

Vollzugshinweise des StMUV zur LMIV - „Fragen und Antworten“ (Stand: 17.01.2020)

I. Allgemeines

1. Was ist der Hintergrund der neuen Verordnung, was wird davon erfasst?

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, im Folgenden LMIV) regelt ab dem 13.12.2014 EU-weit einheitlich, welche Anforderungen an Informationen über Lebensmittel gestellt werden. Die bisherigen Kennzeichnungsvorschriften der EU werden abgelöst, weiter vereinheitlicht und zugunsten des Verbraucherschutzes verbessert.

Die Vorgaben der LMIV betreffen in erster Linie die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln. Erfasst wird künftig aber auch jede weitergehende Information über ein Lebensmittel, also z. B. auch Aussagen in der Werbung.

2. Ab wann gilt die neue Verordnung?

Die EU-Verordnung gilt im Wesentlichen ab dem 13.12.2014. Die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung gilt erst ab dem 13.12.2016.

Im Bereich der Allergenkennzeichnung loser Ware sind die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Vorschriften befugt, mit denen geregelt werden kann, auf welche Weise und gegebenenfalls in welcher Form der Angabe und Darstellung diese Angabe bereitzustellen ist. Der Bund hat hierzu mit der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) eine nationale Vorschrift erarbeitet. Demnach ist eine mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines hinreichend unterrichteten Mitarbeiters möglich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung über die enthaltenen Allergene vorliegt, diese auf Nachfrage für die Verbraucher leicht zugänglich ist und in der Verkaufsstätte in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle auf diese Möglichkeit hingewiesen wird.

3. Was ist neu an der Verordnung?

- Allergenkennzeichnung verpackter Lebensmittel:

Schon heute müssen die Hersteller in der Zutatenliste bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, bei verpackten Lebensmitteln deutlich kennzeichnen. Zukünftig müssen diese Stoffe im Zutatenverzeichnis auf ver-

packten Lebensmitteln optisch hervorgehoben werden, etwa durch eine andere Schriftart oder eine andere Hintergrundfarbe.

- Allergenkennzeichnung loser Ware:
Auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, sogenannter "loser Ware", ist die Angabe dieser Stoffe künftig verpflichtend (siehe Frage 2).
- Herkunftskennzeichnung für Fleisch:
Nachdem die Herkunftskennzeichnung für Rindfleisch bereits seit dem Jahr 2000 vorgeschrieben ist, ist seit April 2015 auch für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch die Herkunftsangabe verpflichtend. Einzelheiten sind auf EU-Ebene im Dezember 2013 (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13. Dezember 2013) festgelegt worden.
- Mindestschriftgröße:
Alle verpflichtenden Informationen müssen an einer gut sichtbaren Stelle und gut lesbar sein und mindestens in 1,2 mm großer Schrift - bezogen auf die Höhe des kleinen "x", also den mittleren Buchstabenteil - gedruckt werden. Ist die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 Quadratzentimeter, muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.
- Nährwertkennzeichnung, ab 13.12.2014 neue Form, ab 13.12.2016 Pflichtangabe:
Die Nährwertinformation, die bislang weitgehend freiwillig erfolgte, wird ab 13.12.2016 in der gesamten Europäischen Union zur Pflichtangabe bei vorverpackten Lebensmitteln. Nährwertangaben müssen künftig auch den Anteil an gesättigten Fettsäuren und Zucker enthalten. Zusätzlich muss der Salzgehalt angegeben werden. Nährwertangaben, die aufgrund nährwertbezogener Angaben (Bsp: "weniger Fett") bereits jetzt verpflichtend sind, müssen ab dem 13.12.2014 den Vorgaben der LMIV entsprechen. Gleiches gilt für Nährwertangaben, die freiwillig gemacht werden. Für alle übrigen verpackten Lebensmittel gilt eine generelle Kennzeichnungspflicht ab dem 13.12.2016.
- Regelungen zum Fernabsatz:
Werden Lebensmittel mittels Fernabsatz, also z. B. im Online-Shop oder im Versandhandel gekauft, müssen Pflichtkennzeichnungen wie die Zutatenliste und die Nährwertkennzeichnung vor Abschluss des Vertrages zur Verfügung stehen. Eine Ausnahme gilt für das Mindesthaltbarkeitsdatum, das erst zum Zeitpunkt der Lieferung angegeben werden muss.

