

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	5
Autoren .....	7
Abkürzungsverzeichnis.....	19
<b>Einleitung.....</b>	<b>21</b>
1. Welches Ziel hat die Lebensmittelinformations- Verordnung? .....	21
2. Warum wurde die Lebensmittelinformations-Verordnung notwendig? .....	21
3. Was sind die wichtigsten Änderungen in der Lebensmittel- informations-Verordnung im Vergleich zum alten Recht? .....	22
4. Wann tritt die Lebensmittelinformations-Verordnung in Kraft? .....	22
5. Was ist mit altem Verpackungsmaterial?.....	23
6. Bestehen Übergangszeiträume bei künftigen Rechtsänderungen? ...	24
7. Wie ist die Lebensmittelinformations-Verordnung aufgebaut? .....	24
8. Welche Rechtsakte wurden aufgehoben?.....	25
9. Sind weitere Kennzeichnungsvorschriften zu beachten?.....	25
10. Regeln LMIV und LMKV abschließend das Kennzeichnungsrecht für Fertigpackungen? .....	26
<b>Lebensmittelinformations-VO.....</b>	<b>27</b>
<b>Anwendungsbereich.....</b>	<b>27</b>
11. Wann ist die LMIV anzuwenden?.....	27
12. Was ist eine Information über Lebensmittel? .....	27
13. Wann liegt ein „vorverpacktes Lebensmittel“ vor?.....	28
14. Wer ist „Endverbraucher“? .....	28
15. Wann ist ein Lebensmittel zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt?.....	29
16. Wie sieht die Lebensmittelinformation bei Ladenverpackungen aus?.....	29
<b>Adressatenkreis .....</b>	<b>30</b>
17. Wer muss die Lebensmittelinformation vornehmen? .....	30
18. Was bedeutet „Sicherstellen“ der Lebensmittelinformation? .....	30
19. Gibt es Fälle, in denen es genügt, dass die Angaben nur in den Lieferpapieren enthalten sind? .....	31

20.	Wer trägt die Pflicht, dass ein Lebensmittel richtig gekennzeichnet in den Verkehr gebracht wird? .....	31
21.	Wo gilt die LMIV? .....	32
22.	Bestehen von der Informationspflicht Ausnahmen? .....	32
	<b>Täuschungsschutz.....</b>	<b>33</b>
23.	Welche grundsätzlichen Vorgaben bestehen zum Täuschungsschutz? .....	33
24.	Gilt der Täuschungsschutz nur für die Information? .....	33
25.	Welche produktsspezifischen Vorgaben bestehen zum Täuschungsschutz? .....	34
	<b>Kennzeichnungselemente und Kennzeichnungsweise .....</b>	<b>35</b>
26.	Was muss gekennzeichnet werden? .....	35
27.	Wie muss die Lebensmittelinformation bei vorverpackter Ware erfolgen?.....	36
28.	Wie muss lose Ware gekennzeichnet werden? .....	37
29.	Was muss im Fernabsatz beachtet werden?.....	37
30.	Entbindet im Fernabsatz die vor dem Kaufvertrag getätigte Lebensmittelinformation von Kennzeichnungspflichten? .....	38
31.	Was heißt gut lesbar? .....	38
32.	Warum darf die Kennzeichnung nicht durch andere Angaben oder Bilder verdeckt oder getrennt werden?.....	39
33.	Wie groß muss die Schrift für die Kennzeichnung sein, damit die Kennzeichnung deutlich lesbar ist? .....	39
33a.	Wie wird die Oberfläche einer Lebensmittelverpackung bestimmt? ...	40
34.	Gelten die vorgenannten Grundsätze auch für die Angabe der Nennfüllmenge? .....	40
35.	Wird eine Proportionalität der Schriftgröße im Vergleich zur übrigen Schrift auf der Fertigpackung verlangt? .....	41
36.	Bestehen weitere Vorschriften für die Größe von Lebensmittelinformationen?.....	41
37.	Wie müssen die Lebensmittelinformationen angeordnet sein? .....	42
38.	Ist das Sichtfelderfordernis auch dann eingehalten, wenn die Pflichtangaben auf zwei Flächen verteilt sind? .....	42
39.	Was ist ein Hauptsichtfeld?.....	43
40.	Wie ist zu gewährleisten, dass die Lebensmittelinformation „leicht verständlich“ ist? .....	43
41.	Für welche Fälle bestehen Ausnahmen von der Art und Weise der Kennzeichnung auf der Fertigpackung?.....	44

42.	Kann bei kleinen Fertigpackungen auf die Kennzeichnung verzichtet werden? .....	45
43.	Genügt es, wenn die Lebensmittelinformation für eine Vielzahl von einzeln verpackten Lebensmittel, die in einer Sammelpackung zusammengefasst sind, nur auf der Sammelpackung aufgedruckt ist? .....	45
44.	Müssen Transport- und Reifeverpackungen für Fleisch bei Abgabe an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auch gekennzeichnet werden? .....	46
45.	Wie steht es um die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die beispielsweise in Kantinen aus hygienischen Gründen in einer offenen Tüte liegen oder in Folie eingeschlagen (nicht verschlossen!) sind und zur Selbstbedienung abgegeben werden und dazu bestimmt sind, gleich verzehrt zu werden, wie z. B. belegte Brötchen? .....	46
<b>Einzelne Elemente.....</b>		<b>47</b>
<b>verantwortlicher Lebensmittelunternehmer .....</b>		<b>47</b>
46.	Was bedeutet die Angabe des „verantwortlichen Lebensmittelunternehmers“? .....	47
47.	Wie ausführlich muss die Herstellerangabe erfolgen? .....	47
48.	Welchem Zweck dient die Herstellerangabe? .....	47
<b>Bezeichnung des Lebensmittels („Verkehrsbezeichnung“) .....</b>		<b>48</b>
49.	Was versteht man unter der Bezeichnung eines Lebensmittels? .....	48
50.	Wann ist die Bezeichnung eines Lebensmittels einzusetzen? .....	48
51.	Wie wird die Bezeichnung eines Lebensmittels bestimmt? .....	48
52.	Kann auch eine im Ausland gebräuchliche Verkehrsbezeichnung für im Inland hergestellte Erzeugnisse verwendet werden? .....	50
53.	Welche Anforderungen sind an eine beschreibende Bezeichnung zu stellen? .....	50
54.	Genügen auch bekannte Markennamen als Verkehrsbezeichnung? .....	51
55.	Wie kann eine im Verkehr übliche Verkehrsbezeichnung herausgefunden werden? .....	51
56.	Sind die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs oder Leitlinien des BLL angegebenen Bezeichnungen gesetzliche Verkehrsbezeichnungen? .....	52
57.	Wie genau muss die Bezeichnung eines Lebensmittels sein? .....	52
58.	Wie sind „Imitate“ zu kennzeichnen? .....	53

<b>Zutaten.....</b>	<b>53</b>
59. Was sind „Zutaten“?.....	53
60. Wie werden Rückstände und Kontaminanten behandelt?.....	54
61. Wann wird ein Stoff „verwendet“?.....	54
62. Wann sind Stoffe noch im Enderzeugnis vorhanden? .....	54
63. Was ist eine „zusammengesetzte Zutat“?.....	55
64. Ist eine zusammengesetzte Zutat als solche zu kennzeichnen oder kann die zusammengesetzte Zutat unter ihrer Verkehrsbezeichnung deklariert werden?.....	55
65. Gelten Bestandteile einer Zutat als Zutat, wenn sie während der Herstellung vorübergehend entfernt werden und später wieder hinzugefügt werden? .....	56
66. Sind Zusatzstoffe immer Zutaten?.....	56
67. Sind „technische Hilfsstoffe“ Zutaten?.....	57
68. Wie ist das Zutatenverzeichnis aufgebaut? .....	57
68a. Können Zutaten mit Klassennamen benannt werden?.....	58
68b. Was ist bei raffinierten pflanzlichen Ölen zu beachten? .....	61
69. Wie werden die Zutaten bezeichnet? .....	62
69a. Wie sind Nanobestandteile zu kennzeichnen?.....	62
69b. Wie sind Aromen zu kennzeichnen?.....	62
69c. Was ist bei der Kennzeichnung von Hackfleisch zu beachten? .....	63
70. Welche Reihenfolge ist einzuhalten?.....	63
71. Wie muss das Zutatenverzeichnis bei Lebensmitteln aufgebaut sein, die auch aus zusammengesetzten Zutaten bestehen?.....	63
72. Muss das Wort „Zutaten“ vor dem Zutatenverzeichnis erscheinen? .	64
73. Wie wird bei zugesetztem Wasser und flüchtigen Zutaten verfahren?.....	64
74. Wie wird der Anteil des zugefügten Wassers berechnet? .....	65
75. Gibt es bei zugegebenen Wasser nicht zu berücksichtigende Schwellenwerte?.....	65
76. Wie ist bei anderen flüchtigen Zutaten zu verfahren? .....	65
77. Wie ist zugesetztes Wasser bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln zu berücksichtigen, die in ihrem ursprünglichen Zustand bei der Herstellung versetzt wurden? .....	66
78. Wie ist über die Rückverdünnung hinaus zugesetztes Wasser zu berücksichtigen? .....	66
79. Muss auch das als Aufgussflüssigkeit eingesetzte Wasser im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden? .....	67

---

80.	Muss bei Gemüse-, Pilz- oder Obstmischungen sowie Gewürzmischungen zwingend die Reihenfolge für die verwendeten Gemüse-, Pilz- und Obstarten bzw. Gewürze eingehalten werden? ..	67
81.	Wie sind Gewürz-/Kräutermischungen mit höchstens 2 % vom Gewicht des Gesamterzeugnisses zu kennzeichnen? .....	68
82.	Wie wird im Zutatenverzeichnis verfahren, wenn saisonal unterschiedliche Gemüse oder Obst verwendet werden? .....	68
83.	Das Erzeugnis enthält verschiedene Zutaten in nur geringer Konzentration. Ist es erforderlich, das Zutatenverzeichnis genau nach den Mengenangaben aufzuschlüsseln? .....	69
<b>Zusatzstoffe und Enzyme.....</b>		<b>69</b>
84.	Wie werden Zusatzstoffe und Enzyme im Zutatenverzeichnis aufgeführt? .....	69
84a.	Welche Klassen gibt es? .....	69
85.	Wie ist bei modifizierter Stärke zu verfahren? .....	70
86.	Wann kann auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Enzymen verzichtet werden? .....	70
<b>Allergene.....</b>		<b>71</b>
87.	Was bedeutet „Allergenkennzeichnung“? .....	71
88.	Wie hat die Allergenkennzeichnung zu erfolgen? .....	71
89.	Welche Zutaten sind als Allergene identifiziert und ist diese Zutatenliste abschließend? .....	72
90.	Müssen Kreuzkontaminationen bei der Kennzeichnung aufgeführt werden? .....	73
91.	Wann kann die Nennung eines Allergens im Zutatenverzeichnis unterbleiben? .....	74
92.	Wie ist bei loser Ware zu verfahren? .....	74
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum.....</b>		<b>75</b>
93.	Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum? .....	75
94.	Was sind angemessene Lagerbedingungen? .....	75
95.	Welche Lagerbedingung kann mit dem Hinweis „gekühlt mindestens haltbar bis ...“ unterstellt werden? .....	75
96.	Was sind die spezifischen Eigenschaften eines Lebensmittels? .....	75
97.	Ist das Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehrfähig? .....	76
98.	Wer setzt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest? .....	76

99.	Wie lange darf das Mindesthaltbarkeitsdatum höchstens bemessen sein? .....	76
100.	Darf ein Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum verkauft werden? .....	77
101.	Kann das Mindesthaltbarkeitsdatum auch abgekürzt werden wie „mind. haltbar bis“? .....	77
102.	Genügt den Anforderungen auch eine fremdsprachige Angabe wie: „best before ...“? .....	77
103.	Muss das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Schriftzug „mindestens haltbar bis“ folgen? .....	78
104.	Wie ist das Mindesthaltbarkeitsdatum darzustellen? .....	78
105.	Wann kann auf Tages-, Monats- oder Jahreszahl verzichtet werden? .....	79
106.	Welche Erleichterung bringt auch bei länger haltbaren Erzeugnissen die Angabe des Datums in vollständiger Form? .....	79
107.	Auf Mineralwasserflaschen sind vielfach Einkerbungen in einem Kalendarium zu finden. Genügt diese Art und Weise den gesetzlichen Anforderungen zur Darstellung des Mindesthaltbarkeitsdatums? .....	80
108.	Für welche Erzeugnisse ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum notwendig? .....	80
109.	Wann ist statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben? .....	81
110.	Wie ist das Verbrauchsdatum anzugeben? .....	81
	<b>Einfrierdatum .....</b>	<b>81</b>
111.	Bei welchen Produkten ist ein Einfrierdatum anzugeben? .....	81
112.	Warum ist das Einfrierdatum anzugeben? .....	82
113.	Welches Einfrierdatum ist anzugeben und wie? .....	82
	<b>Aufbewahrungsbedingungen.....</b>	<b>82</b>
114.	Müssen stets Aufbewahrungsbedingungen angegeben werden? .....	82
	<b>Gebrauchsanweisung .....</b>	<b>83</b>
115.	Bei welchen Produkten ist eine Gebrauchsanweisung anzugeben? ..	83
	<b>Herkunftskennzeichnung .....</b>	<b>84</b>
116.	Wo ist die Herkunftskennzeichnung geregelt und was beinhaltet sie? .....	84
117.	Bleiben die Vorschriften für geschützte geographische Angaben anwendbar? .....	84

118. Wie ist die Kennzeichnung nach Art. 26 Abs. 3 LMIV vorzunehmen?.....	85
119. Was ist eine „primäre Zutat“ .....	85
120. Wann ist beispielsweise bei Wurst das Fleisch und bei Käse die Milch als primäre Zutat zu kennzeichnen? .....	86
<b>Alkoholgehalt .....</b>	<b>86</b>
121. Welche Erzeugnisse betrifft die Angabe des Alkoholgehalts?.....	86
122. Wie ist bei alkoholischen Getränken der Alkoholgehalt anzugeben?.....	87
123. Bestehen Toleranzen?.....	87
<b>QUID .....</b>	<b>88</b>
124. Was bedeutet QUID und was ist der Zweck?.....	88
125. Wie ist die Regelung zur mengenmäßigen Zutatendeklarationen aufgebaut? .....	88
126. In welchen Fällen sind mengenmäßige Zutatendeklarationen durchzuführen? .....	88
127. Wenn von einem Lebensmittel alle Zutaten abgebildet werden, muss dann für alle Zutaten die mengenmäßige Zutatendeklaration erfolgen? .....	89
128. Was ist zu beachten, wenn mit dem Lebensmittel auch andere Lebensmittel dargestellt werden, die nicht enthalten sind?.....	90
129. Ist eine mengenmäßige Zutatendeklaration auch erforderlich, wenn nur in der Werbung die Zutat genannt wird? .....	90
130. Muss eine mengenmäßige Zutatendeklaration auch bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis erfolgen? .....	91
131. In welchen Fällen ist keine mengenmäßige Zutatendeklaration durchzuführen? .....	91
132. Welche Ausnahmen bestehen von der mengenmäßigen Zutatendeklaration?.....	91
133. Wann ist Menge noch klein? .....	93
134. Warum besteht keine mengenmäßige Zutatendeklarationspflicht für Süßungsmittel? .....	93
135. Wie hat die mengenmäßige Zutatendeklaration zu erfolgen?.....	93
136. Wie hat die prozentuale Gewichtsbestimmung zu erfolgen? .....	94
137. Was ist zu berücksichtigen, wenn die ausgelobte Zutat in einer zusammengesetzten Zutat enthalten ist?.....	95
138. Wie ist bei feuchtigkeitshaltigen Zutaten zu verfahren, denen im Herstellungsprozess Feuchtigkeit entzogen wird? .....	96

139. Wie sind getrocknete Zutaten bei der mengenmäßigen Zutatendeklaration zu berücksichtigen? .....	96
140. Was ist bei Fleisch zu berücksichtigen? .....	96
141. Wie groß dürfen Abweichungen sein? .....	97
<b>Nährwertkennzeichnung.....</b>	<b>99</b>
142. Besteht die Pflicht zur Angabe einer Nährwerttabelle?.....	99
143. Ab wann besteht die Pflicht zur generellen Nährwertkennzeichnung? .....	99
144. Kann schon freiwillig vor dem 13.12.2016 eine Nährwertkennzeichnung in der neuen Form vorgenommen werden? .....	100
145. Gibt es Ausnahmen für die Kennzeichnungspflicht? .....	100
145 a. Was ist der Anwendungsbereich für die Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung bei direkte Abgabe kleiner Mengen an den Endverbraucher bzw. örtliche Einzelhandelsgeschäfte? .....	101
146. Darf auf jeden Nährstoff in der Tabelle hingewiesen werden? .....	102
146a. Dürfen Aussagen zu Omega-3-Fettsäuren gemacht werden?.....	104
146b. Darf auf natürlichen Salzgehalt hingewiesen werden?.....	104
146c. Darf statt „Energie“ auch „Brennwert“ in der Tabelle geschrieben werden? .....	104
147. Darf jeder Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen ausgelobt werden? .....	105
148. Welche Darstellungsform der Nährwertkennzeichnung ist einzuhalten?.....	105
149. Wie ist bei der Ausführung der Tabelle zu verfahren, wenn einzelne Nährstoffe nicht feststellbar sind oder nur in geringen Mengen vorhanden sind? .....	106
150. Können freiwillig weitere Angaben gemacht werden? .....	106
151. Gibt es Bezugsgrößen für die Angaben in der Tabelle? .....	107
152. Wie ist bei Lebensmitteltrockenmischungen zu verfahren (Tütensuppen, Puddingpulver)? .....	107
153. Wie genau müssen die Angaben sein? .....	108
154. Wie werden die Gehalte der Nährstoffe in den Brennwert umgerechnet?.....	108
155. Wo erfolgt die Nährwertkennzeichnung nach der NKV? .....	109
156. Wo erfolgt die Nährwertkennzeichnung nach der LMIV? .....	110
157. Dürfen einzelne Angaben (z. B. durch „Tönnchen“) wiederholt werden und wenn ja wie? .....	110

