

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort . . . . .	V
Autoren . . . . .	VII
Abkürzungsverzeichnis . . . . .	XV
<b>1 Begriffsgeschichte von Veganismus und Vegetarismus . . . . .</b>	<b>1</b>
1.1 Definition vegan . . . . .	1
1.2 Geschichte der Begrifflichkeiten . . . . .	1
1.3 Veganer „Trend“ oder Kulturwandel. Eine Ist-Stand-Betrachtung. . . . .	2
<b>2 Ethische und nahrungsmittelrechtliche Begrifflichkeit . . . . .</b>	<b>5</b>
<b>3 Nationale und internationale Regelungen am Beispiel von Deutschland . . . . .</b>	<b>7</b>
3.1 Die ausstehende EU-Definition. . . . .	7
3.2 Nationale Vorgaben . . . . .	8
3.3 Privatrechtliche Standards . . . . .	9
3.4 Die Definitionen von verschiedenen Labeln und Zertifikaten . . . . .	10
3.4.1 Vegan-Blume der Vegan Society England . . . . .	11
3.4.2 V-Label des ProVeg . . . . .	11
3.4.3 EcoVeg-Siegel des VegOrganic e. V. . . . .	12
3.4.4 Biozyklisch-vegan . . . . .	12
3.4.5 Vegan + . . . . .	12
3.4.6 Zusammenfassung . . . . .	13
<b>4 Die ISO-Norm 23662:2021 . . . . .</b>	<b>15</b>
4.1 Entstehungsgeschichte der ISO 23662 . . . . .	15
4.2 Der ISO-Norm-Text mit Kommentierung. . . . .	16
Vorwort . . . . .	16
Einleitung . . . . .	18
Anwendungsbereich (1) . . . . .	19
Normative Verweisung (2) . . . . .	22
Begriffe und Definition (3) . . . . .	23
Technische Kriterien für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Vegetarier und Veganer geeignet sind (4) . . . . .	30
Allgemein (4.1) . . . . .	30
Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet sind (4.2) . . . . .	31
Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Ovo-Vegetarier geeignet sind (4.3) . . . . .	32
Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Lacto-Vegetarier geeignet sind (4.4) . . . . .	35
Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Veganer geeignet sind (4.5) . . . . .	37
Kennzeichnung und Etiketten (5) . . . . .	38
Bibliographie . . . . .	39
<b>5 Rechtliche Einordnung – Möglichkeiten und Grenzen eines internationalen   Industriestandards . . . . .</b>	<b>41</b>
5.1 Demokratische Legitimation und nationale bzw. internationale Verbindlichkeit . . . . .	41
5.2 Auslegungshilfe für Gerichte . . . . .	41

5.3	Vertragsklarheit bei der Verwendung der Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ . . . . .	42
5.3.1	Haftungsvorteile auf Herstellerseite durch vertragliche Vereinbarung der ISO-Norm und regelmäßige Überwachung . . . . .	42
5.3.2	Beweislastvorteil bei der vertraglichen Vereinbarung von als „vegan“ und „vegetarisch“ ausgelobten Lebensmitteln auf der Verbraucherseite . . . . .	42
5.4	Internationale Gültigkeit der Definition und rechtssicherer Warenfluss der als vegan und vegetarisch ausgelobten Ware. . . . .	42
5.5	Rechtsnatur, Verbindlichkeit und rechtliche Auswirkung der ISO. . . . .	43
5.6	Bedeutung im Kauf- und Werkvertragsrecht . . . . .	43
5.7	Grenzen der Begriffssicherheit trotz ISO-Norm . . . . .	44
5.8	Die ISO-Norm im Haftungsrecht. . . . .	44
5.9	ISO im Produkthaftungsrecht. . . . .	44
5.10	ISO im Deliktsrecht . . . . .	44
5.11	Die gesetzliche Vermutung bei Übernahme der ISO-Norm in die nationalen Gesetze die allgemeinen Regeln der Technik eingehalten zu haben . . . . .	45
<b>6</b>	<b>Tierversuche . . . . .</b>	<b>47</b>
6.1	Tierversuche im Nahrungsmittelbereich Allgemeines . . . . .	47
6.2	Gesetzlich vorgeschriebene Tierversuche und die Grandfather Rule . . . . .	48
6.3	Tierversuche im Lebensmittelbereich (insb. im Rahmen der Novel-Food-VO) . . . . .	49
6.4	Gesetzliche, regulatorisch vorgeschriebene und selbstregulierte Tierversuche im Verhältnis zur ISO-Norm . . . . .	51
<b>7</b>	<b>Die ISO-Norm im Verhältnis zu nationalen und internationalen Gesetzen und Verordnungen . . . . .</b>	<b>53</b>
<b>8</b>	<b>Die ISO-Norm im Verhältnis zu nationalen Äußerungen von Gutachtergremien am Beispiel der Lebensmittelbuchkommission . . . . .</b>	<b>55</b>
<b>9</b>	<b>Die ISO-Norm im Verhältnis zu privatwirtschaftlichen Labeln . . . . .</b>	<b>57</b>
<b>10</b>	<b>Die ISO-Norm und Produktbezeichnungseinschränkungen (z. B. Meaty Milky and Fishy Denominations) . . . . .</b>	<b>59</b>
<b>11</b>	<b>GMP und Integration in Managementsysteme. . . . .</b>	<b>61</b>
11.1	GMP-Begriffsbestimmung . . . . .	61
11.2	Integration in das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit und Qualität. . . . .	64
11.2.1	Kontext und interessierte Parteien . . . . .	65
11.2.2	Angemessenheit gegenüber der Betriebsgröße und der Art der Produkte . . . . .	66
11.2.3	Verwirklichung im Produktionssystem oder für einzelne Produkte . . . . .	68
11.2.4	Freigabe durch die Lebensmittelsicherheitsgruppe . . . . .	68
11.3	Bezüge zu den PRP/GMP und Aspekten des Managementsystem . . . . .	68
11.3.1	Ausführung und Anordnung von Gebäuden. . . . .	69
11.3.2	Räumliche Aufteilung und Arbeitsbereiche . . . . .	69
11.3.3	Betriebsmittel/Versorgungseinrichtungen – Luft, Wasser, Energie. . . . .	70
11.3.4	Abfallentsorgung. . . . .	70
11.3.5	Eignung der Ausrüstung und Zugänglichkeit . . . . .	71
11.3.6	Lieferanten . . . . .	72
11.3.7	Lagerung und Transport von Materialien und Zutaten. . . . .	73
11.3.8	Vermeidung von Kreuzkontamination . . . . .	74
11.3.9	Reinigung und Desinfektion . . . . .	76

11.3.10 Personalhygiene .....	77
11.3.11 Produktinformation und Verbraucherhinweise .....	77
11.3.12 Ggf. weitere Aspekte .....	80
11.4 Einführung und Verifizierung .....	81
Ausblick .....	85
Schlusswort .....	85
Danksagung .....	86
Annex .....	87
Stichwortverzeichnis.....	97