

INHALT

Bachblüten, Rescue-Tropfen Meyer	1
Neu dabei Hintermeier	2
FOOD FRAUD LEBENSMITTELBETRUG	
FÄLLE - RECHT - ANALYSEN - MASSNAHMEN Stein	3
Neues Recht in Stichworten Meyer	11
Veranstaltungen	23
Buch Erscheinungen	23
Impressum	24

meyer.rechtsanwälte & meyer.science
Legal & Regulatory Affairs aus einer Hand

meyer.news

Wissensvermittlung als
Komplexitätsreduktion, im Filtern aus
der Flut an Informationen

Bachblüten, Rescue-Tropfen

Autor: Prof. Dr. Alfred H. Meyer

EuGH, 23.11.2016, Rs C-177/15

Um Bachblüten resp. die rechtliche Einordnung derselben und Health Claims hierzu wird seit langem gestritten. Claims wie

- „gelassen und stark durch den Tag“ RESCUE® – Die Original Bach®-Blütenmischung“
- „gerne in emotional aufregenden Situationen, z.B. im Job verwendet“ (LG Bielefeld LMRR 2013, 101; s. auch OLG Hamm, 07.10.2014, Az. I-4 U 138/13)
- „Rescue-Tropfen“, „Rescue Night Spray“ (OLG München LMuR 2013, 87)

dürften in die Kategorie **psychischer Funktionen** und Verhaltensfunktionen einzustufen sein, und sind mangels Zulassung verboten.

Angesichts der **hohen Anforderungen** an solche claims dürfte eine Zulassung schwerlich möglich sein (Process for the Assessment of Scientific Support for Claims on Foods (PASSC-LAIM), organisiert vom International Life Science Institute – ILS I Europe, unterstützt von der Europäischen Kommission, Psychischer Zustand und Leistungsfähigkeit, European Journal of Nutrition, Vol. 43-2, Suppl. 2, June 2004).

Bezogen auf so genannte Rescue-Tropfen hatte der **Bundesgerichtshof** dem Europäischen Gerichtshof die Frage vorgelegt, ob die Bestimmung des **Markenprivilegs** des Art. 28 Abs. 2 **HCVO 1924/2006** auch dann gelte, wenn das betreffende Produkt unter seinem Markennamen vor dem 1.1.2015 nicht als Lebensmittel, sondern als Arzneimittel vermarktet wurde (**BGH, 12.03.2015, Az. I ZR 29/13 – Rescue-Tropfen**). Aus der Vorlageentscheidung des BGH ergibt sich, dass die Nelson GmbH die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden Präparate vor dem 1.1.2005 in Deutschland unter der damals für Arzneimittel eingetragenen Unionsmarke RESCUE als Arzneimittel vertrieb; 2007 ließ Nelsons RESCUE auch als Unionsmarke für Lebensmittel eintragen. Der BGH vertritt die Ansicht, dass Art. 28 Abs. 2 auch in solchen Fällen gelten müsse, da nicht die vor dem 1.1.2015 erfolgte Verwendung als Handelsmarke oder des Markennamens als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe für Lebensmittel maßgeblich sei, sondern das seinerzeitige Bestehen des Zeichens in dieser Form.

Lebensmittel mit bereits vor dem 1.1.2005 „bestehenden Handelsmarken oder Markennamen“, die der VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht entsprechen, dürfen bis zum 19.1.2022 (also 15 Jahre nach Inkrafttreten) weiterhin in den Verkehr gebracht werden. In Art. 28 Abs. 2 sind – anders als in Art. 1 Abs. 3 – die „Phantasiebezeichnungen“ nicht erwähnt; der Sinn

der Nichtnennung erschließt sich nicht. Was der Verordnungsgeber mit „bestehenden“ Marken meint, ist mangels Begriffsbestimmung nicht geklärt. Im Kontext insbesondere zu Art. 1 Abs. 3 sind wohl nicht nur registrierte, sondern auch ohne Eintragung verwendete (bekannte) Marken gemeint.

Der **EuGH** entschied nun, dass das Markenprivileg des Art. 28 Abs. 2 auf ein mit einer Handelsmarke oder einem Markennamen versehenes Lebensmittel anwendbar sei, das vor dem 1.1.2005 als Arzneimittel und danach – mit den gleichen materiellen Eigenschaften und unter derselben Handelsmarke oder demselben Markennamen – als Lebensmittel vermarktet wurde; wobei hier wohl maßgeblich war, dass die streitgegenständlichen Präparate sowohl während des für Art. 28 Abs. 2 HCVO maßgebenden Zeitraums, d. h. vor dem 1.1.2005, als auch heute Lebensmittel im Sinne der HCVO waren und sind, wie zuvor gerichtlich festgestellt wurde.

Offen bzw. vom EuGH nicht beantwortet ist insofern immer noch die Frage, ob Präparate unter Art. 28 Abs. 2 fallen, wenn sie vor dem 1.1.2005 als Arzneimittel und nicht als Lebensmittel vermarktet wurden (der BGH bejahte dies).

.....

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Kontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und health claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene.

Honorarprofessor; er unterrichtet seit dem Wintersemester 1995/1996 das Fach Lebensmittelrecht am Institut für Lebensmittelchemie an der TU München.

Seine wissenschaftlichen Leistungen belegt er durch über 300 Veröffentlichungen.



Bärbel Hintermeier, LL.M.

Bärbel Hintermeier ist seit August 2016 im Team der meyer.rechtsanwälte.

Rechtsanwältin Bärbel Hintermeier berät zum gewerblichen Rechtsschutz mit Schwerpunkt im Bereich des Lebensmittelrechts und des allgemeinen Wettbewerbsrechts. Dort betreut sie internationale und nationale Mandanten im Rahmen der allgemeinen Beratung, insbesondere zu Fragen der stofflichen Verkehrsfähigkeit innovativer Produktentwicklungen, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln. Bei sämtlichen Fragestellungen, die auf dem Weg von der Herstellung bis zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln auftreten können, berät sie umfassend und unterstützt Mandanten in Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt im Risk Assessment und Krisenmanagement, insbesondere im Rahmen von Rückrufen von Produkten sowie Warnungen hierüber.

Rechtsanwältin Bärbel Hintermeier studierte an der Universität Leipzig sowie der Technischen Universität Dresden und der University of Exeter. Während ihrer weiteren praktischen Ausbildung war sie in Berlin, München und Kapstadt (Südafrika) tätig. Von der Technischen Universität Dresden und der University of Exeter erwarb sie den Titel LL.M. International Studies in Intellectual Property Law.

Sie berät auf Deutsch und Englisch.

Publikationen:

- News from the European Court of Justice concerning food law – [hier mehr](#)
- [Werbung mit Prüfsiegeln - Urteil des Bundesgerichtshofs „LGA tested“](#)





FOOD FRAUD – LEBENSMITTELBETRUG

FÄLLE – RECHT – ANALYSEN – MASSNAHMEN

Autorin: Anna Stein

Mit industriellem Öl gepanshtes Olivenöl vergiftete 1981 rund 25.000 Menschen in Spanien - einer der größten Lebensmittelskandale in Europa, in dessen Folge über 750 Todesopfer zu beklagen waren. Diethylenglykol in Wein aus Österreich 1985 ist noch allseits bekannt; durch die Zugabe des Frostschutzmittels wurde die Süße der Weine erhöht. Nachdem der Fall offenkundig wurde, mussten mehrere Millionen Flaschen vom Markt genommen werden, wodurch der österreichische Weinexport aufgrund der Rufschädigung und der Umsatzeinbußen nahezu zum Erliegen kam. Bis zu diesem Vorfall gab es keine Veranlassung, Wein auf Diethylenglykol zu prüfen.

