



Deutsche Umwelthilfe



Lebensmittelverschwendung reduzieren – Hindernisse identifizieren und wirksam abbauen

Ein Leitfaden für Lebensmittelunternehmen und Politik

IMPRESSUM

Herausgeber:

Deutsche Umwelthilfe e.V.
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell

Tel.: 07732 9995-0
Fax: 07732 9995-77

E-Mail: info@duh.de
Web: www.duh.de

Texte:

Christiane Barnickel, Lennart Lee Bornitz,
Leonie Netter

Gestaltung:

Marie Zorn

Bildnachweise:

Titel: © redaktion93/stock.adobe.com
S.4: © aprilian/stock.adobe.com



Gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	4
2	Einführung	5
2.1	Projektbeschreibung „Lebensmittelverschwendung reduzieren – Hindernisse identifizieren und wirksam abbauen“	5
2.2	Zielsetzung des Leitfadens	5
2.3	Zentrale Problemfelder	5
2.3.1	Problembeschreibung: MHD	5
2.3.2	Problembeschreibung: Weitergabe/Spende von Lebensmitteln	6
3	Der rechtliche Rahmen und Auswirkungen für Unternehmen	7
3.1	Einführung: Relevante nationale und europäische Gesetzgebung	7
3.1.1	Rechtlicher Rahmen im Überblick	7
3.1.2	Der Rechtsrahmen und Lebensmittelverschwendung	8
3.2	Bedeutung der Rechtsvorschriften für die Weitergabe von Lebensmitteln	8
3.2.1	Weitergabe von Lebensmitteln und der Begriff des Lebensmittelunternehmens	9
3.2.2	Weitergabe von Lebensmitteln und MHD	9
3.2.3	Weitergabe von Lebensmitteln und Rückverfolgbarkeit	9
3.2.4	Weitergabe von Lebensmitteln und Kennzeichnungspflicht	10
3.2.5	Weitergabe von Lebensmitteln und Steuerrecht	10
4	Gute Beispiele	11
4.1	Too Good To Go Kampagne „Oft länger gut“	11
4.2	Österreichisches Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“	11
4.3	Sirplus: Verkauf von Lebensmitteln nach MHD-Ablauf	11
5	Empfehlungen für unterschiedliche Akteursgruppen	12
5.1	Empfehlungen für Herstellerbetriebe	12
5.2	Empfehlungen für Handelsunternehmen	12
5.3	Empfehlungen an die Politik	12
	Quellen	14
	Weitere Informationsangebote	15



1. Vorwort

Weltweit landet jährlich ungefähr ein Drittel der Lebensmittel in der Tonne (Noleppa/Cartsburg 2015). In Deutschland werden pro Jahr ungefähr 18 Millionen Tonnen Lebensmittel entlang der gesamten Lieferkette entsorgt (Noleppa/Cartsburg 2015) (nicht eingerechnet sind hier allerdings Verluste vor Ernte und vor Schlachtung). Dazu gehören sowohl essbare Lebensmittel wie Speisereste, aber auch nicht essbare Abfälle, wie Obst- und Gemüseschalen, Kaffeesatz oder Knochen. Mehr als die Hälfte der Lebensmittelabfälle könnte vermieden werden, im Handel liegt das Vermeidungspotential sogar bei rund 90 % (Noleppa/Cartsburg 2015).

Die Produktion von Nahrungsmitteln ist ressourcenintensiv und belastet die Umwelt, weshalb Lebensmittelverschwendung nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem ist. Daher ist es wichtig, dass alle Akteure entlang der Lieferkette ihren Teil dazu beitragen Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Da offizielle Erhebungen, wie die des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL), jedoch nahelegen, dass über die Hälfte der Lebensmittelverschwendung von Privathaushalten verursacht wird, liegt der Fokus von Aufklärungsarbeit und Kampagnen häufig auf den Endverbraucher:innen. Hierbei wird außer Acht gelassen, dass der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) gemäß offizieller Statistiken¹ zwar „nur“ 7 % der Lebensmittelabfälle verursacht, durch seine zentrale Rolle in der Lieferkette zwischen Produzent:innen und Verbraucher:innen aber indirekt auch eine Verantwortung für vor- und nachgelagerte Lebensmittel-

verschwendung trägt. So wird einerseits durch Angebotsstruktur, Marketingstrategien, bestimmte Verpackungsgrößen, der Festlegung kurzer Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) und weiterer Maßnahmen das Konsumverhalten der Verbraucher:innen beeinflusst (Ebert et al. 2020, Horoš/Ruppenthal 2021). Andererseits haben einseitige Vertragsgestaltungen und vom LEH festgelegte Qualitätsstandards erheblichen Einfluss auf die Absatzmöglichkeiten der Zulieferer:innen (Herzberg et al. 2023).

Neben den indirekten Auswirkungen des LEH besteht durch die Möglichkeit der Weitergabe und Spende von Lebensmitteln ein direkter Hebel, um die Lebensmittelverschwendung im Handelssektor zu reduzieren. An dieser Schnittstelle kulminieren jedoch viele Rechtsfragen, weshalb in der Praxis häufig rechtliche Bedenken oder Unsicherheiten bei der Weitergabe von Lebensmitteln bestehen.

Diese aufzubereiten, wo möglich zu beseitigen, sowie Handlungsbedarfe zu identifizieren, ist Ziel des vorliegenden Leitfadens. Ein weiterer Fokus liegt auf Möglichkeiten, durch angepasste Mindesthaltbarkeitsdaten und Zusatzaufdrucke auf Produkten das Verhalten von Konsument:innen positiv zu beeinflussen. Der Leitfaden integriert die Projektergebnisse des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderten Projektes „Lebensmittelverschwendung reduzieren – Hindernisse identifizieren und wirksam abbauen“.

2. Einführung

Die Weitergabe und Spende von Nahrungsmitteln durch den LEH sind ein wichtiger Hebel, um vermeidbare Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Die Gründe für die Weitergabe sind vielseitig, und umfassen beispielsweise Überschüsse aufgrund von Fehlkalkulationen, Produkte mit Fehletikettierungen, beschädigten Verpackungen oder solche, die unternehmensinternen Qualitätskriterien nicht (mehr) genügen (BMEL 2022). Auch Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen oder dieses bereits überschritten haben, können gespendet werden, da viele Produkte noch einige Zeit darüber hinaus unbedenklich verzehrbar und qualitativ einwandfrei sind.

Allerdings bestehen hinsichtlich der rechtlichen Lage bei der Weitergabe an Wohltätigkeitsorganisationen und andere lebensmittelrettende Organisationen oft Unklarheiten. Diese führen dann dazu, dass viele Nahrungsmittel schlussendlich doch weggeworfen werden. Auch bei Endverbraucher:innen führt die missverständliche Formulierung des MHDs häufig zur frühzeitigen Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln. So ist das MHD auf der Handelsstufe zwar einerseits ein wichtiges Instrument des Verbraucher:innenschutzes, insbesondere bei Milch und Milchprodukten aber auch ein wichtiger Treiber der Lebensmittelverschwendung (Verbraucherzentrale NRW et al. 2012).

