

Sechs Thesen

In letzter Zeit erschienen in der UZ zwei interessante Artikel zu systemtheoretischen Aspekten soziobiologischer Systeme (Dr. Mager/UZ 4, 2., Dr. Lautz/UZ 25, 2.). Wenn ich auch nicht alle Folgerungen der Autoren teile, so stimme ich ihnen doch generell zu, daß systemtheoretische Ansätze insbesondere zur Betrachtung sozialer Systeme bisher zu wenig berücksichtigt wurden. Beide Autoren verwenden allerdings die Begriffe „System“ und „Systemtheorie“ intuitiv und in verschiedenen Zusammenhängen sehr unterschiedlich. Deshalb erscheint es mir notwendig, zuerst einmal zu klären, was sich hinter einem solchen Ansatz überhaupt verbirgt. Ich möchte im folgenden in sechs Thesen versuchen, hier mehr Klarheit zu provozieren:

1. Ein System ist ein aus mehreren miteinander wechselwirkenden Komponenten bestehender Teil der objektiven Realität, der sich zeitlich verändert.

Zur Prognose oder gar Beeinflussung eines solchen Systems durch den Menschen sucht dieser eine Theorie (Systemmodell), die die wesentlichen Effekte dieses Systems adäquat widerspiegelt. Insofern ist z. B. zwischen dem Denkmodell „soziale Marktwirtschaft“ und dessen konkreten (und sehr verschiedenen) Installationen in Deutschland, den USA, Großbritannien usw. als Staatswesen zu unterscheiden, die gegenüber diesem Denkmodell System sind, gegenüber den realen gesellschaftlichen Prozessen aber gleichzeitig (in eingeschränktem Maße) selbst wieder Modell.

2. Systemtheorie ist Metatheorie,

d. h. die Theorie des Systemmodellentwurfs. Ihr Gegenstand besteht also darin, Erfahrungen beim Entwurf verschiedener Systemmodelle zu verallgemeinern und damit Systemmodellentwurfprozesse zu qualifizieren.

3. Systemmodelle sind begrenzte subjektive Widerspiegelungen der Realität mit allen daraus resultierenden erkenntnistheoretischen Grenzen. Systemtheorie kann als Theorie des Systematisierens nur allgemein anerkannte Grundsätze des Modellentwurfs bereitstellen. Konkreter Systemmodellentwurf bedarf der ständigen kritischen Hinterfragung der eigenen Grundlagen.

Modellentwurf ist ein typisch menschliches Hilfsmittel, um aus der Fülle in ihrer Komplexität (prinzipiell oder wenigstens zur Zeit) nicht beherrschbarer Informationen die für den gerade betrachteten Prozeß wesentlichen herauszufiltern. Insofern ist jedes System(modell) als „Netzwerk“ miteinander verbundener Systeme (units) (sich füge hinzu: Atome, für den betrachteten Sachverhalt ungeteilte Einheiten) eine subjektive Interpretation und nur für einen wohlbe-

steckten Kreis von Fragestellungen zu gebrauchen. Dabei stellt nicht nur die willkürliche Abgrenzung der Atome, sondern auch die notwendige Beschränkung in der Auswahl der Kopplungsbeziehungen eine gewisse stets kritisch zu hinterfragende Willkür dar.

Zwei wesentliche Verfahren des Systementwurfs werden von den Autoren angesprochen: hierarchische Strukturierung (die allerdings nicht darin besteht, daß jegliche Rückkopplung vernachlässigt wird, sondern nur direkte Rückkopplungen über mehr als zwei Stufen; bestehende derartige Rückkopplungen werden also nur mittelbar wirksam!) und funktionale Differenzierung (denselben Gegenstand unter verschiedenen Blickwinkeln betrachtend, unter Vernachlässigung übergreifender Effekte). Die Nützlichkeit wie die Beschränktheit beider Ansätze ist in diesem Licht offensichtlich (Stichworte: Ökologie, multifunktionale Gesellschaft).