Mit folgender Matrix können Risiken bezüglich Lebensmittelqualität, -sicherheit, -betrug und -schutz zugeordnet werden:

Tabelle 1: Food Protection Risk Matrix[®] (Spink, John; Moyer, Douglas C., 2011)

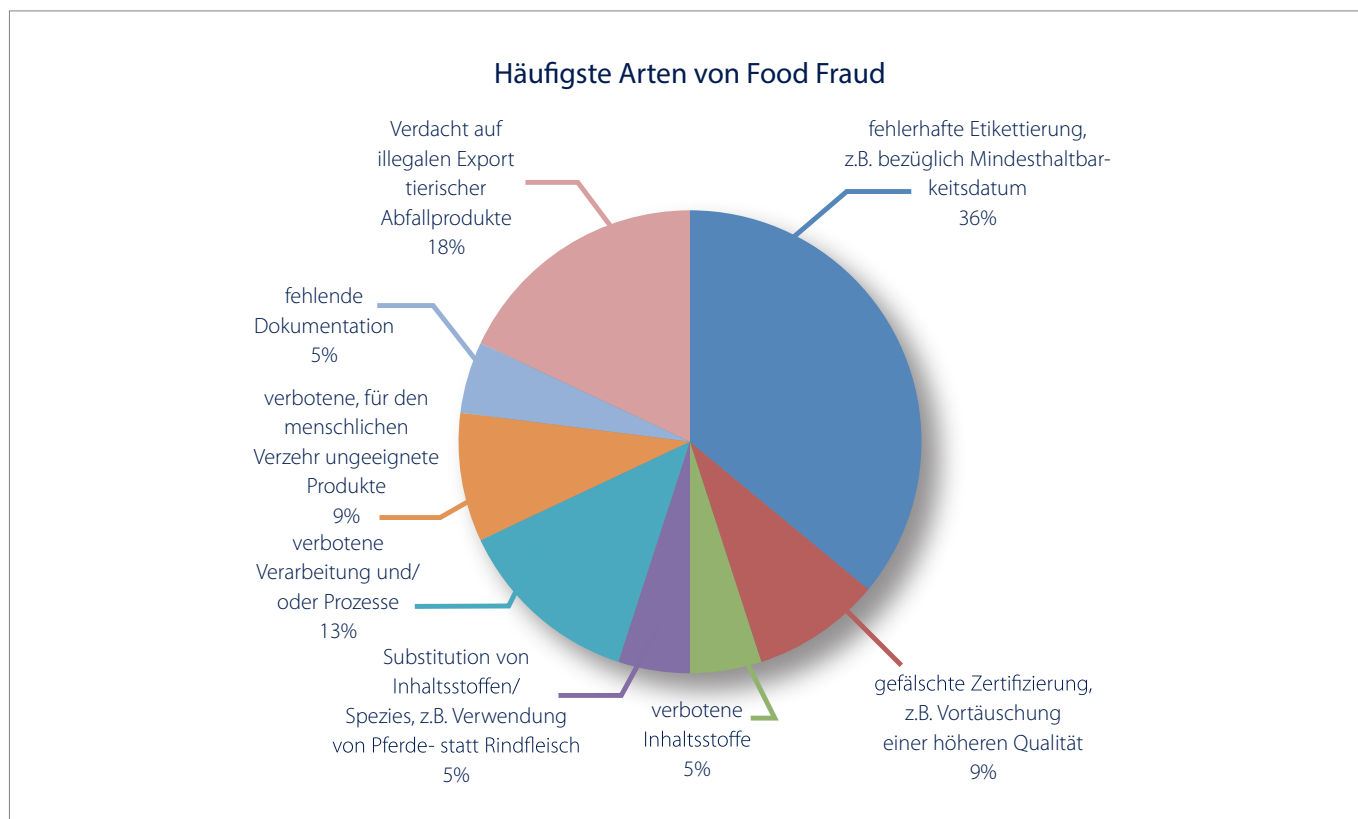
		Motivation / Folgen
Food Quality	Food Fraud	wirtschaftlicher Gewinn
Food Safety	Food Defense	negative Beeinträchtigung der öffentlichen Gesundheit, wirtschaftlicher Schaden oder terroristischer Akt
unbeabsichtigt	vorsätzlich	
Handlungsart		

Um Kosten zu vermeiden wird bei Food Fraud nicht selten auch ein potentielles Gesundheitsrisiko in Kauf genommen. Dies zeigt anschaulich der Melaminskandal 2008 in China, bei dem ein Schaden von mehr als 10 Milliarden Dollar entstand. Der Skandal wird sich dauerhaft in das Gedächtnis vor allem der chinesischen Bevölkerung einprägen, da schätzungsweise 300.000 chinesische Babys als Folge der Melaminzugabe zur Säuglingsnahrung erkrankten und in Folge sechs Säuglinge starben (GMA, 2010).

Gleich ob es sich um besonders hochwertige Produkte oder um Grundnahrungsmittel handelt, Lebensmittelbetrug führt zu einem hohen Profit der Täter. Dieser kann einerseits durch die starke Preisdifferenz, aber auch durch die enorme Masse an produzierten und verkauften Produkten erzielt werden. Günstiger Pangasius wird statt der deklarierten, teuren Seezunge verkauft; deklarierte Bio-Lebensmittel werden mit konventioneller Ware ersetzt; Pferdefleisch wird als Rindfleisch umetikettiert (Pferdefleischskandal 2013); Milch und Wein werden mit Wasser gestreckt. Dem Einfallsreichtum der Täter sind praktisch keine Grenzen gesetzt, wobei die falsche Kennzeichnung von Produkten deutlich heraussticht:

Entdecken Sie **meyer** auf  mit unseren Fachbeiträgen

Abbildung 1: Häufigste Arten von Lebensmittelbetrug (FFN, 2015)



In Deutschland ist Betrug in § 263 Strafgesetzbuch (StGB) hinreichend definiert, so dass es für Lebensmittel-Betrug keiner gesonderten Definition bedarf:

„Wer in der Absicht, sich oder einem Dritten einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen, das Vermögen eines anderen dadurch beschädigt, dass er durch Vorspiegelung falscher oder durch Entstellung oder Unterdrückung wahrer Tatsachen einen Irrtum

erregt oder unterhält, wird mit Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe bestraft“

Bei Lebensmittelbetrug werden Verbraucher getäuscht und erhalten nicht das erwartete bzw. bestellte Produkt. Sie zahlen mehr für ein vergleichbar günstigeres, gar im Wert geminder-tes Produkt.

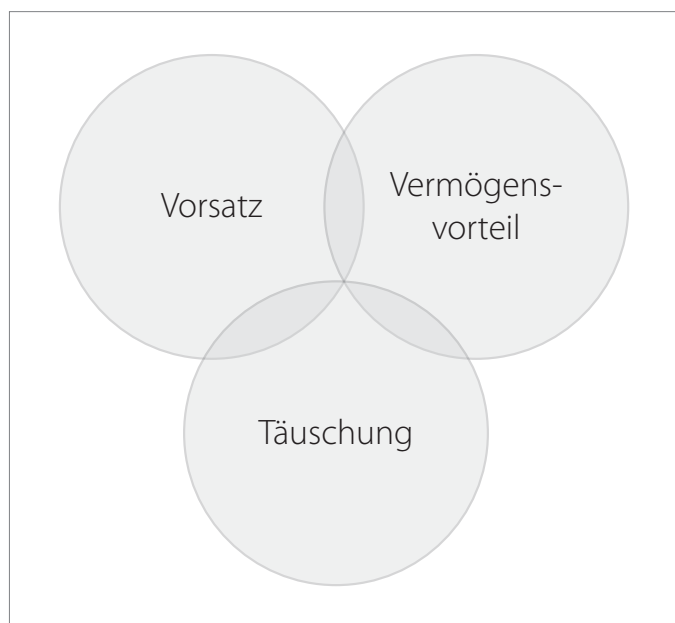


Abbildung 2: Charakterisierung von Food Fraud

Anna Stein
 c/o meyer.rechtsanwälte

Anna Stein begann 2011 ihr Studium Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München. Im Sommer 2016 beendete sie diesen Studiengang erfolgreich mit dem 1. Staatsexamen als Lebensmittelchemikerin. Das Thema ihrer Abschlussarbeit „Food Fraud“ faszinierte sie, weil in der Arbeit sowohl chemisch technische Fragen als auch im gleichen Maß rechtliche Zusammenhänge behandelt werden konnten. Sie ist in der Lebensmittelbranche tätig.

Typische Fälle von Food Fraud

Lebensmittel, welche durch weniger wertvolle Zutaten/Produkte ersetzt oder verschnitten werden, können in die Kategorie „nicht sicherheitsrelevant/produktbezogen“ eingeordnet werden:

Tabelle 2: Einordnung in die Kategorie „nicht sicherheitsrelevant/produktbezogen“ (unter Verwendung von Bsp. nach Nöhle, Ulrich, 2015; Wissenburg, Petra, 2015; Johnson, Renée, 2014; Gassmann, Michael, 2015; FSA, o.J.; BLC, 2014)

nicht sicherheitsrelevant / produktbezogen		
betroffenes Lebensmittel	Beschreibung / Beispiel	Lebensmittelbetrugskategorie
Fleisch	falsche Angabe der Tierart (z.B. teilweise/vollständiger Ersatz von Rindfleisch mit Pferdefleisch oder Ersatz von „Halal“-Fleisch mit Schweinefleisch)	Substitution
Olivenöl	falsche Ursprungsbezeichnung	falsche Kennzeichnung
Wein	illegale Aromatisierung z.B. Zusatz von synthetisch hergestelltem Vanillin und Whiskylacton zu Rotwein für den charakteristischen Geschmack	nicht zulässige Erweiterung
Fleisch	Fleisch von gestohlenen, illegal geschlachteten Tieren wird verarbeitet und in den Handel gebracht; illegaler Import	Graumarkt, Diebstahl

Die Produktion von kostengünstigeren Lebensmitteln, ohne Gefährdung der Gesundheit, durch Veränderung des Herstellungsprozesses lässt sich in den Sektor „nicht sicherheitsrelevant/ prozessbezogen“ einordnen:

Tabelle 3: Einordnung in die Kategorie „nicht sicherheitsrelevant/prozessbezogen“ (unter Verwendung von Bsp. nach Nöhle, Ulrich, 2015; Wissenburg, Petra, 2015; VZ NRW, 2012; CVUA Freiburg, 2008)

nicht sicherheitsrelevant / prozessbezogen		
betroffenes Lebensmittel	Beschreibung/ Beispiel	Lebensmittelbetrugskategorie
Milch, Wein, Säfte, Fisch	zugewetztes Fremdwasser	Verdünnung
Fleisch	erhöhter Wasseranteil (z.B. durch Zusatz von Eiweißhydrolysaten)	nicht zulässige Erweiterung
Geschmacksstoffe, Vanille	synthetisch hergestellt, aber als natürliches Produkt vermarktet	Fälschung
Fleisch, Fisch	Umrötung durch Behandlung mit Kohlenstoffmonoxid oder kohlenstoffmonoxid- haltigem Rauch	Verwendung nicht erlaubter Zusätze

Neben den „nicht sicherheitsrelevanten“ Beispielen sind auch „sicherheitsrelevante“ Fälle von Bedeutung. Bei diesen Ausnahmefällen steht neben einem materiellen Vermögensschaden die Gesundheitsgefahr im Vordergrund.

