



2024/2895

21.11.2024

VERORDNUNG (EU) 2024/2895 DER KOMMISSION
vom 20. November 2024
zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich *Listeria monocytogenes*
(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission ⁽²⁾ sind mikrobiologische Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt worden, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind.
- (2) Insbesondere sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Lebensmittelsicherheitskriterien festgelegt, mit denen die Akzeptabilität eines Erzeugnisses oder einer Partie Lebensmittel festgelegt wird und die für im Handel befindliche Erzeugnisse gelten. In der genannten Verordnung sind Lebensmittelsicherheitskriterien für *Listeria monocytogenes* festgelegt, ein wichtiger, durch Lebensmittel übertragbarer Krankheitserreger, der aufgrund der hohen Rate tödlicher Verläufe der von ihm verursachten Erkrankung ein ernstes Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt. In ihrem jüngsten Bericht über Zoonosen ⁽³⁾ stellte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) fest, dass die Zahl der Fälle von Listeriose beim Menschen in der Union im Jahr 2022 um 15,9 % höher war als im Jahr 2021 und die Zahl der Todesfälle aufgrund lebensmittelbedingter Ausbrüche durch *Listeria monocytogenes* in der Union im Jahr 2022 eine der höchsten der Behörde gemeldeten Zahlen in den letzten zehn Jahren war. Angesichts dieses Anstiegs der Fälle von Listeriose in der Union ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Lebensmittelsicherheitskriterien betreffend *Listeria monocytogenes* ein hohes und einheitliches Verbraucherschutzniveau in der gesamten Lebensmittelkette gewährleisten können.
- (3) Das Risiko, sich über Lebensmittel mit Listeriose zu infizieren, wird sowohl durch die individuelle Anfälligkeit des Verbrauchers als auch dadurch bestimmt, wie stark die kontaminierten Lebensmittel die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* auf ein hohes Niveau begünstigen können. Säuglinge und Verbraucher mit geschwächter Immunabwehr aufgrund von Krankheiten, Störungen oder Beschwerden sind besonders anfällig gegenüber *Listeria monocytogenes* und dürfen keinesfalls Lebensmittel konsumieren, die diesen Krankheitserreger in gleich welcher Konzentration enthalten. Für andere Verbraucher ist wissenschaftlich anerkannt, dass nur die Aufnahme von Lebensmitteln, die *Listeria monocytogenes* in Konzentrationen von über 100 KBE/g enthalten, gesundheitsschädlich ist. Daher stellen verzehrfertige Lebensmittel, die nicht für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind und die während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* über den Grenzwert von 100 KBE/g hinaus begünstigen können, eine riskante Lebensmittelkategorie dar, auf die sich die Risikominderungsmaßnahmen konzentrieren sollten.
- (4) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 darf *Listeria monocytogenes* in 25 g verzehrfertigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind, und die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, nicht nachweisbar sein, bevor sie die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der sie hergestellt hat, verlassen haben, wenn er nicht nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet. In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist jedoch kein Kriterium vorgesehen, das für diese Lebensmittel gilt, sobald sie die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der sie hergestellt hat, verlassen haben, wobei immer noch nicht gewährleistet werden kann, dass der Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer dieser Lebensmittel nicht überschritten wird.
- (5) Um für verzehrfertige Lebensmittel, die nicht für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind, und die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* unterstützen können, dasselbe Gesundheitsschutzniveau von der Herstellung bis zum Vertrieb zu gewährleisten, sollte das Lebensmittelsicherheitskriterium „*Listeria monocytogenes* in 25 g nicht nachweisbar“ immer dann gelten, wenn diese Lebensmittel während ihrer Haltbarkeitsdauer in Verkehr gebracht werden und wenn der Lebensmittelunternehmer, der diese Lebensmittel hergestellt hat, nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen konnte, dass der Gehalt an *Listeria monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreiten wird.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

⁽³⁾ <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8442>.

- (6) Damit die Lebensmittelunternehmer ausreichend Zeit haben, ihre Praktiken und Verfahren an die neue Anforderung anzupassen, sollte diese Verordnung nicht vor dem 1. Juli 2026 gelten.
- (7) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Juli 2026.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 20. November 2024

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird Kapitel 1 (Lebensmittelsicherheitskriterien) wie folgt geändert:

1. Eintrag 1.2 erhält folgende Fassung:

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probennamplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
„1.2 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g (*)		EN/ISO 11290-2 (**)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.
		5	0	In 25 g nicht nachweisbar (***)		EN/ISO 11290-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.

- (*) Dieses Kriterium gilt, sofern der Hersteller zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass der Gehalt an *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g nicht übersteigt. Der Unternehmer kann Zwischengrenzwerte während des Verfahrens festlegen, die niedrig genug sein sollten, um zu garantieren, dass der Grenzwert von 100 KBE/g am Ende der Haltbarkeitsdauer nicht überschritten wird.
- (**) 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.
- (***) Dieses Kriterium gilt, sofern der Hersteller nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass der Gehalt an *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g nicht übersteigt.“

2. In den Fußnoten zur Interpretation der Untersuchungsergebnisse erhält der Eintrag „*L. monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigen können, bevor das Lebensmittel aus der unmittelbaren Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, gelangt, wenn er nicht nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.“

folgende Fassung:

„*L. monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigen können, wenn der Lebensmittelunternehmer, der diese Lebensmittel hergestellt hat, nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen konnte, dass der Gehalt an *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte darauf hinweisen, dass das Bakterium in keiner der Probeneinheiten nachgewiesen wird,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.“