

# **Workshop   Europäisches Lebensmittelrecht**

- Praxis, Erfahrungen, Perspektiven -

Eine Veranstaltung  
am 25. Oktober 1996  
in Versmold

**Werkstattbericht 2**  
**der Stockmeyer Stiftung**  
**für Lebensmittelforschung**

## Vorwort

Erklärtes Ziel der Stockmeyer Stiftung ist die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und - damit einhergehend - die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Auf dieses Ziel ausgerichtet konzipierte die Stiftung den Workshop „Europäisches Lebensmittelrecht - Praxis, Erfahrungen, Perspektiven“ und veranstaltete diese Tagung mit zahlreichen Sachverständigen aus der Wissenschaft, Verbänden, der Beratung, der Lebensmittelüberwachung und der Wirtschaft.

Grundfragen des Workshops waren:

- Wie hat sich das Lebensmittelrecht auf europäischer Ebene entwickelt?
- Welche Auswirkungen hat es auf den Sicherheitsstandard von Lebensmitteln?
- Welche Bedeutung hat es für die an der Nahrungskette Beteiligten: die Erzeuger, die Hersteller, einschließlich Handwerk, den Handel und - schließlich für das wichtigste Glied in der Kette - die Verbraucher?
- Gibt es Reformbedarf und Anregungen für eine sachgerechte Weiterentwicklung des europäischen Lebensmittelrechts?

Renommierte Experten befaßten sich mit den genannten Fragen in wichtigen Teilbereichen des europäischen Lebensmittelrechts - wie das Kennzeichnungsrecht, das Zusatzstoffe-Recht, Regelungen zur Hygiene, zur Lebensmittelüberwachung und zu Novel Food. Aus aktuellem Anlaß wurde in einem Kurzreferat auch das Thema EHEC behandelt.

Der jetzt vorliegende Werkstattbericht enthält die vorgetragenen und im Rahmen des Workshops diskutierten Referate. Er hat die Aufgabe, diese Beiträge in eine breitere Fach- und allgemeine Öffentlichkeit hineinzutragen.

Im Dezember 1996

Sassenberg-Füchtorf

Kuratorium der  
Stockmeyer Stiftung

## Inhalt

	Seite
<i>RA Michael Welsch</i> Einführung in das Thema	4
<i>RA Joachim Bergmann</i> Kennzeichnungsrecht im Wandel - Sauce Hollandaise und das Vernunftsprinzip	10
<i>RA Dietrich Gorny</i> Das Recht der Zusatzstoffe in der EU - Eine Bestandsaufnahme	22
<i>Regine Zschaler</i> Forderungen der neuen EG-Richtlinie 93/43 hinsichtlich der Hygiene	40
<i>Dr. Heiner David</i> Lebensmittelüberwachung und Hygiene am Beispiel der Fleischwarenindustrie	48
<i>Christiane Toussaint</i> Novel Food-Verordnung	54
<i>Professor Dr. Erwin Märtlbauer</i> EHEC (enterohämorrhagische <i>E. coli</i> )	81
Referenten - Moderation	89
Stockmeyer Stiftung für Lebensmittelforschung - Ziele und Aufgaben -	90

Die Vorbereitungen für die Schaffung eines einheitlichen Lebensmittelrechts in Europa gehen auf das Jahr 1957 zurück, als sich die damalige EWG recht bald nach ihrer Gründung darum bemühte, die unterschiedlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen in den Mitgliedstaaten in der Weise aneinander anzugleichen, daß an ihre Stelle einheitliche europäische Anforderungen treten sollten. Die Erfolge sind nicht zu übersehen, ihre Bedeutung darf nicht gering geschätzt werden; jedoch hat diese Politik nicht zu einem Durchbruch geführt. Die ursprüngliche Philosophie, Qualitätsanforderungen für einzelne Lebensmittel einheitlich zu regeln, d.h. eine „Rezepturgesetzgebung“ betreiben zu wollen, ist weitgehend gescheitert.

### **1. Der neue Ansatz 1985**

Nachdem sich Anfang der 80er Jahre zunehmend die Erkenntnis durchgesetzt hatte, daß es verfehlt ist, die Rezepturen des unübersehbar großen Warenangebotes in den einzelnen Mitgliedstaaten angleichen zu wollen, da dies zu einer Beschneidung der Vielfalt und letztlich zu einer Verarmung geführt hätte, begann ein Umdenken, dessen Ergebnisse die EG-Kommission im Jahre 1985 zunächst in einem - allgemeinen - „Weißbuch zur Vollendung des Binnenmarktes“ und kurz danach in der - speziellen - Mitteilung „Vollendung des Binnenmarktes: Das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht“ zusammenfaßte und veröffentlichte.

Kernstück der darin zum Ausdruck kommenden neuen Strategie war die Beschränkung des Gemeinschaftsrechtes auf einige wenige Kernbereiche. So sollten EG-Vorschriften nur noch „horizontale“ Regelungen, d.h. solche, die für alle oder zumindest für eine Vielzahl von Lebensmitteln Geltung haben, enthalten. Dagegen sollte generell auf den Versuch verzichtet werden, die Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln, d.h. an die Rezepturen, zu harmonisieren. Insoweit schlug die EG-Kommission damals vor, daß die unterschiedlichen Bestimmungen der Mitgliedstaaten gegenseitig anerkannt werden, wodurch diese Erzeugnisse dann in der gesamten Gemeinschaft frei verkehren können. Der Schutz des Verbrauchers sollte durch eine angemessene Kennzeichnung sichergestellt werden.

Die seit 1985 im wesentlichen konsequente Politik zur Schaffung eines Binnenmarktes für Lebensmittel hat damals nicht zu erwartende Fortschritte

gebracht. In vielen Bereichen ist die notwendige Harmonisierung erfolgt oder zumindest weit vorangeschritten, wenn auch noch lange nicht alle Aufgaben bewältigt sind. Die Lebensmittelgesetzgebung wird auch in Zukunft kontinuierlich fortgeführt werden, nicht nur in Anpassung an Entwicklungen des Marktes, der Wissenschaft und Technik, sondern vor allem auch in Anpassung an Verbraucherwünsche.

Mit der größte Verdienst des im Weißbuch 1985 konzipierten neuen Ansatzes der EG-Kommission zur Verwirklichung des Binnenmarktes ist die damals getroffene Unterscheidung zwischen auf Gemeinschaftsebene zu regelnden Aspekten und zwischen den Bereichen, die nach wie vor den Mitgliedstaaten überlassen bleiben sollten. Im Lebensmittelrecht bedeutet dies die Harmonisierung wesentlicher horizontaler Aspekte des Gesundheitsschutzes bei gleichzeitigem Verzicht auf eine Vereinheitlichung der produktspezifischen Rezeptur-Anforderungen.

Im Ergebnis ist darin eine Anwendung des in Maastricht als Grundlage der gemeinschaftlichen Tätigkeiten festgelegten Subsidiaritätsprinzips zu sehen, das als neuer Art. 3 b in den EG-Vertrag inkorporiert worden ist. Danach wird die Gemeinschaft nur tätig, „sofern und soweit die Ziele der in Betracht gezogenen Maßnahmen auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden können und daher wegen ihres Umfangs und ihrer Wirkung besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden können“.

Angewandt auf das Lebensmittelrecht bedeutet dies, daß in horizontalen, gesundheitsrelevanten Bereichen nur ein Ersetzen der unterschiedlichen nationalen Bestimmungen durch einheitliche gemeinschaftliche Regelungen den Binnenmarkt verwirklichen kann, während Handelshemmnisse aufgrund der nationalen Rezepturgesetzgebung durch das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung überwunden werden und daher keine gemeinschaftsrechtliche Lösung erfahren müssen und dürfen.

Der pauschale Vorwurf der Regelungswut und des Perfektionismus trifft daher auf das Lebensmittelrecht nicht zu; selbstverständlich kann und muß jedoch die Berechtigung einzelner Vorschriften hinterfragt werden. Damit entbehren aber auch die Klagen über Nivellierungen der Qualitäten durch den europäischen Gesetzgeber der Grundlage, denn traditionelle Rezepturen und Qualitäten können de jure

selbstverständlich weiter angeboten werden; ob dies de facto möglich ist, ist aber eine Frage der Marktakzeptanz.

Auch die Besorgnisse um ein Absinken des Sicherheitsniveaus sind unbegründet, wenn man sieht, mit welchem Engagement Mitgliedstaaten um die Regelungen im einzelnen ringen. Niemand wird sich dem Verdacht aussetzen, es mit dem Schutz seiner Verbraucher nicht ernst zu nehmen. In vielen Fällen muß daher von einem Wettbewerb um möglichst große Strenge gesprochen werden. Darin zeigt sich auch der politische Stellenwert der Thematik, der allerdings nicht selten öffentlichkeitsorientierten Erwägungen gegenüber Sachargumenten den Vorrang einräumt.

Wer die Entwicklung des europäischen Lebensmittelrechts aufmerksam verfolgt, muß zu dem Schluß kommen, daß die Ergebnisse der Schaffung eines europäischen Marktes für Lebensmittel weit besser sind als die öffentliche oder veröffentlichte Meinung, als die Ansichten in weiten Kreisen der Verbraucher darüber.

## **2. Aktuelle Harmonisierungsmaßnahmen**

Zu der neuen Politik der EG-Kommission gehört es, gemeinschaftsrechtliche Regelungen nur noch zu erlassen, die aus folgenden Beweggründen gerechtfertigt sind:

- Schutz der öffentlichen Gesundheit
- Bedürfnis der Verbraucher nach Unterrichtung und deren Schutz in nicht-gesundheitlichen Bereichen
- Lauterer Wettbewerb
- Notwendigkeit der amtlichen Überwachung.

Hierzu zählen u.a. die Bereiche, die Gegenstand des Workshops sind, nämlich

- Lebensmittelkennzeichnung
- Zusatzstoffe
- Hygiene sowie Lebensmittelüberwachung und Hygiene
- Novel Food-Verordnung

Die vorgeschriebene Lebensmittelkennzeichnung hat im Laufe der Zeit einen Umfang und eine Dichte erreicht, die es geboten erscheinen lassen, die Entwicklung im allgemeinen und die Anforderungen im Detail zu überdenken. Dabei müssen sowohl der Informationswert für die Verbraucher als auch das Ausmaß der Anforderungen an die anbietende Seite berücksichtigt werden. Unerlässlich ist es, daß die Verbraucher an die Kennzeichnung herangeführt und ermutigt werden, von ihr zu ihrem Nutzen Gebrauch zu machen; nur dann kann sie ihren Sinn erfüllen.

Die weitgehend abgeschlossene Harmonisierung der Zusatzstoffe wird derzeit in nationales Recht umgesetzt. Hier zeichnen sich Verschärfungen der Kenntlichmachung von loser Ware ab, mit der die Bundesregierung den zu erwartenden Diskussionen über mehr Zusatzstoffe als zuvor begegnen will.

In der Umsetzung befindet sich auch die allgemeine EG-Lebensmittelhygiene-Richtlinie, die mit neuen Instrumentarien auf stärkere Eigenverantwortung der Wirtschaft setzt. Dies wird sich künftig in den Abläufen der Überwachung auswirken. Zu begrüßen ist das Vorhaben, die derzeitigen Hygienevorschriften der Bundesländer durch eine bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung abzulösen.

Die Novel Food-Verordnung ist in ihre entscheidende Phase getreten. Der Vermittlungsausschuß, dem Mitglieder des Rates und des Europäischen Parlamentes angehören, versucht derzeit, die unterschiedlichen Auffassungen insbesondere zur Kennzeichnung der dem Anwendungsbereich unterliegenden Erzeugnisse zu einem Konsens zu führen.

### **3. Die Rechtsprechung des EuGH**

Eine Einführung in das Thema „Europäisches Lebensmittelrecht“ wäre unvollständig ohne einen Blick auf die Rechtsprechung des Gerichtshofes der Europäischen Gemeinschaften (EuGH). Die Urteile aus Luxemburg haben sich als „Motor“ für die Rechtsangleichungspolitik der EG-Kommission erwiesen. Das Luxemburger Gericht hat mit seiner Entscheidung „Cassis de Dijon“ vom 20.2.1979 nachdrücklich darauf aufmerksam gemacht, welche scharfe Waffe bereits der EG-Vertrag enthält, um handelshemmende nationale Bestimmungen auszuräumen. Kernstück dieser auf Art. 30/36 des EG-Vertrages aufbauenden Rechtsprechung ist der Grundsatz, „daß jedes rechtmäßig in einem Mitgliedstaat

hergestellte und in den Verkehr gebrachte Erzeugnis in der gesamten Gemeinschaft verkehrsfähig ist“. Der Vermarktung entgegenstehende nationale Regelungen sind nur zum Schutz wesentlicher Allgemein-Interessen, wie Gesundheit, öffentliche Sicherheit und Verbraucherschutz, gerechtfertigt, wobei der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit beachtet werden muß.

In der Kette der Entscheidungen kommt dem Urteil in Sachen „Reinheitsgebot für Bier“ vom 12.3.1987 eine besondere Bedeutung zu. Im Ergebnis hat der EuGH festgestellt, daß ausländische Biere, die in der Bundesrepublik Deutschland nicht zugelassene Zusatzstoffe enthalten, nicht vom deutschen Markt ferngehalten werden dürfen. Mit diesem Urteil wurde keineswegs - wie man irrtümlicherweise annehmen könnte - das deutsche Reinheitsgebot aufgehoben. Es besteht nach wie vor in vollem Umfange für die deutsche Produktion, es kann lediglich anders zusammengesetzten Bieren nicht mehr entgegengehalten werden.

Aus der Fülle der Entscheidungen sei noch das Urteil vom 2.2.1989 zum deutschen „Reinheitsgebot für Fleischerzeugnisse“ genannt. Der EuGH hat auf einen Verstoß der Bundesrepublik Deutschland gegen Art. 30 EG-Vertrag insoweit erkannt, daß sie die Einfuhr und das Inverkehrbringen von nicht den §§ 4 und 5 Fleisch-Verordnung entsprechenden Erzeugnissen aus anderen Mitgliedstaaten untersagt hat.

Der EuGH kann mit seinen Urteilen nationale Vorschriften nicht aufheben, sondern vielmehr nur feststellen, daß sie Importen aus anderen Mitgliedstaaten nicht entgegengehalten werden können. Bleiben inländische Hersteller an strengere nationale Vorschriften gebunden, können sich daraus Wettbewerbsverzerrungen ergeben.

Der deutsche Ordnungsgeber hat sich für den Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse dieser Situation angenommen und durch die Vierte Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung vom 15.12.1995, die am 22.12.1995 in Kraft getreten ist, die Bedingungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen in der Bundesrepublik und in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union bei der Verwendung fleischfremder Zutaten und von Zusatzstoffen in Fleischerzeugnissen weiter angeglichen. Die Diskussionen im Vorfeld dieser Änderungen haben sehr unterschiedliche Standpunkte deutlich

werden lassen, aber es ist ein Faktum, daß die Rechtsprechung des EuGH bleibende Breschen in nationale Reservate geschlagen hat.

#### **4. Schlußbetrachtung**

Der Binnenmarkt für Lebensmittel hat große Fortschritte gemacht. Wichtige Entscheidungen stehen aber noch aus. Sie sollten gut vorbereitet und ohne Zeitdruck herbeigeführt werden.

Die Schaffung gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts bietet auch der Lebensmittelwirtschaft im „Standort Deutschland“ Vorteile und Chancen.

Wir alle sollten lernen, unvoreingenommener und gelassener die Entwicklung des europäischen Marktes für Lebensmittel zu betrachten und vor allem auch die positiven Aspekte zu erkennen. Dann können alle, Verbraucher und Wirtschaft, davon profitieren.

## **1. Einleitung**

- a) Das gesamte Lebensmittelrecht läßt sich hinsichtlich aller Normen unmittelbar zwei Grundprinzipien zuordnen: Täuschungsschutz und Gesundheitsschutz. Ausnahmslos erfüllen alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften eine dieser beiden Funktionen. Typische Normen, die entweder unmittelbar oder prophylaktisch dem Gesundheitsschutz zu dienen bestimmt sind, kommen z.B. aus dem Bereich Hygienerecht oder dem Zusatzstoffregime. Klassische Bestimmungen, die über das Prinzip einer umfangreichen Verbraucherinformation dem Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung dienen sollen, sind z.B. im gesamten Kennzeichnungsrecht enthalten.
  
- b) Das gesamte Lebensmittelrecht, in besonderem Maße aber das Kennzeichnungsrecht, basiert auf europäischem Gemeinschaftsrecht. Bekanntermaßen hat die EU-Kommission in der zweiten Hälfte der achtziger Jahre davon Abstand genommen, in großem Umfang weitere vertikale Harmonisierungsaktivitäten zu entfalten. Stattdessen hat sie sich ab dieser Zeit darauf beschränkt bzw. konzentriert, horizontale Bereiche, die unmittelbar dem Täuschungs- oder Gesundheitsschutz zuzurechnen sind, durch Richtlinien oder Verordnungen zu gestalten. In diesen Bereichen ist eine außerordentlich hohe Regelungsdichte festzustellen. Ein besonders prägnantes Beispiel stellt dabei der gesamte Bereich des Kennzeichnungsrechtes dar.

## **2. Kennzeichnung und Kenntlichmachung**

- a) Sowohl die sich aus dem Kennzeichnungsrecht ergebende verpflichtende Kennzeichnung als auch die Kenntlichmachung von Lebensmitteln dienen dem Verbraucherschutz, indem sie über die wesentlichen Charakteristika und Eigenschaften eines Produktes (Hersteller, Gattung des Produktes, Zutaten, Haltbarkeit, Menge, Produktbesonderheiten etc.) informieren sollen. Das Wesen der Kenntlichmachung liegt dabei darin, daß durch sie mögliche Irreführungen des Verbrauchers vermieden werden soll.

- b) Das obligatorische bzw. formale Kennzeichnungsrecht basiert auf entsprechenden gesetzlichen Regelungen wie Lebensmittel-KennzeichnungsV, Nährwert-KennzeichnungsV, Los-KennzeichnungsV. In diesen Bestimmungen sind Voraussetzungen und Art und Weise der Kennzeichnung in der Regel im Detail geregelt.
- c) Bei Kenntlichmachungsvorschriften stößt man auf Regelungen, die entweder in eindeutiger Form Voraussetzungen und Umfang konkret regeln oder lediglich im Sinne eines unbestimmten Rechtsbegriffes eine solche erfordern. Beispielhaft bezüglich der ersten Gruppe sei auf § 8 Zusatzstoff-ZulassungsV verwiesen, für die zweite Gruppe stellt § 17 Abs. 1 Nr. 2 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG ein gutes Beispiel dar.
- d) Die tatsächliche Relevanz von Kennzeichnung und Kenntlichmachung wird häufig in der Praxis unterschätzt. Tatsächlich sollte es so sein, daß die innerbetrieblich für diesen Bereich zuständigen Instanzen bereits im Stadium der Produktentwicklung involviert werden. Deren fachlicher Input kann im Einzelfall verhindern, marketingmäßig unliebsame Kenntlichmachungen zu vermeiden. Erst durch ein interdisziplinäres Arbeiten von Produktentwicklung, Marketing, Vertrieb, (Lebensmittel-)Recht, Qualitätssicherung etc. kann optimal sichergestellt werden, daß alle relevanten Aspekte, die für das Wohl und Wehe eines neuen Produktes mit entscheidend sein können, ausreichend Beachtung finden. Letztendlich können nur auf diesem Wege Konfliktslagen in bezug auf marketingmäßige Wunschvorstellungen oder gar Notwendigkeiten auf der einen Seite und (formal-)juristische Erforderlichkeiten auf der anderen Seite vermieden werden.

### **3. Europäisches Kennzeichnungsrecht**

Als Beleg für die bereits erwähnte gemeinschaftsrechtliche Regelungsdichte auf dem Gebiet des Kennzeichnungsrechtes seien pars pro toto folgende Regelungen genannt:

- a) EG-EtikettierungsRL vom 18.12.1978 (79/112/EWG)

- b) Änderung der RL (79/112/EWG) vom 14.6.1989 (89/395/EWG)  
Einführung eines "Verbrauchsdatum" bei mikrobiologisch leicht verderblichen Waren sowie Vorgabe der Kenntlichmachung von bestrahlten Lebensmitteln.
- c) Änderung der RL (79/112/EWG) vom 16.11.1993 (93/102/EG)  
Grundlegende Modifizierung der Anhänge 1 und 2 der Lebensmittel-KennzeichnungsV
- d) Änderung der RL (79/112/EWG) vom 18.11.1994 (94/54/EG)  
Kenntlichmachung der Verpackung unter Schutzatmosphäre.
- e) Änderung der RL (94/54/EG) vom 29.3.1996 (96/21/EG)  
Besondere Kenntlichmachung der Verwendung von Süßungsmitteln.
- f) Los-KennzeichnungsRL vom 14.6.12989 (89/396/EWG)
- g) Nährwert-KennzeichnungsRL vom 24.9.1990 (90/496/EWG)
- h) VO zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen vom 14.7.1992 (2081/92)
- i) VO über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln vom 24.7.1992 (2082/92)
- j) WerbeRL vom 10.9.1984 (84/450/EWG).

#### **4. QUID-Richtlinie**

Daß dieses bereits bestehende, umfangreiche Kennzeichnungsregime permanent fortentwickelt wird - und dies nicht nur in Randbereichen -, ist unter anderem auch dem zur Zeit noch im Vorschlagsstadium befindlichen Entwurf zur Änderung der EtikettierungsRL vom 9.4.1992 (92/C122/07) zu entnehmen.

Dieser Änderungsvorschlag - auch QUID-Richtlinie genannt - wird ganz gravierend die Kennzeichnung von Lebensmitteln verändern. Dies dadurch, daß künftig die Angabe der "Mengen von bestimmten Zutaten oder Zutatenklassen" und demzufolge die bisher in § 8 Abs. 1 Lebensmittel-KennzeichnungsV enthaltene Ausnahme zur Regel wird. Künftig soll nämlich die Menge einer Zutat bzw. einer Zutatenklasse durch eine entsprechende Prozentangabe in der Zutatenliste oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung immer dann angegeben werden, wenn diese Zutat bzw. Zutatenklasse

- in der Verkehrsbezeichnung genannt oder zumindest doch implizit aus ihr hervorgeht;
- aus dem Etikett ersichtlich ist;
- ein wesentliches Merkmal des Lebensmittels ist, das es von anderen Erzeugnissen unverwechselbar unterscheidet.

Da diese Mengenangabe dann erfolgen muß, wenn auch nur eine der vorstehend genannten Voraussetzungen erfüllt ist, wird sich das bisherige Ausnahme-Regel-Verhältnis in das Gegenteil verkehren.

Sinn und Zweck bzw. Hintergrund dieser Bestrebung ist die Erkenntnis, daß unter vergleichbaren oder gar identischen Bezeichnungen in den einzelnen EU-Mitgliedstaaten in qualitativer Hinsicht zum Teil äußerst unterschiedliche Produkte vertrieben werden. Den hieraus unmittelbar resultierenden Irreführungsrisiken soll ebenso vorgebeugt werden, wie den häufig primär protektionistisch motivierten national-staatlichen Kenntlichmachungszwängen. Der Grundsatz der "gegenseitigen Anerkennung" soll durch diese Regelung gestärkt werden. Aber auch hier liegt das Problem, wie so häufig, im Detail: Was weiß der Verbraucher über die quantitative Zusammensetzung selbst von ihm bestens geläufigen Produkten, welche Zutaten sind charakteristisch für ein Lebensmittel und müssen daher künftig (möglicherweise) quantitativ angegeben werden? Wie wird diese Richtlinie z.B. auf die "Kalbsleberwurst" anzuwenden sein, die bekanntermaßen zwar Leber - vom Rind oder Schwein - und auch Kalbsfleisch enthält, aber in der Regel keine Kalbsleber. Was ist mit Produkten wie Bierschinken, Fleischbrühe, Sandkuchen, Königinnenpastete, Zigeunerschnitzel, Studentenfutter?

