WM 2009 Peking - Textkorrektur Deutsch

Die Lebensmittelsicherheit steht in Europa ganz oben auf der Prioritätenliste. Seit dem Jahr 2000 werden die strengen Vorschriften der EU noch weiter verschärft, um sicherzustellen, dass die

Lebensmittel der Europäer so sicher wie möglich sind. Das neue Konzept verknüpft Herstellungsstufen miteinander: Lebensund Futtermittel werden vom Erzeuger bis zum Verbraucher sorgfältig verfolgt. Die

Behörden der EU nehmen eingehende
Risikobewertungen vor und holen stets die
bestmöglichen wissenschaftlichen Gutachten
ein, bevor ein Erzeugnis, eine Zutat, ein
Zusatz oder ein gentechnisch veränderter

Organismus zugelassen oder verboten wird.

Dies gilt für alle <u>Lebens- und</u>

<u>Futtermittel</u>, ob sie nun aus der EU oder aus Drittländern stammen. Sicherheit bedeutet nicht Uniformität. Die EU fördert

die Vielfalt auf der Basis der Qualität.

Die europäischen Rechtsvorschriften schützen traditionelle Lebensmittel und Erzeugnisse aus bestimmten Regionen und sorgen dafür, dass der Verbraucher sie von

Nachahmungen unterscheiden kann. Die Europäische Union ermutigt ihre Landwirte in zunehmendem Maße, die Qualität in den Vordergrund zu stellen – nicht nur bei Lebensmitteln, sondern auch mit Blick auf

— fett
H Liste der Prioritäten
S schon sehr
H Europäischen Union
S gan z

T weiter
T verschiedene 3 - fett
S auf ihrem Weg

H Europäischen Union

— unterstreichen

— zentrieren

— fett

Arial
H Europaischen Union
Sanderen
H Europäische Union

Squalitative Hus

Idie len
H verschiedenen
Sanch - fett

Lidie

H die Vanßerordentliche - unterstreichen die Umwelt. Die EU respektiert auch das
Recht des Verbrauchers auf Information und
Entscheidungsfreiheit. Sie regt die
öffentliche Bebatte an, verlangt
aussagekräftige Kennzeichnungen und

H Europäische Union

LILI

[meiter

H Diskussion

-kursiv

veröffentlicht die wissenschaftlichen
Gutachten, die sie erhält, so dass die
Verbraucher den Lebensmitteln, die sie
verzehren, trauen können. Die europäischen
Verbraucher möchten, dass ihre

3-Times New Roman

∫ }-unterstreichen

Lebensmittel sicher und gesund sind. Die bemüht sich, dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel, die wir verzehren, für alle Bürger den gleichen hohen Standard genügen, ob diese Lebensmittel nun aus dem

HEuropäische Union Im 18

In- oder Ausland, aus der EU oder aus anderen Ländern stammen. Es wird ständig daran gearbeitet, die

H Europäischen Union

daran gearbeitet, die Lebensmittelsicherheit zu verbessern; darüber hinaus wurde das Lebensmittelrecht

Twaiter []

— unterstreichen

in den letzten Jahren in umfassender Weise auf den neuesten Stand gebracht. Dies geschah als Reaktion auf die schlagzeilenträchtigen

H vergangenen H hentigen

Lebensmittelskandale in den 90er Jahren im

-Arial Hider /19

Zusammenhang mit BSE, dioxinverseuchten Lebensmitteln und gepanschtem Olivenöl.

His Ider Europäischen
- Kursir Union

Die EU-Rechtsvorschriften zur
Lebensmittelsicherheit sollten nicht nur
dem neuesten Stand der Erkenntnisse

