

# Grünbuch des LM-Rechts

HOTEL & GV-PRAXIS-Autor Christian Fellner über das Grünbuch der EU und die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts.

Die Geschichte der EU ist eine sehr kurze. Und noch viel jünger sind die ersten Ansätze für ein gemeinsames Lebensmittelrecht. 1985 wurde erstmals öffentlich über die Notwendigkeit eines solchen nachgedacht. Mit der Konsequenz, dass die Kommission beschloss, die Gemeinschaftsvorschriften im Lebensmittelsektor auf den Gesundheitsschutz zu beschränken. Dieser ist Teil des allgemeinen Verbraucherschutzes. Und der wiederum ist seit 1992 durch den "Vertrag von Maastricht" expressis verbis ein Bestandteil des Vertrages über die EU. Trotz der Beschränkung auf die Lebensmittelsicherheit zeigte sich sehr schnell, dass die Komplexität und Vielfältigkeit der bestehenden einschlägigen Vorschriften schier unüberschaubar war.

Allein über Agrarprodukte gab es auf europäischer Ebene bereits mehr als 100 Richtlinien. Wegen dieser Situation sowie wegen Problemen, die im Zuge der BSE-Krise offen zutage traten, wurde die Kommission vom Rat aufgefordert, die Möglichkeiten einer Vereinfachung und Vereinheitlichung der einschlägigen Gesetzgebung zu prüfen. Auftragsgemäß präsentierte diese 1997 das "Grünbuch über die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts". Grünbücher sind von der Kommission veröffentlichte Mitteilungen, die zur Diskussion über einen bestimmten Politikbereich dienen. Sie richten sich vor allem an interessierte Dritte, Organisationen und Einzelpersonen, die dadurch die Möglichkeit erhalten, an der

jeweiligen Konsultation und Beratung teilzunehmen. Der eingeleitete Diskussionsprozess sollte umfassend sein. Er sollte einerseits prüfen, ob die bestehenden Lebensmittelvorschriften den Erwartungen der Verbraucher, Hersteller, Verarbeiter und Händler entsprechen, wie eine Verbesserung der Überwachungs- und Inspektionssysteme erreicht werden könnte und wie eine Weiterentwicklung des Lebensmittelrechts der Gemeinschaft erfolgen sollte. Um den Diskussionsprozess in die richtige Richtung zu lenken, wurden seitens der Kommission einige Zielvorgaben ganz konkret formuliert. Von diesen sind neben der Festlegung der entsprechenden wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen aus hygienischer Sicht vor allem zwei von größter Bedeutung: Erstens sollte die Gewährleistung eines hohen Maßes an Schutz der allgemeinen Gesundheit sowie der Sicherheit und der Interessen der Verbraucher gewährleistet werden. Und zweitens erfolgte eine klare Verlagerung der Verantwortung für die Verbrauchersicherheit



**Autor Dr. Christian Fellner.**

weg von den Behörden und hin zum Lebensmittelunternehmen. Und als Instrument zur Erreichung dieses Zieles wird schon hier, im Grünbuch, das HACCP-System, und zwar explizit nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius, genannt. Der nun folgende Diskussionsprozess erhielt 1999 durch den "Vertrag von Amsterdam" neues zusätzliches Gewicht, indem sich die Gemeinschaft verpflichtete, den Verbraucherschutz in allen politischen Entscheidungen zu berücksichtigen sowie das Recht der Verbraucher auf Information und Aufklärung zu fördern. Das Ergebnis der Konsultationen durch das Grünbuch führte dann im Jahr 2000 zur Veröffentlichung des "Weißbuches zur Lebensmittelsicherheit". In diesem wird der konkrete Weg zur Erreichung der vorgegebenen Ziele dargelegt. Und dieser wird das Thema der nächsten Ausgabe sein.