Beispiele für Lebensmittelbetrugsfälle, welche durch die Veränderung des Herstellungsprozesses eine Gefahr für die Gesundheit

der Verbraucher darstellen können, sind der Kategorie „sicherheitsrelevant/ prozessbezogen“ zugeordnet:

Tabelle 4: Einordnung in die Kategorie „sicherheitsrelevant/prozessbezogen“ (unter Verwendung von Bsp. nach Nöhle, Ulrich, 2015; Wissenburg, Petra, 2015; Flynn, Dan, 2010)

sicherheitsrelevant / prozessbezogen	
betroffenes Lebensmittel	Beschreibung / Beispiel
Spirituosen	Methanol in Spirituosen durch falsche Fraktionierung
Käse	Verarbeitung von Käseabfällen („italienischer Gammelkäse“)
Erdnüsse	Verkauf von Erdnüssen, welche wissentlich mit Salmonellen kontaminiert waren (Peanut Corporation of America, 2008)
Bio-Eier	Dioxin in Bioeiern aus verseuchtem Futtermais

Im Falle eines „sicherheitsrelevanten/produktbezogenen“ Ereignisses wird das Produkt mit Stoffen vermischt, die ein potentielles Gesundheitsrisiko darstellen. Hierzu zählen auch Lebensmittel, bei welchen der Herstellungsprozess in bestimmter Art und Weise geändert wurde, so dass das entstandene Produkt die Gesundheit der Verbraucher schädigen kann:

Tabelle 5: Einordnung in die Kategorie „sicherheitsrelevant/produktbezogen“ (unter Verwendung von Bsp. nach Nöhle, Ulrich, 2015; Wissenburg, Petra, 2015; Everstine, Karen et al. 2013; Johnson, Renée, 2014)

sicherheitsrelevant / produktbezogen	
betroffenes Lebensmittel	Beschreibung/Beispiel
Speiseöl	Zugabe von Mineralölen (Spanien, 1981)
Futterfette	Vermengung mit technischen Fetten
Wein	Zusatz von Glykol zur Vortäuschung höherer Qualität (Weinskandal Österreich 1985)
Gewürze	Unzulässige Farbstoffe z.B. Zusatz von Bleichromat zu Kurkuma
Milch	Zusatz von Melamin zur Vortäuschung eines höheren Eiweißgehaltes (China, 2008)
Wodka	Zusatz von Frostschutzmitteln

Maßnahmen – Schutz für Unternehmen

1. Prävention

Um das Risiko für Food Fraud effektiv zu verringern, ist ein ganzheitlicher Ansatz nötig, der alle Stufen der Lebensmittelkette umfasst. Der Schwerpunkt sollte hierbei auf der Prävention von Food Fraud liegen. Auch wenn durch solche Maßnahmen zusätzliche Kosten für ein Unternehmen entstehen, können langfristig gesehen Kosten durch mögliche Rückrufe etc. eingespart werden. Dabei muss jedes Unternehmen eine

spezifische Schwachstellen- und Gefährdungsanalyse sowie eine individuelle Risikobewertung durchführen. Prävention ist nur so effektiv, wie eigene Compliance-Verpflichtungen und die Dritter tatsächlich umgesetzt werden.

Ziel der Schwachstellenanalyse ist es, kritische Produktkategorien, die wegen ihres Wertes oder der damit verbundenen

Empfindlichkeiten Ziel von Betrug sein könnten, zu identifizieren (Einteilung in Klassen). Schwachstellen und Risiken können sich verändern, beispielsweise durch Veränderung der geopolitischen Lage. Deshalb ist eine kontinuierliche Bewertung und eventuelle Anpassung notwendig, um eine effektive Schwachstellenanalyse gewährleisten zu können:

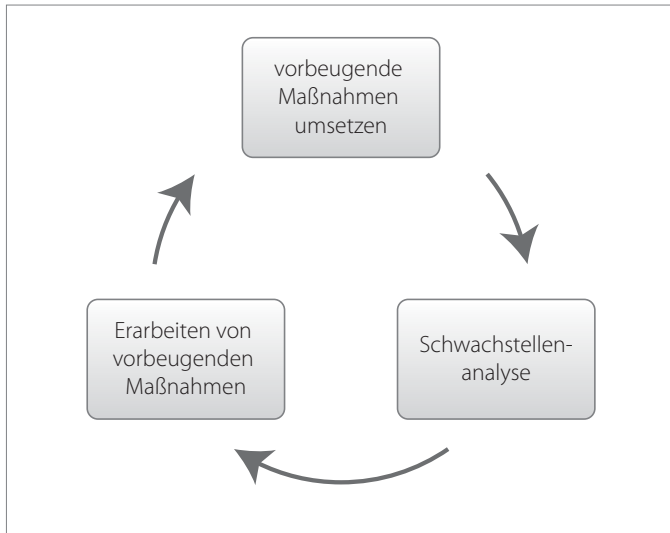


Abbildung 3: Kontinuierliche Weiterentwicklung des Management-Systems (nach USP, 2015)

Generell liefert eine wirksame Schwachstellenanalyse Kenntnis von möglichen Gefahren in der Versorgungskette. Die Denkweise „think like a criminal“ hilft dabei, wichtige Informationen über Stellen zu erhalten, an denen ein Produkt oder Rohstoff verfälscht werden könnte. Hierbei kann eine Bewertung bereits bekannter und dokumentierter Vorfälle, z.B. durch die Verwendung der Food Fraud Datenbanken, Auswertung von Medienberichten oder Meldungen im RASFF bzw. AAC vorteilhaft sein. Diese externen Informationen können genutzt werden, um Schwachstellen schneller zu identifizieren. Dazu zählen auch der Austausch mit Unternehmen der gleichen oder

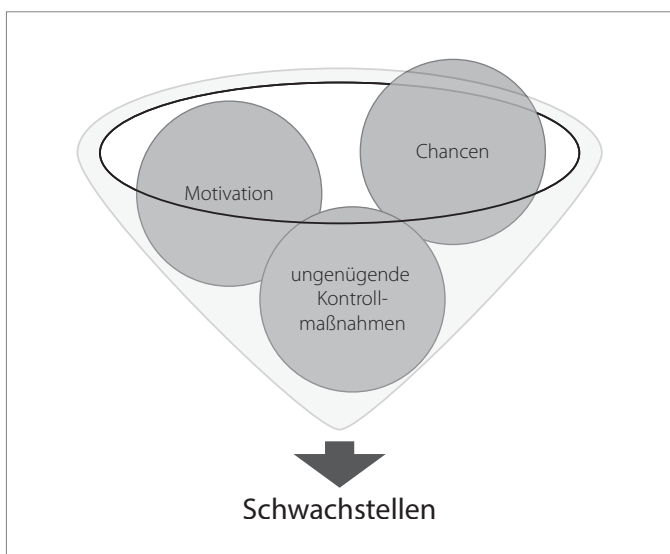


Abbildung 4: Elemente des FFVA-Konzepts (nach SSAFE, o.J.)

ähnlichen Produktkategorien, sowie die Kommunikation mit Handelsunternehmen. Anhand dessen kann das Betrugsrisiko durch eine Risikomatrix bewertet werden. Die Höhe des Betrugs potentials hängt dabei von der Gewinnmarge des Betrugs und der Wahrscheinlichkeit der Entdeckung ab. Auch das potentielle Risiko, ausgehend von Lieferanten und Handelspartnern, darf dabei nicht vernachlässigt werden. Die Identifizierung von Schwachstellen zeigt die „Produktschutz-Checkliste“ des BfR.

Nach der Identifizierung der Schwachstellen und Einflussfaktoren werden diese im Hinblick auf ein mögliches Betrugsrisiko bezüglich der Schwere, Wahrscheinlichkeit und Nachweisbarkeit beurteilt und bewertet (Clossen, H. J. et al., 2009, S. 36). Anzahl und Eigenschaften der Schwachstellen hängen dabei stark von der Art der Produkte ab und können je nach Unternehmen unterschiedlich sein. Lebensmittel mit sicherer Verpackung, beispielsweise Aluminiumdosen oder eingeschweißte Produkte, sind weniger anfällig für Food Fraud. Verpackungen ohne Manipulationsschutz, zum Beispiel Eierkartons, stellen dagegen eine größere Schwachstelle für Unternehmen dar, die durch Täter ausgenutzt werden kann.

Ein weiterer wichtiger Punkt der Schwachstellenanalyse ist die Berücksichtigung von begünstigenden Faktoren bzw. Betrugsanreizen, welche durch die Täter ausgenutzt werden können (Avery, Jenny, 2014; Europäisches Parlament, 2013; Moore, Jeffrey C., 2011):

- Ernährungstrends: plötzliche starke Nachfrage für ein bestimmtes Produkt (z.B. Granatapfelsaft)
- komplexe, lange Versorgungsketten; umfassen zahlreiche Lebensmittelunternehmer und Dritte; internationaler Handel
- Überblick über gesamte Lebensmittelkette nicht immer gegeben, Rückverfolgbarkeit häufig nicht ausreichend geprüft
- Anstieg von stark verarbeiteten Lebensmitteln; komplexe und variable Zusammensetzung der Lebensmittel
- Verbraucher haben in zunehmendem Maß keine Kenntnis davon, wie und wo ihre Lebensmittel erzeugt werden
- neue Inhaltsstoffe zu definieren und zu charakterisieren ist schwer und kann von Saison zu Saison oder mit der geographischen Herkunft variieren
- Druck auf Kontrolleure, Sparmaßnahmen bei Kontrollen
- Mangel an wirksamen Kontrollen und der Umsetzung derzeitiger Rechtsvorschriften
- Überwiegend nur nationale Kontrollen, Sanktionen und Durchsetzungen
- mangelhafte Priorität der Aufdeckung von Lebensmittelbetrug
- geringe Gefahr entdeckt zu werden
- Mangel an abschreckenden Sanktionen
- Chance auf finanziellen Gewinn hoch

2. Aktionsplan

Nach der Schwachstellenanalyse ist der nächste Schritt die Entwicklung einer angemessenen Risikominimierungsstrategie. Ziel dabei ist es, die Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug auf ein akzeptables Niveau zu senken und eine rechtzeitige Reaktion zu ermöglichen.

Basierend auf den ermittelten Risikofaktoren können verschiedene Schritte eingeleitet werden, um das Risiko zu senken. Bei einer Risikominimierungsstrategie ist es von Bedeutung, die gesamte Lebensmittelversorgungskette zu berücksichtigen. Die Kontrollhäufigkeit kann strategisch erhöht und die Audit-Strategie sowie die QS-Methoden können verändert werden. Bei Misstrauen gegenüber neuen Lieferanten ist die erneute Zusammenarbeit mit früheren, vertrauenswürdigen Lieferanten, wenn möglich, empfehlenswert. Generell sollten neue Lieferanten sorgfältig, z.B. in Bezug auf ihre Vorgeschichte, geprüft werden. Alle Schlussfolgerungen und Maßnahmen sollten dokumentiert werden.

Daneben gibt es jedoch auch nicht kontrollierbare Faktoren, die ein Unternehmen nicht verhindern kann. Hierbei können natürliche Störungen wie Dürre, Kälteperioden oder Überschwemmungen die Lieferfähigkeit einschränken. Eine Störung des Sicherheits- und Versorgungsnetzes einer Region kann Folge terroristischer Handlungen, politischer Instabilität, Aufstände oder Krieg sein. Basierend auf diesen Informationen kann ein Unternehmen die Länder gemäß ihrem Risiko kategorisieren.

Generell kann die Ursache eines Problems nur mit einem funktionsfähigen Rückverfolgbarkeitssystem identifiziert werden. Durch die Komplexität der Lieferketten, dem riesigen Informationsfluss und dem grenzüberschreitenden Lebensmittelhandel ist eine komplette Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen von der Produktion, der Verarbeitung, dem Vertrieb bis hin zum Verbraucher essentiell. Die Verfahren zur Rückverfolgbarkeit basieren in der Regel auf Dokumentationssystemen der Unternehmen, welche die Identifizierung von Chargen erlauben.

Durch den Ansatz "one step back - one step forward" kann der direkte Lieferant und das nachfolgende Unternehmen, an welches die Produkte geliefert werden, identifiziert werden. Dieses System erfordert jedoch ein enormes Vertrauen in den unmittelbaren Lieferanten, da die Rückverfolgbarkeit seitens des Unternehmens meist nicht über diesen hinausgeht.

Besser wäre ein System, das es ermöglicht, den Weg des Produktes vom Anfang bis zum Ende zu verfolgen („upstream and downstream“). Hierbei kann zum einen eine Verknüpfung „Lieferant-Produkt“ festgelegt werden, das heißt, welche Produkte von welchem Lieferanten geliefert werden. Zum anderen kann durch die Verknüpfung „Kunde-Produkt“ festgestellt werden, welche Produkte an welche Kunden geliefert werden. Durch die Einführung einer gemeinsamen Echtzeit-Datenbank können alle Beteiligten nachvollziehen was, wann, wo und durch wen passiert, bzw. durchgeführt wird. Das Ziel ist es, alle Daten ohne zusätzlichen Aufwand lückenlos aufrufen zu können.

Um wirksam gegen Betrug vorgehen zu können und die Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern zu koordinieren, sollten Unternehmen eigene Firmenstandards oder zusammen mit anderen Unternehmen Branchenstandards entwickeln. Es können auch von der GFSI anerkannte Standards wie BRC Global Standard, FSSC 22000, IFS International Featured Standard, Global GAP (GAP = Gute Agrarpraxis) und SQF (Safe Quality Food) verwendet werden. Zertifizierung alleine reicht jedoch nicht aus, um die Sicherheit und Integrität der Produkte und der Lebensmittelkette zu überprüfen.

Eine ergänzende Maßnahme könnte die Einführung eines internen Whistleblower-Systems sein. Dabei soll den Mitarbeitern jedoch bewusst gemacht werden, aus welchen Gründen etwas getan wird und was von ihnen erwartet wird. Sie müssen sich sicher sein, dass ihre Ansichten, Beobachtungen und Bedenken ohne negative Konsequenzen angehört werden. Ansonsten riskieren Unternehmen, dass Missstände an der Unternehmensleitung vorbei an Aufsichtsbehörden oder die Staatsanwaltschaft weitergeleitet werden. Brisante Informationen können auch über soziale Medien verbreitet werden und somit an die Öffentlichkeit gelangen (Ludwig, Johannes, o.J.). Auch wenn eine interne Beseitigung der Missstände möglich wäre, drohen dadurch Strafen und ein Imageschaden.

Tabelle 6: Whistleblower-Kategorien (Nöhle, Ulrich, 2016)

Weltverbesserer	Chelsea Manning, Edward Snowden
neutrale Beobachter	Miroslaw Strecker; häufig anonym
„Gierige“	Steuer-CD-Verkäufer
„Rächer der Enterbten“	Ehemalige/gefeuerte/unzufriedene Mitarbeiter, nicht ernst genommene Mitarbeiter

Des Weiteren können durch effizientes Datenmanagement mit Hilfe der Zusammenführung und Auswertung von Daten aus der Wirtschaft und von Behörden Trends und Ausreißer ermittelt werden. Dafür können bereichsübergreifende Informationsnetzwerke gebildet werden. Für ein Unternehmen allein ist es nahezu unmöglich, die große Masse an Informationen auszuwerten. Das Problem der wirtschaftlichen Zusammenarbeit ist jedoch, dass viele Unternehmen nicht bereit sind, Informationen zu teilen, obwohl dadurch Kosten eingespart werden könnten.

Ein weiterer Aspekt zum Schutz vor Lebensmittelbetrug sind ausreichende, unabhängige und wirksame Kontrollen auch unter Verwendung von akkreditierten Drittpartnern. Um die Sicherheit auf der gesamten Lieferkette garantieren zu können, sollten auch Lieferanten und Partner notwendige Prüfungen durchführen. Bei Food Fraud sind Produktkontrollen allein meist nicht effektiv genug. Besser ist es, den Schwerpunkt des Kontrollplans vermehrt auf Prozesskontrollen zu setzen, um Verfälschungen schnellstmöglich an der Quelle aufzudecken.

Denn auch die ISO 9000 definiert ein Produkt als „Ergebnis eines Prozesses“ (Nöhle, Ulrich, 2016).

Um das Risiko für Lebensmittelbetrug zu senken, sind interne und externe Audits ein wirksames Mittel. Ein Audit ist ein neutraler Soll-Ist-Vergleich, bei dem durch eine Situationsanalyse Abweichungen, Probleme und Schwachstellen identifiziert und die Wirksamkeit der Qualitätssicherungssysteme beurteilt werden können. Sie sind darüber hinaus als vorbeugende Maßnahme zur Fehlervermeidung anwendbar. Dabei sind unangekündigte Vor-Ort-Audits durch qualifizierte Auditoren effektiv. Bei einem wirksamen Audit sollten alle Schritte entlang der Lebensmittelkette überprüft werden. Um Lieferanten ausreichend überprüfen zu können, sollte jedes Unternehmen Lieferanten-Audit-Programme entwickeln, denn „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“. Die Qualifikation jedes Lieferanten kann durch eingehende Interviews und Bewertungen, Einschätzung des Verhaltens, strafrechtliche Ermittlungen, detaillierte Überprüfung der Buchführung und der Referenzen sowie durch

umfassende Audits vor Ort kontrolliert werden. Zusätzlich zu routinemäßigen Audits sollten auffällige Lieferanten verstärkt überprüft werden (Morehouse, Jim, 2010, S. 32).

Resümee

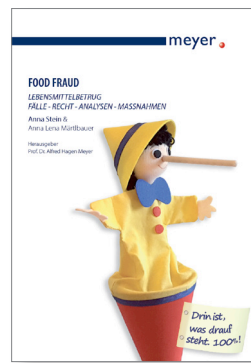
Food Fraud wird sich auch in Zukunft nie vollständig verhindern lassen; auch nicht durch Früh- und Schnellwarnsysteme, Überwachung vor Ort, internationaler Zusammenarbeit und Ausbau der betrieblichen, nationalen und internationalen Gegen- und Präventionsmaßnahmen. Jede dieser Maßnahmen ist jedoch ein wichtiges Puzzleteil für einen möglichst umfassenden Schutz gegen das komplexe Geflecht des Lebensmittelbetrugs. Es ist daher eine ständige Wachsamkeit sowohl auf Seiten der Unternehmer als auch bei den zuständigen Behörden notwendig. Auf beiden Seiten besteht noch ein großer Handlungsbedarf, letztendlich will ja keiner, dass „die Lasagne mehr PS hat als ein Auto“.

.....

Quellen

- Avery, Jenny (2014): Fighting Food Fraud. European Parliamentary Research Service. Briefing 16.01.2014. p. 3-5.
- BLC (2014): Illegale Aromatisierung von Wein. Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. 30. Juli 2014. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 09.03.2016.
- Cnossen, H. J. et al. (2009): Vulnerabilities in the Food Chain: A Stakeholder's Guide. 2009. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 04.04.2016.
- CVUA Freiburg (2008): „Echte“ Vanille? Die Stabilisotopenmassenspektrometrie deckt Verbrauchertäuschungen auf. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 25.02.2016.
- Europäisches Parlament (2013): Entwurf eines Berichts über die Nahrungsmittelkrise, Betrug in der Nahrungskette und die entsprechende Kontrolle. Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Berichterstatterin: De Lange, Esther. 08.10.2013. 2013/2091.
- Everstine, Karen et al. (2013): The Implications of Food Fraud. Food Quality and Safety. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 22.02.2016.
- FFN (2015): Food Fraud Network Activity Report 2015. Europäische Kommission. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 24.02.2016.
- Flynn, Dan (2010): PCA Victims Soon Will See Some Money. Food Safety News. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 25.02.2016.
- FSA (o.J.): Reporting food fraud. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 19.02.2016.
- Gassmann, Michael (2015): Auf der Jagd nach den globalen Essens-Fälschern. Die Welt. 27.02.2015. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 19.02.2016.
- GMA (2010): Consumer Product Fraud: Deterrence and Detection. 2010 Grocery Manufacturers Association (GMA) and A.T. Kearney.
- Johnson, Renée (2014): Food Fraud and "Economically Motivated Adulteration" of Food and Food Ingredients. Congressional Research Service, S. 5.
- Ludwig, Johannes (o.J.): Workflow Informant – Whistleblower. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 02.04.2016.
- Moore, Jeffrey C. (2011): Food Fraud: Public Health Threats and the Need for New Analytical Detection Approaches. NABC Report 23. Published by the National Agricultural Biotechnology Council. Food Security: The Intersection of Sustainability, Safety and Defense p.210-220.
- Morehouse, Jim (2010): Food Fraud in the Global Supply Chain. Food Logistics. März 2010. S. 31-32.
- Nöhle, Ulrich (2015): Lebensmittelbetrug-Von Food Safety zu Food Fraud. Recht & Praxis – Lebensmittelrecht in der betrieblichen Anwendung. Ausgabe 02/2015. S. 16 ff.
- Nöhle, Ulrich (2016): Food Fraud. Lebensmittelbetrug aus naturwissenschaftlicher Perspektive. 29. Lebensmittelrechtstag Wiesbaden. 15.03.2016.
- SSAFE (o.J.): Food Fraud Vulnerability Assessment Tool. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 24.03.2016.
- Spink, John; Moyer, Douglas C. (2011b): Defining the Public Health Threat of Food Fraud, Journal of Food Science. Vol. 76, Issue 9, S. 157-163.
- USP (2015): APPENDIX XVII: Food Fraud Mitigation Guidance. Third Supplement, FCC 9. General Tests and Assays. The United States Pharmacopeial Convention 2015.
- VZ NRW (2012): Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Knackpunkt. Oktober 2012, Heft 5, 20. Jahrgang. Unterfüllung bei Speiseölen.
- Wissenburg, Petra (2015): The Global Food Safety Initiative. FSSC 22000 ASIA Event. Online verfügbar, zuletzt geprüft am 22.02.2016.

Die von Prof. Alfred Hagen Meyer betreute Masterarbeit zeigt ein Konzept, wie sich Unternehmen wirksam gegen Lebensmittelbetrug schützen können.



Beitrag Kurzfassung aus:
Stein/Märtlbauer / Meyer (Hrsg)

FOOD FRAUD
LEBENSMITTELBETRUG
FÄLLE - RECHT -
ANALYSEN - MASSNAHMEN

1. Auflage 2016, 49,90 €
meyer.science GmbH

HOW CRIMINAL GANGS CASH IN



VODKA More than 35,000 counterfeit bottles of Smirnoff were seized at Dover. 130,000 litres of potentially toxic vodka-style spirits were found at a factory in Cheshire. A raid in Derbyshire found evidence of counterfeit vodka being adulterated with antifreeze.



OLIVE OIL Bottled olive oil found in Surrey was inferior vegetable oil adulterated with colourings and flavourings. Cheap oil has also been dressed up as the expensive 'extra virgin' variety.



EGGS Millions of cheap cage eggs may have been mislabelled as organic or free range. A firm is being investigated.



LAMB One in five lamb takeaways contained other cheaper meats such as turkey. Some contained no lamb at all.



OREGANO 19 out of 78 packs of oregano were bulked up with cheap ingredients such as olive or myrtle leaves.



PROSECCO Pubs have been selling Italian sparkling wine as Prosecco on tap. Under EU law, it can only be sold as Prosecco in a bottle.



PIZZAS Tests on 15 'cheese and ham' pizzas in Derbyshire found 13 were bogus. Eight contained no meat and five used turkey.



FESTIVAL FOOD Last summer half a ton of meat from a pet food supplier was seized after it was bought by a catering company supplying festivals. It had been stored in a dirty lock-up garage.



BURGUNDY A single magnum bottle of Burgundy wine was offered for sale at £50,000 last August. It was counterfeit.



MANUKA HONEY One in three jars of manuka honey fails to meet the label claims covering quality or botanical origin.



TAKEAWAYS Half the peanut-free lamb curries requested in 16 Indian restaurants in the West Midlands contained peanut protein which can cause life-threatening allergic reactions. Seven contained banned artificial colours.



BASMATI RICE One in ten consignments of imported basmati rice is bulked up with other rice above a permitted threshold of 7 per cent, according to the British Retail Consortium.

Neues Recht in Stichworten & näher vorgestellt

Nachfolgend aktuelle Normen Anfang 2016 bis heute.

Die Tabelle zeigt dabei die Fundstelle bzw. Nr. in der Textsammlung C.H.Beck, Meyer Lebensmittelrecht, die jeweilige Norm und in der dritten Spalte die aktuelle Änderung derselben.

Via Hyperlink kann die jeweilige Norm online abgerufen werden.



Meyer Textsammlung C.H.Beck

Nr.	Norm	Änderung
-----	------	----------

BasisVO 178/2002, LFGB, allgemeine Vorschriften

20 Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007

- **Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013** (ABl. L 130 vom 19.5.2016, S. 18–27)

- **Delegierte Verordnung (EU) 2016/1166** der Kommission vom 17. Mai 2016 zur Änderung von Anhang X der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates bezüglich der Kaufbedingungen für Zuckerrüben im Zuckersektor ab dem 1. Oktober 2017 (ABl. L 193 vom 19.7.2016, S. 17–18)

50 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- Art. 1 Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes sowie anderer Vorschriften vom 26.01.2016 (BGBl. I Nr. 4 vom 29.01.2016, S. 108)

- Art. 2 3. Gesetz Agrarstatistikgesetz (BGBl. I Nr. I, Nr. 57, S. 1975, 1978)

- Zweite Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften (BGBl. 56, 02.12.2016, Seite 2656)

0150 Handelsklassengesetz

- Art. 4 des Zweiten Gesetzes zur Änderung agrarmarktrechtlicher Bestimmungen v. 16.01.2016 (BGBl. I Nr. 3 v. 22.01.2016, S. 60)

Kennzeichnung

0265 Verordnung (EU) Nr. 432/2012 der Kommission vom 16. Mai 2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (L 136/1, 25. Mai 2012)

- Mahlzeitenersatz - Verordnung (EU) 2016/1413 der Kommission vom 24. August 2016 (ABl. L 230 vom 25.8.2016, S. 8–15)

Verwandte Vorschriften

NUR Mess- und Eichverordnung – MessEV (BGBl. I Nr. 58,
ONLINE 17.12.2014, S. 2010)

- **Erste Verordnung zur Änderung der Mess- und Eichverordnung** (BGBl. aus Nr. 29 vom 29.06.2016, Seite 1478)

Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen

0600 Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (L 354/16, 31. Dezember 2008)

- Verordnung (EU) 2016/56 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Extrakten aus Rosmarin (E 392) in Streichfetten (ABl. L 13 vom 20.1.2016, S. 46–48)

- Verordnung (EU) 2016/263 der Kommission vom 25. Februar 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bezeichnung der Lebensmittelkategorie 12.3 Speiseessig (ABl. L 50 vom 26.2.2016, S. 25–26)

- Verordnung (EU) 2016/324 der Kommission vom 7. März 2016 zur Änderung und Berichtigung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in allen Lebensmittelkategorien (ABl. L 61 vom 8.3.2016, S. 1–4)

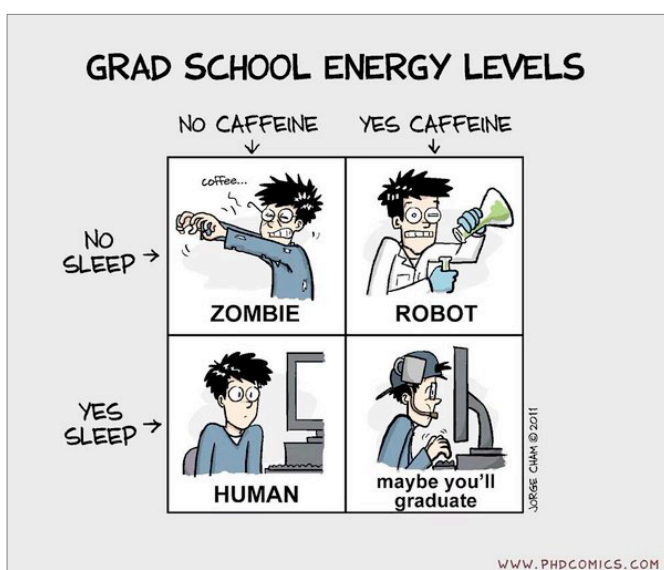
- Verordnung (EU) 2016/441 der Kommission vom 23. März 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Steviolglycosiden (E 960) als Süßungsmittel in Senf (ABl. L 78 vom 24.3.2016, S. 47–48)

- Verordnung (EU) 2016/479 der Kommission vom 1. April 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Steviolglycosiden (E 960) als Süßungsmittel in bestimmten brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Getränken (ABl. L 87 vom 2.4.2016, S. 1–3)

- Verordnung (EU) 2016/683 der Kommission vom 2. Mai 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Propionsäure — Propionaten (E 280–283) in Tortillas (ABl. L 117 vom 3.5.2016, S. 28–29)

- Verordnung (EU) 2016/691 der Kommission vom 4. Mai 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Nährkaseinaten (ABl. L 120 vom 5.5.2016, S. 4–6)

- **Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/324** der Kommission vom 7. März 2016 zur Änderung und Berichtigung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in allen Lebensmittelkategorien (ABl. L 165 vom 23.6.2016, S. 24–24)



Nr.	Norm	Änderung
0600	Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (L 354/16, 31. Dezember 2008)	<p>- Verordnung (EU) 2016/1776 der Kommission vom 6. Oktober 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sucralose (E 955) als Geschmacksverstärker in Kaugummi mit Zusatz von Zucker oder Polyolen (ABl. L 272 vom 7.10.2016, S. 2–4)</p> <p>- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1130/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf eine Liste der Europäischen Union der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 282 vom 19.10.2016, S. 84–84)</p>
0620	Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9.3.2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (L 83/1, 22.3.2012)	<p>- Verordnung (EU) 2016/1814 der Kommission vom 13. Oktober 2016 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf die Spezifikationen für Steviolglycoside (E 960) (ABl. L 278 vom 14.10.2016, S. 37–41)</p> <p>- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 292 vom 27.10.2016, S. 50–50)</p>
0800	Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (L 354/34, 31.12.2008)	<p>- Verordnung (EU) 2016/54 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Aufnahme von gamma-Glutamyl-valyl-glycin in die Unionsliste der Aromastoffe (ABl. L 13 vom 20.1.2016, S. 40–42)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/55 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe (ABl. L 13 vom 20.1.2016, S. 43–45)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/178 der Kommission vom 10. Februar 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste (ABl. L 35 vom 11.2.2016, S. 6–8)</p>

Nr.	Norm	Änderung
0800	Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (L 354/34, 31.12.2008)	<p>- Verordnung (EU) 2016/637 der Kommission vom 22. April 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste (ABl. L 108 vom 23.4.2016, S. 24–27)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/692 der Kommission vom 4. Mai 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe (ABl. L 120 vom 5.5.2016, S. 7–9)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1244 der Kommission vom 28. Juli 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe einer Gruppe mit einer alpha, beta-ungesättigten Struktur (ABl. L 204 vom 29.7.2016, S. 7–10)</p>
Technische Hilfsstoffe		
0750	Richtlinie 2009/32/EG vom 23. April 2009 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden (L 141/12, 6. Juni 2009)	- Richtlinie (EU) 2016/1855 der Kommission vom 19. Oktober 2016 zur Änderung der Richtlinie 2009/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden (ABl. L 284 vom 20.10.2016, S. 19–20)
Hygiene, Bestrahlung		
0905	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338/1, 22.12.2005)	<p>- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 der Kommission vom 5. Dezember 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 195 vom 20.7.2016, S. 82–82)</p> <p>- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1019/2013 der Kommission vom 23. Oktober 2013 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich Histamin in Fischereierzeugnissen (ABl. L 195 vom 20.7.2016, S. 83–83)</p>
0910	VO 853/2004 mit spez. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139/55, 30.4.2004)	- Verordnung (EU) 2016/355 der Kommission vom 11. März 2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Vorschriften für Gelatine, Kollagen und zum menschlichen Verzehr bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22–28)
0940	LMHV 21.06.2016 (Neufassung der Lebensmittelhygiene-Verordnung, BGBl. aus Nr. 29 vom 29.06.2016, Seite 1469)	- Dritte Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. Nr. 12 vom 16.03.2016, Seite 444)

Nr.	Norm	Änderung
-----	------	----------

0945	TierLMHV Art. 2 VO 2.8.2007 (BGBl. I, S. 1816)	- Dritte Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. Nr. 12 vom 16.03.2016, Seite 444)
------	---	---

Kontaminanten, Rückstände

1205	Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 vom 19.12.2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. 364/5, 20.12.2006)	- Verordnung (EU) 2016/239 der Kommission vom 19. Februar 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Tropanalkaloiden in bestimmter Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (ABl. L 45 vom 20.2.2016, S. 3–5)
------	---	--

1220	Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.2.2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. L 70/1, 16.3.2005)	- Verordnung (EU) 2016/1 der Kommission vom 3. Dezember 2015 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bifenazat, Boscalid, Cyazofamid, Cyromazin, Dazomet, Dithiocarbamaten, Fluazifop-P, Mepanipyrim, Metrafenon, Picloram, Propamocarb, Pyridaben, Pyriofenon, Sulfoxaflor, Tebuconazol, Tebufenpyrad und Thiram in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 2 vom 5.1.2016, S. 1–62)
------	--	---



		- Verordnung (EU) 2016/46 der Kommission vom 18. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Oxadixyl und Spinetoram in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 12 vom 19.1.2016, S. 28–41)
--	--	--

		- Verordnung (EU) 2016/53 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von Diethofencarb, Mesotrion, Metosulam und Pirimiphos-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 13 vom 20.1.2016, S. 12–39)
--	--	---

		- Verordnung (EU) 2016/60 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 14 vom 21.1.2016, S. 1–17)
--	--	---