Damit der rechtliche Handlungsspielraum voll ausgeschöpft werden kann, sollen in dem folgenden Leitfaden mögliche Reduzierungsmaßnahmen erläutert werden. Darüber hinaus kann und sollte aber auch die Bundesregierung rechtliche Unsicherheiten abbauen. Eine Überarbeitung von hinderlichen Gesetzen sowie die Schaffung von Anreizen kann dazu beitragen, die Lebensmittelverschwendung auf Handelsebene effektiv zu reduzieren. Klarere Vorgaben sind auch bei der Festlegung des MHDs nötig. Andere Mitgliedstaaten der Europäischen Union können hierbei als Beispiel und ihre Gesetzgebung als Vorlage dienen.

2.1 Projektbeschreibung „Lebensmittelverschwendung reduzieren – Hindernisse identifizieren und wirksam abbauen“

Der vorliegende Leitfaden wurde im Rahmen des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderten Projektes „Lebensmittelverschwendung reduzieren – Hindernisse identifizieren und wirksam abbauen“ erstellt. Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) hat sich mit diesem Projekt das Ziel gesetzt,

institutionelle und rechtliche Hindernisse, die eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland behindern, zu identifizieren und Lösungsvorschläge für deren Abbau zu entwickeln.

2.2 Zielsetzung des Leitfadens

Dieser Leitfaden bündelt die Projektergebnisse und Erkenntnisse aus einem von der DUH beauftragten Rechtsgutachten zum Mindesthaltbarkeitsdatum, aus Austauschprozessen relevanter Stakeholder:innen im Rahmen zweier Marktdialoge sowie der Analyse nationaler und internationaler Best-Practice-Beispiele. Ziel ist es dabei, einen Überblick über die Rechtslage zu geben und resultierende Hindernisse für die Weitergabe von Lebensmitteln zu erläutern, um darauf aufbauend Vorschläge für deren Behebung zu formulieren. Dieser Leitfaden soll sowohl denjenigen Unternehmen und Organisationen, die Lebensmittel spenden (wollen) als auch denjenigen, die Lebensmittelspenden empfangen, eine Hilfestellung bieten. Damit ist nicht intendiert, bestehende Informationsangebote zu doppeln, sondern vielmehr die spezifischen Rechtsprobleme zu adressieren.

Im folgenden Kapitel werden die zwei in den unterschiedlichen Projektaktivitäten als zentral identifizierten Problemfelder erläutert, die zu Lebensmittelverschwendung führen: das Mindesthaltbarkeitsdatum und rechtliche Unklarheiten bei der Weitergabe von Lebensmitteln. Anschließend wird der rechtliche Rahmen und die relevanten Auswirkungen für Unternehmen dargestellt. Nach einem Überblick über den rechtlichen Rahmen auf nationaler und europäischer Ebene werden fünf Kernaspekte genauer geschildert, die für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung besonders relevant sind und jeweils die rechtliche Lage sowie spezifische Hürden und Hindernisse dargestellt. Die genannten fünf Kernaspekte sind: a) der Begriff des Lebensmittelunternehmens, b) das MHD, c) die Rückverfolgbarkeit, d) Kennzeichnungspflichten sowie e) steuerrechtliche Fragen.

Im Anschluss daran werden einige good practices zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung vorgestellt und Empfehlungen für Herstellerbetriebe, Handelsunternehmen sowie politische Akteure abgeleitet, um Hürden und Hindernisse bei der Weitergabe von Lebensmitteln zu beseitigen und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

2.3 Zentrale Problemfelder

2.3.1 Problembeschreibung: MHD

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z. B. Geschmack,

Farbe und Konsistenz) behält. Es handelt sich dementsprechend nicht um ein Verbrauchsdatum, nach dem Lebensmittel nicht mehr genießbar sind oder als nicht sicher gelten.² Das MHD ist einerseits ein Instrument des Verbraucher:innenschutzes, andererseits aber auch ein Treiber der Lebensmittelverschwendung auf verschiedenen Stufen der Lieferkette. Sowohl die Festlegung als auch bei der Interpretation des MHD durch Verbraucher:innen kann dabei problematisch sein:

• Willkürlichkeit bei der Festlegung

Die Festlegung des MHDs sowie die Definition, welche Eigenschaften zur Bestimmung herangezogen werden, obliegt dem jeweiligen Produkthersteller. Die Lebensmittelunternehmen berücksichtigen dabei insbesondere Geschmack, Farbe und Konsistenz, die aber nicht zwingend Indikatoren für die gesundheitlich unbedenkliche Genießbarkeit sind. So sind z.T. von Handelsfilialen maximale Mindesthaltbarkeitsdaten von zwei Jahren gewünscht, da Verbraucher:innen vermeintlich "frische" Lebensmittel fordern und nachfragen. Auch seitens der Supermarktketten besteht Interesse an einer schnellen Produktfluktuation in den Marktregalen. Das führt dazu, dass MHDs zu kurz angesetzt werden und mit der eigentlichen Verzehrfähigkeit nicht übereinstimmen. Beispielsweise gibt es Belege, dass Produkte aus derselben Charge mit unterschiedlichen MHDs gekennzeichnet werden (Verbraucherzentrale NRW et al. 2012). Das MHD wird zudem teilweise auch zur Steuerung des Kauf-/Konsumverhaltens genutzt. Bei saisonalen Produkten (z.B. Weihnachts- oder Osterprodukten) ist es im Interesse der Hersteller, dass das Lebensmittel nicht bis zur nächsten Saison gelagert wird (Verbraucherzentrale NRW et al. 2012).

In der Summe ist somit die Bestimmung des MHD häufig stärker von ökonomischen Interessen oder Marketingüberlegungen getrieben als von der tatsächlichen Haltbarkeit des Produktes. Dies führt dazu, dass auf Hersteller-, Handels-, und Verbraucher:innenebene vermeidbare Lebensmittelverschwendung durch die Entsorgung genießbarer Lebensmittel bei Ablauf des MHDs entsteht.

• Missverständnis bei Verbraucher:innen

Vielen Verbraucher:innen ist der Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum nicht ausreichend klar. Lebensmittel werden häufig nach Ablauf des MHD entsorgt, ohne dass vorher bspw. durch einen Sinnestest (Sehen – Riechen – Schmecken) geprüft wird, ob das Produkt noch verzehrfähig ist. Jede:r Zweite wirft Lebensmittel ungeöffnet in die Tonne!

Besonders problematisch ist das bei Milchprodukten, denn ein Drittel der wegen abgelaufenem MHD weggeworfenen Lebensmittel sind Milchprodukte, die aufgrund ihrer tierischen Herkunft einen besonders hohen ökologischen Fußabdruck

haben. So landen pro Jahr 42.000 Tonnen Milch im Müll. 5.500 Milchkühe werden folglich in Deutschland gehalten, um Milch für die Tonne zu geben (Deutsche Umwelthilfe o.J.).

