

1. Hamburger Dialog
gegen Lebensmittelverschwendung -

Lebensmittelrechtliche Rahmenbedingungen

von

DR. TOBIAS TEUFER, LL.M. (UCL)



„ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum! Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch zum Verzehr geeignet. Prüfen Sie mit Ihren Sinnen und entscheiden Sie erst dann, was auf den Teller gehört und was wirklich in die Tonne muss. „

Ilse Aigner

Bundesministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Lebensmittel

Ernährungsministerium plant Alternative zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Obst, Gemüse, Milchprodukte: Etliche Kilo Lebensmittel schmeißt jeder Deutsche pro Jahr weg - obwohl die Produkte noch gut sind. Nun will das Ernährungsministerium ein "Verbrauchsverfallsdatum" einführen.

09.07.2016, 09.21 Uhr



Quelle: www.homeandsmart.de



Tweet



Gegen Lebensmittelverschwendung NATIONALE STRATEGIE

„**Lebensmittel retten** machen wir einfacher.
Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft, darf
die **Ware günstiger verkauft** und **für den
Verbraucher besser erkennbar gemacht**
werden.

Die neue Regelung ist ein weiterer **Teil
meiner Nationalen Strategie gegen
Lebensmittelverschwendung.**“



Julia Klöckner

0:08 944 Mal angezeigt Ministerin für Ernährung und Landwirtschaft

bmel.de  

[Startseite](#) › [Politik](#)

Cem Özdemir will verpflichtendes Lebensmittelspenden - Minister für legales Containern

Erstellt: 01.01.2022 Aktualisiert: 01.01.2022, 13:49 Uhr

Von: [Mirko Schmid](#)

Quelle: FR Online



MHD abgelaufen?

Prüfe mit deinen Sinnen,
ob du das Lebensmittel noch essen kannst!



Sieht
das Lebensmittel
aus wie immer?

Oder siehst du Flecken,
Schädlinge, Flocken, faule,
schmierige Stellen, Schimmel ...?
Dann bitte wegwerfen.



Riecht
das Lebensmittel
wie immer?

Oder riecht es muffig, ranzig,
faulig, stechend, streng, vergoren,
süßlich, unangenehm ...?
Dann bitte wegwerfen.



Schmeckt
das Lebensmittel
wie immer?

Oder schmeckt es sauer,
ranzig, muffig, schal,
untypisch bitter, verändert ...?
Dann bitte wegwerfen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum!

Viele Lebensmittel sind nach Ablauf des MHD noch genießbar.

Klicke hier
und erfahre mehr
www.bzfe.de

© Illustrationen: Arnout van Son, BLE



Quelle:
Pressemitteilung

Themen

Warum ist Containern strafbar?

Sind Lebensmittelretter Lebensmittelunternehmer?

Lebensmittelrecht = Lebensmittelverschwendung?

-> und welche Rolle spielt das MHD dabei?

Handlungsmöglichkeiten: eine kurze Diskussion

Warum ist Containern strafbar?

Bundesverfassungsgericht

(Beschluss vom 5. August 2020, 2 BvR 1985 und 1986/19)

Entnahme verworfener Lebensmittel aus verschlossenem Container auf Supermarkt-Grundstück.

Anzeige und Verurteilung wegen Diebstahls.

Wegnahme fremder Sache = Diebstahl? (+)

-> Supermarkt wollte Eigentum an Lebensmitteln nicht aufgeben, sondern sie fachgerecht entsorgen.

Warum ist Containern strafbar?

Entscheidung

Verurteilung verfassungskonform:

Bereits das Interesse des Eigentümers daran, etwaige rechtliche Streitigkeiten und Prozessrisiken auszuschließen und **keinen erhöhten Sorgfaltspflichten im Hinblick auf die Sicherheit der Lebensmittel ausgesetzt zu sein**, ist im Rahmen der Eigentumsfreiheit nach Art. 14 Abs. 1 GG grundsätzlich zu akzeptieren.

