

Ausgabe | Mail 2026



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Mai 2026 verzeichnete das EU-Schnellwarnsystem 467 neue Meldungen. Die Auswertungen erhalten Sie unter Punkt 1 in diesem Newsletter.

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im Mai 25 öffentlichen Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 2).

Im April-Newsletter war an dieser Stelle ein falscher Link enthalten. Wir bitten dies zu entschuldigen.

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) informieren wir über den AGRINFO-Leitfaden zum Einsatz antimikrobieller Mittel bei Nutztieren und den Bericht der EU-Kommission zum Umgang mit nicht zugelassenen Stoffen gemäß der EU-Öko-Verordnung. Außerdem eine Verordnung sowie ein Verordnungsvorschlag zu neuen Höchstwerten für Pestizide veröffentlicht.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie wieder unter Punkt 4.

Thema des Monats (Punkt 5) ist der EU-Report 2024 zu Pestizidrückständen in Lebensmitteln.

Urteil des Bremer Landgerichts zu Mogelpackungen

Nachdem wir im Safefood-Online Newsletter vom April das österreichische Anti-Mogelgesetz vorgestellt hatten, das am 01. April 2026 in Kraft getreten ist, hat das Bremer Landgericht ein möglicherweise richtungsweisendes [Urteil](#) (AZ.: 12 O 118/25 vom 13. Mai 2026) zu diesem Thema gefällt. Das Landgericht Bremen sah in dem Fall die Füllmengenreduzierung bei praktisch unveränderter Verpackung als „relative“ Mogelpackung und damit als irreführend an. Aus Sicht des Landgerichts wäre ein deutlicher Hinweis – zumindest für einen

gewissen Zeitraum - auf der Verpackung erforderlich gewesen. Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig, so dass noch Berufung eingelegt werden kann.

Bemerkenswert an dem Urteil, dass das Gericht faktisch anerkannt hat, dass bei Markenprodukten die Verbraucher auf ihre Gewohnheit vertrauen.

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 Anzahl neuer RASFF-Meldungen war im Mai auf einem leicht höheren Niveau als im Vormonat:

- **Mai 2026:** 467
- April 2026: 528
- März 2026: 487

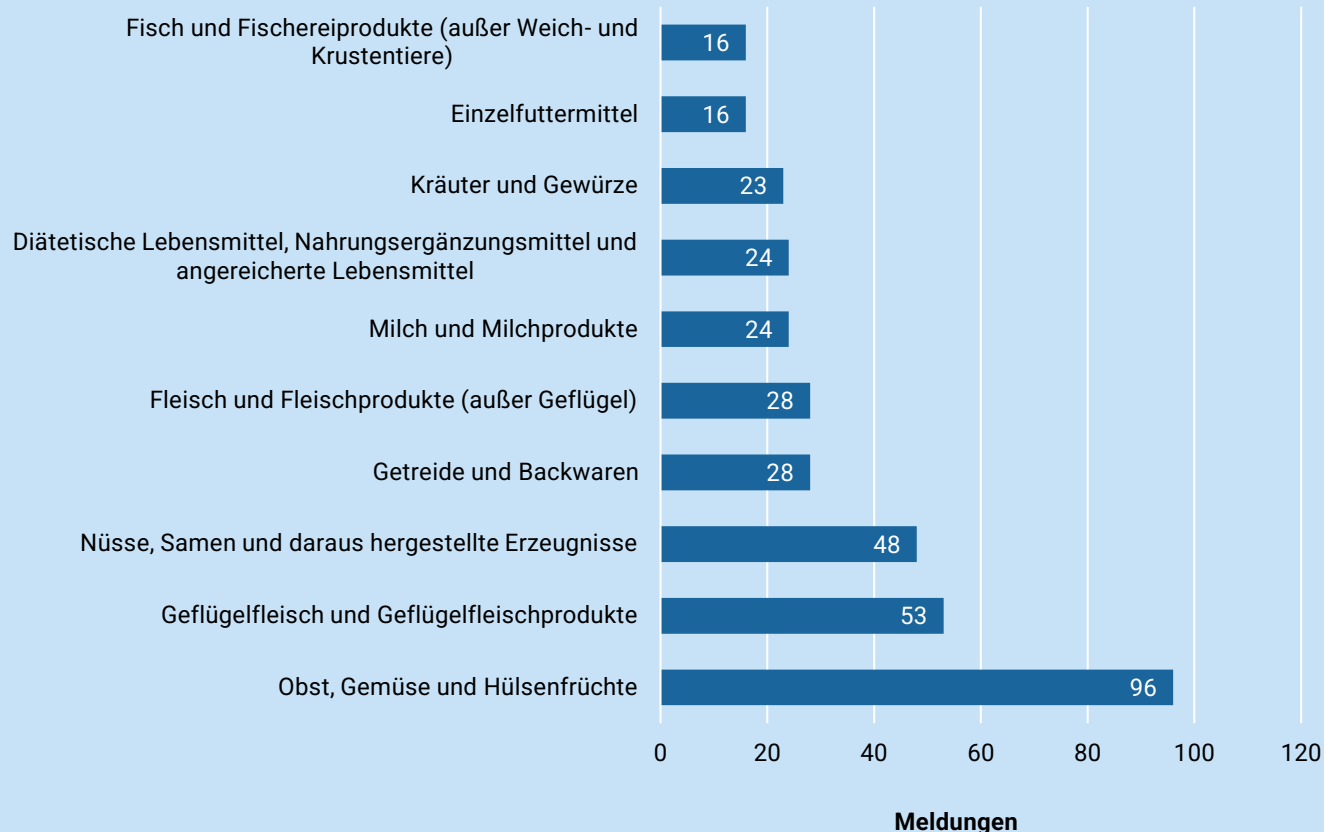
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 138
- Grenzzurückweisungen: 103
- Informationsmeldungen: 225
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung 1