• Unsicherheit bei Spende/Weitergabe

Ein abgelaufenes MHD löst kein Verkaufsverbot im Handel aus, führt allerdings dazu, dass die Haftung gegenüber der Konsumseite vom Hersteller auf den Handel übergeht. Auch das Spenden der Lebensmittel ist grundsätzlich möglich, jedoch ist der Akteur, der das Lebensmittel auf diese Weise in Verkehr bringt, verpflichtet, die Lebensmittelhygiene zu überprüfen – woraus Haftungsunsicherheiten resultieren. Diese Unsicherheiten, sowie die Sorge vor Haftung, führen häufig dazu, dass Lebensmittel mit kurzem oder überschrittenem MHD entsorgt statt gespendet oder zu reduziertem Preis verkauft werden.

• Verschärfung der Situation durch Reform des Verbrauchsgüterkaufrechts

Anfang des Jahres 2022 ist eine Reform des Verbrauchsgüterkaufrechts in Kraft getreten, mit der auch der allgemeine Sachmangelbegriff des § 434 BGB angepasst wurde. Die neue Regelung sieht vor, dass u.a. ein Sachmangel vorliegt, wenn die Sache nicht den subjektiven und/oder objektiven Anforderungen entspricht.

Eine der objektiven Anforderungen ist dabei auch ausdrücklich die Haltbarkeit der Sache, wodurch dem MHD eine gesteigerte Rechtsverbindlichkeit zukommt. Folge ist, dass ein Produkt, selbst wenn es die vom MHD garantierten Eigenschaften noch besitzt, bereits mangelhaft sein kann. Nämlich dann, wenn festgestellt werden kann, dass es die Eigenschaften bereits vor Ablauf des MHD nicht mehr haben wird, das MHD also falsch ist. Ein Beispiel könnte etwa eine Produktcharge sein, bei der Anzeichen für eine Unterbrechung der Kühlkette vorliegen.

Ein denkbarer Effekt ist, dass Hersteller sich aufgrund der Haftungsverschärfung des neuen Sachmangelrechts veranlasst sehen könnten, einen größeren Sicherheitspuffer bei der Deklaration – kürzere MHDs – festzulegen, was wiederum Lebensmittelverschwendung begünstigt. Ein gesteigertes Haftungsrisiko für Lebensmittelspender dürfte sich aus der Neuregelung hingegen nicht ergeben (Jauernig & Berger 2021; BeckOK BGB 2023).

2.3.2 Problembeschreibung: Weitergabe/Spende von Lebensmitteln

Die Haftungsunsicherheiten bei kurzem oder überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind nur ein Teilproblem der rechtlichen Hindernisse bei der Weitergabe oder Spende von Lebensmitteln. Weitere Faktoren, wie die Rückverfolgbarkeit,

der Umgang mit sensiblen Produkten oder auch der rechtliche Status unterschiedlicher Akteure, spielen hier ebenfalls eine Rolle.

Aufgrund ihrer unterschiedlichen Position in der Wertschöpfungskette sind die verschiedenen Akteure – lebensmittelspendende bzw. -weitergebende sowie lebensmittelempfangende Unternehmen und Organisationen – mit unterschiedlichen Unsicherheiten konfrontiert. In vielen Fällen führen daher Unsicherheiten bei der Haftung dazu, dass deutlich weniger Lebensmittel gespendet werden, als möglich wäre.

Ein verwandter, aber nicht deckungsgleicher Aspekt sind zudem die politischen Rahmenbedingungen und Anreizstrukturen, die die Weitergabebereitschaft auf der einen und Aufnahmefähigkeit von Spenden auf der anderen Seite beeinflussen. Beispiele dafür, wie sich Weitergabebereitschaft und Aufnahmefähigkeit von Spenden erhöhen lassen, finden sich in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

3. Der rechtliche Rahmen und Auswirkungen für Unternehmen

3.1 Einführung: Relevante nationale und europäische Gesetzgebung

Viele Unternehmen in Deutschland haben sich, zum Beispiel im Rahmen der Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung, zur unternehmensinternen Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verpflichtet. Bei der Umsetzung von Maßnahmen müssen allerdings verschiedene Rechtsvorgaben beachtet werden. Besonders relevant sind dabei das Haftungsrecht, das Steuerrecht sowie das Lebensmittelrecht, u.a. mit Blick auf Kennzeichnungspflichten und Lebensmittelhygienevorschriften.

3.1.1 Rechtlicher Rahmen im Überblick

Der rechtliche Rahmen für den Umgang mit Lebensmitteln ist durch eine Vielzahl an Gesetzen bestimmt, die auf europäischer und nationaler Ebene verankert sind. Der folgende Überblick fasst die relevantesten Bestimmungen zusammen:

- **Lebensmittel-Basis-Verordnung (Verordnung (EG) 178/2002):**

Die EU-Verordnung legt die allgemeinen Grundanforderun-

gen des Lebensmittelrechts fest. Unter anderem definiert die Verordnung relevante Begrifflichkeiten und enthält Vorschriften zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Außerdem legt sie Grundsätze in Bezug auf Verbraucher:innenschutz, Lebensmittelsicherheit, Transparenz, Rückverfolgbarkeit und Risikobewertung für Akteure des Lebensmittelrechts fest. Die Verordnung führt zudem den Begriff der „Lebensmittelunternehmen“ ein und definiert deren Pflichten, u.a. hinsichtlich der Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte, der Beurteilung von Sicherheitsrisiken und der Dokumentierung der Lieferkette. Als Lebensmittelunternehmen werden Unternehmen definiert, die, unabhängig von Gewinnerzielung, öffentlich oder privat Tätigkeiten ausführen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln in Zusammenhang stehen (Art. 3 Nr. 2 VO (EG) 178/2002).

- **Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) 1169/2011):**

Diese EU-Verordnung verpflichtet Lebensmittelunternehmen dazu, Produkte EU-weit einheitlich mit Angaben zu Bezeichnung, Zutaten, dem Nährwert, den Haltbarkeitsdaten und besonderen Aufbewahrungs- oder Verwendungsanweisungen zu versehen, um Verbraucher:innen zu informieren. Alle verpflichtenden Angaben und Kennzeichnungspflichten, bezüglich des MHD und des Verbrauchsdatums sind in der LMIV geregelt. So wird beispielsweise der Wortlaut der Datumskennzeichnung festgelegt. In Bezug auf die Haltbarkeitsdaten sind zudem klare Wortlaute und Begriffe definiert, die aufgedruckt werden müssen. Außerdem müssen teilweise produktspezifische, zusätzliche Angaben etwa über Herkunftsland, Einfrierdatum, pflanzliche Herkunft von Lebensmitteln oder ähnliches gemacht werden. Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) soll die Umsetzung der LMIV auf nationaler Ebene garantieren, indem sie Inverkehrbringungs- und Abgabeverbote, aber auch Straftat- und Ordnungswidrigkeitsbestände definiert.

