

Zusammenfassung: Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide

Detmold. (29.06. / agf) Ihren 11. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide veranstaltete die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) in Zusammenarbeit mit den Verbänden der Getreidewirtschaft auf dem Detmolder Schützenberg. Die Tagung findet im jährlichen Turnus statt und wendet sich an Besucher aus der Lebensmittelüberwachung und -herstellung.

Die Tagung befasste sich in diesem Jahr mit aktuellen Fragen des Verbraucherschutzes, der Kennzeichnung sowie neuen Gesetzen und Verordnungen. Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung hat die wesentlichen Inhalte verschiedener Vorträge ins Internet gestellt (Original siehe <http://www.agfdt.de> » Aktuelles » News » Tagungsinformationen). Daraus lesen Sie hier folgende Zusammenfassungen:

- «Reform der Lebensmittelüberwachung -- Auswirkungen für Hersteller und die Überwachung» von Franz Kuretschka aus Stuttgart,
- «EDV-unterstützte Berechnung von Kakao- und Schokoladenteilen in Backwaren» von Klaus Zipfel aus Karlsruhe,
- «Neufassung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts» von Marcus Girnau aus Bonn,
- «Werbung für Lebensmittel: vom Missbrauch zum Verbotsprinzip mit Vorbehalt?» von Helmut Martell aus Düsseldorf (überwiegend Stichpunkte),
- «Neue Gentechnik-Kennzeichnung -- rechtliche Aspekte» von Amin Werner aus Bonn,
- «Neue Gentechnik-Kennzeichnung -- naturwissenschaftliche Aspekte» von Bärbel Kniel aus Esslingen,
- «Entwurf der neuen EU-Hygiene-VO» von Sabine Botterbrodt aus Detmold

Franz Kuretschka, Stuttgart:

Reform der Lebensmittelüberwachung -- Auswirkungen für Hersteller und die Überwachung

«Die Lebensmittelkontrolle ist in manchen Bundesländern praktisch zusammengebrochen. Die Sicherheit der Verbraucher ist nicht mehr gewährleistet. Wir bräuchten mehr als doppelt so viele Kontrolleure, um nur annähernd die Vorschriften durchsetzen zu können», klagte kürzlich der Vorsitzende des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure. Immer häufiger wird wegen der schlechten Situation eine koordinierende Funktion des Bundes oder gar der EU gefordert. Neben einem Gesamtkonzept für die künftige Gestaltung der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandekontrolle müssen vor allem Möglichkeiten erarbeitet werden, wie diese neue Strategie «in die Köpfe» aller Beteiligten implementiert werden kann. Ein Upgrade für jeden Mitarbeiter in der Amtlichen Lebensmittelüberwachung und beim Hersteller sowie im Lebensmittelhandel ist mehr als überfällig. Es ist «5 vor Zwölf», um die Mitarbeiter über die neuen gemeinsamen Ziele aus den folgenden Rechtsvorschriften zu unterrichten und diese Vorgaben in die örtlichen Systeme zu implementieren.

Folgende Eckpunkte der künftigen Lebensmittelüberwachung wurden diskutiert:

- Vereinheitlichung aller Rechtsvorschriften für die amtlichen Kontrollen für Lebensmittel und Futtermittel - Ziel: Schließung der Kontrolllücken,
 - Verwirklichung des Prinzips der Lebensmittelkette (Rückverfolgbarkeit),
 - Hauptverantwortung trägt Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer,
 - die Behörde sorgt dafür, dass diese Verantwortung auch wahrgenommen wird,

