

# Zum Spannungsfeld zwischen Verbraucherschutz und Lebensmittelverschwendung

Dr. Christiane Barnickel, Deutsche Umwelthilfe (DUH)

## Agenda

- Lebensmittelverschwendung: Das Problem im **Überblick**
- **Lebensmittelverschwendung und Verbraucher:innenschutz. Ein Spannungsfeld?**  
Drei Beispiele
  - Mindesthaltbarkeitsdatum
  - Schönheitsnormen bei Obst und Gemüse
  - Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnungspflichten
- **Zusammenfassung**, Ausblick und Diskussion

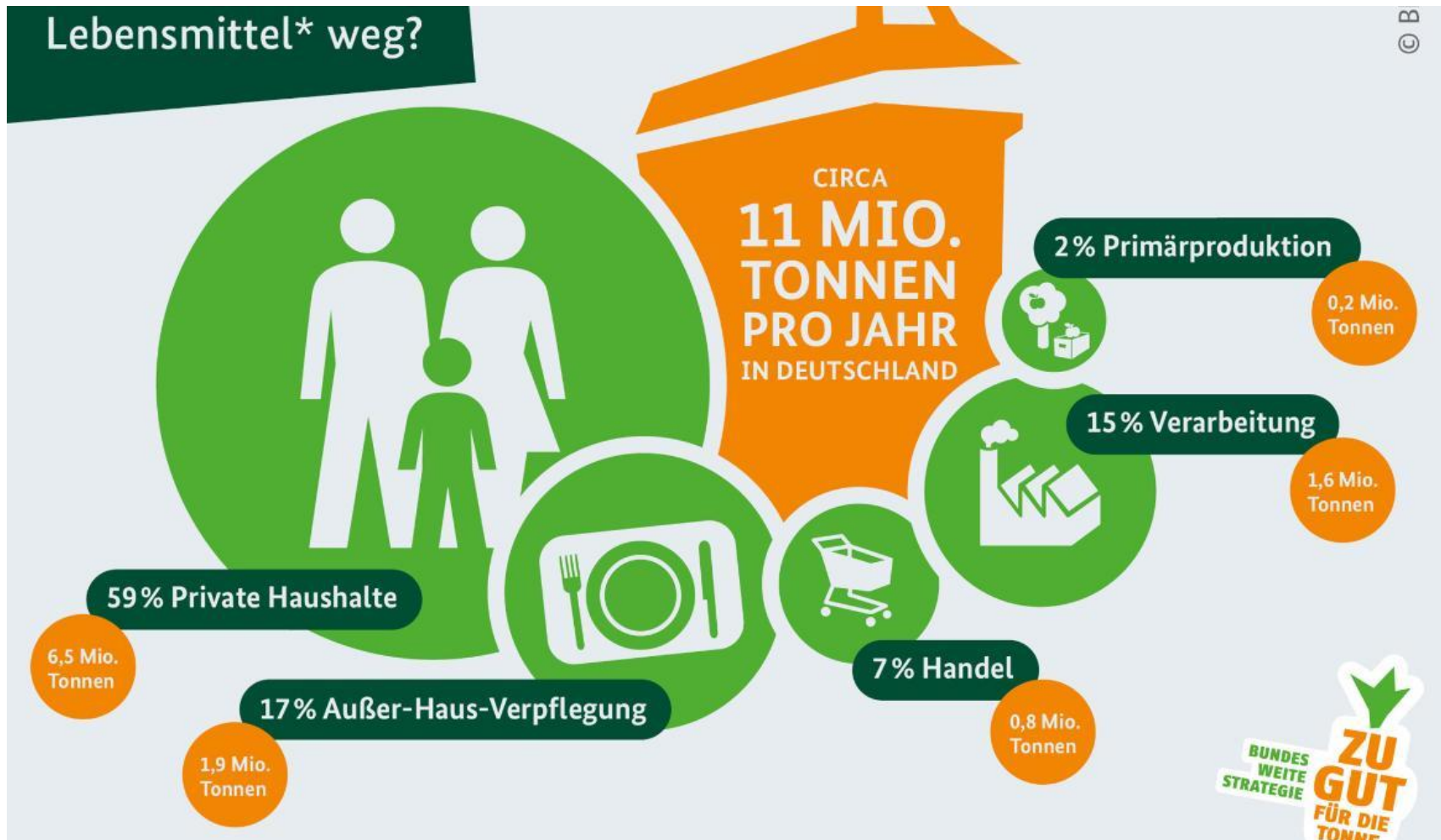


# Lebensmittelverschwendung: Das Problem im Überblick

## Lebensmittelnutzungshierarchie



## Lebensmittelverschwendung in Deutschland: BMEL-Zahlen



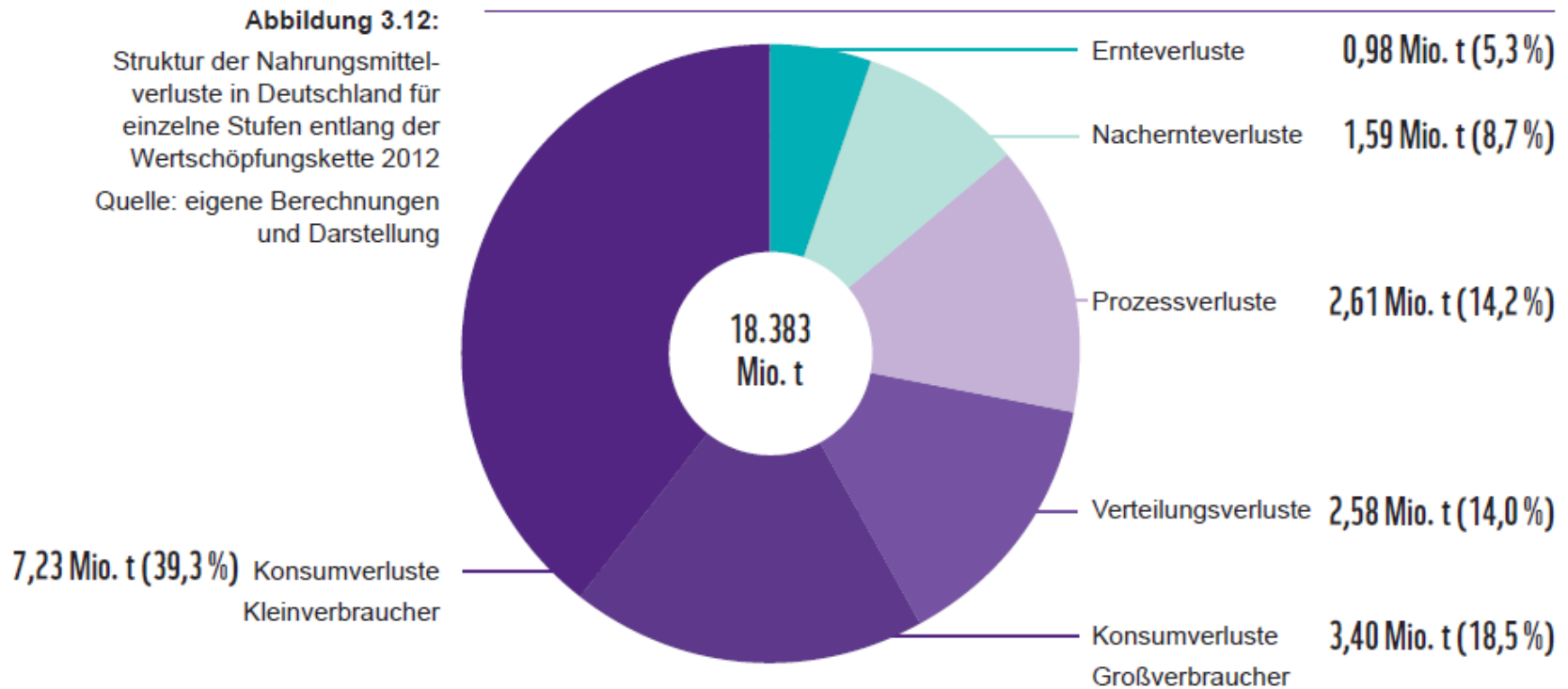
## Lebensmittelverschwendung in Deutschland: Noleppa/Cartsburg

Struktur der Nahrungsmittelverluste in Deutschland für einzelne Stufen entlang der Wertschöpfungskette 2012 in Mio. t