- **Lebensmittelhygienepaket (Verordnung (EG) 852/2004, Verordnung (EG) 853/2004, Verordnung (EU) 2017/625 sowie Richtlinie 2004/41/EG, jeweils in den gültigen Änderungsfassungen):** Das EU-Lebensmittelhygienepaket regelt über mehrere Verordnungen und Richtlinien allgemeine Hygienevorschriften sowie spezielle Hygienevorschriften für Produkte tierischen Ursprungs. Die Vorschriften regeln u.a. die Herstellung und den Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Transport, Verpackung, Wasser-, Abfall- oder Wärmebehandlung und persönlicher Hygiene. Auch bei Lebensmittelspenden und der Weiterverteilung gelten die Vorschriften für das inverkehrbringende Lebensmittelunternehmen. Mit der 2021 erfolgten Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) 852/2004 wurde beispielsweise die in Deutschland bereits

geübte Praxis, dass Lebensmittelunternehmer (mithin auch gemeinnützige Organisationen), nach Überprüfung der Verzehrbarkeit auch Lebensmittel umverteilen dürfen, deren MHD abgelaufen ist bzw. für die kein MHD vorgeschrieben ist, EU-rechtlich kodifiziert.

- **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB):** Das LFGB regelt auf nationaler Ebene die Grundsätze des deutschen Lebensmittelrechts und wurde eingeführt, um die nationale Gesetzgebung an die EU-Basis-Verordnung anzupassen und teilweise zu detaillieren (Sachs 2016).
- **Abfallrechtliche Regelungen:** Das Abfallrecht in Deutschland wird durch Gesetze und EU-Verordnungen geregelt. Die Regelungen lassen sich unterteilen in allgemeine Vorschriften (mit dem Kreislaufwirtschaftsgesetz als zentralem Baustein), abfallbezogene Vorschriften, Vorschriften zur Abfallbehandlung und Vorschriften zur Abfallverbringung. In Deutschland spielt das Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Bewirtschaftung von Abfällen, kurz: Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) eine wichtige Rolle. Darin wird in § 6 die priorisierte Handhabung von Abfällen generell – nicht Lebensmitteln im Besonderen – in Form einer Abfallhierarchie in fünf Abstufungen nach Umweltverträglichkeit festgehalten (s. Abbildung 1).

Abbildung 1: Abfallhierarchie



3.1.2 Der Rechtsrahmen und Lebensmittelverschwendung

Obwohl viele der oben genannten Rechtsmaterien und Gesetze intendieren, den gesundheitlich unbedenklichen Konsum von Lebensmitteln zu gewährleisten, führen Rechtsunsicherheiten und Grauzonen in der Praxis häufig zu Lebensmittelverschwendung. Haftungsregelungen klären dabei die Verantwortung für

Lebensmittelsicherheit und sind somit auch hinsichtlich des Verbraucher:innenschutzes relevant. Kennzeichnungspflichten schreiben notwendige Angaben vor, können aber auch Verschwendung verursachen. Beispielsweise, wenn eine Fehletikettierung dazu führt, dass Lebensmittel nicht vermarktet werden, obwohl das Produkt selbst gesundheitlich unbedenklich ist.

Mit Blick auf das MHD regelt die einschlägige Verordnung (LMIV) derzeit nicht unter allen Umständen die Sicherung der tatsächlichen Verträglichkeit des Produkts, sondern den Erhalt aller „spezifischen Eigenschaften“ bei richtiger Aufbewahrung. Welche Eigenschaften hiermit gemeint sind, ist allerdings gesetzlich nicht festgelegt. Die hieraus entstehenden Problematiken wurden in Kapitel 2.1.1 bereits näher erläutert.

3.2 Bedeutung der Rechtsvorschriften für die Weitergabe von Lebensmitteln

In den Abschnitten 3.2.1 bis 3.2.5 wird aufgezeigt, welche Bedeutung die oben genannten Gesetze für die Weitergabe von Lebensmitteln haben und inwiefern sie Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung tangieren.

Bei der Weitergabe bzw. Spende von Lebensmitteln gibt es verschiedene rechtliche und institutionelle Beschränkungen und Hürden. Beispielsweise können hier logistische und praktische Erwägungen die Weitergabe von Lebensmitteln behindern. So liegt das höchste Spendenpotential bei Obst, Gemüse, Backwaren sowie Fleisch und Fisch. Vor allem für diese Produkte gibt es aber unterschiedliche Herausforderungen bei der Weitergabe, beispielsweise hinsichtlich der fachgerechten Lagerung und Einhaltung der Kühlketten bei sensiblen Produkten oder der Etikettierung von losen Backwaren (s.u.). Diese können Unsicherheiten und zusätzlichen Aufwand für Lebensmittelunternehmen bedeuten und in einer Zurückhaltung bei der Weitergabe von Lebensmitteln resultieren.

Ein weiterer Grund für das Ausbleiben von Spenden sind Rechtsunsicherheiten seitens der lebensmittelspendenden Unternehmen, insbesondere mit Blick auf Haftungsfragen. Diese werden überwiegend nach nationalem Recht behandelt und können in Deutschland durch verschiedene Gesetze gehandhabt werden. Dafür kommen das Gewährleistungsrecht, das Produkthaftungsgesetz sowie die dahinterstehende europäische Produkthaftungsrichtlinie und zuletzt das Deliktsrecht in Frage. Bei der unentgeltlichen Lebensmittelspende tritt dabei das Schenkungsrecht ein. Hierdurch haftet der Schenker im Falle von Sachmängeln nur, wenn er den Mangel arglistig verschwiegen hat (§ 524 BGB). Für Schäden, die kausal mit der Schenkung verbunden sind, greift die Haftungsprivilegierung (§ 521 BGB), wonach der Schenker nur Vorsatz und grobe Fahrläs-

sigkeit, nicht aber einfache oder gar bloß leichte Fahrlässigkeit zu vertreten hat.

3.2.1 Weitergabe von Lebensmitteln und der Begriff des Lebensmittelunternehmens



a) Rechtliche Lage

In der Praxis zeigen sich erhebliche Unsicherheiten hinsichtlich der Frage, welche Organisationen oder Personen als Lebensmittelunternehmen gelten. Die Basisverordnung besagt, dass alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, Lebensmittelunternehmen sind, unabhängig davon, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind. Sofern dies der Fall ist, muss eine Registrierung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde vorgenommen werden. Nach Artikel 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind von der Registrierungspflicht jedoch Ausnahmen zu machen. Dies gilt unter anderem insgesamt für den privaten häuslichen Bereich, sowie Lebensmittelaktivitäten ohne eine gewisse Kontinuität und einen gewissen Organisationsgrad.

