

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip: eine erste Bilanz

Seit Mitte 2010 dürfen Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedstaat vorschriftsmässig hergestellt wurden, in der Schweiz auch dann verkauft werden, wenn sie die schweizerischen Vorschriften nicht erfüllen. Nicht zur Freude aller: Bauern und Konsumentenschutzorganisationen befürchten negative Auswirkungen auf die Produktqualität.

VON IWONA EBERLE



Brachte den Stein ins Rollen: eine Flasche Crème de Cassis de Dijon.

Seit letzten Juli gilt in der Schweiz das Cassis-de-Dijon-Prinzip. Es besagt, dass Produkte, die aus einem EU-Mitgliedstaat stammen und dort vorschriftsmässig hergestellt wurden, in allen anderen Mitgliedstaaten ohne weitere Kontrollen verkauft werden dürfen. Ausländische Lebensmittel wie zum Beispiel italienische Teigwaren werden schon lange in der Schweiz verkauft. Bislang mussten solche Produkte jedoch den Schweizer Vorschriften entsprechen.

Das BAG hat das letzte Wort

Dank Cassis de Dijon, das in der Schweiz im Rahmen der Revision des Gesetzes über technische Handelshemmnisse (THG) eingeführt wurde, dürfen neu auch Lebensmittel, die

die schweizerischen Vorschriften nicht erfüllen, in der Schweiz angeboten werden, sofern das Bundesamt für Gesundheit (BAG) sie bewilligt hat.

Das BAG heisst ein Gesuch in der Regel gut, wenn das Lebensmittel die Gesundheit der Konsumenten nicht gefährdet und wenn die Anforderungen an die Produktinformation erfüllt sind, das heisst, wenn die Produktinformation sowie allfällige Warn- und Sicherheitshinweise in mindestens einer schweizerischen Amtssprache abgefasst und Produktionsland und Rohstoffe korrekt angegeben sind. Zulassungsbeschränkungen sind nur vorgesehen, wenn wesentliche öffentliche Interessen im Gesundheits-, Umwelt- oder Konsumentenschutz gefährdet würden. Eine

Bewilligung wird in Form einer Allgemeinverfügung erteilt, das heisst, sie gilt danach auch für alle gleichartigen Lebensmittel. Bis im März 2011 hatte das BAG 19 Nahrungsmittel zugelassen.

Sicherheit sinkt nicht – Qualität schon

Das Sicherheitsniveau im Schweizer Lebensmittelmarkt sinkt infolge Cassis de Dijon nicht, da die Anforderungen in der EU gleich hoch sind wie in der Schweiz. Allerdings haben schon jetzt einige schweizerische Qualitätsanforderungen an Bedeutung eingebüsst. So war für Halbrahm in der Schweiz bis anhin ein Fettgehalt von 15 Prozent vorgeschrieben. Nach Cassis de Dijon darf nun in der Schweiz auch Halbrahm nach deutschem Standard mit nur 10 Prozent Fettgehalt verkauft werden, und zwar unabhängig davon, ob er von einem ausländischen oder Schweizer Produzenten hergestellt wurde.

Genau hier setzen die Kritiker des Cassis-de-Dijon-Prinzips an: Die Qualität im Schweizer Lebensmittelmarkt sei gesunken, da nicht nur ausländische Lebensmittel minderer

Warum «Cassis de Dijon»?

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip geht auf ein Urteil des Europäischen Gerichtshofes aus dem Jahr 1979 zurück. Damals hatten die deutschen Behörden den Import eines französischen Johannisbeerlikörs aus Dijon (Cassis de Dijon) verboten, weil der Alkoholgehalt nicht den deutschen Vorschriften entsprach. Es kam zum Rechtsstreit; die Importeure erhielten Recht. Nationale Regelungen dürfen den freien Warenverkehr des EU-Binnenmarkts seither nur unter ganz bestimmten Bedingungen behindern, zum Beispiel zum Schutz der öffentlichen Gesundheit.



Der Schweizerische Obstverband hatte Ende 2010 gegen die Zulassung eines dänischen Apfelweins geklagt. Nach seiner Ansicht besteht er aus zu viel Wasser. Das Bundesverwaltungsgericht ist auf diese erste Beschwerde im Zusammenhang mit dem Cassis-de-Dijon-Prinzip nicht eingetreten.

