

## **AUSLEGUNGSHINWEISE**

**des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie  
und des Fischgroßhandels e. V.  
zur  
Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011  
Stand: 22.07.2015**

### **Vorwort**

Die Vorschriften der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) stellen an die Inverkehrbringer von Lebensmitteln zum Teil neue Anforderungen, die zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und zur Information der Verbraucher ab dem 13. Dezember 2014 (bezüglich der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung spätestens ab dem 13. Dezember 2016) umgesetzt sein müssen.

Obwohl es zu den grundlegenden Anforderungen an Rechtstexte gehört, dass diese kohärent formuliert sind, kommt es bei der Interpretation einzelner Vorschriften zu unterschiedlichen Auslegungen.

Die Mitglieder des Wissenschaftlich-Technischen Ausschusses (WITEA) des Bundesverbandes haben diese Auslegungshinweise erarbeitet und am 24.04.2014 im Rahmen eines Fachgesprächs mit den Mitgliedern erörtert. Die Auslegungshinweise haben den Zweck, den Mitgliedern des Bundesverbandes bei der Umsetzung der Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in die Praxis eine verlässliche Hilfe zu sein.

Die folgenden Auslegungshinweise werden je nach Notwendigkeit aktualisiert.

Wegen der zahlreichen noch immer ungeklärten Zweifelsfragen, kann für diese Ausführungshinweise trotz sorgfältiger Erstellung keine Haftung übernommen werden.

Hamburg, den 12.12.2014

**BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN  
FISCHINDUSTRIE UND DES  
FISCHGROSSHANDELS E.V.**

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort

1 Einleitung .....	4
2 Fragen und Antworten der EU-Kommission .....	5
3 Verpflichtende Angaben (Artikel 9) .....	5
4 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17 und Anhang VI).....	6
4.1 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17) .....	6
4.1.1 Verordnungstext .....	6
4.1.2 Auslegung .....	6
4.2 Anhang VI Teil A (Auslegungen zu den Nummern 1, 2, 5, 6 und 7).....	7
4.2.1 Angaben zum physikalischen Zustand (Nummer 1).....	7
4.2.1.1 Verordnungstext .....	7
4.2.1.2 Auslegung .....	7
4.2.2 Auftauhinweis (Nummer 2) .....	7
4.2.2.1 Verordnungstext .....	7
4.2.2.2 Auslegung .....	7
4.2.3 Zugeseetzte EiweiÙe (Nummer 5) .....	8
4.2.3.1 Verordnungstext .....	8
4.2.3.2 Auslegung .....	8
4.2.4 Zugeseetztes Wasser (Nummer 6).....	8
4.2.4.1 Verordnungstext .....	8
4.2.4.2 Auslegung .....	8
4.2.5 „Formfisch“ (Nummer 7) .....	9
4.2.5.1 Verordnungstext .....	9
4.2.5.2 Auslegung .....	9
5 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22 und Anhang VII).....	9
5.1 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22) .....	9
5.2. Anhang VII, Teile A und B .....	9
5.2.1 Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten (Anhang VII Teil A Nummer 1) .....	9
5.2.1.1 Verordnungstext .....	9
5.2.1.2 Auslegung .....	10
5.2.2 Zutatenklasse „Fisch“ (Anhang VII Teil B Nummer 5).....	10
5.2.2.1 Verordnungstext .....	10
5.2.2.2 Auslegung .....	10
5.3 Ausnahmen im Zutatenverzeichnis (Artikel 20 Buchstabe e) .....	10
5.3.1 Verordnungstext .....	10
5.3.2 Auslegung .....	10
6 Allergene (Artikel 9, Artikel 21 und Anhang II) .....	10
6.1 Verordnungstext Artikel 9 .....	10
6.2 Verordnungstext Artikel 21 Absatz 1 .....	11
6.3 Anhang II.....	11
6.4 Auslegung .....	11
7 Quantitative Angabe der Zutaten (Artikel 22 und Anhang VIII) .....	12
7.1 Verordnungstext Artikel 22 .....	12
7.2 Anhang VIII .....	12
7.3 Auslegung .....	12

---

8	Nettofüllmenge (Artikel 23 und Anhang IX Nummer 5) .....	13
8.1	Verordnungstext Artikel 23 .....	13
8.2	Verordnungstext Anhang IX Nummer 5 .....	13
8.3	Auslegung .....	13
8.4	Methode zur Ermittlung des Nettogewichtes bzw. des Abtropfgewichtes bei tiefgefrorenen, glasierten Fischereierzeugnissen .....	15
9	Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens (Artikel 10, Artikel 24 und Anhang X) .....	15
9.1	Verordnungstext Artikel 10 Nummer 1 .....	15
9.2	Verordnungstext Artikel 24 .....	15
9.3	Verordnungstext Anhang III Nummer 6.1 .....	16
9.4	Anhang X .....	16
9.5	Auslegung .....	16
10	Verantwortlichkeiten (Artikel 8) .....	16
10.1	Verordnungstext .....	16
10.2	Auslegung .....	17
11	Ursprungsland .....	18
12	Nährwertdeklaration .....	18
13	Freiwillige Information (Artikel 36 und 37) .....	18

## 1 Einleitung

Die Auslegungshinweise des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. sind als ergänzende Informationen zur Auslegung der Vorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu verwenden.

Gemäß Artikel 1 Absatz 3 der LMIV gilt die Verordnung für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, sofern ihre Tätigkeiten die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Grundsätzlich gilt die Verordnung für verpackte Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind. Ausdrücklich eingeschlossen werden Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sowie Lebensmittel, die zur Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.

Die Verordnung gilt grundsätzlich für das Inverkehrbringen aller verpackten oder unverpackten Lebensmittel. Die überwiegenden Vorschriften beziehen sich dabei auf die Etikettierung eines Lebensmittels.

