

The cover features a dark blue background on the left and a photograph of chia seeds on the right. The seeds are shown in a wooden bowl, a white spoon, and scattered on a light-colored surface. The text is white and positioned on the blue background.

meyer's
food.news

NEUES ÜBER
NOVEL FOOD

von Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

JANUAR 2019

INHALTE

Mit unserem neuen Newsletter informieren wir Sie über aktuelle Entwicklungen zum Recht der Novel Food.

Ein kostenfreier Service der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH

	SEITE
Chiasamen, Phytosterin haltige Margarine, gegrillte Insekten	3
Welches Schicksal würde Kartoffeln heute drohen?	3
Vllt. neu, aber kein Novel Food	3
Unionsliste	4
Genehmigte traditionelle Lebensmittel	5
Konsultationsverfahren	6
Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 über Verfahrensschritte bei der Konsultation	6
Entscheidungen im Konsultationsverfahren	6
Novel Food oder nicht neuartig	7



Ich danke für Ihr Interesse, Ihr

Prof. Dr. Alfred H. Meyer

Chiasamen, Phytosterin haltige Margarine, gegrillte Insekten...

...alle so genannte Novel Food.

Das Recht der Novel Food gehört zum sog. Risikorecht, also dem Recht, das den Umgang mit Risiken wissenschaftlich-technischer Provenienz regulieren soll. So nennt Art. 1 Abs. 2 der [Verordnung \(EU\) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel](#) (nachfolgend: „NFV“, ABl. 2015 L 327/1) als Zweck der NFV auch ausdrücklich ein hohes Niveau beim Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen. Daher unterwerfen sowohl die alte (VO 258/97) als auch die neue NFV 2015/2283 neuartige Lebensmittel einem Genehmigungsverfahren, dessen Grundlage eine Sicherheitsbewertung der betreffenden Lebensmittel ist.

Die NFV statuiert somit ein Verbotprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. neuartige Lebensmittel müssen vor ihrem Inverkehrbringen auf ihre Unbedenklichkeit geprüft werden, nun auch Insekten (abgesehen von dem Privileg einzelner nach Art. 35 NFV). Im Rahmen der Sicherheitsprüfung werden die Produkte vor allem sowohl toxikologisch als auch ernährungsmedizinisch bewertet.



Welches Schicksal würde Kartoffeln heute drohen?

Kartoffeln würden dieses Prozedere heute wohl nicht überstehen ob des Gehaltes an Glykoalkaloide (wie Solanin), einem natürlichen Inhaltsstoff in der Kartoffel, den grüne und stark keimende Kartoffelknollen in hohen Dosen aufweisen. Auf Basis des aktuellen Kenntnisstandes eines vorläufigen NOAEL (No Observed Adverse Effect Level) von 0,5 Milligramm (mg) Glykoalkaloide pro Kilogramm (kg) Körpergewicht und Tag, der höchsten Dosis, bei der keine unerwünschten gesundheitlichen Wirkungen beobachtet wurden, sollte der Glykoalkaloidgehalt in Speisekartoffeln bei unter 100 mg pro kg Frischgewicht liegen ([BfR 15/2018, 23.4.2018](#)), ein Umstand, der ein Genehmigungsverfahren zumindest nahezu ins Unendliche verzögern würde.

Vlt. neu, aber kein Novel Food

Unter den bisher als Novel Food zugelassenen Lebensmitteln finden sich nicht wenige Lebensmittel, die eigentlich keiner Zulassung nach der Verordnung (EU) 2015/2283 bedürft hätten, da sie unter keine der in der NFV geregelten Fallgruppen fallen (ausführlich [Meyer, Neue Novel Food Verordnung 2015/2283, Fälle – Recht – Verfahren, Januar 2018](#)).

Mit dem Durchführungsbeschluss 2014/396/EU vom 24. Juni 2014 genehmigte die Kommission das Inverkehrbringen von UV-behandelter Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) als neuartige Lebensmittelzutat. In der Unionsliste (Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470) gelistet sind nun (jeweils) UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*), Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Brot und Milch, unter Angabe von bestimmten Lebensmittelkategorien, Höchstgehalten und Bezeichnungen.

