

6 Prinzipien des Lebensmittelrechts

PETER HAHN

Neben den zuvor genannten Zielen beinhaltet das europäische Lebensmittelrecht ebenso wie zuvor das nationale Recht zwei Prinzipien und zwar das Missbrauchsprinzip und das Verbotsprinzip.

Das Missbrauchsprinzip besagt, dass generell Lebensmittel hergestellt und in den Verkehr gebracht werden dürfen, solange ein bestimmtes Verhalten nicht ausdrücklich verboten ist, also alle im Verkehr mit Lebensmitteln Beteiligten frei sind, Lebensmittel in einer bestimmten Zusammensetzung, in einer bestimmten Art herzustellen und zu vertreiben. Das Verbotsprinzip besagt, dass ein bestimmtes Tun oder Unterlassen generell verboten ist. Wenn etwas erlaubt sein soll, muss dies ausdrücklich bestimmt sein.

Beide Prinzipien stellen sich dar als Maximen des Lebensmittelrechts.

Maximen des Lebensmittelrechts

6.1 Missbrauchsprinzip

Wenn auch das Missbrauchsprinzip zunächst eine generelle Erlaubnis darstellt, etwas zu tun oder zu unterlassen, gleichwohl aber die Grenze durch missbräuchliches Verhalten gezogen wird, dann hat der Gesetzgeber dem dadurch Rechnung getragen, dass er in Normen festgelegt hat, was ausdrücklich erlaubt und verboten ist. Der Freiheit im Rahmen der Ausübung eines Gewerbebetriebs, Lebensmittel in einer bestimmten Zusammensetzung in einer bestimmten Art herzustellen und zu vertreiben, steht insbesondere entgegen, Lebensmittel herzustellen, die verdorben sind oder aus gesundheitsschädlichen Zutaten hergestellt

6 Prinzipien des Lebensmittelrechts

sind. Die Ausprägung erfolgt durch Art. 14 BasisV, wonach nicht sichere Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Damit korrespondiert Art. 14 BasisV mit § 5 LFGB.

Der Schutz der Gesundheit durch das Gebot, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, erfährt eine Ergänzung durch § 7 LFGB. Dieser sieht vor, dass durch Rechtsverordnung weitere Vorschriften erlassen werden können, um eine Gefährdung der Gesundheit durch Lebensmittel zu verhüten. Diese Vorschrift ermöglicht also den Erlass konkreter Herstellungs-, Behandlungs- und Verkehrsverbote sowie Verkehrsbeschränkungen für Lebensmittel soweit es erforderlich ist, um eine Gefährdung der Gesundheit durch Lebensmittel zu verhüten.

Auch das Hygienerecht unterliegt dem Missbrauchsprinzip. So haben sich die Art und Herstellung sowie der Vertrieb an den einschlägigen Hygienevorschriften zu orientieren. Eine Konkretisierung erfolgt durch das europäische Hygienepaket.

6.2 Verbotprinzip

Das europäische und das nationale Lebensmittelrecht beinhalten einige Konkretisierungen des Verbotprinzip.

6.2.1 Zusatzstoffverbote

Seine wesentliche Ausprägung findet das Verbotprinzip im Zusatzstoffrecht. Begründet wird dies damit, dass Zusatzstoffe nicht unbegrenzt verwendet werden sollen, sieht man doch darin etwaige Risiken für die Gesundheit des Verbrauchers. Von daher ist die Verwendung von Zusatzstoffen generell verboten und dies nicht nur in der Bundesrepublik Deutschland. Geregelt ist das zusatzstoffbezogene Verbotprinzip in § 6 LFGB. Danach ist es verboten,

1. *bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden,*
 - a) *nicht zugelassene Zusatzstoffe unvermischt oder in Vermischungen mit anderen Stoffen zu verwenden;*
 - b) *Ionenaustauscher zu benutzen, soweit dadurch nicht zugelassene Zusatzstoffe in die Lebensmittel gelangen;*
 - c) *Verfahren zu dem Zwecke anzuwenden, nicht zugelassene Zusatzstoffe in den Lebensmitteln zu erzeugen;*
2. *Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die entgegen den Verboten der Nr. 1 hergestellt oder behandelt sind oder einer nach § 12 Abs.1 oder Abs. 2 Nr. 1 oder 4 erlassenen Rechtsverordnung nicht entsprechen;*
3. *Zusatzstoffe oder Ionenaustauscher, die bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen, für eine solche Verwendung oder zur Verwendung beim Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln durch den Verbraucher gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.*

Es besteht mithin ein Verbot der Verwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe. Das sind solche Zusatzstoffe, die entweder gar nicht oder nicht zu dem betreffenden Verwendungszweck oder nicht in der verwendeten Menge zugelassen sind. Dabei ist es unbeachtlich, ob ein bestimmtes Mengenverhältnis im Vergleich zwischen dem Lebensmittel und dem Zusatzstoff oder eine bestimmte Vermischung vorliegt. Auch der indirekte Zusatz nicht zugelassener Zusatzstoffe ist unstatthaft, wenn es sich nicht um zugelassene Zusatzstoffe handelt.

6 Prinzipien des Lebensmittelrechts

Da durch die Verwendung von Ionenaustauschern ebenfalls nicht zugelassene Zusatzstoffe in ein Lebensmittel gelangen können, ist es ebenso verboten, Ionenaustauscher dann zu benutzen, soweit dadurch nicht zugelassene Zusatzstoffe in die Lebensmittel gelangen. Das Verbot der Verwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe kann auch nicht dadurch umgangen werden, dass Verfahren zu dem Zweck angewendet werden, im Lebensmittel selbst Zusatzstoffe zu erzeugen, die weder allgemein noch für die betreffenden Lebensmittel zugelassen sind.

Verboten sind damit zweckgerichtete Verfahren zur Erzeugung nicht zugelassener Zusatzstoffe im Lebensmittel ohne ausdrückliche Zulassung. Das gilt jedoch nur dann, wenn ein zweckgerichtetes Verfahren vorliegt, d. h. ein Verfahren, das nur zu dem Zweck angewendet wird, um im Lebensmittel den nicht zugelassenen Zusatzstoff zu erzeugen.

Das allgemeine Zusatzstoffverbot gilt schließlich nicht für Zusatzstoffe, deren Entfernen im Sinne dieser Vorschrift durch Vermischen erfolgt, sowie für Zusatzstoffe, die durch chemische Umsetzung bleichend wirken. Letztlich findet das Verbot der Verwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe in unvermischter oder vermischter Form in anderen Stoffen auf Enzyme oder Mikroorganismenkulturen keine Anwendung. Ferner dürfen dann Verfahren zu dem Zweck angewendet werden, nicht zugelassene Zusatzstoffe in Lebensmitteln zu erzeugen, wenn diese Stoffe in einer allgemein üblichen küchenmäßigen Zubereitung von Lebensmitteln entstehen, sowie auf Aminosäuren.

Hieraus geht hervor, dass die Zusatzstoffverbote

- unter bestimmten Bedingungen auf Zusatzstoffe generell
 - auf bestimmte Zusatzstoffe oder Gruppen von Zusatzstoffen sowie
 - auf bestimmte Verfahren, bei denen Zusatzstoffe erzeugt werden
- keine Anwendung finden.