

Life Sciences und Facility Management

Medienmitteilung vom 26. Mai 2010

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Wie erfolgt die Umsetzung des Cassis-de-Dijon-Prinzips für Lebensmittel?

Bereits zum fünften Mal hat an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil eine Tagung zum Lebensmittelrecht stattgefunden. Der Anlass vom 20. Mai 2010 widmete sich der Umsetzung des Cassis-de-Dijon-Prinzips für Lebensmittel. Die Thematik war hochaktuell, hat doch der Bundesrat einen Tag vorher, am 19. Mai 2010, beschlossen, die Revision des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) auf den 1. Juli 2010 in Kraft zu setzen. Gleichzeitig hat er die dazugehörige Vollzugsverordnung verabschiedet, die ebenfalls auf den 1. Juli 2010 in Kraft treten wird. Die Tagung wurde in Zusammenarbeit mit dem Europa Institut an der Universität Zürich organisiert und von rund 120 Personen besucht.

Das auf ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) aus dem Jahr 1979 zurückgehende sogenannte Cassis-de-Dijon-Prinzip wird per 1. Juli 2010 durch die Schweiz eingeführt. Die Einführung erfolgt unilateral, dass heisst autonom und ohne vertragliche Verpflichtungen mit der Europäischen Union (EU). Damit werden grundsätzlich Produkte, die vom schweizerischen Recht abweichen, aber in der EU oder, bei fehlender Harmonisierung, einem EU bzw. EWR-Staat rechtmässig in Verkehr sind, auch in der Schweiz verkehrsfähig sein. Für Lebensmittel ist allerdings eine Sonderregelung zu dieser Importliberalisierung vorgesehen (Art. 16c THG rev): Lebensmittel, die nach den technischen Vorschriften der EU oder eines EU- bzw. EWR-Mitgliedsstaates hergestellt und dort rechtmässig in Verkehr sind, bedürfen beim Erstimport einer Bewilligung des Bundesamts für Gesundheit (BAG), bevor sie in der Schweiz auf den Markt gebracht werden dürfen. Die Bewilligung erfolgt in Form einer Allgemeinverfügung, auf die sich für gleichartige Lebensmittel sowohl Importeure wie auch inländische Produzenten berufen können.

Wie läuft das Bewilligungsverfahren ab?

In diesem Zusammenhang stellen sich viele praktische Fragen, die an der Tagung thematisiert wurden. So zum Beispiel: Wie läuft das Bewilligungsverfahren für ausländische Lebensmittel, die unter das Cassis-de-Dijon-Prinzip fallen, ab? Wie wird überprüft, ob ein Lebensmittel im Ausland tatsächlich rechtmässig in Verkehr ist? Kann auf die Bereitschaft der ausländischen Behörden gezählt werden, allenfalls notwendige Auskünfte zu erteilen? Wie wird mit Interpretationsfragen in Bezug auf das geltende EU-Recht umgegangen? Wie praktikabel ist ein Bewilligungsantrag für den Detailhandel, beispielsweise bei Aktionen? Wie wird der Begriff "gleichartige Lebensmittel" interpretiert? Wie praktikabel ist grundsätzlich die Umsetzung bei Lebensmitteln in Hinblick auf die zahlreichen Ausnahmeregelungen gemäss Art. 2 Buchstabe b der "Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften" (VIPaV)? Diese und weitere Punkte, die sich mit der Umsetzung des Cassis-de-Dijon-Prinzips für Lebensmittel ergeben, wurden von den Referentinnen und Referenten aufgegriffen. Erst die Praxis wird zeigen, inwieweit sich bei Lebensmitteln der erwartete Erfolg, d.h. die Reduzierung der Konsumentenpreise, einstellen wird.

Kommt es zu Anpassungen bei den Etiketten?

Verschiedene Referentinnen und Referenten hoben hervor, dass ein Einsparungspotenzial bei Lebensmitteln nur dann besteht, wenn es zu keinen Etikettenanpassungen kommt. Gerade dies ist allerdings in vielen Fällen nicht möglich, weil die Etikettierung in einer schweizerischen Amtssprache erfolgen und das Produktionsland des Produktes immer angegeben werden muss, was in der EU grundsätzlich kein zwin-



Life Sciences und Facility Management

gendes Erfordernis ist. Zudem wurde immer wieder die Frage aufgegriffen, ob es aufgrund der Einführung des Cassis-de-Dijon-Prinzips für Lebensmittel noch Sinn macht, die heutigen Qualitätsanforderungen des schweizerischen Verordnungsrechts aufrechtzuerhalten, oder ob nur noch diejenigen Bereiche geregelt sein sollen, die in der EU nicht harmonisiert sind. Allerdings gilt es zu bedenken, dass für Produkte aus Drittländern auch künftig die schweizerischen Qualitätsanforderungen erfüllt sein müssen.

Topaktuelle Unterlagen

Durch die Teilnahme an der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung konnten sich die Teilnehmenden über dieses hochaktuelle und komplexe Thema aus erster Hand informieren. Die "Verordnung über das Inverkehrbringen von nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellten Produkten und über deren Überwachung auf dem Markt (VIPaV)" vom 19. Mai 2010 erhielten die Teilnehmenden quasi druckfrisch ausgehändigt.

Die Tagung verfolgte wie jedes Jahr die Zielsetzung, lebensmittelrechtliche Fragestellungen mit den verschiedensten Akteuren zu beleuchten und zu diskutieren. Sie soll also das gegenseitige Verständnis zwischen Wirtschaft und Gesetzgebung, zwischen Lebensmittelfachleuten und Juristen, zwischen Theorie und Praxis fördern und unterstützen. Auch für 2011 ist eine Tagung geplant, die wieder aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen aufgreifen wird.

Kontakt für Fachfragen:

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), ZHAW, Wädenswil E-Mail meev@zhaw.ch, Direktwahl 058 934 57 04

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications, Franziska Egli, E-Mail franziska.egli@zhaw.ch, Direktwahl 058 934 75 81