Sind Lebensmittelretter Lebensmittelunternehmer?

Verwaltungsgericht Berlin

(Beschluss v. 21.10.2021, VG 14 L 453/21)

Lebensmittelumverteilung über Straßen-Warentische.

Privatperson stellt bereit und organisiert.

Dritte liefern Lebensmittel an, auch Private.

Keine Kontrolle der Sicherheit, mangelhafte Hygiene.

Sind Lebensmittelretter Lebensmittelunternehmer?

Lebensmittelunternehmer

Art. 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002

die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts **in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen** erfüllt werden.

Sind Lebensmittelretter Lebensmittelunternehmer?

Lebensmittelunternehmen

Art. 3 Nr. 2 VO (EG) Nr. 178/2002

alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Sind Lebensmittelretter Lebensmittelunternehmer?

Entscheidung

Verbot wegen Hygieneverstößen rechtmäßig.

Organisator ist LM-Unternehmer mit Pflichten.

Entscheidend ist, dass er den Ort und die Einrichtung bereitstellt und es duldet, dass Dritte Lebensmittel einbringen.

Trägt das Lebensmittelrecht zur Lebensmittelverschwendung bei?

- oder kann es dagegen helfen?

Welche Ziele verfolgt das Lebensmittelrecht?

Welche Rolle spielen Sicherheit und Hygiene?

Fördert Überregulierung Lebensmittelverschwendung?

Übergangsregelungen, Aufbrauchsfristen

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum im Fokus

Ziele des Lebensmittelrechts

Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

Das Lebensmittelrecht verfolgt eines oder mehrere der allgemeinen Ziele eines hohen Maßes an **Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen**, des **Schutzes der Verbraucherinteressen**, einschließlich lauterer Handelsgepflogenheiten im Lebensmittelhandel, **gegebenenfalls unter Berücksichtigung** des Schutzes der Tiergesundheit, des Tierschutzes, des Pflanzenschutzes und **der Umwelt**.

-> **primär Sicherheit, Verschwendung nicht genannt.**

Lebensmittelsicherheit & Hygiene

Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass **auf allen** ihrer Kontrolle unterstehenden **Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen** von Lebensmitteln die **einschlägigen Hygienevorschriften** dieser Verordnung **erfüllt** sind.

Lebensmittelsicherheit & Hygiene

Grundsatz der **Lebensmittelsicherheit** ist Zentrum des Lebensmittelrechts und begrenzt alle Möglichkeiten.

-> Maßnahmen gegen LM-Verschwendung dürfen unter keinen Umständen LM-Sicherheit gefährden.

Hygieneregelungen sind z.T. sehr detailliert. Können zu Verboten bzw. Verwerfen von Lebensmitteln führen, obwohl keine konkreten Gesundheitsgefahren drohen (Möglichkeit „**nachteiliger Beeinflussung**“).

-> Hygienerecht schränkt Möglichkeiten weiter ein.

Bsp.: Umgang mit Buffetresten

Fördert Überregulierung Verschwendung?

Ein Beispiel: § 1 Abs. 2 KäseV

Käsereimilch ist die zur Herstellung von Käse bestimmte Milch, auch unter Mitverwendung von Buttermilcherzeugnissen, Sahnerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm). (...) Die in den Sätzen 1 bis 5 genannten Erzeugnisse dürfen miteinander vermischt und durch Entzug von Wasser oder unter Anwendung von Verfahren zur Konzentration des Milcheiweißes durch Entzug anderer Milchinhaltstoffe eingedickt sein, wobei der Anteil des Molkeneiweißes am Gesamteiweiß nicht größer sein darf als in der Käsereimilch.

-> Detailregelung kann Verwendung von Milch entgegenstehen, der Anteile entzogen wurden, obwohl das Enderzeugnis (Käse) sich nicht unterscheidet.

Übergangsregelungen und Aufbrauchfristen

Große Mengen an Lebensmitteln müssen vernichtet werden, weil z.B.:

- Rückstandshöchstgehalte nach VO Nr. 396/2005
- Verwendungsbeschränkungen nach VO 1925/2006

ohne ausreichende Übergangs- und Aufbrauchfristen verringert bzw. eingeführt werden.

