

# FOOD & RECHT PRAXIS

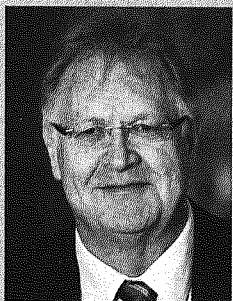
ZB MED

Z 7745 CC GREEN

2023, 1

Food &amp; Recht Praxis

Risiken kennen – Gefahren vermeiden



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

## Yes, we're hiring...

... Juristen, Naturwissenschaftler, Auditoren und „others“, die sich um die neuesten Rechtsvorschriften kümmern, unter denen wir uns alle noch die Augen reiben werden.

Ab 1.1.2023 ist nun das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz in Kraft für Betriebe mit mehr als 3 000 Mitarbeitern (ab 2024 mit 1 000 Mitarbeitern). Sie haben schon die erforderliche Risikoanalyse auf mögliche Menschenrechtsverletzungen bei einem unmittelbaren Lieferanten von Lebensmitteln, z. B. aus einem muslimischen Land, gemacht und 1. *Abhilfemaßnahmen ergriffen*, 2. *dokumentiert* und 3. *einem regelmäßigen reporting unterworfen*? Sehr gut, dann wissen Sie ja, wie das geht – darf ich bei Ihnen mal ein Praktikum machen? Ich stör' auch gar nicht.

Sie haben mehr als 250 (und ab 17.12.2023 mehr als 50) Mitarbeiter? Dann greift auch für Sie ab voraussichtlich Juli 2023, vorbehaltlich der Zustimmung des Bundesrats, das neue HinweisgeberschutzG. Sie haben schon für eine organisationspezifische interne und eine zusätzlichen externe Meldestelle gesorgt, an die sich „whistleblower“ wahlweise wenden können? Und ab 1.1.2025 auch für anonyme Hinweisgeber? Perfekt. Oder bapfen Sie auf jeden Aktendeckel ganz einfach ein Klebchen namens „Verschlussache“ darauf, wie Behörden es tun dürfen(!), und schließen damit whistleblowing per Gesetz ganz einfach aus? Na, Sie sind ja schlau.

Bevor ich es vergesse: Sie wollen aber, dass Ihre Geschäftsgeheimnisse wirklich ganz geheim bleiben. Sehr schön. Dafür gibt es seit 18.4.2019 das GeschäftsgeheimnisG. Danach erklären Sie, dass Ihre Geschäftsgeheimnisse (z. B. Ihre Rezepturen) geheim sind. Passt letztere Rechtsvorschrift inhaltlich mit den obigen zusammen oder kollidieren dort die Interessen? Darf ich ein definiertes „Geschäftsgeheimnis“ blowen? Ich weiss es wirklich nicht.

Sie wollten doch eigentlich ganz einfach nur Lebensmittel produzieren? Na, dann machen Sie es doch – der Tag hat 25 Stunden, Frühstück und Mittag machen wir durch.

Einen rechtskonformen Tag wünscht Ihnen

Ihr

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

## Inhalt

- 2 Schutz von g.U. und g.g.A. – Herkunftsschutz mit kleiner Korngröße
- 4 Hinweisgeberschutzgesetz – Eine Chance für die Lebensmittelindustrie
- 7 EU kämpft gegen Greenwashing – Green Claims, was tut sich auf EU-Ebene?
- 10 Das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz – Die geplante Neuregelung durch das BMEL
- 13 Zur Dynamik der Verkehrsauffassung zu Geflügelfleischerzeugnissen
- 15 Nutri-Score-Algorithmus – Neuer Algorithmus bei der Berechnung des Nutri-Scores
- 19 Einwegkunststoffe – Die Umsetzung der erweiterten Herstellerverantwortung im Einwegkunststofffondsgesetz (EWKFondsG)
- 21 Pflanzliche Fasern in Lebensmitteln – Zutat, Zusatzstoff oder Novel Food?