



# EuropaInstitut

AN DER UNIVERSITÄT ZÜRICH

---

Herausgeber:

Andreas Heinemann, Tobias Jaag, Andreas Kellerhals, Rolf H. Weber

Rolf H. Weber, Urs Klemm, Tobias Baumgartner,  
Wesselina Uebe, Dirk Trüten

## Lebensmittelrecht EU – Schweiz

2. Auflage

Schulthess § 2012

---

# Inhalt

Abkürzungsverzeichnis .....	11
Literaturverzeichnis.....	15
<b>I. Bedeutung und Regelungsgegenstände des Lebensmittelrechts .....</b>	<b>19</b>
(ROLF H. WEBER)	
1. Begriff und historische Entwicklung des Lebensmittelsicherheitsrechts .....	19
a) Begriff .....	19
b) Überblick über die historische Entwicklung .....	22
2. Internationales Regelungsumfeld .....	23
a) WTO-Recht .....	23
aa) Sicherheitsvorschriften als nichttarifäre Handelshemmnisse .....	23
bb) Rechtfertigungsgründe für nationale Vorschriften .....	24
cc) Praktische Anwendungsfälle .....	28
b) Codex Alimentarius .....	29
3. Rechtsgrundlagen in der Europäischen Union .....	31
a) Verfassungsrecht .....	31
b) Lebensmittelrecht .....	32
4. Rechtsgrundlagen in der Schweiz .....	35
a) Verfassungsrecht .....	35
b) Gesetzes- und Verordnungsrecht .....	36
5. Materielle Charakteristiken des Lebensmittelrechts .....	40
a) Lebensmittelrecht als Querschnittsmaterie .....	40
b) Vorsorgeprinzip als Leitlinie .....	42
c) Risikomanagement als Aufgabe .....	47
d) Strukturierung der Rechtsvorschriften .....	51
<b>II. Allgemeiner Regelungsrahmen im EU-Lebensmittelrecht .....</b>	<b>53</b>
(TOBIAS BAUMGARTNER)	
1. Entwicklung des EU-Lebensmittelrechts .....	53
2. Kompetenzen der EU im Bereich des Lebensmittelrechts .....	56
a) Rechtsangleichung zur Herstellung des Binnenmarktes (Art. 114 AEUV) ..	56
b) Agrarpolitik (Art. 43 Abs. 2 AEUV) .....	57
c) Gesundheitsschutz (Art. 168 AEUV) .....	57
d) Verbraucherschutz (Art. 169 AEUV) .....	58
3. Begriff des Lebensmittels im EU-Recht .....	59
4. Leitprinzipien des Lebensmittelrechts .....	60
a) Gesamtheitliche Betrachtung der Lebensmittelherstellungskette .....	61
b) Risikoanalyse .....	61
c) Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln .....	63
d) Verantwortung der Lebensmittelunternehmen .....	64
e) Vorsorgeprinzip .....	64
5. Bedeutung des Ursprungslandprinzips in nicht harmonisierten Bereichen des Lebensmittelrechts .....	65
6. Vollzug des Lebensmittelrechts .....	69

7. Kontrolle der Einhaltung von EU-Standards .....	72
8. Warnsystem bei Lebensmittelgefahren .....	74
<b>III. Besondere Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts .....</b>	<b>77</b>
(WESSELINA UEBE)	
1. Zusatzstoffe .....	77
2. Aromen .....	80
3. Enzyme .....	82
4. Extraktionslösungsmittel .....	83
5. Rückstände.....	84
a) Pflanzenschutzmittelrückstände .....	84
b) Tierarzneimittelrückstände .....	86
c) Umweltkontaminanten .....	87
6. Lebensmittelbestrahlung.....	89
7. Hygienevorschriften .....	90
a) Lebensmittelhygienepaket.....	90
b) Verordnung über die Lebensmittelhygiene .....	92
c) Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.....	93
8. Amtliche Überwachung.....	93
a) Allgemeines.....	94
b) Amtliche Überwachung von Lebensmitteln .....	95
c) Amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs .....	97
9. Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln .....	98
a) Allgemeines und Überblick.....	98
b) Grundsätzliche Anforderungen an die Kennzeichnung.....	100
c) Nährwertkennzeichnung.....	103
d) Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben .....	104
e) Neues „Lebensmittelinformationsrecht“ – Reform 2011 .....	106
10. Lebensmittel aus ökologischem Landbau, traditionelle Spezialitäten und Herkunftsangaben.....	107
a) Lebensmittel aus ökologischem Landbau .....	107
b) Garantiert traditionelle Spezialitäten .....	108
c) Herkunftsangaben.....	108
11. Besondere Ernährung .....	110
12. Tiefgefrorene Lebensmittel .....	111
13. Neuartige Lebensmittel und gentechnisch veränderte Lebensmittel .....	111
14. Bedarfsgegenstände .....	114
15. Nachbargebiete .....	117
<b>IV. Risikobewertung durch die Europäische Behörde für     Lebensmittelsicherheit.....</b>	<b>120</b>
(URS KLEMM)	
1. Entstehung, Stellung im Rechtsgefüge, Grundsätze.....	120
2. Visionen und Strategien.....	121
3. Auftraggeber.....	122