Anerkennung des Rechts

anhand vollständiger Informationen über

entsprechen, dem Verbraucher sollten auch verbraucher sollten auch orientierung - unterstreichen so viele Informationen wie möglich darüber an die Hand gegeben werden, welche Risiken bestehen könnten und was unternommen wird, (was rutunist, -fett $\it f$ um diese möglichst gering zu halten. Ein H Europäische Union Nullrisiko gibt es nicht, aber die 150 tut - Kursir & Hil ihr Möglichstes, um die Risiken mittels einer umfassenden Lebensmittelsicherheitsstrategie und/mit Hilfe moderner Lebensmittel- und 4 Arial Hygienestandards, die auf den neuesten H of Isolides I wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen, auf ein Mindestmaß zu begrenzen. Lebensmittelsicherheit beginnt in Hy I ben I der Landnirtschaft landwirtschaftlichen Betrieb. Die entsprechenden Vorschriften erstrecken Spalette der HV sich auf die gesamte/Produktion und Vertriebskette vom Erzeuger/bis zum Verbraucher, ungeachtet dessen, ob die H Europäischen Union Lebensmittel in der EU produziert oder aus anderen Teilen der Welt importiert werden. Die Lebensmittelsicherheitsstrategie der H Europäischen Union EU stützt sich auf vier Pfeiler: - unterstreichen /- 18 Vorschriften für die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln, unabhängige und öffentlich zugängliche wissenschaftliche — fett Gutachten, Maßnahmen zur Durchsetzung der Vorschriften und zur Prozesskontrolle,

der Verbraucher,

Herkunft und Inhaltsstoffe der
Lebensmittel eine Auswahl zu treffen.
Lebensmittelsicherheit heißt nicht
Uniformität. Das Vorgehen zur
Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

[D] Sentsprechende

3 fett

ist in allen EU-Mitgliedstaaten gleich, doch gibt es Hurchaud Spielraum für Vielfalt. Auch traditionelle Lebensmittel und lokale Spezialitäten haben ihren Platz. Die EU fördert Vielfalt und

Hill Ider Europäischen
Hill Union
Ceine große – unterstreichen
– unterstreichen
H Europäische Union

Qualität sogar aktiv. Sie schützt aus bestimmten Regionen stammende oder in bestimmten Produktionsverfahren hergestellte charakteristische oder traditionelle Lebensmittel vor Nachahmung

- Arial
- Times New Roman
} MLM

und fördert den biologischen Landbau.

Bereitet sich ein Land auf den EU-Beitritt vor, so muss es häufig große und kostspielige Anstrengungen unternehmen, um seine Vorschriften der

Somit — zentrieren

Snach wie vor } — fett

H Europäischen Union

Stand zu bringen. VOft erhält es

finanzielle Fördermitte von der EU, damit
es die lerforderlichen Anpassungen zeitnah

seine Reihe von len Un H nötigen Hschnell

vornehmen kann. In Ausnahmefällen kann die EU nach dem Beitritt eine Übergangsfrist gewähren, in der das betreffende Land die Anpassungen zum Abschluss bringen kann.

-fett

SerforderLichen
- kursiv

Deshalb gibt es derzeit Ausnahmeregelungen

- hauptsächlich für Fleisch und Fisch
verarbeitende Betriebe - in der
Tschechischen Republik, Lettland Litauen,
Ungarn, Polen und der Slowakei. Spätestens
bis Dezember 2007 müssen die Anpassungen

abgeschlossen sein. Bis dahin dürfen
Lebensmittel aus Betrieben, die noch nicht
dem geforderten Standard genügen, in dem
Land verkauft werden, in dem sie

produziert wurden. Die Verbraucher des

betreffenden Landes können diese

Erzeugnisse leicht erkennen, denn sie müssen einen Stempel tragen, dem zu entnehmen ist, dass sie aus Betrieben stammen, die den EU-Vorschriften noch

nicht entsprechen. Für

Lebensmittelsicherheit sorgen ein

umfassendes Regelwerk Die ersten

Vorschriften über Lebensmittelsicherheit

wurden bereits erlassen, als die EU noch

ganz am Anfang stand. Die

Lebensmittelskandale der 90er Jahre

zeigten, dass es an der Zeit war, die
bruchstückhaft erlassenen

Einzelvorschriften durch ein einfacheres

Gesamtkonzept zu ersetzen. Dieses neue Konzept berücksichtigte auch in stärkerem Maße die von verseuchten Futtermitteln ausgehenden Risiken. Dar aus entstand ein neues übergeordnetes Recht, das als

-unterstreichen 1-4/18/n, fett
Ifür diese Länder
Inur
H hergestellt? Kursir

I-1 Prochikte

Taus

Herkennen

His Ider EU

Sieine ausgewogene

Ht

Ik.