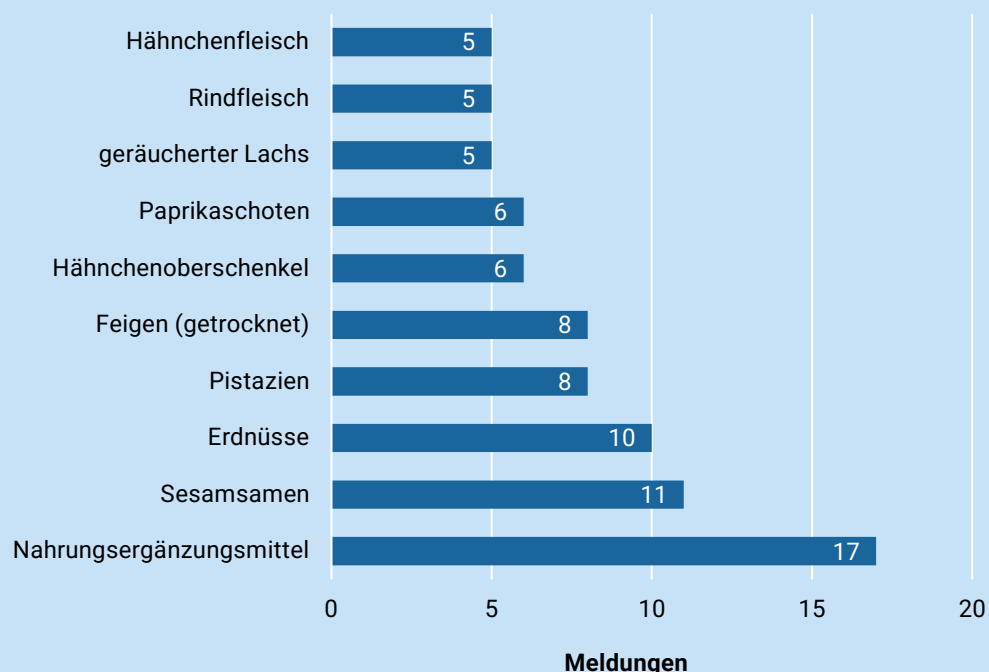
Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegen mit 96 Meldungen bei der Auswertung nach Produktkategorien an erster Stelle. Es folgen die Produktkategorien Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte sowie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse auf den Plätzen zwei und drei mit 53 bzw. 48 Meldungen:

RASFF-Meldungen Mai 2026: Top 10 Produktkategorien



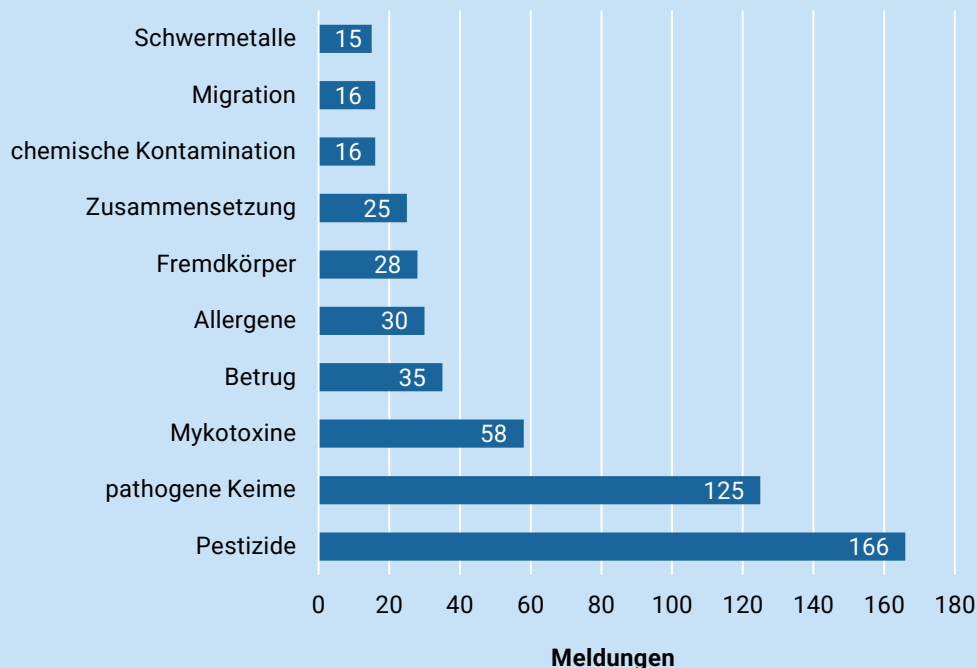
Nach Produkten liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 17 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Sesamsamen mit 11 Meldungen und Erdnüsse mit 10 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen Mai 2026: Top 10 Produkte



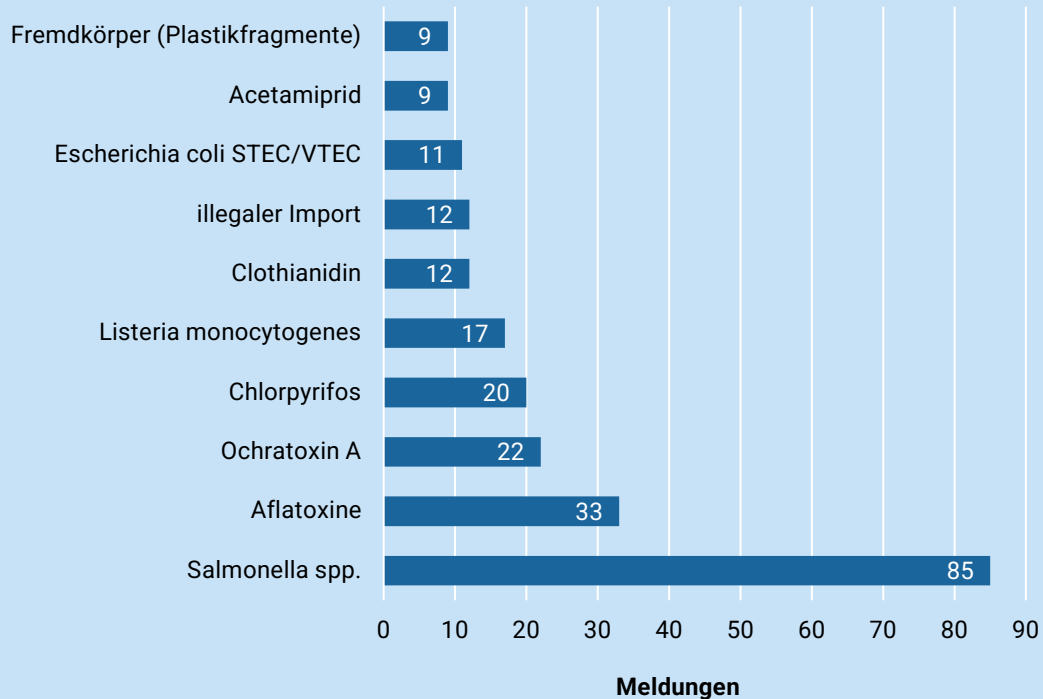
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen Pestizide mit 166 Fällen von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funden nicht zugelassener Pestizide an erster Stelle. 27 Meldungen betrafen gemahlene Kreuzkümmel aus Ägypten bzw. Indien. Es folgen pathogene Keime mit 125 Fällen auf Rang 2 und Mykotoxine mit 58 Fällen auf Rang 3:

RASFF-Meldungen Mai 2026: Top 10 Gefahrenkategorien



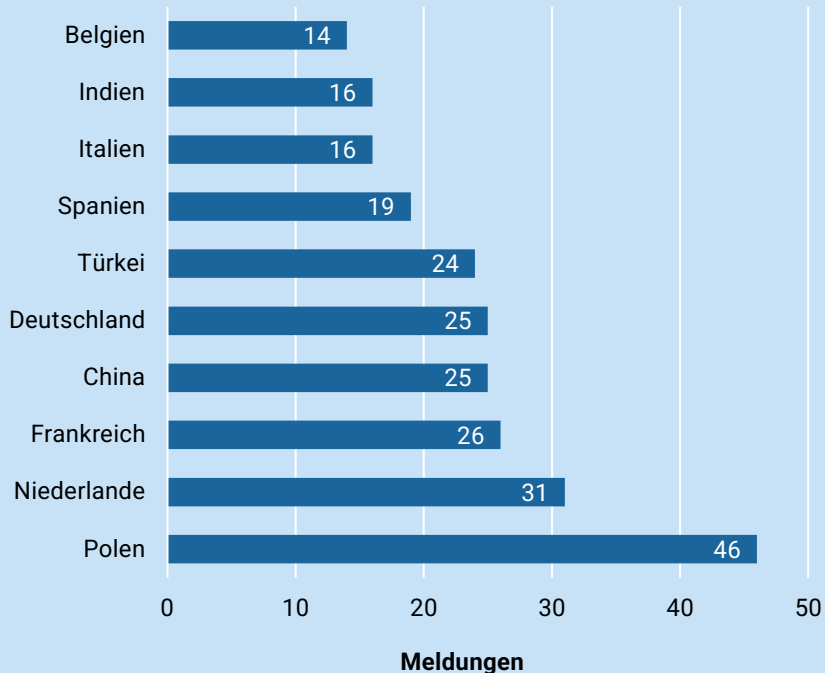
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 85 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Aflatoxinen und Ochratoxin A mit 33 bzw. 22 Meldungen:

RASFF-Meldungen Mai 2026: Top 10 Gefährdungen



Abschließend die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:

RASFF-Meldungen Mai 2026: Top 10 Ursprungsländer



Bei 46 Meldungen kamen die Produkte aus Polen. Es folgen die Niederlande und Frankreich mit 31 bzw. 26 Meldungen.

im Mai 2026 verzeichnete [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) 25 neue Warnmeldungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt auf:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Mandeln, gemahlen	Aflatoxine
Geflügelbratwurst	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Gewürzmühlen	Gefahr, dass der Mahlkranz zerbricht und Kunststoffteile ins Essen gelangen
Beeren-Mix, TK	Hepatitis-A-Erreger
Rohmilch-Camembert	E. coli (STEC)
Hundszahn-Umberfisch	Salmonellen
Instant-Nudelgericht	Salmonellen
Schokoladenstreusel	Salmonellen
Heidelbeerkonfitüre, extra	Fremdkörper (Kunststoff)
Enoki Pilze	Listeria monocytogenes
Sülzfleischwurst	Knochensplitter
Bratolivenöl	3-MCPD
Radler Blutorange	Falsches Klöppeletikett auf alkoholhaltiger Variante mit Angabe 0,0% Alkohol
Sauerampfer, geschnitten (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Geflügelbratwurst	Falsches Etikett, dadurch fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Maiswaffeln Salted Caramel	Aflatoxin B1
Bärlauch Pesto (im Glas)	Fremdkörper (Kunststoff)
Dinkelwaffeln, bio	Ochratoxin A
Bunte Erdnüsse	Fremdkörper (Metall)
Kekse „Madar Bisquit“	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Paprika-Gewürzzubereitung	Aflatoxine
Rosmarin, geschnitten	Salmonellen
Pizza-Ziegenkäse	Fremdkörper (Kunststoff)
Butterspritzgebäck	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung durch falsche Etiketten
Weißer Bohnen in Tomatensauce (im Glas)	Unzureichende thermische Behandlung

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



AGRINFO-Leitfaden zum Einsatz antimikrobieller Mittel bei Nutztieren

Neue **Vorschriften der EU** über den Einsatz von antimikrobiellen Mitteln (Antibiotika, antivirale Mittel und Antiprotozoenmittel) bei Nutztieren und tierischen Erzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (einschließlich Aquakultur) und in die EU exportiert werden sollen, gelten ab 3. September 2026 neue Vorschriften. AGRINFO hat zu diesem Thema einen **Leitfaden** veröffentlicht.

