

KOLUMNE

# NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTEL- RECHTS

Hier schreiben meyer.rechtsanwälte darüber, was in der Welt des Lebensmittelrechts vor sich geht. Was gibt es Neues? Was gilt es zu beachten? Und welche Kuriositäten gibt es zu berichten?



**BÄRBEL INES HINTERMEIER, LL.M.**

Rechtsanwältin im Lebensmittelrecht mit dem Schwerpunkt Werbung & Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung sowie Risk Assessment & Krisenmanagement



Foto: © iStock/Bill Oxyford



**LEBENSMITTELRECHT**

Lesezeit 10 Min.

## „ICH BIN NOCH GUT“

LEBENSMITTEL SIND OFT LÄNGER HALTBAR – LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG VERMEIDEN

Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette als Abfall entsorgt, dabei wäre – wie aus einer Studie des Thünen Instituts hervorgeht – mehr als die Hälfte aller Lebensmittelabfälle theoretisch vermeidbar, weil Lebensmittel zum Zeitpunkt der Entsorgung noch uneingeschränkt oder bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären.

Mit der „Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“ und der Informationsinitiative „Zu gut für die Tonne!“ setzt sich das BMEL gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Auch die Industrie macht sich hierfür stark; so finden sich immer häufiger Hinweise wie „oft länger haltbar“ auf Lebensmitteln. Doch welche rechtlichen Hürden bringt die Angabe eines verlängerten Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) mit sich?

### INITIATIVE „ZU GUT FÜR DIE TONNE“

Das „Ich bin noch gut“-Logo ist Teil der Initiative „zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und beinhaltet den Slogan: „Ich halte oft länger als man denkt – sehen – schmecken – riechen“ und „oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar“. Verbrauchern wird damit vor Augen geführt, dass es sich bei der Angabe um das MINDEST-Haltbarkeitsdatum handelt, welches angibt, wann das Produkt ggf. die beste Qualität verliert. Ab diesem Zeitpunkt werden Verbraucher angehalten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, zunächst sensorisch das Produkt zu testen (sehen, schmecken, riechen) und selbst zu entscheiden, ob sie das Produkt noch verzehren möchten. Insoweit soll mit dem Hinweis auf die Prüfung der sensorischen Eigenschaften das Bewusstsein der Verbraucher geschärft werden, um diese dazu anzuregen, auf ihre Sinne zu hören und mit menschlichem Verstand zu entscheiden, ob das Produkt noch essbar ist, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Im Gegensatz zum Verbrauchsdatum, das bei verderbsanfälligen Lebensmitteln wie beispielsweise Fleisch aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden darf, ist nicht per se davon auszugehen, dass ein Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr sicher oder nicht mehr genießbar ist; vielmehr ist es möglich, dass sich lediglich die Qualität verändert, wie bei Brot, das austrocknet, aber noch genießbar ist.

### KONKRETES MHDS BEI (TIEF-)KÜHLUNG

Es finden sich auch vermehrt andere Varianten der Kennzeichnung wieder, die zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung angeben werden. So enthalten manche Lebensmittel eine konkrete Angabe zu einem „erweiterten“ Zeitraum, inklusive der dafür erforderlichen Lagerungsbedingungen, also wird ein weiteres MHD unter anderen Lagerbedingungen angegeben. Bei dieser Variante ist darauf zu achten, dass die Vorgaben der LMIV 1169/2011 eingehalten werden und das MHD je nach Produkt entsprechend Anhang X gekennzeichnet wird.

Lebensmittelunternehmer müssen sich zudem darüber im Klaren sein, dass der Hinweis auf die längere Haltbarkeit dann dazu führt, dass neue, zusätzliche „normale Bedingungen der Verwendung“ im Sinne des Art. 14 (3) BasisVO 178/2002 geschaffen werden. Bei einer solchen konkreten Angabe muss folglich damit gerechnet werden, dass im angegebenen Zeitraum ein Verzehr des Produktes auch üblich ist. Damit hat zum einen der Hersteller sicherzustellen, dass der erweiterte Zeitraum der Haltbarkeit im gekühlten oder tiefgekühlten Zustand unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann und zum anderen müssen beispielsweise Rückstellmuster bis zum Ende des verlängerten MHDs aufbewahrt und im worst-case Rückrufe auch im Zeitraum des erweiterten MHDs durchgeführt werden.

### FAZIT

Die Angaben zu einem erweiterten MHD können ein Beitrag zur Reduzierung von vermeidbarer Lebensmittelverschwendung sein. Lebensmittelunternehmer ist aber angeraten, sich die rechtlichen Zusammenhänge mit der Angabe eines verlängerten MHDs bewusst zu machen, insbesondere wenn es um die sicherheitsrechtliche Bewertung beispielsweise von Kundenreklamationen oder Beanstandungen geht.