



## LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

Lebensmittelverband  
Deutschland e.V.  
Food Federation Germany  
Postfach 06 02 50  
10052 Berlin  
Claire-Waldhoff-Straße 7  
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0  
Fax +49 30 206143-190  
info@lebensmittelverband.de  
lebensmittelverband.de

Büro Brüssel  
Avenue des Nerviens 9-31  
1040 Brüssel, Belgien  
Tel. +32 2 508 1023  
Fax +32 2 508 1025

### Stellungnahme Lebensmittelverband e. V.

#### Entwurf einer Verordnung der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf *Listeria monocytogenes*

COMMISSION REGULATION (EU) .../... of XXX  
amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Listeria monocytogenes* SANTE/10580/2021, Brussels,  
10.4.2024

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. vertritt die Interessen der deutschen  
Lebensmittelkette, u. a. die Fleisch, Fisch und Milch verarbeitenden Betriebe der Industrie und des  
Handwerks.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. unterstützt die Unternehmen der Kette bei  
Maßnahmen gegen Listeria-Kontamination und zur Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.  
Wir weisen diesbezüglich u. a. auf die im Dezember 2023 veröffentlichte anerkannte „Leitlinie für  
Gute Verfahrenspraxis Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes*  
in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ ([LINK](#)).

Wir nehmen hiermit Bezug auf die Absichten der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG)  
Nr. 2073/2005. Die Änderung betrifft konkret *Listeria monocytogenes* als Lebensmittelsicherheits-  
kriterium nach Kapitel 1 für die Kategorie 1.2. Nach den Erläuterungen der Kommission ist Ziel der  
Änderung, für die Produktkategorie 1.2 von der Herstellung bis zum Vertrieb ein einheitliches  
Gesundheitsschutzniveau zu gewährleisten. Das Lebensmittelsicherheitskriterium "kein Nachweis  
von *Listeria monocytogenes* in 25 g" soll für alle Fälle gelten, in denen diese Lebensmittel während  
ihrer Haltbarkeitsdauer in Verkehr gebracht werden und der Lebensmittelunternehmer, der sie  
herstellt, nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen konnte, dass der Gehalt an  
*Listeria monocytogenes* während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KbE/g  
nicht überschreiten wird.

Nach Einschätzung der betroffenen Wirtschaftsbeteiligten ist vorgesehene Ausweitung des  
Geltungsbereiches des Grenzwertes „in 25g nicht nachweisbar“ vom Zeitraum des unmittelbaren  
Zugriffs des Unternehmers auf die gesamte Haltbarkeitsdauer jedoch in der Auswirkung  
unverhältnismäßig und belastend. Insbesondere befürchten die Unternehmen Nachteile bezüglich  
des Vorgehens der Behörden. Bei jeglichen qualitativen Nachweisen von *Listeria monocytogenes* in  
Produkten der Kategorie 1.2 müsste kategorisch und damit unverhältnismäßig von einem Rückruf  
ausgegangen werden. Unnötige Rückrufe belasten nicht nur die betroffenen Unternehmen, sie  
führen zu einem Rückgang der Produktvielfalt, zu einer Verschwendug sicherer Lebensmittel und  
nicht zuletzt auch zu einer Verunsicherung der Verbraucher.

Gerade kleine und mittlere Unternehmen sind nach den bisherigen Erfahrungen aus der Praxis  
kaum in der Lage, die Einhaltung des Grenzwertes von 100 KbE/g bis zum Ende der Haltbarkeit  
„zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde“ nachzuweisen. Voraussetzungen sind u. a.  
kostenintensive Challenge-Tests. Es wäre wünschenswert, dass andere, vom Lebensmittel-  
unternehmer durchgeführte Untersuchungen zur Bewertung des Wachstums oder Überlebens der  
im Erzeugnis während der Haltbarkeitsdauer unter vernünftigerweise vorsehbaren Vertriebs-,  
Lager- und Verwendungsbedingungen möglicherweise vorhandenen Listerien anerkannt werden  
und damit die Sicherheitsbemühungen und Eigenkontrollen des Unternehmers.



**LEBENSMITTELVERBAND**  
Deutschland

Wir bitten die Kommission, folgende alternative Variante zu prüfen, die eine zusätzliche Belastung für Lebensmittelunternehmer vermeidet und den Schutz des Verbrauchers stärkt:

Für Produkte der Kategorie 1.2:

- auf Herstellerebene: M = nicht nachweisbar in 25g N=5 und c=0
- auf Handelsebene bis 3 Tage vor Ablauf der Haltbarkeit. M = 30 KbE/g N=5 und c=0
- auf Handelsebene bei Ablauf der Haltbarkeit: M = 100 KbE/g N=5 und c=0

Durch ein solches Konzept wäre sichergestellt, dass ein Produkt bis Ablauf MHD sicher ist. Wenn 3 Tage vor Ablauf der Haltbarkeit der Wert 30 KbE/g nicht übersteigt, ist bei angemessener Kühlung kein Anstieg auf über 100 KbE/g bis zum Ablauf der Haltbarkeit zu erwarten. Für die Beteiligten ergeben sich so eindeutige Beurteilungskriterien und folglich Rechtssicherheit.

[REDACTED]  
Lebensmittelverband Deutschland e. V  
8.5.2024