

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 4. Auflage	V
Die Autoren	VII
Abkürzungsverzeichnis	IX
Einleitung	1
1 Welches Ziel hat die Lebensmittelinformation?	1
2 Wo ist die Lebensmittelinformation geregelt?	1
3 Wie ist die Lebensmittelinformations-Verordnung aufgebaut?	2
4 Sind weitere Kennzeichnungsvorschriften zu beachten?	2
5 Was regeln vertikale Produktvorschriften?	3
Anwendungsbereich	5
6 Wann ist die LMIV anzuwenden?	5
7 Was ist eine Information über Lebensmittel?	5
8 Wann liegt ein „verpacktes Lebensmittel“ vor?	6
9 Wer ist „Endverbraucher“?	7
10 Wann ist ein Lebensmittel zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt?	7
11 Wo gilt die LMIV?	7
Adressatenkreis & Verantwortung	9
12 Wer muss die Lebensmittelinformation vornehmen?	9
13 Was bedeutet „Sicherstellen“ der Lebensmittelinformation?	9
14 Wer trägt die Pflicht, dass ein Lebensmittel richtig gekennzeichnet in den Verkehr gebracht wird?	9
Umfang der Informationspflicht	11
15 Gibt es Fälle, in denen es genügt, dass die Angaben nur in den Lieferpapieren enthalten sind?	11
16 Bestehen von der Informationspflicht Ausnahmen?	11
17 Müssen Transport- und Reifeverpackungen für Fleisch bei Abgabe an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auch gekennzeichnet werden?	12

18	Wann kann die Lebensmittelinformation auf der Außenverpackung beschränkt werden?	12
19	Kann bei kleinen Fertigpackungen auf die Kennzeichnung verzichtet werden?	13
Täuschungsschutz		15
20	Welche grundsätzlichen Vorgaben bestehen zum Täuschungsschutz?	15
21	Gilt der Täuschungsschutz nur für die textliche Information?	16
22	Welche produktspezifischen Vorgaben bestehen zum Täuschungsschutz in der LMIV?	16
Formales – Die Art und Weise der Kennzeichnung		19
23	Welche Elemente müssen gekennzeichnet werden?	19
24	Wie muss die Lebensmittelinformation bei vorverpackter Ware erfolgen?	20
25	Was heißt gut lesbar?	21
26	Warum darf die Kennzeichnung nicht durch andere Angaben oder Bilder verdeckt oder getrennt werden?	22
27	Wie groß muss die Schrift für die Kennzeichnung sein, damit die Kennzeichnung deutlich lesbar ist?	22
28	Wie wird die Oberfläche einer Lebensmittelverpackung bestimmt?	23
29	Gelten die vorgenannten Grundsätze zur Schriftgröße auch für die Angabe der Nennfüllmenge?	23
30	Wird eine Proportionalität der Schriftgröße im Vergleich zur übrigen Schrift auf der Fertigpackung verlangt?	24
31	Bestehen weitere Vorschriften für die Größe von Lebensmittelinformationen?	24
32	Wie müssen die Lebensmittelinformationen angeordnet sein? ...	25
33	Was ist ein Sichtfeld?	25
34	Ist das Sichtfelderfordernis auch dann eingehalten, wenn die Pflichtangaben auf zwei Flächen verteilt sind?	26
35	Was ist ein Hauptsichtfeld?	26