## **5. Grundsätze einer ausreichenden Kenntlichmachung**

- a) Die Aufgabe für den Hersteller eines Lebensmittels, den Verbraucher gegebenenfalls über eine besondere Beschaffenheit seines Produktes, namentlich eine etwaige Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung und damit von der Verbrauchererwartung durch Kenntlichmachung ausreichend zu informieren, erscheint zumindest auf den ersten Blick als relativ problemlos. Auch die diesbezüglichen Grundsätze, wie sie von der ständigen Rechtsprechung insbesondere zu § 17 Abs. 1

Nr. 2 Lebensmittel-BedarfsgegenständeG, entwickelt worden sind, klingen simpel: Durch die Kenntlichmachung soll der Verbraucher über Art und Umfang der Abweichung von der Verkehrsauffassung ausreichend informiert werden, so daß jegliche Täuschung, und zwar auch die bloße Möglichkeit einer solchen, ausgeschlossen ist. Grundsätzlich müssen Richtung und Umfang der Abweichung von der normalen Ware in allen Schattierungen für den Verbraucher derart deutlich erkennbar sein, daß dieser in der Lage ist, nicht nur den Tatbestand der Abweichung als solchen zu erkennen, sondern insbesondere auch dessen Dimension. Eine Pflicht zu einer derartigen Kenntlichmachung besteht nicht nur im Verhältnis Handel zu Verbraucher, sondern auf allen Vermarktungsstufen.

- b) Wichtig ist in diesem Zusammenhang die Feststellung, daß ein wertgemindertes Lebensmittel gemäß § 17 Abs. 1 Nr. 2 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG durch die ausreichende Kenntlichmachung verkehrsfähig wird. Eine derartige Abweichung von der Verkehrsauffassung mit der quasi automatischen Folge einer entsprechenden Wertminderung stellt also - im Gegensatz zu § 17 Abs. 1 Nr. 1 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG - kein absolutes, sondern lediglich ein relatives Verkehrsverbot dar.
- c) Angesichts der unbestimmten Rechtsbegriffe kann nicht verwundern, daß es eine kaum übersehbare Rechtsprechung zu der Frage gibt, ob eine Kenntlichmachung im Einzelfall im dargestellten Sinne "ausreichend" ist, mithin den Verbraucher in einer Form über Art und Umfang der Abweichung von der Verkehrsauffassung in Kenntnis setzt, daß nicht einmal die bloße Eignung zur Täuschung gegeben ist.

Selbstverständlich muß eine derartige Kenntlichmachung für den Verbraucher leicht erkennbar und demzufolge augenfällig angebracht sein. Dies ist in der Regel in jedem Fall dann - möglicherweise aber auch nur dann - erfüllt, wenn diese in einer unmittelbaren Nähe oder sogar unmittelbar in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des jeweiligen Produktes erfolgt. Einige Gerichte haben sich auch mit der Frage der Schriftgröße der Kenntlichmachung beschäftigt und sind dabei überwiegend zu einer Forderung von mindestens 2 mm gelangt. Zu Recht wird gefordert, daß die Formulierung der Kenntlichmachung eindeutig zu

sein hat, mithin nicht unter Marketinggesichtspunkten den Tatbestand schönen darf. In dem vorstehend genannten Sinne keine ausreichende Kenntlichmachung stellen z.B. Angaben wie "2. Qualität", "einfach", "Konsumware" dar.

## **6. Zutatenliste als Ort der Kenntlichmachung**

- a) Durch die ständige Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs zu Art. 30, 36 EWG-V, mithin zu staatlichen Maßnahmen, die sich innerhalb des gemeinsamen Binnenmarktes als Handelshemmnisse darstellen, ist eine ganz erhebliche Bewegung in das Recht der Kenntlichmachung gekommen. In der Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs vom 26.10.1995 in Sachen "Sauce Hollandaise" bzw. "Sauce Bearnaise" ist in aller Deutlichkeit zu der Frage, ob ein derartiges Produkt, das nicht ausschließlich mit Butter, sondern mit Pflanzenfett hergestellt worden ist, hinsichtlich der Kenntlichmachung dieses Tatbestandes "in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung" (Sauce Hollandaise/Sauce Bearnaise mit pflanzlichen Fetten) ausgeführt worden, daß diejenigen Verbraucher, die sich für die Zusammensetzung eines derartigen Produktes interessieren, "zunächst das Zutatenverzeichnis lesen" und hierdurch in vollem Umfang informiert werden. Der Europäische Gerichtshof dann weiter: "Wie ausgeführt wurde, ist die Information der Verbraucher, die auf die Zusammensetzung des Erzeugnisses achten, hinreichend durch das Zutatenverzeichnis gewährleistet". Lediglich im Sinne eines theoretischen Vorbehalts führt der Europäische Gerichtshof aus, daß sich möglicherweise nicht für jeden Fall ausschließen läßt, daß es "in bestimmten Fällen erforderlich sein kann, einen Zusatz zur Verkehrsbezeichnung zu verlangen, damit jede Verwechslung beim Verbraucher verhindert wird". Dies ist aber eindeutig lediglich als Ausnahme von der Regel, daß nämlich das Zutatenverzeichnis für den Verbraucher die Quelle ist, die ihn in vollem Umfang über die Zusammensetzung eines Lebensmittels informiert. Steht eine derartige Quelle zur Verfügung, dann ist der Verbraucher nicht geschützt, wenn er hiervon keinen Gebrauch macht.

Aus diesen grundsätzlichen Erwägungen leitet der Europäische Gerichtshof den Schluß ab, daß die Forderung nach einer zusätzlichen

Kenntlichmachung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung zumindest in der Regel einen Verstoß gegen Art. 30 EWG-V darstellt und zugleich auch als Verstoß gegen das Diskriminierungsverbot anzusehen ist. Mit dieser Entscheidung ist z.B. Urteilen, wie das des VG Neustadt vom 28.9.1988 (ZLR 1989, S. 504 ff.) sowie des OVG Rheinland-Pfalz vom 10.10.1989 (LRE Bd. 24, S. 305 ff.) der Boden entzogen.

- b) Dieses Urteil des Europäischen Gerichtshofs hat inzwischen Beachtung auch insoweit erfahren, als alle amtlichen Stellen, namentlich offizielle Mitteilungen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland, aber auch des zuständigen Fachministeriums (Bundesminister für Gesundheit), keinen Zweifel daran lassen, daß grundsätzlich die Zutatenliste der Ort ist, "an dem der Verbraucher in angemessener und neutraler Art und Weise über Abweichungen eines Lebensmittels von den nationalen Zusammensetzungsregelungen informiert wird". Inzwischen ist dies auch ständige Praxis bei Allgemeinverfügungen gemäß § 47 a Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG, indem nämlich das Bundesministerium für Gesundheit zwar die Unterrichtung des Verbrauchers über eine Abweichung von der Verkehrsauffassung in angemessener Weise fordert, diese Forderung aber dann für gegeben erachtet, wenn dies aus der Zutatenliste ersichtlich wird.

## **7. Allgemein einheitliche oder gespaltene Verkehrsauffassung**

- a) Wie bereits zumindest incidenter zum Ausdruck gebracht, ist wesentliches Tatbestandsmerkmal von § 17 Abs. 1 Nr. 2 lit. b) Lebensmittel- und BedarfsgegenständeV die "Verkehrsauffassung", von der im Einzelfall abgewichen wird oder nicht. Die allgemeine Verkehrsauffassung ist das maßgebliche Beurteilungskriterium für die Frage, ob ein Produkt hinsichtlich seiner Zusammensetzung oder sonstigen Beschaffenheit von der Norm abweicht. Der Begriff der Verkehrsauffassung umfaßt daher die Auffassung aller am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Kreise. Dazu gehören Hersteller, Händler und Verbraucher, wobei es auf die letzte Gruppe im besonderen ankommt. Gerade die Verbraucher sind Schutzzobjekt des Täuschungsverbotes, wie es in § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG in sehr differenzierter Form ausformuliert ist.

Von der Verkehrsauffassung im allgemeinen muß demzufolge die Verbrauchererwartung im engeren, subjektiven Sinn abgegrenzt werden. Es versteht sich von selbst, daß dabei nicht jede Verbrauchererwartung maßgeblich ist, sondern nur eine solche, die "berechtigt" ist.

- b) Auch bei der Frage der allgemeinen Verkehrsauffassung hat es in der letzten Zeit einen (begrüßenswerten) Wandel zur Normalität und damit auch zur Vernunft gegeben. Zumindest in der Vergangenheit sind häufig Maßstäbe aus der hauswirtschaftlichen Herstellung von Produkten oder der Spitzengastronomie ohne Differenzierung auf Industrieprodukte übertragen worden. Dies kann zumindest im Einzelfall eine mehr oder weniger deutliche Überspannung diesbezüglicher Anforderungen bedeuten. Wenn - um beim Beispiel Sauce Hollandaise zu bleiben - ein Tütenprodukt eines renommierten Herstellers, das der Verbraucher für ca. DM 1,- erwirbt und bei dem er weder Herstellungsschwierigkeiten hat (Convenience, Gelingsicherheit!), noch etwa befürchten muß, daß die von ihm auf Basis des Trockenproduktes zubereitete Sauce bereits nach kurzer Zeit des Servierens in sich zusammenfällt, qualitativ-rezeptorisch gleichgesetzt wird mit Erzeugnissen, die heute nur noch äußerst wenige Hausfrauen bzw. -männer fachgerecht zu Hause herstellen können oder die man als "echte" Sauce Hollandaise in einer gleichermaßen hochpreisigen wie ambitionierten Restaurantküche serviert erhält, dann dürfte dies nicht sachgerecht sein. So weltfremd ist selbst der deutsche Verbraucher nicht, daß er an ein derartiges außerordentlich preiswertes Tütenprodukt undifferenziert die gleichen Erwartungen stellt, wie an ein von ihm mit teurem Geld bezahltes Restaurantprodukt.

In einem bemerkenswerten Urteil des VG Koblenz vom 23.4.1991 in Sachen "Mousse au Chocolat" (LRE Bd. 26, S. 384 ff.) hat sich das Gericht diesbezüglich der Auffassung von Prof. W. Zipfel angeschlossen, die dieser in einem Rechtsgutachten über die verkehrsmäßige Zusammensetzung von Mousse au Chocolat in der Bundesrepublik Deutschland entwickelt hat. Prof. W. Zipfel hat bezüglich industriell gefertigter Produkte eine "eigenständige Verkehrsauffassung" als gegeben erachtet, die eben nicht durch Rezepte in Kochbüchern, sondern vielmehr durch den industriellen Handelsbrauch bestimmt wird.

Man muß also im Einzelfall von einer "gespaltenen" Verkehrsauffassung ausgehen, weil Kochbücher für den häuslichen Gebrauch nicht auf eine industrielle Herstellung pauschal und holzschnittartig übertragen werden können. Im Rechtsgutachten von Prof.W. Zipfel heißt es diesbezüglich äußerst prägnant, daß ein "verständiger Verbraucher nicht erwarten (wird), daß das industriell hergestellte Fertigprodukt aus den gleichen Zutaten wie das nach einem Kochrezept im Haushalt zubereitete Dessert besteht". Sollte ein Verbraucher gleichwohl in irriger Weise eine gleiche oder gar identische Zusammensetzung annehmen sollen oder gar fordern, "ist seine Erwartung nicht berechtigt".

## **8. Das Irreführungsverbot als harmonisiertes Gemeinschaftsrecht**

Eine weitere Tendenz in Richtung "Vernunftsprinzip" ist insoweit erkennbar, als das nationale Verbot der Irreführung, wie es unter anderem in § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG ausformuliert ist, grundsätzlich "im Lichte des Gemeinschaftsrechts auszulegen" ist (Urteil des Bundesverwaltungsgerichts vom 23.1.1992, WRP 1993, S. 16 ff., "becel"; neuerdings expressis verbis auch BayVGh, Urteil vom 20.4.1995, ZLR 1996, S. 95 ff. "Bauernrotwurst").

In der EG-EtikettierungsRL (79/112/EWG) sind nicht nur, wie bereits erwähnt, detaillierte Vorschriften über Kennzeichnungselemente bei verpackten Lebensmitteln festgelegt, sondern in Art. 2 Abs. 1 lit. a) ist auch das allgemeine Irreführungsverbot verankert. Die Umsetzung in nationales Recht ist durch § 17 Abs. 1 Nr. 5 lit. b) Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG erfolgt. Hieraus resultiert, was allzu häufig übersehen wird, daß auch im rein innerdeutschen Rechtsverkehr § 17 Abs. 1 Nr. 5 lit. b) Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG als harmonisiertes Recht richtlinienkonform bzw. gemeinschaftsrechtskonform anzuwenden und auszulegen ist. Damit ist der Begriff der Irreführung kein nationaler, sondern ein gemeinschaftsrechtlicher und unterliegt der verbindlichen Auslegung durch den Europäischen Gerichtshof. Dies ist um so wichtiger, weil die EG-Etikettierungs-RL keine Mindeststandards festschreibt, sondern eine Totalharmonisierung enthält (vgl. Streinz, Werbung für Lebensmittel - Verhältnis Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht, GRUR 1996, S. 16 ff.; vgl. auch Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Stand: 1.5.1996; Rdn. 21 a zu § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG m.w.N.).

## 9. Europäisches vs. deutsches Verbraucherbild

Mit dem rechtlichen Tatbestand, daß die nationalen Vorschriften über das Verbot der Irreführung im Lichte des Gemeinschaftsrechts auszulegen sind, ist in bezug auf das Irreführungsverbot in § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG unmittelbar die Frage aufgeworfen, welches "Verbraucherleitbild" zugrunde zu legen ist, wenn die allgemeine Verkehrsauffassung festgestellt werden muß.

- a) Das Verbraucherleitbild der deutschen Rechtsprechung zur irreführenden Werbung in §§ 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG, 3 UWG, ist das des sogenannten flüchtigen Verbrauchers, der sich durch Eigenschaften wie Oberflächlichkeit, geringe Intelligenz, Informationsunfähigkeit, Informationsunwilligkeit auszeichnet. Damit stellt sich das deutsche Verbraucherbild als das eines "absolut unmündigen, fast schon pathologisch dummen und fahrlässig unaufmerksamen Durchschnittsverbrauchers" dar, der gleichsam an der Debitätsgrenze dahindämmert (Micklitz, Umweltwerbung im Binnenmarkt, WRP 1995, S. 1014 ff.).

Dieses Verbraucherbild steht in einem unauflösbaren Widerspruch zu demjenigen, das an anderer Stelle immer wieder nur allzu gerne gezeichnet wird. Pars pro toto sei auf die vielfältigen Diskussionen zur Frage Bestrahlung und/oder Genbehandlung von Lebensmitteln verwiesen. Nach diesen Debatten soll es an sich fast ausschließlich Verbraucher geben, die sich bis ins Detail mit derartigen Fragen- und Sachverhaltskomplexen beschäftigen und nicht nur Interesse an der objektiven Wirklichkeit derartig behandelter Produkte haben, sondern im Sinne einer ethischen Dimension auch darüber informiert sein wollen, wie es zu derartigen Produkten kommt.

- b) Im Gegensatz zu dem deutschen Verbraucherbild hält der Europäische Gerichtshof nur einen solchen Verbraucher für schutzwürdig, der sich als mündiger Bürger erweist, aufmerksam ist und insbesondere aufgrund seines Informationsinteresses und seiner Informationsfähigkeit die ihm angebotenen Informationsquellen z.B. auf dem Etikett eines Produktes (Zutatenliste etc.) zur Kenntnis nimmt und auf dieser Erkenntnisbasis seine

Kaufentscheidung trifft. Es versteht sich von selbst, daß die Schwelle, wann ein derartig aufmerksamer, verständiger und an den ihm angebotenen Informationen interessierter Verbraucher getäuscht werden kann, erheblich höher liegt als bei dem deutschen Verbraucher (vgl. Zipfel/Rathke, a.a.O., Rdn. 216 ff. zu § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG).

In dieser Thematik ist durch ein zur Zeit noch nicht rechtskräftig abgeschlossenes Verfahren beim Bundesverwaltungsgericht in Sachen "6-Korn-Eier" weitere Klärung zu erwarten. Das Bundesverwaltungsgericht hat nämlich hinsichtlich der Frage, ob der Tatbestand der Irreführung gegeben ist oder nicht, dem Europäischen Gerichtshof die Frage vorgelegt, ob bei der Feststellung der tatsächlichen Verbrauchererwartung auf den aufgeklärten Durchschnittsverbraucher oder den flüchtigen Verbraucher abzustellen ist. Des Weiteren hat der Europäische Gerichtshof die Frage zu beantworten, wie hoch der Anteil möglicherweise irreführter Verbraucher zu sein hat, wenn von einer irrelevanten Irreführung gesprochen werden soll.

- c) Hinzu kommt noch, daß es nach deutscher Rechtsprechung ausreichend ist, wenn lediglich die Gefahr einer Irreführung besteht. Der konkrete (negative) Erfolg, nämlich eine tatsächliche Irreführung, ist nicht erforderlich. Anders auch insoweit der Europäische Gerichtshof, der unter anderem in der "Nissan"-Entscheidung (WRP 1993, S. 233 ff.) erst dann von einer irreführenden Werbung spricht, wenn "nachweislich von einer erheblichen Anzahl von Verbrauchern, an die sich die Werbung wendet, die Kaufentscheidung in Unkenntnis dessen getroffen wurde, daß der niedrigere Preis mit einer geringwertigen Grundausstattung einhergeht". Mit anderen Worten: Der Europäische Gerichtshof verlangt, soll der objektive Tatbestand einer Irreführung erfüllt sein, den Nachweis einer relevanten Irreführung.

## 10. Fazit

Zusammenfassend ist festzustellen, daß das Kennzeichnungsrecht aktuell einem erheblichen Wandel ausgesetzt ist. Dies zum einen auf der Ebene unmittelbar bevorstehender Rechtsänderungen (QUID-Richtlinie), zum anderen insbesondere aber auch durch den immer stärker werdenden Einfluß des Gemeinschaftsrechtes, an dem sich auch das nationale Irreführungsverbot, wie es sowohl im UWG als auch im Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG verankert ist, auszurichten hat. Aspekte wie eine gespaltene

Verkehrsauffassung bei Industrieprodukten einerseits und klassisch hergestellten Produkten in Haushalten oder Gastronomie andererseits, unter Zugrundelegung eines gleichermaßen aufgeklärten wie mündigen Verbrauchers, der auch die ihm zur Verfügung stehenden Informationsquellen nutzt, werden die Beurteilung von lebensmittelrecht-relevanten Sachverhalten im Bereich des § 17 Lebensmittel- und BedarfsgegenständeG gravierend beeinflussen.

## **1. Einleitung**

Rechtliche Regelungen zur Verwendung von Zusatzstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln sind immer Regelungen zur Lösung kontroverser Interessenkonflikte. Zusatzstoffe bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln werden seit jeher verwendet, auch in der Küche der Hausfrau. Wenn Früchte zu Marmelade eingekocht werden und dabei der Saft einer halben Zitrone zugegeben wird, dann geschieht dies nicht zur Verbesserung des Nährwerts der Marmelade, etwa des Vitamin C-Gehalts wegen, sondern um die im Zitronensaft enthaltene Zitronensäure als Säuerungsmittel, sprich als Säureregulator zu verwenden und damit die Geschmackseigenschaften der fertigen Marmelade zu verbessern. Nicht anders verhält sich der Konfitürenfabrikant, der seiner Konfitüre Zitronensäure als Säureregulator zusetzt.

Die Verwendung von Zusatzstoffen erfolgt in der Küche ebenso wie im großen Verarbeitungsbetrieb mit dem Ziel, Lebensmitteln bestimmte Eigenschaften zu verleihen, ihre Herstellung überhaupt erst möglich zu machen und/oder zu erleichtern, und auch dazu, ihre Haltbarkeit zu verlängern. Die Hausfrau oder der Koch nutzen die in einem Lebensmittel enthaltenen Würzstoffe durch Zugabe des Lebensmittels selbst (Zitronensaft) aus, wobei sie es in Kauf nehmen, Stoffe zuzusetzen, die für den eigentlich bezweckten Erfolg gar nicht notwendig sind. Anders der Lebensmittelhersteller: Er setzt nach Möglichkeit den Wirkstoff isoliert ein. Neben dem erhofften technologischen Erfolg erreicht er durch gezielteren Einsatz der Rohstoffe eine ökonomischere Verwendung.

Die Lebensmittelwirtschaft hat sich jedoch nicht damit zufrieden gegeben, lediglich die in Nahrungsmitteln enthaltenen Wirkstoffe zu isolieren, sondern sie ist daran interessiert, neue Stoffe zu entwickeln, die die mit dem Einsatz von Zusatzstoffen verfolgten technologischen Zwecke noch besser verwirklichen können. Dies hat zur Folge, daß Stoffe entwickelt werden, deren Auswirkung auf die menschliche Gesundheit unbekannt ist. Damit ist der Gesetzgeber als Sachwalter der Interessen der Allgemeinheit - Stichwort: Gesundheitsvorsorge - auf den Plan gerufen, den ungehinderten Einsatz von Zusatzstoffen mit unbekannter Wirkung zu steuern. Als wirksamstes Steuerungsinstrument hat sich dabei erwiesen, den Einsatz von Zusatzstoffen an eine vorherige gesetzliche Erlaubnis zu knüpfen und die Verwendung nicht zugelassener und damit verbotener Zusatzstoffe mit staatlichen Sanktionen zu bekämpfen. Dies gilt für die Rechtsordnungen der einzelnen Mitgliedsstaaten der EU, aber auch für das Zusatzstoffrecht der EU selbst.

Mit der staatlich gelenkten Zulassung von Zusatzstoffen soll einerseits den berechtigten Interessen der Lebensmittelindustrie, möglichst viele Zusatzstoffe verwenden zu können, und andererseits der berechtigten Sorge vor ungehemmtem Einsatz von Zusatzstoffen Rechnung getragen werden. Es liegt auf der Hand, daß die Entscheidung über die Zulassung eines Zusatzstoffes bei 15 Mitgliedsstaaten der EU mit 15 unterschiedlichen Rechtskulturen von ganz unterschiedlichen Erwägungen getragen ist und daß deshalb in den einzelnen Mitgliedsstaaten das Recht der Zulassungsstoffe stark voneinander abweicht. Das in allen Mitgliedsstaaten geltende Verbot mit Erlaubnisvorbehalt erweist sich bei einer auf die Förderung des gemeinschaftlichen Handelns ausgerichteten supranationalen Gemeinschaft, wie es die EU darstellt, als ein Hindernis des zu fördernden freien Warenverkehrs. Es liegt auf der Hand, daß sich das Verbot mit Erlaubnisvorbehalt auch vorzüglich zum Schutz heimischer Industrien vor unliebsamer Konkurrenz eignet. Die "Bier"-Entscheidungen des EuGH<sup>1</sup> legen dafür ein beredtes Zeugnis ab.