158. Dürfen in den Wiederholungen oder in der Tabelle auch Bezugnahmen auf die GDA gemacht werden? .....	111
159. Was bedeutet das für das 1 + 4 Modell über die erweiterte Nährwertinformation des BMELV? .....	113
160. Müssen Transfettsäuren gekennzeichnet werden? .....	113
160a. Kann eine „Nährwert-Ampel“ angegeben werden? .....	114
<b>Warnhinweise .....</b>	<b>114</b>
161. Sind bei der Lebensmittelkennzeichnung „Warnhinweise“ erforderlich? .....	114
<b>Kennzeichnung von GVO .....</b>	<b>117</b>
162. Was ist ein „GVO“ i.S.d. Kennzeichnungsrechts? .....	117
163. Darf ein Lebensmittel als „gentechnikfrei“ ausgelobt werden?.....	117
164. Welches ist das Kriterium für die Kennzeichnung von GVO? .....	118
165. Welche Erzeugnisse unterliegen der Kennzeichnungspflicht?.....	118
166. Wenn Kühe mit gv-Mais gefüttert wurden, müssen das von der Kuh gewonnene Fleisch und die von der Kuh gemolkene Milch sowie der daraus verarbeitete Käse gekennzeichnet werden? .....	119
167. Müssen Zusatzstoffe, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden, gekennzeichnet werden? Wie ist es bei Enzymen? .....	119
168. Wann muss die Kennzeichnung erfolgen? .....	120
169. Wie sieht die Kennzeichnung aus? .....	120
170. Wie ist die Kennzeichnung bei kleinen Packungen vorzunehmen?. .	121
171. Was ist zu beachten, wenn sich ein Lebensmittel von dem entsprechenden herkömmlichen Lebensmittel in den Merkmalen und Eigenschaften der Zusammensetzung, Nährwert oder nutritive Wirkungen, Verwendungszweck und/oder Auswirkungen auf die Gesundheit bestimmter Bevölkerungsgruppen unterscheidet oder Anlass zu ethischen oder religiösen Bedenken besteht? .....	122
172. Was ist bei GVO zu beachten, die keinem herkömmlichen Lebensmittel entsprechen? .....	122
<b>Kennzeichnung von Bioware .....</b>	<b>122</b>
173. Wann und wie darf „Bio“ ausgelobt werden?.....	122
174. Was ist bei loser Bio Ware im Handel zu beachten?.....	123
175. Darf Bio-Ware im Einzelhandel zu Verbraucherverpackungen konfektioniert werden? .....	123

<b>Tiefgekühlte Lebensmittel .....</b>	<b>125</b>
176. Wann dürfen die Ausdrücke „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrostet“ verwendet werden? .....	125
177. Was ist bei der Verkehrsbezeichnung von Tiefkühllebensmitteln zu beachten? .....	125
178. Was ist bei der Kennzeichnung von tiefgefrorenen Lebensmitteln zur Abgabe an Verbraucher weiter zu beachten?.....	125
179. Bestehen Erleichterungen, wenn die tiefgefrorenen Lebensmittel nicht an Verbraucher weiter gegeben werden? .....	126
<b>Identitätskennzeichnung .....</b>	<b>127</b>
180. Muss ein Lebensmittelhersteller auch seine Registrierungsnummer angeben?.....	127
<b>Handelsklassen und Preisangabe .....</b>	<b>129</b>
181. Welche Erzeugnisse verlangen die Angabe von Handelsklassen? ..	129
182. Was ist bei der Preisauszeichnung zu beachten? .....	129
<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>131</b>
<b>Entsprechungsübersicht der wichtigsten Normen .....</b>	<b>133</b>
<b>Stichwortverzeichnis.....</b>	<b>147</b>