Besonders fragwürdig bei **bloßen Kennzeichnungsänderungen** und genauso bei **behördlichen Verboten wegen Kennzeichnungsmängeln**.

Übergangsregelungen und Aufbrauchfristen

Zur Prüfung der Verhältnismäßigkeit gehört in diesen Fällen auch der Blick auf die LM-Verschwendung!

Längere Übergangs- u. Aufbrauchfristen, Ausnahme-genehmigungen oder Maßnahmen mit „Augenmaß“ sind erforderlich.

Grenze ist natürlich die **Lebensmittelsicherheit**;

-> aber **konkret geprüft**, nicht nur diffus behauptet.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Die EU-Kommission schätzt, dass **bis zu 10 %** der 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, die jährlich in der EU anfallen, mit der **Datumsangabe auf Lebensmitteln** zusammenhängen.

Welches Verbesserungspotential gibt es im Zusammenhang mit MHD und Verbrauchsdatum?

Die Rolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

Vorab: Wo kommt es eigentlich zu Verschwendung?

Verschiedene Untersuchungen zeigen Verbesserungspotentiale v.a. beim **Verbraucher** und im **Einzelhandel**.

Was wird verschwendet?

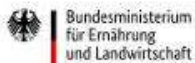
Verschiedene Untersuchungen zeigen, dass mit Abstand die größten Mengen in der Produktgruppe **Obst & Gemüse** weggeworfen werden.

Weitere Produktgruppen natürlich betroffen.

IST MEINE ZEIT
MIT DIR SCHON
ABGELAUFEN?



ÜBER DEN UMGANG MIT
MINDESTHALTBARKEITSDATUM
UND VERBRAUCHSDATUM



ES HEISST ÜBRIGENS
„MINDESTENS HALTBAR BIS“
UND **NICHT**
„SOFORT TÖDLICH AB“

ABGELAUFEN HEISST NICHT
ZWINGEND VERDORBEN.

Du kickst dein Handy, weil die Garantie abgelaufen ist? Nicht?

Na eben! So ist es auch mit Lebensmitteln. Denn auch abgelaufene Produkte sind meistens noch richtig nice. Also ansehen, riechen, kosten und gönnen! Sei g'scheit, vertrau auf deine Sinne, spare richtig Kohle und schone die Umwelt. Bäääm!



 WWW.IS-NU-GUAT.AT

Eine Initiative von



in Kooperation mit



Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Pflicht zur Angabe MHD oder Verbrauchsdatum, Art. 9 Abs. 1 Buchst. f) VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

LMIV gilt für alle Lebensmittel

Aber: Art. 44 LMIV

Für **nicht vorverpackte LM** („lose Ware“) nur Allergenkennzeichnung EU-rechtlich verbindlich

-> **MHD bei „loser Ware“ (-)**

Mindesthaltbarkeitsdatum

Art. 9 LMIV

Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

- a) Bezeichnung des LM
- b) Verzeichnis der Zutaten
- c) Allergenkennzeichnung
- d) QUID-Kennzeichnung (Menge best. Zutaten)
- e) Nettofüllmenge
- f) **Mindesthaltbarkeitsdatum o. Verbrauchsdatum**
- g) Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise
- h) Name/Firma und Anschrift LM-Unternehmer

Mindesthaltbarkeitsdatum

Art. 2 Abs. 2 LMIV Begriffsbestimmungen

r) „Mindesthaltbarkeitsdatum eines LM“: das Datum, bis zu dem dieses LM **bei richtiger Aufbewahrung** seine **spezifischen Eigenschaften behält**.

