



**LEBENSMITTELVERBAND**  
Deutschland

Lebensmittelverband  
Deutschland e. V.  
Food Federation Germany  
Postfach 06 02 50  
10052 Berlin  
Claire-Waldoff-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 Lebensmittelsicherheitskriterium 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 Verschwendung 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 Lebensmittelunternehmer 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.



Lebensmittelverband Deutschland e. V.  
8.5.2024