Nach Schweizer Lebensmittelgesetz darf Apfelwein aus höchstens 30 Prozent Wasser bestehen, in Anwendung des Cassis-de-Dijon-Prinzips sind aber Apfelweine mit Wasseranteilen von bis zu 85 Prozent zulässig.

Qualität hineindrängen, sondern Schweizer Produzenten ihre Qualitätsstandards legal nach unten korrigierten, um im internationalen Wettbewerb mithalten zu können. «Der Apfelmost ist jetzt verdünnt, der Schinken hat einen höheren Wassergehalt, und der Reibkäse enthält mehr Stärke», resümiert Martin Rufer, Leiter Departement Produktion und Märkte beim Schweizerischen Bauernverband (SBV). Man befürchte «eine Qualitäts- und Preisspirale abwärts.»

Cassis de Dijon beschäftigt Politik und Justiz

Jacques Bourgeois, Direktor des Schweizerischen Bauernverbands und Freiburger FDP-Nationalrat, hat deshalb eine parlamentarische Initiative eingereicht, wonach die Lebensmittel vom Geltungsbereich des Cassis-de-Dijon-Prinzips auszunehmen seien. Der Berner SVP-Nationalrat Erich von Siebenthal will seine Anwendung in der Schweiz mit einer Motion gar vollständig streichen. Vom Schweizerischen Obstverband und vom Schweizerischen Bauernverband sind zu-

dem gegen drei Verfügungen des BAG Beschwerden beim Bundesverwaltungsgericht hängig.

Konsumenten sollen sich informieren

Bei der Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fiel) sieht man Cassis de Dijon mehrheitlich positiv. Geschäftsführer Beat Hodler betont, die Konsumenten könnten dank der grösseren Auswahl ausländischer Produkte massiv Geld sparen. Dass das vielgelobte «Schweizer Qualitätsniveau» unterlaufen wird, sei nur beschränkt richtig. «Ein Sirup ist nicht weniger gesund, weil er 10 statt 30 Prozent Fruchtanteil enthält, er ist höchstens weniger wert.» Zugegebenermassen seien die Konsumentinnen und Konsumenten heute aber stärker gefordert, sich mithilfe der Packungsdeklarationen über die Unterschiede zwischen den Produkten zu informieren.

Für eine transparente Deklaration setzen sich besonders die Konsumentenschutzorganisationen ein; sie halten die Täuschungsgefahr für gross. Mathieu Fleury, Generalsekretär der Fédération Romande des Consommateurs, sagt: «Den Konsumenten ist nicht bewusst, dass Schweizer Produkte jetzt nach schwächeren europäischen Normen produziert sein können. Auf der Packung wird die mindere Qualität oft nicht ausgewiesen. Wenn der Preis gleich hoch bleibt, ist dies umso unerfreulicher.» Gegen die Allgemeinverfügung des BAG für Bonbons, deren Deklaration von der Fédération Romande des Consommateurs als ungenügend erachtet wurde,

hat die Organisation einen Rekurs eingereicht.

Gewisse Anforderungen bleiben erhalten

Obwohl die Schweiz mit dem Cassis-de-Dijon-Prinzip Bestimmungen der EU übernimmt, halten Bundesrat und Parlament an einer Reihe von Anforderungen fest: der Angabe des Alkoholgehalts von Alcopops, der Angabe des Produktionslandes, der Deklarationspflicht für GVO-Produkte und der Deklaration von importierten Hühnerprodukten aus Käfighaltung. In diesen Fällen müssen die schweizerischen Vorschriften wie bisher erfüllt werden.

Die schweizerischen Umwelt- und Tierschutznormen können über das Cassis-de-Dijon-Prinzip nicht ausgehebelt werden. Die Möglichkeit, nach den Vorschriften eines EU-Mitgliedstaates zu produzieren, beschränkt sich nämlich nur auf die Produktanforderungen, also die Anforderungen, denen ein fertiges Produkt genügen muss. Die sogenannten Prozessnormen dagegen, die sich auf die Herstellung eines Produkts beziehen – beispielsweise Vorschriften zu Gewässerschutz, Luftreinhaltung oder Tierschutz – gelten für Schweizer Produzenten weiterhin.

Auch die Namen von Lebensmitteln können nicht beliebig verändert werden. So darf billig produzierter holländischer «Emmentaler» zwar in die Schweiz importiert werden, aber nicht unter diesem Namen verkauft werden, denn «Emmentaler» ist in der Schweiz eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf nur von Herstellern in der Schweiz verwendet werden, die das betreffende Pflichtenheft erfüllen. □