

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.***Sehr geehrte Damen und Herren,**

mit 310 Rückrufen in [Deutschland](#) bleiben die Warnmeldungen auch im Jahr 2024 auf einem hohen Niveau. Allergene sind dabei der am häufigsten genannte Meldegrund. Auf europäischer Ebene (RASFF Portal) steigt die Anzahl der Warnungen stetig weiter auf insgesamt 1.274 Meldungen im vergangenen Jahr.

Einen neuen Höchststand haben auch Verstöße entlang der Agrar- und Lebensmittelkette ohne Gesundheitsgefahr erreicht. Über das [Europäische Amtshilfe-Netzwerk \(AAC\)](#) gingen im letzten Jahr mehr als 3.200 Meldungen ein, davon 1.024 aus Deutschland. 453 Meldungen gingen von europäischen Behörden in Deutschland ein. 53 Prozent der Verstöße mit Deutschlandbezug betrafen fehlerhafte Kennzeichnungen.

Ein weiterer Spitzenwert ist im Rahmen unseres AFC Issue Monitors im letzten Jahr mit insgesamt 2.407 kritischen Veröffentlichungen in der Foodbranche erfasst worden – das entspricht durchschnittlich sechs kritischen Meldungen pro Tag. Besonders im Fokus bleibt dabei das Thema Nachhaltigkeit. Lesen Sie dazu mehr im [AFC Issue Monitor Report 2025](#).

Die Herausforderungen für das Risiko- und Krisenmanagement entlang der Food Value Chain bleiben und die politischen Entwicklungen, Gesetzesänderungen und Klimafolgen sorgen weiter für Unsicherheit. Daher ist es wichtiger denn je, sich strategisch und proaktiv zu positionieren.

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMA

Eieiei – der Kampf um die Rohwaren



Das Osterfrühstück in den USA steht auf der Kippe – aufgrund der Eierknappheit bittet das Land nun um [Hilfe](#). Der jüngste Ausbruch der [Vogelgrippe](#) hatte in den USA zu erheblichen Bestandsverlusten in

der Geflügelproduktion geführt, was sich spürbar auf Verfügbarkeit und Preis von Eiern auswirkte. Auch hierzulande mussten in den vergangenen Monaten immer wieder Legehennenbestände aufgrund von Vogelgrippefällen gekeult werden, wodurch sich ebenfalls gewisse [Engpässe](#) abzeichnen könnten.

Auswirkungen von Tierseuchenausbrüchen sind kein Einzelfall. So hat etwa die Blauzungenkrankheit, in Kombination mit Betriebsaufgaben in der Rinderhaltung, das Angebot an Rindfleisch stark reduziert – spürbar in der Preisgestaltung von [Döner- und Burgerprodukten](#).

Hinzu kommen geopolitische Konflikte, der Klimawandel und verschärfte Compliance-Vorschriften, die die Beschaffung diverser Rohstoffe zunehmend erschweren. Zuletzt trieben klimabedingte Ernteaufschläge in wichtigen Anbaugebieten den Preis für Rohkaffee auf historische Höchststände. Auch die [Kakaovorräte](#) befinden sich wegen schwachen Ernten auf einem Rekordtief. Gleichzeitig sorgt das EU-Gesetz gegen Entwaldung (EUDR) für zusätzliche Anforderungen und erhöht den Druck auf die Lieferketten.

In Deutschland gerät derzeit auch die [regionale Obst- und Gemüseproduktion](#) unter Druck: Der Verlust der Zulassung für immer mehr Pflanzenschutzmittel führt dazu, dass der Anbau mancher Obstsorten, wie Himbeeren oder Süßkirschen, deutlich zurückgeht. Gleichzeitig steigen die Preise für Erdgas, ein zentraler Rohstoff für die Herstellung von [Stickstoffdünger](#), und die Handels- und Zollpolitik der neuen US-Regierung sorgt für Unsicherheit auf den internationalen Märkten – mit Konsequenzen für die Erzeuger- und Lebensmittelpreise. Auch der [deutsche Bio-Markt](#) bleibt nicht verschont: Während die Nachfrage nach Bio-Produkten kontinuierlich wächst, hinkt das Angebot hinterher. Besonders bei Fleisch und Obst wird es für Produzenten zunehmend schwieriger, die steigende Nachfrage zu bedienen.

