

Auf Grün folgt Weiß

HOTEL & GV-PRAXIS-Autor Christian Fellner über das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit.

Weißbücher enthalten Vorschläge für ein Tätigwerden der Gemeinschaft in einem bestimmten Bereich. Sie folgen oft auf Grünbücher, die veröffentlicht werden, um einen Konsultationsprozess auf europäischer Ebene einzuleiten. Während in Grünbüchern eine breite Palette an Ideen präsentiert und zur öffentlichen Diskussion gestellt wird, enthalten Weißbücher förmliche Vorschläge für bestimmte Politikbereiche und dienen dazu, diese Bereiche zu entwickeln.

Neue strategische Schwerpunkte

Anfang des Jahres 2000 präsentierten David Byrne, Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz, und Erkki Liikanen, Kommissar für Unternehmen und Informationsgesellschaft, das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit der Öffentlichkeit. Dieses war das Ergebnis des Diskussionsprozesses über die völlige Neugestaltung des Lebensmittelrechts in Europa, der 1997 durch das Grünbuch über die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts eingeleitet worden war. Es empfahl eine radikale Neuorganisation der Kontrollmechanismen am Lebensmittel-

sektor. Das Weißbuch setzt daher zum Teil vollkommen neue strategische Schwerpunkte: Einrichtung einer Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit.

Europa als Einheit

Um eine europaweit einheitliche Vorgangsweise überhaupt erst zu ermöglichen, um die Unabhängigkeit von Einflüssen der Wirtschaft sicherzustellen und um ein Höchstmaß an wissenschaftlicher Kompetenz zu garantieren, bedarf es einer zentralen europäischen Koordinations- und Planungsstelle für die Belange der Lebensmittelsicherheit. 2002 wurde daher die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) provisorisch in Brüssel eingerichtet. Im Mai 2003 nahm diese mit ihrem "Wissenschaftlichen Ausschuss" und den "Wissenschaftlichen Gremien" ihre Tätigkeit in vollem Umfang auf. Derzeit wird die Einrichtung des endgültigen Sitzes in Parma, Italien, vorbereitet.

Kontrolle "vom Erzeuger bis zum Verbraucher"

Die zahlreichen alten, zum Teil einander sogar widersprechen-

den Rechtsvorschriften auf dem Lebensmittelsektor sollen durch wenige, kohärente und möglichst einfach formulierte Vorschriften ersetzt werden. Um eine einheitliche Überwachung der gesamten Lebensmittelkette zu ermöglichen, sollen diese Vorschriften nicht nur für Lebensmittel, sondern gleichzeitig auch für Futtermittel gelten.

Verantwortung beim Erzeuger

Für die Sicherheit der Lebensmittel sind in erster Linie die Hersteller der Futtermittel, die Landwirte und die Lebensmittelunternehmen selbst verantwortlich. Ihr gemeinsames Instrument für diese Aufgabe ist das HACCP-Konzept nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius. Die Behörde hat lediglich zu überprüfen, ob die Betriebe ihrer Verantwortung auch tatsächlich nachkommen.

Höhere Transparenz

Der rote Faden, der sich durch das gesamte Weißbuch zieht,



Autor Dr. Christian Fellner.

ist eine erhöhte Transparenz der Lebensmittelpolitik auf allen Ebenen. Eine verbesserte Kommunikation über die anstehenden Probleme und die Wege zu ihrer Lösung soll grundlegend dazu beitragen, das Vertrauen der Verbraucher in die Gemeinschaftspolitik zur Lebensmittelsicherheit zu stärken.

Die Vorgaben des Weißbuches aus dem Jahr 2000 hat die EU sehr ernst genommen. Sie hat am 29. 4. 2004 ein Bündel von Verordnungen veröffentlicht, welches die formulierten Ziele erreichen helfen soll. Es ersetzt die bisherige unüberschaubare Fülle an Vorschriften und wird daher dem Schlagwort, unter dem es geschnürt wurde, nämlich der Simplifikation, der Vereinfachung, durchaus gerecht.