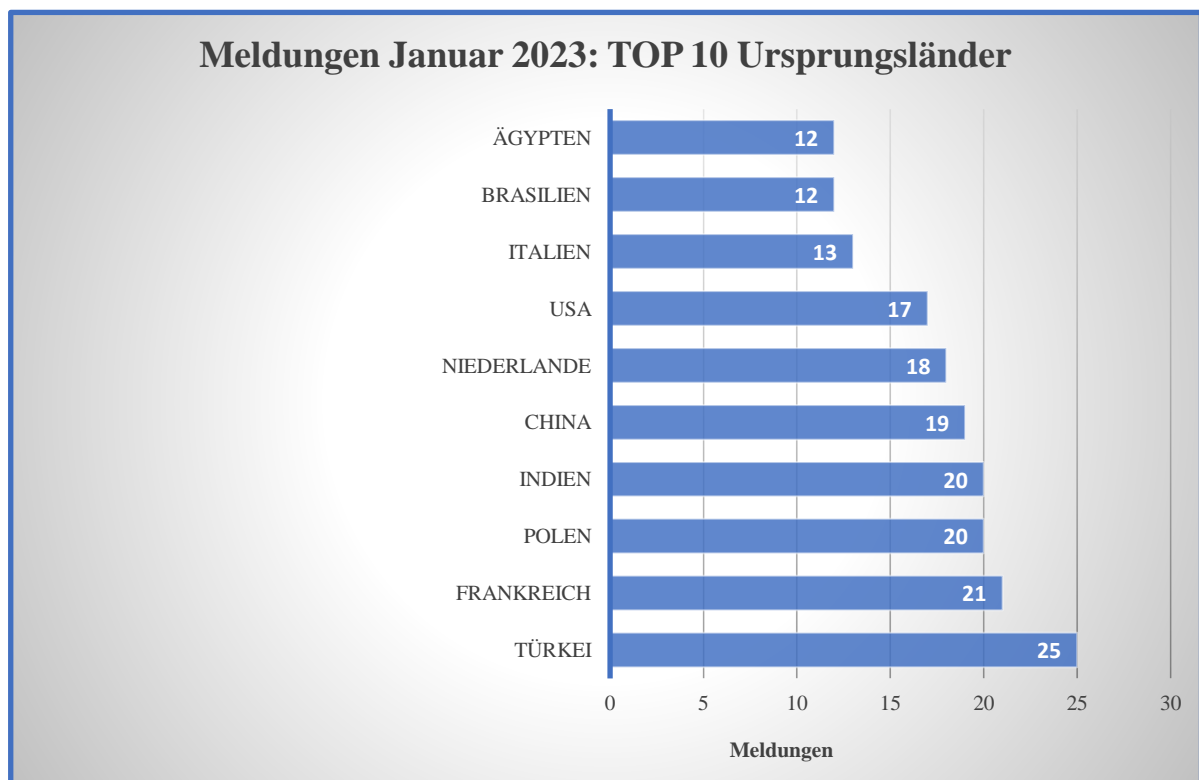


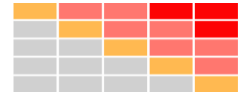


Im Januar waren bei 46 Meldungen Salmonellenfunde und bei 26 Meldungen Aflatoxine die Ursache. 16 Meldungen waren auf Rückstände von Chlorpyrifos zurückzuführen:



Zum Abschluss noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland des Produktes:





Die meisten Meldungen gab es zu Produkten aus der Türkei mit 25 Meldungen. Auf den Plätzen 2 und 3 liegen Frankreich mit 21 Meldungen und Polen mit 20 Meldungen.

2 Öffentliche Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) im Januar 2023

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Januar 2023 13 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Trinkglas	Migration von Schwermetallen
Hering in Gelee	Salmonellen
Schokolade-Weihnachtsfiguren	Fremdkörper (Kunststoff)
Kartoffeltaschen	Fremdkörper (Kunststoff)
Gemüsespezialitäten mit Mandelmilch und Cashewnüsse	Listerien
Kekse	3-MCPD/ Glycidyl-Fettsäureester
Teewurst	Listeria monocytogenes
Riesengarnelenschwänze	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Steinofenpizza	Fremdkörper (Draht)
Sesampaste Tahin	Salmonellen
Nahrungsergänzungsmittel	Aluminium und Blei
Feigen, getrocknet	Ochratoxin A
Kokosfleisch, getrocknet	Überhöhter Schwefeldioxidgehalt

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

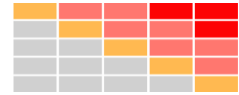
3.1 VO (EU) 2023/127

Mit der [VO \(EU\) 2023/127](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/127), vom 18. Januar 2023 wurde der Anhang II der VO (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acequinocyl geändert. Die Verordnung gilt ab dem 23. Februar 2023. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.

