

---

## **Europäische Kommission macht Vorschläge zur Verringerung von Verwaltungslasten für kleine und Kleinstunternehmen im Lebensmittelbereich**

(mm) Die Europäische Kommission hat mehrere Ideen präsentiert, die dem schnellen Bürokratieabbau für kleine und Kleinstunternehmen im Lebensmittelsektor dienen. Es wurde vorgeschlagen, derartige Unternehmen wie Fleischereien, Bäckereien, Gaststätten und Lebensmittelgeschäfte von der Verpflichtung eines HACCP-Konzeptes zu entbinden. Bei Einhaltung der EU-weit gültigen Hygienevorschriften würde das hohe Gut des Gesundheitsschutzes von diesen Betrieben erfüllt. Dazu sind eine zeitaufwändige Ermittlung und Dokumentation der kritischen Lenkungspunkte sowie die Aufbewahrung derartiger Unterlagen nicht notwendig. Diese Maßnahmen wurden dem europäischen Rat und dem Parlament zur Annahme vorgelegt.

---

## **Masthähnchen sind häufig mit Salmonellen infiziert**

(mm) Erstmals wurden von Oktober 2005 bis September 2006 flächendeckend in allen Bundesländern Masthähnchenbestände untersucht. Die Proben wurden von Herden mit 750 bis 234.000 Tieren über das Jahr verteilt nach den von der EU vorgeschriebenen Vorgaben gezogen. Ausgewertet wurden die Daten von 378 Herden aus Betrieben mit mindestens 5000 Tieren. Im Ergebnis dieser Pilotstudie die das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit den Überwachungsbehörden der Bundesländer im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen einer EU-weiten Studie durchgeführt hat ist jede sechste deutsche Masthähnchenherde mit Salmonellen infiziert.

Die Ergebnisse der Studie werden an die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, weitergegeben und sollen dort zusammen mit den Daten aus anderen Europäischen Staaten ausgewertet werden. Der bisherige Vergleich mit anderen Daten zeigt, dass die ermittelte Rate von 17,5 Prozent vergleichsweise hoch ist und dass Deutschland mit diesem Ergebnis im oberen Bereich liegt. Ziel ist es, eine gemeinsame europäische Strategie zur Bekämpfung von Zoonoseerregern und speziell von Salmonellen in den Geflügelbeständen zu entwickeln. Um das Risiko einer Salmonelleninfektion des Verbrauchers über Geflügelfleisch zu senken, sollen in einem nächsten Schritt gezielte Maßnahmen ergriffen werden, um die Salmonellenbelastung der Masthähnchenbestände deutlich zu reduzieren.

([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de))

---

## **Aus für Fruchtfälscher: Lebensmitteltechnologien schließen Kontroll-Lücke**

(mm) Experten der Universität Hohenheim haben ein neues Verfahren entwickelt, mit dem der tatsächliche Fruchtgehalt in Lebensmitteln nachgewiesen werden kann. Zwar gibt es bezüglich dem Fruchtanteil in Lebensmitteln strenge gesetzliche Regelungen, aber es gab bisher kein genaues Verfahren dies zu überprüfen. In einer chemischen Analyse wird nach Hemicellulose - einem Bestandteil der Zellwände von Früchten gesucht. Mit einer Zuckeranalyse können die Wissenschaftler dann auch herausfinden, ob tatsächlich die deklarierten Früchte im Lebensmittel verarbeitet worden. Die Mischung aus verschiedenen Zuckern der Hemicellulose ist wie ein Fingerabdruck“ der jeweiligen Frucht. Diese Tests müssen jetzt in der Praxis eingesetzt werden. Laut Angaben der Universität bestehen außer bei den Überwachungsbehörden, auch bei Molkereien großes Interesse an diesem Verfahren. Diese mussten sich bisher auf die Angaben der Vorlieferanten verlassen.