H man in Europa

[dieser umfangreichen Aufgaben

- Zentrieren

Sanch hier

Sron der Europäischen

-fett

-fett

Arial

IH Hier

H18 Svon übergeordneter

Bedeutung

und ven 2002 bis 2005 schrittweise eingeführt wird. Es enthält nicht nur Grundsätze für die Lebensmittelsicherheit, sondern bildete auch die Basis für

folgende Maßnahmen: Einführung des
Begriffs der "Rückverfolgbarkeit": Mit
anderen Worten, Lebens- und
Futtermittelunternehmen - ob es sich nun
um Erzeuger/ Verarbeitungsbetriebe oder

Importeure handelt - müssen sicherstellen, dass alle Lebensmittel, Futtermittel und derem Zutaten über die gesamte Produktionskette hinweg - vom Erzeuger bis zum Verbraucher - verfolgt werden können.

Jedes Unternehmen muss angeben können, von wem es beliefert wurde und wen es seinerseits beliefert hat, so dass die vorangehende und die folgende Produktionsstufe jeweils festgestellt

werden können. Errichtung der Europäischen
Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA):
Damit wurde die zuver von mehreren
wissenschaftlichen Ausschüssen geleistete
Arbeit unter ein Dach gebracht und die

|wissenschaftliche | Risikobewertung für die Öffentlichkeit |transparenter | gestaltet.

Stärkung des Schnellwarnsystems: Mit seiner Hilfe können die Europäische Kommission und die EU-Regierungsbehörden H of - Emtrieren H in den Jahren H wurde - Arial (dic

len —fett

18 /c, LT

Hanf jeden Fall garantieren H die entsprechenden H Herstellungs

lgenau lan Hge

Himmer

Heiner fett + Kursiv H vorher LI Tätigkeit

H of H durchsichtiger
—fett
3-unterstreichen

im Falle einer Lebens- bzw.

Futtermittelkrise umgehend reagieren.

Erzeuger und Verarbeitungsbetriebe müssen außerdem eine große Zahl von spezifischen Rechtsvorschriften einhalten, deren Zweck

es ist, sicherzustellen, dass die
Lebensmittel so sicher wie technisch
möglich sind, dass die Verbraucher taufend
informiert werden und größtmögliche
Wahlfreiheit haben. Je nachdem kann dies

bedeuten, dass die EU ein einziges
umfassendes Regelwerk annimmt, oder aber
dass die Mitgliedstaaten sich darauf
verständigen, gegenseitig ihre jeweiligen
Standards anzuerkennen. Auf Unterschiede

im Detail kommt es nicht an, solange dasselbe Endergebnis erzielt wird. Es wird sorgfältig überwacht, was beim Anbaud bei der Erzeugung und der Verarbeitung in unsere Lebensmittel gelangen kann. Dies

beginnt bei den Futtermitteln, d. h. der Ernährung der Tiere, welche unsere Lebensmittel erzeugen oder die wir verzehren. In den letzten zehn Jahren haben mehrere Lebensmittelskandale

Verseuchungsrisiken von bestimmten/
Futtermittelarten ausgehen, vor allem in der landwirtschaftlichen Intensivhaltung von Tieren. Aus diesem Grund legt die EU-

3 Arial

[]

[]

H festgelegten

lauf jeden Fall H18 Hregelmäßig

-fett

H Europäische Union

- Zentrieren

Smiteinander [

Ivon jedem

Sauf jeden Fall 1831-5

M das heißt bei — Arial

l Aufschen erregende

- kursiv /Arten von H if -fett J /de

Politik nun besonderes Gewicht auf den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier. So ist es verboten,