Sich dieser prinzipiellen Beschränktheit jedes Systemmodells kritisch bewußt zu sein oder bewußt zu werden, führte meines Erachtens zusammen mit den Fortschritten in der mathematischen Behandlung komplizierter Zusammenhänge zu den größten Erfolgen der naturwissenschaftlichen Forschung in unserem Jahrhundert.

4. Die Besonderheit soziobiologischer Systeme besteht in deren außerordentlich hoher Komplexität.

Die wesentliche Schwierigkeit soziobiologischer Systemmodellierung

besteht nicht „in der unvorhersagbaren, chaotischen Komponente der Kopplungsbeziehungen“, sondern in der Vielzahl zu bewertender Wechselbeziehungen. Dies führt in der Phase des Systementwurfs zu Unsicherheiten sowohl bei der Abgrenzung der Modell-atome als auch bei der Auswahl der relevanten Kopplungsbeziehungen. Daneben spielt die richtige Auswahl (quantifizierbarer) Eigenschaften der Atome eine entscheidende Rolle, die deren Bewegung im Phasenraum beschreiben. Auch hier enthalten soziobiologische Systeme beträchtliche Unsicherheiten, die sich in einer hohen Individualisierung der Eigenschaften der Modellatome ausdrücken. Das Problem ist also eines des Modellentwurfs und nur insofern ein systemtheoretisches, als diese Methoden zur Modellentwurfkorrektur herzustellen muß. Eine „chaotische Komponente“ ist jedem System(modell) immanent und richtigerweise wohl unter „innere Instabilität“ (d. h. der Tatsache, daß Atome in Wirklichkeit keine Atome und Kopplungsbeziehungen nicht alle Kopplungsbeziehungen sind) einzuordnen.

5. Evolution ist so lange möglich, wie das Wechselspiel progressiver und konservativer Kräfte nicht zum Stillstand der Systementwicklung führt.

Aus mathematischer Sicht gibt es im wesentlichen drei Bewegungsmöglichkeiten für Systeme (im Rahmen des aufgestellten Modells): Evolution (auf einer Gleichgewichtsfläche im Phasenraum), Bifurkation (Aufspaltung der Gleichgewichtsfläche in mehrere Zweige; die Auswahl des Zweiges erfolgt „zufällig“, d. h. entsprechend zweirangiger Größen, die mgw. bereits als „innere Instabilitäten“ vernachlässigt worden sind) und Katastrophen (Stellen im Phasenraum, an denen es „nicht weitergeht“; im gesellschaftlichen Bereich heißen diese zwar „Revolutionen“, sind aber in der Tat

Katastrophen für das bestehende System).

Auf Grund der Ungenauigkeiten des Modells bewegt sich das System immer nur in der Nähe der Gleichgewichtsfläche. Die lokale oder relative Stabilität wird dadurch erreicht, daß Irregularitäten stets Gegenkräfte auslösen, die bestrebt sind, das System in eine (dynamische) Gleichgewichtslage zurückzuführen. Es gibt in Systemen also stets Agenten und Reagenten, progressive (systemverändernde) und konservative (systemerhaltende) Kräfte, stets freie und abhängige Größen. Dieses Schema funktioniert gut nur in der Nähe der Gleichgewichtslage, da die Intensität konservativer Kräfte im allgemeinen außerhalb derselben schnell abnimmt, taugt also nur für evolutionäre Betrachtungen.

„Kreativ“ im Sinne von Dr. Mager kann in dem einen Fall ausgesprochen konservativ (also systemerhaltend) sein, in dem anderen dagegen sehr progressiv (also systemverändernd). Entsprechend wird das Regulativ des Systems darauf ausfallen, egal, ob die Gesellschaft nun „offen“ ist oder nicht. Das Verhältnis konservativer (=befördernder) zu progressiven (=gedämpften) „kreativen“ Ideen ist ein Maß für die Offenheit (=Entwicklungsfähigkeit) einer Gesellschaft und nicht mehr umgekehrt. Physische Offenheit ist dabei nur ein Aspekt. Dieses Verhältnis zeigt an, wie weit ein System noch von der Katastrophe entfernt ist. Extreme Stabilität und Innovationsfeindlichkeit sind also nicht die Ursachen des Krachs, sondern nur dessen Vorbeten.

