

Lebensmittelrecht in Zeiten der Nachhaltigkeit – Herausforderungen und Lösungen

Mit dem 35. Deutschen Lebensmittelrechtstag konnte die Veranstaltung nach zwei pandemiegeprägten Jahren im März 2022 endlich wieder an die traditionsreiche Stätte des Wiesbadener Kurhauses zurückkehren. Zwar mussten wiederum vielfältige sicherheitsbedingte Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, doch zeigt die hohe Teilnehmerzahl von über 230 Personen, dass allseits Erleichterung darüber herrschte, dass nun wieder ein persönlicher Austausch möglich war.

Im ersten Themenblock ging es um neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht. Nach einem Blick auf aktuelle Entwicklungen im gesundheitlichen Verbraucherschutz stand vor allem der EU-Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Unternehmens- und Marketingpraktiken im Vordergrund. Daran anschließend war das Gesetz zur Neuordnung der Marktüberwachung ein wichtiger Gegenstand der inhaltlichen Auseinandersetzung. Einen weiteren Schwerpunkt bildete der Eco-Score, der als Fortentwicklung des Nutri-Score nunmehr den ökologischen Fußabdruck von Lebensmitteln darstellen soll. Im zweiten Themenblock ging es um aktuelle Haftungsfragen im Lebensmittelrecht. Dabei war zunächst ein Blick auf vielfältige aktuelle Gerichtsverfahren im Zusammenhang mit sogenannten Green Claims zu werfen, bei denen es stets um die Frage der Zulässigkeit und der Grenzen der Werbung mit Nachhaltigkeit geht. Hochkontrovers wurde dann die Frage diskutiert, inwieweit Lebensmittelunternehmen für Klimaschäden haften. Hier ging es nicht nur um verfassungsrechtliche Grundsatzfragen, sondern auch um zivilrechtliche Grundlagen und dogmatische Weichenstellungen, deren sachgerechte Instrumentalisierung auf diesem hochsensiblen Gebiet erst am Anfang steht. Einen weiteren Schwerpunkt bildete die Frage der Haftung von Geschäftsführern für Fehleinschätzungen bei der rechtlichen Zulässigkeit des Vertriebs von Lebensmitteln und der Verantwortung gegenüber dem eigenen Unternehmen. Zum Abschluss des ersten Tages erhielt der Lebensmittelrechtstag dann einen naturwissenschaftlichen Einblick in den aktuellen Forschungsstand auf dem Gebiet der Gentechnik in Sachen CRISPR/Cas als Chance für die Fortentwicklung von und neue Einsatzmöglichkeiten für Lebensmittel. Am nächsten Tag wurden im dritten Themenblock zu dem Oberthema „Hygiene und Rückstände“ die Beratungen fortgesetzt mit einem Referat zu der neuen „Lebensmittelsicherheitskultur“ nach der Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Außerdem erhielten die Teilnehmer einen Praxiseinblick bei den Alternativen zur Kunststoffeinwegverpackung unter Berücksichtigung der notwendigen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und sich daraus möglicherweise ergebenden haftungsrechtlichen Fragen. Abgeschlossen wurde dieser Themenkreis mit Betrachtungen über die Anreicherungs-Verordnung (EG) Nr. 1925/2006, wobei es insbesondere um problematische Stoffe und ihre möglicherweise politische Instrumentalisierung ging. Zum Abschluss der Veranstaltung wurde dann ein Podiumsgespräch zu dem Thema ge-

führt, inwieweit Pestizidrückstände in einen generellen Zielkonflikt mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit treten können.

Wie gewohnt werden wir in diesem und in den folgenden Heften wieder die wichtigsten Beiträge des letzten deutschen Lebensmittelrechtstags veröffentlichen, um die aktuelle Diskussion nicht nur abzubilden, sondern auch weiter zu begleiten und zu fördern.

Prof. *Dr. Olaf Sosnitza*, Würzburg*

* Wissenschaftlicher Leiter des 35. Deutschen Lebensmittelrechtstags, Vorsitzender des Beirats der WGL, Mitglied im Beirat der ZLR.