Mit Blick auf die Kennzeichnung loser Ware werden nach wie vor auch die Kennzeichnungsvorschriften im Hinblick auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe zu beachten sein. Zurzeit sind diese Kennzeichnungsanforderungen in Paragraph 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) geregelt. Die Weitergeltung dieser Vorschriften hängt aber von der Vorgehensweise der Bundesrepublik Deutschland ab, die diese Vorschriften bei der Europäischen Kommission notifizieren lassen müsste. Ab dem 13. Dezember 2014 werden zumindest einige der dort geregelten Verbraucherinformationen auf der Grundlage von Anhang III der Lebensmittelinformations-Verordnung geregelt sein (siehe „mit Süßungsmitteln“ oder „unter Schutzatmosphäre verpackt“). Grundsätzlich sind insbesondere auch das allgemeine Irreführungsverbot gemäß Artikel 7 der LMIV und die Vorgaben zur Ergänzung der Bezeichnung bei der Abgabe loser Ware zu beachten.

Ferner ist auf die Änderung des Rechts im Hinblick auf die Verwendung von Aspartam hinzuweisen. Künftig ist der Hinweis „enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“ auf dem Etikett zwingend erforderlich, wenn das Aspartam – Aspartam-Acesulfam-Salz – in der Zutatenliste lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. In Bezug auf die Kenntlichmachung von Süßungsmitteln wird auf den geänderten Wortlaut hingewiesen: Der bisher anzuwendende Hinweis „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ oder die jeweilige Mehrzahl der Begrifflichkeiten wird durch die in der LMIV geregelte Bezeichnung „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ ersetzt.

Diese Auslegungshinweise sind eine Sammlung von Meinungen der Branche der Fischverarbeitung und des Fischgroßhandels, die den Zweck und das Ziel haben, eine so weit wie möglich europaweit einheitliche Auffassung der anzuwendenden Informations- und Kennzeichnungsvorschriften zu gewährleisten.

Diese Auslegungshinweise tragen dazu bei, dass bei der Beurteilung der Konformität der Kennzeichnung von Fisch und Meeresfrüchten mit den Vorschriften der LMIV bei den beteiligten Partnern der Wertschöpfungskette „Fisch und Meeresfrüchte“ ein gleicher Wissensstand erreicht wird und dieses Wissen auch bei den die Wertschöpfungskette kontrollierenden Behörden bekannt ist.

Die Auslegungshinweise werden in Abhängigkeit von neuen Erkenntnissen angepasst und aktualisiert. Diese Auslegungshinweise sind nicht rechtsverbindlich. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Behörden der Lebensmittelüberwachung und die Justiz zu den hier dargestellten Auslegungen eine abweichende Auffassung vertreten.

Den Text der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 finden Sie über folgenden Link:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1397128489175&uri=CELEX:32011R1169>

Sofern nicht anders angegeben, werden unter dem Begriff „Fischereierzeugnisse“ alle Erzeugnisse aus Wildfang und Aquakultur eingeordnet.

## 2 Fragen und Antworten der EU-Kommission

Am 31. Januar 2013 hat die EU-Kommission zum ersten Mal einen Katalog mit Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel herausgegeben.

Diesen Katalog finden Sie im Internet unter

[http://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm)

Sofern Fragen und Antworten aus diesen EU-Katalogen fischereierzeugnisrelevante Themen betreffen, so werden diese bei den Auslegungshinweisen auf den nächsten Seiten berücksichtigt, wenn sie sachdienlich sind.

## 3 Verpflichtende Angaben (Artikel 9)

Im Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung ist das Verzeichnis der verpflichtenden Angaben aufgeführt, die nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel (IV) vorgesehenen Ausnahmen verpflichtend für die Kennzeichnung sind:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;
- h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1 (neu: Wenn der Hersteller seinen Sitz in einem Drittland hat, muss anders als nach der LMKV der EU-Importeur zusätzlich oder anstelle des Drittlandherstellers angegeben werden.);
- i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
- l) eine Nährwertdeklaration.

## 4 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17 und Anhang VI)

Artikel 17 enthält in Verbindung mit Anhang VI detaillierte Bestimmungen für die verpflichtenden Angaben zur Bezeichnung (vormals Verkehrsbezeichnung) des Lebensmittels. Insbesondere ist bedeutsam, dass die in Anhang VI formulierten Angaben als Ergänzungen zu der Bezeichnung anzugeben sind.

### 4.1 Bezeichnung des Lebensmittels (Artikel 17)

#### 4.1.1 Verordnungstext

- „(1) Ein Lebensmittel wird mit seiner **rechtlich vorgeschriebenen** Bezeichnung gekennzeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner **verkehrsüblichen** Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt, oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet. Nach Absatz 4 darf die Bezeichnung durch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.
- (2) Die Verwendung der Bezeichnung des Lebensmittels, unter der das Erzeugnis im Herstellungsmitgliedstaat rechtmäßig hergestellt und vermarktet wird, ist im Vermarktungsmitgliedstaat zulässig. Wenn jedoch die Anwendung der anderen Bestimmungen dieser Verordnung, insbesondere denjenigen des Artikels 9, es den Verbrauchern im Vermarktungsmitgliedstaat nicht ermöglicht, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Lebensmitteln zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte, ist die Bezeichnung des Lebensmittels durch weitere beschreibende Informationen zu ergänzen, die in der Nähe der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen sind.
- (3) In Ausnahmefällen darf die Bezeichnung des Lebensmittels im Herstellungsmitgliedstaat im Vermarktungsmitgliedstaat nicht verwendet werden, wenn das mit ihr im Herstellungsmitgliedstaat bezeichnete Lebensmittel im Hinblick auf seine Zusammensetzung oder Herstellung von dem unter dieser Bezeichnung im Vermarktungsmitgliedstaat bekannten Lebensmittel derart abweicht, dass Absatz 2 nicht ausreicht, um im Vermarktungsmitgliedstaat eine korrekte Unterrichtung des Käufers zu gewährleisten.
- (4) Die Bezeichnung des Lebensmittels darf durch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.“

#### 4.1.2 Auslegung

Als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen gelten beim Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen die Bezeichnungen, die in Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 geregelt werden (Handelsbezeichnungen).