Daher können auch wohltätige Organisationen Lebensmittelunternehmen sein, insbesondere, wenn sie regelmäßig Lebensmittel „In-Verkehr-Bringen“, wie es beispielsweise bei den gemeinnützigen Tafeln der Fall ist. Somit gelten auch für sie die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und -hygiene.



b) Hürden und Hindernisse

Insbesondere im Bereich des Foodsharing ergeben sich hieraus in der Praxis Unsicherheiten bei der Abgrenzung zwischen Tätigkeiten als Privatperson und als Lebensmittelunternehmen, zumal die Beurteilung in diesem Bereich oft Einzelfallentscheidungen unterliegt. Ausschlaggebend ist dabei häufig die Regelmäßigkeit der Tätigkeit sowie der Personenkreis (Größe, Näheverhältnis), an den Lebensmittel weitergegeben werden.³

3.2.2 Weitergabe von Lebensmitteln und MHD



a) Rechtliche Lage

Das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB, §434) fasst die Überschreitung des MHD rechtlich als Sachmangel auf, da die zu erwartende Frische des Produktes eingeschränkt sein kann. Das MHD stellt keine Garantie im Rechtssinne dar (BFHE 206, 481), sondern beschreibt allein den Zeitraum, für den der Produzent die Beibehaltung der spezifischen Produkteigenschaften gewährleistet, immer vorausgesetzt, dass das Produkt „rich-

tig“ aufbewahrt wird (Voit/Grube 2016: LMIV Art. 24 Rn. 51). Kommt es seitens der Hersteller oder Händler jedoch zu einer Verlängerung des MHD, müssen Verbraucher:innen durch eine klare Kennzeichnung darauf hingewiesen werden, um einer Haftung nach Gewährleistungsrecht sowie einem Wettbewerbsverstoß zu entgehen.

Bei der Weitergabe von Lebensmitteln mit überschrittenem MHD gilt grundsätzlich, dass Hersteller bis zum Erreichen des MHD bei gesundheitsschädlichen Auswirkungen gegenüber den Konsumierenden für ihre Produkte haften. Dennoch können auch Nahrungsmittel mit überschrittenem MHD – im Gegensatz zu Produkten mit abgelaufenem Verbrauchsdatum – von Handelsfilialen grundsätzlich noch verkauft werden, dabei geht jedoch die Haftungsverantwortung vom Hersteller auf das Lebensmittelunternehmen über, das die Produkte in Verkehr bringt. Somit müssen die vertreibenden Unternehmen die unbedenkliche genießbarkeit sicherstellen.⁴

Wie bereits in Kapitel 2.1.1 ausgeführt, ist generell in Deutschland auch das Spenden von Lebensmitteln nach dem Ablauf des MHDs gesetzlich möglich, jedoch sind diejenigen, die das Lebensmittel auf diese Weise in Verkehr bringen, verpflichtet, die Lebensmittelhygiene zu überprüfen – woraus Haftungsunsicherheiten resultieren.



b) Hürden und Hindernisse

Die geschilderte Rechtslage hat zur Folge, dass Lebensmittelunternehmen häufig Spenden unterlassen, wenn das MHD überschritten ist, beispielsweise, weil sie sich nicht in der Lage sehen, die Verkehrsfähigkeit des Lebensmittels zu kontrollieren, oder um Haftungsrisiken oder Schädigung des Markenimages durch Qualitätsminderung der Nahrungsmittel auszuschließen.

3.2.3 Weitergabe von Lebensmitteln und Rückverfolgbarkeit



a) Rechtliche Lage

Für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gilt Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucher:inneninteressen bei Lebensmitteln ist. Lebensmittelunternehmen haben dafür Sorge zu tragen, dass unter Beachtung der Anforderungen des Artikels 14 der Verordnung die von ihnen gelieferten Lebensmittel sicher sind. Die Rückverfolgbarkeit beschreibt eine Dokumentationspflicht für die Herkunft und das Abgabeziel von Lebensmitteln und soll garantieren, dass Produkte, die sich als unsicher erweisen, schnell aus dem Verkehr gezogen werden können. Hierdurch wird die Möglichkeit geschaffen, ein Lebensmittel durch alle

Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen, was dadurch gewährleistet wird, dass auf jeder Stufe der Lebensmittelkette zumindest der unmittelbare Vorlieferant und der unmittelbare Abnehmer bekannt und erfasst sind. Für die Rückverfolgbarkeit von Spenden gelten die EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01). Lebensmittelspendende, die zugleich Lebensmittelunternehmen sind, sind zur Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems verpflichtet. Dies gilt unabhängig davon, ob sie die Lebensmittel zum Verkauf in den Verkehr bringen oder unentgeltlich zur Verfügung stellen. Umverteilungs- und Wohltätigkeitsorganisationen sind, wie alle Lebensmittelunternehmen, verpflichtet entsprechende Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen einzuführen. Ein vom Empfänger unterschriebenes Formular, das vom Spendenden aufbewahrt wird (sog. vereinfachtes Lieferscheinverfahren), genügt dabei als Nachweis.



b) Hürden und Hindernisse

Für Unternehmen und Organisationen ergeben sich aus den Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit einerseits Dokumentationspflichten, auf der anderen Seite aber auch Unsicherheiten. So gibt es zwar das Verfahren des vereinfachten Lieferscheins. Allerdings sind Akteur:innen in der Praxis häufig mit Unklarheiten konfrontiert hinsichtlich der Frage, ob die Regelungen des vereinfachten Lieferscheins in der konkreten Situation Anwendung finden.

3.2.4 Weitergabe von Lebensmitteln und Kennzeichnungspflicht



a) Rechtliche Lage

Die Kennzeichnungspflicht gilt gemäß LMIV grundsätzlich für vorverpackte Lebensmittel, deren Inhalt nicht verändert werden kann, ohne die Verpackung zu öffnen. Auch unverpackte Lebensmittel obliegen mit einigen Ausnahmen der Kennzeichnungspflicht. Verantwortlich für die Kennzeichnung ist gem. Art. 8 Abs. 1 LMIV das Lebensmittelunternehmen, unter dessen Namen das Produkt vermarktet wird, bzw. bei Importen von außerhalb der EU das einführende Importunternehmen. In Art. 8 Abs. 2 LMIV ist festgelegt, dass der Lebensmittelunternehmer das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel zu gewährleisten hat.

Sind die Anforderungen der Kennzeichnungspflicht nicht erfüllt, gilt ein Abgabeverbot für das Produkt. Lebensmittelunternehmen – sofern sie nicht selbst für die Kennzeichnung verantwortlich sind – können dabei jedoch nur bei Kenntnisnahme der Verstöße gegen das LMIV belangt werden, sind aber nicht dazu verpflichtet, die Korrektheit der Angaben zu überprüfen. Zudem ist es bei falscher oder beschädigter Etikettierung möglich, die

Kennzeichnung vor der Abgabe zu korrigieren und die Produkte somit in Verkehr zu bringen.



b) Hürden und Hindernisse

In der Praxis stellt auch die Um- bzw. nachträgliche Etikettierung oft ein Problem dar. So ist bei losen Backwaren eine Kennzeichnung mit Allergenen bspw. kaum nicht möglich. Eine ausbleibende Nachetikettierung kann dann, nicht nur bei losen Backwaren, sondern auch bei anderen Produkten, die nicht nachetikettiert werden, zu einer Verschwendung eigentlich verzehrfähiger Lebensmittel führen.