- Lebensmittel-Imitate und zusammengefügte Erzeugnisse:
Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für sogenannte "Lebensmittel-Imitate", bei denen eine übliche Zutat durch eine andere Zutat ersetzt wurde, spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Der ersatzweise verwendete Stoff muss in unmittelbarer Nähe des Produktnamens mit einer Mindestschriftgröße von 75 Prozent der Größe des Produktnamens angegeben werden. Fleisch- oder Fischerzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, es handele sich um ein gewachsenes Stück, die aber aus kleineren Stücken zusammengesetzt sind, müssen den Hinweis "aus Fleischstücken zusammengefügt" oder "aus Fischstücken zusammengefügt" tragen.
- Raffinierte Öle und Fette pflanzlicher Herkunft:
Wenn pflanzliche Öle und Fette im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung "pflanzliche Öle" bzw. "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck "ganz gehärtet" oder "teilweise gehärtet" versehen sein.
- Koffeinhaltige Lebensmittel:
Für Kinder, Schwangere und Stillende gibt es Warnhinweise auf bestimmten koffeinhaltigen Lebensmitteln, beispielsweise "Energy Drinks".
- Angabe des Einfrierdatums:
Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum mit der Angabe "eingefroren am: ..." angegeben werden.
- Hinweis "Nano":
Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort "Nano" folgen.
- Angabe einer Gebrauchsanleitung sowie von Aufbewahrungs- oder Verwendungsanweisungen:
Neu ist die Pflicht zur Angabe einer Gebrauchsanleitung für das Lebensmittel, falls erforderlich (z. B. Zubereitungsanleitung) sowie die Pflicht zur Angabe von Aufbewahrungs- und Verwendungsanweisungen, falls erforderlich (z. B. bestimmte Lagerbedingungen).

- Weitere neue Detailregelungen u. a.:
Kenntlichmachung von aufgetauten Erzeugnissen, Kenntlichmachung von zugesetztem Wasser und zugesetzten tierischen Eiweißen bei Fleischerzeugnissen, Angabe von nicht essbaren Wursthüllen.

4. Was sind die Vorteile der neuen Verordnung für den Verbraucher?

Die Neuerungen sollen dem Informationsbedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher Rechnung tragen und sie in die Lage versetzen, eine fundierte Kaufentscheidung zu treffen, beispielsweise bei der Erweiterung der Herkunftskennzeichnung. Zum Teil beugen die Angaben Irrtümern beim Verbraucher vor, beispielsweise durch die Regelung zu Imitaten oder die Pflichtkennzeichnung von zugesetztem Wasser bei Fisch- und Fleischerzeugnissen. Zum Teil dienen die Vorschriften der Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, wie die Kennzeichnung von Allergenen oder die Verbesserung der Nährwertangabe.

II. Anwendungsbereich der LMIV

5. Ist offene Ware, die lose auf einem Vereinsfest verkauft wird, z. B. Kuchen auf einem wohltätigen Weihnachtsbasar von der Kennzeichnungspflicht nach der LMIV, insbesondere der Pflicht zur Allergenkennzeichnung, erfasst?

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. "Lebensmittelunternehmer", was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.

6. Was ist eine „gewisse Kontinuität“ der Tätigkeit und was bedeutet ein „gewisser Organisationsgrad“ gemäß Erwägungsgrund Nr. 15 der LMIV? Welchen Umfang beschreibt der Begriff „gelegentlich“? Wird eine halbjährliche oder einmal monatlich oder gar einmal wöchentlich erfolgende Produktion und Vermarktung umfasst?

Die Auslegung der im Erwägungsgrund 15 genannten Begriffe ist u. a. aufgrund der Vielfalt von Vereinsaktivitäten und des Facettenreichtums des Ehrenamtes im Einzelfall vor-

zunehmen. Bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Aktivität als unternehmerische Tätigkeit eingestuft wird, berücksichtigen die Behörden die verschiedenen Kriterien in Kombination. Auf den Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) 852/2004 wird verwiesen.