36	Wie ist zu gewährleisten, dass die Lebensmittelinformation „leicht verständlich“ ist und in welcher Sprache ist zu kennzeichnen?	27
37	Genügt es, wenn die Lebensmittelinformation für eine Vielzahl von einzeln verpackten Lebensmitteln, die in einer Sammelpackung zusammengefasst sind, nur auf der Sammelpackung aufgedruckt ist?	27
Die einzelnen Elemente der Lebensmittelinformation – Bezeichnung		29
38	Was versteht man unter der Bezeichnung eines Lebensmittels? . .	29
39	Wann ist die Bezeichnung eines Lebensmittels einzusetzen?	29
40	Wie wird die Bezeichnung eines Lebensmittels bestimmt?	29
41	Kann auch eine im Ausland gebräuchliche Bezeichnung für im Inland hergestellte Erzeugnisse verwendet werden?	31
42	Welche Anforderungen sind an eine beschreibende Bezeichnung zu stellen?	31
43	Genügen auch bekannte Markennamen als Bezeichnung?	32
44	Wie kann eine im Verkehr übliche Bezeichnung herausgefunden werden?	32
45	Sind die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs oder Richtlinien des BLL angegebenen Bezeichnungen gesetzliche Bezeichnungen?	33
46	Wie genau muss die Bezeichnung eines Lebensmittels sein?	34
47	Wie sind „Imitate“ zu kennzeichnen?	34
Zutaten		37
48	Wie ist das Zutatenverzeichnis aufgebaut?	37
49	Muss das Wort „Zutaten“ vor dem Zutatenverzeichnis erscheinen?	37
50	Was sind „Zutaten“?	37
51	Wie werden Zutaten bezeichnet?	38
52	Wie werden Rückstände und Kontaminanten behandelt?	38
53	Wann wird ein Stoff „verwendet“?	38
54	Wann sind Stoffe noch im Enderzeugnis vorhanden?	39
55	Was ist eine „zusammengesetzte Zutat“?	39

56	Ist eine zusammengesetzte Zutat als solche zu kennzeichnen oder kann die zusammengesetzte Zutat unter ihrer Bezeichnung deklariert werden?	39
57	Gelten Bestandteile einer Zutat als Zutat, wenn sie während der Herstellung vorübergehend entfernt werden und später wieder hinzugefügt werden?	40
58	Sind Zusatzstoffe immer Zutaten?	41
59	Sind „technische Hilfsstoffe“ Zutaten?	41
60	Können Zutaten mit Klassennamen benannt werden?	42
61	Was ist bei raffinierten pflanzlichen Ölen zu beachten?	45
62	Wie sind Nanobestandteile zu kennzeichnen?	45
63	Wie sind Aromen zu kennzeichnen?	45
64	Was ist bei der Kennzeichnung von Hackfleisch zu beachten?	46
65	Wie muss das Zutatenverzeichnis bei Lebensmitteln aufgebaut sein, die auch aus zusammengesetzten Zutaten bestehen?	47
66	Wie wird bei zugesetztem Wasser und flüchtigen Zutaten verfahren?	47
67	Wie wird der Anteil des zugefügten Wassers berechnet?	48
68	Gibt es bei zugegebenem Wasser nicht zu berücksichtigende Schwellenwerte?	48
69	Wie ist bei anderen flüchtigen Zutaten zu verfahren?	48
70	Wie ist zugesetztes Wasser bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln zu berücksichtigen, die in ihrem ursprünglichen Zustand bei der Herstellung versetzt wurden?	49
71	Wie ist über die Rückverdünnung hinaus zugesetztes Wasser zu berücksichtigen?	49
72	Muss auch das als Aufgussflüssigkeit eingesetzte Wasser im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden?	50
73	Muss bei Gemüse-, Pilz- oder Obstmischungen sowie Gewürzmischungen zwingend die Reihenfolge für die verwendeten Gemüse-, Pilz- und Obstsorten bzw. Gewürze eingehalten werden?	50
74	Wie sind Gewürz-/Kräutermischungen mit höchstens 2 % vom Gewicht des Gesamterzeugnisses zu kennzeichnen?	51
75	Wie wird im Zutatenverzeichnis verfahren, wenn saisonal unterschiedliche Gemüse oder Obst verwendet werden?	51