6. Schließen Evolution und Revolution einander aus?

Alle bisherigen Betrachtungen bewegen sich im Rahmen der klassischen Theorie des Wechsels zwischen evolutionären und revolutionären Entwicklungsphasen sozialer Systeme. Bereits in Darwins Lehre (Evolution durch „Kampf ums Dasein“) findet man aber Hinweise darauf, daß sich die Evolution soziobiologischer Systeme (allgemein komplizierterer Systeme) möglicherweise vorrangig durch in Teilsystemen revolutionäre (d. h. für das betrachtende Teilsystem katastrophale) Veränderungen vollzieht. Auch das Modell der Marktwirtschaft steht im Konkurrenzkampf, also revolutionären (=katastrophalen) Veränderungen von Teilsystemen, den Bewegungsmechanismen für evolutionäre Bewegungen des Gesamtsystems. Es erscheint mir interessant, diesen Gedanken weiter zu verfolgen, zumal auch auf dem Gebiet der Mathematik dazu in den letzten Jahren einige Fortschritte erzielt wurden (deterministisches Chaos, seltsame Attraktoren).

Dr. H.-G. GRÄBE,
Sektion Informatik

Deutsch-britische Kooperation verstärkt

Projektbezogener Wissenschaftlertausch auf außeruniversitäre Forschungsinstitutionen ausgeweitet

Dank zusätzlicher Mittel aus dem Haushalt des Bundesministers für Forschung und Technologie können nunmehr auch Forschungsgruppen aus dem außeruniversitären Bereich im Rahmen des deutsch-britischen Programms ARC (Academic Research Collaboration) gefördert werden.

Gegenwärtig werden mehr als 170 Kooperationsobjekte gefördert. Allein von deutscher Seite verbringen mehr als 500 Wissenschaftler überwiegend kurzfristige Forschungsaufenthalte an den britischen Partnerinstitutionen. Finanziert werden, wie in der traditionellen Stipendienförderung, nur die Kosten für Reise und Aufenthalt, nicht aber Material, Rechenzeiten und andere Forschungskosten. Die Fortbildung des wissenschaftlichen Nachwuchses unter Nutzung der jeweils besten Möglichkeiten auf beiden Seiten und die damit verbundene Einführung in die internationale Kooperation wird als besonderes Ziel hervorgehoben.

Der DAAD, der seit Jahren ebenfalls gleichartige bilaterale Programme mit Frankreich, Spanien und Portugal unterhält, sieht darin auch für die Forschungsgruppen in den neuen Bundesländern neue Möglichkeiten zur Integration in die westeuropäische Forschungslandschaft.

Kurzstipendienangebot zum Studium in Großbritannien

Für das Studienjahr 1992 hat der British Council in Verbindung mit dem British Institute for International and Comparative Law wieder Stipendien für deutsche Juristen angeboten. Die Laufzeit beträgt 6 Monate.

Der DAAD, der seit Jahren ebenfalls gleichartige bilaterale Programme mit Frankreich, Spanien und Portugal unterhält, sieht darin auch für die Forschungsgruppen in den neuen Bundesländern neue Möglichkeiten zur Integration in die westeuropäische Forschungslandschaft.

Diese Stipendien stehen für Juristen mit abgeschlossener Ausbildung (Assessorexamen; Bewerber aus den fünf neuen Bundesländern: Diplom und mindestens 3jährige juristische Berufserfahrung) zur Verfügung, die möglichst nicht älter als 30 Jahre sein sollen; in Ausnahmefällen werden jedoch auch Gesuche älterer Bewerber mit besonderer Qualifikation angenommen. Es können sich außerdem Referendare bewerben, sofern sie ihr zweites juristisches Examen in der Zeitspanne zwischen Bewerbung und Stipendienbeginn ablegen werden. Hier könnte eine Stipendienzusage nur vorbehaltlich des Bestehens der Prüfung erfolgen.