([www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de))

---

## **Leitlinie für Kühllhäuser in der 2. Auflage veröffentlicht**

(mm) Der Verband Deutscher Kühllhäuser und Kühlllogistikunternehmen e.V. hat seine 2001 veröffentlichte Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Kühllhäusern dieses Jahr aktualisiert. Die Überarbeitung wurde aufgrund des Inkrafttretens des EU-Hygienepakets notwendig. Die Leitlinie wurde u. a. an die Vorgaben zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes angepasst. Sie enthält außerdem Hilfestellungen für Unternehmen der Tiefkühl- und Frischebranche zur Vermietung von Kühllagern; Wareneingangskontrollen oder die Erfassung von Lagerbedingungen. Diese Leitlinie ist in Brüssel notifiziert worden und steht daher in Einklang mit allen geltenden europäischen und nationalen gesetzlichen Regelungen. Nach einer Presseinformation dieses

Wirtschaftsverbandes wird allen für Kühlhäuser zuständigen Veterinärbehörden diese Leitlinie unentgeltlich zur Verfügung gestellt. ([www.vdki.de](http://www.vdki.de))

---

### **Größter Eierproduzent Europas arbeitet ab sofort mit dem Institut Fresenius zusammen**

(mm) Mit der Zusammenarbeit der Deutschen Frühstücksei GmbH und dem SGS Institut Fresenius GmbH setzt der Eieranbieter neue Maßstäbe in Sachen Produktqualität in der Eierproduktion. Die Eierverpackungen werden zukünftig mit dem bekannten Institut Fresenius Qualitätssiegel gekennzeichnet. Auf jeder Stufe der Eierproduktion unterliegen die Eier strikten Qualitätskontrollen - vom verabreichten Futter über die Aufzucht der Tiere bis hin zum ausgelieferten Ei.

Das Gütesiegel wurde anhand von objektiven Kriterien vergeben, da das Qualitätssiegel des Institut Fresenius nicht einfach gekauft werden kann, da dieses Institut neutral und unabhängig ist. Dazu wurden alle Produktionsbereiche vom Stall bis zur Auslieferung auditiert und unterliegen zukünftig Qualitätskontrollen. Dies gilt nicht nur für die Deutsche Frühstücksei GmbH sondern auch für deren Zulieferer.

---

### **EU-Hygienevorschriften zu tierischen Lebensmitteln geändert**

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aktualisiert. Wesentliche Neuregelung sind u. a. folgende:

- Wird die Verpackung und/oder Umhüllung eines Erzeugnisses entfernt, so muss ein neues Kennzeichen aufgebracht werden.
- Regelmäßig muss der Schlachtkörper nach der Schlachtung vollständig enthäutet werden. Ausgenommen waren bisher nur geschlachtete Schweine sowie die Köpfe von Schafen, Ziegen und Kälbern. Zukünftig gilt dies auch für Nasenspiegel und Lippen von Rindern. Bei Schweinen wurde die Entfernung der Mandeln vorgeschrieben.
- Für Fischölrohstoffe sowie die Erzeugung von Kolostrum gelten nun spezifische Hygienevorschriften. Die Vorschriften gelten darüber hinaus für die entsprechenden Betriebsstätten, die verwendeten Ausrüstungen usw.

Die Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 ist am 25.11.2006 in Kraft getreten.

---

### **Eichgesetz und Eichverordnung geändert**

(mm) Durch das **Gesetz zur Änderung des Eichgesetzes** vom 02.02.2007 (BGBl. I S. 58) wurde neben den Namensänderungen der Bundesministerien auch eine Kostenerhebung für bestimmte Amtshandlungen der Eichbehörden bekannt gemacht. Weiterhin wurde die Eichverordnung geändert. (BGBl. I S. 70)

---

### **BVL-Übertragungsverordnung geändert**

(mm) Am 23. Februar 2007 wurde die **Erste Verordnung zur Änderung der BVL-Übertragungsverordnung** veröffentlicht (BGBl. I S. 152). Dem Bundesamt wurden damit durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz neue Aufgaben, vor allem im Bereich Informationsaustausch zu den Verordnungen (EG) Nr. 882/2004 und (EG) Nr. 1/2005 übertragen.

---

### **Verordnung über die Berufsausbildung zum Mälzer und Brauer/ zur Mälzerin und Brauerin geändert**

(mm) In der Ausgabe Nr. 6 Teil 1 des Bundesgesetzblattes 2007 wurde **die Verordnung über die Berufsausbildung zum Mälzer und Brauer/ zur Mälzerin und Brauerin** vom 22.02.2007 bekannt gemacht (BGBl. I S. 186). Die Ausbildungsinhalte wurden der Entwicklung des Brauhandwerks angepasst. U. a. ist die Herstellung von Mischgetränken in die Ausbildung integriert worden. Durch die neue Technik legt die Ausbildung auch mehr Wert auf die Gebiete Steuern, Messen und Regeln. Diese Verordnung gilt ab dem 01.08.2007. Die Vorgängerordnung aus dem Jahre 1995 tritt dann außer Kraft.