Umgang mit nicht zugelassenen Stoffen gemäß der EU-Öko-Verordnung

Bericht der EU-Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über die Umsetzung von Artikel 29 der Verordnung (EU) 2018/848 („Öko-Basis-Verordnung“) über das Vorhandensein von Erzeugnissen und Stoffen, die gemäß Artikel 9 Absatz 3 Unterabsatz 1 der genannten Verordnung nicht zugelassen sind. Hierzu wurde ein **Arbeitspapier** veröffentlicht, das die Untersuchungsergebnisse zu 21 Stoffen enthält.

Verordnung (EU) 2026/840

Mit der **Verordnung (EU) 2026/840** vom 15. April 2026 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Kupferverbindungen in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnungsvorschlag zur Änderung der Höchstmengen bei Pestiziden

Die EU plant die Höchstmengen folgender Pestizide zu ändern:

- Carbofuran
- Imazalil
- Manidpropamid
- Propaquizafop
- Quizalofop-P-ethyl
- Quizalofop-P-tefuryl

Die neuen Höchstmengen sollen ab September 2027 gelten. Für weitere Informationen zu den geplanten Höchstmengen verweisen wir auf den **Verordnungsentwurf** sowie die dazugehörigen Anhänge:

Anhang V	(Carbofuran)
Anhang II	(Imazalil, Manidpropamid, Propaquizafop, Quizalofop-P-ethyl, Quizalofop-P-tefuryl)



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 CVUA Stuttgart: Beerenstark: die heimische Erdbeersaison ist eröffnet
- 🕒 In Österreich wurde Verdächtiger nach Fund von Rattengift in Babynahrung verhaftet
- 🕒 Schweden: Mehrere hundert Personen durch Noroviren erkrankt. Behörden führen die Ursache auf zwei Sushi-Restaurants zurück
- 🕒 Food Standards Australien Neuseeland (FSANZ) veröffentlicht Statistik zu Rückrufen
- 🕒 Ein Salmonellenausbruch in Dänemark wurde mit Schulmahlzeiten in Verbindung gebracht.
- 🕒 Offener Brief an die Mitglieder des Ausschusses für Umweltfragen, Klimawandel und Lebensmittelsicherheit (ENVI) des Europäischen Parlaments zum Kompromissvorschlag für die Verordnung über neue genomische Techniken (NGT)
- 🕒 Europäische Lebensmitteleinzelhändler fordern die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit neuer GVO sowie Schutz vor Patentansprüchen
- 🕒 Rechtsgutachten: EU-Verordnung über neue genomische Techniken (NGT) und Verletzung des Vorsorgeprinzips
- 🕒 BfR: Lugolsche Lösung ist keine Lösung zur Verbesserung der Jodversorgung
- 🕒 CVUA Sigmaringen: "Kinderlebensmittel" auf dem Prüfstand
- 🕒 foodwatch: verbotene Pestizide in Reis, Gewürzen und Tee
- 🕒 CVUA Freiburg: Pestizidrückstände in tierischen Lebensmitteln – Untersuchungsergebnisse 2025
- 🕒 In Belgien sind durch Eier mehr als 230 Menschen durch Salmonellen erkrankt
- 🕒 BfR: 47. Mykotoxin-Workshop findet beim BfR statt
- 🕒 Greenpeace International: Studie zu Mikroplastik in Babynahrung in Kunststoffbeuteln
- 🕒 ECDC: Erkrankungen durch Legionellen - Jahresbericht 2024
- 🕒 BfR-Meal-Studie zu Cadmium in Lebensmitteln



Food Fraud

- 🕒 Thailand: Food Fraud bei Fischkonserven - Tilapia statt Makrelen
- 🕒 Lebensmittelverfälschungen werden in Bangladesch zu einem immer häufiger auftretenden Problem
- 🕒 FAO: Betrug bei Meeresfrüchten ist ein echtes Problem
- 🕒 Indien: Öl in der Milch, mit Chemikalien gereifte Mangos: 33 Festnahmen bei Razzia der Lebensmittelbehörde von Maharashtra gegen Gutkha und Lebensmittelverfälschung