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass der Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 sich im Wesentlichen auf unverarbeitete und geräucherte Fischereierzeugnisse beschränkt und die Kennzeichnung von verarbeiteten Fischereierzeugnissen nicht in den Geltungsbereich dieser Verordnung fällt.

Um jedoch keine „2-Klassen-Produktgesellschaft“ zu schaffen wird empfohlen, auch bei verarbeiteten Fischereierzeugnissen bei der Bezeichnung des Lebensmittels in Analogie zu den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 zu verfahren.

Keine gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnungen sind die in den Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere des Deutschen Lebensmittelbuchs in kursiver Schriftform dargelegten „Bezeichnungen“. Da sich die in den Leitsätzen beschriebenen Bezeichnungen **als verkehrsüblich bewährt haben**, wird empfohlen, diese Bezeichnungen zu verwenden, sofern sie nicht im Widerspruch zu den „Handelsbezeichnungen“ der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 stehen.

## 4.2 Anhang VI Teil A (Auslegungen zu den Nummern 1, 2, 5, 6 und 7)

### 4.2.1 Angaben zum physikalischen Zustand (Nummer 1)

#### 4.2.1.1 Verordnungstext

„1. Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen.“

#### 4.2.1.2 Auslegung

Bezüglich der Kennzeichnung „wieder eingefroren“ im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses hat die EU-Kommission in ihrem Fragen-und-Antworten-Katalog vom Februar **und Oktober** 2014 Folgendes geantwortet: „Some frozen foods, such as whole fish, need a defrosting step before they can be divided in selling units and packed, i.e. fish fillets. Such food will be considered as refrozen only when the organoleptic properties are affected“.

Die EU-Mitgliedsländer haben am 10.10.2014 jedoch anlässlich einer Ratsarbeitsgruppensitzung beschlossen, dass zu diesem Thema keine Fragen und Antworten in den offiziellen Fragen-und-Antworten-Katalog der EU-Kommission aufgenommen werden.

Die vorgeschlagene Antwort der EU-Kommission lässt aber die Schlussfolgerung zu, dass nur dann die Nennung „wieder eingefroren“ in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu erfolgen hat, wenn es durch den Tiefgefriervorgang organoleptische Abweichungen erfährt, die geeignet wären, den Käufer irrezuführen!

Daraus folgt, dass nur dann die Nennung „wieder eingefroren“ in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu erfolgen hat, wenn es durch den Tiefgefriervorgang organoleptische Abweichungen erfährt!

### 4.2.2 Auftauhinweis (Nummer 2)

#### 4.2.2.1 Verordnungstext

„2. Im Fall von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis ‚aufgetaut‘ hinzugefügt.

Diese Anforderung gilt nicht für:

- a) Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
- c) Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat. Diese Nummern lässt Nummer 1 unberührt.“

#### 4.2.2.2 Auslegung

Für Fischereierzeugnisse, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 fallen, gelten die spezialrechtlichen Vorschriften aus deren Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe d. Daraus folgt, dass nur die im Artikel 35 Absatz 1 zu Buchstabe d aufgeführten Ausnahmen für Fischereierzeugnisse gelten. Hinsichtlich der Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels mit dem Zusatz „aufgetaut“ gilt der Text unter Nummer 2 des Anhangs VI Teil A der LMIV, da dieser im Vergleich zur Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 präziser formuliert wurde.

**Kurzformel:** Die Verordnung (EG) Nr. 1379/2013 bestimmt, **ob** ein Auftau-Hinweis bei Fischerzeugnissen gegeben werden muss. Die LMIV bestimmt die Art und Weise, **wie** dieser Hinweis gegeben werden muss.

### 4.2.3 Zugesezte Eiweiße (Nummer 5)

#### 4.2.3.1 Verordnungstext

„5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesezte Eiweiße als solche, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihrem Ursprung zu versehen.“

#### 4.2.3.2 Auslegung

Sofern Fischereierzeugnissen tierische Eiweiße „als solche“ zugesezt werden, die unterschiedlicher tierischer Herkunft sind, ist das Eiweiß einer anderen tierischen Herkunft, das „als solches“ der Rohware zugesezt wird, in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses zu kennzeichnen. Es kommt also darauf an, dass das Fremdeiweiß den Fischerzeugnissen selbst zugesezt wird; andere Zutaten mit Fremdeiweißstoffen (z. B. Saucen) sind von dieser Kennzeichnungspflicht nicht betroffen.

Beispiele:

„Kabeljaufilet mit Rinderalbumin“

„Kabeljaufilet mit zugeseztem Eiweiß einer anderen Fischart“

„Kabeljaufilet mit zugeseztem Eiweiß einer Krebstierart“

### 4.2.4 Zugeseztes Wasser (Nummer 6)

Wichtig ist, dass die Verordnung den Zusatz von Wasser an zwei Stellen regelt. Einmal im Hinblick auf die Frage der notwendigen Ergänzung der Bezeichnung (siehe Punkt 4.2.4.1) und zudem im Hinblick auf die Frage der Erwähnung im Zutatenverzeichnis (siehe Punkt 5.2.1).