Die besondere Eignung des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt zur Errichtung von Handelshemmnissen begründet ein absolutes Harmonisierungsgebot für das Zusatzstoffrecht innerhalb der EU. Durch die Richtlinie zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>2</sup>, hat der Rat der EU die allgemeinen Rahmenbedingungen für Zusatzstoffe geschaffen und durch weitere Einzelrichtlinien Zusatzstoffe im einzelnen geregelt.

Die Instrumentalisierung der Zusatzstoffregelungen zur Abwehr unerwünschter Konkurrenz-erzeugnisse ist nicht nur ein Problem des europäischen Binnenmarktes. Es ist auch ein Problem des internationalen Handelsverkehrs. Dies hat dazu geführt, daß Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit von Menschen oder Tieren durch (Nahrungsmittel) Zusätze in den Anwendungsbereich des Übereinkommens über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen (SPS) des GATT 94 gehören<sup>3</sup>. Auch den Verfassern des SPS war ge-läufig, daß gesundheitspolizeiliche Maßnahmen zur Diskriminierung und verschleierte Beschränkung des internationalen Handels eingesetzt werden können, wie sich aus der Verbotsnorm des Art.2 Abs.3 SPS-Übereinkommen unschwer ableiten läßt.

---

<sup>1</sup> vgl. EuGH Urt. v. 12. März 1987 Rs 176/84, Slg.1987 S.1193ff - Griechenland; Urt. v. 12. März 1987, Rs 178/84, Slg. 1987 S.1227ff - Reinheitsgebot für Bier

<sup>2</sup> 89/107/EWG, Abl. v. 11. Februar 1989, Nr. L 40/27

<sup>3</sup> vgl. Abl. v. 23. Dezember 1994, Nr. L 336/40ff

## **2. Zusatzstoffregelungen als Handelsbeschränkungen in der Rechtsprechung des EuGH und ihre Bedeutung im Rahmen des GATT 94**

### **a) Zusatzstoffe in der Rechtsprechung des EuGH**

Der EuGH hatte mehrfach Gelegenheit, sich mit der Bedeutung der rechtlichen Regelung des Zusatzes von Stoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln für den Handelsverkehr in der EU auseinanderzusetzen. Das erste Urteil dazu ist die Entscheidung "Sandoz"<sup>4</sup>. In diesem Fall ging es um den Verkauf von in Deutschland bzw. Belgien hergestellten Erzeugnissen (Müssli-Riegel) in den Niederlanden, dem die Vitamine A und D zugesetzt waren. Das niederländische Lebensmittelrecht verbot den Einsatz von Vitaminen in Lebensmitteln ohne vorherige Genehmigung. Eine solche Genehmigung lag nicht vor.

Der EuGH stellte zunächst fest, daß eine nationale Regelung, nach der es verboten ist, in einem anderen Mitgliedsstaat rechtmäßig in den Verkehr gebrachte Lebensmittel, denen Vitamine zugesetzt worden sind, ohne vorherige behördliche Genehmigung in den Verkehr zu bringen, eine Maßnahme mit gleicher Wirkung wie eine mengenmäßige Beschränkung anzusehen ist. Denn diese Handelsregelung ist geeignet, den innergemeinschaftlichen Handel unmittelbar oder mittelbar, tatsächlich oder potentiell zu behindern. Eine solche Maßnahme kann zwar grundsätzlich gem. Art.36 EWG-Vertrag zum Schutze der menschlichen Gesundheit gerechtfertigt sein. Sie ist jedoch unter dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit zu beurteilen, mit der Folge, daß die Befugnis, ein Einfuhrverbot auszusprechen, auf das Maß zu beschränken ist, das zur Erreichung der rechtmäßig verfolgten Ziele des Gesundheitsschutzes erforderlich ist.

Weiter stellt der EuGH fest, daß die Mitgliedsstaaten unter Einhaltung des Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit das Inverkehrbringen gestatten müssen, wenn die Zusetzung - in diesem Fall von Vitaminen - einem echten Bedürfnis, insbesondere technologischer oder ernährungswissenschaftlicher Art entspricht. In der Entscheidung "Sandoz" gestand der EuGH einem Mitgliedsstaat lediglich noch zu, von dem Importeur eines an sich in diesem Mitgliedsstaat verbotenen Lebensmittels zu verlangen, die Unterlagen beizubringen, die für die Beurteilung der Unschädlichkeit von Nutzen sein können. Voraussetzung war in jedem Fall, daß das betreffende Lebensmittel in einem anderen Mitgliedsstaat rechtmäßig in den Verkehr gebracht worden war.

---

<sup>4</sup> vgl. EuGH Urt. v. 14. Juli 1983, Rs 174/82, Slg.1983 S.2445ff

In der Entscheidung "Motte"<sup>5</sup> hat der EuGH den eingeschlagenen Weg vertieft. In diesem Fall ging es um die Einfuhr von gefärbtem schwarzem und rotem Lumpfischrogen nach Belgien, wo die Verwendung von Farbstoffen für ungeräucherten Fischrogen nicht zugelassen war. Angesichts der seinerzeit noch bestehenden Lückenhaftigkeit auf dem Gebiete der in Lebensmitteln verwendeten Farbstoffe erkannte der Gerichtshof zwar das Recht der Mitgliedsstaaten an, unter Berücksichtigung der Erfordernisse des freien Warenverkehrs selbst zu bestimmen, in welchem Umfang sie den Schutz der Gesundheit und des Lebens von Menschen gewährleisten wollten. Auch hier wurden jedoch dem Recht der Mitgliedsstaaten die Grenzen des Art.36 Abs.2 EGV entgegengehalten. Das Inverkehrbringen gefärbter Erzeugnisse war daher zu genehmigen, wenn die Verwendung des Farbstoffes mit dem Ziel des Gesundheitsschutzes vereinbar war. Erstmals stellte der EuGH die Forderung auf, daß bei der Beurteilung der Gefahr, die mit den in dem Lebensmittel tatsächlich verwendeten Farbstoffen verbunden sein könnte, die Mitgliedsstaaten auch die Ergebnisse der internationalen wissenschaftlichen Forschung und insbesondere die Arbeiten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der Gemeinschaft berücksichtigen mußten<sup>6</sup>.

In der Entscheidung "Muller"<sup>7</sup> ging der EuGH einen Schritt weiter. Auch hier bestätigte der EuGH zunächst das Recht eines Mitgliedsstaates, das Inverkehrbringen von aus anderen Mitgliedsstaaten stammenden Lebensmitteln, denen nicht genehmigte Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, zu verbieten. Aus dem dem Art.36 Abs.2 EGV zugrundeliegenden Grundsatz der Verhältnismäßigkeit folgerte nun der EuGH, daß das Inverkehrbringen des an sich verbotenen Zusatzstoff enthaltenden Lebensmittels in dem Importmitgliedsstaat in einem für die Wirtschaftsteilnehmer leicht zugänglichen Verfahren zu genehmigen ist, wenn sich dies mit den Zielen des Gesundheitsschutzes vereinbaren läßt. Dabei legte der EuGH auch die Prüfkriterien fest. Die Mitgliedsstaaten haben zu prüfen, (1.) ob das Inverkehrbringen der Lebensmittel mit diesen Zusätzen eine Gefahr für die Gesundheit darstellen kann und (2.) ob ein echtes Bedürfnis für den Zusatz der fraglichen Stoffe zu bestimmten Lebensmitteln besteht. Der EuGH betonte erneut, daß die Mitgliedsstaaten den Ergebnissen der internationalen wissenschaftlichen Forschung und insbesondere den Arbeiten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der Gemeinschaft Rechnung tragen müssen, aber bei der Beurteilung die besonderen Ernährungsgewohnheiten des eigenen Landes berücksichtigen dürfen<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> vgl. EuGH Urt. v. 10. Dezember 1985, Rs 247/84, Slg. 1985 S.3887ff

<sup>6</sup> EuGH a.a.O. S.3905/3906

<sup>7</sup> EuGH Urt. v. 1. Mai 1986, Rs 304/84, Slg. 1986, S.1511ff

<sup>8</sup> EuGH a.a.O. S.1528/1529

Die Entscheidung "Muller" hat letztlich zur Einführung des § 47a Abs.2 LMBG geführt, der bekanntlich das Zulassungsverfahren für in einem anderen Mitgliedsstaat rechtmäßig hergestellte Lebensmittel durch die Allgemeinverfügung eingeführt hat.

Eine weitere Entwicklung stellen die bereits erwähnten "Bier"-Entscheidungen des EuGH dar. Zunächst erweiterte der EuGH<sup>9</sup> den Kreis der zu berücksichtigenden internationalen Forschungsergebnisse über die Arbeiten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses hinaus auf die Codex Alimentarius Kommission der FAO und der WHO und erläuterte das "echte Bedürfnis" als ein Bedürfnis technologischer Art. Weiter wurde das Zulassungsverfahren dahingehend präzisiert, daß der EuGH die Existenz eines Rechtsmittelverfahrens gegen die verweigerte Zulassung forderte.

Eine Weiterentwicklung stellt in der Entscheidung "Reinheitsgebot bei Bier" die Anforderung an das Vorliegen eines technologischen Bedürfnisses dar. Der EuGH stellt fest, daß ein technologisches Bedürfnis für die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe nicht allein deshalb verneint werden kann, weil das Erzeugnis, in diesem Falle Bier, auch ohne Zusatzstoffe hergestellt werden kann, sofern dazu nur die in dem Mitgliedsstaat vorgeschriebenen Grundstoffe eingesetzt werden. Eine solche enge Auslegung des Begriffs des technologischen Bedürfnisses, die zu einer Bevorzugung der inländischen Herstellungsverfahren führt, stellt ein Mittel zur verschleierte Beschränkung des Handels zwischen den Mitgliedsstaaten dar. Vielmehr ist der Begriff des technologischen Bedürfnisses im Hinblick auf die verwendeten Grundstoffe sowie unter Berücksichtigung der Bewertung durch die Behörden des Mitgliedsstaates zu beurteilen, in dem das Erzeugnis rechtmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht worden ist. Auch dabei sind die Ergebnisse der internationalen wissenschaftlichen Forschung, insbesondere die Arbeiten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der Gemeinschaft und der Codex Alimentarius Kommission der FAO/WHO, zu berücksichtigen.

Bereits in den Entscheidungen "Muller" und "Reinheitsgebot Bier" hat der EuGH die Beweislast für ein Verbot aus Gründen des Schutzes der Gesundheit der Bevölkerung den Mitgliedsstaaten aufgebürdet. Dies und die vorhergehenden Regelungen zum Zusatzstoffrecht hat der EuGH in der Entscheidung "Bellon"<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> vgl. Entscheidung "Reinheitsgebot Bier" a.a.O. S.1274

<sup>10</sup> EuGH Urt. v. 13. Dezember 1990, Rs C 52/90, Slg.1990 I S.4082

bestätigt. In einer weiteren Entscheidung aus dem Jahre 1992 hat der EuGH dann noch einmal die Anforderungen an das Vorliegen eines technologischen Bedürfnisses konkretisiert<sup>11</sup>. Das Gericht stellt fest, daß ein tatsächliches Bedürfnis für die Verwendung eines Zusatzstoffes nicht allein deshalb verneint werden kann, weil ein Erzeugnis mit Hilfe eines anderen Stoffe hergestellt werden könnte.

Aus der Rechtsprechung des EuGH sind zwei Folgerungen zu ziehen:

(1) Es besteht ein Primat des freien Warenverkehrs. Alle Maßnahmen, die den freien Warenverkehr behindern können, sind grundsätzlich verboten und nur ausnahmsweise unter sehr engen Voraussetzungen erlaubt.

(2) Die einzelnen Mitgliedsstaaten haben eigenständig kaum noch Möglichkeiten, aus Gründen der Gesundheitsvorsorge die Verwendung von Zusatzstoffen einzuschränken.

Die Verweisung auf die Forschungsergebnisse internationaler Organisationen, insbesondere des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der Gemeinschaft und des Codex Alimentarius, macht diese zu den eigentlichen Entscheidungsträgern darüber, ob der Einsatz eines Zusatzstoffes aus Gründen der Gesundheitsvorsorge verboten werden kann oder nicht. Den Mitgliedsstaaten selbst bleibt nur noch die Möglichkeit, im Hinblick auf die besonderen Verzehrgewohnheiten ihrer Bevölkerung Verbotgründe vorzutragen. Über das Vorliegen eines technologischen Bedürfnisses entscheidet nicht der Import-, sondern letztlich der Exportmitgliedsstaat. Damit ist die Entscheidungskompetenz der Mitgliedsstaaten stark eingeschränkt.

## **b) Zusatzstoffe im SPS-Übereinkommen**

Nach Art.2 Abs.3 SPS-Übereinkommen haben deren Mitglieder sicherzustellen, daß ihre gesundheitspolizeilichen Maßnahmen keine willkürliche oder ungerechtfertigte Diskriminierung bewirken. Gesundheitspolizeiliche Maßnahmen dürfen nicht so angewendet werden, daß sie zu einer verschleierte Beschränkung des internationalen Handels führen. Der Anhang I definiert als gesundheitspolizeiliche Maßnahme jede Maßnahme, die angewendet wird zum Schutz des Lebens oder der Gesundheit von Menschen vor Gefahren, die durch Zusätze in Nahrungsmitteln entstehen.

Das GATT 94 hat damit im SPS-Übereinkommen eindeutig die Möglichkeit von Handelsbeschränkungen durch die Gestaltung eines Zusatzstoffregimes erkannt.

---

<sup>11</sup> EuGH Urt. v. 16. Juli 1992, Rs C 95/89, Slg.1992 I S.4574

Es verbietet Handhabungen durch die EU oder die Bundesrepublik Deutschland, die dazu führen, daß Lebensmittel, die Zusatzstoffe enthalten, die in der Gemeinschaft und/oder der Bundesrepublik nicht zugelassen sind, nicht in den Gemeinsamen Markt oder in den Markt der Bundesrepublik eingeführt werden dürfen.

Die Mitgliedsstaaten des SPS-Übereinkommens stehen unter der Verpflichtung, ihre gesundheitspolizeilichen Maßnahmen zu rechtfertigen. Gesundheitspolizeiliche Maßnahmen, die internationalen Normen, Richtlinien oder Empfehlungen entsprechen, gelten als notwendig zum Schutze des Lebens oder der Gesundheit von Menschen. Gesundheitspolizeiliche Maßnahmen, die internationalen Empfehlungen nicht entsprechen, gelten im allgemeinen nicht als notwendig zum Schutz des Lebens oder der Gesundheit von Menschen, es sei denn, daß aus besonderen Gründen ein höheres Schutzniveau erforderlich ist.

Der Anhang I definiert als internationale Normen, Richtlinien und Empfehlungen die für die Nahrungsmittelsicherheit anwendbaren Normen, Richtlinien und Empfehlungen der Codex Alimentarius Kommission auch in Bezug auf Nahrungsmittelzusätze. Die Verpflichtung auf die Empfehlungen der Codex Alimentarius Kommission bedeutet im Handel mit Drittstaaten einen erheblichen Eingriff in die Handlungsfreiheit der Mitgliedsstaaten des GATT 94. Letztlich entscheidet die Codex Alimentarius Kommission darüber, was die einzelnen Mitgliedsstaaten an Zusatzstoffen zuzulassen haben. Ein markantes Beispiel dafür ist die Festsetzung von Höchstmengen für die Wachstumshormone Estradiol, Progesteron, Testeron, Zeranol und Trenbulon-Acetat auf der Sitzung der Codex Alimentarius Kommission im Juli 1995<sup>12</sup>.

Man muß sich vor Augen halten, daß in der Codex Alimentarius Kommission nicht nur, wenn überhaupt neutrale, an nationale Interessen nicht gebundene Wissenschaftler sitzen, sondern daß hier auch nationale Wirtschaftsinteressen vertreten und durchgesetzt werden.

### **3. Das Zusatzstoffrecht der EU**

Das Zusatzstoffrecht der EU befindet sich im Zustand einer fast vollständigen Rechtsangleichung. Das bedeutet, daß die Grundsätze der Rechtsprechung des EuGH erheblich an Tragweite verloren haben und nur noch für diejenigen Bereiche gelten, in denen eine Harmonisierung des Zusatzstoffrechts bisher noch nicht erfolgt ist. Dies betrifft den Einsatz von Enzymen, Mikroorganismen und von

---

<sup>12</sup> vgl. Eckert, Neue Welthandelsordnung und Lebensmittelverkehr, ZLR 1995 S.363, 382

Aromen. Von Bedeutung bleibt die Rechtsprechung auch hinsichtlich der Anforderungen an das Vorliegen eines technologischen Bedürfnisses. Die Rechtsangleichung des Zusatzstoffrechts in der EU erfolgte zunächst durch die Rahmenrichtlinie 89/107/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>13</sup>, und sodann über Einzelrichtlinien, die die Einsätze von anderen Zusatzstoffen als Farbstoffe und Süßungsmittel, darüber hinaus aber den Einsatz von Farbstoffen und Süßungsmitteln regeln.

#### **a) Zusatzstoffrahmenrichtlinie**

Die Zusatzstoffrahmenrichtlinie aus dem Dezember 1988 hat, wie man ihrem 1. Erwägungsgrund entnehmen muß, als Hauptziel, Hindernisse für den freien Verkehr mit Lebensmitteln zu beseitigen und gleichartige Wettbewerbsbedingungen für die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes für Lebensmittel herzustellen. Ziel der Richtlinie ist es, den Rechtsrahmen herzustellen, unter dem Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden dürfen. Bis zur Verabschiedung der Rahmenrichtlinie waren Zusatzstoffe nur verstreut geregelt in Gemeinschaftsvorschriften über Farbstoffe, Konservierungsmittel, Stoffe mit antioxidierender Wirkung, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel.

Keineswegs umfaßt der Anwendungsbereich der Rahmenrichtlinie alle Stoffe, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zugesetzt werden. Sie gilt ausdrücklich nicht für Verarbeitungshilfsstoffe, für Pflanzenschutzmittel, für Aromen und für Stoffe, die Lebensmittel zu Ernährungszwecken beigefügt werden, z.B. Minerale, Spurenelemente oder Vitamine. Für diese Stoffe, für die Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten noch nicht angeglichen worden sind und möglicherweise in naher Zukunft auch nicht angeglichen werden, gelten die Grundsätze der EuGH-Rechtsprechung uneingeschränkt weiter.

Die Richtlinie enthält in ihrem Art.1 Abs.2 eine Definition des "Lebensmittelzusatzstoffes".

Danach ist ein Lebensmittelzusatzstoff

"ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei

---

<sup>13</sup> Abl. v. 11.7.1988 Nr. L 40/27

der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte (mittelbar oder unmittelbar) zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können."

Ein Vergleich mit dem Zusatzstoffbegriff des LMBG zeigt sogleich deutliche und relevante Unterschiede. Nach §2 Abs.1 LMBG sind Zusatzstoffe Stoffe, die dazu bestimmt sind, Lebensmittel zu beeinflussen in ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften und Wirkungen zugesetzt zu werden. Ausgenommen sind Stoffe, die natürlicher Herkunft oder den natürlichen chemisch gleich sind und nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genußmittel verwendet werden, sowie Trink- und Tafelwasser.

Auffällig ist, daß nach der Definition des Art.1 Abs.2 Stoffe mit oder ohne Nährwert, die als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden, vom Zusatzstoffbegriff nicht erfaßt werden, und zwar auch dann nicht, wenn diese Stoffe dem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Der Zusatzstoffbegriff des LMBG umfaßt nicht die Stoffe, die natürlicher Herkunft oder die den natürlichen chemisch gleich sind und nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genußmittel verwendet werden. Eine darartige Unterscheidung kennt der Zusatzstoffbegriff des Gemeinschaftsrechts nicht. Für den Begriff des Zusatzstoffes kommt es nicht darauf an, ob der Stoff natürlicher oder künstlicher Herkunft ist. Auch spielt nach Gemeinschaftsrecht die allgemeine Verkehrsauffassung für die Einordnung eines Stoffes als Lebensmittelzusatzstoff keine Rolle. Ebensowenig ist es für den Zusatzstoffbegriff des Gemeinschaftsrechts von Bedeutung, ob dieser Stoff eben nach dieser allgemeinen Verkehrsauffassung überwiegend wegen seines Nähr- oder Geschmackswertes verwendet wird. Wird ein Stoff, der keine charakteristische Lebensmittelzutat ist, gleichwohl aber im allgemeinen wegen seines Nähr- und Geschmackswertes verwendet wird, aus technologischen Gründen hinzugefügt, dann handelt es sich um einen Zusatzstoff im Sinne des Gemeinschaftsrechts.

Obwohl die Umsetzungsfrist für die Richtlinie 89/107/EWG bereits Ende 1990 abgelaufen war, hat der deutsche Gesetzgeber diesen Zusatzstoffbegriff nicht in das deutsche LMBG übernommen bzw. den §2 Abs.1 LMBG nicht an den Zusatzstoffbegriff der Richtlinie angepaßt. Damit hat der Gesetzgeber die Rechtsanwendung freilich nicht vereinfacht. Denn:  
Nach ständiger

Rechtsprechung des EuGH<sup>14</sup> hat ein nationales Gericht bei der Anwendung nationalen Rechts, gleich, ob es sich um eine vor oder nach der Richtlinie erlassene Vorschrift handelt, dieses Recht so auszulegen und sich dabei bei seiner Auslegung soweit wie möglich am Wortlaut der Richtlinie auszurichten, um den mit der Richtlinie verfolgten Zweck zu erreichen und auf diese Weise dem Harmonisierungsgebot des Art.189 Abs.1 EWG nachzukommen. Entgegenstehendes nationales Recht ist unangewendet zu lassen<sup>15</sup>. Dies hat zur Folge, daß der Zusatzstoffbegriff des §2 Abs.1 LMBG im Lichte des Art.1 Abs.2 der Zusatzstoffrahmenrichtlinie auszulegen ist oder, soweit eine Auslegung nicht möglich ist, nicht mehr angewendet werden darf.

Die Richtlinie enthält, wenngleich auch nicht in einer klaren und eindeutigen Ausformulierung, in ihrem Art.3 Abs.2 das Prinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt. Nach dieser Bestimmung erläßt der Rat nach dem Verfahren des Art.100a - Verfahren der Rechtsgleichung - die Liste von Zusatzstoffen, die unter Ausschluß aller anderen verwendet

werden dürfen (Erlaubnis mit Verbot), und gleichzeitig eine Liste der Lebensmittel, denen diese Zusatzstoffe auch hinzugefügt werden dürfen. Dem äußeren Anschein nach handelt es sich zunächst nur um eine Ermächtigungsnorm, jedoch wird klar, daß die Erstellung von Positivlisten für zugelassene Zusatzstoffe und die Lebensmittel, in denen Zusatzstoffe verwendet werden dürfen, gleichzeitig ein Ausschluß all derjenigen Zusatzstoffe und Lebensmittel bedeutet, die in diesen Listen nicht aufgeführt sind. In den Einzelrichtlinien wird das Prinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt wesentlich präziser ausgedrückt, z.B. in der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, wo es etwa heißt (Art.2), nur die in den Anhängen aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln verwendet werden.

Die Richtlinie enthält weiter eine Kategorisierung von Lebensmittelzusatzstoffen. Jeder Lebensmittelzusatzstoff ist entsprechend der Hauptfunktion, die ihm gewöhnlich zugeschrieben wird, einer der Kategorien des Anhanges zuzuordnen. Unter den Kategorien von Lebensmittelzusatzstoffen des Anhangs I, die von Farbstoffen über konservierende Stoffe, Verdickungsmittel, Feuchthaltemittel, Treibgas und Verpackungsgas eine lange Liste der möglichen Anwendung von Zusatzstoffen darstellen, fehlen die Aromen, während Enzyme und damit letztlich auch zur Fermentation eingesetzte Mikroorganismen ausdrücklich als Zusatzstoffe aufgeführt worden sind.

---

<sup>14</sup> vgl. dazu EuGH Urt. v. 13. November 1990, Rs C 106/89 "Marleasing", Slg. 1990 I S.4134ff

<sup>15</sup> EuGH Urt. v. 4. Juni 1992, Rs C 13/91 und C 113/91, Slg. 1992 I S.3617ff

Obwohl die Kompetenz für die Zulassung von Zusatzstoffen grundsätzlich beim Rat liegt, haben die Mitgliedsstaaten zwei Möglichkeiten, in die Liste der zugelassenen Zusatzstoffe einzugreifen:

(1) Sie haben das Recht, Zusatzstoffe von der Verwendung in ihrem Hoheitsgebiet auszuschließen oder zu beschränken, wenn triftige Gründe für die Annahme vorliegen, daß die Verwendung eines Zusatzstoffes in Lebensmitteln gesundheitlich nicht unbedenklich ist. Der Mitgliedsstaat hat allerdings eine entsprechende Informationspflicht gegenüber der Kommission.

(2) Darüber hinaus können die Mitgliedsstaaten weitere Zusatzstoffe zulassen, allerdings nur für einen Zeitraum von höchstens zwei Jahren. Ist nach Ablauf von zwei Jahren dieser Zusatzstoff nicht gemeinschaftsweit von der Kommission zugelassen, dann wird die einzelstaatliche Zulassung wieder aufgehoben.

Die Bewegungsfreiheit der Mitgliedsstaaten ist also in zweierlei Hinsicht beschränkt: Einmal beim vorbeugenden Verbraucherschutz, zum anderen bei der Kompetenz zur Zulassung neuer Zusatzstoffe. Bemerkenswert erscheint, daß die gemeinschaftsweite Zulassung eines in einem Mitgliedsstaat zunächst zeitlich beschränkt zugelassenen Zusatzstoffes nur nach dem Verfahren des Art.100a des Vertrages möglich ist, also nicht nach dem Verwaltungsaußschußverfahren des Art.11. Dies hat zur Folge, daß einerseits die Mitwirkung des Europäischen Parlaments nach Art.189b (Verfahren der Mitentscheidung) gewährleistet ist und andererseits, daß die Kommission bei ihren Vorschlägen über die Zulassung neuer Zusatzstoffe von einem hohen Schutzniveau auszugehen hat.

## **b) Die Einzelrichtlinien**

Bis auf Enzyme und Bindemittel sind bis heute alle im Anhang I zur Rahmenrichtlinie aufgeführten Kategorien von Lebensmittelzusatzstoffen durch Einzelrichtlinien geregelt worden. Es ist dies die Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel vom 20. Februar 1995, auch als "Miscellaneous"-Richtlinie bekannt<sup>16</sup>.

Diese Richtlinie ist die wichtigste Einzelrichtlinie, weil in ihr bis auf Farbstoffe und Süßungsmittel alle anderen Zusatzstoffe zugelassen werden und ihre Verwendung in Lebensmitteln geregelt wird. Die Umsetzung dieser Richtlinie in das deutsche Recht steht unmittelbar bevor. Die Umsetzungsfrist selbst ist am 25. September 1996 abgelaufen mit der Folge, daß entsprechend der ständigen Rechtsprechung

---

<sup>16</sup> Abl. v.18.3.1995 Nr. L 61/1

des EuGH der Richtlinie de facto unmittelbare Rechtswirkung beizulegen ist. Lebensmittel, die vor der Änderung des deutschen Zusatzstoffrechts mit Zusatzstoffen der Miscellaneous-Richtlinie hergestellt worden sind, können, auch wenn sie insoweit von dem dann noch geltenden nationalen Recht abweichen sollten, nicht mehr beanstandet werden. Vielmehr haben die Mitgliedsstaaten ab dem Umsetzungsdatum sicherzustellen, daß die entsprechend der Miscellaneous-Richtlinie hergestellten Lebensmittel ungehindert in den Verkehr gelangen können.

Die Miscellaneous-Richtlinie verwirklicht das Prinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt, indem sie eine Positivliste der für Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe enthält. Zusatzstoffe, die in der Liste nicht aufgeführt sind oder die für bestimmte Zwecke nicht gelistet sind, dürfen nicht verwendet werden.

Das geltende deutsche Zusatzstoffrecht kennt Zusatzstoffe, deren Einsatz mengenmäßig begrenzt ist, und Zusatzstoffe, für die eine mengenmäßige Begrenzung nicht vorgeschrieben ist. Das ändert sich durch Miscellaneous-Richtlinie. Bei Zusatzstoffen ohne definierte Höchstmenge gilt das "quantum satis"-Prinzip. Das bedeutet, daß die Zusatzstoffe gemäß der Guten Herstellungspraxis nur in einer Menge zugesetzt werden dürfen, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen (technologische Wirkung), und unter der Voraussetzung, daß sie den Verbraucher nicht irreführen (Art.2 Abs.8 Miscellaneous-Richtlinie).

Das Tatbestandsmerkmal der technologischen Wirkung wird sich bei der Prüfung der Frage der mengenmäßigen Zulässigkeit eines zugesetzten Zusatzstoffes mit Hilfe von Sachverständigengutachten relativ einfach feststellen lassen. Hingegen wird die Frage, ob und wann der Zusatz eines Zusatzstoffes den Verbraucher irreführen kann, je nach dem Standpunkt der Betroffenen recht unterschiedlich beantwortet werden können.

Die Richtlinie enthält in Anhang I eine Auflistung derjenigen Lebensmittelzusatzstoffe, die nach dem Grundsatz "quantum satis" zugesetzt werden können. Anhang II enthält eine Liste der Lebensmittel, in denen nur eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen des Anhangs I zugesetzt werden darf, wobei entweder der Grundsatz "quantum satis" gilt oder mengenmäßige Begrenzungen vorgesehen sind.

Eine Analyse der in beiden Listen aufgeführten Zusatzstoffe im Hinblick auf das "quantum satis"-Prinzip und das Risiko einer Verbrauchertäuschung zeigt, daß der Hinweis auf die Vermeidung der Verbrauchertäuschung wohl mehr eine

Kompromißformel zur Demonstration eines hohen Verbraucherschutzniveaus bei der Zulassung von Zusatzstoffen ist als eine wirkliche Bremse, die den Einsatz von Zusatzstoffen zu technologischen Zwecken beschränken könnte. Um ein Beispiel zu nennen: Für Fruchtsäfte und Fruchtnektare ist Ascorbinsäure allgemein zugelassen. Es gilt das Quantum-satis-Prinzip. Es ist schwer vorstellbar, wie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung den Einsatz von Ascorbinsäure in einem Fruchtsaft begrenzen könnte. Ähnliches läßt sich für Konfitüren, Gelees und Marmeladen sagen, bei denen ebenfalls Apfelsäure, Ascorbinsäure und Weinsäure unter Berücksichtigung des Quantum-satis-Grundsatzes zugelassen sind.

Die Miscellaneous-Richtlinie schließt den Einsatz allgemein zugelassener Zusatzstoffe für bestimmte Lebensmittel aus. Vorrangig ist, daß unbehandelten Lebensmitteln überhaupt keine allgemein zugelassenen Zusatzstoffe zugesetzt werden dürfen. Als unbehandelt gelten Lebensmittel, die keinerlei Behandlung durchlaufen haben, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustandes des Lebensmittels führt. Keine substantielle (wesentliche) Änderung des Originalzustandes liegt vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren oder gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthüllt, verpackt oder ausgepackt werden. Weiterhin dürfen Honig, emulgierte Fette, Butter, pasteurisierte, sterilisierte Milch und Sahne, nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse und eine andere Reihe von Lebensmitteln nicht mit Zusatzstoffen versehen werden. Eine weitere Besonderheit der Richtlinie besteht auch darin, daß die Lebensmittelzusatzstoffe in ihren einzelnen Kategorien definiert werden. Eine ähnlich ausführliche Definition von Zusatzstoffen hinsichtlich ihrer Wirkungsweise ist dem deutschen Zusatzstoff in dieser Breite fremd.

Ähnlich wie das deutsche Zusatzstoffrecht nimmt auch die Richtlinie bestimmte Stoffe von den Lebensmittelzusatzstoffen aus. Die Ausnahmen sind jedoch mit dem deutschen Recht nicht identisch. Keine Zusatzstoffe sind z.B. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser, Erzeugnisse, die Pektin erhalten, Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi, bestimmte modifizierte Stärken, Aminosäuren und deren Salze (mit Ausnahme von Glutaminsäure, Glyzin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), Kaseinate und Kasein sowie Inulin.

Bedingte Zulassungen kennt die Richtlinie bei Konservierungs- und Oxydationsmitteln. Sie enthält weiter eine Liste sogenannter anderer Zusatzstoffe (Anhang IV), bei denen eine Kategorisierung entsprechend ihrer technologischen

Funktion in Übereinstimmung mit den in der Richtlinie enthaltenen Definitionen nicht gegeben wird.

Die Lösung bestimmter Zweifelsfragen ist einem Regelungsausschußverfahren vorbehalten. Dazu gehört etwa die Frage, ob ein bestimmtes Lebensmittel, das im Zeitpunkt der Annahme der Richtlinie noch nicht klassifiziert war, entweder den Zusatz allgemein zugelassener Zusatzstoffe oder besonderen Gruppen zuzuordnen ist, ob ein nach der Quantum-satis-Regel zugelassener Zusatzstoff bestimmungsgemäß verwendet wird und ob es sich bei einem Stoff überhaupt um einen Lebensmittelzusatzstoff im Sinne des Art.1, d.h. um einen Zusatzstoff entsprechend den Kategorien, handelt.

### **c) Farbstoff-Richtlinie 94/36/EG**

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln ist in der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994<sup>17</sup> geregelt.

Auch die Farbstoffzulassung dient zunächst der Beseitigung eventueller Handelshemmnisse zwischen den Mitgliedsstaaten und der Herstellung gleicher Wettbewerbsbedingungen der Marktanbieter. Lebensmittelzusatzstoffe dürfen generell nur dann verwendet werden, wenn dies nachweislich technologisch notwendig und gesundheitlich unbedenklich ist. Diese Voraussetzungen gelten auch für Lebensmittelfarbstoffe. Darüber hinaus versteht die Richtlinie nach ihren Erwägungsgründen den Einsatz von Farbstoffen dahingehend, daß mit ihnen das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wieder hergestellt wird, wenn die Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb nachteilig verändert worden ist. Farbstoffe werden dazu verwendet, Lebensmittel optisch ansprechender zu machen, einen normalerweise mit einem bestimmten Lebensmittel verbundenen Geschmack leichter erkennbar zu machen und normalerweise farblose Lebensmittel zu färben. Sie werden auch dazu verwendet, bereits in Lebensmitteln vorhandene Farben zu verstärken. Unverarbeitete Lebensmittel und bestimmte Grundlebensmittel sollen auch frei von Lebensmittelzusatzstoffen und damit frei von Farbstoffen sein.

Als Lebensmittelfarbstoffe definiert die Richtlinie Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wieder herstellen. Dazu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden. Daraus folgt, daß

---

<sup>17</sup> vgl. Abl. vom 10.9.1994 Nr. L 237/13

charakteristische Lebensmittelzutaten mit färbenden Eigenschaften keine Farbstoffe im Sinne der Richtlinie sind (vgl. Art.1 Abs.2).

Dagegen gelten Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteile selektiv extrahiert werden, als Farbstoffe im Sinne dieser Richtlinie.

Dieser Farbstoffbegriff ist der zukünftigen Zusatzstoffzulassungsverordnung zugrunde zu legen, auch dann, wenn der Bundesgesetzgeber die Definition des Art.1 Abs.2 der Richtlinie nicht übernehmen sollte. Nach der ständigen Rechtsprechung des EuGH muß ein nationales Gericht, sobald es bei der Anwendung nationalen Rechts, gleich, ob es sich um eine vor oder nach der Richtlinie ernannte Vorschrift handelt, dieses Recht auszulegen hat, seine Auslegung soweit wie möglich am Wortlaut der Richtlinie ausrichten, um das mit der Richtlinie verfolgte Ziel zu erreichen und auf diese Weise Art.189 Abs.3 EWG-Vertrag nachzukommen<sup>18</sup>.

Die Bestimmung des Art.1 Abs.2 Satz 2 der Richtlinie ist mit dem Wortlaut "durch die die Pigmente im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteile selektiv extrahiert werden" nicht einfach zu verstehen. Gemeint ist, daß die färbenden Bestandteile zu Lasten der aromatischen oder ernährungsphysiologischen Bestandteile des Lebensmittels aus diesem extrahiert worden sind. Dies ergibt der Vergleich mit den anderssprachigen Texten der Richtlinie.

Wie die Miscellaneous-Richtlinie folgt auch die Farbstoff-Richtlinie dem Prinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt, indem eine positive Liste der zu verwendenden Farbstoffe aufgeführt wird und Art.2 Abs.1 bestimmt, daß nur die in Anhang I aufgeführten Stoffe überhaupt als Farbstoffe in Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Auch für die Verwendung von Farbstoffen gilt bei einigen der Quantum-satis-Grundsatz. Sie dürfen nur gemäß dem nach redlichen Herstellerbrauch üblichen Verfahren und, soweit der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird, nur in der Menge verwendet werden, die erforderlich ist, um den beabsichtigten Zweck zu erreichen.

Übereinstimmend mit der Zusatzstoff-Richtlinie schließt auch die Farbstoff-Richtlinie unbehandelte Lebensmittel vom Färben aus. Der Begriff des "unbehandelten

---

<sup>18</sup> vgl. statt vieler EuGH Urt.v.13.11.1990 Rs C-106/89 "Marleasing" Slg.I S.4134ff.

Lebensmittels" in Art.2 Abs.11 ist mit demjenigen der Miscellaneous-Richtlinie identisch. Auch die Regelung bei zusammengesetzten Lebensmitteln entspricht denen der Miscellaneous-Richtlinie.

#### **d) Süßungsmittel-Richtlinie 94/35/EG**

Mit der Süßungsmittel-Richtlinie<sup>19</sup> wird die Verwendung von Süßungsmitteln als Zuckerersatz zur Herstellung von energieverminderten, von nichtkariogenen Lebensmitteln und von Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz sowie zur Herstellung von Diätkost geregelt.

Unter Süßungsmittel versteht die Richtlinie Lebensmittelzusatzstoffe, die dazu verwendet werden, Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu verleihen oder als Tafelsüßen verwendet zu werden (Art.2 Abs.2).

Ebenso wie für andere Zusatzstoffe gilt auch bei Süßungsmitteln das Prinzip des Verbots mit Erlaubnisvorbehalt. Es dürfen nur die in der Positivliste (Anhang) der Süßungsmittel-Richtlinie aufgeführten Süßungsmittel überhaupt verwendet werden.

Die Richtlinie läßt den Einsatz von Süßungsmitteln zur Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln zu. Sie ist deshalb gezwungen, den Begriff "brennwertvermindert" zu definieren. Beim Einsatz von Süßungsmitteln zur Herstellung brennwertverminderter Lebensmittel bedeutet "brennwertvermindert" der mindestens um 30% gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses verminderte Brennwert. Diese Regelung steht eindeutig im Gegensatz zu §6 Abs.2 Nr.2 NährwertkennzeichnungsV, nach dem Aussagen, die auf einen verminderten Brennwert hindeuten, nur zulässig sind, wenn entweder bei den in Anlage 2 NKV erwähnten Lebensmitteln festgesetzte Höchstwerte über- oder unterschritten werden bzw. die Brennwertverminderung gegenüber vergleichbaren herkömmlichen Lebensmitteln 40% oder mehr beträgt. In diesem Fall wird § 6 Abs.2 Nr.2 NKV gegenüber der gemeinschaftsrechtlichen Regelung zurücktreten oder geändert werden müssen. Denn, wenn zur Herstellung eines brennwertverminderten Lebensmittels unter Einsatz von Süßungsmitteln eine Brennwertreduzierung von 30% ausreicht, dann muß es auch erlaubt sein, auf diese Brennwertverminderung hinzuweisen. Es gilt hier der Anwendungsvorrang des Gemeinschaftsrechts. Nationales Recht, das Gemein-schaftsrecht

---

<sup>19</sup> Abl. v.28.7.1995 Nr. L 178/1

widerspricht, ist von den nationalen Behörden und den Gerichten unangewendet zu lassen<sup>20</sup>.

Ebenso wird im Sinne der Richtlinie der Ausdruck "ohne Zuckerzusatz" definiert als ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaft verwendet werden.

#### 4. Ausblick

Bis auf die noch ausstehende Regelung des Einsatzes von Enzymen als Zusatzstoffen und der Verwendung von Aromen, die zwar im eigentlichen Sinne des Gemeinschaftsrechts keine Zusatzstoffe sind, stellt sich das Zusatzstoff-Regime des Gemeinschaftsrechts als ein in sich geschlossenes System dar. Das mit diesem Regime primär angestrebte Ziel der Schaffung gleicher Wettbewerbsbedingungen für die Marktteilnehmer im Binnenmarkt der EU kann zweifellos erreicht werden. Erreicht wird aber auch ein gemeinschaftsweiter Verbraucherschutz, weil die Einsatzbedingungen für Zusatzstoffe in Lebensmitteln einheitlich für alle Verbraucher des Gemeinsamen Marktes festgelegt werden. Eine Vereinheitlichung des europäischen Geschmacks ist durch die Vereinheitlichung des Zusatzstoffrechts in der Gemeinschaft nicht zu befürchten, zumal für bestimmte traditionelle Lebensmittel Ausnahmen vorgesehen sind. So etwa für Deutschland bei Bier.

Der nationale Gesetzgeber hat weitestgehend die Möglichkeit verloren, Zusatzstoffe neu zuzulassen oder in die Verwendung von Zusatzstoffen regelnd einzugreifen. Dies ist allerdings eine notwendige und gewollte Folge des Zusammenschlusses der 15 Mitgliedsstaaten der EU zu einem Gemeinsamen Markt mit gemeinsamen Wettbewerbsbedingungen für alle Marktteilnehmer und einen gleichen Verbraucherschutz für alle in der Gemeinschaft ansässigen Verbraucher.

Von besonderer Bedeutung ist, daß für die Zulassung neuer Zusatzstoffe darauf verzichtet wurde, Regelausschüsse einzusetzen und diesen die Regelung und Zulassung neuer Zusatzstoffe zu überlassen. Da gewährleistet ist, daß neue Zusatzstoffe nur in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament zugelassen werden können, ist die parlamentarische Kontrolle des Zusatzstoffrechts gemeinschaftsrechtlich stärker garantiert als dies nach nationalem Recht der Fall wäre. Nach nationalem Recht können Zusatzstoffe durch Verordnungen

---

<sup>20</sup> vgl. insoweit EuGH Urt. v. 12.12.1990 Rs. C-283/88 Slg. 1990 I S.4611

zugelassen werden, die lediglich der Zustimmung des Bundesrates, nicht aber der des Bundestages bedürfen.

Die Verpflichtung auf die Ergebnisse internationaler Forschung und auf Normen des Codex Alimentarius könnte sich für den Verbraucherschutz als nachteilig erweisen, ist aber wohl unvermeidbar.

Die Assoziierungsabkommen der EU, die Europa-Abkommen und das Lomé-Abkommen enthalten Klauseln, die mit den Art. 30, 36 EGV identisch oder doch sehr ähnlich sind. Sie sind nach den zu den Art. 30, 36 EGV ergangenen Entscheidungen des EuGH auszulegen<sup>21</sup>. Damit kann der Binnenmarkt für Lebensmittel, die Zusatzstoffe enthalten, die bisher in der EU noch nicht zugelassen sind, geöffnet werden.

---

<sup>21</sup> vgl. Gorny, Die Bedeutung von Verkehrsbescheinigungen in der Rechtsprechung des EuGH, ZLR 1996 S.17 (25)  
- EuGH Urt. v. 25.05.1993, Rs C-228/91 Slg. I-2701

## **Forderungen der neuen EG-Richtlinie 93/43 hinsichtlich der Hygiene**

Die EG-Richtlinie 93/43 definiert Hygiene entsprechend den Vorgaben der FDA (Food Drug Administration) als alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genußtaugliches Lebensmittel zu gewährleisten.

Somit bezieht sich hygienisches Verhalten nicht nur auf Reinigung und Desinfektion, sondern insbesondere auch auf Personalhygiene, Umfeldhygiene und Produkthygiene. Im engsten Sinne ist die Aufgabe der Hygiene die Ausschaltung aller Infektionswege und Infektionsquellen, wie sie im Schaubild in der Anlage 1 veranschaulicht wird.

Auf einige dieser Quellen beziehen sich auch die Angaben des Anhangs der EG-Richtlinie 93/43. Dieser Anhang gibt in 10 Kapiteln zum Teil detaillierte Angaben zu folgenden Bereichen:

In den **Allgemeinen Anforderungen an Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird**, steht die Forderung, daß die Betriebsstätten sauber und instand gehalten werden.

Bereits bei der Konzeption solcher Betriebsstätten sind folgende Punkte zu beachten:

- Eine angemessene Reinigung und / oder Desinfektion muß möglich sein.
- Die Bildung von Kondenswasser und die infolgedessen häufig auftretende Schimmelbildung müssen vermieden werden.
- Kreuzkontaminationen zum Beispiel auch durch Ungeziefer müssen vermieden werden.
- Insbesondere werden geeignete Temperaturbedingungen für die Verarbeitung und Lagerung gefordert.

Auch auf eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung der Betriebsstätten wird Wert gelegt. Speziell für die sanitären Einrichtungen sind folgende Punkte zu beachten:

- Toiletten müssen mit Wasserspülung ausgerüstet sein, und die Toilettenräume dürfen auf keinen Fall direkten Zugang zu Fabrikationsräumen haben.

- Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Zum Händewaschen werden Trocknungsmöglichkeiten unter dem Gesichtspunkt Hygiene gefordert. Aus unserer

Sicht haben sich hier Zweikammer-Textilsysteme bewährt, da Einwegmaterialien aus Papier zum Teil sehr schlechte mikrobiologische Qualität haben.

- Eine natürliche oder mechanische Belüftung muß vorhanden sein.

Die **Spezifischen Anforderungen innerhalb von Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, be- oder verarbeitet werden**, enthalten sechs Unterkapitel. In diesen werden Anforderungen an Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen, Oberflächen gestellt, die z.B. in dem neu erarbeiteten DIN-Entwurf „Lebensmittelhygiene: Außer-Haus-Verpflegung, Betriebsstätten; 0010506“ genauer beschrieben werden.

Eine spezifische Anforderung gilt für die Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln und zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten.

Auf die **Anforderungen an ortsveränderliche und / oder nicht ständige Betriebsstätten** soll hier nicht näher eingegangen werden.

Das Kapitel **Beförderung** stellt die Anforderung an Transportmittel wie Behälter und Transportgefäße vor. Auf die notwendige Reinigung und Desinfektion von Transportbehältern, die auch zur Beförderung anderer Ware oder verschiedener Lebensmittel benutzt werden, wird hingewiesen, außerdem auf die Absicherung vor Kontaminationsgefahren.

Das nachfolgende Kapitel **Gerätespezifische Anforderungen** gibt Hinweise auf die hygienische Ausrüstung der Geräte. Der Begriff „Hygienic Processing“ wird explizit nicht genannt aber indirekt gefordert. Die Ziele des „Hygienic Processing“ können wie folgt beschrieben werden: Produktsicherheit erhöhen und damit Hygienekosten reduzieren. Die Voraussetzungen hierfür sind jedoch eine geeignete Konstruktion der Anlage und ein rationeller Einsatz von Hygienemaßnahmen. Die Maxime dieses Verfahrens ist: „Ein Produkt darf in einer Anlage nur so lange verbleiben, daß keine Vermehrung von Mikroorganismen auftritt.“ (Verweilzeit < Generationszeit). Diese Anforderung gilt für alle Anlagen, d.h. für Behälter, Ventile, Pumpen etc.

Die Anforderungen an eine hygienische Produktionsanlage im Sinne des „Hygienic Processing“ heißen somit:

Vermehrung von Mikroorganismen verhindern (Vermeiden von „toten“ Anlageteilen, in denen sich Mikroorganismen anlagern können)

- Leicht zu reinigen und dekontaminieren (glatte Oberflächen)
- Vor Kontaminationen von außen schützen

Die Vermeidung von Kontamination durch **Lebensmittelabfälle** spielt eine große Rolle. Die Einrichtung von separaten Räumen oder abschließbaren Behältern wird gefordert. Ein Abfallentsorgungsplan ist zu erstellen. Der Bereich Abfallentsorgung muß in den Schädlingsbekämpfungsplan mit einbezogen werden.

Der Abfallentsorgungsplan sollte eine getrennte Erfassung und Entsorgung von Papier, Glas, Kunststoff und Metall enthalten sowie die Häufigkeit und die Art der Entsorgung festlegen.

Der Schädlingsbekämpfungsplan umfaßt die abgeschlossenen Verträge, die Form der Erfolgskontrolle, beinhaltet die Lagepläne und Checklisten und führt die BGA-zugelassenen Präparate auf.

Zum Bereich **Wasserversorgung** wird festgestellt, daß für die im betrieblichen Bereich verwendeten Trinkwasser die Trinkwasser-Verordnung vom 5. Dezember 1990 gilt, die im wesentlichen folgende allgemeine mikrobiologische Anforderungen an das Trinkwasser stellt:

- Trinkwasser muß frei sein von Krankheitserregern und darf keine gesundheitsschädigenden Eigenschaften haben.
- Trinkwasser soll appetitlich sein und zum Genuß anregen. Es soll farblos, klar, kühl, geruchlos und geschmacklich einwandfrei sein. Die gelösten Mineralstoffe sollen sich mengenmäßig in Grenzen halten.
- Trinkwasser soll keine Werkstoffkorrosion verursachen.

Konkret wird dort für Trinkwasser vorgeschrieben:

- in 100 ml kein E.coli oder coliforme Keime
- in 1 ml eine Keimzahl  $< 100$  / ml bei 44 h 20 °C und 44 h 36 °C
- in 100 ml keine Faekalstreptococcen
- in 50 ml keine sulfitreduzierenden Clostridien

Diese Anforderungen gelten auch für das letzte Spülwasser nach der Desinfektion der Anlagen. Weiterhin sollte man im Rahmen der Betriebshygiene folgende allgemeinen Probleme vermeiden:

- keine Kunststoffschläuche mit Kabelbinder an Wasserringleitungen anschließen
- stehendes Wasser in Rohrleitungen und Tanks vermeiden
- Wenn Wasserbehandlungsverfahren vorhanden sind, wie Enthärtung und UV-Behandlung, muß der Erfolg dieser Behandlung auch kontrolliert werden.
- Wenn Wasser als Abfall anfällt, sollte auch an die Reinigung und Desinfektion der auf offenen Kanälen liegenden Gitterroste gedacht werden und die Gullieinsätze aus den geschlossenen Systemen demontiert und von Produktresten befreit werden.

In dem Kapitel wird auch auf die notwendige Beachtung der Trinkwasserqualität bei der Herstellung von Eis hingewiesen. Aus Erfahrung wissen wir, daß Eisbunker bzw. Eisbereiter oft nicht im Hygieneplan berücksichtigt werden.

Auf die Verwendung von Dampf - z.B. bei der direkten Erhitzung von Lebensmitteln - und der Qualität des Dampfes, d.h die Forderung des Freiseins von Kontaminationen und gesundheitsgefährdenden Stoffen, wird besonders eingegangen.

Brauchwasser, welches nicht im direkten Zusammenhang mit Lebensmitteln steht, muß besonders gekennzeichnet sein.

Das Kapitel **Personalhygiene** enthält nur zwei Unterabschnitte, in denen im ersten eine sehr globale Anforderung an das hohe Maß persönlicher Sauberkeit des Mitarbeiters erhoben wird. Der zweite Abschnitt spricht das Verbot der Beschäftigung von Mitarbeitern aus, die an Krankheiten leiden, die auf Lebensmittel übertragen werden können.

Es ist sinnvoll, einen internen Hygieneplan zu erarbeiten, der die Forderungen in praktische Maßnahmen umsetzt. Dieser sollte Regelungen zu folgenden Bereichen beinhalten:

- Gesundheitskontrolle
- allgemeine Sauberkeit
- Händedesinfektion
- Tragen von Handschuhen
- Schmuckverbot

- Schutzkleidung
- Kopfschutz
- Kleiderspinde
- Verbot von Essen, Trinken, Rauchen, Kaugummikauen im Produktionsbetrieb
- Verbot von Kosmetika
- Schulung sowie Aus- und Weiterbildung

Zwei Beispiele zu Personalhygieneforderungen mögen dies verdeutlichen:

Verfahrensschritt

Maßnahmen

Körperhygiene

Mitarbeiter müssen nach dem Toilettenbesuch die Hände waschen und desinfizieren (gelistete Mittel verwenden).  
Fingernägel sind kurz und sauber zu halten.  
Schmuck oder Armbanduhren dürfen nicht getragen werden.

Kleidung und Wäsche   Arbeitskleidung täglich wechseln. Auch ohne sichtbare Verschmutzung wird Arbeitskleidung nach längerer Tragzeit zur Infektionsquelle. Fremde Personen, Besucher müssen ebenfalls Schutzkleidung und Kopfbedeckung tragen (Handwerker!)

Es ist sinnvoll, auch einen Katalog von Verhaltensmaßnahmen für (Fremd-)Handwerker (Schlosser, Elektriker, Maler etc.) zu erarbeiten, der hinsichtlich der Kleidung wie Kopfbedeckung und Schuhwerk die geforderten Maßnahmen festlegt.

Zu den **Lebensmittelvorschriften** sind einige Angaben über Rohstoffe und Zutaten bzw. auch Zwischenprodukte enthalten. Die Umsetzung dieser Vorschriften setzt voraus, daß jeder Betrieb Rohwarenspezifikationen erarbeitet, wie sie in der Anlage 2 beispielhaft enthalten sind.

Ein wichtiger Bereich, der in diesem Kapitel angesprochen wird, ist auch die Temperatur, die jeder Betrieb auf seine Anforderungen abgleichen muß.

Zur **Schulung** findet sich im Anhang der Richtlinie nur ein Satz: „Die Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, daß Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und / oder geschult werden.“

Hierzu hat der Ausschuß Lebensmittelhygiene im DIN einen Entwurf ausgearbeitet (DIN 10514 vom Juli 1996), der Details wie Häufigkeit der Schulung, Lehrinhalte etc. beschreibt.

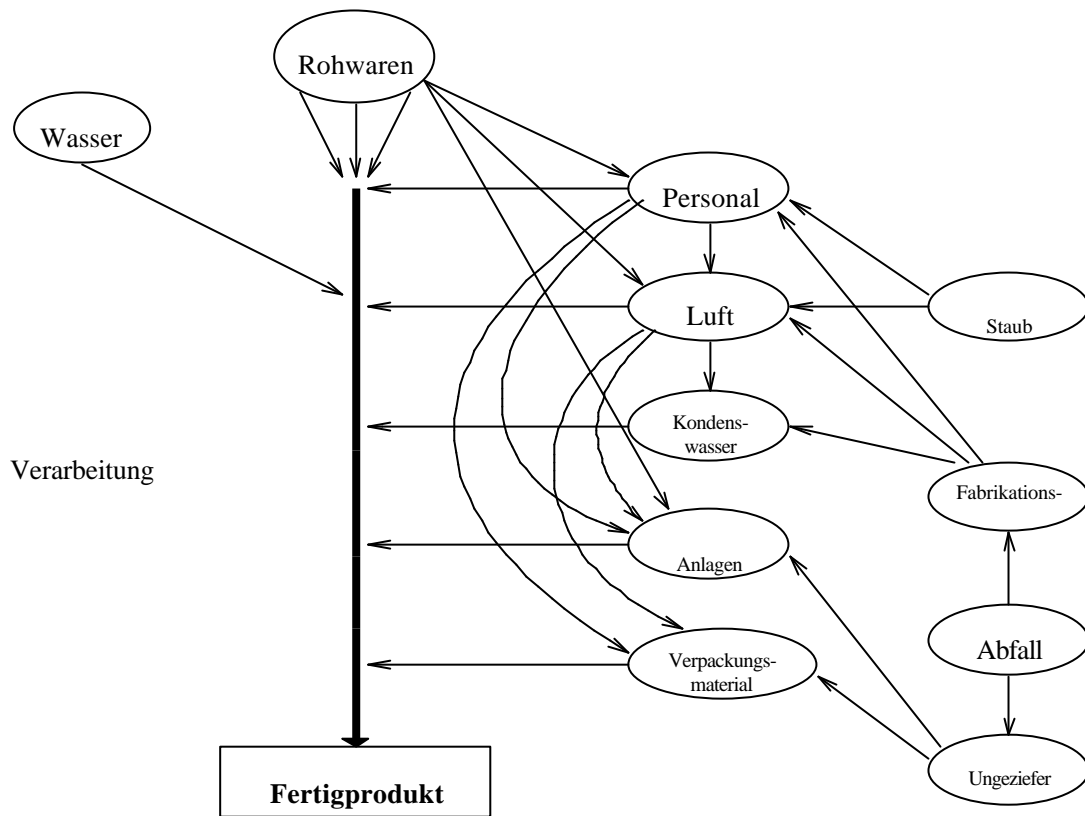
Bei dem vorliegenden Entwurf einer Lebensmittelhygieneverordnung vom 5. Juli 1996 zur Umsetzung der EG-Richtlinie in Deutschland sind sehr klar ausgedrückte Forderungen des Originals nur zum Teil umgesetzt worden. Da eine endgültige Fassung jedoch noch nicht vorliegt, ist es wohl verfrüht, zu den einzelnen Punkten des Entwurfes Stellung zu nehmen. Begrüßenswert ist es jedoch, daß man die Umsetzung als Anlaß genommen hat, eine bundeseinheitliche Hygienerichtlinie zu schaffen, wodurch eine große Zahl von Verordnungen der einzelnen Bundesländer außer Kraft gesetzt werden.

Anlage 1: Die Aufgaben der Hygiene

Anlage 2: Beispiel für Rohwarenspezifikation

## Betriebshygiene

Die Aufgaben der Hygiene sind Unterbindung der Infektionswege und Ausschalten der Infektionsquellen



**Beispiel für Rohwarenspezifikation**

Rohstoff-Einkaufsspezifikation Bezeichnung: Hühnereigelb mit 11 % Salz Warengruppe: Lebensmittel Rohstoff-Code: XYZ 00		Erstellt am: xx.yy.1995 ersetzt: aa.zz.1994 Blatt: 1 / 2
<b>Lieferant(en):</b> XYZ Eiprodukte GmbH D-00000 M-Stadt  ABC Egg Products Ltd. M-City, England	<b>Lieferantennummer(n):</b> XYZ  ABC	
<b>Lieferbedingungen</b>	NIRO Behälter 850 kg, Temperatur bei Anlieferung + 2 – 4 °C, Etikette mit Code, Ablaufdatum, Produktname, Chargennummer und Produktionsdatum	
<b>Empfohlene Aufbrauchfrist:</b>	3 Monate	
<b>Lagerbedingungen</b>	0 bis 4 °C, Eigelbkühlraum	
<b>Generelle Bedingungen / Geltende gesetzliche Bestimmungen</b>	EU-Richtlinien, Eipräparate-Verordnung, Codex-Alimentarius, frei von Fremdkörpern	
<b>Lieferspezifikationen</b>	Amylasfrei Maximal 100 ppm Resteischale Antibiotika abwesend Schwermetalle, Pestizide entsprechend WHO/FAO und EU-Verordnung	
<b>Sensorik</b>	<u>Aussehen:</u> nach Roche – Farbfächer 10-11 <u>Geruch / Geschmack:</u> typisch, rein nach Eigelb, stark salzig, ohne Fremdgeruch und ohne Fremgeschmack <u>Konsistenz:</u> viskose bis hochviskose Flüssigkeit	

Rohstoff-Einkaufsspezifikation Bezeichnung: Hühnereigelb mit 11 % Salz Warengruppe: Lebensmittel Rohstoff-Code: XYZ 00		Erstellt am: xx.yy.1995 ersetzt: aa.zz.1994 Blatt: 2 / 2
chemisch / physikalisch	Salzgehalt: 11 + 1 % Trockenmasse: 50 % einschließlich Salzgehalt Nicht chemisch konserviert pH-Wert: 6-7 Eigelbgehalt: mindestens 74 % Bernsteinsäure: maximal 25 ppm, berechnet auf Eigelb-Trockenmasse Milchsäure: maximal 500 ppm, berechnet auf Eigelb-Trockenmasse β-Hydroxy-Buttersäure: maximal 10 ppm berechnet auf Eigelb-Trockenmasse Viskosität: cp 1.800 – 2.500	
mikrobiologisch	GKZ: 5.000 / g Enterobacteriaceen: < 10 / g Hefen, Schimmel: < 10 / g Salmonellen: negativ in 250 g Listeria monocytogenes: negativ in 1 g Bacillus cereus: negativ in 1 g	
<u>Anerkennung Lieferant</u> Datum: _____  Unterschrift: _____	<u>Abnehmer</u> Datum: _____      Unterschriften  Qualitätssicherung: _____ Entwicklung: _____	
–		

## **Lebensmittelüberwachung und Hygiene am Beispiel der Fleischwarenindustrie**

In der letzten Zeit häuften sich Meldungen über Lebensmittel, die ursächlich für die Erkrankung von Verbrauchern verantwortlich gemacht wurden. Beispiele dafür:

- Mortadella und Teewurst wurden für die Erkrankungen von 50 Kindern an EHEC in Bayern verantwortlich gemacht,
- Die Bevölkerung wurde aufgrund der Erkrankung einiger Personen nach dem Genuß von Schwarzwälder Schinken öffentlich vor dem Verzehr dieses Produktes einer in Baden-Württemberg ansässigen Firma gewarnt, bei dem toxinbildende Staphylokokken festgestellt wurden.
- Salmonellen im Bauchspeck eines nordrhein-westfälischen Produzenten führten zu einer umfangreichen Rückholaktion.

In den meisten Fällen lassen sich die genauen Ursachen einer Lebensmittelinfektion nicht mehr feststellen. So ist es in Bayern trotz der widersprüchlichen Meldungen in den Medien bislang nicht gelungen, die Ursachen für die Massenerkrankungen bei Kindern zu ermitteln.

Bei den Nachforschungen in dem Betrieb, der den Schwarzwälder Schinken herstellte, konnten zwar einige Hygieneschwachstellen festgestellt werden, ohne daß ein kausaler Zusammenhang zu den Erkrankungen zu erkennen war.

Das gilt auch für die Salmonellen im Bauchspeck. Umfangreiche Untersuchungen im Rahmen der Betriebsüberwachung konnten die genaue Ursache bislang nicht ermitteln.

Fest steht, daß die Gefahr einer Lebensmittelinfektion erheblich minimiert werden kann, wenn von den Herstellern alle Möglichkeiten ausgeschöpft werden, um eine optimale Hygiene sicherzustellen. Hierzu sind die Betriebe durch die vertikalen produktspezifischen Richtlinien, wie z. B. die Fleischerzeugnisrichtlinie, die durch die Fleischhygiene-Verordnung in nationales Recht umgesetzt worden ist, gefordert. Darüber hinaus sind umfangreiche Eigenkontrollmaßnahmen aufgrund der nationalen Vorschriften vorgesehen, um die Hygiene zu optimieren.

Nach Artikel 12 der Fleischerzeugnisrichtlinie überprüfen tierärztliche Sachverständige der EG-Kommission Betriebe, ob die Überwachung ihren Überwachungsaufträgen

nachkommt. Dies ist eine Änderung zum früheren Verfahren. Danach wurden die Betriebe überprüft, inwieweit sie die Anforderungen erfüllen. Auch wenn der Betrieb nach wie vor für die Einhaltung der Rechtsnormen verantwortlich ist, wird sich durch das neue Verfahren der Druck auf die Überwachung verstärken. Sie wird primär der Adressat von Mängellisten sein. Dies darf jedoch nicht dazu führen, daß zwischen Überwachung und Betrieb ein gestörtes Verhältnis entsteht. Vielmehr müssen beide Partner enger zusammenrücken, um dieser neuen Herausforderung standzuhalten.

Die umfangreichen Ergebnisse der Überprüfungen sowie die Erfahrungen mit den Schlachtbetrieben haben gezeigt, daß über 60 % der überprüften Fleischlieferbetriebe als Betriebe eingestuft wurden, die entweder schwerwiegende Hygienemängel aufwiesen oder zum Teil nicht den EG-Normen entsprachen. Dieses Ergebnis darf sich bei den Fleischwarenbetrieben nicht wiederholen.

Die ersten Erfahrungen, die in diesem Bereich bereits vorliegen, zeigen jedoch, daß auch hier Handlungsbedarf besteht. So wurde beispielsweise die Überwachung kritisiert, daß sie die Überwachung der betrieblichen Eigenkontrollen nicht systematisch vornimmt. Vor allem fehle die Dokumentation der Überwachungsmaßnahmen.

Die weiteren Kritikpunkte waren die nicht ausreichende Trennung zwischen reiner und unreiner Seite, das Fehlen von Hygieneschleusen, die unzureichende Kennzeichnung, die zum Teil fehlerhaften Abwasserleitungen sowie die nicht gegebenen Produktionsflußübersichten und die mangelhafte Lagerung von Verpackungsmaterial.

Wichtig für ein gutes Hygienemanagement ist die sogenannte vorbereitende Dokumentation. So ist es beispielsweise wichtig, sich ein Bild über den Produktionsfluß im Betrieb zu machen. Hierzu sollte man sich des aktuellen Grundrisses bedienen. Hilfreich dabei ist es, wenn man eine Skizze per Hand fertigt, um die Produktionsflüsse nachzuvollziehen. Dabei kann in der Regel sehr schnell festgestellt werden, daß vielfach Kreuzungen zwischen reiner und unreiner Seite bestehen. Hinzu kommt, daß Betriebe vielfach mehr produzieren als ihre Kapazitäten zulassen. Dies führt dazu, daß jede freie Stelle in einem Raum genutzt wird, um bestimmte Materialien zu lagern bzw. bestimmte Produktionsgänge vorzunehmen. Hierdurch ist ein übersichtlicher Produktionsfluß nicht mehr möglich, was wiederum Probleme bei der Trennung zwischen unreiner und reiner Seite zur Folge hat. Vielfach sind auch die Kühlräume

hoffnungslos überlagert. Dabei fällt auf, daß verpackte und nicht verpackte Waren zusammenlagern.

Wichtig ist es, eine ordnungsgemäße Dokumentation der Wasseruntersuchung vorzuhalten. Es reicht nicht aus, auf die kommunale Wasserversorgung hinzuweisen. Vielmehr sollte ein Formular erstellt werden, aus dem sich die geprobte Zapfstelle, Datum und Uhrzeit der Probenahme, die genauen Probenahmemodalitäten, Dauer und Art des Probentransportes,

Datum und Uhrzeit der Ankunft der Probe im Labor, Weiterbehandlung bis zur Untersuchung, Datum und Uhrzeit des Ansatzes und des Ablesens der Probe und das Untersuchungsergebnis sowie ggf. weitere für die Beurteilung der Wasseruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt erforderliche Hinweise ergeben. Zudem sollte vertraglich festgelegt und auf diesem Laufzettel dokumentiert werden, daß im Falle eines nicht akzeptablen Untersuchungsergebnisses der Betrieb umgehend zu informieren ist.

Die Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sollten ebenfalls eindeutig dokumentiert werden. Dabei ist nicht nur die Information über das eingesetzte Mittel wichtig, sondern auch die Erfolgskontrolle und die Auslegestellen müssen eindeutig dokumentiert werden. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen lassen teilweise zu wünschen übrig. Es reicht nicht nur aus, ein zugelassenes Desinfektionsmittel einzusetzen, sondern es ist wichtig, über genaue Arbeitsanleitungen dem Überwacher zu dokumentieren, an welchen Stellen und wie der Einsatz erfolgt. Dabei sind mikrobiologische Erfolgskontrollen von großer Bedeutung.

Die Gesundheitsüberwachung des Personals ist im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen ein wesentliches Element. Hier sollte die zielorientierte Untersuchung des Personals angestrebt werden, d. h. das Personal sollte zum einen verpflichtet werden, Erkrankungen des Magen-Darm-Trakts dem Betrieb zu melden, zum anderen sollte vor allem nach Urlaub in exotischen Ländern eine Stuhluntersuchung eingeleitet werden.

Kennzeichnungsprobleme waren insoweit festzustellen, als das angelieferte Fleisch oft unzureichend oder gar nicht gekennzeichnet war. Bekanntlich darf in EG-Verarbeitungsbetrieben nur EG-Ware angeliefert werden. Zum zweiten erfolgte vielfach auch die Kennzeichnung der produzierten Erzeugnisse nicht mit der EV-

Nummer. Dieses ist jedoch verbindlich vorgeschrieben. Das vielfach angeführte Argument, man produziere nur für den nationalen Markt, ist nicht stichhaltig.

Die unhygienische Lagerung von Verpackungsmaterial ist weit verbreitet. Zum einen lagert das Verpackungsmaterial in teilweise sehr schmutzigen Lagern und wird nicht mit einer Umhüllung vor Staubeinflüssen abgedeckt. Zum anderen wird die Lagerung des Verpackungsmaterials an verschiedenen Orten vorgenommen. Hinzu kommt, daß vielfach im Produktionsbetrieb Verpackungsmaterial gelagert wird. Hier ist eine Lagerung von Verpackungsmaterial nur zulässig, das der unmittelbaren Verwendung dient. Ein Vorrätighalten ist nicht statthaft.

In Deutschland wenig verbreitet sind die Hygieneschleusen zwischen unterschiedlichen Produktionsräumen. Diese Hygieneschleusen sollten jedoch angestrebt werden.

Auch die Schulungsmaßnahmen der Betriebe wurden als unzureichend angesehen. Die amtlichen Tierärzte sind verpflichtet, diese Schulungsmaßnahmen mitzugestalten. In diesem sehr wichtigen Bereich gab es erhebliche Mängel.

Es ist damit zu rechnen, daß künftig die Kontrollgrenzen in Fleischverarbeitungsbetrieben erhöht werden, zumal die Europäische Überwachungsagentur von der Europäischen Kommission eingerichtet wurde. Diese soll mit zusätzlichem Personal ausgestattet werden, so daß vermehrte Überwachungsfrequenzen zu erwarten sind.

Die Überwachung in Fleischwarenbetrieben ist in § 11 b) der Fleischhygiene-Verordnung geregelt. Sie umfaßt die Betriebsinspektion (Kontrolle des baulichen Zustandes, der Betriebshygiene, der Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, der Schädlingsbekämpfung, der Trink- und Abwasserhygiene), die Überprüfung der betriebseigenen Dokumentation (Dokumentation der Eigenkontrollen nach dem HACCP-Konzept, der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, der Schädlingsbekämpfung, der betriebseigenen mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Untersuchungen, der Personaluntersuchungen), die Probeentnahme (Beprobung der Produkte, Durchführung von Stufenkontrollen, Trinkwasserbeprobung, Hygieneprobe etc.), das Berichtswesen (Erstellung von Besichtigungsprotokollen, Aufstellung von Mängelbeseitigungsplänen, generelle Bewertung des Betriebes einschließlich

gutachtlicher Äußerung zur Frage der Aufrechterhaltung der Zulassung), die Schulungen (Beteiligungen an Schulungen).

Aufgrund des § 11 b) FLHV ist eine Frequenz der Überwachungen in Verarbeitungsbetrieben nicht festgeschrieben. Sie soll abhängig gemacht werden von den jeweiligen Produkten und den hygienischen Zuständen des Betriebes. Dieses ist der richtige Weg und entspricht den entsprechenden EG-Vorgaben. Dazu kommt, daß die Kommunen auf Dauer nicht in der Lage sein werden, die erforderlichen Verwaltungskapazitäten bereitzustellen, um den z. Zt. praktizierten Kontrollstandard aufrechtzuerhalten. Vielmehr müssen neue Aufgaben mit dem alten Personalstand wahrgenommen werden. Vielfach ist auch damit zu rechnen, daß der Personalstand weiter reduziert wird. Dieses ist nur möglich, wenn gemeinsam mit der Wirtschaft Systeme der Qualitätssicherung unter Einschluß der notwendigen Eigenkontrollen aufgebaut werden. Die Überwachung wird sich dann weitgehend auf die Überprüfung der Funktionsfähigkeit dieser Systeme beschränken.

Hierzu bedarf es einer intensiven Fortbildung der Überwachung. Sie müssen in die Lage versetzt werden, die Eigenkontrollen, die nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes eingerichtet werden müssen, ausreichend bewerten zu können.

Im Lande Nordrhein-Westfalen werden z. Zt. Überwachungsbehörden in die Grundsätze des HACCP-Konzeptes eingewiesen. Danach sind weitere Fortbildungsmaßnahmen geplant mit dem Ziel, eine produktionspezifische Bewertung vornehmen zu können.

Ebenfalls werden Verwaltungsvorschriften für die Lebensmittelüberwachung erarbeitet. Sie sollen möglichst noch in diesem Jahr, spätestens aber zu Beginn des nächsten Jahres erlassen werden. Danach erfolgt nach einem objektivierbaren Punkteschema eine Risikobewertung eines Betriebes. Bei dieser Punktbewertung werden verschiedene Kriterien wie baulicher Zustand, Einrichtung von Eigenkontrollmaßnahmen, Zuverlässigkeit des Betriebsinhabers, Betriebshygiene etc. mit bestimmten Punkten versehen. Anhand der Punktezahl errechnet sich dann später die Überwachungsfrequenz. Durch dieses objektive Verfahren wird es gelingen, die Kontrolle effizienter zu gestalten.

Die verstärkte Bewertung der vom Betrieb eingerichteten Eigenkontrollmaßnahmen ist das neue Konzept, das von der Europäischen Kommission in den Vordergrund gestellt wird. Das bedeutet aber, daß die Überwachung mit den Betrieben sehr eng

zusammenarbeiten muß, um dieser neuen Herausforderung gerecht zu werden. Gefragt ist der sogenannte konstruktive Dialog, d. h. Probleme gemeinsam erkennen und einer gemeinsamen Lösung zuführen. Der konstruktive Dialog darf sich nicht zu einem destruktiven Dialog entwickeln. Wenn die Gesprächsbereitschaft und die Bereitschaft, Probleme zu lösen, nur einseitig sind, dann ist das neue System zum Scheitern verurteilt.

## **Stand der Beratungen**

Die EG-Kommission hatte im Juni 1992 einen "Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten" - Novel Food-Verordnung - (ABl. Nr. C 190 vom 29.7.1992, S. 3) vorgelegt. Zielsetzung des Verordnungsvorschlages ist es, neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die aus der Anwendung chemischer, biochemischer, biotechnischer und insbesondere gentechnischer Verfahren resultieren, eigenen Regelungen für das Inverkehrbringen zu unterwerfen.

Das Europäische Parlament und der Wirtschafts- und Sozialausschuß hatten 1993 in 1. Lesung Stellung genommen. Nach langwierigen Beratungen und nach mehreren vergeblichen Versuchen gelang es letztendlich am 23. Oktober 1995 unter spanischer Ratspräsidentschaft, einen Gemeinsamen Standpunkt gegen die Stimmen Deutschlands, Österreichs, Dänemarks und Schwedens, die insbesondere nicht ausreichende Kennzeichnungsvorschriften als Grund ihrer Ablehnung nannten, mit qualifizierter Mehrheit festzulegen.

Der Gemeinsame Standpunkt wurde dem Europäischen Parlament zur 2. Lesung zugeleitet. Am 12. März 1996 nahm das Plenum des Europäischen Parlamentes fünf Änderungsanträge an, die insbesondere auf eine Ausweitung der Kennzeichnung beim Einsatz gentechnischer Verfahren abzielen.

Zu den Änderungsanträgen des Parlamentes konnte zwischen den Mitgliedstaaten sowie der EG-Kommission keine einheitliche Position erlangt werden, daher mußte die Entscheidung im Rahmen des Vermittlungsausschusses, der paritätisch aus den Mitgliedern des Rates und ebensovielen Mitgliedern des Europäischen Parlamentes besetzt ist, herbeigeführt werden.

Am 27. November 1996 einigte man sich im Vermittlungsausschuß auf einen Kompromißvorschlag zur Kennzeichnung. Der Ministerrat soll noch im Dezember 1996 über den Kompromißvorschlag entscheiden; eine Abstimmung im Europäischen Parlament ist für den 13. bzw. 14. Januar 1997 vorgesehen.

Für die Entscheidung im Europäischen Parlament ist die absolute Mehrheit der abgegebenen Stimmen, für die Entscheidung im Rat die qualifizierte Mehrheit vorgeschrieben. Vorsichtigen Schätzungen nach, kann man davon ausgehen, daß der Kompromißvorschlag in beiden Gremien ein positives Votum erzielt.

Die folgenden Ausführungen beziehen sich auf den durch den Kompromiß des Vermittlungsausschuß (November 1996) ergänzten Gemeinsamen Standpunkt des Ministerrates vom Oktober 1995 (Anlage 1).

### **Anwendungsbereich**

Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten unterliegen dem Anwendungsbereich, wenn sie bisher noch nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr in der Gemeinschaft verwendet werden **und** einer der im einzelnen im Verordnungsvorschlag aufgeführten Gruppen von Erzeugnissen zuzuordnen sind. Neben gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG und daraus gewonnenen Lebensmitteln sind Produkte mit neuartiger Molekularstruktur, Produkte aus Mikroorganismen, Pilzen und Algen sowie aus Pflanzen und Tieren isolierte Erzeugnisse, die bisher nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt waren sowie neuartige Verarbeitungsverfahren, die bisher nicht eingesetzt wurden und zu bedeutenden Änderungen des Endproduktes führen, erfaßt.

Beispielhaft können für gentechnisch veränderte Organismen im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG oder diese enthaltende Produkte die Flavr-Savr-Tomate, ein Joghurt mit gentechnisch veränderten Starterkulturen oder eine herbizidtolerante Kartoffel genannt werden. Beispiele für aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnene Produkte sind der Zucker aus der rizomaniarésistenten Zuckerrübe, Öl aus herbizidtoleranter Ölsaart oder Tomatenmark aus der Flavr-Savr-Tomate. Den Produkten mit neuartiger Molekülstruktur wäre der Fettersatzstoff Olestra zuzuordnen, der Kategorie Produkte aus Mikroorganismen, Pilzen und Algen können Einzellerproteine aus diesen Organismen unterfallen und als Beispiel für ein neuartiges Verarbeitungsverfahren, das bisher nicht eingesetzt wurde und zu bedeutenden Änderungen des Produktes führt, wird von seiten der EG-Kommission ein bestimmtes Hochdruckverfahren genannt.

Zusatzstoffe, Aromen und Extraktionslösungsmittel sind vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen. Durch den Kompromißvorschlag wurde aufgenommen, daß die in den betreffenden bereits bestehenden EU-Richtlinien festgelegten

Sicherheitsbedingungen dem in der Novel Food-Verordnung vorgegebenen Sicherheitsniveau entsprechen müssen.

## **Verfahren**

### *Notifizierung*

Produkte, die nach verfügbaren und allgemein anerkannten wissenschaftlichen Befunden oder aufgrund einer Stellungnahme der nationalen Prüfbehörde hinsichtlich Zusammensetzung, Nährwert, Stoffwechsel, Verwendungszweck und Gehalt an unerwünschten Stoffen zu herkömmlichen Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten **substantiell äquivalent**<sup>22</sup> (im wesentlichen gleichwertig) sind, so z.B. Zucker aus rizomaniarésistenten Zuckerrüben oder Öl aus herbizidtoleranten Sojabohnen, müssen durch den Inverkehrbringer bei der EG-Kommission notifiziert werden; sie können, ohne daß eine Reaktion der EG-Kommission abgewartet werden muß, in den Verkehr gebracht werden; eine Zusammenfassung der Notifizierungen soll alljährlich im Amtsblatt veröffentlicht werden.

### *Erstprüfung/Genehmigungsverfahren*

Bei allen anderen (**nicht substantiell äquivalenten**) Produkten muß ein zweistufiges Verfahren durchlaufen werden, das mit einer nationalen Prüfung durch eine sogenannte Erstprüfungsbehörde beginnt. Bei „einfachen Fällen“, d.h. keine Einwände durch EG-Kommission oder Mitgliedstaaten, erfolgt eine nachgeschaltete Anerkennung durch die übrigen Mitgliedstaaten.

Bei Einwänden wird das Produkt in ein Gemeinschaftsverfahren unter Einbeziehung des Ständigen Lebensmittelausschusses (und gegebenenfalls des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses) überführt. Ist der gentechnisch veränderte Organismus, aus dem das Lebensmittel bzw. die Lebensmittelzutat hergestellt wurde, bereits nach den Vorschriften der Novel Food-Verordnung in den Verkehr gebracht, so müssen diese das Verfahren nicht mehr durchlaufen. So bedarf beispielsweise ein Endprodukt (Joghurt oder Rohwurst) bei Zulassung der gentechnisch veränderten Starterkultur nach der Novel Food-Verordnung keiner zusätzlichen Genehmigung mehr.

---

<sup>22</sup> Der Begriff „substantielle Äquivalenz“ entstammt den von der OEDC entwickelten Leitlinien zur Sicherheitsbewertung von Erzeugnissen, bei deren Herstellung zur Sicherheitsbewertung von Erzeugnissen gentechnische Verfahren eingesetzt werden.

Die für das Inverkehrbringen des Erzeugnisses in der Gemeinschaft rechtlich verantwortliche Person muß im Rahmen des zweistufigen Verfahrens einen Vorschlag für die Entscheidung über die Etikettierung unterbreiten und ihn begründen.

#### *Umweltaspekte*

Falls ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat gentechnisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, müssen zusätzliche umweltrelevante Daten, die im Rahmen der Freisetzung-Richtlinie 90/220/EWG beizubringen sind, vorgelegt werden.

#### *Saatgutrechtliche Entscheidung*

Handelt es sich um Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die aus Pflanzensorten gewonnen werden, die unter saatgutrechtliche EG-Richtlinien fallen, so wird die Genehmigungsentcheidung zur ergänzenden Prüfung bereits im Rahmen der in diesen Richtlinien vorgesehenen Verfahren getroffen. Damit soll sichergestellt werden, daß letztlich nur eine Entscheidung („one door, one key-Prinzip“) hinsichtlich der Zulassung notwendig wird. Soweit es allerdings um die Etikettierung dieser Lebensmittel geht, wird diese wiederum durch den Ständigen Lebensmittelausschuß im Rahmen des Regelungsverfahrens festgelegt. Beispiele für Produkte, die diesem Procedere unterfallen, wären ein krankheitsresistenter Apfel, eine herbizidtolerante Ölsaart oder eine virusresistente Kartoffel.

#### **Kennzeichnung**

Besondere Kennzeichnungsverpflichtungen werden auch nach den Anforderungen des Kompromißvorschlages im Rahmen einer Einzelfallentscheidung vorgeschrieben. Bei Produkten (Lebensmittel und Lebensmittelzutaten), die hinsichtlich ihrer Zusammensetzung, ihrer Ernährungseigenschaften oder ihres Verwendungszweckes mit herkömmlichen Produkten nicht gleichwertig sind, muß neben den veränderten Merkmalen oder Eigenschaften auch das Verfahren, mit dem diese erzielt wurden, angegeben werden. Die „Nicht-Gleichwertigkeit“ muß sich aus einer wissenschaftlichen Bewertung ergeben, wobei Änderungen, die sich im Rahmen der natürlichen Schwankungen bewegen, unberücksichtigt bleiben. Danach müssen nach Ansicht des BLL beispielsweise Öle gekennzeichnet werden, bei denen sich durch die Anwendung der Gentechnik in einer Ölsaart die Fettsäurestruktur geändert hat oder Sojaproteinisolat aus der herbizidtoleranten Sojabohne, das ein neues Protein enthält.

Hingegen fallen Produktel, wie Sojaöl aus herbizidtoleranten Sojabohnen oder Zucker aus rhizomania-resistenten Zuckerrübe zweifelsfrei nicht unter die Kennzeichnungsregelung.

Mit dieser Differenzierung wird die Verordnung der Forderung nach Praktikabilität für den Anbieter und für die kontrollierte Lebensmittelüberwachung gerecht.

Der Brüsseler Kompromiß muß selbstverständlich noch eingehend auf seine Tragweite überprüft, ob ihn entsprechend dem Willen des europäischen Gesetzgebers auf die aktuellen und zukünftigen Fälle sachgerecht anwenden zu können.

Außerdem ist ein Hinweis auf das Vorhandensein eines gentechnisch veränderten Organismus im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG vorgeschrieben. Nach dieser Vorgabe müßten die Flavr Savr-Tomate, ein gentechnisch veränderter Apfel mit erhöhtem Vitamin C-Gehalt, ein krankheitsresistenter Apfel oder eine virusresistente Kartoffel gekennzeichnet werden.

Weiterhin sind Stoffe anzugeben, die in bestehenden gleichwertigen Lebensmitteln nicht vorkommen und die Gesundheit bestimmter Bevölkerungsgruppen beeinflussen können (z.B. Erdnußgene in Tomaten) oder Stoffe, gegen die ethische Vorbehalte bestimmter Bevölkerungsgruppen bestehen (z.B. die Übertragung der Schweinegene in Mikroorganismen).

Die Kennzeichnung war seit jeher der Kernpunkt des Gesetzgebungsverfahrens, an ihr entzündete der monatelange Streit zwischen Europäischen Parlament und Ministerrat sowie Kommission. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft hat sich in ihrer gemeinsamen Stellungnahme (**Anlage 2**) erst kürzlich für eine verbindliche, umfassende und praktikable Kennzeichnungsregelung ausgesprochen, die sich an allgemein nachprüfbareren Kriterien orientiert. Dieser Forderung entspricht der jetzige Kompromißvorschlag; daher wird er vom BLL begrüßt.

**DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT**

**DER RAT**

**EUROPÄISCHE UNION**

*- Abschrift -*

---

Brüssel, den 9. Dezember 1996

00/0426 (COD)

PE-CONS 3637/96

DENLEG 105  
CODEC 735

**VERORDNUNG (EG) NR. /96  
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER NEUARTIGE LEBENSMITTEL UND  
NEUARTIGE LEBENSMITTELZUTATEN**

Gemeinsamer Entwurf

nach Billigung durch den Vermittlungsausschuß

des Artikels 189 b Absatz 4 EG- Vertrag

**VERORDNUNG (EG) NR . /96 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**vom**

**über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten**

**DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION**

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100 a,

auf Vorschlag der Kommission<sup>23</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>24</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 189 b des Vertrages<sup>25</sup>, aufgrund des am 9. Dezember 1996 vom

Vermittlungsausschuß gebilligten gemeinsamen Entwurfs,

---

<sup>23</sup> ABI. C 190 vom 29.7.1992, S. 3. und ABI. Nr. C 16 vom 19.1.1994, S. 10.

<sup>24</sup> ABI. Nr. L 108 vom 19.4.1993, S. 8.

<sup>25</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 27. Oktober 1993 (ABI. Nr. C 315 vom 22.11.1993, S. 139) Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 23. Oktober 1995 (ABI. Nr. C 320 vom 30.11.1995, S. 1) und Beschluß des Europäischen Parlaments vom 12. März 1996 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten können den freien Verkehr mit Lebensmitteln behindern. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen und dadurch das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes unmittelbar beeinträchtigen.
- (2) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ist dafür Sorge zu tragen, dass neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten einer einheitlichen Sicherheitsprüfung in einem Gemeinschaftsverfahren unterliegen, bevor sie in der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden. Für neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten, die den bestehenden Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten im wesentlichen gleichwertig sind, sollte ein vereinfachtes Verfahren vorgesehen werden.
- (3) Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und Extraktionslösungsmitteln, die anderen Gemeinschaftsvorschriften unterliegen, fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung.
- (4) Es sollten geeignete Maßnahmen vorgesehen werden für das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel oder neuartiger Lebensmittelzutaten, die aus Pflanzensorten gewonnen worden sind, für die die Richtlinie 70/457/EWG des Rates vom 29. September 1970 über einen gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten (1) und die Richtlinie 70/458/EWG des Rates vom 29. September 1970 über den Verkehr mit Gemüsesaatgut (2) gelten.

---

(1) ABI. Nr. L 225 vom 12.10.1970, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/554/EWG (ABI. Nr. L 353 vom 17.12.1990, S. 48).

(2) ABI. Nr. L. 225 vom 12.10.1970, S. 7, Zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABI. Nr. L 353 vom 17.12.1990, S. 48)

Von neuartigen Lebensmitteln oder neuartigen Lebensmittelzutaten, die genetisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, können Gefahren für die Umwelt ausgehen. Die Richtlinie 90/220/EWG des Rates vom 23. April 1990 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt (1) schreibt vor, dass für derartige Erzeugnisse stets eine Prüfung der Umweltverträglichkeit durchzuführen ist, um die Umweltsicherheit zu gewährleisten. Um die Prüfung eines Erzeugnisses ein vereinheitlichtes Gemeinschaftsverfahren einzuführen, müssen in die vorliegende Verordnung Regeln für eine besondere Prüfung der Umweltverträglichkeit aufgenommen werden, die im Einklang mit dem Verfahren nach Artikel 10 der Richtlinie 90/220/EWG den in der letzteren Richtlinie genannten Kriterien entsprechen müssen und die zusammen mit der Beurteilung eines Erzeugnisses im Hinblick auf seine Eignung als Lebensmittel oder Lebensmittelzutat anzuwenden sind.

- (5) Der durch den Beschluß 74/234/EWG (2) eingesetzte Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß muß zu jeder Entscheidung über Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gehört werden, die für die öffentliche Gesundheit von Bedeutung sein könnten.
  
- (6) Die Bestimmungen der Richtlinie 89/397/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung (3) und der Richtlinie 93/99/EWG des Rates vom 29. Oktober 1993 über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung (4) finden auf neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten Anwendung.

---

(1) ABl. Nr. L 117 vom 8.5.1990, S. 15. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/15/EG (ABl. Nr. L 103 vom 22.4.1994, S. 20).

(2) ABl. Nr. L 136 vom 20.5.1974, S. 1.

(3) ABl. Nr. L 186 vom 30.6.1989, S. 23. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/99/EG (ABl. Nr. L 290 vom 24.11.1993, S. 14).

(4) ABl. Nr. L 290 vom 24.11.1993, S. 14.

- (8) Unbeschadet der übrigen Anforderungen in gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften an die Etikettierung von Lebensmitteln sind zusätzliche spezifische Etikettierungsanforderungen festzulegen. Diese Anforderungen müssen in präzise formulierten Vorschriften geregelt werden, damit sichergestellt ist, dass dem Verbraucher die notwendigen Informationen zur Verfügung stehen. Es ist zu gewährleisten, dass bestimmte Bevölkerungsgruppen mit festen Ernährungsgewohnheiten über Stoffe, die in bestehenden gleichwertigen Lebensmitteln nicht vorhanden sind und gegen die ethische Vorbehalte in dieser Bevölkerungsgruppe bestehen, informiert werden: Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die genetisch veränderte Organismen enthalten und die in Verkehr gebracht werden, dürfen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Dies wird gewährleistet durch die Einhaltung des in der Richtlinie 90/220/EWG enthaltenen Genehmigungsverfahrens und durch das in dieser Verordnung festgelegte einheitliche – Prüfungsverfahren. Soweit „Organismus“ im Gemeinschaftsrecht definiert wird, stellt die Unterrichtung des Verbrauchers von der Anwesenheit eines genetisch veränderten Organismus, was die Etikettierung angeht, eine zusätzliche Anforderung dar, die für die unter diese Verordnung fallenden Lebensmittel und Lebensmittelzutaten gilt.
- (9) Bei Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten, die für die Absage an den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden sollen, und die sowohl genetisch veränderte als auch konventionelle Erzeugnisse enthalten können, entspricht es unbeschadet der übrigen Etikettierungsvorschriften dieser Verordnung – als Ausnahme insbesondere für Großlieferungen – den Anforderungen des Artikels 8, wenn der Verbraucher über die mögliche Anwesenheit von genetisch veränderten Organismen in den betreffenden Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten informiert wird.

- (10) Nichts kann den Lieferanten daran hindern, den Verbraucher auf der Etikettierung eines Lebensmittels oder einer Lebensmittelzutat davon zu unterrichten, dass das betroffene Erzeugnis kein neuartiges Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung darstellt, oder dass die in Artikel 1 Absatz 2 angegebenen Verfahren zur Herstellung eines neuartigen Lebensmittels in der Herstellung dieses Lebensmittels oder dieser Lebensmittelzutat nicht angewandt wurden.
- (11) Im Rahmen dieser Verordnung sollte ein Verfahren geschaffen werden, mit dem eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedsstaaten und der Kommission innerhalb des durch den Beschluß 69/414/EWG (1) eingesetzten ständigen Lebensmittelausschusses eingeführt wird.
- (12) Zwischen dem Europäischen Parlament, dem Rat und der Kommission wurde am 20. Dezember 1994 ein „Modus vivendi“ betreffend die Maßnahmen zur Durchführung der nach dem Verfahren des Artikels 189 b des Vertrages angenommenen Rechtsakte vereinbart (2).

---

(1) ABl. Nr. L 291 vom 19.11.1969, S. 9

(2) ABl. Nr. C 102 vom 4.4.1996, S. 1.

HABEN FOLGENDE VERORDNUNGEN ERLASSEN:

Artikel 1

- (1) In dieser Verordnung ist das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel und neuartiger Lebensmittelzutaten in der Gemeinschaft geregelt.
- (2) Diese Verordnung findet Anwendung auf das Inverkehrbringen von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten in der Gemeinschaft, die in dieser bisher noch nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und die unter nachstehende Gruppen von Erzeugnissen fallen:
  - (a) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die genetisch veränderte Organismen im Sinne der Richtlinie 90/220/EWG enthalten oder aus solchen bestehen;
  - (b) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden, solche jedoch nicht enthalten;
  - (c) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten mit neuer oder gezielt modifizierter primärer Molekularstruktur;
  - (d) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen oder aus diesen isoliert worden sind;
  - (e) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die aus Pflanzen bestehen oder aus Pflanzen isoliert worden sind, und aus Tieren isolierte Lebensmittelzutaten, außer Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die mit herkömmlichen Vermehrungs- oder Zuchtmethoden gewonnen wurden und die erfahrungsgemäß als unbedenkliche Lebensmittel gelten können;

- (f) Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, bei deren Herstellung ein nicht übliches Verfahren angewandt worden ist und bei denen dieses Verfahren eine bedeutende Veränderung ihrer Zusammensetzung oder der Struktur der Lebensmittel oder der Lebensmittelzutaten bewirkt hat, was sich auf ihren Nährwert, ihren Stoffwechsel oder auf die Menge unerwünschter Stoffe im Lebensmittel auswirkt.
- (3) Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt werden, ob ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat unter Absatz 2 dieses Artikels fällt.

## Artikel 2

- (1) Diese Verordnung gilt nicht für
  - (a) Lebensmittelzusatzstoffe, die unter die Richtlinie 89/107/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (1), fallen;
  - (b) Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln, die unter die Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung (2) fallen;

---

(1) ABI. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/34/EG (ABI. Nr. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

(2) ABI. Nr. L 184 vom 15.7.1988, S. 61. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/71/EWG (ABI. Nr. L 42 vom 15.2.1991, S. 25).

- (c) Extraktionslösungsmittel zur Herstellung von Lebensmitteln, die unter die Richtlinie 88/344/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden (1) fallen.
- (2) Die Ausnahmen vom Geltungsbereich dieser Verordnung gemäß Absatz 1 Buchstaben a, b, c gelten nur, solange das in dieser Verordnung festgelegte Sicherheitsniveau den in den Richtlinien 89/107/EWG, 88/388/EWG und 88/344/EWG festgelegten Sicherheitsniveaus entspricht.
- (3) Unter Beachtung von Artikel 11 stellt die Kommission sicher, dass die sowohl in den obengenannten Richtlinien als auch in den Durchführungsbestimmungen zu den genannten Richtlinien und zu dieser Verordnung festgelegten Sicherheitsniveaus dem Sicherheitsniveau dieser Verordnung entsprechen.

### Artikel 3

- (1) Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die unter diese Verordnung fallen, dürfen
- keine Gefahr für den Verbraucher darstellen;
  - keine Irreführung des Verbrauchers bewirken;
  - sich von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die sie ersetzen sollten, nicht so unterscheiden, dass ihr normaler Verzehr Ernährungsmängel für den Verbraucher mit sich brächte.

---

(1) ABI. Nr. L 157 vom 24.6.1988, S. 28. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/115/EWG (ABI. Nr. L 409 vom 31.12.1992, S. 31).

- (2) Im Hinblick auf das Inverkehrbringen der unter diese Verordnung fallenden Lebensmittel und Lebensmittelzutaten in der Gemeinschaft finden die Verfahren der Artikel 4, 6, 7 und 8 anhand der in Absatz 1 dieses Artikels festgelegten Kriterien und der in diesen Artikeln erwähnten sonstigen relevanten Faktoren Anwendung.

Was jedoch die Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten im Sinne dieser Verordnung anbelangt, die aus Pflanzensorten gewonnen worden sind, für die die Richtlinien 70/457/EWG und 70/458/EWG gelten, so wird die Genehmigungsentscheidung im Sinne des Artikels 7 dieser Verordnung im Rahmen der in diesen Richtlinien vorgesehenen Verfahren getroffen, sofern dabei die in dieser Verordnung festgelegten Prüfungsgrundsätze sowie die in Absatz 1 dieses Artikels genannten Kriterien berücksichtigt werden; eine Ausnahme hiervon bilden die Bestimmungen für die Etikettierung dieser Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die gemäß Artikel 8 nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt werden.

- (3) Absatz 2 gilt nicht für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe b, wenn der für die Herstellung des Lebensmittels und der Lebensmittelzutat verwendete genetisch veränderte Organismus gemäß dieser Verordnung in Verkehr gebracht wird.
- (4) Abweichend von Absatz 2 gilt das Verfahren des Artikels 5 für Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstaben b, d und e, die nach den verfügbaren und allgemein anerkannten wissenschaftlichen Befunden oder aufgrund einer Stellungnahme einer der in Artikel 4 Absatz 3 genannten zuständigen Stellen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung, ihres Nährwerts, ihres Stoffwechsels, ihres Verwendungszwecks und ihres Gehalts an unerwünschten Stoffen den bestehenden Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten im wesentlichen gleichwertig sind.

Gegebenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt werden, ob ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat unter diesen Absatz fällt.

#### Artikel 4

- (1) Die Person, die für das Inverkehrbringen des Erzeugnisses in der Gemeinschaft verantwortlich ist (im folgenden „Antragsteller“ genannt), unterbreitet dem Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis erstmals in den Verkehr gebracht werden soll, einen Antrag. Gleichzeitig übermittelt sie der Kommission eine Antragskopie.
- (2) Die Erstprüfung gemäß Artikel 6 wird durchgeführt.

Nach Abschluß des Verfahrens des Artikels 6 Absatz 4 unterrichtet der in Absatz 1 bezeichnete Mitgliedstaat unverzüglich den Antragsteller darüber, dass

- er das Lebensmittel oder die Lebensmittelzutat in den Verkehr bringen darf, wenn die ergänzende Prüfung nach Artikel 6 Absatz 3 nicht erforderlich und kein begründeter Einwand gemäß Artikel 6 Absatz 4 erhoben worden ist, oder
  - eine Entscheidung über die Genehmigung gemäß Artikel 7 erforderlich ist.
- (3) Jeder Mitgliedstaat teilt der Kommission den Namen und die Anschrift der zuständigen Lebensmittelprüfstellen in seinem Hoheitsgebiet mit, die für die Ausarbeitung der Berichte über die Erstprüfung gemäß Artikel 6 Absatz 2 verantwortlich sind.

- (4) Vor Inkrafttreten dieser Verordnung veröffentlicht die Kommission Empfehlungen zu den wissenschaftlichen Aspekten der
- zur Antragstellung erforderlichen Informationen sowie ihrer Aufmachung,
- Erstellung der Berichte über die Erstprüfung gemäß Artikel 6
- (5) Etwaige Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 13 erlassen.

#### Artikel 5

Bei den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten im Sinne des Artikels 3 Absatz 4 unterrichtet der Antragsteller die Kommission über das Inverkehrbringen. Dieser Mitteilung sind die zweckdienlichen Angaben nach Artikel 3 Absatz 4 beigelegt. Die Kommission übermittelt den Mitgliedstaaten innerhalb von 60 Tagen eine Kopie dieser Mitteilung sowie auf Anfrage eines Mitgliedstaats eine Kopie der genannten zweckdienlichen Angaben. Die Kommission veröffentlicht jährlich eine Zusammenfassung dieser Mitteilungen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften, Teil C.

Für die Kennzeichnung gelten die Bestimmungen des Artikels 8.

## Artikel 6

- (1) Der Antrag gemäß Artikel 4 Absatz 1 enthält die erforderlichen Angaben, einschließlich einer Kopie der durchgeführten Studien, und alle sonstigen Elemente, anhand deren nachgewiesen werden kann, dass das Lebensmittel oder die Lebensmittelzutat den Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 entspricht, sowie einen angemessenen Vorschlag für die Aufmachung und Etikettierung des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat entsprechend den Anforderungen des Artikels 8. Ferner ist dem Antrag eine Zusammenfassung des Antragsdossiers beizufügen.
- (2) Nach Eingang des Antrags sorgt der in Artikel 4 Absatz 1 bezeichnete Mitgliedstaat dafür, dass eine Erstprüfung durchgeführt wird. Dazu teilt er entweder der Kommission den Ausarbeitung des Berichts über die Erstprüfung beauftragten zuständigen Lebensmittelprüfstelle mit oder ersucht die Kommission, in Absprache mit einem anderen Mitgliedstaat eine der in Artikel 4 Absatz 3 genannten Prüfstellen mit der Ausarbeitung eines solchen Berichts zu beauftragen.

Die Kommission leitet an die Mitgliedstaaten unverzüglich eine Kopie der vom Antragsteller vorgelegten Zusammenfassung weiter und gibt ihnen den Namen der mit der Erstprüfung beauftragten zuständigen Lebensmittelprüfstelle bekannt.

- (3) Innerhalb von drei Monaten nach Eingang des in Übereinstimmung mit den Bedingungen des Absatzes 1 erstellten Antrags wird im Einklang mit den Empfehlungen gemäß Artikel 4 Absatz 4 ein Bericht über die Erstprüfung erstellt, aus dem hervorgeht, ob das Lebensmittel oder die Lebensmittelzutat einer ergänzenden Prüfung nach Artikel 7 zu unterziehen ist.

- (4) Der betreffende Mitgliedstaat übermittelt den Bericht der zuständigen Lebensmittel-Prüfstelle unverzüglich der Kommission, die ihn an die übrigen Mitgliedstaaten weiterleitet. Ein Mitgliedstaat oder die Kommission kann innerhalb von 60 Tagen nach Vorlage des Berichts durch die Kommission Bemerkungen übermitteln oder einen begründeten Einwand gegen das Inverkehrbringen des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat erheben. Die Bemerkungen oder Einwände können auch die Aufmachung oder Etikettierung des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat betreffen.

Die Bemerkungen oder Einwände sind an die Kommission zu richten, die sie innerhalb der vorgenannten Frist von 60 Tagen an die Mitgliedstaaten weiterleitet.

Auf Verlangen eines Mitgliedstats übermittelt der Antragsteller eine Kopie der mit dem Antrag vorgelegten zweckdienlichen Informationen.

#### Artikel 7

- (1) Ist gemäß Artikel 6 Absatz 3 eine ergänzende Prüfung erforderlich oder wird gemäß Artikel 6 Absatz 4 ein Einwand erhoben, so wird eine Entscheidung über die Genehmigung nach dem Verfahren des Artikels 13 getroffen.
- (2) Bei dieser Entscheidung wird der Geltungsbereich der Genehmigung und gegebenenfallsfolgendes vorgeschrieben:

die Bedingungen für die Verwendung des Lebensmittels- oder der Lebensmittelzutat;  
die Bezeichnung des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat sowie seine/ihre genauen Merkmale,  
die spezifischen Etikettierungsanforderungen gemäß Artikel 8.

- (3) Die Kommission unterrichtet den Antragsteller unverzüglich über die getroffene Entscheidung. Die Entscheidungen werden im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht.

#### Artikel 8

- (5) Unbeschadet der übrigen Anforderungen der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften für die Etikettierung von Lebensmitteln gelten folgende zusätzlich spezifische Etikettierungsanforderungen für Lebensmittel zur Unterrichtung der Endverbraucher über:

- (a) alle Merkmale oder Ernährungseigenschaften, wie

- Zusammensetzung
- Nährwert oder nutritive Wirkungen,
- Verwendungszweck des Lebensmittels,

die dazu führen, dass ein neuartiges Lebensmittel oder eine neuartige Lebensmittelzutat nicht mehr einem bestehenden Lebensmittel oder einer bestehenden Lebensmittelzutat gleichwertig ist.

Ein neuartiges Lebensmittel oder eine neuartige Lebensmittelzutat gilt als nicht mehr gleichwertig im Sinne dieses Artikels, wenn durch eine wissenschaftliche Beurteilung auf der Grundlage einer angemessenen Analyse der vorhandenen Daten nachgewiesen werden kann, dass die geprüften Merkmale Unterschiede gegenüber konventionellen Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten aufweisen, unter Beachtung der anerkannten Grenzwerte für natürliche Schwankungen dieser Merkmale.

In diesem Fall auf der Etikettierung diese veränderten Merkmale oder Eigenschaften sowie das Verfahren, mit dem sie erzielt wurden, anzugeben;

- (b) vorhandene Stoffe, die in bestehende gleichwertigen Lebensmitteln nicht vorhanden sind und die Gesundheit bestimmter Bevölkerungsgruppen beeinflussen können;
  - (c) vorhandene Stoffe, die in bestehenden gleichwertigen Lebensmitteln nicht vorhanden sind und gegen die ethnische Vorbehalte bestehen;
  - (d) vorhandene genetisch veränderte Organismen, die durch die in der nicht erschöpfenden Liste in Anhang I A Teil I der Richtlinie 90/220/EWG genannten Verfahren der Gentechnik genetisch verändert wurden.
- (2) Gibt es keine gleichwertigen Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, so werden gegebenenfalls geeignete Bestimmungen erlassen, um sicherzustellen, dass der Verbraucher in angemessener Weise über die Art des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat informiert wird.
  - (3) Etwaige Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel [...] werden nach dem Verfahren des Artikels 13 erlassen.

#### Artikel 9

- (1) Wenn Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, genetisch veränderte Organismen im Sinne von Artikel 2 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 90/220/EWG enthalten oder aus solchen bestehen, so sind die im Antrag auf Inverkehrbringen nach Artikel 6 Absatz 1 erforderlichen Angaben zu ergänzen durch

- eine Kopie der schriftlichen Zustimmung der zuständigen Behörde zur absichtlichen Freisetzung genetisch veränderter Organismen für Forschungs- und Entwicklungszwecke gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 90/220/EWG, soweit eine solche Zustimmung erforderlich ist, sowie die Ergebnisse der Freisetzungen in bezug auf Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt;
- das vollständige technische Dossier mit den in Artikel 11 der Richtlinie 90/220/EWG verlangten maßgeblichen Informationen und der aufgrund dieser Informationen vorgenommenen Umweltverträglichkeitsprüfung sowie die Ergebnisse von Untersuchungen zu Forschungs- und Entwicklungszwecken bzw. gegebenenfalls die Entscheidung über die Genehmigung für das Inverkehrbringen gemäß Teil C der Richtlinie 90/220/EWG.

Die Artikel 11 bis 18 der Richtlinie 90/220/EWG finden keine Anwendung auf Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die genetisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen.

- (2) Im Falle von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen und genetisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, sind bei der in Artikel 7 genannten Entscheidung die Umweltsicherheitsanforderungen gemäß der Richtlinie 90/220/EWG zu berücksichtigen, um sicherzustellen, dass alle geeigneten Maßnahmen getroffen werden, um etwaige schädliche Auswirkungen der absichtlichen Freisetzung von genetisch veränderten Organismen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Während der Prüfung der Anträge auf Inverkehrbringen für Erzeugnisse, die genetisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, werden die von der Gemeinschaft oder den Mitgliedstaaten gemäß der Richtlinie 90/220/EWG eingesetzten Gremien erforderlichenfalls von der Kommission oder den Mitgliedsstaaten konsultiert.

#### Artikel 10

Durchführungsbestimmungen betreffend den Schutz von Daten, die vom Antragsteller übermittelt werden, werden nach dem Verfahren des Artikels 13 erlassen.

#### Artikel 11

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß wird zu allen unter diese Verordnung fallenden Fragen, die Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnten, gehört.

#### Artikel 12

- (1) Hat ein Mitgliedstaat aufgrund neuer Informationen oder infolge einer Neubewertung bestehender Informationen stichhaltige Gründe zu der Annahme, dass die Verwendung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die dieser Verordnung genügen, die menschliche Gesundheit oder die Umwelt gefährdet, so kann er den Handel und die Verwendung des betreffenden Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat in seinem Hoheitsgebiet vorübergehend einschränken oder aussetzen. Er unterrichtet hiervon unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission unter Angabe der Gründe für seine Entscheidung.
- (2) Die Kommission prüft im Rahmen des ständigen Lebensmittelausschusses so bald wie möglich die Gründe im Sinne des Absatzes 1 und trifft nach dem Verfahren des Artikels 13 geeignete Maßnahmen. Der Mitgliedstaat, der die Entscheidung nach Absatz 1 getroffen hat, kann sie bis zum Inkrafttreten dieser Maßnahmen aufrechterhalten.

### Artikel 13

- (1) Bei der Anwendung des in diesem Artikel festgelegten Verfahrens wird die Kommission von dem ständigen Lebensmittelausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.
- (2) Der Vorsitzende des Ausschusses befasst diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.
- (3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen.  
Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
- (4)
  - a) Die Kommission erlässt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.
  - b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat Beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefasst, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

#### Artikel 14

- (1) Spätestens fünf Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung übermittelt die Kommission dem Rat und dem Europäischen Parlament im Lichte der gesammelten Erfahrungen einen Bericht über die Durchführung der Verordnung, gegebenenfalls zusammen mit geeigneten Vorschlägen.
- (2) Unbeschadet der Überprüfung gemäß Absatz 1 überwacht die Kommission die Anwendung dieser Verordnung und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit, den Verbraucherschutz, die Verbraucherinformationen und das Funktionieren des Binnenmarktes und unterbreitet nötigenfalls zum frühestmöglichen Zeitpunkt Vorschläge.

#### Artikel 15

Diese Verordnung tritt 90 Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu                      am

Im Namen des Europäischen Parlaments  
Der Präsident

Im Namen des Rates  
Der Präsident

# BLL

BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE E.V.  
GODESBERGER ALLEE 157 . 53175 BONN . TELEFON (0228) 81 99 30 . TELEFAX 37 850 69 . TELEX 8 85  
732

## **Gentechnik und Lebensmittel**

### **Position der deutschen Lebensmittelwirtschaft**

1. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft – Landwirtschaft, Industrie, Handwerk und Handel – steht der modernen Biotechnologie einschließlich der Gentechnik positiv gegenüber. Sie ist überzeugt von ihren Vorteilen für Verbraucher und Umwelt, für Landwirtschaft und Industrie. Für die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des Standortes Deutschland – als Teil des Europäischen Binnenmarktes und im Rahmen der Welthandelsordnung – sieht sie diese Zukunftstechnologie als unverzichtbar an.
2. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die Sicherheit der Lebensmittel sind unverändert oberste Maximen für die deutsche Lebensmittelwirtschaft. Der Schutz für Verbraucher und Umwelt wird nach Auffassung der Wissenschaft, so auch der Deutschen Forschungsgemeinschaft, beim Einsatz der Gentechnik in gleicher Weise wie bei herkömmlichen Verfahren gewährleistet. Auf dieser Grundlage erfolgen die behördlichen Genehmigungen, so in der Europäischen Union und in den USA.

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft setzt sich für eine verantwortungsbewußte Weiterentwicklung und Anwendung der Gentechnik in Lebensmittelbereichen auf der Basis internationaler hoher Sicherheitsstandards ein.

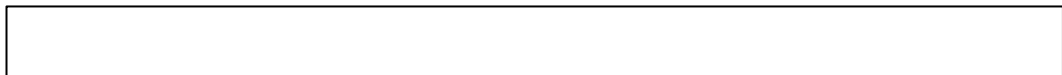
3. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft drängt auf eine rasche Verabschiedung der europäischen Novel Food-Verordnung, denn nur sie kann die unerlässliche gemeinschaftliche Rechtsbasis, ein einheitliches Verbraucherschutzniveau und gleiche Wettbewerbsbedingungen gewährleisten. Das Europäische Parlament und der Ministerrat sind aufgefordert, das laufende Vermittlungsverfahren baldmöglichst zu einem Erfolg zu führen.

4. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft setzt sich für eine verbindliche, umfassende und praktikable Kennzeichnungsregelung im Rahmen der Novel Food-Verordnung ein; diese muß sich an all-Gemein nachprüfbareren Kriterien orientieren. Nur eine solche Regelung bringt Wahrheit und Klarheit für den Verbraucher und schafft Vertrauen.

5. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft

- erwartet von der Politik ein eindeutiges Bekenntnis zur Gentechnik, ein Eintreten für wissenschaftliche Fakten und Erkenntnisse sowie eine unzweideutige Verurteilung gewalttätiger Aktionen wie die Zerstörung von Freilandversuchen.
- fordert von den Kritikern der Gentechnik, die unbegründeten Angstkampagnen einzustellen und sich zu einem sachlichen Dialog bereit zu finden.

6. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft wird ihre Anstrengungen deutlich verstärken, die Öffentlichkeit über den Einsatz der Gentechnik bei Lebensmitteln umfassend und sachlich zu informieren. Sie sieht sich in der Verantwortung, einen aktiven und wirksamen Beitrag zur öffentlichen Akzeptanz dieser neuen Technologie zu leisten.



**E. coli**-Stämme sind Bestandteil der normalen Darmflora des Menschen und stellen üblicherweise harmlose Kommensalen dar. Daneben sind allerdings auch **E. coli**-Stämme bekannt, die Darmerkrankungen hervorrufen können. Es werden derzeit vier Hauptgruppen enteropathogener **E. coli** unterschieden (LEVINE, 1987). **Enteropathogene E. coli (EPEC)** im engeren Sinne stellen in den Entwicklungsländern eine der Hauptursachen für Durchfallerkrankungen bei Kleinkindern dar. Es liegen allerdings auch Berichte aus den USA und europäischen Ländern vor, nach denen trinkwasser- oder lebensmittelbedingte Ausbrüche bei Erwachsenen aufgetreten sind. Die Pathogenitätsmechanismen sind nicht geklärt, es wird jedoch neuerdings ein Drei-Stufen-Modell diskutiert, bei dem Adhärenzphänomene die Hauptrolle spielen (KAPER, 1994). **Enteroinvasive E. coli (EIEC)** dringen, ähnlich wie **Shigella** spp., in die Darmschleimhaut ein und vermehren sich in den Epithelzellen, die dabei zerstört werden (JERSE et al., 1991). Die Fähigkeit zum Eindringen in die Darmschleimhaut ist an die Anwesenheit eines Plasmids gebunden, das die Gene für verschiedene, die Invasivität vermittelnde Bestandteile der Zellmembran trägt. Erkrankungen durch mit EIEC kontaminierte Lebensmittel scheinen nicht allzu häufig vorzukommen. Ihr Anteil an den gesamten Durchfallerkrankungen wird auf 1 - 4 % geschätzt. **Enterotoxinogene E. coli (ETEC)** stellen in erster Linie für die Entwicklungsländer ein Problem dar, in denen sie als eine der Hauptursachen von Durchfällen bei Menschen aller Altersgruppen, besonders aber bei Kindern, gelten. Häufig erkranken auch Reisende aus Industrieländern, wenn sie insbesondere subtropische und tropische Zonen besuchen ("Reisediarrhö"). Für die Erkrankung sind unterschiedliche Enterotoxine, die hitzelabilen (LT) und die hitzestabilen (ST) Toxine, verantwortlich. In Europa, Japan und den USA traten einige Ausbrüche durch den Verzehr von mit ETEC kontaminierten Lebensmitteln auf.

