



# Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.



BVLK • Naundorfer Straße 1 • D-01558 Großenhain

**nur per E-Mail**

[abfallvermeidung@bmu.bund.de](mailto:abfallvermeidung@bmu.bund.de)

Bundesministerium für Umwelt,  
Naturschutz und nukleare Sicherheit  
Referat WR II 1  
Robert-Schuman-Platz 3  
53175 Bonn  
Stichwort „Abfallvermeidung“

**Anja Tittes**

**Bundvorsitzende**

Conertplatz 6 • D-01159 Dresden

Mobil: 0152 55972280

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

E-Mail: [anja.tittes@bvlk.de](mailto:anja.tittes@bvlk.de)

**Geschäftsstelle Bundesverband  
der Lebensmittelkontrolleure e.V.**

Naundorfer Str. 1 • 01558 Großenhain

Tel.: 03522 5287744

Fax: 03522 5287746

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

E-Mail: [lebensmittelkontrolle@bvlk.de](mailto:lebensmittelkontrolle@bvlk.de)

Großenhain, den 23.07.2020

## **Stellungnahme des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK) zum Entwurf der Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms unter dem Titel „Wertschätzen statt wegwerfen“ (09.06.2020)**

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

ich danke Ihnen für die Möglichkeit, der Stellungnahme. Aus Sicht des BVLK ergibt sich Aktualisierungs- /Änderungsbedarf wie folgt:

Die vorgesehene Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms zur Schonung von Ressourcen und dem Schutz von Menschen und Umwelt begrüßen wir sehr. Die in dem Papier benannten Vorkehrungen und Maßnahmen, die der stofflichen Verwertung, dem Recycling, vorausgehen und dazu dienen, die Menge des anfallenden Abfalls zu reduzieren, werden die vorgesehene Zielerreichung unterstützen.

Dennoch sollte aus unserer Sicht bei allen vorgesehenen Maßnahmen und Initiativen insbesondere der Lebensmittelsicherheit und dem damit verbundenen Schutz der menschlichen Gesundheit ebenfalls ausreichend Rechnung getragen werden.

Wir beziehen die nachfolgenden Ausführungen auf Nummer 5. Stoffströme – konkrete Maßnahmen für weniger Abfall (ab Seite 80):

### 5.1 Einweggeschirr

Die beschriebenen Mehrwegsysteme bei Freilichtveranstaltungen sind hier sicher oft eine gute Alternative. Jedoch muss hinsichtlich der Reinigung genutzter Geschirrtteile ebenso eine praktikable Lösung, z. B. durch ein „Spülmobil“ o. ä. Berücksichtigung finden.

### 5.5 Verpackungen

Das beschriebene „Natural Branding“ durch Laser auf Gemüse und Obst, also Laser-Labeling als ein modernes Beschriftungsverfahren für Obst und Gemüse hat Vor- und Nachteile.

Laserstrahlen werden bei Lebensmitteln dazu eingesetzt, um Oberflächenstrukturen zu verändern oder Material in begrenztem Umfang abzutragen. Lasertechnologie macht es somit möglich, Fruchtoberflächen einzufärben oder zu strukturieren und auf diese Weise dauerhaft sichtbare Schriftzüge, Symbole und sogar Strichcodes zu erzeugen. So lassen sich wichtige Informationen direkt am Lebensmittel anbringen - ganz ohne Plastikmüll und unverlierbar. Den ökologischen und ökonomischen Vorteilen stehen laut dem Max-Rubner-Institut jedoch zwei mögliche Probleme gegenüber: Einerseits kann durch die Verletzung der äußeren Schalenschicht die Haltbarkeit der Früchte verringert werden, andererseits kann das Lasern Auswirkungen auf die Zusammensetzung der Fruchtschale haben. Ob diese Probleme relevant sind, hängt jedoch von der Art der Frucht oder des Gemüses ab. Typischerweise wird Laser-Labeling bisher bei Früchten mit einer dicken oder festen Schale eingesetzt, wie z. B. bei Zitrusfrüchten, Avocados, Mangos, Süßkartoffeln, Ingwer oder Bananen. Bei diesen Früchten ist die Lasermarkierung besonders gut möglich, weil die oberflächlichen Veränderungen im Bereich der Schale kaum Auswirkungen auf die Haltbarkeit des Produkts haben. Da die Schalen dieser Früchte zudem nicht verzehrt werden, stellt sich in diesem Fall die Frage nach der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nicht. Bei Früchten mit weichen oder dünnen Schalen wie Äpfeln oder Tomaten ist eine exakt dosierte Lasermarkierung zum einen technisch schwieriger, zum anderen können diese Früchte nach einer Laserbehandlung anfälliger gegen Wasserverlust und Verderb sein. Es wird zudem laut den Forschern der Bundesforschungseinrichtung eine Datenbasis benötigt, auf deren Grundlage Empfehlungen gegeben werden können, ob die laserbestrahlten Schalenbereiche mitverzehrt werden können oder vorsichtshalber entfernt werden sollten. Während es in den vergangenen Jahren bereits einige wissenschaftliche Untersuchungen zur Haltbarkeit lasermarkierter Früchte gab, sind die Auswirkungen der Laserstrahlung auf die Inhaltsstoff-Zusammensetzung der Fruchtschale bisher weitgehend unerforscht (Quelle: [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)).

Bei dem weiterhin unter der Nummer 5.5 Verpackungen beschriebenen Einkauf in verpackungsfreien Läden und der Initiative Refill muss darauf geachtet werden, dass alle Kennzeichnungselemente für Lebensmittel und erforderlichen Informationen für den Verbraucher (z. B. Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen) u. a. gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, sog. Lebensmittel-Informationsverordnung verfügbar sind. Dies ist aus Erfahrung der amtlichen Lebensmittelüberwachung nicht in jedem Fall gegeben.

Zudem sollte in Ergänzung der Leitlinien der Lebensmittelbranchenverbände für die Verwendung von mitgebrachten Mehrwegbehältern, aber auch Mehrwegsystemen für Heißgetränke eine rechtliche Vorgabe seitens des nationalen Gesetzgebers erfolgen. Dies dient maßgeblich der rechtssicheren Auslegung für die Wirtschaft, der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie für den Verbraucher.

Die auf Seite 94 unter Nr. 5 und unter 5.6 Lebensmittel Seite 99 Nr. 12 beschriebenen Hinweise für Konsumenten „... *Vor allem bei haltbaren Lebensmitteln ist es vorteilhaft, große Packungen zu kaufen, denn diese können dann zu Hause bedarfsgerecht portioniert werden und man spart Material...*“ sind aus unserer Sicht dahingehend zu konkretisieren, dass die Kennzeichnung der Originalpackung (welches Lebensmittel, wie lange bei welcher Lagerung haltbar, und ggf. Charge, Hersteller) mit aufgehoben wird. Dies dient bei einer notwendigen Warnung auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) dazu, dass der Verbraucher weiß, dieses Lebensmittel ist direkt betroffen oder eben nicht.

Der Hinweis unter Nr. 4 für Wirtschaftsakteure auf Seite 100 sollte ebenso konkretisiert werden.  
*...Das Aufstellen von Kühlschränken oder Schränken in denen Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Obst und Gemüse mit Druckstellen stark vergünstigt oder umsonst angeboten werden, ist nur im Supermarkt möglich. Der Markt ist für den ordnungsgemäßen Zustand aus lebensmittelhygienischer Sicht verantwortlich. Ein Aufstellen außerhalb der Einrichtung ist unzulässig.*

Für weitergehende Ausführungen bzw. einer Zusammenarbeit in anderen Bereichen stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Bundesvorsitzende