7. Dürfen Ausnahmegenehmigungen zum Aufbrauchen alter Etiketten nach § 68 LFGB erteilt werden?

Nein. § 68 LFGB sieht keine Ausnahmen von EU-Vorschriften vor. Die LMIV trifft in Art. 54 eine Regelung zum Übergang auf die neuen Kennzeichnungsvorschriften. Danach dürfen Lebensmittel, die vor dem 13.12.2014 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, weiterhin vermarktet werden, bis die jeweiligen Bestände erschöpft sind. Weitere Ausnahmen sind nicht vorgesehen. Die Möglichkeit, im Rahmen des Ermessens des § 39 LFGB Verhältnismäßigkeitsgesichtspunkte zu berücksichtigen, bleibt davon unberührt.

III. Allergenkennzeichnung

8. Müssen die in Nummern 1 und 8 des Anhang II der LMIV genannten Stoffe namentlich genannt werden, oder reicht es, bei diesen den übergeordneten Begriff zu verwenden (Bsp.: Glutenthaltiges Getreide statt Weizen; Schalenfrüchte statt Mandeln)?

Gemäß Art. 21 Abs. 1 Buchst. a) LMIV müssen im Zutatenverzeichnis die in Anhang II der LMIV genannten Stoffe unter genauer Bezugnahme auf die im Anhang II angeführte Bezeichnung angegeben werden. Für eine „genaue“ Bezugnahme muss eine namentliche Nennung des jeweiligen Allergens bzw. des daraus gewonnenen Erzeugnisses erfolgen. Die Verwendung des übergeordneten Begriffs allein genügt nicht.

9. Kann die verpflichtende Allergenkennzeichnung bei der Abgabe loser Ware auch mittels eines Kassensystems vorgenommen werden?

Nach § 4 Abs. 4 LMIDV kann die Angabe der Pflichtinformationen abweichend von § 4 Abs. 3 S. 1 LMIDV auch durch mündliche Auskunft erfolgen. Voraussetzung ist, dass

1. die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden,

2. eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 2 vorliegt und
3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Die Bereitstellung der Informationen durch ein Kassensystem ist daher nur ausreichend, soweit sie vor Kaufabschluss geschieht. Eine Angabe auf dem Kassenbon ist dementsprechend nicht ausreichend. Denkbar ist die Nutzung des Kassensystems als Informationsquelle für die Mitarbeiter, um diese in die Lage zu versetzen, den Endverbraucher auf Nachfrage über die enthaltenen Allergene zu informieren. Eine schriftliche Aufzeichnung im Sinne von § 4 Abs. 4 S. 2 Nr. 2 LMIDV liegt nach teleologischer Auslegung der Vorschrift bereits dann vor, wenn die Informationen im Kassensystem gespeichert sind und auf Nachfrage mittels Ausdruck gemäß § 4 Abs. 4 S. 2 Nr. 3 LMIDV zugänglich gemacht werden können. Des Weiteren ist darauf hinzuweisen, dass gemäß § 4 Abs. 4 S. 3 LMIDV bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden muss, dass die nach § 4 Abs. 2 LMIDV erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist

10. Sind die Vorgaben der LMIV bzw. der LMIDV zur Allergenkennzeichnung auch in Kindertagesstätten oder Pflegeeinrichtungen anzuwenden?

Die Vorgaben der LMIV bzw. der LMIDV zur Allergenkennzeichnung sind grundsätzlich auch in Kindertagesstätten und Pflegeeinrichtungen anzuwenden. Dieses gilt insbesondere, soweit die Einrichtungen von Caterern beliefert werden oder regelmäßig Speisen selbst herstellen. In den Fällen, in denen Privatpersonen gelegentlich Essen zubereiten oder ausgeben, ist im Sinne des Erwägungsgrunds 15 der LMIV die Allergenkennzeichnung nicht erforderlich. Allgemein ist festzuhalten, dass aufgrund der verschiedenen Fallkonstellationen jede Einrichtung nach ihren individuellen Gegebenheiten betrachtet werden muss.