Zweck der UV-Behandlung der Hefe ist es, den Vitamin D-Gehalt zu erhöhen. Die UV-Behandlung an sich stellt aber kein „nicht übliches Herstellungsverfahren“ dar, da bereits 1927 entdeckt wurde, dass mittels UV-Bestrahlung von Hefe Vitamin D angereichert werden kann. Letztlich handelt es sich bei diesen Lebensmitteln also nur um (nicht neuartige) Lebensmittel, die mittels (herkömmlicher) UV-Bestrahlung mit (nicht neuartigem) Vitamin D angereichert werden und somit nicht um Novel Food.

Das zu verifizieren schert sich allerdings (fast) keiner.

Unionsliste

Das Schlimme dabei ist aber, dass früher im Rahmen der alten NFV 258/97 die unnötige Genehmigung noch als Fehler Einzelner abgetan werden konnte, die Vorgaben der neuen NFV 2015/2283 mit ihrer [Unionsliste \(Durchführungsverordnung 2017/2470\)](#), berichtigt mit Durchführungsverordnung 2018/1023 ist gleich einer Allgemeinverfügung für alle verbindlich.

Die Unionsliste wird kontinuierlich erweitert, zuletzt (Stand Dezember 2018) bzgl.



- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1018](#)
UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1032](#)
Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1122](#)
Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1123](#)
1-Methylnicotinamidchlorid
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1133](#)
getrocknete oberirdische Teilen von *Hoodia parviflora*
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1293](#)
„Lactit“
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1631](#)
Pulver aus Cranberry-Extrakt
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1632](#)
basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1633](#)
raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1647](#)
Eimembran-Hydrolysat
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1648](#)
Xylo-Oligosaccharide
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/460](#)
Phlorotanninen aus *Ecklonia cava*
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/461](#)
stark taxifolinhaltiges Extrakt
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/462](#)
L-Ergothionein
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/469](#)
Extrakt aus drei pflanzlichen Wurzeln (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. und *Angelica gigas* Nakai)
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/991](#)
Lysozymhydrolysat aus Hühnereiweiß
- [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1011](#)
UV-behandelten Pilze

Es ist davon auszugehen, dass nicht geprüft wurde, ob und wenn ja welche der acht Fallgruppen eines Novel Food überhaupt vorläge.

Genehmigte traditionelle Lebensmittel

Bis dato bewertete die EFSA drei entsprechende Notifizierungsanträge, die infolge im Dezember 2018 genehmigt wurden:

[Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1991](#) der Kommission vom 13. Dezember 2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Beeren von *Lonicera caerulea* L. als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland (ABl. L 320 vom 17.12.2018, S. 22–24)

[Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/2016](#) der Kommission vom 18. Dezember 2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens geschälter Körner von *Digitaria exilis* als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland (ABl. L 323 vom 19.12.2018, S. 1–3)

[Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/2017](#) der Kommission vom 18. Dezember 2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Sirup aus *Sorghum bicolor* (L.) Moench als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland (ABl. L 323 vom 19.12.2018, S. 4–6)

Erstes genehmigtes traditionelles Lebensmittel sind Beeren der Pflanze ***Lonicera caerulea* L.**, unter anderem auch Haskap-Beere genannt. Die Beere, welche optisch einer Blaubeere ähnelt, jedoch eine längliche Form besitzt, wurde laut der vom Antragssteller eingereichten Informationen bereits seit den 1920er Jahren von indigenen Völkern in Japan verzehrt. Später wurden die Beeren auf Märkten verkauft und zu kommerziellen Zwecken angebaut. In Japan ist der Verzehr der Beeren v.a. als solches sowie als Zutat in Süßwaren bekannt. Auch auf dem kanadischen Markt sind die Beeren in getrockneter Form als auch in verarbeiteten Produkten seit 2010 verfügbar. Auf Basis der Daten zur Zusammensetzung der Beere sowie deren Verwendungsgeschichte und weiterer verfügbarer Daten leitete die EFSA keine Sicherheitsbedenken ab.

Foniohirse (*Digitaria exilis*) ist eine Hirseart, die in Westafrika beheimatet ist und dort in bestimmten Gebieten angebaut wird, wo die nährstoffarmen und sandigen Böden den Anbau anderer anspruchsvollerer Getreidearten erschweren. In manchen Gebieten Afrikas stellen die kleinen geschälten Körner der Foniohirse ein Grundnahrungsmittel dar. Die Foniohirse wird in den Ursprungsländern überwiegend als Ganzes verzehrt, aber auch zu Mehl verarbeitet und zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel verwendet.

Der Antragssteller reichte die gemäß EFSA Leitlinie erforderlichen Daten ein, u.a. zur Zusammensetzung der Hirsekörner und zu deren Verwendungsgeschichte als Lebensmittel. Der Antragssteller lieferte sowohl Daten in Bezug auf die weltweite Produktion von Foniohirse seit 1961, als auch Daten zu dessen umfangreichen Verzehr, überwiegend in Guinea. In ihrer Bewertung leitete die EFSA, basierend auf Informationen zur Zusammensetzung der Hirsekörner von *Digitaria exilis*, keine Sicherheitsbedenken ab. Auch unter Berücksichtigung aller verfügbaren Daten äußert die EFSA keine Sicherheitsbedenken in Bezug auf das Inverkehrbringen von Foniohirse auf dem europäischen Markt.

Des Weiteren genehmigt wurde das Inverkehrbringen von **Sirup aus *Sorghum bicolor* (L.) Moench**. Seit dem 19. Jahrhundert findet dieser Sirup Verwendung als Süßungsmittel in den USA. Die Verwendung dieses Sirups aus Zuckerhirse ist eine Alternative zu beispielsweise Zucker und Honig, sowohl für den Endverbraucher als auch zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie. Den Beschreibungen des Antragsstellers zufolge wird der Sirup aus den Stielen der Pflanze *Sorghum bicolor* (L.) Moench gewonnen durch eine Serie von Verarbeitungsschritten, wie Zerkleinern, Extraktion und Verdampfung. In ihrem Gutachten stellte die EFSA fest, dass das vom Antragssteller beschriebene Produktionsverfahren dem von der OECD (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) beschriebenen Verfahren entspricht; außerdem merkte die EFSA an, dass die U.S. Food and Drug Administration (FDA) Anforderungen für „Sorghum sirup“ festlegt, demnach der aus der Zuckerhirse gewonnene Sirup zu mindestens 74 % aus löslichen Feststoffen (im Wesentlichen Kohlenhydrate) bestehen soll.

Konsultationsverfahren

Neu in der NFV (gegenüber der früheren NFV 257/98) ist die in Art. 4 Abs. 2 und 3 vorgesehene Möglichkeit der Durchführung eines Konsultationsverfahrens.

Danach haben Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel in den Verkehr bringen wollen bezüglich derer sie sich nicht sicher sind, ob sie in den Anwendungsbereich der NFV fallen, nach Art. 4 Abs. 2 NFV die Möglichkeit, den Mitgliedstaat zu konsultieren, in dem sie das neuartige Lebensmittel in den Verkehr bringen wollen. Die Lebensmittelunternehmer müssen dem Mitgliedstaat die erforderlichen Informationen liefern, damit dieser feststellen kann, ob das Lebensmittel in den Anwendungsbereich der NFV fällt.

Darüber hinaus können die Mitgliedstaaten gem. Art. 4 Abs. 3 NFV andere Mitgliedstaaten und die Kommission konsultieren, um zu bestimmen, ob das fragliche Lebensmittel in den Anwendungsbereich der NFV fällt. Sinn und Zweck dieser Regelung ist an sich die Vermeidung von unnötigen Antragstellungen auf Zulassung eines Lebensmittels als Novel Food; genau das Gegenteil wird aber eher der Fall sein, wie die ersten Konsultationen zeigen.

Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 über Verfahrensschritte bei der Konsultation

In der [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/456](#) der Kommission vom 19. März 2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel gemäß der NFV werden die Vorschriften bzgl. des Konsultationsverfahrens festgelegt.

Entscheidungen im Konsultationsverfahren

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens trafen die Mitgliedstaaten der EU bis Dezember 2018 sieben [Entscheidungen bzgl. des Novel Food Status](#) folgender Lebensmittel:

- Maqui Beere (*Aristotelia chilensis*)
- Extrakt aus Blättern der Pflanze *Epimedium brevicornum* Maxim
- Saft aus Kakaofruchtfleisch
- Pilinuss des Pilinussbaums (*Canarium ovatum*)
- Passionsfrucht (*Passiflora edulis f. edulis Sims*)
- Kaseinhydrolysat mit erhöhtem Gehalt an bestimmten Tripeptiden
- Kalt gepresstes Schwarzkümmelöl (*Nigella sativa*)



Novel Food oder nicht neuartig

Das erste Lebensmittel, um deren Einstufung als Novel Food entschieden wurde, ist die **Maqui** Beere. Die kugelförmige kleine Frucht der Pflanze mit dem botanischen Namen *Aristotelia chilensis*, welche in Chile und Argentinien beheimatet ist, weist eine purpur-rote bis nahezu schwarze Farbe auf. Verwendung findet die Maqui Beere in den Heimatländern unter anderem in der Herstellung von Süßwaren, Marmeladen und Getränken.

Innerhalb Europas konnte der Antragssteller anhand entsprechender Literatur lediglich die Verwendung der Maqui Beere zur Färbung von Wein belegen. Zum Nachweis eines Verzehrs in „nennenswertem Umfang“ reiche dies laut BVL jedoch nicht aus. Auch weitere eingereichte Importdaten vor 1997, demnach große Mengen der Beere nach Deutschland und den Niederlanden geliefert wurden, seien ebenfalls nicht geeignet um eine sichere Verwendungsgeschichte als Lebensmittel zu belegen, da aus den Importdaten nicht ersichtlich wird, ob die Maqui Beeren zum Zwecke der Ernährung eingeführt wurden.

Die Argumentation des Antragsstellers in Bezug auf die Sicherheit sowie die Nennung der Maqui Beere in der italienischen Positivliste der Pflanzen und pflanzlichen Zubereitungen zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln, sind laut BVL für die Entscheidung über den Novel Food Status von Maqui Beere, außerhalb der Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln, nicht von Relevanz. Auf Basis vorliegender Datenlage entschied somit das BVL die Verwendung der Maqui Beere in anderen Lebensmitteln als Nahrungsergänzungsmitteln als neuartig im Sinne der NFV einzustufen.

Das erste Lebensmittel, das im Rahmen des Konsultationsverfahrens als nicht neuartig eingestuft wurde, ist die **Passionsfrucht** mit dem botanischen Namen *Passiflora edulis f. edulis Sims*. Die violette, runde bis oval-förmige Frucht mit faltiger Haut ist im Inneren gelb, saftig und voller Samen. Sie wird beispielsweise für Säfte, Konfitüren und Desserts verwendet. Leicht mit der Passionsfrucht zu verwechseln ist die zur selben Gattung zählende und häufiger in der Lebensmittelindustrie verbreitete Frucht Maracuja (*Passiflora edulis f. Flavicarpa*).

Der um Konsultation bittende Lebensmittelunternehmer legte der zuständigen Behörde Spaniens Exportdaten vor, welche die Verfügbarkeit der Passionsfrucht auf dem europäischen Markt in den Jahren 1991 bis 1997 belegten. Nach entsprechender Konsultation der Mitgliedsstaaten und der EU Kommission stufte Spanien die Informationen als ausreichend ein, um eine sichere Verwendungsgeschichte der Passionsfrucht vor dem 15. Mai 1997 nachzuweisen. Die Passionsfrucht ist damit kein neuartiges Lebensmittel und darf ohne entsprechende Genehmigung als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

Das Lebensmittel über dessen Status als Novel Food zuletzt im Jahr 2018 entschieden wurde, ist kalt gepresstes **Schwarzkümmelöl**. Für das Öl, welches aus den Samen der Pflanze *Nigella sativa* durch mechanische Verfahren gewonnen wird, wies der Konsultationsersuchende eine Verwendungsgeschichte als Lebensmittel vor 1997 nach, sodass die irische FSAI kaltgepresstes Schwarzkümmelöl als nicht neuartig einstufte.

Die bisherigen Entscheidungen zeigen, dass ein Ersuchen um Konsultation zur Bestimmung des Novel Food Status die Lebensmittelunternehmer nicht von der Aufgabe befreit, den Nachweis der sicheren Verwendungsgeschichte des Lebensmittels vor 1997 zu erbringen. Ein Konsultationsersuchen sollte gut überlegt sein; ohne entsprechender umfangreicher Sammlung an Daten und Belegen kann eine Konsultation schnell in einer Einstufung des Lebensmittels als Novel Food enden.

Unsere nächsten Veranstaltungen:

EUROFORUM Jahrestagung Nahrungsergänzungsmittel 2019
5./6.2.2019, Frankfurt – Alfred Meyer (Moderator, Referent)

Food Safety Kongress
19./20.2.2019, Berlin – Alfred Meyer: Rückrufe Kontaminanten – Erfahrungen mit Fipronil, eine Case-Study

Molkerei Kongress
26./27.2.2019 München Messe - Bärbel Hintermeier LL.M.: „ohne Gentechnik“ – global betrachtet

Sächsischer Brauerbund, Dresdner Brauertag
10.5.2019, Dresden – Alfred Meyer: „Die Gesetze der Krise - Szenarien und Handlungsempfehlungen“

Arbeitstagung BVLK, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.
23.-25. September 2019, Berlin – Alfred Meyer

Mehr Informationen finden Sie hier:

[Veranstaltungen](#)



Neue Novel Food Verordnung 2015/2283 Fälle – Recht - Verfahren

2. Auflage aktualisiert, Januar 2019
59 Seiten

Autor: Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
unter Mitarbeit von Hanna Rinke, Dr. Uta Verbeek,
Anna Märtilbauer, Markus Jagdhuber,
Christina Bauer und Lena Ciosto

Eigenverlag – meyer.rechtsanwalts GmbH

ISBN 978-3-00-061894-9
Preis: 49,90 € inkl. MwSt (plus Versandkosten)

NOVEL FOOD

Noni-Saft, Chiasamen, Phytosterine haltige Margarine, gegrillte Insekten – alles so genannte Novel Food. Das Recht der Novel Food gehört zum sog. Risikorecht, also dem Recht, das den Umgang mit Risiken wissenschaftlich-technischer Provenienz regulieren soll. So nennt Art. 1 Abs. 2 der neuen NFV 2015/2283 (ABl. 2015 L 327/1) als Zweck der NFV auch ausdrücklich ein hohes Niveau beim Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen. Daher unterwerfen sowohl die alte (VO 258/97) als auch die neue NFV 2015/2283 neuartige Lebensmittel einem Genehmigungsverfahren, dessen Grundlage eine Sicherheitsbewertung der betreffenden Lebensmittel ist. Die NFV statuiert somit ein Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. neuartige Lebensmittel müssen vor ihrem Inverkehrbringen auf ihre Unbedenklichkeit geprüft werden. Im Rahmen der Sicherheitsprüfung werden die Produkte vor allem sowohl toxikologisch als auch ernährungsmedizinisch bewertet.

Wesentlicher Inhalt:

Anwendungsbereich der NFV 2015/2283
Fallgruppen Novel Food
Novel Food? Die Monopolisierung des Marktes
Zulassungs- und Meldeverfahren
Wettbewerbsrecht – Rechtsprechung

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

„Krisen meistert wer über eine Risiko basierte QS verfügt“

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Honorarprofessur; Prof. Dr. Meyer 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, darunter die Kommentierung der „Lebensmittelwerbung“ in Fezer (Hrsg.), UWG – Lauterkeitsrecht, Kommentar (C.H.Beck-Verlag). Herausgeber der Deutschen Lebensmittel Rundschau (DLR). Vorsitzender des Rechtsausschusses des Diätverbandes sowie Geschäftsführender Vorstand des Fördervereins der Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht in Bayreuth. Seit 2019 Mitglied der Gemeinsamen Expertenkommission des BVL/BfArM „zur Einstufung von Borderline-Stoffen, die als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden“.

Prof. Dr. Meyer leitet regelmäßig deutsche und internationale Veranstaltungen und referiert in deutscher und englischer Sprache.

meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH

Lebensmittel - Bedarfsgegenstände - Spielzeug - Kosmetika - Heilmittel - Wettbewerbsrecht

Als Full-Service-Kanzlei bietet die meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH die juristische Kompetenz hochspezialisierter Rechtsanwälte in Kombination mit dem technisch-naturwissenschaftlichen Know-how erfahrener Naturwissenschaftler aus Pharmazie, Lebensmittelchemie und -technologie des Kooperationspartners meyer.science GmbH.

Mit unserer Jahrzehnte langen Erfahrung und Expertise betreuen meyer.rechtsanwälte Mandanten kompetent und individuell. Bestmögliche Beratung in allen Phasen rechtlicher Auseinandersetzungen, die auf dem Weg von der Herstellung bis zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln auftreten können. Anfragen koordinieren wir weltweit und arbeiten dabei mit erfahrenen Anwaltskanzleien und Beratern international zusammen.

www.meyerlegal.de

Editor:

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH

Sophienstraße 5

D - 80333 München

fon: +49(0)89 55 06 988-0

fax: +49(0)89 55 06 988-22

email: office@meyerlegal.de

meyer 