#### 4.2.4.1 Verordnungstext

„6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die aussehen wie ein Abschnitt, ein Stück, eine Scheibe oder eine Portion Fleisch oder wie ein Tierkörper, enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesezt wurde, wenn das zugesezte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die aussehen wie ein Abschnitt, ein Stück, eine Scheibe oder eine Portion Fisch, ein Filet oder wie ein ganzes Fischereierzeugnis.“

#### 4.2.4.2 Auslegung

Der Gesetzgeber unterscheidet deutlich zwischen dem Zusatz von zugeseztem Wasser (Fremdwasser) und dem Einsatz von Wasser zu Glasur Zwecken. Glasuren sind von dieser Kennzeichnungspflicht nicht betroffen. Der Gesetzgeber lässt dem Lebensmittelverantwortlichen in der Art der Kennzeichnung eine Wahlfreiheit, was die Bezeichnung anbetrifft.

Beispiel:

„Seeteufelfilet mit Wasser“ bzw. „Seeteufelfilet mit zugeseztem Wasser“

„Pangasiusfilet mit Trinkwasser“ bzw. „Pangasiusfilet mit zugeseztem Trinkwasser“

## 4.2.5 „Formfisch“ (Nummer 7)

### 4.2.5.1 Verordnungstext

„7. Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den folgenden Hinweis:

„Aus Fischstücken zusammengefügt.“

### 4.2.5.2 Auslegung

Die Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen, die aus Stücken zusammengefügt wurden, erfolgt bis zum 12. Dezember 2014 entsprechend den „Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ des Deutschen Lebensmittelbuches.

Ab dem 13. Dezember 2014 schreibt der EU-Gesetzgeber jedoch in einer Rechtsverordnung verbindlich den genauen Wortlaut in den jeweiligen Sprachen der EU-Mitgliedstaaten vor. Damit werden die Kennzeichnungsvorgaben der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches in diesem Punkt gegenstandslos.

Bei der Anwendung dieser Vorschrift ist zu beachten, dass nur Fischereierzeugnisse, **die den Anschein erwecken könnten**, „dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt“, gesondert zu kennzeichnen sind. Damit wird klar festgestellt, dass Fischereierzeugnisse, die **nicht** den Anschein erwecken können, von dieser Vorschrift ausgenommen sind.

Daraus folgt, Fischstäbchen, Fischportionen in eckiger oder runder Form und „andere als in Filet- oder Loin-Form gefertigte Fischereierzeugnisse“ sind also von dieser Vorschrift nicht erfasst. Geformte, z. B. durch die Anwendung von Druck hergestellte Fischereierzeugnisse, wie z. B. Portionsfilets oder geformte Loin-Portionen, fallen allerdings unter diese Regelung.

Beispiel:

„Alaska-Seelachs-Portionsfilet aus Fischstücken zusammengefügt, aus Blöcken geschnitten, ...“

## 5 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22 und Anhang VII)

### 5.1 Verzeichnis der Zutaten (Artikel 18 bis 22)

Mit den Artikeln 18 bis 22 werden in Verbindung mit dem Anhang VII detailliert die Art und Weise der Erstellung eines Zutatenverzeichnisses sowie die Ausnahmen (Artikel 19 und 20) geregelt.

### 5.2 Anhang VII, Teile A und B

#### 5.2.1 Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten (Anhang VII Teil A Nummer 1)

##### 5.2.1.1 Verordnungstext

„1. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten werden nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt. Stellt die Menge nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.“

### 5.2.1.2 Auslegung

Unabhängig von der gegebenenfalls erforderlichen Ergänzung der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses im Hinblick auf zugesetztes Wasser (siehe Punkt 4.2.4) wird hiermit eine Vorschrift zur Kennzeichnung von zugesetztem Wasser im Zutatenverzeichnis angeordnet. Die Ausnahmeregelung, dass zugesetztes Wasser unter einer Menge von 5 % nicht zur Angabe der Zutat „Wasser, Trinkwasser“ im Zutatenverzeichnis führt, gilt nicht für unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.

Dies hat zur Folge, dass jegliches Wasser, das unverarbeiteten (entsprechend der Definition der Verordnung [EG] Nr. 853/2004) Fischereierzeugnissen und Muscheln zugesetzt wurde, zu kennzeichnen ist. Nicht unter diese Regelung fällt Wasser, das zum Glasieren eines Produktes verwendet wurde und somit nicht Zutat ist.

## 5.2.2 Zutatenklasse „Fisch“ (Anhang VII Teil B Nummer 5)

### 5.2.2.1 Verordnungstext

„5. Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen.

Bezeichnung: ‚Fisch‘.“

### 5.2.2.2 Auslegung

Unbeschadet des Artikels 21 kann Fisch, der zur Lebensmittelklasse „Fisch aller Art“ gehört und Bestandteil eines anderen Lebensmittels ist, statt mit der speziellen Bezeichnung mit der Bezeichnung der betreffenden Klasse („Fisch“) benannt werden.

## 5.3 Ausnahmen im Zutatenverzeichnis (Artikel 20 Buchstabe e)

### 5.3.1 Verordnungstext

„Unbeschadet des Artikels 21 (Kennzeichnung allergener Stoffe) braucht Wasser nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden:

e) Wasser:

- i) wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen; oder
- ii) bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.“

### 5.3.2 Auslegung

Bei tiefgefrorenen glasierten Fischereierzeugnissen wird die Glasur (Wasserglasur) als Aufgussflüssigkeit verstanden (siehe Näheres zum Verständnis der Glasur unter Punkt 8) und braucht nicht im Zutatenverzeichnis genannt zu werden.