-> **keine** gesetzlichen **Vorgaben** zur **Berechnung**,
Verantwortung des LM-Unternehmers,
unverbindliche Leitlinien, Praxis: **Lagertests**.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Amtliche Begründung zur LMKVO 1966:

Durch die unverschlüsselte Angabe des MHD soll der Verbraucher in die Lage versetzt werden, den **Frischezustand** der ihm angebotenen LM besser beurteilen zu können, da ihm dies bei LM, die in **Packungen** und **Behältnissen** angeboten werden, nicht im gleichen Maße möglich ist wie bei unverpackten LM.

Mindesthaltbarkeitsdatum



Verbrauchsdatum



Verbrauchsdatum

Art. 24 LMIV

MHD u. Verbrauchsdatum u. Einfrierdatum

(1) Bei **in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen LM**, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare **Gefahr** für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das MHD durch das **Verbrauchsdatum** ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt das LM als **nicht sicher** i.S. von Art. 14 Abs. 2-5 VO (EG) Nr. 178/2002.

-> komplizierter EFSA-Leitfaden vorhanden.

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Art. 24 LMIV

MHD u. Verbrauchsdatum u. Einfrierdatum

(2) Das jeweilige Datum ist gem. Anhang X auszu-
drücken.

(3) Um eine einheitliche Anwendung der Art der An-
gabe des in Anh. X Nr. 1 Buchst. c) genannten MHD
sicherzustellen, kann d. Kommission Durchführungs-
rechtsakte erlassen.

ANHANG X

MINDESTHALTBARKEITSDATUM, VERBRAUCHSDATUM UND DATUM DES EINFRIERENS

1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird wie folgt angegeben:

a) Diesem Datum geht folgende Angabe voran:

- „mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird;
- „mindestens haltbar bis Ende ...“ in den anderen Fällen.

b) In Verbindung mit der Angabe nach Buchstabe a wird angegeben

- entweder das Datum selbst oder
- ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

Diese Angaben werden erforderlichenfalls durch eine Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet.

c) Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.

Ausreichend ist jedoch im Falle von Lebensmitteln,

- deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt: die Angabe des Tages und des Monats;
- deren Haltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Monats und des Jahres;
- deren Haltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Jahres.

- d) Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist vorbehaltlich der Unionsvorschriften, in denen andere Datumsangaben vorgeschrieben sind, nicht erforderlich bei
- frischem Obst und Gemüse — einschließlich Kartoffeln —, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;
 - Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken des KN-Codes 2206 00;
 - Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent;
 - Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;
 - Essig;
 - Speisesalz;
 - Zucker in fester Form;
 - Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen;
 - Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen.

2. Das Verbrauchsdatum wird wie folgt angegeben:

- a) Dem Datum geht der Wortlaut „zu verbrauchen bis“ voran.
- b) Dem unter Buchstabe a genannten Wortlaut wird Folgendes hinzugefügt:

- entweder das Datum selbst oder
- ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

Diesen Angaben folgt eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen.

- c) Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.
- d) Das Verbrauchsdatum wird auf jeder vorverpackten Einzelportion angegeben.

Genuss ohne Risiko



Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

<p>Mehl Teigwaren & Reis Salz & Gewürze, Essig</p>		<p>Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>		<p>Schokolade & Süßwaren Tee & Kaffee</p>		Mindesthaltbarkeitsdatum	+360 Tage		
<p>Fett/Öl Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</p>		<p>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen</p>		<p>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback</p>				+120 Tage	
<p>Tiefkühlprodukte</p>		<p>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>		<p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>					+30 Tage
<p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p>		<p>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p>		<p>Eier gekocht vorverpackte Backwaren</p>					
<p>Eier roh Pastmilch</p>		<p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>		+6 Tage					

Gemeinsam gegen Foodwaste:



Mindesthaltbarkeitsdatum

Art. 8 LMIV

Verantwortlichkeiten

(1) **Verantwortlich** für die Information über ein LM ist der LM-Unternehmer, **unter dessen Namen oder Firma das LM vermarktet wird**, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das LM einführt.