EU-Report 2024 zu Pestizidrückständen

Nach Angaben der EFSA bleibt die Einhaltung der EU-Grenzwerte für Pestizidrückstände hoch. Grundlage sind die Ergebnisse von mehr als 125.000 Lebensmittelproben, die europaweit gesammelt wurden. Der jüngste **Bericht** der EFSA bestätigt – wie bereits in den Vorjahren –, dass das Risiko für die menschliche Gesundheit durch Pestizidrückstände in Lebensmitteln weiterhin gering ist.

Der Bericht der EFSA analysiert Daten aus drei Kontrollprogrammen:

- EU-koordiniertes Kontroll-Programm (EU MACP)
- nationale Kontroll-Programme (MANCP)
- Probenahmen im Rahmen verstärkter Grenzkontrollen.

■ EU-MACP

Jedes Jahr sammeln und melden die EU-Mitgliedstaaten gemeinsam mit Norwegen und Island Tausende von Proben aus einer Gruppe häufig konsumierter Lebensmittel an die EFSA, um ein repräsentatives Bild des EU-Marktes zu erhalten. Im Jahr 2024 waren dies folgende Produkte

:

- Auberginen
- Bananen
- Brokkoli
- Kulturpilzen
- Grapefruits
- Melonen
- Gemüsepaprika
- Tafeltrauben
- natives Olivenöl
- Weizenkörner
- Rinderfett
- Hühnereier

Davon entsprachen 98,8 % der Proben den EU-Vorschriften. Dieses Ergebnis entspricht weitgehend den 98,7 % aus dem Jahr 2021, als dieselbe Produktauswahl untersucht wurde.

In 43,1 % der Proben wurden keine messbaren Pestizidrückstände gefunden, während 54,5 % einen oder mehrere Rückstände innerhalb der zulässigen Höchstgehalte (MRLs) enthielten. Bei 2,4 % der Proben wurden die Rückstandshöchstgehalte überschritten; davon wurden 1,2 % als nicht konform eingestuft.

■ EU MANCP

Der Großteil der Proben in dem aktuellen Bericht stammt aus den mehrjährigen nationalen Kontrollprogrammen (MANCP). Von 86.449 Proben entsprachen 98,2 % den EU-Rückstandshöchstgehalten – ein Niveau, das mit den

Vorjahren vergleichbar ist, darunter 98 % im Jahr 2023 und 97,8 % im Jahr 2022.

In fast 60 % dieser Proben (58,4 %) wurden keine messbaren Pestizidrückstände gefunden; nur 38,3 % enthielten einen oder mehrere Rückstände innerhalb der zulässigen Grenzwerte. Die Grenzwerte wurden in 3,3 % der Proben überschritten, davon galten 1,8 % als nicht konform.

▪ Verstärkte Importkontrollen

Zum ersten Mal unterscheidet der EFSA-Bericht ausdrücklich die Ergebnisse von Proben, die im Rahmen spezieller EU-Vorschriften zu verstärkten Importkontrollen entnommen wurden. In früheren Jahren waren diese Proben Teil des MANCP.

Diese Kontrollen erfolgen an den EU-Außengrenzen und konzentrieren sich auf bestimmte Risiken (z. B. Pestizide oder mikrobiologische Kontaminationen), bestimmte Lebensmittelprodukte und Herkunftsländer, die von den Mitgliedstaaten als besonders überwachungsbedürftig eingestuft wurden.

In diesen Fällen wird die Lieferung an der Grenze zurückgehalten, bis die Laborergebnisse vorliegen. Das Produkt wird nur dann auf dem EU-Markt zugelassen, wenn die Laboranalysen bestätigen, dass es den EU-Vorschriften entspricht.

Von 39.433 importierten Lebensmittelproben, die im Rahmen dieser Kontrollen analysiert wurden:

- enthielten 38,3 % keine quantifizierbaren Rückstände,
- 56,2 % wiesen Pestizidrückstände innerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzwerte auf,
- etwa 5,5 % überschritten die EU-Grenzwerte,
- davon waren 3,6 % nicht konform.

Die Untersuchungsergebnisse sind über das **Datenvisualisierungstool** der EFSA verfügbar, das umfangreiche Auswertemöglichkeiten bietet.



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.