11. Müssen (allergene) Hilfsstoffe, spezielle Stoffe, die dem Lebensmittel beigegeben und wieder abgetrennt werden und für die es keine Ausnahme in Anhang II der LMIV gibt, als Zutat gekennzeichnet werden bzw. ist eine Spurenkennzeichnung für diese Stoffe empfehlenswert?

Gemäß Art. 3 Abs. 2 b) der VO (EG) 1333/2008 können Verarbeitungshilfsstoffe unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände im Enderzeugnis hinterlassen. Daher sind allergene Verarbeitungshilfsstoffe grundsätzlich zu kennzeichnen. Sind keine aus den Verarbeitungshilfsstoffen stammenden allergenen Stoffe im Enderzeugnis vorhanden, besteht keine Kennzeichnungspflicht. Die Verantwortung hierfür liegt beim Lebensmittelunternehmer.

- 12. Eine Spurenkennzeichnung erfolgte bisher freiwillig. Kann man davon ausgehen, dass die Spurenkennzeichnung auch bei loser Abgabe freiwillig ist? Wie ist bei der Speisenzubereitung mit Produkten umzugehen, deren einzelne Zutaten den Hinweis „kann Spuren von...enthalten“ tragen?**

Die Spurenkennzeichnung ist freiwillig und bezieht sich nur auf ungewollte Kontamination. Die Allergenkennzeichnungspflicht für vorverpackte und lose Ware gilt generell nur für allergene Zutaten, die absichtlich bei der Produktion eines Lebensmittels eingesetzt wurden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen sind hiervon nicht erfasst. Nach Art. 36 Abs. 3 Buchst. a) der LMIV ist vorgesehen, dass die KOM einen Durchführungsakt erlässt, mit dem die Anforderungen an die freiwillige Spurenkennzeichnung geregelt werden sollen.

- 13. Ist die Kennzeichnung der Allergene in einer Speisekarte per Fußnote oder direkt am Lebensmittel auf jeder Speisekarte notwendig oder reicht die Kennzeichnung in einer Speisekarte, wenn in allen anderen Speisekarten deutlich darauf verwiesen wird, dass die Allergene in der Einrichtung einsehbar sind?**

Die Allergenkennzeichnung in einer („Allergen“-)Speisekarte ist ausreichend, wenn deutlich darauf hingewiesen wird.

- 14. Kann z.B. in Bäckereifilialen, die neben dem Thekenverkauf auch eine Gastronomie betreiben, die Allergenkennzeichnung für die Thekenware und die Produkte, die am Tisch serviert werden, in einer einheitlichen Form angegeben werden? Zum Beispiel in Form eines deutlichen Hinweises auf eine ausliegende Kladde, die die einzelnen Produkte mit den jeweiligen Zusatzstoff- und Allergenhinweisen enthält. Die bisherige Speisekarte bliebe dann unverändert.**

Ja, diese Möglichkeit besteht.

15. Art. 44 bezieht sich auf den Verkauf von Lebensmitteln. Ist bei loser Ware, die durch Lebensmittelunternehmer verschenkt oder gespendet wird, eine Allergenkennzeichnung anzugeben?

Die nach Art. 44 Abs. 1 Buchst. a) der LMIV verpflichtende Allergenkennzeichnung gilt auch bei kostenloser Abgabe. Bei loser Abgabe müssen die Allergeninformationen vom Vorlieferanten zur Verfügung gestellt werden, auch wenn es sich um kostenlose Abgabe durch karitative Einrichtungen wie z.B. Tafeln, Suppenküchen oder die Heilsarmee handelt.

16. Müssen Caterer, die auf Anforderung eines Veranstalters (Bsp: Hochzeitspaar) lose Ware an eine geschlossene Gesellschaft abgeben, die enthaltenen Allergene kennzeichnen?

Der Caterer muss vor Vertragsabschluss dem Veranstalter die Allergeninformation zur Verfügung stellen. Es wird empfohlen, die Allergeninformation auch den Gästen zugänglich zu machen.