		- Verordnung (EU) 2016/67 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ametoctradin, Chlorthalonil, Diphenylamin, Flonicamid, Fluazinam, Fluoxastrobin, Halauxifen-methyl, Propamocarb, Prothioconazol, Thiacloprid und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 15 vom 22.1.2016, S. 2–50)
--	--	--

Nr.	Norm	Änderung
-----	------	----------

1220 Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.2.2005 über Höchstgehalte an **Pestizidrückständen** in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. L 70/1, 16.3.2005)

- Verordnung (EU) 2016/75 der Kommission vom 21. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fosetyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 16 vom 23.1.2016, S. 8–20)

- Verordnung (EU) 2016/71 der Kommission vom 26. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Methylcyclopropen, Flonicamid, Flutriafol, Indolylessigsäure, Indolylbuttersäure, Pethoxamid, Pirimicarb, Prothioconazol und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 20 vom 27.1.2016, S. 1–47)

- Verordnung (EU) 2016/143 der Kommission vom 18. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf COS-OGA, Cerevisan, Calciumhydroxid, Lecithine, Salix spp. cortex, Essig, Fructose, Pepino mosaic Virus Stamm CH2 Isolat 1906, Verticillium albo-atrum Isolat WCS850 und Bacillus amyloliquefaciens subsp. plantarum Stamm D747 (ABl. L 28 vom 4.2.2016, S. 12–14)

- Verordnung (EU) 2016/156 der Kommission vom 18. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Boscalid, Clothianidin, Thiamethoxam, Folpet und Tolclofos-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 31 vom 6.2.2016, S. 1–44)

- Verordnung (EU) 2016/439 der Kommission vom 23. März 2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Cydia pomonella Granulovirus (CpGV), Calciumcarbid, Kaliumiodid, Natriumhydrogencarbonat, Rescalure sowie Beauveria bassiana Stamm ATCC 74040 und Beauveria bassiana Stamm GHA (ABl. L 78 vom 24.3.2016, S. 31–33)

- **Verordnung (EU) 2016/440** der Kommission vom 23. März 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Atrazin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 78 vom 24.3.2016, S. 34–46)

- Verordnung (EU) 2016/452 der Kommission vom 29. März 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Captan, Propiconazol und Spiroxamin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 79 vom 30.3.2016, S. 10–27)

Lesen Sie mehr auf
meyer.food blog



1220 Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.2.2005 über Höchstgehalte an **Pestizidrückständen** in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. L 70/1, 16.3.2005)

- **Verordnung (EU) 2016/486** der Kommission vom 29. März 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyazofamid, Cycloxydim, Difluoressigsäure, Fenoxycarb, Flumetralin, Fluopicolid, Flupyradifuron, Fluxapyroxad, Kresoxim-methyl, Mandestrobin, Mepanipyrim, Metalaxyl-M, Pendimethalin und Tefluthrin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 90 vom 6.4.2016, S. 1–66)

- **Verordnung (EU) 2016/567** der Kommission vom 6. April 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorantraniliprol, Cyflumetofen, Cyprodinil, Dimethomorph, Dithiocarbamaten, Fenamidon, Fluopyram, Flutolanil, Imazamox, Metrafenon, Myclobutanil, Propiconazol, Sedaxan und Spirodiclofen in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 100 vom 15.4.2016, S. 1–60)

- Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/71 der Kommission vom 26. Januar 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Methylcyclopropen, Flonicamid, Flutriafol, Indolylessigsäure, Indolylbuttersäure, Pethoxamid, Pirimicarb, Prothioconazol und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 109 vom 26.4.2016, S. 43–55)

- Verordnung (EU) 2016/805 der Kommission vom 20. Mai 2016 zur Änderung von Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich *Streptomyces* K61 (ehemals *S. griseoviridis*), *Candida oleophila* Stamm O, FEN 560 (auch bezeichnet als Bockshornklee oder Bockshornkleesamen-Pulver), Methyldecanoat (CAS 110-42-9), Methyloctanoat (CAS 111-11-5) und Terpen-Gemisch QRD 460 (ABl. L 132 vom 21.5.2016, S. 95–96)

- Verordnung (EU) 2016/1002 der Kommission vom 17. Juni 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von AMTT, Diquat, Dodin, Glufosinat und Tritosulfuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 167 vom 24.6.2016, S. 1–45)

- **Verordnung (EU) 2016/1003** der Kommission vom 17. Juni 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Abamectin, Acequinocyl, Acetamiprid, Benzovindiflupyr, Bromoxynil, Fludioxonil, Fluopicolid, Fosetyl, Mepiquat, Proquinazid, Propamocarb, Prohexadion und Tebuconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 167 vom 24.6.2016, S. 46–103)

PROCAFFEINATING

(n.) the tendency to not start anything until you've had a cup of coffee.

Nr.	Norm	Änderung
1220	Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.2.2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. L 70/1, 16.3.2005)	<p>- Verordnung (EU) 2016/1015 der Kommission vom 17. Juni 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Naphthylacetamid, 1-Naphthylelessigsäure, Chloridazon, Fluzifop-P, Fuberidazol, Mepiquat und Tralkoxydim in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 172 vom 29.6.2016, S. 1–21)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1016 der Kommission vom 17. Juni 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ethofumesat, Etoxazol, Fenamidon, Fluoxastrobin und Flurtamon in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 172 vom 29.6.2016, S. 22–53)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1355 der Kommission vom 9. August 2016 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Thioclopid (ABl. L 215 vom 10.8.2016, S. 4–19)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1785 der Kommission vom 7. Oktober 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cymoxanil, Phosphan und Phosphidsalzen sowie Natrium-5-nitroguaiacolat, Natrium-o-nitrophenolat und Natrium-p-nitrophenolat in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 273 vom 8.10.2016, S. 10–30)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1866 der Kommission vom 17. Oktober 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 3-Decen-2-on, Acibenzolar-S-methyl und Hexachlorbenzol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 286 vom 21.10.2016, S. 4–31)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1822 der Kommission vom 13. Oktober 2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Aclonifen, Deltamethrin, Fluazinam, Methomyl, Sulcotrion und Thiodicarb in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 281 vom 18.10.2016, S. 1–44)</p> <p>- Verordnung (EU) 2016/1902 der Kommission vom 27. Oktober 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acetamidrid, Ametoctradin, Azoxystrobin, Cyfluthrin, Difluoressigsäure, Dimethomorph, Fenpyrazamin, Flonicamid, Fluazinam, Fludioxonil, Flupyradifuron, Flutriafol, Fluxapyroxad, Metconazol, Proquinazid, Prothioconazol, Pyriproxyfen, Spirodiclofen und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 298 vom 4.11.2016, S. 1–60)</p>

Nr.	Norm	Änderung
1220	Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.2.2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. L 70/1, 16.3.2005)	- Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/1015 der Kommission vom 17. Juni 2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Naphthylacetamid, 1-Naphthyleisigsäure, Chloridazon, Fluazifop-P, Fuberidazol, Mepiquat und Tralkoxydim in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. L 340 vom 15.12.2016, S. 72–72)
1230	Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (ABl. L 70/12, 9. März 2006)	- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 519/2014 der Kommission vom 16. Mai 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hinsichtlich der Probenahmeverfahren für große Partien, Gewürze und Nahrungsergänzungsmittel, der Leistungskriterien für die Bestimmung von T-2-Toxin, HT-2-Toxin und Citrinin sowie der Screening-Methoden für die Analyse (ABl. L 337 vom 13.12.2016, S. 24–24)
1235	Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (ABl. L 88/29, 29.3.2007)	- Durchführungsverordnung (EU) 2016/459 der Kommission vom 18. März 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhr von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. L 80 vom 31.3.2016, S. 14–16) Verordnung (EU) 2016/582 der Kommission vom 15. April 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 hinsichtlich der Analyse auf anorganisches Arsen, Blei und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe sowie hinsichtlich bestimmter Leistungskriterien für die Analyse (ABl. L 101 vom 16.4.2016, S. 3–6)
1300	Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (ABl. L 88/29, 29.3.2007)	- Zweite Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften (BGBl. 56, 02.12.2016, Seite 2656)

Food for Specific Groups FSG (Diätetische Lebensmittel)

2260	Delegierte Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind (ABl. L 25 vom 2.2.2016, S. 1–29)	- Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind (ABl. L 257 vom 23.9.2016, S. 17–17)
------	--	--