All diese Entwicklungen führen dazu, dass sich viele Lieferanten in einer starken Verhandlungsposition befinden. Für Abnehmer bedeutet das: ein Kampf um gute Rohwaren, steigende Kosten und eine zunehmende Abhängigkeit von wenigen Anbietern. Es gilt deshalb, proaktiv zu handeln, Risiken in der eigenen Lieferkette frühzeitig zu identifizieren und die eigene Resilienz zu stärken.

KURZ NOTIERT

In Pizza und Karton: BPA und BPS



Die [Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt](#) berichtet über eine Untersuchung von Pizzakartons und den darin verpackten Pizzen auf Bisphenol A (BPA) und Bisphenol S (BPS). Neun von zehn Kartons enthielten BPA, acht BPS. Zudem wurde der Übergang der Chemikalien auf die Pizzen nachgewiesen – auch über den Richtwert des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hinaus. Die Bisphenole gelangen durch recyceltes Altpapier in die Verpackungen, das häufig Rückstände von Thermopapieren wie Kassenbons enthält.

Dubai-Schokolade: Nicht aus Dubai?

Weil die Schokolade mit Pistazien und Engelshaar gute Umsätze verspricht, bieten immer mehr Hersteller Dubai-Schokolade an, die nicht aus Dubai stammt. Daher gehen Importeure von Produkten aus Dubai dagegen rechtlich vor. Aktuelle [Gerichtsbeschlüsse](#) zeigen, dass die Hinweise zur

Herkunftsbezeichnung oder speziellen Zusammensetzung nicht immer eindeutig sind. Es kommt auch auf die Verpackungsgestaltung an.

Hanfhaltige Lebensmittel: Hohe Beanstandungsquote

Das [CVUA Karlsruhe](#) untersuchte in den Jahren 2023 und 2024 insgesamt 72 mit Cannabidiol (CBD) angereicherte Produkte, wovon 64 Prozent aufgrund der Menge an Tetrahydrocannabinol (THC) und oder CBD als gesundheitsschädlich einzustufen sind. Darüber hinaus waren alle Proben frei auf dem Markt erhältlich, obwohl ihnen die Zulassung als Novel Food fehlte.

Schwarzer Pfeffer: Kommt im Test nicht gut weg

In einem Test von 21 Marken schwarzem Pfeffer schnitten nur fünf Produkte mit „gut“ ab. Besonders negativ fielen die Arbeitsbedingungen auf den Anbauflächen und unerwünschte Inhaltsstoffe wie Mineralölrückstände sowie Pestizidbelastungen auf. Der Test umfasst sowohl konventionelle als auch Bio-Produkte.

Flufenacethaltige Pestizide: Verkaufsverbot

Eine [Umweltorganisation](#) hat ein Eilverfahren gegen die Zulassung von zwei Herbiziden mit dem Wirkstoff Flufenacet eingeleitet und gewonnen. Die Produkte finden ihren Einsatz hauptsächlich im großflächigen Getreideanbau.

LAB-NEWS

Der Schnittkäse im Fokus



Die Qualität von Lebensmitteln hat weitreichende Auswirkungen auf das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in eine Marke. Neben der erfolgreichen Positionierung am Markt ist es für Unternehmen unerlässlich, strenge Qualitätsstandards einzuhalten. Gezielte Analysen und Bewertungen der [AFC Quality & Lab](#) können sicherstellen, dass Produkte ihre Qualitätsversprechen einhalten und somit dazu beitragen, das Vertrauen in Ihre Marke zu stärken.

In unserem Labor wird bei Schnittkäse zunächst die Qualität und Unversehrtheit der Verpackung untersucht, da eine unsaubere Klebekante oder eine durchlässige Folie Schimmelbildung fördern können. Zudem wird die Einhaltung des

deklarierten Nettogewichtes sowie die Gleichmäßigkeit von Größe und Dicke der Käsescheiben überprüft. Auch die Platzierung in der Verpackung wird analysiert, da umgeknickte Ecken zu Rissen

oder Brüchen der Scheiben führen können. Anschließend findet eine sensorische Bewertung von Farbe und Geruch sowie letztlich auch des Geschmacks statt.