3.2.5 Weitergabe von Lebensmitteln und Steuerrecht



a) Rechtliche Lage

Der Status der Gemeinnützigkeit birgt aus steuerrechtlicher Sicht einige Vorteile, so z.B. abzugsfähige Zuwendungsbestätigungen gemäß § 50 Absatz 1 der Einkommensteuer-Durchführungsverordnung (EStDV). Darunter zählen Wohltätigkeitsorganisationen wie etwa Tafeln, die Lebensmittel kostenlos an hilfebedürftige Menschen abgeben (Deutscher Bundestag 2019). In Deutschland wird für Tafeln keine Mehrwertsteuer auf gespendete Lebensmittel erhoben, wenn diese kostenlos, unter mildtätigen Gründen und ohne Zuwendungsbestätigung für Spendenzwecke abgegeben werden. Ansonsten wird die Abgabe als unentgeltliche Wertabgabe gemäß § 3 Absatz 1b Nummer 1 UstG besteuert.

Spenden Supermärkte Lebensmittel, handelt es sich im Prinzip um steuerpflichtige Weitergaben. Dabei wird ein fiktiver Einkaufswert zu dem Zeitpunkt der Spende angenommen, der meist aufgrund des naheliegenden MHDs oder der Unverkäuflichkeit des Produktes im Markt nahe null Euro liegt.



b) Hürden und Hindernisse

Trotz der steuerlichen Erleichterungen ist hiermit ein gewisser Verwaltungsaufwand verbunden, bspw. zur Ermittlung des fiktiven Einkaufspreises. Dies wiederum kann dazu führen, dass Spenden – trotz der Befreiung von der Mehrwertsteuer – unterbleiben.

4. Gute Beispiele

Sowohl im privatwirtschaftlichen Bereich, als auch auf staatlicher Ebene gibt es zahlreiche Initiativen, die sich für eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung einsetzen. Im Folgenden werden beispielhaft einige Projekte vorgestellt, die zeigen, wie der Weg hin zu weniger Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen gelingen kann.

4.1 Too Good To Go Kampagne „Oft länger gut“

Der App-Hersteller Too Good To Go geht mit gutem Beispiel voran und druckt seit 2019 in Zusammenarbeit mit verschiedenen Lebensmittelunternehmen im Rahmen der „Oft länger gut“-Aufklärungskampagne Informationszusätze zu dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmittelverpackungen. Das Label soll Verbraucher:innen dazu bewegen, ihre Sinne zu nutzen, um festzustellen, ob ein Produkt nach Ablauf des MHD ggfs. noch genießbar ist.

Eine von Danone und Too Good To Go in Auftrag gegebene Studie hat ergeben, dass etwa ein Drittel der Verbraucher:innen Probleme damit hat, abzuschätzen, ob Lebensmittel noch unbedenklich verzehrbar sind. Mehr als 70 % gaben an, dass sie Hinweisen, die zusätzlich zum MHD auf Verpackungen angegeben sind, folgen würden (INNOFACT AG Research & Consulting 2021).

Das greift Too Good To Go mit dem Motto: „Schauen – Riechen – Probieren“ auf, und veranschaulicht die drei Schritte dabei visuell mit Symbolen. Da es auf Produktverpackungen oft wenig Platz für zusätzliche Hinweise gibt, bietet Too Good To Go das Label in verschiedenen Größen und Formen an. Mittlerweile nehmen fast alle großen Lebensmitteleinzelhandelsketten an der Aktion teil. Es gibt bisher jedoch keine Erhebungen dazu, in welchem Ausmaß das Label flächendeckend auf Produkten Anwendung findet.



4.2 Österreichisches Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“

Das Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“ des österreichischen Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie hat sich zusammen mit rund 100 Kooperationspartner:innen zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung über die gesamte Wertschöpfungskette zu reduzieren. Neben einem „Lebensmittelpakt“ mit dem Handel zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung sowie Schulprojekten, Vernetzungsaktivitäten und weiteren Projekten, widmet sich das Aktionsprogramm dem MHD.⁵

In einer Aufklärungskampagne wurden Verbraucher:innen über die Bedeutung des MHD informiert. Aufkleber mit dem Logo des staatlichen Programms, dem Zusatz „Ware in Ordnung“ sowie den vom Handel festgelegten Preisreduktionen sollten den Abverkauf von Lebensmitteln kurz vor Überschreitung des MHD bzw. von Backwaren (Brot, Gebäck, Mehlspeisen) vom Vortag forcieren.

In Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel entstand außerdem die Broschüre „Ist das noch gut? Lebensmittel sicher gut genießen – Eine Gebrauchsanweisung zur sicheren Nutzung von Lebensmitteln und für einen sinnvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)“.⁶

4.3 Sirplus: Verkauf von Lebensmitteln nach MHD-Ablauf

Sirplus ist ein junges Unternehmen, das es sich zum Auftrag gemacht hat, Lebensmittel zu retten und sie in ihren eigenen Märkten anzubieten. Sie holen bei Produzent:innen und Großhändler:innen Produkte ab, die nicht von dem Lebensmitteleinzelhandel entgegengenommen werden. Das können Lebensmittel sein, die den Vermarktungsnormen der Märkte nicht entsprechen oder kurz vor oder nach der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Nach eigenen Angaben werden Produzent:innen faire Preise gezahlt, um auch die Produktion von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht, zu entlohnen.

5. Empfehlungen für unterschiedliche Akteursgruppen

5.1 Empfehlungen für Herstellerbetriebe

Zusätzliche Informationen über Haltbarkeitsdaten und Lagertipps auf Verpackungen können das Verbraucher:innenverständnis verbessern und die Produktbeliebtheit steigern. Dabei sollte das MHD faktenbasiert bestimmt werden und nicht anhand von Vermarktungsstrategien festgelegt sein. Außerdem sollte geprüft werden, ob alternative Produktverpackungen sich im jeweiligen Einzelfall positiv auf die Haltbarkeit der Lebensmittel auswirken.

5.2 Empfehlungen für Handelsunternehmen

- **Wissenschaftliche, an Verzehrbarkeit orientierte MHD-Bestimmung:** Sowohl bei Eigenmarken, als auch gegenüber Zulieferern von Fremdprodukten sollten keine Vorgaben in Bezug auf Haltbarkeitsdaten gestellt werden, die die tatsächliche Haltbarkeit aus wirtschaftlichen Interessen systematisch zu kurz angeben.
- **Ergänzung des MHD durch Zusatzinformationen:** In Bezug auf Kennzeichnungspflichten besteht – auch bei Eigenmarken – Spielraum darin, die Formulierung im Rahmen der gegebenen Vorschriften zum besseren Verständnis zu ergänzen, solange der Wortlaut „Mindestens haltbar bis“ bestehen bleibt und die vorhandenen Vorgaben des nationalen Gesetzgebers streng eingehalten werden. Es muss dabei aber für Verbraucher:innen jederzeit erkennbar sein, welches Datum das MHD ist. So kann verhindert werden, dass das MHD fälschlicherweise als Verbrauchsdatum wahrgenommen wird.
- **Sprachliche Erweiterung und visuelle Anreize des MHD zum besseren Verständnis:** In Norwegen kann ein Lebensmittel inzwischen mit der zusätzlichen Formulierung „Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach...“ bedruckt werden. Weil in Deutschland noch immer große Mengen an Lebensmitteln weggeworfen werden, dürften auch nationale Änderungen zu erwarten sein. So ist beispielsweise ein „Mindesthaltbarkeitsdatum plus“ bzw. „MHD+“ in der Diskussion. Auch die „Oft-länger-gut-Hinweise“ oder Zusatzsymbole auf Verpackungen können Verbraucher:innen dazu bewegen, Produkte vor dem Wegwerfen mit ihren Sinnen zu testen (Vgl. Too Good To Go Kampagne „Oft länger gut“). Aktuell gilt weiterhin, dass die Angaben so zu kennzeichnen sind, dass Verbraucher:innen nicht in die Irre geführt werden können.