- Risikoanalyse zusammen mit Behörde führt zur Kontrollfrequenz der Betriebe,
- Eigenkontrolle durch die Wirtschaft (Stufenverantwortung),
 - objektive Risikobewertung auf wissenschaftlicher Grundlage,
 - Überwachungsverfahren nach dem HACCP-Prinzip einschließlich der Dokumentation für alle verpflichtend,
 - praktische Hilfestellung durch Hygieneleitlinien und Normen,
 - Registrierung oder Zulassung aller Lebensmittelunternehmen,
 - Vereinheitlichung der Genusstauglichkeits-Kennzeichnung,
 - Funktionswandel der LMÜ von der nachlaufenden zur präventiven Kontrolle,
 - Schwerpunkt liegt auf Kontrollen der Hersteller-, Import- und Großhandelsbetriebe, um Produktfehler noch vor den Verteilungsprozessen aufdecken zu können,
 - Mehrfachbeprobungen desselben Produktes vermeiden,
 - Delegation von Kontrollaufgaben nur in Ausnahmefällen,
 - zeitliche Übergangsregelung zur Schulung des Kontrollpersonals,
 - berufliche Schweigepflicht auch auf den Schutz betrieblicher und personenbezogener Daten,
 - Vorlage von Berichten der Behörden an den Kontrollierten,
 - Prinzip «Name, Shame and Frame»,
 - die nationalen Kontrollpläne müssen zur Bewertung der Kommission vorgelegt werden,
 - Harmonisierung der Untersuchungsmethoden,
 - Hauptproblem ist die Frage, wer muss für die Kosten der Kontrollen aufkommen,
 - Kompromiss: Mitgliedstaaten regeln die Gebühren selbst, dabei aber nur in Ausnahmefällen Abweichung möglich -- gute Unternehmen werden mit niedrigen Kontrollgebühren belohnt,
 - keine Kosten für den Unternehmer für Kontrollen über der normalen Aufsichtspflicht, sofern die Einhaltung der Vorschriften gegeben ist,
 - Unternehmer müssen über ihre behördlichen Ansprechpartner informiert werden und müssen sie kennen,
 - Datenbanken müssen zentralisiert und harmonisiert werden.

Klaus Zipfel, Karlsruhe

EDV-unterstützte Berechnung von Kakao- und Schokoladeanteilen in Backwaren

Für Schokoladenkuchen, Marmorkuchen, Sachertorte und dunkle Wiener- oder Biskuitböden ist es erforderlich, aus Analysenwerten den Kakao- oder Schokoladeanteil bezogen auf die Masse oder auf Getreidemahlerzeugnisse zu berechnen. Hierfür bieten sich die im Kakao und in der Schokolade enthaltenen typischen Substanzen Theobromin und Coffein an. Sie können entweder als Gesamtalkaloide (Purine) oder als Summe aus Theobromin und Coffein bestimmt werden.

Gesamtalkaloide können aus dem wässrigen Extrakt UV-spektrometrisch bestimmt werden. Neben Theobromin und Coffein werden alle wasserlöslichen Substanzen miterfasst, die bei einer Wellenlänge von 272 nm absorbieren. Die Methode ist somit wenig spezifisch. Hadorn hatte in den früheren Jahren mehrfach Kakao und Kakaomassen untersucht und verschiedene Faktoren zum Umrechnen von Gesamtalkaloiden auf die fettfreie Kakaotrockenmasse veröffentlicht, zuletzt 1965. Diese letzteren Werte werden auch als aktuelle Werte im aktuellen Schweizerischen Lebensmittelbuch genannt. Theobromin und Coffein können nach wässriger Extraktion wesentlich spezifischer mittels HPLC bestimmt werden. Die Methode wurde 1999 in den Amtlichen Sammlungen nach §35 LMBG veröffentlicht. Nach Jürgens et al. (Veröffentlichung 1980) kann aus der Summe von Theobromin und Coffein (nicht Theobromin allein) ebenfalls auf die fettfreie Kakaotrockenmasse umgerechnet werden.

Leider fehlen bisher in der Literatur genauere Angaben für Gehalte von fettfreier Kakaotrockenmasse in Kakaoerzeugnissen. Daher ist man in der Regel auf Mindestwerte der KakaoV angewiesen. Hiermit können dann für Kakaoerzeugnissen in Backwaren keine mittleren Werte berechnet werden, nur Höchstwerte. Es gab und gibt nach wie vor Unsicherheiten, welcher Menge Kakao einer bestimmten Menge Schokolade entspricht. Bei Sachertorte lautet die Anforderung der Leitsätze «mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao». Mit den o.g. Parametern wird gleichzeitig Schokolade und die entsprechende Menge Kakao berechnet, so dass eine zusätzliche nachträgliche Umrechnung entfällt.