Schnittkäse ist fester Bestandteil vieler Ernährungsgewohnheiten. Ob als Brotbelag oder Snack – die Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen ist groß. Normec unterstützt Käsehersteller mit gezielten Produkttests, um herauszufinden, welche Varianten bei Verbraucherinnen und Verbrauchern am besten ankommen. Sie bewerten Geschmack, Textur und Verpackung verschiedener Sorten. Auch Blindverkostungen können aufzeigen, welchen Einfluss die Marke auf die Wahrnehmung hat. Durch diese Untersuchungen erhalten Hersteller wertvolle Einblicke und können ihre Produkte gezielt weiterentwickeln, um den Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher optimal zu entsprechen.

Labor-Post: Jede Woche neu

Wöchentlich zeigen wir Ihnen, welche Produkte wir unter der Lupe haben, testen, prüfen und verkosten. [Hier finden Sie alle bisherigen Produkte.](#)

AFC
AFC Quality & Lab



ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

USA: Proteste gegen Käfighaltung



Mit öffentlichkeitswirksamen Kampagnen wird in den USA gegen die Käfighaltung in Zulieferbetrieben von US-Filialen einer deutschen Discounterkette protestiert. Eine [Tierschutzorganisation](#) aus Deutschland habe mit ihrem US-Team und freiwilligen Aktivisten bereits über 30 Aktionen durchgeführt, um sich für Millionen Schweine und Hühner stark zu machen.

Während sich das Unternehmen in Deutschland als besonders tierfreundlich präsentiert, setze es andernorts auf schlimmste Haltungsbedingungen, die in dieser Form in Deutschland sogar verboten seien, so die

Organisatoren.

Belgien: Erneute Rückrufaktion eines Limonadenherstellers

Wegen hoher Chloratwerte ruft ein internationaler Getränkehersteller zahlreiche Softdrinks in Getränkedosen und Glasflaschen aus Belgien, Luxemburg und den Niederlanden zurück. Es geht um

mehrere in Belgien abgefüllte Produktchargen verschiedener Marken. Erst im Herbst 2024 hatte der Konzern in Österreich 28 Millionen Flaschen aufgrund eines Siebbruchs zurückrufen müssen.

VERANSTALTUNGEN

14. Oktober 2025
ONLINE!

BVE-Fachseminar "Recht & Behörde"

Moderation / Vorträge: Theresa Usler und
Philipp Schaber

[Mehr ...](#)

15.-16. Mai 2025
in Köln

Akademie Fresenius "The newCorporate Sustainability Due Diligence Directive"

Moderation / Vorträge: Dr. Michael Lendle,
Philipp Schaber und Theresa Usler

[Mehr ...](#)

05. Juni 2025
in Frankfurt am
Main

R&W Fachkonferenz "Risikomanagement entlang der Lieferkette"

Vorträge: Lebensmittelsicherheit und Krise,
Lena Meinders; ESG - Vermeidung von
Nachhaltigkeitsrisiken, Dr. Michael Lendle
und Risikomanagement zur wirksamen
Lieferantensteuerung, Philipp Schaber

[Mehr ...](#)

17.-18. Juni 2025
in Köln

16. Akademie Fresenius-Praktikerforum "QS-Leiter Tagung"

Vortrag: Qualitätssicherung – geht's noch?!
Herausforderungen von Rohware bis PoS,
Annika Schroedter

[Mehr ...](#)

[ALLE TERMINE ANSEHEN](#)

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.01. bis 31.03.2025)

Im ersten Quartal des Jahres wurden insgesamt 64 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht.

Betroffen waren vor allem die Produktgruppen Obst und Gemüse (10), Eis und Süßwaren (7), Kräuter und Gewürze (5) sowie Fische und Meeresfrüchte (4).

Ursachen der Warnungen waren am häufigsten Allergene (14), Fremdkörper (20), Rückstände und Kontaminanten (13), gesundheitsschädliche Substanzen (12), sowie Fremdkörper (12).

[ZU DEN ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

**Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2025**

0 3 0 2

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2025**

1 2 8 3

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführung: Lena Meinders, Dr. Michael Lendle,
Anselm Elles, Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)