Abbildung 3.12:

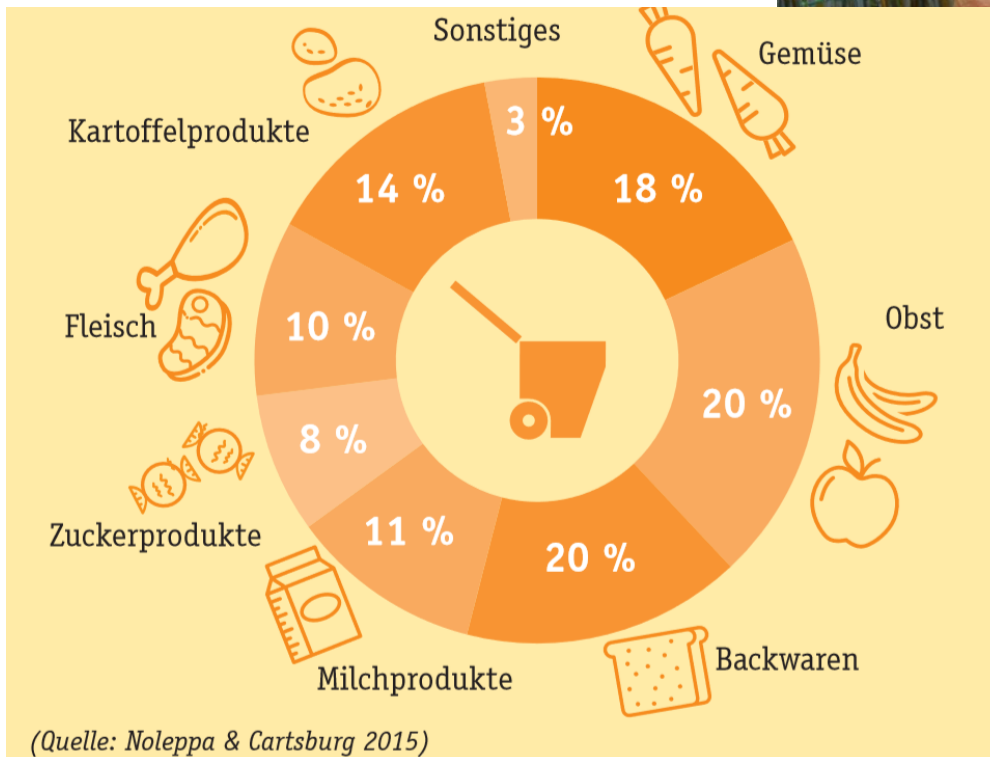
Struktur der Nahrungsmittelverluste in Deutschland für einzelne Stufen entlang der Wertschöpfungskette 2012

Quelle: eigene Berechnungen und Darstellung



DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN • Verluste und Verschwendung von Nahrungsmitteln | 43

## Besonders Obst, Gemüse und Backwaren landen im Müll



## Ökologische Effekte von Lebensmittelverschwendung



sind verantwortlich für 38 Mio. t Co<sub>2</sub>äq  
0,5t Co<sub>2</sub>äq pro Kopf/Jahr



brauchen 43.000 km<sup>2</sup> landwirtschaftlicher Fläche  
500m<sup>2</sup> pro Kopf/Jahr

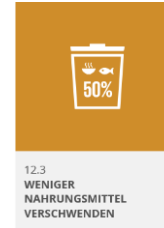


verbrauchen 216 Mio. Kubikmeter Wasser/Jahr  
2.700 l pro Kopf / Jahr



## Reduktionsziele & Politiken

### Sustainable Development Goal 12.3



### Farm-to-fork-Strategie



### Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Ziel: Lebensmittelverschwendung bis 2030 halbieren

### EU-Abfallrahmenrichtlinie

Environmental impact of waste management – revision of EU waste framework

Have your say > Published initiatives > Environmental impact of waste management – revision of EU waste framework

In preparation

About this initiative

https://sdg12.de/de, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-to-fork-strategy\_en, BMEL (2019): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13225-Environmental-impact-of-waste-management-revision-of-EU-waste-framework\_en