Die Antragsteller müssen über sehr gute Sprachkenntnisse verfügen, um den Vorlesungen folgen und sich an Seminaren aktiv beteiligen zu können. Auch für die Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich.

Die Antragsteller müssen über sehr gute Sprachkenntnisse verfügen, um den Vorlesungen folgen und sich an Seminaren aktiv beteiligen zu können. Auch für die Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich.

Die Antragsteller müssen über sehr gute Sprachkenntnisse verfügen, um den Vorlesungen folgen und sich an Seminaren aktiv beteiligen zu können. Auch für die Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich.

Die Antragsteller müssen über sehr gute Sprachkenntnisse verfügen, um den Vorlesungen folgen und sich an Seminaren aktiv beteiligen zu können. Auch für die Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich.

Die Antragsteller müssen über sehr gute Sprachkenntnisse verfügen, um den Vorlesungen folgen und sich an Seminaren aktiv beteiligen zu können. Auch für die Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich.

Suche nach „Kunsthonig“ bleibt weiter erfolglos

Lebensmittel auf und unter die Verpackung geschaut

weil mehr als 100 Gesetze und Verordnungen des Bundesrechts enthalten in Deutschland Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln sowie dem Vertrieb von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Dabei sind diese gesetzlichen Bestimmungen keineswegs Ausdruck der Neuzeit. Bereits lange vor unserer Zeitrechnung existierten, zunächst in mündlicher Form, bestimmte Regeln für die Herstellung und den Umgang mit Lebensmitteln. Erst in späteren Zeitaltern wurden diese Vorschriften niedergeschrieben. Die wahrscheinlich älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift von ca. 1000 v. Chr., eingetrag auf eine phönizische Steinplatte, verbietet das Verzehren des Weines vom Nachbarn.

Im Mittelalter wurden derartige Vergehen grausam geahndet. Laut Soester Stadtrecht von 1120 heißt es z. B.: „daß derjenige, der „Luden mit gutem Weine“ mischt, sein Leben verliert“. In einer Fleischverordnung der Stadt Leipzig aus dem Jahre 1677 wird den Fleischern, die Fleisch verschiedener Tierarten „fälschen, aufblasen, altgeschlachtetes mit frischem Blute anstreichen oder sonst durch Zeichen und Eiterschneiden unkenntlich machen“, Strafe angedroht.

Schwer geahndet wurden auch falsches Messen und Wiegen; wegen eines solchen Vergehens wurden beispielsweise 1440 in Nürnberg ein Bürger die Ohren abgeschnitten. In seiner Schrift „Kaufhandlung und Wucher“ aus dem Jahre 1524, erbot sich der Theologieprofessor der Universität zu Wittenberg, Dr. Martin Luther, über alle Kaufleute, seiner Meinung nach öffentliche Diebe und Wucherer, und ersprach sich neben Maß- und Gewichtsbüchse auch gegen Lebensmittelverfälschungen aus.

Nach dem gegenwärtig gültigen „Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen“ vom 15. August 1974, werden die LEBENSMITTEL als Stoffe definiert, „die dazu bestimmt sind, in unveränderter, zubereiteter oder verarbeiteter Zustand vom Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuß verzehrt zu werden“.

BEARBEITUNGS- und GEGENSTÄNDE laut Gesetz sind „Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei dem Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen oder dem Verzehr von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder auf diese einzuwirken“.

Als VERBRAUCHER schließlich im Sinne dieses Gesetzes gilt „jederjenige, an den Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden“.

Bei seinem Einkauf wird der Verbraucher vorrangig am MINDESTHALTBARKEITSDATUM des Lebensmittels interessiert sein. Eine derartige Kennzeichnung von Lebens-

mitteln erfolgt nach einer speziellen Verordnung, in der das Mindesthaltbarkeitsdatum als das Datum definiert wird, „bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Die Kennzeichnung ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat

und Jahr in dieser Reihenfolge vorzunehmen. Hiervon abweichend kann bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt, die Angabe des Jahres entfallen. Bezieht die Mindesthaltbarkeit mehr als 3 Monate, kann auf die Angabe des Tages und bei einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 18 Monaten auf Tag und Monat verzichtet werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben wird.