76	Das Erzeugnis enthält verschiedene Zutaten in nur geringer Konzentration. Ist es erforderlich, das Zutatenverzeichnis genau nach den Mengenangaben aufzuschlüsseln?	52
77	Wie werden Zusatzstoffe und Enzyme im Zutatenverzeichnis aufgeführt?	52
78	Welche Klassen gibt es?	53
79	Wie ist bei modifizierter Stärke zu verfahren?	53
80	Wann kann auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Enzymen verzichtet werden?	54
Allergene.		55
81	Was bedeutet „Allergenkennzeichnung“?	55
82	Wie hat die Allergenkennzeichnung zu erfolgen?	55
83	Welche Zutaten sind als Allergene identifiziert und ist diese Zutatenliste abschließend?	56
84	Müssen Kreuzkontaminationen bei der Kennzeichnung aufgeführt werden?	58
85	Wann kann die schriftbildliche Hervorhebung eines Allergens im Zutatenverzeichnis unterbleiben?	58
86	Wie ist bei loser Ware zu verfahren?	59
QUID		61
87	Was bedeutet QUID und was ist der Zweck?	61
88	Wie ist die Regelung zur mengenmäßigen Zutatendeklarationen aufgebaut?	61
89	In welchen Fällen sind mengenmäßige Zutatendeklarationen durchzuführen?	61
90	Wenn von einem Lebensmittel alle Zutaten abgebildet werden, muss dann für alle Zutaten die mengenmäßige Zutatendeklaration erfolgen?	63
91	Was ist zu beachten, wenn mit dem Lebensmittel auch andere Lebensmittel dargestellt werden, die nicht enthalten sind?	63
92	Muss eine mengenmäßige Zutatendeklaration auch bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis erfolgen?	64
93	In welchen Fällen ist keine mengenmäßige Zutatendeklaration durchzuführen?	64

94	Welche Ausnahmen bestehen von der mengenmäßigen Zutatendeklaration?	64
95	Wann ist eine Menge noch klein?	66
96	Warum besteht keine mengenmäßige Zutatendeklarationspflicht für Süßungsmittel?	66
97	Wie hat die mengenmäßige Zutatendeklaration zu erfolgen?	67
98	Wie hat die prozentuale Gewichtsbestimmung zu erfolgen?	67
99	Wie ist bei feuchtigkeitshaltigen Zutaten zu verfahren, denen im Herstellungsprozess Feuchtigkeit entzogen wird?	68
100	Wie sind getrocknete Zutaten bei der mengenmäßigen Zutatendeklaration zu berücksichtigen?	68
101	Was ist bei Fleisch zu berücksichtigen?	69
Nettofüllmenge.		71
102	Wie ist die Nettofüllmenge auszudrücken?	71
103	Wonach bestimmt sich die Frage, ob ein Lebensmittel flüssig oder fest ist?	71
104	Bestehen hier einheitliche europäische Betrachtungen?	71
105	Wie ist die Nettofüllmenge darzustellen?	73
106	Was gilt bei Sammelpackungen?	73
107	Was gilt bei Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit?	74
108	Was gilt bei Glasuren?	74
109	Was sind Aufgussflüssigkeiten?	74
110	Welche Ausnahmen bestehen von der Angabe der Nettofüllmenge?	75
Mindesthaltbarkeitsdatum.		77
111	Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum?	77
112	Was sind angemessene Lagerbedingungen?	77
113	Welche Lagerbedingung kann mit dem Hinweis „gekühlt mindestens haltbar bis ...“ unterstellt werden?	77
114	Was sind die spezifischen Eigenschaften eines Lebensmittels? . . .	78
115	Wer setzt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest?	78
116	Wie lange darf das Mindesthaltbarkeitsdatum höchstens bemessen sein?	78

117	Darf ein Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum verkauft werden?	79
118	Kann das Mindesthaltbarkeitsdatum auch abgekürzt werden wie „mind. haltbar bis“?	79
119	Genügt den Anforderungen auch eine fremdsprachige Angabe wie: „best before ...“?	80
120	Muss das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Schriftzug „mindestens haltbar bis“ folgen?	80
121	Wie ist das Mindesthaltbarkeitsdatum darzustellen?	80
122	Wann kann auf Tages-, Monats- oder Jahreszahl verzichtet werden?	81
123	Welche Erleichterung bringt auch bei länger haltbaren Erzeugnissen die Angabe des Datums in vollständiger Form?	81
124	Für welche Erzeugnisse ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum notwendig?	82
125	Wann ist statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben?	83
126	Wie ist das Verbrauchsdatum anzugeben?	83
127	Was gilt, wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist?	83
Einfrierdatum		85
128	Bei welchen Produkten ist ein Einfrierdatum anzugeben?	85
129	Warum ist das Einfrierdatum anzugeben?	85
130	Welches Einfrierdatum ist anzugeben und wie?	85
Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen		87
131	Was sind Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen?	87
132	Wann müssen Aufbewahrungsbedingungen angegeben werden? .	87
133	Wann müssen Verwendungsbedingungen angegeben werden? . .	88
Lebensmittelunternehmer		89
134	Was bedeutet die Angabe des Lebensmittelunternehmers?	89
135	Wie ausführlich muss die Herstellerangabe erfolgen?	89
136	Welchem Zweck dient die Herstellerangabe?	89
137	Können auch mehrere Personen genannt werden?	90

Ursprungsland und Herkunftsort	91
138 Wo ist die Ursprungs-/Herkunftskennzeichnung geregelt und was beinhaltet sie?	91
139 Bleiben die Vorschriften für geschützte geographische Angaben anwendbar?	92
140 Was ist ein Ursprungsland und was ist eine Herkunftsort?	92
141 Wann ist die Angabe von Ursprungsland und Ursprungsort nach Art. 26 Abs. 2 LMIV vorzunehmen?	93
142 Wann ist die Angabe von Ursprungsland und Ursprungsort nach Art. 26 Abs. 3 LMIV vorzunehmen?	93
143 Was ist eine „primäre Zutat“?	94
144 Welche Ausnahmen bestehen?	94
145 Lösen Hinweise auf den Ort der Herstellung oder die Abbildung von Fahnen die Angaben von Ursprungsland und Herkunftsort aus?	95
146 Lösen Hinweise auf den Ort der Verpackung die Angaben von Ursprungsland und Herkunftsort aus?	96
147 Lösen Angaben wie „Art“, „Typ“, „Stil“ die Angaben von Ursprungsland und Herkunftsort aus?	96
148 Wie erfolgt die Angabe des Ursprungslands/Herkunftsorts?	97
149 Welche Möglichkeiten bestehen zur Angabe von Ursprungsland/Herkunftsort?	97
150 Wie ist bei der Nennung mehrerer Länder zu verfahren?	98
Gebrauchsanweisung	99
151 Bei welchen Produkten ist eine Gebrauchsanweisung anzugeben?	99
Alkoholgehalt	101
152 Welche Erzeugnisse betreffen die Angabe des Alkoholgehalts?	101
153 Wie ist bei alkoholischen Getränken der Alkoholgehalt anzugeben?	101
154 Bestehen Toleranzen?	102
Nährwertkennzeichnung	103
155 Was ist Gegenstand der Nährwertdeklaration?	103
156 Was ist Gegenstand der Pflicht-Nährwertdeklaration?	103

157	Gibt es Ausnahmen für das Erfordernis der Nährwertkennzeichnung?	104
158	Was ist der Anwendungsbereich für die Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung bei direkter Abgabe kleiner Mengen an den Endverbraucher bzw. örtliche Einzelhandelsgeschäfte?	106
159	Was ist in Bezug auf die Form zu beachten?	106
160	Darf auf jeden Nährstoff in der Tabelle hingewiesen werden?	107
161	Dürfen Aussagen zu Omega-3-Fettsäuren gemacht werden?	109
162	Darf auf natürlichen Natriumgehalt hingewiesen werden?	109
163	Darf statt „Energie“ auch „Brennwert“ in der Tabelle geschrieben werden?	109
164	Wie ist bei der Ausführung der Tabelle zu verfahren, wenn einzelne Nährstoffe nicht feststellbar sind oder nur in geringen Mengen vorhanden sind?	110
165	Können freiwillig weitere Angaben gemacht werden?	110
166	Gibt es Bezugsgrößen für die Angaben in der Tabelle?	111
167	Wie ist bei Lebensmitteltrockenmischungen zu verfahren (Tütensuppen, Puddingpulver)?	111
168	Wie genau müssen die Angaben sein?	112
169	Wie werden die Gehalte der Nährstoffe in den Brennwert umgerechnet?	112
170	Dürfen einzelne Angaben wiederholt werden und wenn ja wie? . . .	113
171	Dürfen in den Wiederholungen oder in der Tabelle auch Bezugnahmen auf den durchschnittlichen Tagesbedarf gemacht werden?	113
172	Welche Abweichungen werden toleriert?	115
173	Wie viele Nachkommastellen müssen angegeben werden?	117
174	Muss der Nutri-Score angegeben werden?	119
175	Wie ist der Nutri-Score aufgebaut?	119
176	Wie wird der Nutri-Score berechnet?	119
	Freiwillige Kennzeichnung	121
177	Bestehen Vorgaben für die Angaben vegan und vegetarisch?	121
178	Welche Besonderheiten sind für die Bezeichnungen zu beachten? . . .	122

Fernabsatz	123
179 Was muss im Fernabsatz beachtet werden?	123
180 Entbindet im Fernabsatz die vor dem Kaufvertrag getätigte Lebensmittelinformation von Kennzeichnungspflichten?	124
Die Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel	125
181 Wie muss lose Ware gekennzeichnet werden?	125
182 Wie sieht die Lebensmittelinformation bei loser und nicht als vorverpackt geltender Ware aus?	125
183 Wie erfolgt die Lebensmittelinformation bei Ladenverpackungen, die zur Selbstbedienung abgegeben werden?	126
184 Wie erfolgt die Lebensmittelinformation bei Ladenverpackungen, die nicht zur Selbstbedienung abgegeben werden?	127
Warnhinweise	129
185 Sind bei der Lebensmittelkennzeichnung „Warnhinweise“ erforderlich?	129
Kennzeichnung von GVO	131
186 Was ist ein „GVO“ i. S. d. Kennzeichnungsrechts?	131
187 Darf ein Lebensmittel als „gentechnikfrei“ ausgelobt werden? ...	131
188 Welches ist das Kriterium für die Kennzeichnung von GVO?	132
189 Welche Erzeugnisse unterliegen der Kennzeichnungspflicht?	133
190 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?	134
191 Müssen Zusatzstoffe, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden, gekennzeichnet werden? Wie ist es bei Enzymen?	134
192 Wann muss die Kennzeichnung erfolgen?	135
193 Wie sieht die Kennzeichnung aus?	135
194 Wie ist die Kennzeichnung bei kleinen Packungen vorzunehmen? .	136
195 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 unter- scheidet oder Anlass zu ethischen oder religiösen Bedenken besteht?	137
196 Was ist bei GVO zu beachten, die keinem herkömmlichen Lebensmittel entsprechen?	137
Kennzeichnung von Bio-Ware	139
197 Wann und wie darf „Bio“ ausgelobt werden?	139
198 Was ist bei loser Bio-Ware im Handel zu beachten?	139
199 Darf Bio-Ware im Einzelhandel zu Verbraucherverpackungen konfektioniert werden?	140
Tiefgekühlte Lebensmittel	141
200 Wann dürfen die Ausdrücke „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrostet“ verwendet werden?	141
201 Was ist bei der Bezeichnung von Tiefkühllebensmitteln zu beachten?	141
202 Was ist bei der Kennzeichnung von tiefgefrorenen Lebensmitteln zur Abgabe an Verbraucher weiter zu beachten?	142
203 Bestehen Erleichterungen, wenn die tiefgefrorenen Lebensmittel nicht an Verbraucher weitergegeben werden?	142
Identitätskennzeichnung	145
204 Muss ein Lebensmittelhersteller auch seine Registrierungsnummer angeben?	145
Handelsklassen und Preisangabe	147
205 Welche Erzeugnisse verlangen die Angabe von Handelsklassen? ..	147
206 Was ist bei der Preisauszeichnung zu beachten?	147
Weiterführende Literaturhinweise und zitierte Literatur.	149
Stichwortverzeichnis	151