4.	Wissenschaftliche Ergebnisse.....	122
a)	Wissenschaftliche Gutachten, Stellungnahmen und Leitlinien .....	123
b)	Sonstige wissenschaftliche Erzeugnisse.....	123
5.	Kommunikation .....	124
6.	Organisation.....	125
a)	Allgemeines.....	125
b)	Verwaltungsrat .....	126
c)	Direktion und Direktorate .....	126
d)	Beirat .....	127
e)	Gremien (Panels) und Referate .....	128
7.	Vernetzung.....	129
a)	Allgemeines.....	129
b)	Strategischer Ansatz für internationale Aktivitäten.....	129
c)	EU- Agenturen und Einrichtungen.....	130
d)	Wissenschaftliche Netzwerke.....	131
8.	Verfahren.....	132
a)	Eingang eines Gesuches .....	132
b)	Bewertung .....	132
c)	Abschluss und Kommunikation .....	132
9.	Qualitätssicherung .....	133
a)	Qualitätssicherungsmassnahmen auf institutioneller Ebene.....	133
b)	Qualitätssicherung bei der Erstellung wissenschaftlicher Gutachten.....	133
10.	Unabhängigkeit der EFSA und der Experten .....	134
11.	Bewertung und Ausblick .....	134
<b>V.</b>	<b>Regelungsrahmen im Schweizer Lebensmittelrecht.....</b>	<b>136</b>
	(URS KLEMM/DIRK TRÜTEN)	
1.	Einleitung.....	136
2.	Umfeld.....	139
a)	Übergeordnetes Recht .....	139
b)	Weitere Gesetzgebung.....	140
3.	Lebensmittelgesetz .....	142
4.	Verordnungsrecht .....	147
a)	Einleitung .....	147
b)	LGV, horizontale und vertikale Verordnungen.....	148
c)	LGV als Scharnier-Verordnung .....	149
d)	Horizontale Verordnungen .....	150
e)	Vertikale Verordnungen.....	151
f)	Weitere Verordnungen .....	151
5.	Lebensmittelrechtsreform 2013 .....	152
6.	Einführung des „Cassis-de-Dijon Prinzips“ .....	153
7.	Lebensmittelrechtliche Aspekte der Bilateralen Verträge .....	154
a)	Allgemeines.....	154
b)	Agrarabkommen.....	155
c)	Abkommen über die gegenseitige Anerkennung von Konformitätsbewertungen .....	157
d)	Freihandelsabkommen Schweiz/EG.....	158
e)	Ausblick: Agrarfreihandelsabkommen.....	159

<b>VI. Schlussbemerkung</b> .....	162
(DIRK TRÜTEN)	
<b>Anhang 1: Sammlung des Lebensmittelrechts der EU</b> .....	165
I. Basisverordnung .....	165
II. Horizontale Bestimmungen .....	165
1. Zusatzstoffe .....	165
2. Technische Hilfsstoffe.....	167
3. Aromen .....	168
4. Rückstände.....	169
5. Lebensmittelbestrahlung.....	173
6. Lebensmittelhygiene.....	174
7. Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln .....	176
8. Herkunftsangaben .....	180
9. Lebensmittelüberwachung.....	181
10. Gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	184
11. Neuartige Lebensmittel.....	185
12. Diätetische Lebensmittel .....	185
13. Tiefgefrorene Lebensmittel .....	186
III. Vertikale Bestimmungen .....	187
1. Honig, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel.....	187
2. Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte.....	188
3. Trinkwasser .....	188
4. Kaffee, Tee, Kakao .....	189
5. Speisefette.....	189
6. Spirituosen .....	190
7. Wein .....	191
8. Tabak .....	192
9. Fleisch und Fleischerzeugnisse.....	193
10. Fisch und Fischerzeugnisse .....	194
11. Milch und Milcherzeugnisse.....	195
12. Obst, Gemüse.....	196
IV. Nachbargebiete .....	197
1. Bedarfsgegenstände .....	197
2. Kosmetika.....	199
3. Futtermittel .....	200
4. Tierseuchen.....	202
5. Veterinärkontrollen.....	204
<b>Anhang 2: Sammlung des Lebensmittelrechts der Schweiz</b> .....	207
1. Relevante Bundesgesetze.....	207
a) Lebensmittelrecht im engeren Sinne .....	207
b) Durchführungsbestimmungen.....	207
2. Relevante Verordnungen .....	208