17. Viele Gaststätten/Pizzerien verteilen Flyer mit ihrem Angebot. Wie sind die Allergene dort zu kennzeichnen?

Die Allergeninformation in den Flyern ist analog zur Speisekarte im Restaurant zur Verfügung zu stellen.

18. Ist es zulässig, wenn Anbieter loser Ware (z. B. Bäcker oder Gastronomen) grundsätzlich alle Allergene angeben?

Nein, gemäß Art. 9 Buchst. c) der LMIV sind die Zutaten und Verarbeitungstoffe anzugeben, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden. Nach § 4 Abs. 3 S. 1 LMIDV ist diese Angabe zudem bezogen auf das jeweilige Lebensmittel anzugeben.

19. Müssen Allergene auf Einzelkomponenten bezogen angegeben werden oder können sie auch auf die Gerichte/Menüs bezogen angegeben werden?

Laut LMIDV ist die Angabe bezogen auf „das jeweilige Lebensmittel“ zu machen. Nach Auffassung der Länder-Arbeitsgruppe ALB ist es möglich, dass sich Allergene auf ein Gericht und nicht auf die Einzelkomponenten beziehen, wenn das Gericht in seiner Gesamtheit abgegeben wird.

Wenn die Komponenten z. B. als Beilagen einzeln gewählt werden können, ist die Allergenkennzeichnung für die Einzelkomponenten anzugeben.

IV. Mindesthaltbarkeits/Verbrauchsdatum

- 20. Wie sind Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum zu beurteilen, die vor Ablauf des Verbrauchsdatums in der Gaststätte eingefroren wurden?**

Gegenüber dem bisherigen Recht hat sich keine Änderung ergeben.

Das Einfrieren von Lebensmitteln vor Ablauf der Verbrauchsfrist in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit der Zweckbestimmung der späteren Verwendung zur Herstellung von Speisen ist nicht zu beanstanden, sofern diese sachgerecht und hygienisch einwandfrei eingefroren wurden. Der Hersteller der Speisen trägt die Verantwortung für deren einwandfreie Beschaffenheit einschließlich der Ausgangsprodukte.

- 21. Ist das Einfrieren nach Ablauf des Verbrauchsdatums z.B. in der Gastronomie weiterhin als grundsätzlich unzulässig anzusehen?**

Ja. Gemäß Art. 24 Abs. 1 LMIV gilt ein Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 bis 5 der VO (EG) Nr. 178/2002

V. Vorverpackte/lose Ware

- 22. Müssen die einzelnen Mahlzeiten, die im Flugverkehr als warme Mahlzeit abgegeben werden, mit den Pflichtkennzeichnungselementen für vorverpackte Ware gemäß der LMIV gekennzeichnet werden oder ist nur die Allergenkennzeichnung verpflichtend anzugeben?**

Die Allergeninformation ist verpflichtend anzugeben. Dies gilt nur für Flugzeuge (und andere Verkehrsmittel) deren Abfahrtsort im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten liegt (§ 1 Abs. 3 LMIV). (Beispiel: Flug Stuttgart-Tunis ja; Flug Tunis-Stuttgart nein)

- 23. Es gibt im Rahmen des Fernabsatzes verschiedene Anbieter, die erst auf Kundenwunsch individuell Produkte herstellen bzw. zusammenstellen und dann in verpackter Form versenden.**

Bei diesen denkbaren Absatzformen stellt sich die Frage, ob und ab wann der Begriff „vorverpackte Ware“ zur Anwendung kommt bzw. wie sich diese Abgabeform von der Abgabe „loser“ Ware dann unterscheidet.

Derart im Versandhandel vertriebene Lebensmittel gelten als nicht vorverpackt. Nicht vorverpackte Ware ist nach Art. 14 Abs. 2 i.V. mit Art. 44 Abs. 1 LMIV zu kennzeichnen.

VI. Fernabsatz

24. Zu welchem Zeitpunkt müssen die Pflichtangaben beim Fernabsatz von Lebensmitteln verfügbar sein (Art. 14 LMIV)?

Die Pflichtangaben müssen zum Zeitpunkt der Abgabe der für den Verbraucher bindenden Willenserklärung, also zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein. Hier wird teilweise vertreten, dass der „Abschluss des Kaufvertrages“ (vgl. Art. 14 LMIV) häufig erst durch die Bestellbestätigung des Verkäufers zustande kommt und daher eine Übermittlung der Pflichtangaben zusammen mit der Bestellbestätigung durch den Verkäufer zulässig sei. Eine Übermittlung der Informationen zusammen mit der Bestellbestätigung wird jedoch weder dem Wortlaut der Vorschrift („vor dem Abschluss des Kaufvertrages“) noch dem Zweck der Vorschrift gerecht.

25. Ist beim Fernabsatz die Angabe des Einfrierdatums bei Fleisch und Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen verpflichtend (Art. 10 Abs. 1 iVm Anhang III Nr. 6)?

Nein. Andernfalls müssten die Informationen nach Art. 14 LMIV laufend auf die konkreten Erzeugnisse angepasst werden. Eine laufende Anpassung an konkrete Erzeugnisse war vom EU-Verordnungsgeber aber offensichtlich nicht gewollt, weshalb auch das Mindesthaltbarkeitsdatum beim Fernabsatz nicht anzugeben ist (vgl. Art. 14 Abs. 1 Buchstabe a). Gleiches muss dann für das Einfrierdatum gelten. Jedoch müssen alle Pflichtinformationen – und somit auch das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Einfrierdatum – zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein, Art. 14 Abs. 1 Buchstabe b.

26. Sind die Pflichtangaben beim Fernabsatz nach Art. 14 LMIV auch bei Warenautomaten verpflichtend?

Nein, Warenautomaten sind explizit von dieser Verpflichtung ausgenommen, Art. 14 Abs. 3 LMIV.

- 27. Art. 14 Abs. 1 LMIV regelt den Zeitpunkt der Verfügbarkeit von verpflichtenden Informationen über Lebensmittel bei Fernabsatzgeschäften. Verpflichtende Informationen über Lebensmittel sind gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. c) LMIV »Angaben, die dem Endverbraucher aufgrund von Unionsvorschriften bereitgestellt werden müssen«. Sind damit nur EU-Verordnungen gemeint oder umfasst dies auch Richtlinien, die in nationales Recht umgesetzt wurden?**

Unter „Unionsvorschriften“ gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchstabe c LMIV zählen alle auf EU-Recht basierenden Vorschriften, unter anderem auch Richtlinienrecht. Es wird jedoch nicht erfasst, was sich ausschließlich nicht auf EU-Recht basierenden nationalen Vorschriften entnehmen lässt. Auf Pkt. 2.6.2 des Frage- und Antwortpapiers der KOM, Stand: 31.01.2013 wird verwiesen.

- 28. Ist es möglich in Katalogen, z.B. mit Präsentkörben mit unterschiedlichen Lebensmittelprodukten, die einzelnen Inhaltsstoffe der verschiedenen Produkte auf einer Internetseite darzustellen, wenn im Katalog auf die entsprechende Internetseite des Herstellers/In-Verkehr-Bringer verwiesen wird? Entstehen dem Verbraucher durchs Internet zusätzliche Kosten oder kann der Zugang zum Internet vorausgesetzt werden?**

Nach Auffassung der Länder-Arbeitsgruppe ALB ist ein alleiniger Verweis auf die Website des Händlers in der Regel nicht ausreichend, um die notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen, da die Verfügbarkeit eines Internetanschlusses sowie entsprechende Internetkenntnisse bei Katalogbestellungen bislang nicht generell vorausgesetzt werden können.

- 29. Gilt Art. 14 der LMIV nur im B2C-Geschäft oder auch im B2B-Geschäft? Wenn Art. 14 der LMIV nur im B2C-Geschäft gilt, gilt Art. 14 auch für Geschäfte zwischen Lebensmittelunternehmern und Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung?**

Art. 14 der LMIV regelt die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen des Fernabsatzes an Verbraucher (B2C) (Erwägungsgrund 27). Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind grundsätzlich den Endverbrauchern gleichgestellt. Zur Art der Bereitstellung der ver-

pflichtenden Informationen im B2B-Geschäft wird auf Art. 8 Abs. 7 und 8 der LMIV verwiesen.