Es werden anhand eines Rechenprogramms alle möglichen Varianten der Berechnung von Kakao und/oder Schokolade, auf die Masse oder auf Getreidemahlerzeugnisse bzw. Stärke bezogen, gezeigt. Als klassisches Beispiel wird die Berechnung des Schokolade- bzw. Kakaoanteils in einer Sachertorte demonstriert. Bei

Marmorkuchen wird mit der Bestimmung der Gesamtalkaloide oder der Summe aus Theobromin und Coffein auch der Anteil an dunkler Masse im Kuchen berechnet. Im übrigen können mit dem vorgestellten Programm auch Schokolade- oder Kakaoanteile in verschiedenen anderen Lebensmitteln (Puddingpulver, Getränkepulver, Speiseeis) ermittelt werden.

Marcus Girnau, Bonn
Neufassung des LFGB

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) hat Mitte Oktober 2003 den Entwurf eines Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vorgestellt. Mittlerweile wurden mehrere überarbeitete Entwurfsfassungen vorgelegt (zuletzt Bundesrats-Drucksache 429/04 vom 28.05.2004). Mit diesem umfangreichen und sehr komplexen Gesetzentwurf sollen das nationale Lebensmittelrecht und das nationale Futtermittelrecht an die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (so genannte Basis-Verordnung) angepasst werden. Kernelement dieses Gesetzentwurfs ist die Schaffung eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), das das bisherige Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) sowie weitere lebens- und futtermittelrechtliche Vorschriften ablösen soll.

Unter Hinweis auf die entsprechende Vorgehensweise des Weißbuches zur Lebensmittelsicherheit und der Basis-Verordnung werden die bislang eigenständig geregelten Rechtsmaterien des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts in ihrem Kernbestand in einem Gesetzeswerk zusammengeführt. Die aufgrund der Basis-Verordnung erforderliche Neuordnung des nationalen Lebens- und Futtermittelrechts wird weiter zum Anlass genommen, eine Reihe von bisher eigenständigen Gesetzen aus dem Bereich des Lebensmittelrechts, wie z. B. das Fleischhygiene- und das Geflügelfleischhygienegesetz sowie das Säuglingsnahrungserzeugnisgesetz, im Lebens- und Futtermittelgesetzbuch zusammenzuführen. Der Inhalt eines Großteils der bisherigen gesetzlichen Vorschriften soll künftig durch Verordnung geregelt werden. Dabei ist darauf hinzuweisen, dass der LFGB-Entwurf sehr viele, inhaltlich äußerst weitreichende Ermächtigungen zum Erlass von Rechtsverordnungen enthält. Die in der Ausweitung der Ermächtigungen zum Ausdruck kommende Tendenz einer schleichenden Verlagerung von Regulierungskompetenzen von der Legislative hin zur Exekutive dürfte nicht nur bei der Lebensmittelwirtschaft auf Vorbehalte treffen.

Der umfassende und komplexe Entwurf eines Lebens- und Futtermittelgesetzbuches wird von Seiten des Gesetzgebers mit der besseren Handhabbarkeit und der höheren Transparenz begründet. Auch soll damit ein Beitrag zum Bürokratieabbau geleistet werden. Unter Anlegung dieses Maßstabes ist der Gesetzentwurf aus Sicht des BLL kritisch zu bewerten. So ist der gewählte Ansatz einer Zusammenfassung lebensmittel- und futtermittelrechtlicher Regelungen ernsthaft zu hinterfragen. Es stellt sich insbesondere die Frage, ob eine solche Zusammenführung zweier bisher eigenständiger und zum Teil sehr spezifischer Regelungsbereiche in einem äußerst komplexen Regelungswerk wirklich als nützlich und für den Rechtsanwender mit Blick auf das Regelungsziel hilfreich angesehen werden kann.