Futtermittelausgangsstoffe zu verkaufen, die in irgendeiner Weise eine Gefahr für

die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für die Umwelt darstellen könnten. Für den Landwirt muss auf den Etiketten klar erkennbar sein, was er kauft. Gleichermaßen sind chemische Zusätze

verboten, sofern ihre Verwendung in Lebensmitteln nicht ausdrücklich zugelassen wurde. Die Zulassung bedeutet, dass sie erst einer umfangreichen Evaluierung durch die Europäische Behörde

für Lebensmittelsicherheit unterzogen

worden sind Doch auch wenn die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit sie für gesundheitlich unbedenklich hält, heißt

das noch nicht, dass sie auch zugelassen werden. Die EU gibt erst dann grünes Licht, wenn sie davon überzeugt ist, dass der Zusatz einen sinnvollen Zweck erfüllt und seine Verwendung den Verbraucher nicht

irreführt. Besondere Bestimmungen_gelten für Lebensmittelzusätze wie Farbstoffe, Süßungsmittel Emulgatoren, Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel Weitere Vorschriften gibt es Iganz - fett H Es istalso - Arial

1-18 Tvon vornherein

__fett

/ Neuz

H Beurteilung

H wurden 3-fett Hy

- Unterstreichen

für den Gehalt an Vitaminen und
Mineralstoffen in
Nahrungsergänzungsmitteln,
Mineralstoffhöchstkonzentrationen für
Mineralwasser und die Zusammensetzung

spezieller Lebensmittel wie Babynahrund
und diätetischer Lebensmittel die zur

Gewichtsreduzierung, zu medizinischen
Zwecken und für sportler bestimmt sind.
Mit diesen Vorschriften werden nicht nur

die Zutaten dieser Lebensmittel geregelt, sondern auch deren Angabe auf dem Etikett.
Um jegliches gesundheitliche Risiko zu vermeiden, ist die Et genauso streng bei der Menge von Pflanzenschutzmitteln und

Rückständen von Tierarzneimitteln, die noch im Lebensmittel vorhanden sind, wenn es an den Verbraucher verkauft wird. Es ist verboten, Hormone als Wachstumsförderer bei Tieren einzusetzen.

Des Weiteren gibt es Standards für Stoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, insbesondere für Kunststoffe. Damit soll sichergestellt werden, dass sie Lebensmittel nicht verseuchen können. Nach

den EU-Rechtsvorschriften ist es zulässig,
Kräuter und Gewürze zu bestrahlen, um
deren mikrobiologische Sicherheit zu
gewährleisten. Einige Mitgliedstaaten
erlauben auch die Bestrahlung weiterer

ПП

- Zentrieren - Arial

|g, } 1-4 |g } 1-4 |erheblichen |Leistungss |rielfältigen

— Unterstreichen H die H der einge-_fett [sotzten hittel] H Europäische Union

Tbei _kursiv

Íbestimmte - fett

Sanfjeden Fall | d Ht Swerden

Hy (Europäischen Union 17_7 — unterstreichen

Twiederholte

Lebensmittel, um deren <u>Haltbarkeit</u> zu verlängern oder <u>Gesundheitsrisiken</u> zu verringern. Der Einsatz dieser Technik ist jedoch streng geregelt und jedenfalls nicht sehr weit verbreitet. Lebensmittel

können nur dann gesundheitlich unbedenklich sein, wenn sie von gesunden Tieren stammen. Die Et nimmt die Notwendigkeit sehr ernst, die Tiere durch geeignete tiermedizinische Verfahren

gesund zu erhalten und Ausbrüchen
ansteckender Tierseuchen wie der Maul- und
Klauenseuche, der Schweinepest oder der
Vogelgrippe vorzubeugen. Tritt doch ein
solcher Ausbruch auf, wird er sorgfältig

überwacht, und es werden Maßnahmen getroffen, um kie Ausbreit ung der Seuche zu verhindern. Damit keine erkrankten Tiere in die Nahrungskette gelangen, müssen alle Tiere und tierischen

Erzeugnisse strengen

Gesundheitsanforderungen genügen, bevor
sie in die EU eingeführt oder innerhalb
der EU vermarktet werden dürfen. Die EUVorschriften verlangen auch eine

Kennzeichnung landwirtschaftlicher

Nutztiere, damit deren Herkunft gesichert
und fückverfolgt werden kann. Je nach
Tierart wird zum Beispiel verlangt, dass
sie registriert werden, eine Ohrmarke