- **Preisreduzierung oder Spende von Lebensmitteln kurz vor Ablauf des MHD:** Die Prüfung und Rabattierung der Produkte bedeuten einen Mehraufwand für das Unternehmen, der jedoch über die Einkünfte des gesteigerten Absatzes der reduzierten Ware kompensiert werden könnte.
- **Schulung von Personal:** Die Haltbarkeit der Produkte innerhalb des Marktes sollte regelmäßig geprüft und optimale Lagerbedingungen gewährleistet werden. Um die Belegschaft diesbezüglich zu informieren, können regelmäßige Schulungen hilfreich sein. Auch die Sensibilisierung des Personals für Lebensmittelverschwendung im Allgemeinen ist von Bedeutung.
- **Einfrieren als Haltbarkeitsverlängerung für Spenden:** Das Einfrieren von Lebensmitteln ist eine einfache, wirksame Methode um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern und dabei Nährstoffe zu erhalten. Supermärkte können Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, einfrieren und somit Spenden zu einem späteren Zeitpunkt ermöglichen. Um die einwandfreie Qualität der Produkte zu gewährleisten ist die Kennzeichnung und eine ordnungsgemäße Lagerung (bspw. Einhaltung von Temperatur, Lagerzeitraum und Erhalt der Kühlkette) von Bedeutung.
- **Lebensmittelspenden an Wohltätigkeitsorganisationen:** Die Kooperation mit Lebensmittelorganisationen wie Tafeln oder Foodsharing verringert Lebensmittelverschwendung und kann den Märkten Entsorgungskosten sparen. Der LEH muss dabei neben logistischen Vorkehrungen (bspw. zur Gewährleistung der Einhaltung der Kühlkette bis zur Abholung) auch die Arbeitszeit der Mitarbeiter:innen zur internen Organisation der Weitergabe kalkulieren (Deutsche Umwelthilfe 2021).

5.3 Empfehlungen an die Politik

Die rechtlichen Rahmenbedingungen müssen von staatlicher Seite verbessert werden. Dabei geht es insbesondere um die Abschaffung von Unsicherheiten und Grauzonen bei haftungsrechtlichen sowie steuerrechtlichen Fragen bei der Weitergabe von Lebensmitteln.

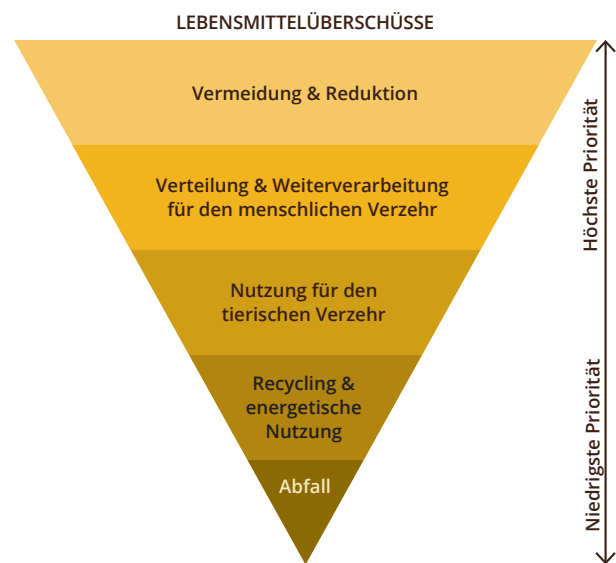
- **Transparente und wissenschaftsbasierte Bestimmung des MHD:** Eine wissenschaftsbasierte, vereinheitlichte Bestimmungsmethode kann verhindern, dass Haltbarkeitsdaten aufgrund von Marketingstrategien zu frühzeitig angesetzt werden. Hierbei sollte einerseits festgelegt werden, dass sich das angegebene MHD auf die unbedenkliche Verzehrbarkeit des Produktes zu beziehen hat und nicht auf weitere – bspw. rein optische – Kriterien. Die Bereitstellung der Berechnungsdaten des MHD könnte dahingehend Transparenz schaffen und

ggfs. zur Überprüfung der Angaben zu Rate gezogen werden (Deutsche Umwelthilfe 2020).

- Abschaffung der MHD-Pflicht für bestimmte Lebensmittel:** Bestimmte Lebensmittel, wie Zucker, Salz, oder Essig, sind bereits jetzt von der MHD-Kennzeichnungspflicht ausgenommen, da sie z.T. bei der richtigen Lagerung nicht schlecht werden können. Auch andere Produkte, wie Reis, Nudeln und Mehl können praktisch kaum schlecht werden. Darum sollten auch diese Produkte von der EU in die Liste der MHD-kennzeichnungsfreien Nahrungsmittel aufgenommen werden.
- Bewusstseinsbildung durch Zusatzaufdrucke oder sprachliche Erweiterung des MHD:** Um Missverständnissen aufseiten der Konsument:innen vorzubeugen, sollten verpflichtende Zusatzaufdrucke eingeführt werden, die beispielsweise darauf hinweisen, dass Produkte trotz überschrittenem MHD durchaus noch verzehrfähig sein können und Konsument:innen dazu aufrufen, Sinnestests (Sehen – Riechen – Schmecken) durchzuführen.
- Rechtssicherheiten bei Lebensmittelspenden:** Die Sorge vor rechtlichen Konsequenzen führt oft dazu, dass Lebensmittel nicht gespendet, sondern weggeworfen werden. Haftungsbefreiungen für Lebensmittelspendende können daher Anreize schaffen, mehr Nahrungsmittel weiterzugeben. In Italien trat bereits 2003 das sog. „Gute Samariter Gesetz“ (Legge del Buon Samaritano 28 (L 155/2003)) in Kraft, das den Lebensmitteleinzelhandel bei der Spende von Lebensmitteln rechtlich schützt. Gemeinnützige Organisationen, die kostenlose Lebensmittel an Bedürftige verteilen, werden rechtlich als Endverbraucher:innen anerkannt. Spendende haften somit nur noch gegenüber den Organisationen und übertragen die Haftungsverantwortlichkeit bei Abgabe an diese. So sind Lebensmittelbanken bspw. für die weitere Handhabung in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Hygienebedingungen verantwortlich. Durch das Gesetz werden gemeinnützige Organisationen also nicht mehr als Lebensmittelunternehmen angesehen, wodurch sich dementsprechend Haftungsverantwortlichkeiten ändern. Ein solches Gesetz könnte auch das Spendenpotential in Deutschland deutlich erhöhen.
- Lebensmittelnutzungshierarchie nach französischem Vorbild:** 2016 ist in Frankreich das Gesetz über die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung („LOI n° 2016-138 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire“¹) in Kraft getreten, das die Nutzung von Lebensmitteln gemäß der Lebensmittelnutzungshierarchie vorsieht und deren Entsorgung für Lebensmittelunternehmen verbietet. Auch in Deutschland ist eine solche Gesetzgebung denkbar. Durch europäische Richtlinien wurde ein gesetzlicher Rahmen geschaffen, der eine solche Abfallhierarchie speziell auch in Bezug auf Le-

