



Neues Wissenszentrum für Lebensmittel-qualität und Lebensmittelbetrug

Am 13.03.2018 hat die Europäische Kommission am Rande der Plenartagung des Europäischen Parlaments in Straßburg die Einrichtung eines neuen Wissenszentrums zur Förderung der Lebensmittelqualität und zur Verbesserung des Kampfs gegen Lebensmittelbetrug bekannt gegeben. Das neue „*Knowledge Center for Food Fraud and Quality*“ wird als insgesamt fünftes spezialisiertes Wissenszentrum unter dem Dach der Gemeinsamen Forschungsstelle der Kommission (Joint Research Centre; JRC) eingerichtet und wie die anderen Zentren als virtuelles Wissenszentrum arbeiten.

Das neue Wissenszentrum soll die Koordinierung der Marktüberwachung im Lebensmittelbereich durchführen, ein Frühwarn- und Informationssystem zu Lebensmittelbetrug betreiben, bestehende Informationssysteme der Kommission und der Mitgliedstaaten koordinieren und länderspezifische Informationen zusammentragen. Produkte des Wissenszentrums sollen – durchweg öffentlich zugänglich – ein Newsletter, interaktive Karten, Datenbanken und regelmäßige Berichte sein.

Die Einrichtung des neuen Wissenszentrums ist ein Teil der Antwort der Kommission auf die im Jahr 2017 laut gewordene heftige Kritik mehrerer mitteleuropäischer Mitgliedstaaten an Lebensmitteln unterschiedlicher Qualität im EU-Binnenmarkt. Entsprechende Praktiken der Vermarktung derselben Lebensmittel mit unterschiedlicher Qualität hatte Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker in seiner Rede zur Lage der Union am 13.09.2017 als „illegal“ bezeichnet und ein Handeln der Kommission angekündigt.

Bereits am 26.09.2017 hatte die Kommission darauf hin Leitlinien für die Anwendung des EU-Lebensmittel- und Verbraucherschutzrechts mit Blick auf „Lebensmittel zweierlei Qualität“ veröffentlicht. Zu den weiteren Aktivitäten zählt u.a. auch die Entwicklung einer Testmethode zum objektiven Vergleich der Zusammensetzung und Qualität von Lebensmitteln, die EU-Justiz- und Verbraucherschutzkommissarin Věra Jourová am 02.02.2018 angekündigt hat. Eine entsprechende Methodik wird derzeit im JRC entwickelt und soll im April 2018 vorgestellt

werden. Erste Ergebnisse der Tests mit der neuen Methodik – die sowohl sensorische als auch chemische Komponenten umfassen soll – sollen bis Ende 2018 vorliegen.

Mehr unter:

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-1744_de.htm/

https://ec.europa.eu/commission/news/dual-quality-food-products-tackling-unfair-practices-2017-sep-26_de

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-17-3403_de.htm