— Times New Roman — Times New Roman

Sanßerordentlich
H 18 5

I'in jedem Fall

H Europäische Union H of H of Sder Tiermedizin

-fett}-fett
-fett H

Idennoch

Ígeeignete Hein Hen Tüberhaupt

g ∏∏ — Arial

Saller In H die Sder Tiere 1 zur H z.B. tragen oder <u>über einen Tierpass</u> verfügen.
Ein computergestütztes Netz ermöglicht es
den Veterinärbehörden | überall | in der EU, | EU,

tierischen Erzeugnissen und Tierabfällen innerhalb der EU auszutauschen. Ein Grundsatz der EU-Politik lautet, dass Tiere keinen vermeidbaren Schmerzen oder Leiden ausgesetzt werden dürfen. Die

Forschung hat erwiesen, dass / landwirtschaftlich Nutztiere gesünder sind und bessere Lebensmittel erzeugen, wenn sie gut behandelt und artgerecht gehalten werden. Körperliche Belastungen

(B. B. durch schlechte Haltungs-,
Transport- oder Schlachtbedingungen)
können nicht nur die Tiergesundheit,
sondern auch die Fleischqualität
beeinträchtigen. Die europäischen

Verbraucher sorgen sich in zunehmendem Maße um das Wohlergehen der Tiere, die ihnen Fleisch Eier und Milchprodukte liefern. Dieser Sorge wird mit klaren Vorschriften für die Haltungsbedingungen

von Hühnern, Schweinen und Kälbern sowie für die Transport- und Schachtbedingungen landwirtschaftlicher Nutztiere Rechnung getragen. Diese Vorschriften werden anhand der neuesten wissenschaftlichen

— unterstreichen H & [gesamten 1-3

MIT

H Europäischen Union

Sprinzipieller

MIT

Sdie meisten

1 en
Arial 3 fett

Sder Schlachttiere

Hzum Beispiel Hungesmide

-kursiv

-unterstreichen

Hz

Ider Europäischen Union

18 [e, 14

TLT | hl — unterstreichen

Hklärendem

Erkenntnisse regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Es ist zwecklos, die Lebens- und Futtermittelstandards einzuhalten, wenn es bei der Herstellung der beim Umgang mit den Lebensmittel an

der nötigen Hygiene mangelt. Niedrige
Standards der Lebensmittelhygiene laden
Salmonellen und Listerien, die zu
Lebensmittelvergiftungen führen können,
geradezu ein, sich zu verbreiten. Über

Salmonellen wird in der Öffentlichkeit weit weniger berichtet als über BSE, obwohl das von ihnen ausgehende Gesundheitsrisiko weitaus größer ist. Sie können eine ganze Reihe von

Lebensmittelerzeugnissen befallen, wie rohe Eier, Geflügel, Schweine- und Rindfleisch, und führen jedes Jahr zu Hunderten von Todesfällen und zur Infektion weiterer Zigtausend Menschen.

Die EU hat für einige dieser

Gesundheitsgefahren pezifische

Vorschriften sowie allgemeine

Hygienevorschriften für alle Lebens- und

Futtermittel erlassen. Im Zuge der

Überarbeitung der <u>Vorschriften zur</u>

<u>Lebensmittelsicherheit</u> wurden auch diese
in den letzten Jahren aktualisiert. Die

<u>Lebensmittelbetriebe müssen jeden</u> Punkt
des <u>Herstellungsprozesses</u> feststellen, der

— unterstreichen Ioftmals Hdcr / y

-fett

TLM

TLebensgefährlichen

-Arial
Hisehr viel
Hisehr viel
Hisehr viel
Hisehr viel
Unfang

Heiner Reihe - kursiv

H Europäische Union H spezielle

3 — Zentrieren Junterstreichen

If ctt
Simmer wieder
Halle Ite
- unterstreichen

für die Lebensmittelsicherheit kritisch ist. Sobald dies geschehen ist, müssen sie Sicherheitsverfahren einführen, dauerhaft anwenden und ständig überprüfen. Kleineren Erzeugern oder solchen in abgelegenen

- unterstreichen H Nachdem Ibestimmtel

Gebieten, die lokale Märkte beliefern, werden einige Ausnahmen gewährt, da die Kosten dieser Maßnahmen die Existenz dieser Betriebe bedrohen könnten.
Erzeuger, für die Ausnahmen von den