bensmittelabfälle ermöglicht, allerdings existiert bisher keine explizite Rechtsnorm auf europäischer Ebene, die die Übertragung der Abfallhierarchie auf Lebensmittel vornehmen würde. Bis zur Erarbeitung einer rechtlichen Regelung, die sich beispielsweise in das KrWG integrieren ließe, ist es von Bedeutung, dass Lebensmittelunternehmen die beschriebene Nutzungshierarchie für Nahrungsmittel bestmöglich anwenden. Eine Anwendung der Hierarchie würde dann u.a. beinhalten, keine Lebensmittel vor Ablauf der Verzehrfähigkeit wegzuerwerfen und Spende und Weiterverarbeitung den Vorzug vor sonstiger Verwertung einzuräumen.

Abbildung 2: Lebensmittelwertschätzungshierarchie



- Steueranreize für Lebensmittelspenden:** Über Steuergutschriften könnten Supermärkte dazu motiviert werden Lebensmittel zu spenden, anstatt sie wegzuerwerfen. Prinzipiell sollten steuerrechtliche Rahmenbedingungen geschaffen werden, die die Weitergabe von Lebensmittel generell günstiger für Unternehmen machen als die Entsorgung. Dabei muss jedoch auch berücksichtigt werden, dass die Vermeidung von überschüssigen Lebensmitteln im Handel stets Priorität haben sollte.

Fußnoten

- 1 <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>
- 2 <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html>
- 3 Eine Übersicht findet sich auf den Seiten der Hamburger Behörde für Justiz und Verbraucher:innenschutz:
<https://www.hamburg.de/aufgefangen/16188464/foodsharing/>
- 4 <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/mindesthaltbarkeitsdatum-mhd-ist-nicht-gleich-verbrauchsdatum-13452>
- 5 https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/initiative/aktionsprog.html
- 6 Online abrufbar: https://dietafeln.at/wp-content/uploads/2020/09/MHD_Broschuere.pdf

Quellen

BeckOK BGB / Faust. 66. Ed. 1.5.2023, BGB § 434.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2022): Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln. Online verfügbar: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/Service/Materialdateien/BMEL_ZGFDt_Leitfaden_LM_Sozial_barrierefrei.pdf

Deutscher Bundestag/Wissenschaftliche Dienste, Sachstand: Steuerliche Anreize gegen Lebensmittelverschwendung sowie zur Erhöhung der Bereitschaft von Lebensmittelpenden, WD 4 – 300 – 062/19, 30. April 2019, S. 4. Online verfügbar: <https://www.bundestag.de/resource/blob/648252/e867fc2e93724e7ecb7c481ba59fa08a/WD-4-062-19-pdf-data.pdf>

Deutsche Umwelthilfe (2021): Lebensmittelverschwendung im Handel reduzieren. Den Handel in seiner Verantwortung stärken. Online verfügbar: <https://www.clean-air-farming.eu/downloads-und-links>

Deutsche Umwelthilfe (2020): Lebensmittelverschwendung stoppen für den Klima- und Umweltschutz. Maßnahmen und politische Stellschrauben. Online verfügbar: <https://www.clean-air-farming.eu/downloads-und-links>

Deutsche Umwelthilfe (o.J.): Alter ist Ansichtssache. Fakten über das Mindesthaltbarkeitsdatum. Online verfügbar: <https://www.clean-air-farming.eu/downloads-und-links>

Ebert, V./ Gerwing, E./ Horlitz, T./ Mityorn, L. (2020): Umwelt- und Klimarelevante Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel (Hrsg.) Umweltbundesamt (UBA). 72/2020. 159 S. Online verfügbar: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/texte_72-2020_umwelt-_und_klimarelevante_qualitaetsstandards_des_leh_fin.pdf

Herzberg, Ronja / Schmidt, Thomas / Keck, Markus (2022): Market power and food loss at the producer-retailer interface of fruit and vegetable supply chains in Germany. In: Sustainability Science 17, S. 2253–2267. Online verfügbar: <https://link.springer.com/article/10.1007/s11625-021-01083-x>

Horoś, Izabela Karolina / Ruppenthal, Tonia (2021): Avoidance of Food Waste from a Grovery Retail Store Owner's Perspective. In: Sustainability 13, 550, Online verfügbar: <https://doi.org/10.3390/su13020550>

Jauernig, Othmar / Berger, Christian (2021): BBG Kommentar. 18. Aufl. München: C.H. Beck.

INNOFACT AG Research & Consulting (i.A. von Danone und Too Good To Go) (2021): Food Waste. Die große Verbraucher*innen-Studie für Deutschland, Österreich und die Schweiz. Online verfügbar: <https://innofact-marktforschung.de/danone-to-good-to-go-studie-oesterreicher-gegen-lebensmittelverschwendung/>

Noleppa, Steffen / Carlsburg, Matti (2015): Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Berlin: WWF Deutschland. Online verfügbar: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf

Sachs, Gunnar (2016a): Food Law and Regulation in Germany. In Gabriela Steier, Kiran K. Patel (Hrsg.): International food law and policy. Cham: Springer, pp. 671–691.

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen / Fachhochschule Münster / Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Studie für den Runden Tisch „Neue Wertschätzung von Lebensmitteln“ des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar: https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf

Voit, Wolfgang / Grube, Markus (2016): Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Kommentar, 2. Aufl. München: C. H. Beck.

Weitere Informationsangebote

- Hamburger Initiative „aufgefangen“: <https://www.hamburg.de/aufgefangen>
- BMEL-Leitfaden: Rechtssicherheit bei Lebensmittelspenden: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/Service/Materialdateien/220509_BMEL_ZGFDT_Leitfaden>Weitergabe_barrierefrei.pdf
- Verbraucherzentrale Berlin – Pilotprojekt Verteilstation: <https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/wissen/lebensmittel/pilotprojekt-verteilstationen-lebensmittelverschwendung-eindaemmen-54863>

Stand: September 2023



Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 07732 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ihre Ansprechpartnerinnen

Dr. Christiane Barnickel
Fachreferentin Ernährung und Landwirtschaft
Tel.: 030 2400867-898
E-Mail: barnickel@duh.de

Leonie Netter
Fachreferentin Ernährung und Landwirtschaft
Tel.: 030 2400867-897
E-Mail: netter@duh.de

www.duh.de info@duh.de [X](#) [f](#) [@](#) [in](#) [d](#) umwelthilfe

 Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucher-schutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Trans-parente Zivilgesellschaft. Ausgezeich-net mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft



Unser Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft Köln | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX