

Inhaltsverzeichnis

Die Autoren	V
-------------------	---

„Frische“-Werbung

1	Gibt es eine allgemein verbindliche gesetzliche Definition für „Frische“?	1
2	Gibt es gesetzliche Vorgaben für die „Frische“-Werbung?	1
3	Was beinhaltet das Irreführungsverbot?	3
4	Wie hat die Rechtsprechung die Vorgaben für „Frische“-Werbung konkretisiert?	3
5	Wie lange dürfen Lebensmittel haltbar sein, die als „frisch“ bezeichnet werden?	4
6	Dürfen tiefgekühlte Lebensmittel bzw. Lebensmittel, die teilweise mit tiefgekühlten Zutaten hergestellt werden, als „frisch“ bezeichnet werden?	5
7	Dürfen Lebensmittel in Konserven bzw. Lebensmittel, die teilweise aus Konserven-Zutaten hergestellt werden als „frisch“ bezeichnet werden?	7
8	Dürfen vakuumverpackte Lebensmittel als „frisch“ bezeichnet werden?	8
9	Dürfen pasteurisierte Lebensmittel bzw. Lebensmittel, die teilweise mit pasteurisierten Zutaten hergestellt werden, als „frisch“ bezeichnet werden?	8
10	Dürfen Lebensmittel, die unter Verwendung von Konservierungsstoffen hergestellt werden, als „frisch“ bezeichnet werden?	10
11	Gibt es für nicht-frische Lebensmittel Möglichkeiten, mit einem „Frische“-Bezug zu werben?	10

„Natur“-Werbung

12	Was ist unter „Natur“-Werbung zu verstehen?	13
13	Gibt es eine spezielle gesetzliche Regelung für die Bezeichnung eines Lebensmittels als „natürlich“, „naturrein“ o.ä.?	13
14	Welche allgemeinen gesetzlichen Vorgaben bestehen für „Natur“-Werbung?	14

15	Welcher Maßstab gilt bei der Auslegung des Irreführungsverbot?	
	Welches Maß an Information und Aufmerksamkeit ist beim	
	Verbraucher vorauszusetzen?	15
16	Welche Linie verfolgt die Rechtsprechung bei „Natur“-Werbung? . .	17
17	Kann die Verwendung einzelner Zutaten dazu führen, dass ein	
	Lebensmittel nicht als „natürlich“ o. ä. beworben werden darf? . .	20
18	Ist „Natur“-Werbung für ein Lebensmittel zulässig, wenn es	
	Zusatzstoffe enthält?	21
19	Wie hoch darf die Schadstoffbelastung sein, wenn	
	ein Lebensmittel als „naturrein“ o. ä. beworben wird?	22
20	Wie hoch darf die Belastung eines Lebensmittels mit Pestizid-	
	rückständen sein, wenn es als „naturrein“ o. ä. beworben wird? . .	23
21	Ist „Natur“-Werbung für jede Art von Lebensmittel möglich?	23

„Bio“-Werbung

22	Welche gesetzlichen Regelungen gibt es im Zusammenhang	
	mit der „Bio“-Kennzeichnung?	25
23	Welche Bedeutung haben Vorgaben privater Vereinigungen	
	wie Naturland, Demeter etc.?	26
24	Auf welche Produkte ist die VO (EG) Nr. 834/2007 anwendbar? . .	27
25	Welche Konsequenz hat die Anwendbarkeit der VO (EG)	
	Nr. 834/2007?	28
26	Was sind die möglichen Konsequenzen einer unberechtigten	
	„Bio“-Auslobung?	28
27	Worin ist eine „Bio“-Kennzeichnung zu sehen, d. h. welche	
	Erzeugnisse sind im Sinne der VO (EG) Nr. 834/2007 „mit Bezug	
	auf die ökologische/biologische Produktion gekennzeichnet“? . . .	29
28	Für welche Erzeugnisse ist eine „Bio“-Kennzeichnung nach der	
	VO (EG) Nr. 834/2007 zulässig?	30
29	Unter welchen Voraussetzungen dürfen unverarbeitete	
	Lebensmittel mit „Bio“-Angaben beworben werden?	31
30	Welchen Umfang darf die „Bio“-Werbung bei unverarbeiteten	
	Lebensmitteln haben?	31
31	Welche Pflichtkennzeichnungsmerkmale sind bei unverarbeiteten	
	Lebensmitteln zu berücksichtigen?	32

32	Unter welchen Voraussetzungen dürfen verarbeitete Lebensmittel eine uneingeschränkte „Bio“-Kennzeichnung tragen?	32
33	Welche Vorgaben bestehen für die „Bio“-Kennzeichnung von Lebensmitteln, deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu mindestens 95 % „bio“ sind?	34
34	Unter welchen Voraussetzungen dürfen verarbeitete Lebensmittel eine „Bio“-Kennzeichnung tragen, wenn weniger als 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs „bio“ sind?	35
35	Welche Vorgaben bestehen für die „Bio“-Kennzeichnung von Lebensmitteln, deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu weniger als 95 % „bio“ sind?	36
36	Welche Pflichtkennzeichnungselemente sind bei einer „Bio“-Kennzeichnung von Lebensmitteln, deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu weniger als 95 % „bio“ sind, anzubringen?	36
37	Darf das Gemeinschaftslogo für Lebensmittel, deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu weniger als 95 % „bio“ sind, verwendet werden?	37
38	Ist auf der Verpackung von Lebensmitteln, deren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu weniger als 95 % „bio“ sind, der Hinweis auf die Herkunft der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zu verwenden?	38
39	Unter welchen Voraussetzungen dürfen verarbeitete Lebensmittel, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist, eine „Bio“-Kennzeichnung tragen, die über das Zutatenverzeichnis hinausgeht?	38
40	Welche Vorgaben bestehen für die „Bio“-Kennzeichnung von Lebensmitteln, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist?	40
41	Welche Pflichtkennzeichnungselemente sind bei einer „Bio“-Kennzeichnung von Lebensmitteln, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist, anzubringen?	40
42	Darf das Gemeinschaftslogo für Lebensmittel, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist, benutzt werden?	41

43	Ist auf der Verpackung von Lebensmitteln, deren Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist, der Hinweis auf die Herkunft der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zu verwenden?	41
----	--	----

„ohne Gentechnik“-Werbung

44	Welche gesetzlichen Vorgaben gibt es für genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und für die „ohne Gentechnik“-Werbung?	43
45	Wo sind die Vorgaben für die „ohne Gentechnik“-Werbung geregelt?	44
46	Was unterscheidet die Neuregelung von den alten Vorgaben in der NLV?	44
47	Unter welchen Voraussetzungen darf die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs verwendet werden?	45
48	Dürfen beim Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten oder Mischen eines Lebensmittels nicht-tierischen Ursprungs GVO-Verarbeitungshilfsstoffe bzw. GVO-Lebensmittel verwendet werden?	46
49	Unter welchen Voraussetzungen darf die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs verwendet werden?	47
50	Dürfen beim Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten oder Mischen eines Lebensmittels tierischen Ursprungs GVO-Verarbeitungshilfsstoffe bzw. GVO-Lebensmittel verwendet werden?	49
51	Wie lange vor der Gewinnung des Lebensmittels dürfen die Tiere nicht mit GVO-Futtermitteln gefüttert worden sein?	49
52	Dürfen auch ähnliche Angaben wie z. B. „gentechnikfrei“ verwendet werden?	50
53	Ist die Angabe „ohne Gentechnik weil Bio“ zulässig?	50
54	Welche strafrechtlichen Konsequenzen drohen, wenn das Lebensmittel, das mit „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet bzw. beworben wird, gentechnisch veränderte Organismen enthält? ..	51
55	Müssen Nachweise bereitgehalten werden, wenn die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet wird?	51
56	Welche Nachweise sind geeignet?	52

57	Wer muss die Nachweise bereithalten?	52
58	Darf auch ohne das Bereithalten der Nachweise mit „ohne Gentechnik“ geworben werden?	53

„ohne Farbstoffe“-Werbung

59	Gibt es eine gesetzliche Definition für „Farbstoffe“?	55
60	Sind alle Stoffe mit färbender Wirkung Farbstoffe?	55
61	Was sind „färbende Lebensmittel“?	56
62	Gibt es gesetzliche Vorgaben für die „ohne Farbstoffe“-Werbung?	58
63	Darf die Angabe „ohne Farbstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Farbstoffe im Sinne der gesetzlichen Definition enthält?	59
64	Darf die Angabe „ohne Farbstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Stoffe (keine Zusatzstoffe) enthält, die nicht zum Zwecke der Färbung, sondern zu aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Zwecken verwendet werden, bei denen ein färbender Effekt aber als Nebenwirkung eintritt?	60
65	Darf die Angabe „ohne Farbstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel zwar keine Farbstoffe, aber färbende Lebensmittel enthält, die zumindest auch zum Zwecke der Färbung verwendet werden?	60
66	Welche Angabe kann stattdessen verwendet werden, wenn das Enderzeugnis zwar nicht unter Verwendung von Farbstoffen, aber unter Verwendung von färbenden Lebensmitteln hergestellt wurde?	61
67	Wie wird ein färbendes Lebensmittel im Zutatenverzeichnis kenntlich gemacht?	61
68	Unter welchen Voraussetzungen darf der Claim „ohne künstliche Farbstoffe“ verwendet werden?	62
69	Darf die Angabe „ohne Farbstoffe“ verwendet werden, wenn dem Lebensmittel selbst zwar keine Farbstoffe zugesetzt worden sind, aber aufgrund der „Carry over“-Regelung des Art. 18 Zusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 Farbstoffe verwendet worden sind?	63

„ohne Geschmacksverstärker“-Werbung

- 70 Gibt es eine gesetzliche Definition für „Geschmacksverstärker? . . . 65
- 71 Sind alle geschmacksverstärkenden Stoffe Zusatzstoffe? 65
- 72 Gibt es gesetzliche Vorgaben für die „ohne Geschmacks-
verstärker“-Werbung? 66
- 73 Darf die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ verwendet
werden, wenn das Lebensmittel Geschmacksverstärker enthält,
die zugleich Zusatzstoffe sind (z. B. Mononatriumglutamat,
E 621)? 67
- 74 Darf die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ verwendet
werden, wenn das Lebensmittel Stoffe enthält, die keine
Zusatzstoffe sind und die nicht zum Zwecke der Geschmacks-
verstärkung, sondern zu aromatisierenden, eigengeschmacklichen
oder ernährungsphysiologischen Zwecken verwendet werden,
bei denen ein geschmacks- verstärkender Effekt aber als
Nebenwirkung eintritt? 67
- 75 Darf die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ verwendet
werden, wenn das Lebensmittel zwar keine Geschmacksverstärker
enthält, die zugleich Zusatzstoffe sind, aber geschmacks-
verstärkende Lebensmittel, die zumindest auch zum Zwecke
der Geschmacksverstärkung und nicht nur zu aromatisierenden,
eigengeschmacklichen oder ernährungsphysiologischen
Zwecken verwendet werden? 68
- 76 Welche Angabe kann stattdessen verwendet werden, wenn
das Enderzeugnis unter Verwendung von geschmacks-
verstärkenden Lebensmitteln, die keine Zusatzstoffe sind,
zur Erzielung einer geschmacksverstärkenden Wirkung
hergestellt wurde? 68
- 77 Darf die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ verwendet
werden, wenn dem Lebensmittel selbst zwar keine Geschmacks-
verstärker zugesetzt worden sind, aber aufgrund der „Carry over“-
Regelungen Geschmacks- verstärker verwendet worden sind? . . . 69

„ohne Konservierungsstoffe“-Werbung

- 78 Gibt es eine gesetzliche Definition für „Konservierungsmittel“
bzw. „Konservierungsstoffe“? 71
- 79 Sind alle Stoffe mit konservierender Wirkung Zusatzstoffe? 71

80	Gibt es gesetzliche Vorgaben für die „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“-Werbung?	72
81	Dürfen die Angaben „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Konservierungsmittel bzw. -stoffe enthält, die unter den Zusatzstoff-Begriff fallen?	73
82	Dürfen die Angaben „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Stoffe enthält, die nicht zum Zwecke der Konservierung, sondern ausschließlich zu aromatisierenden oder ernährungsphysiologischen Zwecken verwendet werden, bei denen ein konservierender Effekt jedoch als Nebenwirkung eintritt?	73
83	Dürfen die Angaben „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel zwar keine Konservierungsstoffe enthält, die Zusatzstoffe sind, aber Stoffe mit konservierender Wirkung, die zumindest auch zum Zwecke der Konservierung und nicht nur zu aromatisierenden oder ernährungs- physiologischen Zwecken verwendet werden? . .	74
84	Welche Angabe kann stattdessen verwendet werden, wenn das Enderzeugnis unter Verwendung von konservierenden Stoffen, die keine Zusatzstoffe sind, zur Erzielung einer konservierenden Wirkung hergestellt wurde?	74
85	Dürfen die Angaben „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“ verwendet werden, wenn dem Lebensmittel selbst zwar keine Konservierungs- mittel bzw. -stoffe zugesetzt worden sind, aber aufgrund der „Carry over“-Regelung des Art. 18 VO (EG) Nr. 1333/2008 Konservierungsmittel bzw. -stoffe verwendet worden sind?	75
86	Dürfen die Angaben „ohne Konservierungsmittel“ bzw. „ohne Konservierungsstoffe“ verwendet werden, wenn dem Lebensmittel selbst zwar keine Konservierungsmittel bzw. -stoffe zugesetzt worden sind, es aber von Natur aus Konservierungsstoffe enthält?	75

„ohne Aromen“-Werbung

87	Gibt es eine gesetzliche Definition für „Aromen“/“Aromastoffe“? . .	77
88	Sind alle Stoffe mit aromatisierender Wirkung Aromen/Aromastoffe?	77

89	Gibt es gesetzliche Vorgaben für die „ohne Aromen“-Werbung? . .	78
90	Darf die Angabe „ohne Aromen“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Aromen enthält, die unter die Aromen-Definition fallen?	79
91	Darf die Angabe „ohne Aromen“ verwendet werden, wenn das Lebensmittel Stoffe enthält, die nicht zum Zwecke der Aromatisierung, sondern zu ernährungsphysiologischen oder technologischen Zwecken verwendet werden, bei denen ein aromatisierender Effekt aber als Nebenwirkung eintritt?	79
92	Darf die Angabe „ohne Aromen“ verwendet werden, wenn zur Herstellung des Lebensmittels Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack verwendet werden oder Stoffe, die auch dazu bestimmt sind, als solche verzehrt zu werden?	79
93	Unter welchen Voraussetzungen darf die Angabe „ohne künstliche Aromen“ verwendet werden?	80

Vegan/Vegetarisch

94	Gibt es eine gesetzliche Definition für die Begriffe „vegan“ bzw. „vegetarisch“?	81
95	Welche Maßstäbe werden bei den Begriffen „vegan“ bzw. „vegetarisch“ angelegt?	81
96	Was gilt für die Verwendung ähnlicher Bezeichnungen wie z. B. „veggie“?	83
97	Was gilt bei unbeabsichtigten Einträgen?	84
98	Unter welchen Voraussetzungen dürfen offizielle „Vegan“- oder „Vegetarisch“-Logos verwendet werden?	85
99	Dürfen auch andere, selbst gestaltete Logos verwendet werden? . .	85
100	Muss auch die Verpackung eines veganen bzw. vegetarischen Lebensmittels den Anforderungen entsprechen?	86
101	Kann eine Bezeichnung eines Lebensmittels als „vegan“ oder „vegetarisch“ auch unzulässig sein, wenn sie zutreffend ist?	87
102	Dürfen Bezeichnungen wie „veganer Käse“ oder „Soja-Milch“ verwendet werden?	87
103	Dürfen Bezeichnungen wie „vegetarisches Schnitzel“ verwendet werden?	88

104	Welche weiteren Einschränkungen enthält der Vorschlag der „Leitsätze für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel“ in Bezug auf Fleischersatzprodukte?	90
-----	--	----

Regionalitäts- und Herkunftsangaben

105	Welche Arten von Regionalitäts- und Herkunftsangaben lassen sich unterscheiden?	91
106	Welche gesetzlichen Regelungen gibt es für Regionalitäts- und Herkunftsangaben?	91
107	Was sind geschützte Ursprungsbezeichnungen?	92
108	Was sind geschützte geografische Angaben?	92
109	Was sind garantiert traditionelle Spezialitäten?	93
110	Was ist zu beachten, wenn man auf die Herkunft eines Lebensmittels hinweisen möchte?	94
111	Wann ist eine Herkunftsangabe irreführend?	94
112	In welchen Fällen ist eine Herkunftsangabe für jede Art von Lebensmittel verpflichtend?	94
113	Auf welche Herkunft darf man hinweisen, wenn das Produkt nicht an einem einzigen Ort produziert wurde?	95
114	Was gilt, wenn die Hauptzutat eine andere Herkunft als das Gesamtlebensmittel hat?	95
115	Was ist das „Regionalfenster“?	96