VII. Grenzüberschreitender Handel

- 30. Welche Angaben sind nach Art. 9 Abs. 1 Buchstabe h i.V.m. Art. 8 Abs. 1 LMIV erforderlich, wenn der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, seinen Sitz in einem Drittstaat hat? Ist dann zwingend der Importeur auf dem Etikett anzugeben? Muss der Importeur zwingend seinen Sitz innerhalb der EU haben?**

In diesen Fällen ist der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt, anzugeben. Nach den Vorgaben der LMIV muss der Importeur seinen Sitz innerhalb der EU haben.

- 31. Kann ein Unternehmen mit Sitz in einem Drittland (z. B. der Schweiz) bzw. dessen Unternehmer als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer i.S.v. Art. 8 Abs. 1 LMIV fungieren, wenn es bzw. er in der EU lediglich eine unselbständige Niederlassung unterhält?**

Nein. Eine unselbständige Niederlassung ist in jeder Beziehung von der Hauptniederlassung des Unternehmens abhängig. Rechtlich liegt damit bei einem Unternehmen mit Sitz in einem Drittland keine Niederlassung in der Europäischen Union vor. Eine solche Firma kann nicht verantwortlicher Lebensmittelunternehmer im Sinne des Art. 8 Abs. 1 LMIV sein. Entscheidend ist, dass gegen eine juristische oder natürliche Person in der EU verwaltungsrechtliche Maßnahmen ergriffen werden können.

VIII. Nährwertkennzeichnung

- 32. Ab wann gilt die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung?**

Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung nach Art. 9 Abs. 1 Buchstabe h LMIV gilt ab 13. Dezember 2016.

- 33. Gibt es eine Abverkaufsfrist?**

Gemäß Art. 54 Abs. 1 LMIV dürfen Lebensmittel, die ohne Nährwertkennzeichnung vor dem 13. Dezember 2016 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, weiterhin vermarktet werden, bis die jeweiligen Bestände erschöpft sind.

34. Für welche Lebensmittel gilt die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung?

Die Nährwertkennzeichnung ist grundsätzlich nur bei vorverpackter Ware verpflichtend, nicht hingegen, wenn die Lebensmittel:

- ohne Vorverpackung (lose Ware)
- auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt

in Verkehr gebracht werden (siehe Art. 2 Abs. 2 Buchstabe e und Art. 44 LMIV).

35. Welche Ausnahmen von der Nährwertkennzeichnung gibt es?

- Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 16 Abs. 4 Satz 1 LMIV).
- Weitere 19 Ausnahmetatbestände sind in Art. 16 Abs. 3 i.V.m. Anhang V Nr. 1 - 19 LMIV geregelt. Beispielhaft seien genannt
 - Nr. 1: Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen. Unverarbeitete Erzeugnisse sind Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden (Art. 2 Abs. 1 Buchstabe b LMIV i.V.m. Art. 2 Abs. 1 Buchst. n der VO (EG) 852/2004).
 - Nr. 2 : Verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
 - Nr. 3 : Wasser, auch wenn lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden
 - Nr. 4: Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
 - Nr. 5: Salz und Salzsubstitute
 - Nr. 7 / 8: Kaffee/Tee
 - Nr. 9: Gärungssessig und Essigersatz
 - Nr. 18: Kleinverpackungen mit einer größten Oberfläche von weniger als 25 cm²
 - Nr. 19: Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben .

36. Welchen Inhalt muss die Nährwertkennzeichnung haben?

Anzugeben sind nach Art. 30 Abs. 1 LMIV die sogenannten „Big 7“ (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz).