## 6 Allergene (Artikel 9, Artikel 21 und Anhang II)

### 6.1 Verordnungstext Artikel 9

„c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;“

## 6.2 Verordnungstext Artikel 21 Absatz 1

„(1) Unbeschadet der gemäß Artikel 44 Absatz 2 erlassenen Vorschriften müssen die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c genannten Angaben den folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) sie sind in dem Zutatenverzeichnis nach den Vorschriften, die in Artikel 18 Absatz 1 niedergelegt sind, aufzuführen, und zwar unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses; und
- b) die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort ‚Enthält‘, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe eines Lebensmittels aus einem einzigen in Anhang II aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.

Die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c sind nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht.“

## 6.3 Anhang II

Anhang II enthält für die Branche der Fischindustrie und des Fischgroßhandels folgende wichtige Aufzählungen:

„2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.“

## 6.4 Auslegung

Die Kennzeichnung von Allergenen erfolgt ausschließlich im Zutatenverzeichnis. Die im Anhang II aufgeführte Bezeichnung eines Stoffes oder Erzeugnisses ist durch einen Schriftsatz hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig unterscheidet. Das heißt, Allergene sind deutlich (z. B. durch Fettdruck, Großbuchstaben, Unterstreichung) innerhalb der Zutatenliste hervorzuheben.

Der Bundesverband empfiehlt die Hervorhebung auch dann, wenn aus der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses eindeutig der allergene Stoff hervorgeht (Artikel 21 Absatz 1 letzter Unterabsatz).

Beispiel für Hervorhebungen:

Zutaten: **Hering**, ...  
 HERING, ...  
Hering, ...

Hinter die Bezeichnung „Hering“ ist *nicht* die Bezeichnung „Fisch“ anzuführen, da allgemein verständlich ist, dass es sich bei Hering um einen Fisch handelt.

Sofern aus der Bezeichnung des Allergens (Fische, Krebs- und Weichtiere) nicht zweifelsfrei für den Verbraucher zu erkennen ist, dass es sich um einen Stoff des Anhangs II handelt, muss zwingend das Allergen hinter der Bezeichnung angeführt und hervorgehoben werden.

Beispiel:

Zutaten: Nase (**Fisch**)  
 Lederjacke (**Fisch**)  
 Schöne Arche (**Weichtier**)  
 Meerengel (**Fisch**)  
 Meerohr (**Weichtier**)  
 Schafskopf (**Fisch**)

Von dieser Sonderregelung für die Allergenkennzeichnung im Zutatenverzeichnis ist die nicht lebensmittrechtlich verpflichtende, aber gegebenenfalls aus Gründen der Produkthaftung notwendige Kennzeichnung von „Spuren“ (z. B. entstanden durch Kreuzkontamination) durch den Hinweis außerhalb des Zutatenverzeichnisses in Gestalt von „Kann Spuren von ... enthalten“ zu unterscheiden. Spurenhinweise, die sich nicht auf Zutaten beziehen, sind also freiwilliger Natur.

## 7 Quantitative Angabe der Zutaten (Artikel 22 und Anhang VIII)

### 7.1 Verordnungstext Artikel 22

„(1) Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:

- in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird;
- auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist; oder
- von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

(2) Anhang VIII enthält technische Vorschriften für die Anwendung von Absatz 1, die sich auch auf spezielle Fälle beziehen können, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist.“

### 7.2 Anhang VIII

Im Anhang VIII sind die Anforderungen dargestellt, wann eine Zutat nicht mengenmäßig angegeben werden muss. Dies ist z. B. dann der Fall, wenn das Abtropfgewicht gemäß Anhang IX Nummer 5 anzugeben ist.

### 7.3 Auslegung

Wird ein Fischereierzeugnis mit dem Hinweis „mit Wasser“ in der Bezeichnung des Fischereierzeugnisses gekennzeichnet, so ist die mengenmäßige Angabe der Zutat „Fisch“, beispielsweise im Zutatenverzeichnis, verpflichtend. Die mengenmäßige Kennzeichnung des zugesetzten Wassers ist nicht verpflichtend, da es sich bei dem zugesetzten Wasser nicht um eine wertbestimmende Zutat handelt und bei einer mengenmäßigen Kennzeichnung des Fischanteils in Verbindung mit der Füllmengenangabe der „Wasseranteil“ leicht errechnet werden kann.

Beispiel:

Bezeichnung: Gefrorenes Pangasiusfilet mit Wasser

Zutaten: Pangasiusfilet (X %), Wasser, Säureregulator E 320 [sowie ggf. weitere Zutaten], bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Glasur

Der Zusatz „bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Glasur“ erfolgt aus formaljuristischen Gründen am Ende des Zutatenverzeichnisses und erlaubt es dem Verbraucher, erkennen zu können, wie viel Wasser dem Fischereierzeugnis zugesetzt wurde und welche Bezugsgröße zugrunde zu liegen ist, wenn auch eine Angabe zur Gesamfüllmenge erfolgt.

## 8 Nettofüllmenge (Artikel 23 und Anhang IX Nummer 5)

### 8.1 Verordnungstext Artikel 23

„(1) Die Nettofüllmenge eines Lebensmittels ist in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm auszudrücken, und zwar, je nachdem, was angemessen ist:

- a) bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten,
- b) bei sonstigen Erzeugnissen in Masseeinheiten.

(2) Um ein besseres Verständnis der Verbraucher für die Information über Lebensmittel auf der Kennzeichnung sicherzustellen, kann die Kommission für bestimmte Lebensmittel durch delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 51 eine andere Art der Angabe der Nettofüllmenge als die in Absatz 1 dieses Artikels beschriebene Art festlegen.