## Ausgewählte Ursachen für Verschwendung

### Landwirtschaft

- Ästhetische Standards / freiwillige Qualitätsanforderungen
- Unflexibles Vertragswesen und unfaire Handelspraktiken
- Wetter

### Verarbeitung

- Prozessverluste & technische Störungen
- Beschädigung & Verderb

### Handel

- Zu Lieferanten: ästhetische Standards
- Bestellpolitik und Warenmanagement
- Zu Kund:innen: Kaufanreize und Verpackungsgrößen

### Außer-Haus Verpflegung

- Falsche Planung/Überschüsse in der Küche
- Überschrittene Haltbarkeit/MHD
- Tellerreste/zu große Portionierung

### Private Haushalte

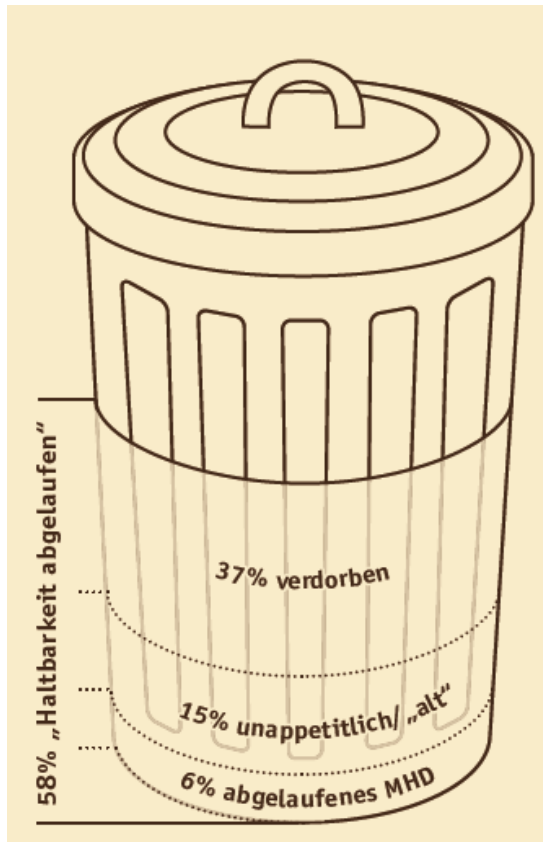
- Einkaufsplanung
- Lagerung
- MHD

# Lebensmittelverschwendung und Verbraucher:innenschutz. Ein Spannungsfeld?

# Lebensmittelverschwendung und Verbraucher:innenschutz

## Beispiel 1: Das Mindesthaltbarkeitsdatum

## Lebensmittelverschwendung und das Mindesthaltbarkeitsdatum in privaten Haushalten



Ein Drittel der wegen abgelaufenen MHD  
weggeworfenen Lebensmittel  
sind Milchprodukte.

42.000 Tonnen Milch pro  
Jahr landen im Müll. 5.500  
Milchkühe in Deutschland  
haben umsonst Milch ge-  
geben.





# Weitergabe von Lebensmitteln und MHD



## Rechtliche Lage

- **Hersteller** haften bis zum Erreichen des MHD
- **Produkte mit überschrittenem MHD** dürfen noch verkauft und gespendet werden, aber ab dann haftet LMU, das Produkt in Verkehr bringt
- **Lebensmittelsicherheit** muss von Inverkehrbringer überprüft werden, wenn MHD überschritten ist



## Hürden und Hindernisse

- **Lebensmittelunternehmen unterlassen Spenden** häufig, wenn MHD überschritten ist
- **Mögliche Gründe:** Haftungsunsicherheiten, Imageschäden, Aufwand

