

# 24. Deutscher Lebensmittelrechtstag Wiesbaden – 2011 –

Wissenschaftliche Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V.



## Thema: Innovationen als Herausforderung für das Lebensmittelrecht

### Zielsetzung

Das Thema „Innovationen“ bildet für Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittelrecht eine ständige und zunehmende Herausforderung. Dabei fällt ein eigentümliches Spannungsverhältnis auf: Während in anderen Wirtschafts- und Technikbereichen Innovationen und neue Produkte zumeist als Fortschritt und Verbesserung begrüßt und geringfügige Risiken bereitwillig akzeptiert werden, werden sie im Lebensmittelrecht vielfach vor allem unter dem Aspekt neuartiger Gefahren gesehen und abgewehrt. Das gilt vor allem, wenn sie mit Prädikaten wie „künstlich“, „chemisch“ oder gar „gentechnisch“ in Verbindung gebracht werden. Auch die Rechtsordnung hat mit der „Novel Food-Verordnung“ neuartige Lebensmittel von der grundsätzlichen Erlaubnisfreiheit ausgenommen und stellt besondere Anforderungen, die sich mit den traditionellen Kategorien der Gefahrenabwehr nicht erklären lassen. So selbstverständlich es ist, dass neue Entwicklungen besondere Anforderungen an die Risikovorsorge und Qualitätssicherung stellen, so wird doch immer mehr deutlich, dass das Streben nach einer – ohnehin illusorischen – völligen Risikofreiheit die Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit gefährden kann.

Diesen Problemen will sich der 24. Deutsche Lebensmittelrechtstag wiederum im interdisziplinären und Wissenschaft und Praxis übergreifenden Ansatz stellen: Auf europäischer Ebene wird der Anspruch der EU auf eine Art Allzuständigkeit für Innovationen im gemeinsamen Binnenmarkt erkennbar – eine Frage, die vor allem vor dem Hintergrund der Lissabon-Entscheidung des BVerfG neu zu diskutieren ist. Im deutschen Kontext wird zunächst der Vermutung nachzugehen sein, dass die Haltung gegenüber Innovationen im Lebensmittelbereich einen weit zurückreichenden historischen und kulturellen Hintergrund haben, der zudem in Deutschland stärker ausgeprägt ist als in anderen Nationen. Aus rechtlicher Sicht widmet sich das „neue Verwaltungsrecht“ seit längerem dem Thema Innovation unter Stichworten wie der Risikoermittlung, Risikobewertung und Risikosteuerung. Auch der Beitrag eines modernen Verfahrensrechts im Sinne von Transparenz und Orientierungssicherheit wird zu diskutieren sein. Fragen der Verantwortung der Beteiligten für Innovationen unter Stichworten werden wie compliance, Haftung und strafrechtlichen Konsequenzen neu verortet. Wie stets wird das Thema „Bewältigung von Innovation“ auch unter dem Blickwinkel der Handhabung in der Praxis behandelt.

In mehreren Fallstudien wird es abschließend um einzelne Problemfelder wie Nanotechnik, „Designerlebensmittel“ und „molekulare Küche“ sowie die oft vernachlässigten Innovationen aus anderen Kulturkreisen gehen. Abschließend wird gefragt, ob und unter welchen Voraussetzungen das Recht eine Steuerungsfunktion für Innovationen bereit hält oder ob umgekehrt technische Innovationen die Reaktion des Rechts bestimmen.

### Programm

#### Teil 1: Kompetenz und Verfahren

Allzuständigkeit der EU für Innovationen im Lebensmittelmarkt?

Richter am EuGH Prof. von Danwitz | Köln/Luxemburg

#### Teil 2: Der soziale und kulturelle Hintergrund

Zwischen Paradiessehnsucht und Fortschrittsglaube: Die Wahrnehmung von Innovationen in der deutschen und der internationalen Öffentlichkeit.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle | Braunschweig

# 24. Deutscher Lebensmittelrechtstag Wiesbaden – 2011 –



Wissenschaftliche Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V.

## Teil 3: Die rechtliche Bewältigung der Innovation

Risikoermittlung, Risikobewertung, Risikosteuerung: Öffentlichrechtliche Vorgaben.  
Der Beitrag des „neuen Verwaltungsrechts“ zur Verarbeitung von Innovationen.

Prof. Dr. Arno Scherzberg | Erfurt

Konsequenzen für das Lebensmittelrecht.

Prof. Dr. Monika Böhm | Marburg

Die Verantwortung für Innovationen. Lebensmittelrechtliche Compliance, Haftung, strafrechtliche Konsequenzen.

Prof. Dr. Eric Hilgendorf | Würzburg

## Teil 4: Die Praxis der Innovationen

Fallstudie 1

Vom funktionellen Lebensmittel zum Designer-Lebensmittel. Eine kritische Betrachtung aus Sicht der Risikobewertung.

Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen | Berlin

Die Förderung und Bewältigung von Innovationen in der Praxis.

Dr. Gunter Fricke | Frankfurt/Main

Fallstudie 2

Chancen und Gefahren der Nanotechnik im Bereich der Lebensmittel.

Dr. Andrea Bokelmann | Münster

Fallstudie 3

Innovationen aus anderen Kulturkreisen.

Dr. Ina Gerstberger | München

## Teil 5: Podiumsdiskussion

Die Steuerungsfunktion des Rechts für Innovationen im Lebensmittelbereich.

Leitung: Prof. Dr. Friedhelm Hufen

Teilnehmer:

MD Bernhard Kühnle | Bonn/Berlin

Susanne Langguth | Mannheim

Peter Knitsch | Düsseldorf

Waltraud Fesser | Mainz