Des Weiteren werden nach dem Gesetzentwurf die bislang im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz enthaltenen Vorschriften über Tabakerzeugnisse aus dem Lebens- und Futtermittelgesetzbuch ausgegliedert und der Regelung in einem eigenständigen Gesetz für Tabakerzeugnisse vorbehalten. Bis zum Erlass eines solchen Gesetzes soll das geltende Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz bezüglich seiner verbleibenden, auf Tabakerzeugnisse bezogenen Vorschriften in ein vorläufiges Tabakgesetz umgewandelt werden. Diese Ausgliederung der Tabakerzeugnisse aus dem LFGB wird vom BLL vor dem Hintergrund der Gesetzeshistorie abgelehnt. Ansonsten orientiert sich die Gliederung des LFGB nach einer grundlegenden strukturellen Anpassung des ersten Entwurfes weitgehend an der bisherigen Struktur des LMBG und übernimmt vielfach auch dessen Inhalte.

Von den vorgesehenen Einzelregelungen im LFGB-Entwurf sind aus Sicht des BLL insbesondere die folgenden Punkte zu kritisieren:

- In § 2 Abs. 3 werden Stoffe, die einem Lebensmittel aus anderen als technologischen Stoffen zugesetzt werden, generell den Zusatzstoffen gleichgestellt, d.h. sie sollen unabhängig von einer Einzelfallprüfung dem grundsätzlichen Verbot mit Erlaubnisvorbehalt unterfallen. Der BLL hält diese Regelung vor dem Hintergrund bestehender und in Vorbereitung befindlicher europäischer Vorgaben sowie der ständigen Rechtsprechung des EuGH für nicht mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar.

- In § 42 berücksichtigen die Regelungen zur amtlichen Probenahme nicht die vom EuGH eigens formulierten Informations- bzw. Mitteilungspflichten der Behörden. So muss der betroffene Hersteller nach Auffassung des EuGH so rechtzeitig von der Probenahme und dem Analyseergebnis informiert werden, dass er ein Gegengutachten (durch Untersuchung der Gegenprobe) einholen und seine Verteidigungsrechte im Beanstandungsverfahren wahren kann. Diesem Petition des Gerichtshofes trägt der aktuelle LFGB - Entwurf - im Gegensatz zu früheren Versionen - nicht mehr Rechnung.
- In § 45 Abs. 3 wird das BMVEL ermächtigt, im Verordnungswege über Art. 19 Abs. 1 und Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 hinausgehende Melde- und Mitteilungspflichten zu erlassen. Damit besteht aus Sicht des BLL die Gefahr, dass in Abweichung von den Vorgaben des Gemeinschaftsrechts auch Untersuchungsinstitute und sonstige Dritte in die Melde- bzw. Mitteilungspflicht einbezogen werden.

Helmut Martell, Düsseldorf

Werbung für Lebensmittel: vom Missbrauch zum Verbotsprinzip mit Vorbehalt?

1. Aktuelle Rechtslage

Gegenwärtig ist die Werbung für Backwaren durch folgende nationale und europäische Vorschriften geregelt:

EU-Vorschriften (in Auswahl):

- EG- Etikettierungsrichtlinie,
- EG-Verordnung über den Schutz geographischer Angaben,
- Richtlinie des Rates über irreführende und vergleichende Werbung vom 10. September 1984,
- Richtlinie 97/55/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über irreführende Werbung zwecks Einbeziehung der vergleichenden Werbung,
- Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über den elektronischen Geschäftsverkehr.

Nationale Vorschriften (in Auswahl):

- § 1 UWG - Unlauterkeitsverbot (Schadensersatz und Unterlassung),
- § 2 UWG - Zulässigkeitserfordernisse für die vergleichende Werbung, zeitlich befristete Angebote),
- § 3 UWG - allgemeines, weitreichendes Irreführungsverbot (Unterlassung),
- § 4 UWG - strafbare irreführende Werbung in Bezug auf geschäftliche Verhältnisse, insbesondere über die Beschaffenheit, den Ursprung, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren (Freiheitsstrafe von bis zu 2 Jahren oder Geldstrafe),
- § 6 a UWG - Regelung der Hersteller und Großhändlerwerbung,
- § 17 LMBG - allgemeines, weitreichendes Irreführungsverbot sowie spezielle Irreführungstatbestände (zum Beispiel ungesicherte Wirkungsaussagen),
- § 18 LMBG - Verbot der krankheitsbezogenen Werbung mit einzelnen Fallgruppen,
- § 6 NKV - Verbot der schlankheitsbezogenen Werbung sowie bestimmte brennwert- und nährwertbezogene Werberegulungen,
- verschiedene Tatbestände in der Diätverordnung,
- verschiedene Produktverordnungen,
- § 3 Heilmittelwerbegesetz (HMWG) - Verbot der irreführenden Werbung,
- § 6 HMWG - Verbot bestimmter Bezugnahmen auf Gutachten und Zeugnisse,
- § 11 HMWG - Verbot bestimmter Werbeformen,
- Verschiedene Tatbestände im MarkenG,

2. Bisherige Regelungstechnik

- Missbrauchsprinzip: Intervenierte wird bei Missbrauch; u. U. vorbeugender Rechtsschutz möglich (= Repressionsprinzip),
- allgemeine oder spezielle Verbotstatbestände,
- sektorale Werbeverbote
- Tabak (demnächst),
- Alkoholika (Frankreich),
- freiwillige Übereinkommen (z. B.)

- Kinder und Jugendliche in der Werbung,
- religiöse oder diskriminierende Werbung.

3. Künftige Vorschriften für Backwaren

Alle bisher aufgezählten Rechtsvorschriften bleiben im Wesentlichen bestehen. Hinzu kommen neue Tatbestände und Werbeverbote, die im Verordnungsentwurf zu gesundheits- und nährwertbezogenen Aussagen enthalten sind. Dieser Entwurf wird (gegebenenfalls als neu eingebrachter Entwurf) in der nächsten Legislaturperiode des EU-Parlaments behandelt werden.

4. Regelungstechnik des VO-Entwurfs zu gesundheits- und nährwert-bezogenen Angaben

- Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt bei:
 - gesundheitsbezogenen,
 - wirkungsbezogenen,
 - nährstoffbezogenen Aussagen,
 - absolute Werbeverbote,
 - erlaubnisfähige Werbeaussagen,
 - Liste generell erlaubter, wissenschaftlich unumstrittener Aussagen,
 - Numerus clausus der nährstoffbezogenen Angaben.
- Es handelt sich um einen Systemwechsel vom Repressions- zum Präventionsprinzip (Vorprüfung).

5. Zentrale Elemente des Entwurfs

- Verbot gesundheitsbezogene Aussagen mit Einzelgenehmigungsvorbehalt,
- nur Lebensmittel mit günstigen „Nährwertprofilen“ dürfen mit Bezug auf Gesundheit und Wirkung beworben werden,
- Registrierung und Genehmigung bei EU-Zentralregister.

6. Generelle Verbote

- Verbot von unspezifischen Aussagen («Obst ist gesund»)
- Verbot von Aussagen, die sich:
 - auf psychische oder Verhaltensfunktionen,
 - auf schlankmachende Eigenschaften (auf Rat von Ärzten, Gesundheitsorganisationen und entsprechende Berufsverbände beziehen),
- absolutes Verbot von gesundheitsbezogenen Aussagen für Lebensmittel mit mehr als 1,2 Prozent Alkohol,
- absolutes Werbeverbot im Rahmen der Verordnung für alle Lebensmittel ohne festgelegtes Nährwertprofil (Artikel 4 Abs. 1).

7. Nährwertprofile

Nur Lebensmittel mit günstigen Nährwertprofilen dürfen nach dem Entwurf mit gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden. Nährwertprofile sind von der Kommission innerhalb von 18 Monaten nach Inkrafttreten festzulegen. Kriterien der Nährwertprofile (K.O.-Kriterien):

- Fett,
- Gesättigte Fettsäuren,
- Transfettsäuren,
- Zucker,
- Salz/ Natrium,
- wissenschaftlicher Fundierung,
- bei den Nährwertprofilen Berücksichtigung der Ernährungsphysiologie (insbesondere von chronischen Erkrankungen).