# Lebensmittelverschwendung und Verbraucher:innenschutz

## Beispiel 2: Schönheitsnormen bei Obst und Gemüse



## Allgemeine und spezielle Vermarktungsnormen & weitere Handelsstandards

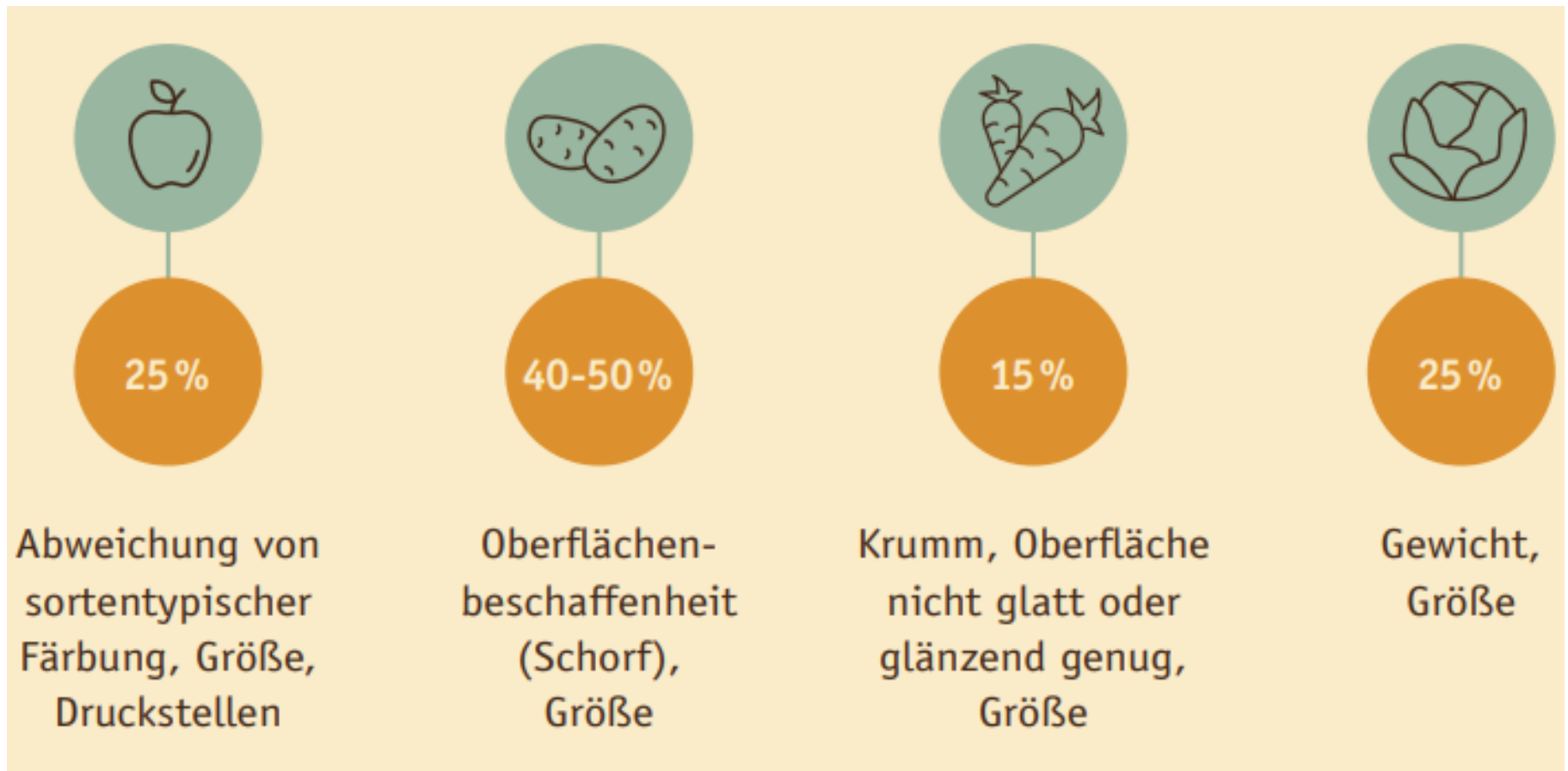
### Durchführungsverordnung 543/2011:

- **Allgemeine Vermarktungsnormen** für Obst und Gemüse regeln „Mindestqualität“ (u.a. ganz, gesund, frei von Schädlingen, sauber), Mindestanforderungen, Toleranzen und Angabe des Erzeugnisursprungs
- **Spezielle Vermarktungsnormen** gelten für: a) Äpfel, b) Zitrusfrüchte, c) Kiwis, d) Salate, krause Endivie und Eskariol, e) Pfirsiche und Nektarinen, f) Birnen, g) Erdbeeren, h) Gemüsepaprika, i) Tafeltrauben, j) Tomaten/Paradeiser
  - Zusätzliche Anforderungen an Mindestqualität
  - Klasseneinteilung (HK Extra, I, II)
  - Güte- und Größentoleranzen
  - Aufmachung und Kennzeichnung