3.2 VO (EU) 2023/ 29

Mit der [VO \(EU\) 2023/129](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/29) vom 18. Januar 2023 wurden Höchstgehalte für folgende Rückstände von:

- ⇒ Azoxystrobin
- ⇒ Prosulfocarb
- ⇒ Sedaxan



⇒ Valifenalat

geändert bzw. neu eingeführt. Die Verordnung gilt ab dem 26. Februar 2023. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.

3.3 VO (EU) 2023/147

Mit der [VO \(EU\) 2023/147](#) vom 20. Januar 2023 wurden Höchstgehalte für Rückstände von:

- ⇒ Cyromazin
- ⇒ Topramezon
- ⇒ Triflumizol

geändert bzw. neu eingeführt. Die Verordnung gilt ab dem 09. Juli 2023. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.

3.4 VO (EU) 2023/163

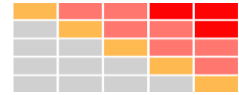
Mit der [VO \(EU\) 22023/163](#) vom 18. Januar 2023 wurden Höchstgehalte an Rückständen von DDT und Oxathiapiprolin geändert bzw. neu eingeführt. Die Verordnung gilt ab dem 08. Februar 2023. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.

3.5 VO (EU) 2023/173

Mit der [VO \(EU\) 2023/173](#) vom 26. Januar 2023 wurden Höchstgehalte an Rückständen von:

- ⇒ 1-Methyl- 3-(trifluormethyl)-1H-pyrazol-4-carboxamid (PAM)
- ⇒ Cycloxydim
- ⇒ Cyflumetofen
- ⇒ Cyfluthrin
- ⇒ Metobromuron
- ⇒ Penthiopyrad

geändert bzw. neu eingeführt. Die Verordnung gilt ab dem 16. August 2023. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.



3.6 Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Wir hatten bereits im letzten Newsletter über neue Höchstgehalte zu Perfluoroalkylsubstanzen (PFAS) in Lebensmitteln berichtet. Am 13. Januar 2023 hat das BfR eine [Mitteilung](#) über einen Vorschlag zur Beschränkung nach der REACH-Verordnung bei der Europäischen Chemikalienbehörde eingereicht.

4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[USA: Sesamsamen zur Liste der "Allergene" hinzugefügt](#)

[England: Mehr als die Hälfte der Rückrufe von Lebensmitteln über einen Zeitraum von 5 Jahren waren auf Allergene zurückzuführen, wie eine kürzlich veröffentlichte Studie zeigt.](#)

[England: Studie zu 2 Ausbrüchen lebensmittelbedingter gastrointestinaler Infektionen im Zusammenhang mit dem Verzehr importierter Melonen, Vereinigtes Königreich, März bis August 2021](#)

[Asien: Report zur Stärkung der Lebensmittelsicherheitssysteme in Zentralasien](#)

[Lebensmittelverband: Essen wir bald Getreideschimmelkäfer?](#)

[Weltwirtschaftsforum \(WEF\) warnt vor weiteren Lebensmittelkrisen wegen weiter steigenden Lebensmittelpreisen](#)

[Island: Audit deckt Lücken bei der Kontrolle von Fischereiprodukten auf](#)

[CVUA Stuttgart: Analysis of Analytically Challenging Compounds–Including Toxicologically Critical Pesticides and Metabolites–in Infant Formulae and Milk from the EU/EFTA-Market](#)

[China: Rückruf von Enoki-Pilzen wegen Listerien weitet sich aus](#)

[Schweiz: Listerienausbruch durch Verzehr von Fisch: 1 Toter und 20 Erkrankte](#)

[Kanada: Honig-Rückruf wegen Antibiotika-Funden \(Metronidazol\)](#)

[EFSA: Report zur mikrobiologischen Sicherheit von gereiftem \(aged\) Fleisch](#)

[EFSA-Stellungnahme zur tolerierbaren Aufnahme von Selen](#)

[Food Standard Agency \(FSA\)-Report zeigt Zunahme von Rückrufen](#)

5 NEWS - Food Fraud

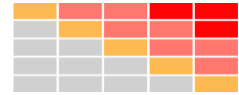
[Großbritannien: 10 Jahre nach dem Pferdefleischskandal: Sind unsere Lebensmittel sicherer geworden?](#)

[NIR-Methode zur Aufdeckung Zimt-Verfälschungen](#)

[USA: Das US-Landwirtschaftsministerium \(USDA\) hat seine Vorschriften für die Bio-Zertifizierung verschärft, um Betrug zu verhindern und das Vertrauen der Verbraucher zu stärken](#)

[Australien: Haifischfleisch von gefährdeten Arten in australischen Fischprodukten entdeckt](#)

[Irland: Ein Jahrzehnt danach: Wie der Pferdefleischskandal die Art und Weise veränderte, wie die Welt über Lebensmittelsicherheit denkt](#)



6 Insekten als Novel Food: Aktueller Stand

Ende Januar 2022 war das Thema “Insekten in Lebensmittel im Fokus der medialen Berichterstattung:



Quelle: Focus online
(Aufruf 02.02.2023)



Quelle: Bild online
(Aufruf 02.02.2023)



Insekten als Lebensmittel zugelassen Würden Sie Larven des Getreideschimmelkäfers essen?

Grille vom Grill oder Käfer-Quiche gefällig? Kein Problem. Eine neue EU-Regelung erlaubt künftig auch Grillen und die Larven des Getreideschimmelkäfers als Lebensmittel. Welche Vorteile hat das?

tagesspiegel online
(Aufruf 02.02.2023)

Hintergrund waren 2 Durchführungsverordnung der EU, die am 24. Januar bzw. am 26. Januar in Kraft traten:

- [Durchführungs-VO \(EU\) 2023/5](#): Zulassung des teilweisen entfetteten Pulvers der *Acheta domesticus* (Hausgrille) als Beimischung in verschiedenen Lebensmitteln.
- [Durchführungs-VO \(EU\) 2023/58](#): Zulassung der Larven des *Alophitobius daperimius* (Getreideschimmelkäfer) in getrockneter, gefrorener, pulverisierter und pastenartiger Form als Beimischung in verschiedenen Lebensmitteln.

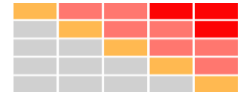
In der EU sind „Novel Food“ in Artikel 1 a) der [Verordnung \(EU 2015/2283\)](#) geregelt. Danach fallen unter die Novel-Food-Verordnung Lebensmittel, sofern diese vor dem 15. Mai 1997 noch nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden.

Neben den beiden genannten Zulassungen aus Januar 2023 gibt es noch folgende Zulassungen im Bereich „Insekten“ als Novel Food:

- [Durchführungs-VO \(EU\) 2021/882](#): Zulassung der getrockneten Larven von *Tenebrio molitor* (gelber Mehlwurm)
- [Durchführungs-VO \(EU\) 2021/1975](#): Zulassung von *Locusta migratoria* (Wanderheuschrecke) in gefrorener, getrockneter und pulverförmiger Form
- [Durchführungs-VO :2022/188](#): Zulassung von *Acheta domesticus* (Heimchen) in gefrorener, getrockneter und pulverförmiger Form

Die Durchführungsverordnungen enthalten insbesondere auch Bedingungen für das Inverkehrbringen wie:

- Lebensmittel-(gruppen), denen das neuartige Lebensmittel Food zugesetzt werden darf in Verbindung mit Höchstgehalten



- Zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften
- Spezifikation mit (Anforderung an die Zusammensetzung, mikrobiologischen Kriterien, Höchstgehalten zu bestimmten Rückständen)

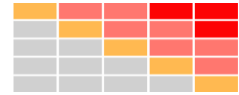
Es gibt eine sogenannte „Unionsliste“ der neuartigen Lebensmittel gemäß [Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#). Verlinkt ist die konsolidierte Fassung mit Stand 09. August 2022, d.h. die neueren Zulassungen sind hier noch nicht berücksichtigt. [Hier](#) finden Sie eine Übersicht mit allen „Updates“.

In diesem Zusammenhang möchten wir Sie noch auf eine aktuelle Veröffentlichung mit dem Titel „[Novel Foods and Edible Insects in the European Union](#)“ hinweisen.

Weitere Informationen zu den rechtlichen Bestimmungen bei Neuartigen Lebensmitteln finden Sie auch beim [Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(BVL\)](#)



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



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 Inter- netdatenbank 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 Bestands- daten 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 Möglich- keiten besteht, die Nutzung zu verhindern.
 - c. Eine Haftung für fremde Inhalte, zu denen lediglich ein Zugang von safefood-online vermittelt wird, ist aus- geschlossen. 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 Home- pages auf eigene Gefahr und benutzen sie gemäß den jeweils geltenden Nutzungsbedingungen der entspre- chenden 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 Verfü- gung 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 Er- gänzungen 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.

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