Für den Verbraucher ist es wichtig zu wissen, daß es sich bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum um eine Orientierungsgröße handelt. Bei Überschreitung dieses Datums kann mit einer allmählichen Verschlechterung der Qualität gerechnet werden und erst bei Einsetzen dieses Sachverhaltes wird eine Kundenreklamation ankommt. Ein Überschreiten des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums verpflichtet die Verkaufseinrichtung nicht, die Ware aus dem Verkehr zu ziehen.

Nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) müssen die Fertigungspackungen noch vier weitere Kennzeichnungsmerkmale aufweisen. Die VERKEHRSBEZEICHNUNG soll dem Verbraucher eine zutreffende Vorstellung vom dem Erzeugnis vermitteln. Ebenso muß der Käufer auf der Fertigungspackung den NAMEN oder die FIRMA sowie die ANSCHRIFT des Herstellers, des Verpackers oder eines in der EG niedergelassenen Verkäufers vorfinden. Die MENGENANGABEN für Fertigungspackungen erfolgen nicht mehr nach der LMKV, sondern ausschließlich nach dem Eichrecht.

Neben all diesen Angaben haben die Fertigungspackungen noch ein ZUTATENVERZEICHNIS aufzuweisen.

Alle geforderten Angaben sollen in deutscher Sprache, deutlich sichtbar, leicht lesbar, unverfälscht und an einer „in die Augen fallenden Stelle“, die in Praxis oft zum Zankapfel wird, vorgenommen werden. Neben diesen Angaben finden sich auf fast allen Warenverpackungen aufgedruckte schwarze

weil Strichkodierungen („Zebrastrifen“) mit darunter befindlichen Ziffern.

Bei diesem Europäischen Artikel-Nummer-System bilden die ersten beiden Ziffern mit den dazugehörigen Strichen das Länderkennzeichen (40-43 steht für Deutschland). Die nächsten 5 Ziffern codieren den Hersteller oder Lieferanten, dann schließen sich 5 Produkt- bzw. Verpackungsgrößenkodierungen an, und die Nummer 13 ist die Prüfziffer zur fehlerfreien Datenerfassung an der Kasse.

Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit unrichtigen Bezeichnungen, Angaben und Aufmachungen, ist verboten.

In diesem Zusammenhang suchte besonders vor Weihnachten mancher Hobbybäcker vergeblich nach „Kunsthonig“ in den Regalen der Verkaufseinrichtungen. Die Bezeichnung „Honig“ darf für künstlich hergestelltes, also nicht aus Blütenstaub gewonnenes Honig, nach der EG-Richtlinie zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten für Honig nicht mehr verwendet werden. Die neue Bezeichnung für „Kunsthonig“ lautet „Invertzuckercreme“.