### Weitere Standards

- Z.B. UNECE, Berliner Vereinbarung
- Eigene Anforderungen des Handels und Vermarktungspraktiken
  - Angebot in HK II
  - Vermarktung nach Stück
  - Vermarktung mit Blattgrün / Umblatt

## Aussortierungen: Ursachen und Ausmaß



## PSM-Rückstände auf Nahrungsmitteln

**Erstes Halbjahr 2019: 22 von 25 Proben Äpfel (Deutschland) enthalten Rückstände von bis zu 6 Wirkstoffen**  
**- insg. 23 verschiedene PSM**

**Tabelle 9: Wirkstoffe und Auswirkungen der PSM im Apfel**

Wirkstoff	Rückstände im Apfel	Verbreitung in der BRD	Zugelassen bis	Gesundheitliche Auswirkungen
Captan	91%; 90%	99,3%	2026	Krebserregend, reizt die Haut, reizt die Augen, kann Kontaktdermatitis hervorrufen
Fludioxonil	46%; 7%	19,3%	2026	Möglicherweise krebserregend, reproduktions-/entwicklungsschädigend, reizt die Haut, reizt die Augen
Trifloxystrobin	40%; 10%	95,7%	2021	reproduktions-/entwicklungsschädigend, reizt/ sensibilisiert die Haut
Pirimicarb	17%; 17%	60%	2020	Möglicherweise krebserregend, Cholinesterasehemmer, nervenschädigend, reizt möglicherweise die Haut, reizt die Augen, hochgiftig, kann beim Einatmen, Bei Verschlucken und bei Aufnahme über die Haut tödlich sein
Boscalid	14%; 17%	31,4%	2020	Möglicherweise krebserregend, möglicherweise reproduktions-/entwicklungsschädigend, reizt möglw. die Augen
Fonicamid	14%; 6%	50%	2022	Möglicherweise krebserregend, hormon-schädigend, möglicherweise reproduktions-/entwicklungsschädigend, möglicherweise Cholinesterasehemmer, möglicherweise nervenschädigend, reizt die Atmungsorgane, möglicherweise toxisch für Leber und Nieren
Chlorantraniliprole	11%; 6%	81,4%	2025	Möglicherweise krebserregend Cholinesterasehemmer, reizt möglicherweise die Augen, möglw. toxisch für die Leber
Spirodiclofen	11%; 6%	12,9%	2023	Möglicherweise krebserregend, möglicherweise reproduktions-/entwicklungsschädigend, möglicherweise nervenschädigend, möglicherweise toxisch für die
Pyraclostrobin	6%; 11%	35,7%	2021	Möglicherweise reproduktions-/entwicklungsschädigend, reizt die Haut, reizt möglicherweise die Augen
Cyprodinil	14%; 1%	33,6%	2026	Möglicherweise reproduktions-/entwicklungsschädigend, möglicherweise nervenschädigend, reizt die Atmungsorgane, reizt die Haut, reizt die Augen, sensibilisiert die Haut
Indoxacarb	9%; 2%	18,6%	2020	

Quellen: Eigene Berechnung/ Zusammenstellung nach LAVES 2019, Greenpeace 2015a, Roßberg & Harzer 2015, BVL 2020, University of Hertfordshire 2020<sup>267</sup>

# Lebensmittelverschwendung und Verbraucher:innenschutz

## Beispiel 3: Rückverfolgbarkeit & Kennzeichnung

## Lebensmittel und Verbraucherschutz: Lebensmittelinformationsverordnung (VO 1169/2011)

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren <sup>(2)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Artikel 169 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) leistet die Union durch die Maßnahmen, die sie nach Artikel 114 des Vertrags erlässt, einen Beitrag zur Erreichung eines hohen Verbraucherschutzniveaus.
- (2) Der freie Verkehr mit sicheren und gesunden Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarkts und trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und des Wohlergehens der Bürger und zur Wahrung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.
- (3) Um auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes der Verbraucher ein hohes Niveau zu erreichen und das Recht der Verbraucher auf Information zu gewährleisten, sollte sichergestellt werden, dass die Verbraucher in Bezug auf die Lebensmittel, die sie verzehren, in geeigneter Weise informiert werden. Die Wahl der Verbraucher kann unter anderem durch gesundheitsbezogene, wirtschaftliche, umweltbezogene, soziale und ethische Erwägungen beeinflusst werden.

### ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE DER INFORMATION ÜBER LEBENSMITTEL

Artikel 3

#### Allgemeine Ziele

- (1) Die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel dient einem umfassenden Schutz der Gesundheit und Interessen der Verbraucher, indem Endverbrauchern eine Grundlage für eine fundierte Wahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung von gesundheitlichen, wirtschaftlichen, umweltbezogenen, sozialen und ethischen Gesichtspunkten geboten wird.

# Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Kennzeichnungspflicht



## Rechtliche Lage

- **Lebensmittelinformationsverordnung** regelt Kennzeichnungspflicht
- **Verantwortlich (auch für Kontrolle) ist LMU**, unter dessen Namen das Produkt vermarktet wird
- **Abgabeverbot für Produkte**, wenn Anforderungen der Kennzeichnungspflicht nicht erfüllt sind



## Hürden und Hindernisse

- **Um- bzw. nachträgliche Etikettierung** ist möglich, stellt aber in Praxis oft ein Problem dar

# Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Rückverfolgbarkeit



## Rechtliche Lage

- **Lebensmittel-Basis-Verordnung und EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden:** beschreiben Dokumentationspflicht für Herkunft und das Abgabeziel von Lebensmitteln
- **Lebensmittelspendende, die zugleich LMU sind,** sind zur Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems verpflichtet, unabhängig davon ob Verkauf oder Spende
- **Umverteilungs- und Wohltätigkeitsorganisationen** können vereinfachtes Lieferscheinverfahren nutzen



## Hürden und Hindernisse

- **Dokumentationspflichten** führen zu Aufwand für Unternehmen und Organisationen
- **Unsicherheit bei vereinfachtem Lieferschein:** in der Praxis häufig Unklarheiten, ob die Regelungen des vereinfachten Lieferscheins in der konkreten Situation Anwendung finden

# Zusammenfassung und Fazit



## Fazit und Zusammenfassung

- **Lebensmittelverschwendung ist ein immenses Problem**
- **Zur Reduzierung der LMV brauchen wir u.a.**
  - Verbindliche, branchenspezifische Reduktionsziele & Dokumentationspflichten
  - Rechtssicherheit für Lebensmittelspende und -rettung
  - Bewusstsein und Wertschätzung
  - MHD-Reform & Abschaffung von Schönheitsnormen
- **Verbraucher:innenschutz und Reduzierung der Lebensmittelverschwendung als win-win-Situation**
  - Prozesse und Praktiken müssen so angepasst werden, dass Lebensmittelsicherheit und Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erreichbar sind (bspw. Umetikettierung)
  - Informationsasymmetrien verringern und Ernährungsbildung fördern (bspw. Zusatzaufdrucke „oft länger gut“ / „nicht schlecht nach“)
  - Unnötige Erfordernisse prüfen und abschaffen (MHD für bestimmte Produkte, Schönheitsstandards)



# Vielen Dank

## Dr. Christiane Barnickel

Fachreferentin Ernährung und  
Landwirtschaft

Deutsche Umwelthilfe e.V.

Tel.: 030 2400867-898

E-Mail: [barnickel@duh.de](mailto:barnickel@duh.de)

## Bleiben Sie auf dem Laufenden



[www.duh.de](http://www.duh.de)

[www.duh.de/newsletter-abo](http://www.duh.de/newsletter-abo)

## Folgen Sie uns



[.../umwelthilfe](https://www.youtube.com/umwelthilfe)

## Unsere Arbeit im Bereich Lebensmittelverschwendung



- **Öffentlichkeitsarbeit:** Wir informieren über das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung
- **Kampagnen:** Wir üben Druck auf die Politik aus, damit endlich etwas passiert.
- **Projekte:** Mit verschiedenen Partner:innen setzen an unterschiedlichen Stellschrauben an.

Mehr Infos:

<https://www.duh.de/projekte/lebensmittelverschwendung/>

