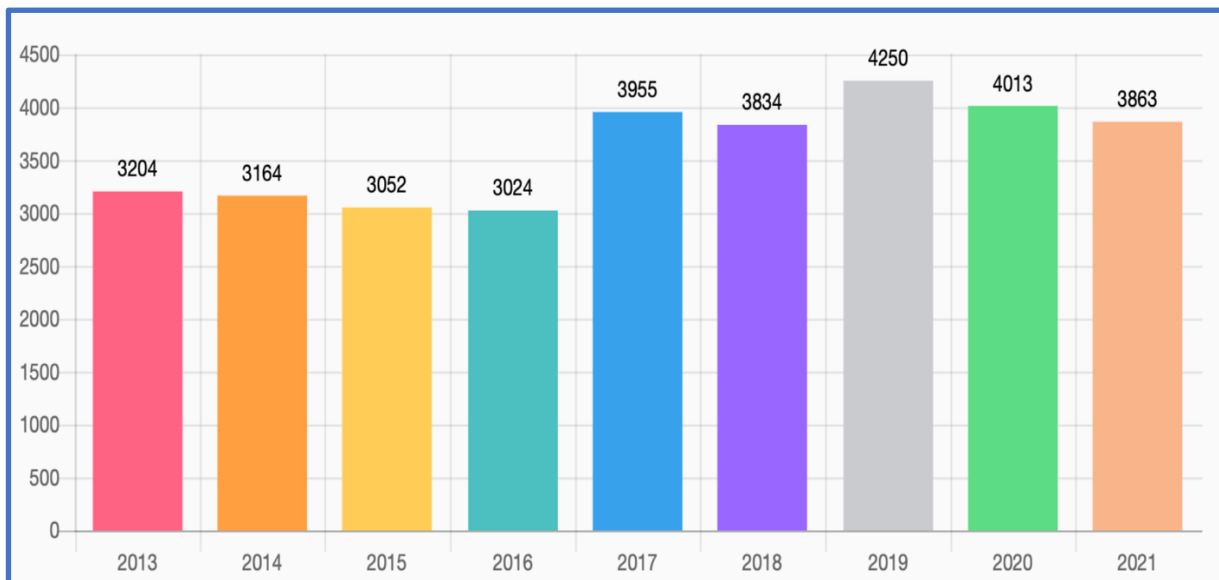
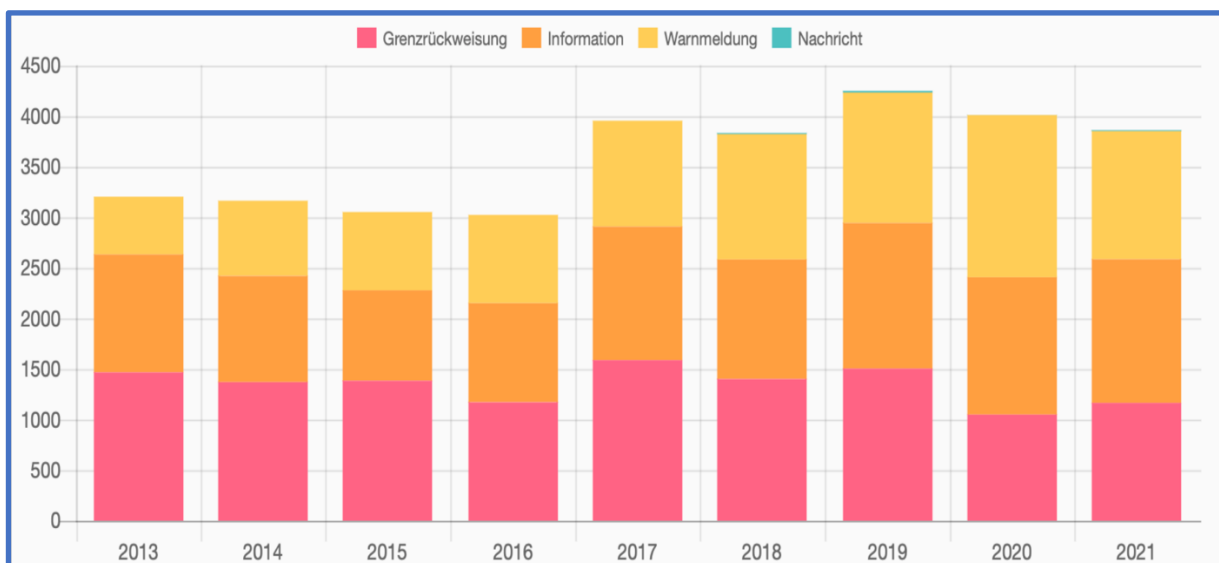


Safefood-Online

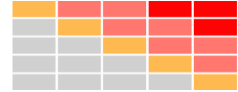
Newsletter



(Zusammenstellung der RASFF Meldungen und der monatlichen Food Fraud Meldungen der EU)