8. Spezifische Aussagen sind erlaubnisfähig, wenn:

- wissenschaftlich belegt (Wirkungsnachweis),
- signifikante Menge,
- physiologisch verwertbare Form,
- Aussage zugelassen (Registrierungsverfahren).

9. Liste wissenschaftlich unumstrittener Aussagen

Kommission plant Liste generell zugelassener gesundheitsbezogener Angaben, sofern diese wissenschaftlich unumstritten sind. Veröffentlichung der Liste etwa 12 bis 18 Monate nach Verabschiedung der Verordnung.

Die Verwendung dieser Aussagen ist von weiteren Voraussetzungen abhängig (detaillierte Erläuterungen, die die Aussagen ergänzen und relativieren).

10. Aussagen zur Risikoreduktion und zur Wirkungsverbesserung

Nur zulässig, wenn ausdrücklich zugelassen. Auch hier sind Zusatzkennzeichnungen erforderlich.

11. Ablauf des Zulassungsverfahrens für Werbeaussagen

Antrag muss folgende Angaben enthalten:

- Kopien eigener Studien einschließlich von «peer reviews»,
- Kopien fremder Studien,
- Formulierungsvorschlag in allen Gemeinschaftssprachen,
- Zusammenfassung der Dossiers,
- Eingangsbescheid der EFSA innerhalb von 14 Tagen,
- Versand des Antrags inklusive der Unterlagen an alle Mitgliedsstaaten,
- Veröffentlichung des zusammenfassenden Dossiers (Internet),
- Gutachten der EFSA innerhalb von 3 Monaten («bemüht sich die Behörde, eine Frist von drei Monaten einzuhalten»),
- neuer Fristbeginn, wenn Antrag nicht vollständig oder Behörde noch weitere Angaben wünscht (erneut drei Monate),
- EFSA leitet Gutachten an Kommission,
- Kommission veröffentlicht Gutachten,
- Öffentlichkeit kann innerhalb von 30 Tagen Stellung nehmen,
- Kommission legt innerhalb von drei Monaten nach Eingang des EFSA-Gutachten einen Entscheidungsvorschlag vor,
- Kommission leitet Entscheidungsvorschlag dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit zu,
- ohne Fristbestimmung entscheidet der Ausschuss,
- Veröffentlichung im Amtsblatt,
- Zeitbedarf für die Zulassung einer Aussage wie «Ballaststoffe sind gut für die geregelte Verdauung»: zwischen acht und 12 Monaten.

12. Nährwertbezogene Angaben

Numerus clausus zulässiger Angaben (Anhang 1 des Verordnungsentwurfs); Beispiele:

- energiearm,
- fettarm,
- Ballaststoffquelle,
- zahlreiche Angaben fehlen,
- Voraussetzungen stimmen nicht mit anderen Richtlinien überein.

13. Bewertung des Entwurfs

- Entwurf ist EU-rechtlich und verfassungsrechtlich problematisch,
- Genehmigungspflicht ist unverhältnismäßig,
- Entwurf ist nicht erforderlich,
- Entwurf ist «crazy bureaucracy».

Amin Werner, Bonn

Neue Gentechnik-Kennzeichnung -- rechtliche Aspekte

Am 18. Oktober 2003 wurde im Amtsblatt der Europäischen Union die Verordnung (EG) 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und die Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG veröffentlicht. Die Verordnungen sind systematisch wie folgt aufeinander einzustellen:

- Für das Inverkehrbringen von Produkten, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten, ist der Art. 4 der Verordnung 1830/2003 anzuwenden. Sobald aus dem GVO ein Folgeprodukt für Lebensmittel oder Futtermittel hergestellt wird, ist Art. 5 der Verordnung 1830/2003 zu berücksichtigen. In beiden Phasen der Herstellungskette sind bestimmte Informationen an den Kunden weiterzureichen und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Wird ein Lebensmittel, das GVO ist, GVO enthält, aus GVO hergestellt ist oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, an den Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung geliefert, dann ist die Verordnung 1829/2003 anzuwenden.
- Im Gesamtkontext zu den auf GVO abzielenden Regelungen in der ÖKO-Verordnung und der deutschen NLV («ohne Gentechnik») ist die Abgrenzung zwischen «aus» und «mit Hilfe von» GVO zu treffen.
- Die Tatbestandsmerkmale der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 sind einheitlich auszulegen und anzuwenden, damit ein in sich stimmiges Verordnungssystem zur Anwendung kommt.

Bärbel Kniel, Esslingen

Neue Gentechnik-Kennzeichnung -- naturwissenschaftliche Aspekte

Die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel wirft auch noch nach ihrem Inkrafttreten sowie der verpflichtenden Umsetzung durch die Wirtschaft seit April 2004 zahlreiche Fragen rechtlicher und naturwissenschaftlicher Art auf. Diese werden derzeit intensiv und teilweise kontrovers in den nationalen und europäischen Gremien und Verbänden diskutiert. Eine einheitliche Sichtweise insbesondere auf europäischer Ebene scheint in absehbarer Zeit nicht vorzuliegen. Die wesentlichen offenen Punkte sollen aufgezeigt und Lösungsansätze vorgeschlagen werden.

Im Mittelpunkt der Diskussionen steht die Auslegung der Formulierungen «aus GVO» und «mit GVO». Der Verordnung sind Lebensmittel unterworfen, die aus GVO bestehen, diese enthalten oder aus GVO hergestellt werden. Aus den Erwägungsgründen der Verordnung kann gefolgert werden, dass Lebensmittel, die «mit GVO» hergestellt werden, nicht unter den Anwendungsbereich der Verordnung fallen. Bei der Entscheidung «mit» oder «aus» einem GVO hergestellt soll es darum gehen, ob das Lebensmittel einen aus dem genetisch modifizierten Ausgangserzeugnis gewonnenen Stoff enthält oder nicht. Dies eröffnet einen beträchtlichen Interpretationsspielraum. Zweifelsfrei ist ein Sojamehl aus RR-Soja «aus» einem GVO gewonnen, da er maßgebliche Bestandteile der Sojabohne enthält. Es gibt aber eine Reihe von Erzeugnissen, bei denen eine Zuordnung nicht eindeutig ist. Dazu gehören verschiedene Zusatzstoffe, Vitamine, Aminosäuren, bei deren Gewinnung die Gentechnik auf irgendeiner Stufe der häufig komplexen Herstellungsprozesse eine Rolle spielt. Dies soll an Beispielen erörtert werden.

Die Verordnung beinhaltet auch zwei Schwellenwerte (Kennzeichnungs- und Zulassungsschwellenwert), die das Vorhandensein von Spuren genetisch veränderten Materials berücksichtigen. Obwohl viele Hersteller von Lebensmitteln die Verwendung von genetisch veränderten Erzeugnissen vermeiden, kann solches Material in Spuren vorhanden sein, die zufällig oder technologisch unvermeidbar infolge der komplexen Warenströme innerhalb der gesamten Herstellungskette auftreten können. Die sich daraus ergebenden praktischen Implikationen werden aufgezeigt. Dies betrifft insbesondere die geforderte Nachweispflicht für das nur zufällige oder technologisch unvermeidbare Vorhandensein solcher Spuren wie auch die Bezugsgröße für die Schwellenwerte sowie deren analytische Nachweisbarkeit.

Sabine Botterbrodt, Detmold

Entwurf der neuen EU-Hygiene-VO

Nach mehrjährigen Beratungen auf europäischer Ebene sind am 30. April 2004 im Amtsblatt der Europäischen Union (EU Nr. L 139) drei neue Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und zur Veterinärkontrolle veröffentlicht worden. Diese Verordnungen traten bereits am 20. Mai 2004 in Kraft und werden ab dem 01. Januar 2006 zur Anwendung kommen.