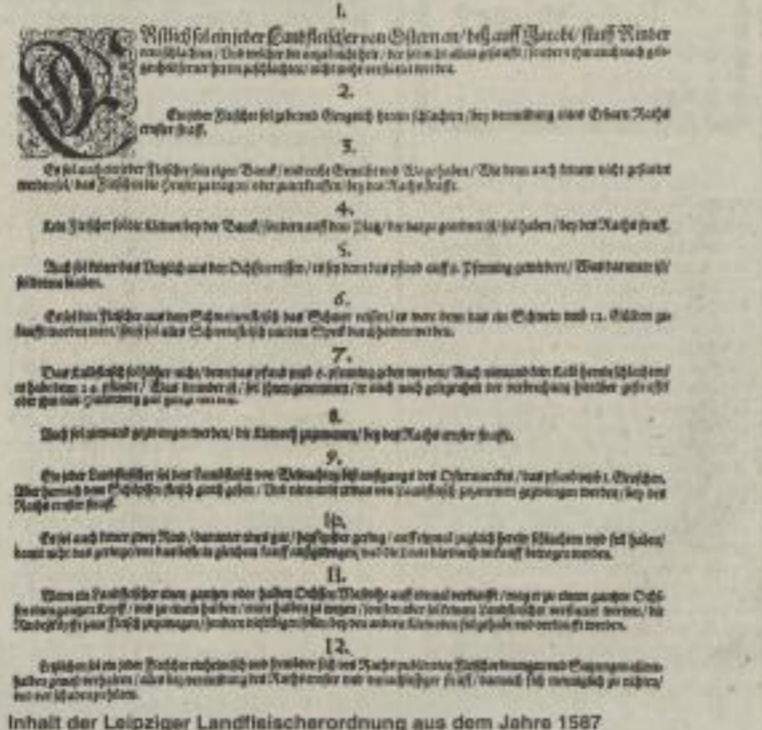
Beim Kauf von Hackfleisch sollte der Käufer darauf achten, daß er nicht durch zu hohen Fettanteil übervorteilt wird. Laut „Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerhacktes rohes Fleisch“ vom 10. Mai 1976, „darf zur Herstellung von Hackfleisch (Gehacktes, Gewiegtes, Mett) nur sehnenarmes oder grob entzinktes Skelettmuskelfleisch ohne jeden Zusatz verwendet werden, das außer Kälteanwendung keinem Behaltungsverfahren unterworfen wurde. Der Fettgehalt darf bei Rinderhackfleisch nicht mehr als 20 von Hundert (v. H.), bei Schweinehackfleisch nicht mehr als 35 v. H. und bei Mischungen von beiden Produkten nicht mehr als 30 v. H. betragen. Zur Herstellung von Schabefleisch (Beefsteakhack, Tatar) darf nur sehnen- und fettgewearmes (schieres) Skelettmuskelfleisch von Rindern ohne jeden Zusatz verwendet werden. Der Fettgehalt von Schabefleisch darf nicht mehr als 6 v. H. betragen.“

Milbrat der Kunde diesen Fettwerten oder begt er anderweitige Bedenken an der Qualität bzw. gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln, so kann er sich bei Fragen zu Produkten tierischer Herkunft an das Institut für Lebensmittelhygiene, Margarete-Blank-Str.4, und bei Zweifeln an der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und Qualität sowohl tierischer als auch pflanzlicher Produkte an das Hygieneinstitut (Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz), Beethovenstr. 25, wenden. In einem solchen Fall entstehen dem Käufer als Beschwerdeführer keinerlei Kosten, wenn er die „Beschwerdeproben“ den Untersuchungseinrichtungen vorlegt.

Bei Hygienewidrigkeiten sollte sich der Käufer in jedem Fall an eine Untersuchungseinrichtung wenden. Hegt der Kunde berechtigte Zweifel an der Qualität angebotener Produkte, so hat er an Ort und Stelle das Recht, a) die Ware gegen Rückerstattung des Kaufpreises zurückzugeben (Wandlung), b) eine Minderung des Kaufpreises zu verlangen und c) eine Nachlieferung einer mangelfreien Sache zu fordern.

Für den VERZEHR, worunter der Gesetzgeber das Essen, Kaufen, Trinken sowie jede sonstige Zufuhr in den Magen versteht – auch das Kaufen von Kaugummi ist laut Gesetzgeber Verzehren, obwohl Kaugummi nicht zum Verschlucken bestimmt ist – einen gewissen Magen und guten Appetit!

Leins Erbarb Rath's zu Leipzig Ordnung die Landfleischerei belangend, vernewert Anno 87.



Inhalt der Leipziger Landfleischereiordnung aus dem Jahre 1587

Suche nach „Kunsthonig“ bleibt weiter erfolglos

Lebensmittel auf und unter die Verpackung geschaut

weil mehr als 100 Gesetze und Verordnungen des Bundesrechts enthalten in Deutschland Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln sowie dem Vertrieb von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Dabei sind diese gesetzlichen Bestimmungen keineswegs Ausdruck der Neuzeit. Bereits lange vor unserer Zeitrechnung existierten, zunächst in mündlicher Form, bestimmte Regeln für die Herstellung und den Umgang mit Lebensmitteln. Erst in späteren Zeitaltern wurden diese Vorschriften niedergeschrieben. Die wahrscheinlich älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift von ca. 1000 v. Chr., eingetrag auf eine phönizische Steinplatte, verbietet das Verzehren des Weines vom Nachbarn.

