

ANDREAS NATTERER

Lebensmittelrecht – Praxishandbuch, 2. Auflage

Manz 2023, XXVI, 240 Seiten, Softcover,

€ 48,-, ISBN 978-3-214-04237-0

Von vielen einschlägig Tätigen sehnsüchtig erwartet liegt nun nach 15 Jahren die 2. Auflage eines »Klassikers« des österreichischen Lebensmittelrechts vor.

Dem beruflichen Engagement des Autors – er ist als Rechtsanwalt in Wien tätig – versteht sich das Werk als ein »Praxishandbuch«, dem es weniger um eine dogmatische Systematisierung dieses nahezu unüberschaubaren Rechtsgebietes, sondern primär darum geht, den Inhalt seiner jeweils den Hauptzielen eines hohen Gesundheits- und Verbraucherschutzes dienenden zentralen unions- und nationalrechtlichen Normenkomplexe eingängig zu vermitteln.

Davon ausgehend gliedert sich das Buch in 5 (Haupt-)Kapitel, wobei zunächst kurz die »Grundlagen des Lebensmittelrechts«, darunter v.a. das wechselseitige Verhältnis zwischen EU- und österreichischem Lebensmittelrecht, dargestellt werden.

Daran anschließend widmet sich der mit »Allgemeinem Lebensmittelrecht« betitelte zweite Abschnitt der Bestimmung von zentralen unionsrechtlich vorgeprägten Begriffen, der Erörterung von allgemeinen Anforderungen an Lebensmittel und der Behandlung der Pflichten von Lebensmittelunternehmern sowie der Befugnisse von Überwachungs- und Untersuchungsanstalten. Im Weiteren folgt eine Darstellung der Funktion des ÖLMB und der Codexkommission sowie des Lebensmittelstrafrechts; abgeschlossen wird dieser Teilbereich mit einer ausführlichen, sich über mehr als zehn Seiten erstreckenden Abgrenzung zwischen Lebens- und Arzneimittel. Angesichts der zentralen Bedeutung, die diese im gesamten Lebensmittelrecht immer wiederkehrenden Themenfelder einnehmen, verwundert es kaum, dass dieses Kapitel nahezu ein Drittel des gesamten Buches umfasst. Insbesondere die Definitionen der Begriffe »Lebensmittel«, »Lebensmittelunternehmer« und »Inverkehrbringen« beanspruchen (gebührenderweise) jeweils breiten Raum – resümierend bleibt aber dennoch nur die Feststellung, dass entsprechende Abstraktionen kaum möglich sind, sodass an der Notwendigkeit gerichtlicher Einzelfallentscheidungen letztlich kein Weg vorbeiführt (RN 2.7). Vergleichsweise noch größeres Bemühen muss der Autor schließlich dafür aufwenden, um die nach § 5 LMSVG verpönten Eigenschaften von Lebensmitteln einer begrifflichen Klärung zuzuführen (S 15 bis 29).

Im 3. Kapitel wird ausführlich das »Lebensmittelinformationsrecht« erörtert, und zwar anhand der

vier Bereiche »Allgemeine Lebensmittelinformation«, »Nährwertkennzeichnung«, »Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben« sowie »Besondere Qualitätsangaben«. Vornehmlich werden dabei unter »Allgemeiner Lebensmittelinformation« die zentralen Bestimmungen der LMIV, v.a. die einzelnen Kennzeichnungselemente, und andererseits unter »Besonderen Qualitätsangaben« die Ursprungsbezeichnungen und traditionellen Spezialitäten dargestellt.

Das letzte Drittel des Buches ist dem für Praktiker vorrangig interessanten »Besonderen Lebensmittelrecht« (4. Kapitel) gewidmet. Zunächst werden die technologischen Stoffe (Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme) näher veranschaulicht. Hierauf folgt eine deskriptive Erläuterung der nationalrechtlichen Vorschriften in Bezug auf Nahrungsergänzungsmittel; Lebensmittel für besondere Personengruppen; Novel Food und GVO; biologische, angereicherte und tiefgefrorene LM; Wasser sowie Mineral- und Quellwasser; Konfitüren; Fruchtsäfte; Kakao- und Schokoladenerzeugnisse; Kaffee; Honig; Zucker; Spirituosen; sowie Speisesalz.

Abgeschlossen wird das Buch mit einem instruktiven Abriss über »Hygienerecht« (5. Kapitel), in dem v.a. die Bestimmungen der Allgemeinen HygieneVO und der spezifischen HygieneVO für Lebensmittel tierischen Ursprungs erörtert werden.

Insgesamt überzeugt das Werk durch seine treffend praxisbezogene inhaltliche Schwerpunktsetzung, wobei die nahezu unüberblickbare Fülle des Stoffes von jedem Autor notwendigerweise durchaus »Mut zur Lücke« verlangt – so fehlt bspw ein näheres Eingehen auf die KosmetikVO, die GebrauchsgegenständeVO und die SpielzeugRL, allerdings ohne dass ein durchschnittlicher Interessent diese Auslassungen als Manko empfinden würde.

Darüber hinaus besticht das Buch durch gewissenhafte Judikatur- und Literaturbelege speziell zu Fragestellungen, wo solche sehr hilfreich erscheinen, durch eine übersichtliche Gliederung in Form von Randziffern und durch seinen trotz Überarbeitung weiterhin durchaus handlich gebliebenen Gesamtumfang.

Auch die 2. Auflage dieses Standardwerkes wird daher für Behörden und Gerichte, Rechtsanwälte, Sachverständige und Lebensmitteltechniker sowie Lebensmittelunternehmer und deren Leitungsorgane einen verlässlichen und unverzichtbaren Ratgeber bilden.

Dr. Alfred Grof