**Enterohämorrhagische E. coli (EHEC)**<sup>1</sup> wurden erst zu Beginn der achtziger Jahre als Erreger blutiger Durchfälle (hämorrhagische Colitis, HC), von Nierenversagen (Hämolytisch-urämisches Syndrom, HUS) und zentralnervösen Störungen (Thrombotisch-thrombozytopenische Purpura) bekannt und spielen auch in Deutschland eine zunehmende Rolle (BEUTIN et al, 1994). Risikogruppen sind insbesondere (Klein-)Kinder und ältere Menschen. Daneben werden noch "**enter-oaggressive E. coli (EAggEC)**" und "**diffus adhären-te E. coli (DAEC)**" beschrieben, die ebenfalls mit Durchfallerkrankungen in Zusammenhang stehen (NATARO et al., 1987).

---

<sup>1</sup> Der häufig verwendete Begriff „verotoxinbildende **E. coli** (VTEC)“<sup>0</sup> beinhaltet neben den bekannten EHEC-Stämmen alle Serovare, die Verotoxine (s. u.) bilden können, wobei nicht

geklärt ist, ob diese auch die für EHEC beschriebenen Erkrankungen beim Menschen auslösen können. Von den aufgeführten Gruppen rückten die EHEC durch verschiedene Beiträge in Funk und Presse in den Mittelpunkt eines breiten Interesses. Überschriften wie "Die Keimbombe im Kuhstall" (SZ vom 4./5. März 1995) trugen nicht gerade zu einer Versachlichung der Diskussion bei.

Tatsache ist, daß von den EHEC insbesondere der Serotyp O157:H7 mit lebensmittelbedingten Infektionen in den USA, Kanada und England in Zusammenhang gebracht wurde. Anders als bei den Salmonellen, scheinen daneben aber auch Schmierinfektionen (fäkal-oralen Infektionsmodus) von Bedeutung zu sein.

Insgesamt sind in den genannten Ländern seit 1982 eine Reihe von Ausbrüchen bekannt geworden (KARMALI, 1989; GRIFFIN und TAUXE, 1991). Der letzte größere Ausbruch wurde 1993 aus den USA gemeldet mit über 500 betroffenen Personen (CENTERS FOR DISEASE CONTROL, 1993; TARR, 1994). Das kontaminierte Lebensmittel war in den meisten Fällen Rinderhackfleisch, das zur Herstellung von Hamburgern verwendet und nicht ausreichend erhitzt worden war. Infektionen, bei denen Rohmilch involviert war, sind demgegenüber bisher selten (DUNCAN et al., 1987; BOCKEMÜHL et al., 1990). Lediglich bei einem der bisher bekannt gewordenen Ausbrüche soll pasteurisierte Milch als Vehikel gedient haben (UPTON und COIA, 1994). Da jedoch die Pasteurisierung der Milch als sicheres Verfahren zur Abtötung enterohämorrhagischer *E. coli* gilt (D'AOUST et al., 1988), dürfte es sich dabei um eine Rekontamination gehandelt haben. In Einzelfällen spielten auch andere Lebensmittel eine Rolle, wobei im Hinblick auf die Technologie interessant ist, daß der Keim in gesäuerten Produkten wie Apfelmilch (ZHAO et al., 1993) und Hüttenkäse (AROCHA et al., 1992) wächst oder zumindest infektiös bleibt. Dies konnte in einer ausführlichen Studie belegt werden (CONNER und KOTROLA, 1995).

Neben den in der Literatur beschriebenen Fällen bzw. Ausbrüchen existieren allerdings kaum Zahlen über das Vorkommen dieser Keime in Lebensmitteln tierischen Ursprungs. DOYLE und SCHOENI (1987) konnten in etwa 2 % der in den USA untersuchten Rind-, Schwein-, Lamm- und Geflügelfleischproben *E. coli* O157:H7 nachweisen, in Proben aus Kanada zum Teil auch deutlich häufiger. Die Angaben für die prozentuale Häufigkeit des Vorkommens verotoxinbildender *E. coli* in zwei weiteren Untersuchungen (READ et al., 1990; LABORATORY CENTER FOR DISEASE CONTROL, 1990) aus Nordamerika liegen zwischen 12 und 36 %, wobei der Anteil des Serotyps O157 unter 2 % war. Demgegenüber konnten in neueren Untersuchungen in der Bundesrepublik Deutschland nur sporadisch verotoxinbildende *E. coli*

nachgewiesen werden. Nach einer Untersuchung von BÜLTE et al. (1996) liegt der Anteil positiver Proben von für den Direktverzehr bestimmten Lebensmitteln (830 Proben: Hackfleisch, Carpaccio, Koch-/ Brühwürste und Rohmilchkäse) bei 0,6 %. Bei Fleischproben (Rind, Schwein, Geflügel, Wild und Lamm) waren in 2 von 259 (0,77 %) verotoxinbildende *E. coli* nachweisbar. Auch über Milch und Milchprodukte liegen eine Reihe von Untersuchungen vor (Übersicht bei KUNTZE et al., 1996). So untersuchte in den Jahren 1995 bis Mitte 1996 das Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen Nordbayern insgesamt 3.019 Rohmilchproben (Anlieferungsmilch, Vorzugsmilch, Milch-ab-Hof) sowie 133 Rohmilcherzeugnisse (Butter, Käse. etc.) kulturell auf Anwesenheit von *E. coli* O157. In keiner der Proben konnte der Erreger nachgewiesen werden. 608 dieser Proben wurden, ebenfalls mit negativem Resultat, mit dem Premier EHEC Test auf Verotoxine geprüft. Am BgVV Bereich Dessau fanden sich bei der Untersuchung von 81 Proben Anlieferungsmilch aus Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt zwei *E. coli* O157-Stämme, die die bekannten Pathogenitätskriterien (s. u.) aufwiesen. Bei der Untersuchung von 50 Proben Rohmilch im Raum Würzburg wurden vier VTEC-Stämme unterschiedlicher Serovarietäten gefunden, von denen einer (O26:H11) neben Verotoxin auch Enterohämolysinbildungsvermögen zeigte und das *eae*-Gen aufwies. Ebenfalls aus Rohmilch konnten im Raum Hamburg bei einer Gesamtzahl von 38 Proben aus einer Probe zwei unterschiedliche Verotoxinbildner isoliert werden. In 229 Proben Vorzugsmilch des Handels wurden bei drei Proben VTEC-Stämme, die kein Enterohämolysin bildeten und kein *eae*-Gen besaßen. Die Untersuchung von 144 Proben roher Schaf- und Ziegenmilch auf *E. coli* O157 mit einem enzymimmunologischen Test verlief ebenfalls negativ.

Das Hauptreservoir verotoxinbildender *E. coli* scheint das Rind zu sein. In Untersuchungen von Kotproben gesunder Rinder aus den Jahren 1986 und 1987 waren bis zu 40 % (meist jedoch unter 20 %) positiv, wobei der Anteil von *E. coli* O157:H7 - soweit differenziert - zwischen 0,4 und 5,3 % lag (GRIFFIN und TAUXE, 1991). Die vorgenannte Zusammenstellung beinhaltet lediglich eine Erhebung aus Deutschland (MONTENEGRO et al., 1990), bei der 8 von 47 Proben von Milchkühen Verotoxinbildner enthielten. Im Kot von 18 der 212 untersuchten Proben konnten bei Bullen Verotoxinbildner nachgewiesen werden, jedoch nur in 2 Proben der Serotyp O157:H7. In einer kürzlich publizierten Studie (ZHAO et al., 1995) aus den USA konnte im Kot von 2,9 % der Kälber unter 4 Monaten *E. coli* O157:H7 nachgewiesen werden. Die Kälber stammten aus 11 von 50 zufällig ausgewählten Herden (22 %). In der gleichen Arbeit wurden 14 Herden, in denen bereits ein Jahr zuvor *E. coli* O157:H7 isoliert worden war, nachuntersucht und waren in 7 Fällen (50 %) positiv. In der Septemberausgabe (38/96) des Epidemiologischen Bulletins gibt das Robert-Koch-Institut an, daß "bei 47,6 % der bisher untersuchten Schlachtrinder VTEC-

Ausscheidung nachgewiesen werden konnte". Diese Zahl wird nicht weiter spezifiziert und nur durch den Hinweis ergänzt, daß der "Anteil der Rinder (nicht nur Schlachtrinder), die den Serotyp O157:H7 ausscheiden, insgesamt mit etwa 1 % angenommen wird".

Diese Aussage ist insofern von Bedeutung, als bei den bisher in Deutschland registrierten Fällen von EHEC-Infektionen (BEUTIN et al., 1996) der Serotyp O157 dominiert, gefolgt von Serotyp O26 und O111. Interessant ist auch, daß bei diesen drei Serotypen in der genannten Studie immer auch das *eae*-Gen (s.u.) nachweisbar war.

Neben den epidemiologischen Daten sind im Hinblick auf eine Risikoabschätzung die Pathogenitätsmechanismen, die den verschiedenen Krankheitsbildern zugrunde liegen, von Bedeutung. Obwohl diese nicht in allen Einzelheiten klar sind, scheint sicher, daß insbesondere die Produktion eines oder mehrerer Toxine ein wesentlicher Faktor ist. Bisher sind zumindest drei Toxine bekannt, die mit dem hämolytisch urämischem Syndrom des Menschen bzw. hämorrhagischer Colitis und Durchfall in Zusammenhang gebracht werden. Die Nomenklatur der Toxine ist nicht einheitlich: Während im amerikanischen Sprachgebrauch der Ausdruck "Shiga-like Toxins (SLTs)" üblich ist, benutzen britische und kanadische Autoren meistens den Begriff "Verotoxins (VT)".

Die Shiga-like Toxins SLT-I, II und IIc entsprechen den Verotoxinen VT 1, 2 und 2c (BRUNTON, 1994). Die Toxine sind zytotoxisch und immunologisch dem von *Shigella dysenteriae* gebildeten Toxin ähnlich (insbesondere VT 1). Eng mit der Toxinbildung verknüpft scheint die Produktion von Enterohämolysin zu sein (BEUTIN et al., 1989), was für den mikrobiologischen Nachweis ausgenutzt werden kann (BETTELHEIM, 1995). Auf molekularer Ebene binden sich die Toxine an sog. Gb3-Rezeptoren (LINGWOOD et al. 1987), die häufig in der Nierenrinde und Endothelzellen vorkommen, und hemmen letztendlich die Proteinsynthese (OGASAWARA et al., 1987). Neben der Bildung von Verotoxinen scheinen jedoch auch Adhäsionsfaktoren und andere Mechanismen für die Pathogenität von Bedeutung zu sein (Überblick bei PADHYE und DOYLE, 1992). Die Bakterien heften sich dabei an die Epithelzellen an und zerstören die Mikrovilli. Dieser Effekt wird im Englischen "attaching and effacing lesions" und das diesen Faktor kodierende Gen entsprechend mit der Abkürzung *eae*-Gen bezeichnet.

Insgesamt betrachtet, ist das Wissen über Vorkommen und Bedeutung enterohämorrhagischer *E. coli* in Deutschland lückenhaft. Als Erregerreservoir kommen sowohl landwirtschaftliche Nutztiere (Rinder, kleine Wiederkäuer) als auch

infizierte Personen in Betracht. Im Zusammenhang mit Krankheitsausbrüchen wurden bisher als mögliche Vehikel Fleisch und Fleischerzeugnisse (Rinderhack, Lamm, Schweinefleisch, Geflügel, Rohwürste), Milch und Milcherzeugnisse (Rohmilch, pasteurisierte Milch, Käse, Joghurt) sowie sonstige Lebensmittel (Kartoffeln, Apfelsaft, Mayonnaise, Fisch, Wasser) beschrieben. Ob die Infektion in erster Linie über kontaminierte Lebensmittel oder direkt von Mensch zu Mensch erfolgt, ist offen. Beide Infektionswege müssen entsprechende Beachtung im Hinblick auf den vorbeugenden Verbraucherschutz finden. In der Lebensmittelproduktion zählen dazu in erster Linie geeignete technologische und hygienische Maßnahmen. Ein ausreichend erhitztes Lebensmittel stellt kein Risiko für den Verbraucher dar. Ob andere technologische Prozesse die Sicherheit des Verbrauchers garantieren können, ist weitgehend unbekannt. Hier und im Hinblick auf verbesserte Nachweisverfahren besteht dringender Forschungsbedarf.

Zusammenfassend kann nach dem gegenwärtigen Wissensstand festgehalten werden, daß enterohämorrhagische *E. coli* ein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher darstellen. Insbesondere Risikogruppen sollten den Verzehr von Rohfleisch und Rohmilch sowie daraus hergestellten "rohen Erzeugnissen" vermeiden und besonderen Wert auf allgemeine hygienische Maßnahmen legen. Der Verzehr wärmebehandelter Lebensmittel stellt kein Risiko für den Verbraucher dar.

#### **Literatur:**

AROCHA, M.M., McVEY, M., LODER, S.D., RUPNOW, J.H. und BULLERMAN, L.B. (1992): Behavior of hemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture of cottage cheese. J. Food Prot. **55**, 379 - 381

BETTELHEIM, K.A. (1995): Identification of enterohaemorrhagic *Escherichia coli* by means of their production of enterohaemolysin. J. Appl. Bacteriology **79**, 178 - 180

BEUTIN, L., MONTENEGRO, M.A., ØRSKOV, I., ØRSKOV, F., PRADA, J., ZIMMERMANN, S. und STEPHAN, R. (1989): Close association of verotoxin (Shiga-like toxin) production with enterohemolysin production in strains of *Escherichia coli*. J. Clin. Microbiol. **27**, 2559 - 2564

BEUTIN, L., ALEKSIC, S., BOCKEMÜHL, J., SCHWARZKOPF A. und KARCH, H. (1994): Zur Epidemiologie von Infektionen durch enterohämorrhagische **E. coli** (EHEC) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahr 1993. Bundesgesundhbl. **37**, 410 - 414

BEUTIN, L., ZIMMERMANN, S. und GLEIER, K. (1996): Zur Epidemiologie und Diagnostik von Infektionen durch enterohämorrhagische **E. coli** (EHEC) in der Bundesrepublik Deutschland. Bundesgesundhbl. **39**, 326 - 331

BOCKEMÜHL, J., KARCH, H., RÜSSMANN, H., ALEKSI, S., WISS, R. und EMMRICH, P. (1990): Shiga-like toxin (Verotoxin)-produzierende *Escherichia coli* O22:H8. Übertragung durch unpasteurisierte Milch mit nachfolgender Erkrankung an hämolytisch-urämischem Syndrom. Bundesgesundhbl. **33**, 3 - 6

BRUNTON, J. (1994): Molecular biology and role in disease of the verotoxins (Shiga-like toxins) of *Escherichia coli*. in: MILLER, V.L., KAPER, J.B., PORTNOY, D.A. und ISBERG, R.R.: Molecular genetics of bacterial pathogenesis. American Society for Microbiology, Washington, D.C., pp. 391 - 406

CENTERS FOR DISEASE CONTROL (1993): Emerging infectious diseases. Morb. Mort. Wkly. Rep. **42**, 257 - 262

CONNER, D.E. und KOTROLA J.S. (1995): Growth and survival of *Escherichia coli* O157:H7 under acidic conditions. Appl. Environ. Microbiol. **61**, 382 - 385

D'AOUST, J.-Y., PARK, C.E., SZABO, R.A., TODD, E.C.D., EMMONS, D.B. und McKELLAR R.C. (1988): Thermal inactivation of *Campylobacter* species, *Yersinia enterocolitica*, and hemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in fluid milk. J. Dairy Sci. **71**, 3230 - 3236

DOYLE, M.P. und SCHOENI, J.L. (1987): Isolation of *Escherichia coli* O157:H7 from retail fresh meats and poultry. Appl. Environ. Microbiol. **53**, 2394 - 2396

DUNCAN, L., MAI, V., CARTER, A., CARLSON, J.A.K., BORCZYK, A. und KARMALI, M.A. (1987): Outbreak of gastrointestinal disease - Ontario. Can. Dis. Weekly Rep. **13**, 5 - 8

GRIFFIN, P.M. und TAUXE, R.V. (1991): The epidemiology of infections caused by *Escherichia coli* O157:H7, other enterohemorrhagic *E. coli*, and the associated hemolytic uremic syndrome. Epidemiol. Rev. **13**, 60 - 98

JERSE, A.E., GICQUELAIS, K.G. und KAPER, J.B. (1991): Plasmid and chromosomal elements involved in the pathogenesis of attaching and effacing *Escherichia coli*. Infect. Immun. **59**, 3869 - 3875

- KAPER, J.B. (1994): Molecular pathogenesis of enteropathogenic *Escherichia coli*.  
in: MILLER, V.L., KAPER, J.B., PORTNOY, D.A. und ISBERG, R.R.: Molecular genetics of  
bacterial pathogenesis. American Society for Microbiology, Washington, D.C., pp. 173 - 195
- KARMALI, M.A. (1989): Infection by verocytotoxin-producing *Escherichia coli*. Clin. Microbiol.  
Rev. **2**, 15 - 38
- KUNTZE, U., BECKER, H., MÄRTLBAUER E., BAUMANN, C. und BUROW, H. (1996):  
Nachweis von verotoxinbildenden *E. coli*-Stämmen in Rohmilch und Rohmilchkäse.  
Arch. Lebensmittelhyg. (in Druck)
- LABORATORY CENTER FOR DISEASE CONTROL (1990): Verotoxin-producing *Escheri-  
chia coli* in ground beef in Manitoba. Can. Med. Assoc. J. **143**, 519 - 521
- LEVINE, M.M. (1987): *Escherichia coli* that cause diarrhea: enterotoxigenic, enteropathogenic,  
enteroinvasive, enterohemorrhagic and enteroadherent. J. Infect. Dis. **155**, 377 - 389
- LINGWOOD, C.A., LAW, H., RICHARDSON, S.E., PETRIC, M., BRUNTON, J.L., De GRAN-  
DIS, S. und KARMALI, M. (1987): Glycolipid binding of natural and recombinant *Escherichia  
coli* pro-  
duced verotoxin in-vitro. J. Biol. Chem. **262**, 1779 - 1785
- MONTENEGRO, M.A., BULTE, M., TRUMPF, T., et al. (1990): Detection and characterization  
of fecal cerotoxin-producing *Escherichia coli* from healthy cattle. J. Clin. Microbiol. **28**, 1417 -  
1421
- NATARO, J.P., KAPER, J.B., ROBINS-BROWNE, R., PRADO, V., VIAL, P. und LEVINE, M.M.  
(1987): Patterns of adherence of diarrheagenic *Escherichia coli* to HEp-2 cells. Pediatr. Infect.  
Dis. J. **6**, 829 - 831
- OGASAWARA, T., ITO, K., IGARASHI, K., YUTSUDO, T. und TAKEDA, Y. (1987): Inhibition of  
elongation factor 1-dependent aminoacyl-tRNA binding to ribosomes by Shiga-like toxin I (VT  
1) from *Escherichia coli* O157:H7 and by Shiga toxin. FEMS Microbiol.

Lett. **44**, 91 - 94

PADHYE, N.V. und DOYLE, M.P. (1992): *Escherichia coli* O157:H7: Epidemiology, pathogenesis, and methods for detection in food. J. Food Prot. **55**, 555 - 565

READ, S.C., GYLES, C.L., CLARKE, R.C., LIOR, H. und McEWEN, S. (1990): Prevalence of verocytotoxin *Escherichia coli* in ground beef, pork, and chicken in Southwestern Ontario. Epidemiol. Infect. **105**, 11 - 20

TARR, P.I. (1994): Review of 1993 *Escherichia coli* O157:H7 outbreak: Western United States. Dairy, Food, Environ. Sanit. **14**, 372 - 373

UPTON, P. und COIA J.E. (1994): Outbreak of *Escherichia coli* O157 infection associated with pasteurized milk. Lancet **344**, 1015

ZHAO, T., DOYLE, M.P. und BESSER, R.E. (1993): Fate of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider with and without preservatives. Appl. Environ. Microbiol. **59**, 2526 - 2530

ZHAO, T., DOYLE, M.P., SHERE, J. und GARBER, L. (1995): Prevalence of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in a survey of dairy herds. Appl. Environ. Microbiol. **61**, 1290 - 1293

## **Referenten**

*Joachim Bergmann*

Rechtsanwalt, Hamburg

*Dr. Heiner David*

Leiter des Referats „Lebensmittelüberwachung  
(tierischer Herkunft) und Fleischhygiene“,  
Ministerium für Umwelt, Raumordnung und  
Landwirtschaft des Landes Nordrhein-Westfalen

*Dietrich Gorny*

Rechtsanwalt, Frankfurt am Main

*Professor Dr. Erwin Märtlbauer*

Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel  
tierischen Ursprungs, Ludwig Maximilians-Universität  
München

*Christiane Toussaint*

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, Bund für  
Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Bonn

*Regine Zschaler*

Diplom-Biologin, SGS NATEC Institut für naturwissen-  
schaftlich-technische Dienste GmbH, Hamburg

## **Moderation**

*Michael Welsch*

Rechtsanwalt; Geschäftsführer, Bund für Lebensmittelrecht  
und Lebensmittelkunde e. V., Bonn

## **STOCKMEYER STIFTUNG FÜR LEBENSMITTELFORSCHUNG - ZIELE UND AUFGABEN -**

Die Stockmeyer Stiftung für Lebensmittelforschung wurde 1994 von der Unternehmensgruppe Stockmeyer als eine gemeinnützige Stiftung mit Sitz in Sassenberg errichtet. Sie untersteht der Stiftungsaufsicht der Bezirksregierung Münster.

Zweck der Stiftung ist die Förderung und Unterstützung der wissenschaftlichen Lebensmittelforschung jeglicher Art und angrenzender Forschungsgebiete, insbesondere die Erforschung und Untersuchung von Ursachenzusammenhängen in den Bereichen der Landwirtschaft, Rohstoffe und Umwelt, der Produktion, Transformation und Veredelung sowie der Verpackung, Logistik und Distribution. Es ist ein ausdrückliches Anliegen der Stiftung, die erzielten Ergebnisse einer möglichst breiten Öffentlichkeit und vor allem den direkt Beteiligten zugänglich zu machen.

Erklärtes Förderungsziel der Stiftung ist somit die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und - damit einhergehend - die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieses Ziel will die Stiftung vor allem durch gezielte Unterstützung von Wissenschaft und Forschung erreichen. Es sollen Arbeiten gefördert und Veranstaltungen durchgeführt werden, deren Ergebnisse

- neue Einsichten in die Probleme der Landwirtschaft, Industrie und Handel zeitigen,
- die Notwendigkeit einer neuen Bewertung von Problemen offensichtlich machen und
- praktikable Lösungsansätze beinhalten.
- Diesem Ziel dient in besonderer Weise der „Förderpreis Lebensmittelforschung“.

Organe der Stiftung sind das Kuratorium und der Vorstand. Dem Kuratorium gehören Professor Dr. Lutz Bertling (Vorsitzender), Professor Dr. Erwin Märtlbauer und Herr Professor Dr. Hans-Jürgen Sinell an. Es entscheidet in allen Angelegenheiten der Stiftung von grundsätzlicher Bedeutung, insbesondere über die Förderungstätigkeit im Rahmen des zuvor mit dem Vorstand

beschlossenen Projektrahmens. Es gestaltet das Programm von Veranstaltungen, setzt die thematische Ausrichtung des Preises fest und gibt den Gegenstand von Forschungsarbeiten vor. Das Kuratorium trägt somit die Verantwortung für die Ziele und die Konzeption der Fördertätigkeit der Stiftung. Dr. Arno Risken und Heinrich W. Risken bilden den Vorstand.

Weitere Exemplare des Werkstattberichtes können bezogen werden bei:

Stockmeyer Stiftung  
für Lebensmittelforschung

Postfach 40  
48333 Sassenberg-Füchtorf