---

---

## **Bundesrat verabschiedete im März 2007 eine Entschließung zur Optimierung der Lebensmittelsicherheit**

(mm) Aufgrund der vergangenen Lebensmittelskandale stellt der Bundesrat in seiner verabschiedeten Entschließung an die Bundesregierung fest, dass die Unternehmerpflichten und die Kontrollinstrumente der Überwachungsbehörden dem modernen Marktgeschehen im Lebensmittelbereich besser angepasst werden müssen.

Dazu bat er die Bundesregierung auf EU-Ebene insbesondere auf folgende Maßnahmen hinzuwirken:

- Einführung einer Meldepflicht bei Angebot von unsicheren Lebensmitteln
- Einführung einer einheitlichen EU-weiten Kodierung für verpackte Lebensmittel
- verbesserte EU-weite Kennzeichnung von K3-Material
- Verschärfte Regelungen zur Mindesthaltbarkeit
- Einführung eines Sachkundenachweises für den Handel mit tierischen Lebensmitteln
- Bestellung eines Betriebsbeauftragten für die Lebensmittelhygiene (in der Fleischindustrie und Tiefkühlagern)

Außerdem stellte der Bundesrat fest, dass die bestehenden Sanktionsmöglichkeiten an die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit angepasst werden müssen. Dazu sollen die bestehenden Lücken im Hygienerecht schnellstens geschlossen werden. So soll u. a. in die Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung der Tatbestand der Vernachlässigung der Meldepflicht nach Art. 6 Abs. 2 EG-VO 852/2004 aufgenommen werden. Geahndet werden soll dies bis zu einer Geldbuße von 20.000,00 €. Das Höchstmaß für andere Ordnungswidrigkeiten soll auf 50.000,00 € angehoben werden. Außerdem soll das Höchstmaß für Straftaten auf 10 Jahre Haftstrafe angehoben werden. Hinsichtlich der restlichen Strafrahmen im LFGB soll ggf. eine Harmonisierung erfolgen.

(BR-Drucksache 59/07)

---

## **Verordnung zur Verminderung der Salmonellenverbreitung durch Schlachtschweine erlassen**

(mm) Mit der Schweine-Salmonellen VO vom 13.03.2007 (BGBl. I S. 322) werden Maßnahmen zur Reduzierung von Salmonellen im Bereich der Mastschweinehaltung festgelegt. Es sind in dieser Verordnung die Untersuchung(spflicht), der Stichprobenschlüssel und die Auszeichnungspflichten geregelt. Analog dem vorher praktizierten QS-System legt die Verordnung ab 40 % Salmonellenfälle verpflichtende Bekämpfungsmaßnahmen fest. Unter Hinzuziehung des Hoftierarztes müssen unverzüglich Untersuchungen auf Salmonellen durchgeführt werden, um die Ursache des Eintrages zu ermitteln. Weitere Maßnahmen sind die Reinigung und Desinfektion frei werdender Buchten sowie eine Schadnagerbekämpfung. Diese Vorschrift gilt vorerst für Betriebe die jährlich etwa 250 Schlachtschweine erzeugen. Zwei Jahre nach dem Inkrafttreten sollen dann auch kleinere Betriebe einbezogen werden.

---

## **Kosmetikverordnung erneut geändert**

(mm) **Die Vierzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetikverordnung** (BGBl. S. 348) dient der Umsetzung der Richtlinie 2006/78/EG der Kommission vom 29. September 2006 zur Anpassung des Anhangs II der Richtlinie 76/768/EWG über kosmetische Mittel an den technischen Fortschritt (ABl. EU Nr. L 271 S. 56). So wurde u. a. in Anlage 1 Teil A die Nummer 419 wie folgt gefasst: „Material der Kategorie 1 und Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 4 bzw. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates und daraus gewonnene Bestandteile.“

---

## **Bundeskabinett beschließt überarbeiteten Entwurf zum Verbraucherinformationsgesetz**

(mm) Die Bundesregierung hat am 04. April 2007 den geänderten Entwurf zum Verbraucherinformationsgesetz (VIG) abgesegnet. Die jetzigen Änderungen wurden notwendig, da der Bundespräsident das Gesetz wegen verfassungsrechtlicher Bedenken im Dezember 2006 abgelehnt hatte.

Geplant ist die Regelung eines bundeseinheitlichen Rechts auf Zugang der bei den Behörden vorhandenen Informationen über Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel und Wein. Darüber

hinaus wird durch das Gesetz § 40 LFGB dahingehend geändert, dass die bisherige Ermessensentscheidung der zuständigen Behörde in eine Soll-Vorschrift umgewandelt wird.