H of Sihrer Umgebon

H of Sihrer Umgebon

H of Arial

Teinzelne

Hygienevorschriften gelten, dürfen jedoch ihre Produkte nur lokal und nur dann verkaufen, wenn auf dem Etikett angegeben ist, dass die normalen Vorschriften für sie nicht gelten. Risikobewertung: auf

— fett Hin ihrer Umgebung — Arial

wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhende Strategier Wenn die EU ihre Strategie der Lebensmittelsicherheit erarbeitet und festlegt, welche Risiken zumutbar sind,

H ihre Erzeugnisse

trifft sie Entscheidungen, die auf

fundierten wissenschaftlichen Gutachten
und dem neuesten Stand der technischen
Entwicklungen beruhen. Die Europäische
Kommission konsultiert dazu den

} unterstreichen
|n.
-fett
[in]em [Umfang

Ständigen Ausschuss für die

Lebensmittelkette und Tiergesundheit, in
dem alle EU Mitgliedstaaten vertreten
sind. Da ständig neue Lebensmittel und
neue Herstellungsmethoden aufkommen,

- kursiv H begründeten Z Arial H befragt

Mus Ider Europäischen Union Meubewertungen der von neuartigen
Lebensmitteln ausgehenden Risiken statt.
Die 2002 errichtete Europäische Behörde
für Lebensmitte icherheit spielt dabei

eine zentrale Rolle. Bevor die EU darüber entscheidet, ob ein Lebens- oder Futtermittelerzeugnis sicher ist, und bevor sie eine bestimmte Zutat oder einen bestimmten Zusatzstoff zulässt, holt sie

wissenschaftliche Gutachten ein. Bei ihrem Risikomanagement wendet die EU das Vorsorgeprinzip an: Besteht begründeter Verdacht auf ein Risiko, trifft die Kommission Maßnahmen, um dieses Risiko zu

begrenzen. Sie muss nicht unbedingt den Nachweis abwarten, dass tatsächlich in Risik besteht. Dieses Prinzip darf natürlich nicht als Vorwand für protektionistische Maßnahmen dienen. Hat

|die | Wissenschaft die Art des Risikos nicht schlüssig nachweisen können, so müssen doch zumindest |potenzielt| gefährliche | Wirkungen erkannt worden sein, bevor die | Kommission sich auf das Vorsorgeprinzip

Lebens oder Futtermittelerzeugnis zu treffen. Alle Maßnahmen, welche die Kommission trifft, dürfen nur auf das potenzielle Risiko abzielen. Sie dürfen

3-Times New Roman H Gefährdungen Sim Jahre Hls

H Europäische Union

f ∏∏ — fett — fett

> Teine Reihe von len H sie

| ne | HGcfährdung — Arial

Hauf jeden Fall Hø Ien len

H durch Schutzzälle bestimmte

H man von der Its scite

Hy —fett

My Trander Hy getroffen Werden Hi mögliche nicht diskriminierend sein, d. h., sie müssen alle Erzeuger gleichermaßen betreffen. Zudem muss geprüft werden, welche Kosten und welchen Nutzen das Einschreiten bzw. mangelndes Einschreiten

mit sich bringen, und es darf sich nur um verläufige Maßnahmen handeln, während die Arbeit zur Erlangung größeren wissenschaftlicher Gewissheit weitergeht. Die Europäische Behörde für

Lebensmittelsicherheit ist dafür zuständig, die EU-Institutionen und insbesondere die Europäische Kommission in allen wissenschaftlichen Fragen der Erzeugung Verarbeitung und Vermarktung

von Lebens- und Futtermitteln zu beraten.
Sie deckt dabei ein breites spektrum ab,
unter anderem Ernährung, gentechnisch
veränderte Organismen (GVO),
Tiergesundheit, artgerechte Tierhaltung

und Pflanzengesundheit. Die Behörde liefert den Entscheidungsträgern in der EU auf /effizientere/ und transparentere Weise als früher wissenschaftliche Stellungnahmen.

_ Arial

ΠΔη — fett

H kann
H vorübergehende
Teiner | n
| n

J unterstreichen

H & Tder EU

— Kursiv

1 & 1 g, 1-4

— fett

— Angebot

[]

— Arial

H wirksamere

Fett