Entdecken Sie auch **meyer** auf **twitter** 

Nr.	Norm	Änderung
2280	<p>Delegierte Verordnung (EU) 2016/128 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. L 25 vom 2.2.2016, S. 30–43)</p>	
Öko-Erzeugnisse		
2620	<p>Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 vom 8.12.2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern</p> <p>(ABl. L 334/25, 12. Dezember 2008)</p>	<p>- Durchführungsverordnung (EU) 2016/910 der Kommission vom 9. Juni 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. L 153 vom 10.6.2016, S. 23–24)</p> <p>- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1842 der Kommission vom 14. Oktober 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 in Bezug auf die elektronische Kontrollbescheinigung für eingeführte ökologische/biologische Erzeugnisse und bestimmte andere Elemente sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 in Bezug auf die Anforderungen für haltbar gemachte oder verarbeitete ökologische/biologische Erzeugnisse und die Übermittlung von Informationen (ABl. L 282 vom 19.10.2016, S. 19–37)</p>
2640	<p>Verordnung (EG) Nr. 889/2008 vom 5.9.2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007</p> <p>(ABl. L 250/1, 18.9.2008)</p>	<p>- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1842 der Kommission vom 14. Oktober 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 in Bezug auf die elektronische Kontrollbescheinigung für eingeführte ökologische/biologische Erzeugnisse und bestimmte andere Elemente sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 in Bezug auf die Anforderungen für haltbar gemachte oder verarbeitete ökologische/biologische Erzeugnisse und die Übermittlung von Informationen (ABl. L 282 vom 19.10.2016, S. 19–37)</p>
Lebensmittelspezialitäten		
3030	Lebensmittelspezialitätengesetz – LSpG, 29.10.1993	- Erstes Gesetz zur Änderung des Lebensmittelspezialitätengesetzes v. 16.01.2016 (BGBl. I Nr. 3 v. 22.01.2016, S. 50)
3035	Lebensmittelspezialitätenverordnung – LSpV, 21.12.1993	- Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelspezialitätenverordnung v. 27.01.2016 (BGBl. I Nr. 5 v. 04.02.2016, S. 157)
Milch und Milcherzeugnisse		
4810	Milch- und Margarinegesetz	- Art. 5 des Zweiten Gesetzes zur Änderung agrarmarktrechtlicher Bestimmungen v. 16.01.2016 (BGBl. I Nr. 3 v. 22.01.2016, S. 60)
4840	Verordnung zur Umsetzung der Richtlinie über Kaseine und Kaseinate für die menschliche Ernährung (BGBl. aus Nr. 61 vom 21.12.2016, Seite 2916)	

Öle, Fette

5000 VO (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

- **Durchführungsverordnung (EU) 2016/1227** der Kommission vom 27. Juli 2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 202 vom 28.7.2016, S. 7–13)

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1784 der Kommission vom 30. September 2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 273 vom 8.10.2016, S. 5–9)

- **Delegierte Verordnung (EU) 2016/2095** der Kommission vom 26. September 2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 326 vom 1.12.2016, S. 1–6)

Trinkwasser

5860 TrinkwasserV 2001
Neufassung der Trinkwasserverordnung (BGBl. Nr. 12 vom 16.03.2016, Seite 459)

Lebensmittelüberwachung

8540 Verordnung (EG) Nr. 669/2009 vom 24.7.2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (L 194/11, 25.7.2009)

- **Durchführungsverordnung (EU) 2016/443** der Kommission vom 23. März 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 betreffend die Liste der Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs, die verstärkten amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr unterliegen (ABl. L 78 vom 24.3.2016, S. 51–57)

- **Durchführungsverordnung (EU) 2016/1024** der Kommission vom 24. Juni 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs (ABl. L 168 vom 25.6.2016, S. 1–6)

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/2107 der Kommission vom 1. Dezember 2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 betreffend die Liste der Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, die verstärkten amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr unterliegen (ABl. L 327 vom 2.12.2016, S. 50–56)

8650 Tier. LM-ÜberwachungsVO
(BGBl. I, S. 1816, 1864)

- Dritte Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. Nr. 12 vom 16.03.2016, Seite 444)

Nr.	Norm	Änderung
8690	VO zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der EG (lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeld VO) (Neufassung BGBl. 04.05.2016, Nr. 23 vom 17.05.2016, Seite 1166)	- Achte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung v. 9.2.2016 (BGBl. I Nr. 7 v. 15.2.2016, S. 180) - Neunte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung (BGBl. Nr. 32 vom 02.07.2016, Seite 1563) - Zehnte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung (BGBl. Nr. 47 vom 11.10.2016, Seite 2202)

Krisen können.

Erfolgreiches Management von Warenrückrufen und medialen Krisen



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer
rechtsanwälte



Dr. Uta Verbeek
meyer science

Krisentelefon



+49-89-5506988-29

„Krisen können“ ist lernbar. Wir zeigen Ihnen in prägnanten Workshops und praxisorientierten Krisen-Übungen den sicheren Weg durch unsicheres Terrain. Wir bieten Ihnen hierzu ein praxisnahes Kompakt-Seminar an, mit must-do Anleitungen.

Seminar Flyer zum downloaden

Seminar in München

23.02.2017 10:00 bis 17:00 Uhr

Workshop inklusive praktischer Übungen



Kosten

Pro Seminarteilnehmer
790,- Euro (zzgl. MwSt)
(Mittagessen, Getränke und
2 Kaffeepausen inkl.)

VERANSTALTUNGEN

27. Januar 2017

Hamburg - WERBUNG – the do and don'ts for a better understanding

.....

06. - 07. Februar 2017

Frankfurt - Nahrungsergänzungsmittel, 17. Jahrestagung

.....

23. Februar 2017

München - Krisen können

.....

14. - 15. Februar 2017

München -PTS-Fachseminar in München – Verpackungen aus Papier und Karton im Lebensmittelkontakt Aktuelle Entwicklungen

.....

30. März 2017

Luzern / Schweiz - Lebensmitteltag LMT 2017

.....

24. - 25. April 2017

Bad Staffelstein / Internationaler Veterinärkongress Deutschland - Österreich - Schweiz

.....

22. Mai 2017

Frankfurt – Grundlagenkurs Lebensmittelrecht für Einsteiger

.....

23. Mai 2017

Frankfurt – Lebensmittel I Recht & Science I Was gibt's Neues?

.....

13. - 15. September 2017

München / Feldafing – Summer School

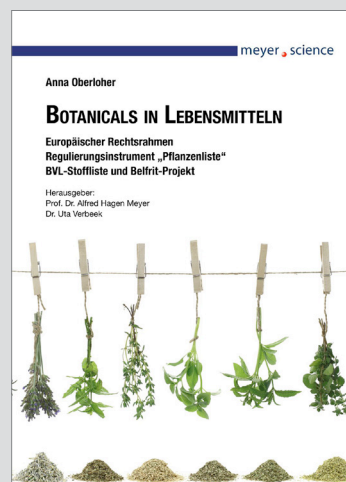
.....

20. November 2017

Frankfurt – Lebensmittelkontaktmaterialien: Update Sicherheit & Recht

.....

Buch Erscheinungen



Chefredakteur
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer
rechtsanwälte

meyer.rechtsanwälte
Sophienstraße 5, Etage 3
D - 80333 München
Fon +49 (0)89 55 06 988-0
Fax +49 (0)89 55 06 988-22
info@meyerlegal.de
www.meyerlegal.de

meyer science

meyer.science GmbH
Sophienstraße 5, Etage 2
D - 80333 München
Fon +49 (0)89 55 27 988-0
Fax +49 (0)89 55 27 988-29
info@meyerscience.de
www.meyerscience.de

 Paré-Design
www.pare-design.de



meyer.IMPRESSUM

meyer.rechtsanwälte & meyer.science
Legal & Regulatory Affairs aus einer Hand

Wir bieten nationalen und internationalen Unternehmen eine umfassende Beratung nach höchsten Qualitätsstandards im Hinblick auf

- Lebensmittel
- Lebensmittelkontaktmaterialien
- kosmetische Mittel
- Arzneimittel & Medizinprodukte
- Chemikalien
- Spielzeug, Textilien und weitere Verbraucherprodukte.

Dafür verbinden wir fundierte klassische Rechtsberatung mit einem interdisziplinären Ansatz. Die enge Zusammenarbeit mit dem naturwissenschaftlichen Consulting-Unternehmen meyer.science GmbH ermöglicht unseren Mandanten eine wissenschaftliche, regulatorische und rechtliche Beratung aus einer Hand und damit maßgeschneiderte und dauerhafte Lösungen.

Unsere Mandanten profitieren ebenfalls von dem ausgedehnten Netzwerk europäischer und weiterer internationaler Experten, das es uns ermöglicht, die Besonderheiten der jeweiligen Märkte in unsere Beratung mit einzubeziehen.

Wertvolle Erfahrungen gewinnen wir schließlich durch unser zusätzliches Engagement in zahlreichen Vereinigungen, unser Lehrauftrag an der Technischen Universität München, Publikationen in einschlägigen Fachmedien und die Organisation von Konferenzen und Seminaren. Die dadurch erschlossenen Kontakte zu Behörden, Hochschulen und Verbänden kommen auch unseren Mandanten zugute.

Rechtsanwälte der Kanzlei meyer.

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Dr. Levke Voß


Natalie Hartmann

Hanna Rinke

Bärbel Hintermeier, LL.M.

Thomas Mettke (*of counsel*)

An Kollegen empfehlen
[HIER](#) 

Klicken Sie [HIER](#) 
um die Newsletter Optionen
zu ändern