(Auszug aus dem Dashboard www.safefood-online.de: Darstellung der Meldungen nach Meldeart)



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

in dieser Ausgabe des Safefood-Online Newsletters informieren wir Sie über Änderungen von Höchstgehalten einiger Pestizide, über neue Entwicklungen auf EU-Ebene zum Thema Ethylenoxid sowie über neue Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide. Auch in diesem Newsletter erhalten Sie die Auswertungen der RASFF-Meldungen, eine Übersicht der unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe aus Oktober sowie eine Medienumschau zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ gehen wir der Frage nach, wie die Ergebnisse unternehmensspezifischer Untersuchungen und Feststellungen in Safefood-Online integriert werden können und damit auch für die Auswertungen (HACCP-Export, Prüfplan, Food Fraud) zur Verfügung stehen.

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

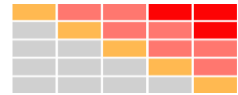
Zum Schluss möchten wir Sie noch auf eine Veröffentlichung zu Safefood-Online in der Fachzeitschrift „Fleischwirtschaft“ (Oktober 2021) mit dem Titel „Risiken rasch identifizieren und minimieren“ hinweisen.

Ihr Safefood-Online Team

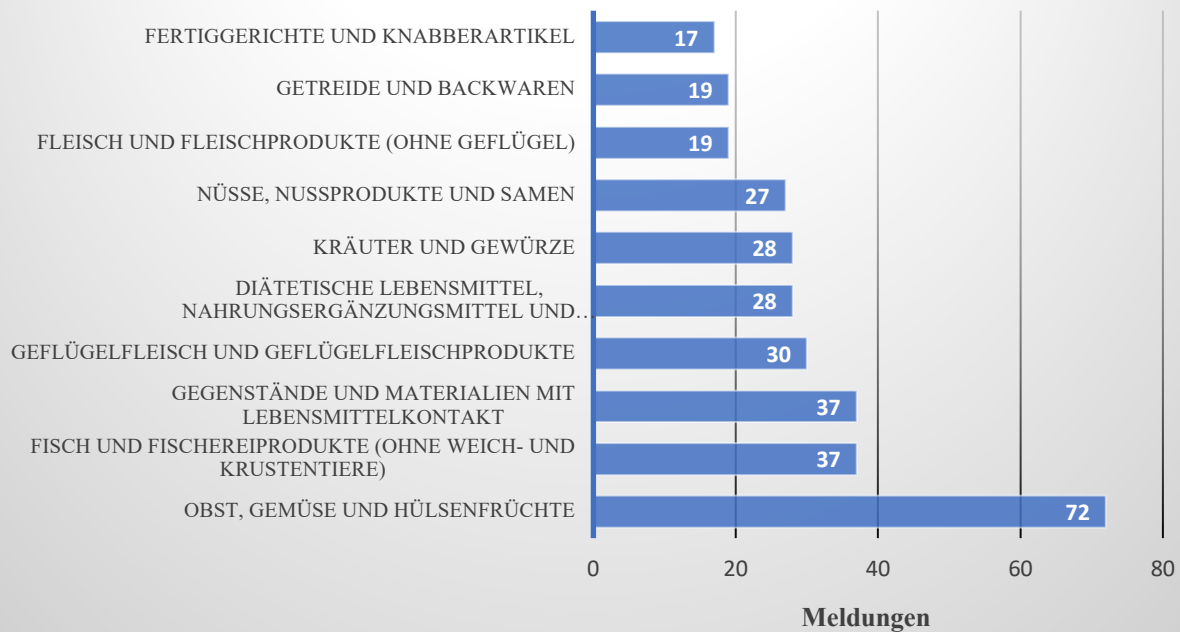
1 RASFF Meldungen Oktober 2021

Gegenüber dem Vormonat hat sich im Oktober 2021 die Anzahl der Meldungen von 387 auf 419 erhöht (+8%).

Die mit Abstand meisten Meldungen gab es in der Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ (72 Meldungen), gefolgt von „Fisch und Fischereiprodukten (ohne Weich- und Krustentiere)“ (37 Meldungen) und „Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt“ (37 Meldungen). Von den 72 Meldungen zu „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten“ entfallen 54 Meldungen auf die Gefahrenkategorie Pestizide. Hier sind wieder wie in den Vormonaten die meisten Meldungen auf Chlorpyrifos und seine Verbindungen (Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl) zurückzuführen (30 Meldungen). Von den 37 Meldungen zu der Produktkategorie „Fisch und Fischereiprodukte“ sind 11 Meldungen auf überhöhte Gehalte von Ascorbinsäure in Gelbflossen-Thunfisch zurückzuführen, wie sie häufig bei der Verbrauchertäuschung durch unzulässige Farbstabilisierung zu finden sind.