Außerdem soll der Informationsaustausch mit den Strafverfolgungsbehörden verbessert werden. Dazu sollen die Staatsanwaltschaften verpflichtet werden, die Überwachungsbehörden zu unterrichten, wenn bei Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht ermittelt wird.

Einige Bundesländer wie Nordrhein-Westfalen wollen trotz der Verabschiedung des VIG durch die Bundesregierung eigene Landesgesetze zur Verbraucherinformation zügig vorantreiben. Der saarländische Landtag dagegen will das Bundesgesetz abwarten und lehnte am 25.04.2007 einen entsprechenden Gesetzentwurf auf Landesebene vorerst ab.

---

### **Virtueller Rundgang informiert über „QS - Ihr Prüfsystem für Lebensmittel“**

(mm) Auf der Internetseite der CMA besteht seit März die Möglichkeit sich über die Qualität von Lebensmitteln besser zu informieren. Dazu wurde eine Entdeckungstour mit Texten und Kurzfilmen erstellt, die Einblick in die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren sowie von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln gewährt. Für die Verbraucher wird das System durch das QS-Prüfzeichen sichtbar: Lebensmittel, die das blaue QS-Prüfzeichen tragen, werden demnach nach verbindlichen Regeln für die einzelnen Erzeugerstufen hergestellt. Der Herstellungsprozess ist durchgängig dokumentiert und kontrolliert. Durch diesen Internetauftritt soll das Verbrauchervertrauen weiter gefestigt werden.

([www.cma.de/qs-rundgang](http://www.cma.de/qs-rundgang))

---

### **Weinverordnung geändert**

(mm) Am 16. April 2007 wurde im BGBl. I S. 494 die **16. Änderungsverordnung zur Weinverordnung** bekannt gemacht. Darin sind Ausnahmen bezüglich des Gesamtschwefelgehaltes von inländischen Weinen die aus im Jahr 2006 geernteten Trauben sowie von Weinen des Jahrgangs 2006 die aus Trauben der Weinanbaugebiete Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz hergestellt worden sind geregelt. Diese Änderung gilt vorerst bis zum 16.10.2007.

---

### **Achtzehnte Verordnung zur Änderung der Rückstand-Höchstmengenverordnung veröffentlicht**

(mm) Im BGBl. I Nr. 16 vom 30. April 2007 S. 580 wurde eine weitere Änderungsverordnung zur Rückstand-Höchstmengenverordnung bekannt gegeben. Mit dieser Änderung wurde u. a. die Richtlinie 2007/7/EG umgesetzt. Zeitgleich wurden für bestimmte Lebensmittel Übergangsvorschriften festgesetzt. Die Anlage 2 Liste A wurde u. a. mit einer Höchstmenge von 5 mg/kg für den Wirkstoff Thiabendazol für Chicoree ergänzt.

---

### **Fragen und Antworten zu Nährwertprofilen, nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben und zur Health-Claims-Verordnung veröffentlicht**

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Ende April ein Konzept für eine wissenschaftliche Basis von Nährwertprofilen der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Health-Claims-Verordnung vereinheitlicht auch die heute in den Mitgliedsstaaten der EU noch sehr unterschiedlichen Regelungen zur Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Werbeaussagen und dürfte so die Einordnung der Produkte durch die amtliche Lebensmittelüberwachung erleichtern. Das Positionspapier des BfR wird der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) zur Verfügung gestellt, die von der Europäischen Kommission um wissenschaftliche Ratschläge zur Festsetzung europaweit gültiger Nährwertprofile gebeten wurde. Die Nährwertprofile werden bis Januar 2009 von der EU-Kommission verabschiedet. Solange dürfen „alte Health Claims“ auch noch verwendet werden, vorausgesetzt, sie sind nicht irreführend.

Fragen und Antworten zu Nährwertprofilen, nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben und zur Health-Claims-Verordnung stellt das BfR auf seiner Homepage ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)) unter dem Stichwort „Health Claims“ im A-Z-Index zur Verfügung.

---

### **Neues Wasch- und Reinigungsmittel (WRMG) bekannt gemacht**

(mm) Am 29.04.2007 hat der Bundestag das Gesetz über die Umweltverträglichkeit von Wasch- und Reinigungsmitteln beschlossen (BGBl I. Seite 600).

Dieses Gesetz gilt ergänzend zur Verordnung (EG) Nr. 648/2004 und regelt u. a. dass Hersteller von Wasch- und Reinigungsmitteln dem BfR vor erstmaligem Inverkehrbringen unentgeltlich ein Datenblatt über die Inhaltsstoffe zur Verfügung stellen müssen. Dies gilt insoweit keine anderen Mitteilungspflichten nach Chemikaliengesetz oder Kosmetikverordnung bestehen. Weitere Vorschriften betreffen die Angabe der Wasserhärtebereiche (weich-hart) und die Kostenerhebung für Amtshandlungen des Umweltbundesamtes. Das WRMG von 1987 und die Tensidverordnung von 1977 sind außer Kraft getreten.

---

### **Sachsen aktualisiert seine Empfehlungen bezüglich der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden**

(mm) Das Sächsische Staatsministerium für Soziales hat die aus dem Jahr 1994 stammenden „Empfehlungen zum Aufbau und zur Ausstattung der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter (LÜVA) der Landkreise und Kreisfreien Städte im Freistaat Sachsen“ an die aktuelle Situation, insbesondere des weiter entwickelten Gemeinschaftsrechtes angepasst. Diese sollen der Unterstützung der kommunalen Behörden bei der Personalplanung dienen, ohne dabei in die Personalhoheit dieser einzugreifen. Die Empfehlungen berücksichtigen neben den seit 2006 praktizierten Risikobewertungen von Lebensmittelbetrieben auch die verschiedenen Berufsgruppen (Lebensmittelkontrolleure, Tierärzte, usw.) und deren Bedarf in den Ämtern. So sind den Empfehlungen ein Strukturmodell eines LÜVA's, der Berechnungsschlüssel zur Ermittlung des Fachpersonals und eine spezifische Auflistung des Aufgabenzuwachses seit 1994 beigelegt. Dabei wurde zwischen Lebensmittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung, Tierschutzrecht und Tierarzneimittelrecht differenziert.

---

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

(mm) Die Europäische Union hat weitere für den Lebensmittelbereich relevante Verordnungen und Entscheidungen beschlossen und im Amtsblatt bekannt gemacht:

- Verordnung (EG) Nr. 275/2007 der Kommission vom 15. März 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (ABl. EU L 76/12 vom 16.03.2007);
- Berichtigung der Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EU L 78/32 vom 17.03.2007);
- 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. EU L 88/29 vom 29.03.2007);
- Empfehlung 2007/196/EG der Kommission vom 28. März 2007 über ein Monitoring zum Vorkommen von Furan in Lebensmitteln (ABl. EU L 88/56 vom 29.03.2007);

- Verordnung (EG) Nr. 382/2007 der Kommission vom 4. April 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates hinsichtlich der Beschreibung, der Bezeichnung, der Aufmachung und des Schutzes bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. EU L 95/12 vom 05.04.2007);
- Empfehlung 2007/225/EG der Kommission vom 3. April 2007 betreffend ein koordiniertes gemeinschaftliches Überwachungsprogramm für 2007, mit dem die Einhaltung der Höchstgehalte an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Getreide und bestimmten anderen Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs gewährleistet werden soll, sowie nationale Überwachungsprogramme für 2008 (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2007) 1452*) (ABl. EU L 96/21 vom 11.04.2007);
- Berichtigung der Richtlinie 2007/19/EG der Kommission vom 30. März 2007 zur Änderung der Richtlinie 2002/72/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und der Richtlinie 85/572/EWG des Rates über die Liste der Simulanzlösemittel für die Migrationsuntersuchungen von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 97/50 vom 12.04.2007);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 372/2007 der Kommission vom 2. April 2007 zur Festlegung vorläufiger Migrationsgrenzwerte für Weichmacher in Deckeldichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 97/70 vom 12.04.2007);
- Verordnung (EG) Nr. 394/2007 der Kommission vom 12. April 2007 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EU L 98/3 vom 13.04.2007);
- Richtlinie 2007/22/EG der Kommission vom 17. April 2007 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung der Anhänge IV und VI an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 101/11 vom 18.04.2007);
- Verordnung (EG) Nr. 479/2007 der Kommission vom 27. April 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. EU L 111/46 vom 28.04.2007);
- Verordnung (EG) Nr. 516/2007 der Kommission vom 10. Mai 2007 zur unbefristeten Zulassung eines Zusatzstoffes in Futtermitteln (ABl. EU L 122/22 vom 11.05.2007);
- Empfehlung 2007/331/EG der Kommission vom 3. Mai 2007 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2007) 1873*) (ABl. EU L 123/33 vom 12.05.2007)