

Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Hinweise auf die lebensmittelrechtlichen Grundsätze "Schutz der Gesundheit und Schutz vor Täuschung" finden sich schon im Altertum vor 3500 Jahren. Marktkontrollen gab es auch schon im Alten Athen und Byzanz.

Nach dem Soester Stadtrecht von 1120 hatte jener, *"der faulen Wein mit gutem Wein mischt, sein Leben verwirkt"*.

Zentrales Rahmengesetz im Bereich des Lebensmittelrechtes ist das „neue“ **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**. Es hat am 1. Januar 2005 das bisher geltende Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) abgelöst. Mit dem Gesetz wird die europäische **Basis-Verordnung für Lebensmittelrecht Nr. 178/2002** in nationales Recht umgesetzt.

Herausragende Neuerung des LFGB ist die Zusammenführung von Lebensmitteln und Futtermitteln in einem Gesetzbuch. Dies entspricht der neuen Strategie der Europäischen Union im Bereich der Lebensmittelsicherheit, die Futtermittel als Teil der Lebensmittelkette versteht. Da Probleme mit der Lebensmittelsicherheit häufig durch kontaminierte Futtermittel verursacht wurden, sind diese in das neue Gesetz einbezogen wurden. Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch umfasst nun die gesamte Lebensmittelkette vom Acker bis zum Teller. Bislang war das deutsche Lebensmittelrecht neben dem LMBG auf eine Reihe weiterer Gesetze (z.B. Fleischhygienegesetz, Säuglingsnahrungswerbegesetz, vorläufiges Biergesetz) verteilt. Das neue LFGB hat diese Regelungen in einem einzigen Gesetz gebündelt. Damit wurde das Lebensmittelrecht vereinheitlicht und transparenter.

Das LFGB gilt für Lebensmittel, Futtermittel, Zusatzstoffe, Kosmetika und so genannte Bedarfsgegenstände (z.B. Bekleidung, Spielwaren, Besteck und Geschirr).

Die wichtigsten Grundsätze des Lebensmittelrechtes, die im LFGB verankert sind, lauten:

1. **Schutz der Gesundheit**

a) **akute Gefahren:**

hier kann eine unmittelbare Gesundheitsschädigung auftreten, z.B. durch:

- Krankheitskeime
- Glassplitter in Getränkeflaschen
- Gefahrstoffe unterschiedlicher Natur

b) **Gefährdung durch stete Aufnahme kleinerer Stoffmengen:**

hier ist eine Schädigung erst später festzustellen, z.B. durch:

- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (§ 9 LFGB)
- Schadstoffe (Schwermetalle/ krebserregende Stoffe)
- Schimmelpilzgifte (Mykotoxine)
- allergisierende Stoffe (natürliche Allergene, Farbstoffe, Nickel)

c) **Gentechnische Veränderungen (GVO in Lebensmitteln)**

- d) **Bestrahlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen**
- e) **Zusatz von Zusatzstoffen**

2. **Schutz vor Täuschung**

Es ist verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn

1. bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden,
2. einem Lebensmittel Wirkungen beigelegt werden, die ihm nach den Erkenntnissen der Wissenschaft nicht zukommen oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind,
3. zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften hat, obwohl alle vergleichbare Lebensmittel dieselben Eigenschaften haben (Werbung mit Selbstverständlichkeiten),
4. einem Lebensmittel der Anschein eines Arzneimittels gegeben wird.

Es ist ferner verboten,

1. Lebensmittel, die für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen,
2.
 - a) nachgemachte Lebensmittel,
 - b) Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen und dadurch in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich gemindert sind oder
 - c) Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken,

ohne **ausreichende Kenntlichmachung** gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Zur Festlegung und Überprüfung der Verkehrsauffassung eines Lebensmittels gibt es zahlreiche produktspezifische Regelungen und Beurteilungshilfen, wie Produktverordnungen (z.B. KonfitürenVO, MilcherzeugnissVO, KakaoVO etc.), Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, Richtlinien,

Beurteilungsgrundlagen in Form von Urteilen/ Rechtssprechungen aber auch Kochbüchern oder Publikationen in Fachzeitschriften.

Die Kennzeichnung verpackter (Fertigpackung im Sinne der FertigpackungsVO) Lebensmittel ist genau in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV, Loskennzeichnungsverordnung LKV und Nährwertkennzeichnungsverordnung NKV geregelt. Produktspezifische weitere Kennzeichnungspflichten sind in den produktspezifischen Verordnungen geregelt (z.B. Fettgehalt im Käse in der Käseverordnung).

Kennzeichnung loser Ware: Vor dem Hintergrund, dass offen verkaufte Lebensmittel in der Regel nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, sind sie von der generellen Kennzeichnungspflicht ausgenommen. Bei diesen Produkten befinden sich auf einem Schild bei der Ware die Verkehrsbezeichnung, der Preis (ggf. der Grundpreis) und eventuell weitere speziell vorgeschriebene Angaben.

Gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sind bei Lebensmitteln, die als sogenannte „lose Ware“ abgegeben werden, im Wesentlichen die Kenntlichmachungen „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ (bzw. „konserviert“ oder detailliertere Angaben), „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“ oder „mit Süßungsmittel(n)“ vorgeschrieben. Besondere Regeln bestehen für Oliven („geschwärzt“), für die Oberflächenbehandlung bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen („gewachst“) sowie bei Fleischerzeugnissen („mit Phosphat“).