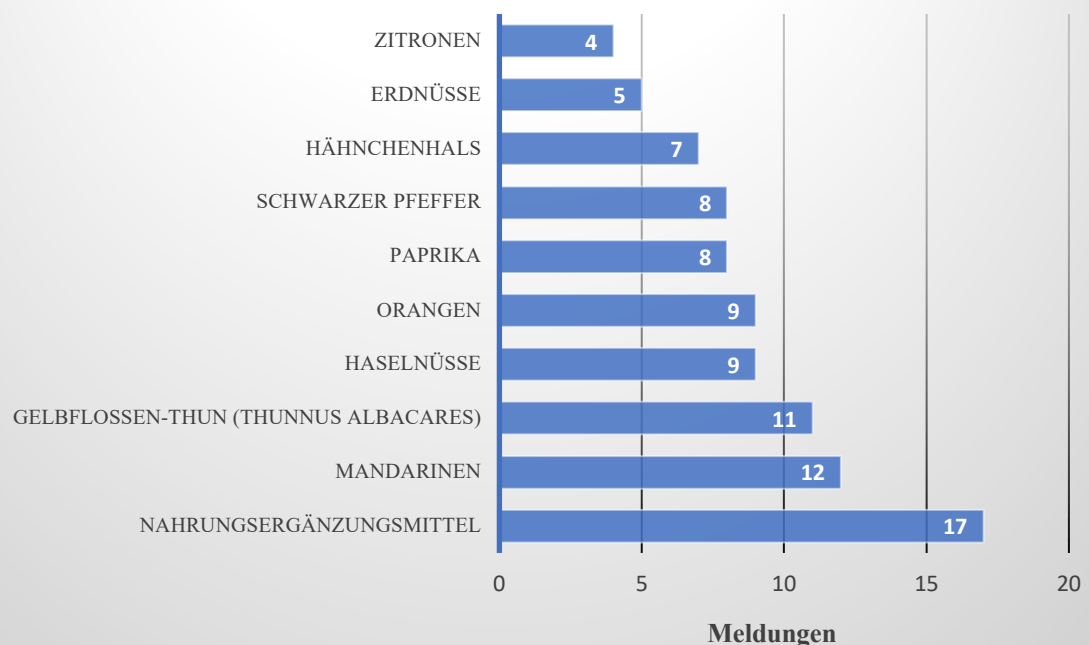


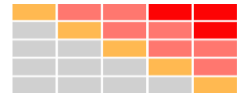
RASFF Oktober 2021: TOP 10 Produktkategorien



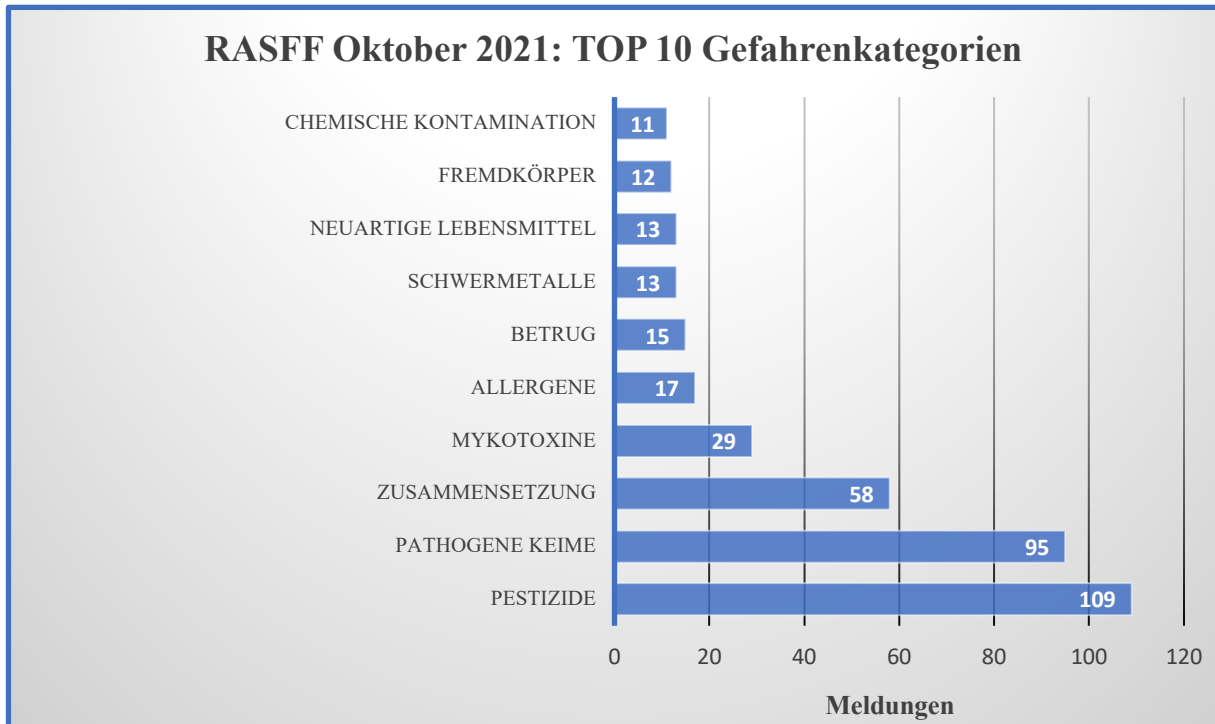
An der Spitze der TOP 10 der Produkte liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 17 Meldungen, davon entfallen 5 Meldungen auf Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol. 11 von 12 Meldungen zu Mandarinen sind auf Chlorpyrifos zurückzuführen. Alle Meldungen zu Gelbflossen-Thunfisch sind wie bereits erläutert auf erhöhte Gehalte an Ascorbinsäure zurückzuführen:

RASFF Oktober 2021: TOP 10 Produkte

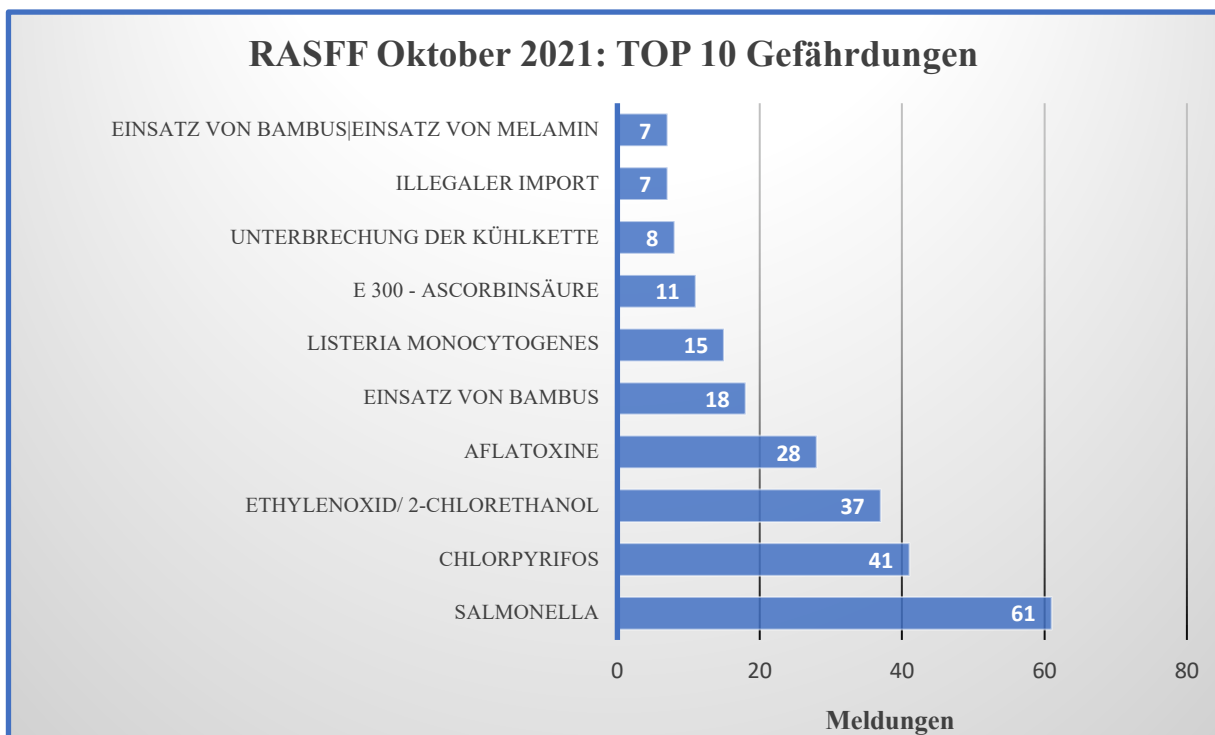


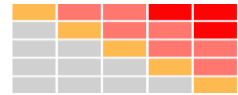


Die meisten Meldungen gab es im Oktober 2021 in der Gefahrenkategorie Pestizide mit 109 Meldungen, gefolgt von der Gefahrenkategorie pathogene Keime (95 Meldungen) und der Gefahrenkategorie Zusammensetzung (58 Meldungen):



Die hohe Anzahl an Meldungen in der Gefahrenkategorie Pestizide sind unverändert auf viele Meldungen zu Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol (37 Meldungen) und Chlorpyrifos (41 Meldungen) zurückzuführen. Nur zu Salmonellen gab es im Oktober mehr Meldungen (61).