(3) Anhang IX enthält technische Vorschriften für die Anwendung von Absatz 1, auch für spezielle Fälle, in denen die Angabe der Nettofüllmenge nicht erforderlich ist.“

### 8.2 Verordnungstext Anhang IX Nummer 5

„5. Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben. Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

Als Aufgussflüssigkeiten im Sinne dieser Nummer gelten folgende Erzeugnisse – gegebenenfalls in Mischungen und auch gefroren oder tiefgefroren –, sofern sie gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der betreffenden Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielen und folglich für den Kauf nicht ausschlaggebend sind: Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung; Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßungsmitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse.“

### 8.3 Auslegung

Nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe e ist die Nettofüllmenge anzugeben. Nettofüllmenge in Gewicht ist das Gewicht des Füllgutes in einer Fertigpackung ohne Verpackungsgewicht (Tara). Die Nettofüllmenge ist das gesamte Füllgut der Fertigpackung. Da bei Aufgussflüssigkeiten und gefrorenen Aufgüssen („Glasuren“) der Verbraucher aber vor allem an dem Gewicht des festen Lebensmittels („Einwaage“) interessiert ist, sieht Anhang IX der LMIV wie bisher schon die EG-Fertigpackungsrichtlinie (76/211/EWG) eine doppelte Mengenangabe vor: Neben der Nettofüllmenge der Fertigpackung ist zusätzlich das Abtropfgewicht („Nettofüllmenge des Lebensmittels“) anzugeben.

Anzugeben ist der Zahlenwert und die Mengeneinheit (z. B. g, ml, l, kg). Die Wörter Füllmenge, Gesamfüllmenge, Nettofüllmenge oder (bei festen Lebensmitteln) Nettogewicht **können, müssen aber nicht** dem Zahlenwert vorangestellt werden. Die Schriftgröße für die Zahlenangabe richtet sich nicht nach der LMIV, sondern nach der EG-Fertigpackungsrichtlinie bzw. § 20 Fertigpackungsverordnung (FPV).

Neben der Angabe der Nettofüllmenge der Fertigpackung ist in Fällen, in denen ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit angeboten wird, auch die Angabe des Abtropfgewichtes verpflichtend („Nettofüllmenge des Lebensmittels“ in Anhang IX Nr. 5). Diese Verpflichtung gilt

auch für glasierte Fischereierzeugnisse, da es sich bei Glasuren gesetzlich nur um einen gefrorenen Aufguss handelt (siehe zweiter Absatz Nummer 5 Anhang IX). Die Vorschrift, dass der gefrorene Aufguss (Glasur) nicht dem Gewicht des (festen) Lebensmittels zugerechnet werden darf, dient der Klarstellung, die bei flüssigen Aufgussflüssigkeiten nicht erforderlich ist.

Bei Fischglasuren und ähnlichen Erzeugnissen sind also anzugeben:

Gesamtfüllmenge: „Einwaage“ plus Aufguss/Glasur  
 Abtropfgewicht: „Einwaage“ ohne Glasur/Aufguss

Die Wörter „Gesamtfüllmenge“ und „Abtropfgewicht“ können, müssen aber nicht verwendet werden. Gleichsinnige Begriffe wie „Nettofüllmenge“ und „Einwaage“ sind ebenfalls zulässig. Auch die Reihenfolge beider Angaben ist nicht vorgeschrieben.

Die zulässigen Kennzeichnungsvarianten sollen nachstehend an einigen Beispielen verdeutlicht werden:

Beispiel:

Tiefgefrorene, glasierte Garnelen oder Fischfilets

Gesamtfüllmenge (oder „Füllmenge“): Menge der Garnelen oder der Fischfilets mit Glasur  
 Abtropfgewicht (oder „Einwaage“): Menge der Garnelen oder der Fischfilets ohne Glasur

**Garnelen, tiefgefroren, glasiert**

Abtropfgewicht: 800 g  
 Gesamtfüllmenge mit Glasur: 1.000 g

**Pangasiusfilets, tiefgefroren, glasiert**

Gesamtgewicht: 1.000 g  
 Fisch-Einwaage: 800 g

Marinaden in Aufgüssen (z. B. Rollmops, Bismarckhering, Erzeugnisse in Lake)

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der Aufgussflüssigkeit  
 Abtropfgewicht: Menge des abgetropften Fisches

Fischdauerkonserven (Fisch in Wasseraufguss)

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der Aufgussflüssigkeit  
 Abtropfgewicht: Menge des abgetropften Fisches

Fischdauerkonserven (Fisch in Soßen, Tunken, Cremes oder Öl)

Nettofüllmenge: Menge des Fisches und der flüssigen Zutaten

Die gewichtsprozentuale Angabe des Fischanteils kann wegen der QUID-Vorschriften erforderlich werden (Gewichtsprozent des in der Bezeichnung genannten oder auf andere Weise hervorgehobenen Fisches in der Zutatenliste oder ihre Angabe in Verbindung mit der Bezeichnung).

Grundsätzlich sollte gem. Art. 36 LMIV auch die freiwillige Gewichtsangabe „Fischeinwaage“ weiterhin möglich sein.

**Ergänzende Anmerkung:** In einer rechtlich unverbindlichen Stellungnahme vom 31. Januar 2013 vertritt die EU-Kommission in ihrem Fragen-und-Antworten-Katalog unter Punkt 2.12.2 die folgende Auffassung: *„Laut Verordnung ist bei glasierten Lebensmitteln ,das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten‘. Das bedeutet, dass in solchen Fällen das Nettogewicht des Lebensmittels mit dem Abtropfgewicht identisch ist. Müssen sowohl ,Nettogewicht‘ als auch ,Abtropfgewicht‘ auf dem Etikett angegeben werden?“*

*Bei festen Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit muss das Abtropfgewicht zusätzlich zum Nettogewicht/zur Menge angegeben werden. Als Aufgussflüssigkeiten im Sinne dieses Absatzes*

gelten auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Wasser, was die Verpflichtung mit sich bringt, auf dem Etikett sowohl Angaben zum Nettogewicht als auch zum Abtropfgewicht zu machen. Darüber hinaus darf laut LMIV bei eingefrorenen oder tiefgefrorenen glasierten Lebensmitteln das Überzugsmittel nicht im Nettogewicht enthalten sein (Nettogewicht ohne Überzugsmittel).

