

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autoren	VII
Abkürzungsverzeichnis	IX
Einleitung	1
1. Welches Ziel hat die LMIV?	1
2. Warum wurde die LMIV notwendig?	1
3. Was sind die wichtigsten Änderungen in der LMIV im Vergleich zum alten Recht?	2
4. Wann tritt die LMIV in Kraft?	2
5. Gibt es eine Vorwirkung der LMIV, weil die LMIV günstiger ist?	3
6. Was ist mit altem Verpackungsmaterial?	3
7. Bestehen Übergangszeiträume bei künftigen Rechtsänderungen?	4
8. Wie ist die LMIV aufgebaut?	5
9. Welche Rechtsakte wurden aufgehoben?	5
10. Sind weitere Kennzeichnungsvorschriften zu beachten?	6
11. Regeln LMIV und LMKV abschließend das Kennzeichnungsrecht für Fertigpackungen?	6
LMIV	9
Anwendungsbereich	9
12. Wann ist die LMIV anzuwenden?	9
13. Was ist eine Information über Lebensmittel?	9
14. Wann liegt ein „vorverpacktes Lebensmittel“ vor?	10
15. Wer ist „Endverbraucher“?	10
16. Wann ist ein Lebensmittel zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt?	11
17. Wie sieht die Lebensmittelinformation bei Ladenverpackungen aus? ...	11
Adressatenkreis	13
18. Wer muss die Lebensmittelinformation vornehmen?	13
19. Was bedeutet „Sicherstellen“ der Lebensmittelinformation?	13
20. Gibt es Fälle, in denen es genügt, dass die Angaben nur in den Lieferpapieren enthalten sind?	14
21. Wer trägt die Pflicht, dass ein Lebensmittel richtig gekennzeichnet in den Verkehr gebracht wird?	14
Fragen & Antworten Lebensmittelkennzeichnung	XI

22.	Wo gilt die LMIV?	15
23.	Bestehen von der Kennzeichnungs- bzw. Informationspflicht Ausnahmen bzw. Erleichterungen?	15
Täuschungsschutz		16
24.	Welche grundsätzlichen Vorgaben bestehen zum Täuschungs- schutz?	16
25.	Gilt der Täuschungsschutz nur für die Information?	16
26.	Welche produktspezifischen Vorgaben bestehen zum Täuschungsschutz?	17
Grundsätzliche Kennzeichnungselemente und		
Kennzeichnungsweise		18
27.	Was muss gekennzeichnet werden?	18
28.	Wie muss die Lebensmittelinformation bei vorverpackter Ware erfolgen?	19
29.	Wie wird bei loser Ware der Informationspflicht genügt?	20
30.	Was muss beim Fernabsatz beachtet werden?	21
31.	Welche Auswirkungen haben Änderungen in der Rezeptur für den Katalog/Internetauftritt?	21
32.	Entbindet im Fernabsatz die vor dem Kaufvertrag getätigte Lebensmittelinformation von Kennzeichnungspflichten?	22
33.	Was heißt „gut lesbar“?	22
34.	Warum darf die Kennzeichnung nicht durch andere Angaben oder Bilder verdeckt oder getrennt werden?	23
35.	Wie groß muss die Schrift für die Kennzeichnung sein, damit die Kennzeichnung deutlich lesbar ist?	23
36.	Wie wird die Oberfläche einer Lebensmittelverpackung bestimmt?	24
37.	Gilt die x-Höhe auch für die Angabe der Nennfüllmenge?	25
38.	Wird eine Proportionalität der Schriftgröße im Vergleich zur übrigen Schrift auf der Fertigpackung verlangt?	25
39.	Bestehen weitere Vorschriften für die Größe von Lebensmittelinformationen?	26
40.	Wie müssen die Lebensmittelinformationen angeordnet sein – Sichtfelderfordernis?	26
41.	Ist das Sichtfelderfordernis auch dann eingehalten, wenn die Pflichtangaben auf zwei Flächen verteilt sind?	27
42.	Was ist ein Hauptsichtfeld?	27
43.	Wie ist zu gewährleisten, dass die Lebensmittelinformation „leicht verständlich“ ist?	28

44.	Bestehen Ausnahmen von der Art und Weise der Kennzeichnung auf der Fertigpackung insbesondere bei Abgabe an Gewerbetreibende? . . .	28
45.	Kann bei kleinen Fertigpackungen auf die Kennzeichnung verzichtet werden?	29
46.	Genügt es, wenn die Lebensmittelinformation für eine Vielzahl von einzeln verpackten Lebensmitteln, die in einer Sammelpackung zusammengefasst sind, nur auf der Sammelpackung aufgedruckt ist? . . .	30
47.	Müssen Transport- und Reifeverpackungen für Fleisch bei Abgabe an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auch gekennzeichnet werden?	30
48.	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?	31
49.	Wie erfolgt die Angabe der Lebensmittelinformation bei vorverpackten Lebensmitteln, die an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden und die dort für die Abgabe an den Endverbraucher in offener Form zubereitet werden?	31
Einzelne Elemente: verantwortlicher Lebensmittelunternehmer		32
50.	Was bedeutet die Angabe des „verantwortlichen Lebensmittelunternehmers“?	32
51.	Wie ausführlich muss die Herstellerangabe erfolgen?	32
52.	Welchem Zweck dient die Herstellerangabe?	32
Bezeichnung des Lebensmittels („Verkehrsbezeichnung“)		33
53.	Was versteht man unter der Bezeichnung eines Lebensmittels?	33
54.	Wann ist die Bezeichnung eines Lebensmittels einzusetzen?	33
55.	Wie wird die Bezeichnung eines Lebensmittels bestimmt?	33
56.	Kann eine im Ausland gebräuchliche Verkehrsbezeichnung generell im Inland verwendet werden?	34
57.	Welche Anforderungen sind an eine beschreibende Bezeichnung zu stellen?	35
58.	Genügen auch bekannte Markennamen als Verkehrsbezeichnung? . . .	36
59.	Wie kann eine im Verkehr übliche Verkehrsbezeichnung herausgefunden werden?	36
60.	Sind die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs oder Leitlinien des BLL angegebenen Bezeichnungen gesetzliche Verkehrsbezeichnungen?	36
61.	Wie genau muss die Bezeichnung eines Lebensmittels sein?	37
62.	Wie sind „Imitate“ zu kennzeichnen?	38

Zutaten	39
63. Was sind „Zutaten“?	39
64. Wie werden Rückstände und Kontaminanten behandelt?	39
65. Wann wird ein Stoff „verwendet“?	39
66. Wann sind Stoffe noch im Enderzeugnis vorhanden?	40
67. Was ist eine „zusammengesetzte Zutat“?	40
68. Ist eine zusammengesetzte Zutat als solche zu kennzeichnen oder kann die zusammengesetzte Zutat unter ihrer Verkehrsbezeichnung deklariert werden?	40
69. Gelten Bestandteile einer Zutat als Zutat, wenn sie während der Herstellung vorübergehend entfernt werden und später wieder hinzugefügt werden?	41
70. Sind Zusatzstoffe immer Zutaten?	42
71. Sind „technische Hilfsstoffe“ Zutaten?	42
72. Wie ist das Zutatenverzeichnis aufgebaut?	43
73. Können Zutaten mit Klassennamen benannt werden?	43
74. Was ist bei raffinierten pflanzlichen Ölen zu beachten?	46
75. Wie werden die Zutaten bezeichnet?	46
76. Wie sind Nanobestandteile zu kennzeichnen?	47
77. Wie sind Aromen zu kennzeichnen?	47
78. Was ist bei der Kennzeichnung von Hackfleisch zu beachten?	48
79. Welche Reihenfolge ist einzuhalten?	48
80. Wie muss das Zutatenverzeichnis bei Lebensmitteln aufgebaut sein, die auch aus zusammengesetzten Zutaten bestehen?	48
81. Muss das Wort „Zutaten“ vor dem Zutatenverzeichnis erscheinen?	49
82. Wie wird bei zugesetztem Wasser und flüchtigen Zutaten verfahren? ...	49
83. Wie wird der Anteil des zugefügten Wassers berechnet?	50
84. Gibt es bei zugegebenen Wasser nicht zu berücksichtigende Schwellenwerte?	50
85. Wie ist bei anderen flüchtigen Zutaten zu verfahren?	50
86. Wie ist zugesetztes Wasser bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln zu berücksichtigen, die in ihren ursprünglichen Zustand bei der Herstellung versetzt wurden?	51
87. Wie ist über die Rückverdünnung hinaus zugesetztes Wasser zu berücksichtigen?	51
88. Muss auch das als Aufgussflüssigkeit eingesetzte Wasser im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden?	52
89. Muss bei Gemüse-, Pilz- oder Obstmischungen sowie Gewürzmischungen zwingend die Reihenfolge für die verwendeten Gemüse-, Pilz- und Obstarten bzw. Gewürze eingehalten werden?	52

90.	Wie sind Gewürz-/Kräutermischungen mit höchstens 2 % vom Gewicht des Gesamterzeugnisses zu kennzeichnen?	53
91.	Wie wird im Zutatenverzeichnis verfahren, wenn saisonal unterschiedliche Gemüse oder Obst verwendet werden?	53
92.	Das Erzeugnis enthält verschiedene Zutaten in nur geringer Konzentration. Ist es erforderlich, das Zutatenverzeichnis genau nach den Mengenangaben aufzuschlüsseln?	54
Zusatzstoffe und Enzyme		55
93.	Wie werden Zusatzstoffe und Enzyme im Zutatenverzeichnis aufgeführt?	55
94.	Welche Klassen gibt es?	56
95.	Wie ist bei modifizierter Stärke zu verfahren?	56
96.	Wann kann auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Enzymen verzichtet werden?	57
Allergene		58
97.	Was bedeutet „Allergenkennzeichnung“?	58
98.	Wie hat die Allergenkennzeichnung zu erfolgen?	58
99.	Wie erfolgt die Allergenkennzeichnung bei zusammengesetzten Wörtern, z. B. Milchpulver?	59
100.	Wie erfolgt die Allergenkennzeichnung, wenn alle Zutaten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen?	59
101.	Wie erfolgt die Allergenkennzeichnung, wenn wegen zu kleiner Oberfläche kein Zutatenverzeichnis notwendig ist?	59
102.	Welche Zutaten sind als Allergene identifiziert und ist diese Zutatenliste abschließend?	59
103.	Müssen Kreuzkontaminationen bei der Kennzeichnung aufgeführt werden?	61
104.	Wann kann die Nennung eines Allergens im Zutatenverzeichnis unterbleiben?	62
105.	Wie ist bei loser Ware zu verfahren?	62
Mindesthaltbarkeitsdatum		63
106.	Was besagt das MHD?	63
107.	Was sind angemessene Lagerbedingungen?	63
108.	Welche Lagerbedingung kann mit dem Hinweis „gekühlt mindestens haltbar bis ...“ unterstellt werden?	63
109.	Was sind die spezifischen Eigenschaften eines Lebensmittels?	64
110.	Ist das Lebensmittel nach Ablauf des MHDs noch verzehrfähig?	64
111.	Wer setzt das MHD fest?	64

112.	Wie lange darf das MHD höchstens bemessen sein?	64
113.	Darf ein Lebensmittel auch nach Ablauf des MHDs verkauft werden? . . .	65
114.	Kann das MHD auch abgekürzt werden wie „mind. haltbar bis“?	65
115.	Genügt den Anforderungen auch eine fremdsprachige Angabe wie: „best before ...“?	66
116.	Muss das MHD auf den Schriftzug „mindestens haltbar bis“ folgen? . . .	66
117.	Wie ist das MHD darzustellen?	66
118.	Wann kann auf Tages-, Monats- oder Jahreszahl verzichtet werden? . . .	67
119.	Welche Erleichterung bringt auch bei länger haltbaren Erzeugnissen die Angabe des Datums in vollständiger Form?	67
120.	Auf Mineralwasserflaschen sind vielfach Einkerbungen in einem Kalendarium zu finden. Genügt diese Art und Weise den gesetzlichen Anforderungen zur Darstellung des MHDs?	68
121.	Für welche Erzeugnisse ist kein MHD notwendig?	68
122.	Wann ist statt des MHDs ein Verbrauchsdatum anzugeben?	69
123.	Wie ist das Verbrauchsdatum anzugeben?	69
Einfrierdatum		70
124.	Bei welchen Produkten ist ein Einfrierdatum anzugeben?	70
125.	Warum ist das Einfrierdatum anzugeben?	70
126.	Welches Einfrierdatum ist anzugeben und wie?	70
Aufbewahrungsbedingungen		71
127.	Müssen stets Aufbewahrungsbedingungen angegeben werden?	71
Gebrauchsanweisung		72
128.	Bei welchen Produkten ist eine Gebrauchsanweisung anzugeben? . . .	72
129.	Darf anstelle einer Gebrauchsanleitung ein Symbol verwendet werden?	72
Herkunftskennzeichnung		73
130.	Wo ist die Herkunftskennzeichnung geregelt und was beinhaltet sie? . . .	73
131.	Bleiben die Vorschriften für geschützte geographische Angaben anwendbar?	74
132.	Wie ist die Kennzeichnung nach Art. 26 Abs. 3 LMIV vorzunehmen? . . .	74
133.	Was ist eine „primäre Zutat“	75
134.	Wann ist beispielsweise bei Wurst das Fleisch und bei Käse die Milch als primäre Zutat zu kennzeichnen?	75
135.	Wo ist die Etikettierung der Fleischherkunft geregelt?	76
136.	Was ist sachlicher Gegenstand der Kennzeichnung nach Art. 26 Abs. 2 LMIV?	76

137.	Was muss i. S. v. Art. 26 Abs. 2 LMIV gekennzeichnet werden?	76
138.	Wie ist bei kurzen Aufzuchtzeiten, die nicht die Kriterien von Art. 5 Abs. 1 Satz 1 Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 erfüllen, zu verfahren?	77
139.	Welche Vereinfachung besteht, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung im selben Land erfolgt sind?	77
140.	Was ist bei Packungen zu beachten, die Fleisch verschiedener Herkunft und verschiedener Art enthalten?	77
141.	Welche Erleichterungen gelten bei Hackfleisch/Faschiertern und Fleischabschnitten?	78
142.	Ab wann gilt die Herkunftsangabe für Fleisch nach der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013?	78
Alkoholgehalt.		79
143.	Welche Erzeugnisse betrifft die Angabe des Alkoholgehalts?	79
144.	Wie ist bei alkoholischen Getränken der Alkoholgehalt anzugeben?	79
145.	Bestehen Toleranzen?	80
QUID		81
146.	Was bedeutet QUID und was ist der Zweck?	81
147.	Wie ist die Regelung zur mengenmäßigen Zutatendeklaration aufgebaut?	81
148.	In welchen Fällen sind mengenmäßige Zutatendeklarationen durchzuführen?	81
149.	Wenn von einem Lebensmittel alle Zutaten abgebildet werden, muss dann für alle Zutaten die mengenmäßige Zutatendeklaration erfolgen?	83
150.	Was ist zu beachten, wenn mit dem Lebensmittel auch andere Lebensmittel dargestellt werden, die nicht enthalten sind?	83
151.	Ist eine mengenmäßige Zutatendeklaration auch erforderlich, wenn nur in der Werbung die Zutat genannt wird?	84
152.	Muss eine mengenmäßige Zutatendeklaration auch bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis erfolgen?	84
153.	In welchen Fällen ist keine mengenmäßige Zutatendeklaration durchzuführen?	84
154.	Welche Ausnahmen bestehen von der mengenmäßigen Zutatendeklaration?	85
155.	Wann ist Menge noch klein?	86
156.	Warum besteht keine mengenmäßige Zutatendeklarationspflicht für Süßungsmittel?	86
157.	Wie hat die mengenmäßige Zutatendeklaration zu erfolgen?	87

158.	Wie hat die prozentuale Gewichtsbestimmung zu erfolgen?	87
159.	Was ist zu berücksichtigen, wenn die ausgelobte Zutat in einer zusammengesetzten Zutat enthalten ist?	87
160.	Wie ist bei feuchtigkeitshaltigen Zutaten zu verfahren, denen im Herstellungsprozess Feuchtigkeit entzogen wird?	88
161.	Wie sind getrocknete Zutaten bei der mengenmäßigen Zutatendeklaration zu berücksichtigen?	89
162.	Was ist bei Fleisch zu berücksichtigen?	89
163.	Wie groß dürfen Abweichungen sein?	89
Füllmengenangaben		90
164.	Wie ist die Nennfüllmenge anzugeben?	90
165.	Wie erfolgt die Mengenangabe bei pastösen oder dickflüssigen Lebensmitteln?	90
166.	Wie ist das Gewicht bei glasierten Lebensmitteln oder Lebensmitteln in Abtropfflüssigkeit anzugeben?	91
Nährwertkennzeichnung bzw. -deklaration		92
167.	Besteht die Pflicht zur Angabe einer Nährwerttabelle?	92
168.	Ab wann besteht die Pflicht zur generellen Nährwertdeklaration?	92
169.	Kann schon freiwillig vor dem 13.12.2016 eine Nährwertdeklaration in der neuen Form vorgenommen werden?	93
170.	Kann freiwillig die alte Nährwertkennzeichnung bis zum 13.12.2016 beibehalten werden?	93
171.	Gibt es Ausnahmen?	93
172.	Was ist der Anwendungsbereich für die Ausnahme von der Nährwertdeklaration bei direkter Abgabe kleiner Mengen an den Endverbraucher bzw. örtliche Einzelhandelsgeschäfte?	95
173.	Darf auf jeden Nährstoff in der Tabelle hingewiesen werden?	95
174.	Dürfen Aussagen zu Omega-3-Fettsäuren gemacht werden?	97
175.	Darf auf natürlichen Salzgehalt hingewiesen werden?	97
176.	Darf statt „Energie“ auch „Brennwert“ in der Tabelle geschrieben werden?	98
177.	Dürfen für Darstellung von Energie und Nährstoffen ausschließlich Symbole verwendet werden?	98
178.	Wie wird der Nährstoffgehalt bestimmt?	98
179.	Darf jeder Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen ausgelobt werden?	99
180.	Welche Darstellungsform der Nährwertkennzeichnung bzw. -deklaration ist einzuhalten?	99

181.	Wie ist bei der Ausführung der Tabelle zu verfahren, wenn einzelne Nährstoffe nicht feststellbar sind oder nur in geringen Mengen vorhanden sind?	100
182.	Können freiwillig weitere Angaben gemacht werden?	100
183.	Gibt es Bezugsgrößen für die Angaben in der Tabelle?	101
184.	Wie ist bei Lebensmittel trockenmischungen zu verfahren (Tütensuppen, Puddingpulver)?	101
185.	Wie genau müssen die Angaben sein?	101
186.	Wie werden die Gehalte der Nährstoffe in den Brennwert umgerechnet?	102
187.	Wo erfolgt die Nährwertkennzeichnung nach der NKV?	103
188.	Wo erfolgt die Nährwertdeklaration nach der LMIV?	103
189.	Dürfen einzelne Angaben (z. B. durch „Tönnchen“) wiederholt werden und wenn ja wie?	104
190.	Muss der Brennwert immer in kJ und kcal angegeben werden?	105
191.	Dürfen in den Wiederholungen oder in der Tabelle auch Bezugnahmen auf die „GDA“ im Sinne einer Referenzmenge gemacht werden?	105
192.	Wie sind die Referenzmengen festgelegt?	107
193.	Gibt es auch Referenzmengen für Kinder?	108
194.	Was ist eine Verzehrseinheit?	108
195.	Was bedeutet das für das 1 + 4-Modell über die erweiterte Nährwertinformation des BMELV?	108
196.	Müssen Transfettsäuren gekennzeichnet werden?	108
197.	Kann eine „Nährwert-Ampel“ angegeben werden?	109
Warnhinweise.		110
198.	Sind bei der Lebensmittelkennzeichnung „Warnhinweise“ erforderlich?	110
Kennzeichnung von GVO		112
199.	Was ist ein „GVO“ i. S. d. Kennzeichnungsrechts?	112
200.	Darf ein Lebensmittel als „gentechnikfrei“ ausgelobt werden?	112
201.	Welches ist das Kriterium für die Kennzeichnung von GVO?	113
202.	Welche Erzeugnisse unterliegen der Kennzeichnungspflicht?	113
203.	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?	114
204.	Müssen Zusatzstoffe, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden, gekennzeichnet werden? Wie ist es bei Enzymen?	114

205.	Wann muss die Kennzeichnung erfolgen?	115
206.	Wie sieht die Kennzeichnung aus?	115
207.	Wie ist die Kennzeichnung bei kleinen Packungen vorzunehmen?	116
208.	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?	117
209.	Was ist bei GVO zu beachten, die keinem herkömmlichen Lebensmittel entsprechen?	117
Kennzeichnung von Bio-Ware		118
210.	Wann und wie darf „Bio“ ausgelobt werden?	118
211.	Was ist bei loser Bio Ware im Handel zu beachten?	118
212.	Darf Bio-Ware im Einzelhandel zu Verbraucherverpackungen konfektioniert werden?	119
Tiefgekühlte Lebensmittel		120
213.	Wann dürfen die Ausdrücke „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrosten“ verwendet werden?	120
214.	Was ist bei der Verkehrsbezeichnung von Tiefkühllebensmitteln zu beachten?	120
215.	Was ist bei der Kennzeichnung von tiefgefrorenen Lebensmitteln zur Abgabe an Verbraucher weiter zu beachten?	121
216.	Bestehen Erleichterungen, wenn die tiefgefrorenen Lebensmittel nicht an Verbraucher weitergegeben werden?	121
Identitätskennzeichnung		122
217.	Muss ein Lebensmittelhersteller auch seine Registrierungsnummer angeben?	122
Handelsklassen und Preisangabe		123
218.	Welche Erzeugnisse verlangen die Angabe von Handelsklassen?	123
219.	Was ist bei der Preisauszeichnung zu beachten?	123
Weiterführende Literaturhinweise und zitierte Literatur		125
Stichwortverzeichnis		127