Im Mittelalter wurden derartige Vergehen grausam geahndet. Laut Soester Stadtrecht von 1120 heißt es z. B.: „daß derjenige, der „Luden mit gutem Weine“ mischt, sein Leben verliert“. In einer Fleischverordnung der Stadt Leipzig aus dem Jahre 1677 wird den Fleischern, die Fleisch verschiedener Tierarten „fälschen, aufblasen, altgeschlachtetes mit frischem Blute anstreichen oder sonst durch Zeichen und Eiterschneiden unkenntlich machen“, Strafe angedroht.

Schwer geahndet wurden auch falsches Messen und Wiegen; wegen eines solchen Vergehens wurden beispielsweise 1440 in Nürnberg ein Bürger die Ohren abgeschnitten. In seiner Schrift „Kaufhandlung und Wucher“ aus dem Jahre 1524, erbot sich der Theologieprofessor der Universität zu Wittenberg, Dr. Martin Luther, über alle Kaufleute, seiner Meinung nach öffentliche Diebe und Wucherer, und ersprach sich neben Maß- und Gewichtsbüchse auch gegen Lebensmittelverfälschungen aus.

Nach dem gegenwärtig gültigen „Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen“ vom 15. August 1974, werden die LEBENSMITTEL als Stoffe definiert, „die dazu bestimmt sind, in unveränderter, zubereiteter oder verarbeiteter Zustand vom Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuß verzehrt zu werden“.

BEARBEITUNGS- und GEGENSTÄNDE laut Gesetz sind „Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei dem Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen oder dem Verzehr von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder auf diese einzuwirken“.

Als VERBRAUCHER schließlich im Sinne dieses Gesetzes gilt „jederjenige, an den Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden“.

Bei seinem Einkauf wird der Verbraucher vorrangig am MINDESTHALTBARKEITSDATUM des Lebensmittels interessiert sein. Eine derartige Kennzeichnung von Lebens-

mitteln erfolgt nach einer speziellen Verordnung, in der das Mindesthaltbarkeitsdatum als das Datum definiert wird, „bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Die Kennzeichnung ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat

und Jahr in dieser Reihenfolge vorzunehmen. Hiervon abweichend kann bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt, die Angabe des Jahres entfallen. Bezieht die Mindesthaltbarkeit mehr als 3 Monate, kann auf die Angabe des Tages und bei einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 18 Monaten auf Tag und Monat verzichtet werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben wird.

Für den Verbraucher ist es wichtig zu wissen, daß es sich bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum um eine Orientierungsgröße handelt. Bei Überschreitung dieses Datums kann mit einer allmählichen Verschlechterung der Qualität gerechnet werden und erst bei Einsetzen dieses Sachverhaltes wird eine Kundenreklamation ankommt. Ein Überschreiten des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums verpflichtet die Verkaufseinrichtung nicht, die Ware aus dem Verkehr zu ziehen.

Nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) müssen die Fertigungspackungen noch vier weitere Kennzeichnungsmerkmale aufweisen. Die VERKEHRSBEZEICHNUNG soll dem Verbraucher eine zutreffende Vorstellung vom dem Erzeugnis vermitteln. Ebenso muß der Käufer auf der Fertigungspackung den NAMEN oder die FIRMA sowie die ANSCHRIFT des Herstellers, des Verpackers oder eines in der EG niedergelassenen Verkäufers vorfinden. Die MENGENANGABEN für Fertigungspackungen erfolgen nicht mehr nach der LMKV, sondern ausschließlich nach dem Eichrecht.



„Zebrastrifen“ Repros (2): UZ

Dr. ANITA SEIFERT