(2) Der für die Information über das LM verantwortliche LM-Unternehmer gewährleistet ... die **Richtigkeit der Informationen** über das LM.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Art. 8 LMIV Verantwortlichkeiten

(4) LM-Unternehmer dürfen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen **keine Änderung d. Information zu einem LM** vornehmen, **wenn** diese Änderung Verbraucher **irreführen** oder in anderer Weise den **Verbraucherschutz** und die Möglichkeit des Endverbrauchers, eine fundierte Wahl zu treffen, **verringern** würde. Die LM-Unternehmer sind **für jede Änderung**, die sie an den Informationen zu einem LM vornehmen, **verantwortlich**.

Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Sanktionen LFGB/LMIDV

Inverkehrbringen nach Ablauf Verbrauchsdatum mit Vorsatz -> **Straftat!**

Fehlendes/falsch angebrachtes MHD -> **Geldbuße**

Fazit Mindesthaltbarkeitsdatum

Das MHD ist **kein Verbrauchsdatum**

Ablauf MHD hat keinen Einfluß auf:

- **Sicherheit** des LM, Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002
- **Stoffliche Verkehrsfähigkeit** des LM

Aber:

- LM-Sicherheit ist ständig zu prüfen
- Vermarktung nach Ablauf kann **Täuschung** sein
- **Wertminderung**? -> Kenntlichmachung möglich!

Handlungsmöglichkeiten

Abschaffung MHD, nur noch Verbrauchsdatum

-> paßt zum Fokus LM-Sicherheit

Aber: Fühlen sich LM-Unternehmen und Verbraucher ohne MHD wohl?

Begrenzungsmöglichkeit für die Verantwortung der LM-Unternehmen fiele weg.

-> Folge könnten **häufigere Verbrauchsdaten** sein.

Handlungsmöglichkeiten

Helfen **Umformulierungen** des MHD-Hinweises?

- > Studien belegen Verständnisprobleme
- > EU-Kommission plant Vorschläge

„Best before XX“.

„Best quality before XX“.

„Best before XX. Usually/Often good after.“

„Best before XX. Then check, look, smell, taste“.

Auch Visualisierungen möglich, z.B. Stopp-Schild.

Oder Kombination aus MHD und Verbrauchsdatum?

Handlungsmöglichkeiten

Verbraucherkampagnen verstärken

Aber: hatten/haben wir bereits

Ausbau „oft länger haltbar“ & Co.

Ungeklärte Haftungsfragen:

Ist Ablauf MHD dann noch tauglicher Bezugspunkt für Verantwortlichkeit bei LM-Sicherheit und Durchführung von öffentlichen Rückrufen?

Gibt es Auswirkungen auf zivilrechtliche Haftung?

Handlungsmöglichkeiten

LM-Retter von Eigenschaft als LM-Unternehmer ausnehmen?

Zielkonflikt Lebensmittelsicherheit

Strafbarkeit Containern abschaffen?

Zielkonflikt Eigentum u. Lebensmittelsicherheit

-> zudem eher geringe Effekte zu erwarten.

Handlungsmöglichkeiten

Vom MHD ausgenommene Lebensmittel erweitern.

Bei Einzelhandel werben für:

- Ausschöpfen MHD-Spanne (ggf. mit Hinweis)
- Anbringen neues MHD, wo möglich (Risiko)

Hersteller zu längerem MHD ermuntern (Risiko)

Bestimmung MHD mit Leitlinien erleichtern

-> eher geringe Effekte zu erwarten.

Verbraucher noch gezielter aufklären?

Erklärung, was kritisch ist, was nicht.

Rezepte zur Resteverwertung

Tricks zum „Muntermachen“ schlapper Lebensmittel

Lagerbedingungen prominent beschreiben.

Hinweise auf Möglichkeit zum Einfrieren etc.

-> vielleicht sogar produktbezogen?

-> QR-Code auf der Verpackung?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

DR. TOBIAS TEUFER, LL.M. (UCL)

**KROHN RECHTSANWÄLTE
ALSTERUFER 3, 20354 HAMBURG**

**040 - 356 10-0 (-131)
TEUFER@KROHNLEGAL.DE**