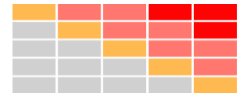


2 Öffentliche Warnungen in Deutschland im Oktober 2021 (lebensmittelwarnung.de)

Im Oktober 2021 wurden auf lebensmittelwarnung.de 22 Rückrufe veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Alkoholisches Getränk (Sangria)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Süßwaren (im Adventskalender)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Nahrungsergänzungsmittel	Ethylenoxid
Veggie fresh Bratwurst	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Kräuter (bio)	E. coli (VTEC/ STEC)
Kartoffelsuppe	Erhöhter Sulfitgehalt
Halva	Salmonellen
Halva mit Pistazien	Salmonellen
Haselnüsse	Salmonellen
Fertiggericht (Reis mit Hähnchencurry)	Ethylernoxid
Instantnudeln	Fremdkörper (Glasfragmente)
Löslicher Kaffee (im Glasbehälter)	Fremdkörper
Mu-Err Pilze (getrocknet)	Chlorpyrifos
Erdmandeln, gemahlen	Salmonellen
Apfelschorle	Gefahr der Gärung
Erdmandeln, gemahlen (bio)	Salmonellen
Traubenschorle	Gefahr der Gärung
Apfelschorle	Gefahr der Gärung
Erfrischungsgetränk	Gefahr der Gärung
Olive(n), in Scheiben	Fremdkörper (Glasfragmente)
Erdmandeln, gemahlen	Salmonellen
Halva mit Pistazien	Salmonellen

Weitere Einzelheiten zu den öffentlichen Warnungen/ Rückrufen finden Sie auf lebensmittelwarnung.de



3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 Verordnung (EU) 2021/1531

Mit der [Verordnung \(EU\) 2021/1531](#) wurden die Höchstgehalte in der Verordnung (EG) 396/2005 für folgende Substanzen geändert:

- Aclonifen
- Acrinathrin
- Bacillus pumilus QST 2808
- Ethirimol
- Penthiopyrad
- Picloram
- Pseudomonas sp. Stamm DSMZ 13134

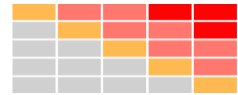
Die Verordnung (EU) 2021/1531 wurde am 20.09.2021 im Amtsblatt der Europäischen Kommission veröffentlicht. Mit Ausnahme von Ethirimol gelten die geänderten MRL ab 10. Oktober 2021. Für Ethirimol gilt der neue MRL ab 17. Mai 2021. Hierzu führen die Erwägungsgründe aus:

„In Bezug auf Ethirimol wurden mit der Verordnung (EU) 2020/1566 der Kommission mehrere RHG geändert. Mit dieser Verordnung wurde der RHG für Ethirimol in Gurken aufgrund eines Meldefehlers in 0,05 mg/kg geändert. Ethirimol ist der Hauptmetabolit von Bupirimat, das derzeit in mehreren Mitgliedstaaten als Pflanzenschutzmittel eingesetzt wird. Demzufolge könnte die Senkung des RHG für Ethirimol nach dem rechtmäßigen Einsatz von Bupirimat zu potenziellen MRL-Überschreitungen führen. Um dies zu vermeiden, legte der Bericht erstattende Mitgliedstaat der Behörde am 25. August 2020 einen geänderten Bewertungsbericht vor, woraufhin die Behörde am 30. September 2020 eine Berichtigung der entsprechenden mit Gründen versehenen Stellungnahme veröffentlichte, in der sie den RHG für Ethirimol in Gurken auf 0,2 mg/kg festlegte. Im Interesse der Rechtssicherheit sollte der mit der vorliegenden Verordnung festgelegte RHG für Ethirimol in Gurken ab demselben Datum gelten wie der Geltungsbeginn der Verordnung (EU) 2020/1566“

3.2 Ethylenoxid

Am 04. Oktober 2021 fand ein weiteres Treffen von Experten der EU-Mitgliedstaaten statt (siehe zu dem Thema auch die Ausführungen in dem Safefood-online Newsletter vom Juli 2021). [Hier](#) die Zusammenfassung. Für zusammengesetzte Lebensmittel („Problemfall“ Johannisbrotkernmehl) wurde festgehalten:

In Bezug auf zusammengesetzte Lebensmittel wie Nudeln, bei denen keine Informationen über die Verwendung einer nicht konformen Zutat vorliegen, hat die Kommission klargestellt, dass standardmäßig der Rückstandshöchstgehalt bei einer LOQ (limit of quantification) von 0,02 mg/kg gelten sollte (unter Berücksichtigung der beiden Komponenten der Rückstandsdefinition für ETO). Liegen Informationen über die Verwendung eines nicht konformen Bestandteils vor, gelten die auf der Sitzung des Ausschusses am 13. Juli vereinbarten Schlussfolgerungen (Rücknahme/Rückruf des Produkts vom Markt oder im Falle von Einfuhren Zurückweisung an der Grenze). Liegen detaillierte Informationen über die Zusammensetzung und/oder die Verarbeitungsfaktoren (PF) vor, so gilt Artikel 20 der MRL-Verordnung für die Berechnung der*



zusammengesetzten LOQ zur Beurteilung der Konformität. In Ermangelung von Informationen über PF für ETO oder 2CE ist der Standard PF 1.

Ferner erneuerte die EU-Kommission ihre Haltung bezüglich Lebensmittelverschwendung und ETO:

Die Kommission bekräftigte ihre Verpflichtung zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung im Einklang mit den Zielen für eine nachhaltige Entwicklung, wie sie in der "Farm to Fork"-Strategie festgelegt sind. Dies darf jedoch nicht zu Lasten der Lebensmittelsicherheit gehen. Es darf keine Kompromisse geben, da die Lebensmittelsicherheit eine wesentliche Voraussetzung für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem ist. Es ist zwar bedauerlich, dass Lebensmittel weggeworfen werden, aber es ist wichtig, dass unsichere Lebensmittel aus der Lebensmittelversorgungskette entfernt und in Übereinstimmung mit den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften entsorgt werden.

3.3 Neue Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide

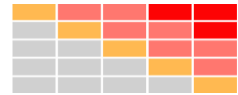
Waren in der Verordnung (EG) 1881/2006 bisher nur Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien festgelegt, so werden mit der [Verordnung 2021/1399](#) vom 24. August 2021 neben geänderten Höchstgehalten für Mutterkorn-Sklerotien nun auch Höchstgehalte für Ergotalkaloide festgelegt.

Für unverarbeitetes Getreide außer Mais, Roggen und Reis wurde der Höchstgehalt von 0,5mg/ kg auf 0,2mg/ kg gesenkt. Eine Ausnahme gibt es bei unverarbeitetem Roggen: hier bleibt der bisherige Höchstgehalt von 0,5mg/ kg bis zum 30.06.2024 in Kraft. Erst ab dem 01.07.2024 wird dann auch für unverarbeitetem Roggen der Höchstgehalt auf 0,2mg/ kg gesenkt.

Für Ergotalkaloide wurden Höchstgehalte wie folgt festgelegt:

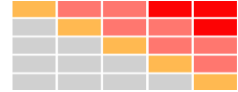
Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer (mit einem Aschegehalt von weniger als 900 mg/100 g)	100 µg/kg 50 µg/kg ab 1.7.2024
Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer (mit einem Aschegehalt von mindestens 900 mg/100 g) Gersten-, Weizen-, Dinkel- und Haferkörner, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden	150 µg/kg
Roggenmahlerzeugnisse Roggen, der für den Endverbraucher in Verkehr gebracht wird	500 µg/kg bis 30.6.2024 250 µg/kg ab 1.7.2024
Weizengluten	400 µg/kg
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	20 µg/kg

[Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln \(Konsolidierte Fassung\)](#)



4 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Food Fraud	UK: FSA und FSS veröffentlichen Update zu Food Fraud Fällen
Food Fraud	Australien: Das Projekt Citrus Australia wird neueste Rückverfolgungstechnologien, Isotopentests, Kühlkettenverfolgung und die Kartierung von Obstplantagen einsetzen, um die Rückverfolgbarkeit zu verbessern.
Lebensmittelsicherheit	EU-GRACED-Projekt soll einen Sensor entwickeln zur schnellen Untersuchung von Obst und Gemüse auf Pestizide und Mikroorganismen
Kontaminanten	CVUA Stuttgart: Mineralölanalytik
Lebensmittelsicherheit	EU Kommission warnt Tschechische Republik wegen Nichteinhaltung der Vorschriften für amtliche Kontrollen
Lebensmittelsicherheit	UK: Geringes Vertrauen in US-Lebensmittel
Food Fraud	Universität Basel: „Low-cost“-Methode zur Bestimmung des Ursprungs
Food Fraud	Food Fraud und Covid-19 Pandemie
Food Fraud	Rückblick auf Food Fraud Fälle im Jahr 2020
Pestizide	US: FDA-Pestizid-Report zeigt, dass die überwiegende Mehrheit der getesteten Lebensmittel unterhalb der Grenzwerte liegen
Food Fraud	Indien: 2,5 Tonnen mit Chemikalien und Farben verfälschte Gewürze beschlagnahmt
Food Fraud	Ghana: Risiko von Food Fraud steigt
Lebensmittelsicherheit	Industrie kann Berichte über Ausbrüche nutzen, um über Programme zur Lebensmittelsicherheit zu entscheiden
Food Fraud	Neues Modell kann helfen, die Herkunft von Lebensmitteln effizient und kostengünstig zu bestimmen
Lebensmittelsicherheit	(Neue) Orientierungswerte für-MOH in Lebensmitteln
Food Fraud	Report über Markt für Authentizitätsprüfungen
Food Fraud	Deutschland: Gefälschter Nescafé kann Glasfragmente und Kunststoffteile enthalten



5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

Können unternehmensspezifische Daten bei Safefood-Online in die Auswertung miteinbezogen werden?

In Safefood-Online ist es möglich, die Ergebnisse unternehmensspezifischer Untersuchungsergebnisse bzw. Feststellungen (intern/ extern) einzupflegen und somit in die Auswertungen (HACCP-Export, Prüfplan, Food Fraud) einzuschließen.

Dies ist insbesondere auch bei Audits hilfreich, um zu zeigen, dass das Lebensmittel für den es keine bekannten Vorfälle gibt, auch in die Gefahrenanalyse mit einbezogen wurde.

Beim Anklicken des Buttons „Eigene Daten“ (unter dem „LOGIN“-Feld) öffnet sich die Seite „Eigene Daten“.

Es gibt 2 Möglichkeiten eigene Daten in Safefood-Online einzugeben: entweder werden die Daten direkt in eine entsprechende Eingabemaske eingegeben oder die Daten werden als „CSV-Datei in Safefood-Online importiert:



A) Direkte Eingabe:

Eigene Daten ⓘ

Neue Daten hinzufügen Eigene Daten importieren

Daten eingeben

Datum: 02 Tag 11 Monat 2021 Jahr

Meldung: safefood-online GmbH

Beschreibung: Aflatoxine in getrockneten Feigen aus dem Ursprungsland

Artikelkategorie: Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte

Artikel: getrocknete Feigen

Gefahrenquelle: Aflatoxine

Ursprungsland: hier Ursprungsland eintragen

Meldeart: Kritisches Risiko

Untersuchungsergebnis: Ware mit der Charge xxy wurde zurückgewiesen. Stellungnahme vom Lieferanten eingeholt.

Bemerkung:

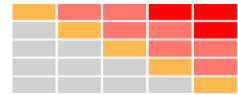
Artikeltyp: Lebensmittel

Kontinent: Süd-Europa

Gefahrenkategorie: Mykotoxine

absenden

Hier sehen Sie die von Ihnen eingefügten Daten. Diese werden ausschließlich bei Ihren eigenen Datenbankabfragen berücksichtigt!



B) Beispiel für selbst hinzugefügte Daten:

Eigene Daten

Neue Daten hinzufügen

Eigene Daten importieren

Hier sehen Sie die von Ihnen eingefügten Daten. Diese werden ausschließlich bei Ihren eigenen Datenbankabfragen berücksichtigt!

Jahr	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
2012	Propargit in frischen Erdbeeren aus Ägypten	Erdbeeren	Propargit	Ägypten	löschen bearbeiten details

Die Daten können jederzeit bearbeitet oder gelöscht werden. Beim Klicken auf „details“ werden die weiteren Informationen (wie diese über die Eingabemaske eingepflegt wurden) angezeigt.

C) Eigene Daten importieren:

Beim Klicken auf „eigene Daten importieren“ erscheint ein Fenster mit Informationen zum Aufbau der CSV-Datei (EXCEL):

Eigene Daten

Neue Daten hinzufügen

Eigene Daten importieren

Eigene Daten importieren

Information:

Hier haben Sie die Möglichkeit, ihre eigenen Daten als CSV-Datei zu importieren. Benutzen Sie als Trenner das „;“ (Semikolon).

In Excel erreichen Sie dies, wenn Sie bei Speichern als Dateityp „CSV (Trennzeichen-getrennt) (*.csv)“ wählen.

Als Reihenfolge der Spalten verwenden Sie bitte folgende:

Spalte 1: Datum (Format: TT.MM.JJJJ)

Spalte 2: Meldeart (Werte: W für Kritisches Risiko, I für Nicht vertretbare Risiken, GZ für Bedingt vertretbar, N für Vertretbar)

Spalte 3: Beschreibung (max. 100 Zeichen)

Spalte 4: Artikelkategorie ([Mögliche Artikelkategorien](#))

Spalte 5: Artikel (max. 100 Zeichen)

Spalte 6: Gefahrenquelle ([Mögliche Gefahrenquellen](#)) (Mehrfachnennungen durch ||(Pipe) getrennt)

Spalte 7: Ursprungsland ([Mögliche Ursprungsländer](#))

Spalte 8: Untersuchungsergebnis (max. 100 Zeichen)

Spalte 9: Bemerkungen (max. 100 Zeichen)

Spalte 10: Artikeltyp (Mögliche Typen: **Lebensmittel**, **Futtermittel**, **Kontaktmaterialien**)

Spalte 11: Kontinent ([Mögliche Kontinente](#))

Spalte 12: Gefahrenkategorie ([Mögliche Gefahrenkategorien](#))

ACHTUNG: Ihre bestehenden Daten werden überschrieben!

Zu importierende Datei:

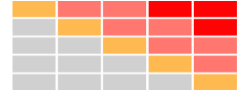
Durchsuchen...

Keine Datei ausgewählt.

absenden

Unter „Download“ steht eine bereits entsprechend formatierte [EXCEL-Tabelle](#) zur Verfügung.

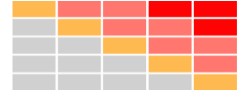
Die selbst eingefügten Daten stehen allen Usern des eigenen Unternehmens (eigene Benutzergruppe) zur Verfügung und können so in die Auswertung mit eingehen. User von anderen Unternehmen (andere Benutzergruppen) haben weder Zugriff auf die Daten noch sehen



sie die von anderen Teilnehmern eingetragenen Meldungen. So kann jedes Unternehmen mit allen in SafeFood-Online verfügbaren Daten arbeiten und zusätzlich auch firmeninterne Erkenntnisse mit einbeziehen.

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:

info@safefood-online.de



Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Allgemeine Nutzungsrichtlinien:

1. Das Unternehmen safefood-online GmbH (im Folgenden "safefood-online" genannt), geschäftsansässig Birkenweg 18, 68723 Schwetzingen, betreibt unter der Internet-Adresse www.safefood-online.de eine Website im Internet, die der Information und Kommunikation mit Internetusern dient. Der Gegenstand des Unternehmens ist der Unterhalt einer Internetdatenbank zur Darstellung von Risiken und Bewertung für Lebensmittelsicherheit.
2. Als Anbieter eines Teledienstes wird safefood-online personenbezogene Daten (Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbarer Person) nur insoweit erheben, verarbeiten oder nutzen, als das zur Durchführung des Teledienstes erforderlich ist (Bestandsdaten). Eine Verarbeitung und Nutzung der Bestandsdaten für anderweitige Zwecke erfolgt nur dann, wenn Sie als Nutzer Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilen. Von uns wird weder die Benutzung der Website als Einwilligung angesehen, noch ist die Benutzung der safefood-online -Website von der Erteilung Ihrer Einwilligung abhängig.
3. Sie haben das Recht, Ihre Einwilligung zur Speicherung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu widerrufen. Die Widerrufserklärung kann schriftlich oder auf elektronischem Wege erfolgen. Wollen Sie Ihre Einwilligung widerrufen, schicken Sie bitte eine E-Mail an info@safefood-online.de
4. Verantwortlichkeit für Inhalte
 - a. safefood-online ist für eigene Inhalte der Website nach allgemeinen Gesetzen verantwortlich.
 - b. Für fremde Inhalte, die in der Website zur Nutzung bereitgehalten werden, ist safefood-online nur insoweit verantwortlich, als eine Kenntnis von diesen Inhalten besteht und die technischen und zumutbaren Möglichkeiten besteht, die Nutzung zu verhindern.
 - c. Eine Haftung für fremde Inhalte, zu denen lediglich ein Zugang von safefood-online vermittelt wird, ist ausgeschlossen. Eine automatische und kurzzeitige Vorhaltung fremder Inhalte aufgrund Nutzerabfrage gilt als Zugangsvermittlung. Wir übernehmen keine Haftung oder Garantie, für den Inhalt von Internetseiten, auf die unsere Website direkt oder indirekt verweist. Besucher folgen Verbindungen zu anderen Websites und Homepages auf eigene Gefahr und benutzen sie gemäß den jeweils geltenden Nutzungsbedingungen der entsprechenden Websites.
 - d. Verpflichtungen zur Sperrung der Nutzung rechtswidriger Inhalte nach den allgemeinen Gesetzen bleiben unberührt, wenn safefood-online unter Wahrung des Fernmeldegeheimnisses gemäß §88 TKG von diesen Inhalten Kenntnis erlangt und eine Sperrung technisch möglich und zumutbar ist.
5. Rechtliche Hinweise
Das Unternehmen safefood-online bemüht sich, auf dieser Website richtige und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen. Sie übernimmt jedoch keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.
6. Urheberrechte
Der Inhalt dieser Website ist urheberrechtlich geschützt. safefood-online gewährt den Besucher jedoch das Recht, den auf dieser Website bereitgestellten Text ganz oder ausschnittsweise zu speichern und zu vervielfältigen. Aus Gründen des Urheberrechts ist die Speicherung und Vervielfältigung von Bildmaterial oder Grafiken aus dieser Website nicht gestattet.

Safefood-Online GmbH

Birkenweg 18
68723 Schwetzingen
Telefon: +49 (0) 62 02 / 923 697
Telefax: +49 (0) 62 02 / 923 696
E-Mail: info@safefood-online.de
Internet: www.safefood-online.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dr. Bernhard Müller

Sitz der Gesellschaft : Schwetzingen
Registergericht : Amtsgericht Mannheim
Registernummer : HRB 710365

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz:
DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV:
Dr. Bernhard Müller