Mit diesen Verordnungen soll das gesamte gemeinschaftliche Hygiene- und Veterinärrecht zusammengefasst und einfacher gestaltet werden. Seit den 60er/70er Jahren ist das Lebensmittelhygienerecht ständig erweitert -- insbesondere für besonders sensible Produkte und Rohstoffe, wie z.B. Fleisch, Milch, Ei -- und verkompliziert worden. Auch die 1993 verkündete europäische Lebensmittelhygienerichtlinie (93/43 EWG) und die daraus resultierenden einzelstaatlichen Verordnungen (in Deutschland innerhalb der Lebensmittelhygiene-Verordnung -- LMHV 08/1997 umgesetzt) brachten nicht den gewünschten «Rationalisierungseffekt» innerhalb des unübersichtlichen und teilweise zu stark geregelten Lebensmittelhygienerechts.

Eine wichtige Neuerung der Verordnungen ist die Einbeziehung der landwirtschaftliche Urproduktion in die Gesetzgebung. Demnach werden die Grundsätze (from farm to fork) der EU-Basis-Verordnung 178/2002 mit berücksichtigt und auch auf die Primärproduktion angewendet. So decken die neuen Verordnungen sowohl den allgemeine Part der Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 852/2004) als auch den Bereich von spezifischen Hygiene-Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) ab. Darüber hinaus regelt die dritte Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 854/2004) besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Die u.a. für den Getreidebereich interessante Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene soll im folgenden näher erläutert und betrachtet werden. Inhaltlich baut die Verordnung auf die bereits erwähnte Hygienerichtlinie 93/43 EWG auf und stellt die Grundregeln der Lebensmittelhygiene für alle Bereiche der Lebensmittelkette (einschließlich Urproduktion) dar. Die bislang gesondert geregelten Bereiche (Milch, Fleisch, Fisch etc.) werden ebenfalls von dieser VO (EG) Nr. 852/2004 erfasst. Im Erwägungsgrund 7 von 26 der Verordnung ist als Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln und damit verbunden ein hohes Verbraucherschutzniveau genannt. Weiter heißt es im Erwägungsgrund 12, dass die Lebensmittelsicherheit auf mehreren Faktoren beruht: so sollten in Rechtsvorschriften die Mindesthygieneanforderungen festgelegt sein und die Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Erfüllung der Anforderungen durch amtliche Kontrollen überprüft werden. Darüber hinaus haben die Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, Systeme und Verfahren nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Codex Alimentarius einzuführen, anzuwenden und zu dokumentieren. Von dieser letzten Verpflichtung, ein HACCP-Konzept einzuführen, ist die Urproduktion ausgenommen.

Getrennt für die Urproduktion und die Weiterverarbeitung gelten die Anhänge 1 und 2. Für den Bereich der Urproduktion sind im Anhang 1 der Verordnung im Teil A (allgemeine Hygienevorschriften) und Teil B (Empfehlungen für Leitlinien für die Gute Hygienepraxis) gesonderte Regelungen getroffen worden. Der Anhang 2 der Verordnung stellt die allgemeinen Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Urproduktion) innerhalb von 12 einzelnen Kapiteln dar. Diese 12 Kapitel spannen einen Bogen um die gesamte Lebensmittelherstellung: von den Anforderungen an die Betriebsstätten in denen Lebensmittel hergestellt werden bis hin zur Abfallentsorgung, Personalhygiene und Schulungspflicht der Mitarbeiter.

Über die genannten Anforderungen hinaus, haben Lebensmittelbetriebe die Verpflichtung sich registrieren (Registrierungspflicht) zu lassen. Einer Zulassungspflicht unterliegen nur Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs erstverarbeiten. Die Verordnung enthält zudem die Forderung, dass Lebensmittelbetriebe in Drittländern (außerhalb der Europäischen Gemeinschaft), die Erzeugnisse/Produkte in die Gemeinschaft liefern, gleiche Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu erfüllen haben. Außerdem umfasst die Verordnung 852/2004 ein Verfahren für die Erarbeitung und Prüfung von branchenbezogenen nationalen oder gemeinschaftlichen freiwilligen «Leitlinien für eine gute Hygiene-Praxis».