37. Wie sind die Nährwertangaben zu berechnen?

Die Berechnung der Nährwertkennzeichnung richtet sich nach Art. 31 LMIV. Gemäß Art. 31 Abs. 4 LMIV sind die angegebenen Zahlen Durchschnittswerte, die je nach Fall beruhen auf

- der Lebensmittelanalyse des Herstellers.
- einer Berechnung auf der Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- einer Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Nicht in jedem Fall sind daher aufwendige Analysen notwendig, es besteht die Möglichkeit, die erforderlichen Nährwertangaben insbesondere auch anhand von Nährwerttabellen zu berechnen.

38. Sind Angaben wie „2 % Fett“ oder „nur 2 % Fett“ bzw. vergleichbare Angaben über Nährstoffe eines Lebensmittels zulässig?

Gemäß Art. 30 Abs. 3 LMIV kann im Falle der Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels mit der verpflichtenden Nährwertdeklaration der Brennwert oder der Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz darauf wiederholt werden. Die isolierte Angabe „2 % Fett“ ist demnach nicht zulässig. Hiervon abzugrenzen sind nährwertbezogene Auslobungen gemäß den Regelungen der VO (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung - HCVO), welche als *lex specialis* den Vorschriften der LMIV vorgeht. Nährwertbezogene Auslobungen im Sinne der HCVO unterfallen demnach nicht der Vorgabe des Art. 30 Abs. 3 LMIV und können auch isoliert angegeben werden. Von einer nährwertbezogenen Auslobung im Sinne der HCVO ist auszugehen, wenn ein Nährwert zusammen mit Attributen, wie z. B. „weniger als“, „<“, „nur“, „weniger“ u. ä. ausgelobt wird.

So kann zum Beispiel eine isolierte Angabe „nur 2 % Fett“ vorgenommen werden, wenn das jeweilige Lebensmittel gemäß den Vorgaben der HCVO als „fettarm“ ausgelobt werden darf.

IX. Nationales Spezialrecht

39. Kann die verpflichtende Zusatzstoffkennzeichnung bei der Abgabe loser Ware analog zur Allergenkennzeichnung (vgl. Frage 9) auch mittels Ausdruck aus einem Kassensystem auf Nachfrage vorgenommen werden?

Nein, dem steht der klare Wortlaut der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entgegen. § 9 Abs. 8 S. 1 Nr. 3 ZZuV verlangt einen Aushang oder eine schriftliche Aufzeichnung, die dem Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Ein „Nachfragen“ steht dem Tatbestandsmerkmal „unmittelbar“ entgegen.

X. Abgabe an/durch Tafeln

40. Dürfen falsch etikettierte Lebensmittel von Lebensmittelunternehmern an Tafeln bzw. von Tafeln an Endverbraucher abgegeben werden?

Falsch etikettierte Lebensmittel dürfen nicht an Verbraucher abgegeben werden. Lebensmittelunternehmen können jedoch falsch etikettierte Lebensmittel an die Tafeln abgeben, wenn sie auf die Kennzeichnungsmängel hinweisen, damit die Tafeln vor der Abgabe an Endverbraucher die notwendigen Korrekturen vornehmen können.

XI. Irreführung

41. Ist die Information über ein Lebensmittel „ohne Gentechnik“ bei pflanzlichen Lebensmitteln als irreführend zu beurteilen, wenn in der EU keine gentechnisch veränderte Variante zu einem bestimmten Organismus zugelassen ist?

Die Angabe „ohne Gentechnik“ stellt eine freiwillige Information der Verbraucher über Lebensmittel gemäß Art. 36 LMIV dar. Nach Art. 36 Abs. 2 a) LMIV dürfen freiwillig bereitgestellte Informationen über Lebensmittel nicht irreführend im Sinne des Art. 7 LMIV sein.

Gemäß Art. 7 Abs. 1 c) LMIV dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein, insbesondere indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten und/ oder Nährstoffe.

Die Verwendung der freiwilligen „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für Erzeugnisse oder Zutaten pflanzlichen Ursprungs ist daher nur möglich, wenn für die jeweiligen Erzeugnisse oder Zutaten in der EU eine genetisch veränderte Entsprechung zugelassen ist. Sofern sich aus dem EGGenTDurchfG etwas anderes ergibt, sind die entsprechenden Vorschriften aufgrund des Vorrangs des Unionsrechts nicht anzuwenden.