Folglich ist das deklarierte Nettogewicht des glasierten Lebensmittels identisch mit seinem Abtropfgewicht. Angesichts dessen sowie der Notwendigkeit, eine Irreführung der Verbraucher zu vermeiden, wären folgende Angaben möglich:

*Doppelte Angabe:*

- Nettogewicht: X g und Abtropfgewicht: X g;

*Vergleichende Angabe:*

- Nettogewicht = Abtropfgewicht = X g;

*Einzelne Angabe:*

- Abtropfgewicht X g

- Nettogewicht (ohne Überzugsmittel) X g“.

#### **8.4 Methode zur Ermittlung des Nettogewichtes bzw. Abtropfgewichtes bei tiefgefrorenen, glasierten Fischereierzeugnissen**

Die Generaldirektion Gesundheit (SANCO) hat im Oktober 2014 mitgeteilt, dass auf der Basis der EU-Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ein Vorschlag für eine EU-Entscheidung über eine einheitliche Methode zur Ermittlung des Nettogewichtes bzw. Abtropfgewichtes bei tiefgefrorenen, glasierten Fischereierzeugnissen entsprechend dem WELMEC-Guide im Dezember 2014 den Mitgliedstaaten der EU vorgeschlagen werden soll. Sofern die EU-Mitgliedsländer im Januar/Februar 2015 über die EU-Entscheidung abstimmen, kann mit einer Veröffentlichung der EU-Entscheidung im März/April 2015 gerechnet werden. Die Methode ist dann für alle EU-Mitgliedsländer bindend!

### **9 Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens (Artikel 10, Artikel 24 und Anhang X)**

#### **9.1 Verordnungstext Artikel 10 Nummer 1**

„(1) Zusätzlich zu den in Artikel 9 Absatz 1 aufgeführten Angaben sind in Anhang III für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln weitere Angaben verpflichtend.“

#### **9.2 Verordnungstext Artikel 24**

„(1) Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(2) Das jeweilige Datum ist gemäß Anhang X auszudrücken.

(3) Um eine einheitliche Anwendung der Art der Angabe des in Anhang X Nummer 1 Buchstabe c genannten Mindesthaltbarkeitsdatums sicherzustellen, kann die Kommission Durchführungsrechtsakte erlassen, in denen Vorschriften hierzu festgelegt werden. Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 48 Absatz 2 genannten Prüfverfahren erlassen.“

### 9.3 Verordnungstext Anhang III Nummer 6.1

„6.1. Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse gemäß Anhang X Nummer 3 das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde.“

### 9.4 Anhang X

Im Anhang X werden ausführlich die formalen Vorgaben für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, des Verbrauchsdatums und des Datums des Einfrierens festgelegt.

Der EU-Gesetzgeber lässt dem Inverkehrbringer bei diesen Kennzeichnungsvorschriften keinen Spielraum, da er neben dem Format der Datumsangabe auch die dem Datum jeweils vorangestellten Wortlaute festgelegt hat.

Wegen weiterer Details (insbesondere wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist) wird auf die Detailvorschriften im Anhang X verwiesen.

### 9.5 Auslegung

Der guten Ordnung halber wird darauf hingewiesen, dass in der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 in Artikel 35 Buchstabe e) die Vorschrift enthalten ist, „ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum“ für die im Geltungsbereich der Verordnung angegebenen Fischereierzeugnisse zu nennen. Da diese Verordnung keine weiteren Ausführungen zur Art und Weise der Darstellung des Mindesthaltbarkeitsdatums enthält, gelten insoweit uneingeschränkt die Vorschriften des Artikels 24 der LMIV.

Hinsichtlich der neuen Vorschrift, das Datum des Einfrierens zu nennen, wird Folgendes festgestellt: Der Ordnungsgeber stellt durch die Formulierung „in denen das **Produkt** mehr als einmal eingefroren wurde“ unmittelbar auf das nämliche **Produkt** ab.

Dieser Bezug steht jedoch im Widerspruch zu den spezialrechtlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 16/2012 für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse. Obwohl mit dieser Verordnung ein anderer Zeitpunkt des Erstgefrierens für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse als für Fleischerzeugnisse geregelt wird, sah die Mehrheit der EU-Mitgliedsländer im Oktober 2014 keinen Änderungsbedarf für diese Verordnung.

Daher ist das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens dann korrekt angegeben, wenn z. B. auf einem Etikett für ein Fischfilet, das aus einem tiefgefrorenen ganzen, geköpften und ausgenommenen Fisch gewonnen wurde, das Datum angegeben wird, an dem der ganze, geköpfte und ausgenommene Fisch zum ersten Mal tiefgefroren wurde.

Hinsichtlich einer Flexibilität bei der Änderung der im Anhang X vorgeschriebenen Wortwahl bei der Angabe des Einfrierdatums weist die EU-Kommission in ihrem Fragen-und-Antworten-Katalog vom 21.02.2014 auf eine Anfrage bezüglich der Änderung von „frozen on“ in „quick frozen on“ darauf hin, dass sie hierbei keine Flexibilität sieht: „There is no flexibility regarding the terms that can be used, and the date has to be preceded by ‚freezing date‘.“

## 10 Verantwortlichkeiten (Artikel 8)

### 10.1 Verordnungstext

„(1) Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.“

- (2) Der für die Information über das Lebensmittel verantwortliche Lebensmittelunternehmer gewährleistet gemäß dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.
- (3) [...]
- (4) [...]
- (5) [...]
- (6) [...]
- (7) In folgenden Fällen stellen die Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen sicher, dass die nach den Artikeln 9 und 10 verlangten verpflichtenden Angaben auf der Vorverpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett oder aber auf den Handlungspapieren, die sich auf das Lebensmittel beziehen, erscheinen, sofern gewährleistet werden kann, dass diese Papiere entweder dem Lebensmittel, auf das sie sich beziehen, beiliegen oder aber vor oder gleichzeitig mit der Lieferung versendet wurden:
- a) wenn vorverpackte Lebensmittel für den Endverbraucher bestimmt sind, aber auf einer dem Verkauf an den Endverbraucher vorangehenden Stufe vermarktet werden, sofern auf dieser Stufe nicht der Verkauf an einen Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung erfolgt;
- b) wenn vorverpackte Lebensmittel für die Abgabe an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, um dort zubereitet, verarbeitet, aufgeteilt oder geschnitten zu werden.
- Ungeachtet des Unterabsatzes 1 stellen Lebensmittelunternehmer sicher, dass die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstaben a, f, g und h genannten Angaben auch auf der Außenverpackung erscheinen, in der die vorverpackten Lebensmittel vermarktet werden.
- (8) Lebensmittelunternehmer, die anderen Lebensmittelunternehmern Lebensmittel liefern, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, stellen sicher, dass diese anderen Lebensmittelunternehmer ausreichende Informationen erhalten, um ihre Verpflichtungen nach Absatz 2 erfüllen zu können.“

## 10.2 Auslegung

Nach Artikel 1 der LMIV erfolgt eine formalisierte Verantwortungszuweisung: Der mit Postanschrift benannte Verantwortliche ist jedenfalls gegenüber Behörden für die Richtigkeit und die Vollständigkeit der Lebensmittelinformationen verantwortlich und damit Adressat behördlicher Maßnahmen. Ob mit der Benennung auch eine ausschließliche bußgeldrechtliche oder strafrechtliche Verantwortung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Information einhergeht, ist praktisch noch nicht geklärt. Es spricht aber einiges dafür, dass ein gegebenenfalls „faktisch die Kennzeichnung steuerndes Unternehmen“ das auf dem Etikett keine Erwähnung findet, jedenfalls bußgeldrechtlich oder strafrechtlich mindestens mitverantwortlich ist.

In diesem Zusammenhang ergeht noch folgender Hinweis zur Erreichbarkeit der Verantwortlichen:

Der Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel informiert mit Datum vom 10. April 2014, dass bislang in der lebensmittelrechtlichen Literatur die Auffassung vertreten wurde, dass die Herstellerangabe so präzise sein muss, dass die postalische Erreichbarkeit gewährleistet ist. Als ausreichend wurden in diesem Sinne bislang die Angabe von Firma, Postleitzahl und Ort erachtet. Auf die Angabe des Straßennamens oder eines Postfachs wurde in der Praxis häufig verzichtet, ohne dass dies zu Schwierigkeiten führte.

Nunmehr wurden vereinzelt Postsendungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, die entsprechend der Deklarationen auf der Verpackung ohne Angabe von Straße und Hausnummer

aufgegeben wurden, als unzustellbar an den Absender zurückgesandt.

Auf Nachfrage hat die Deutsche Post mit Schreiben vom 8. April 2014 dem Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel Folgendes mitgeteilt:

„Grundsätzlich können die Zustellerinnen und Zusteller der Deutschen Post nur Sendungen zustellen, deren Anschrift korrekt ist bzw. die eine zustellfähige Adresse aufweisen.

Soweit bislang auch Sendungen zugestellt wurden, die diese Merkmale nicht vollständig aufweisen, ist dies auf die besondere Erfahrung bzw. Ortskenntnis der Zusteller zurückzuführen. Eine Auslieferung solcher Sendungen ist nur zulässig, wenn der Empfänger zweifelsfrei ermittelt werden kann. Auch wenn die Deutsche Post bei unvollständiger oder fehlerhafter Adresse versucht, solche Sendungen dem Empfänger auszuliefern, kann eine ordnungsgemäße Zustellung nicht garantiert werden.“

Der Bundesverband empfiehlt daher, die Herstellerangabe dahingehend zu prüfen, die bisherigen Adressangaben um Straße und Hausnummer bzw. Postfach zu ergänzen, sofern dies nicht bereits Bestandteil der Herstellerangaben war.

## 11 Ursprungsland

Mit Artikel 26 werden die Voraussetzungen aufgeführt, unter denen bei bestimmten Erzeugnissen ein Ursprungsland oder ein Herkunftsort anzugeben ist. Die in diesem Artikel enthaltenen Regelungen lassen die Kennzeichnungsvorschriften für garantiert traditionelle Spezialitäten sowie geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen unberührt. Bei einer Hamburger Aalsuppe oder der Helgoländer Hummersuppe wird also auch zukünftig nicht auf die geografische Herkunft des Aals oder des Hummers hingewiesen werden müssen.

Die EU-Kommission ist aber verpflichtet, bis zum 13. Dezember 2014 einen Bericht an das Europäische Parlament und den Rat über die verpflichtende Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes bei Lebensmitteln anzugeben, die unter anderem unverarbeitet, aus einer Zutat oder eine Zutat sind, die über 50 % eines Lebensmittels ausmacht.

Der Bundesverband wird die Arbeiten der EU-Kommission in diesem Punkt genau verfolgen, damit es nicht zu Überschneidungen mit der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 und den dort verordneten „Herkunftsvorschriften“ (Produktionsmethode und Fanggebiet) kommen wird.

## 12 Nährwertdeklaration

[Wird zum späteren Zeitpunkt ergänzt.]

## 13 Freiwillige Information (Artikel 36 und 37)

[Wird zum späteren Zeitpunkt ergänzt.]