

## Gewerblicher Import von ausländischen Lebensmitteln nach Deutschland

aus dem "Informationsblatt zum Import von Lebensmitteln" der IHK

### Allgemeines

Im deutschen Lebensmittelrecht finden sich keine ausdrücklichen Pflichten zur Untersuchung und Kontrolle der einzuführenden Lebensmittel. Dies entbindet den Importeur jedoch keineswegs davon, umfassenden Sorgfaltspflichten nachzukommen. Als erstes Glied in der inländischen Handelskette haftet er in vollem Umfang für die Verkehrsfähigkeit der eingeführten Produkte. Denn in der Rechtsprechung wird der Lebensmittelimporteur sowohl lebensmittel- wie auch wettbewerbsrechtlich dem Hersteller gleichgestellt. Entsprechend bedarf es seitens des Importeurs der regelmäßigen und eingehenden Eigenkontrolle der Ware. Eine laufende amtliche Kontrolle in- und ausländischer Lebensmittel hinsichtlich der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen erfolgt in Form einer stichprobenartigen Analyse durch die staatlichen chemischen Untersuchungsanstalten.

### Grundsätzliche Prüfungspflichten des Importeurs

Zum Schutz des Verbrauchers ist der Lebensmittelimporteur demnach dazu verpflichtet,

- die Zusammensetzung des Lebensmittels (Rezepturkontrolle)
- die Qualität des Lebensmittels
- die Übereinstimmung der Angaben mit dem tatsächlichen Gewicht beziehungsweise Volumen
- die Auswirkungen der Verpackung auf das Lebensmittel und
- die Rechtskonformität der Kennzeichnung in deutscher Sprache

zu überprüfen.

Entsprechend sind vom deutschen Gesetzgeber Gesetze und Verordnungen zur Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln, zur Kennzeichnung und zur Verpackung erlassen worden. Zu den wichtigsten Normen des Lebensmittelrechts gehört das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz-buch (LFGB). Im LFGB sind unter anderem allgemeine Verbote und Gebote zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung enthalten. So ist es zum Beispiel nicht erlaubt,

- Lebensmittel herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, die die menschliche Gesundheit schädigen können
- Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen
- für Lebensmittel mit irreführenden Darstellungen zu werben
- Bedarfsgegenstände bei Lebensmitteln so zu verwenden, dass deren Verzehr zu Gesundheitsschäden führen kann (zum Beispiel: Holzstäbchen in Marzipanware)



Klingentadt Solingen · Der Oberbürgermeister · Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Postanschrift: Postfach 10 01 65 · 42651 Solingen · Lieferanschrift: Dorper Straße 26 · 42651 Solingen

Fon: 0212 290 - 2581 / - 2582  
Fax: 0212 290 - 2579  
E-Mail: lebensmittelueberwachung@solingen.de



Ebenfalls von hoher Bedeutung sind u. a. das Eichgesetz, die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), die Rückstands-Höchstmengen-Verordnung (RmhV), die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), die Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und nicht zuletzt das Produkthaftungsgesetz.

Neben diesen Gesetzen und Verordnungen existieren eine Vielzahl von Leitsätzen, Qualitätsnormen und Richtlinien, die zwar keinen verbindlichen Rechtscharakter tragen, aber zur Rechtsfindung mit herangezogen werden. Die Leitsätze sind im „Deutschen Lebensmittelbuch“ veröffentlicht ([https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/\\_texte/Fachausschuesse\\_Leitsaetze\\_Lebensmittelbuch.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/_texte/Fachausschuesse_Leitsaetze_Lebensmittelbuch.html)). In ihnen werden alle Anforderungen, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel wichtig sind, beschrieben, wie Herstellung, Beschaffenheit etc.. Sie werden unter Berücksichtigung des anerkannten internationalen Lebensmittelstandards beschlossen und laufend ergänzt. In den Qualitätsnormen für verarbeitetes Obst und Gemüse sind der redliche Handelsbrauch und die berechtigte Verbrauchererwartung festgehalten und den Deklarationsvorschriften ist die warengerechte Bezeichnung zu entnehmen. Richtlinien werden von den einschlägigen Wirtschaftsverbänden erarbeitet und können als handelsüblicher Vergleichsmaßstab bei der Warenbeurteilung dienen. Eine Einhaltung dieser Regelungen und Herstellungsmethoden garantiert, dass eine Vielzahl von Beanstandungsmöglichkeiten von vorne herein ausgeschlossen werden können. Eine Überprüfung der Ware hat in Form von Stichprobenuntersuchungen zu erfolgen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat den gesetzlichen Auftrag, über mögliche identifizierte und bewertete Risiken zu informieren, die Lebensmittel, Stoffe und Produkte für den Verbraucher bergen können. Der gesamte Bewertungsprozess soll für alle Bürger transparent dargestellt werden. Durch eine umfassende, vollständige und nachvollziehbare Risikokommunikation macht das BfR Wissenschaft für den Verbraucher sichtbar und nutzbar. Die Arbeitsergebnisse und Empfehlungen des BfR dienen allen interessierten Kreisen als wichtige Entscheidungshilfe für Maßnahmen. Mit seiner wissenschaftsbasierten Risikobewertung gibt das BfR wichtige Impulse für den gesundheitlichen Verbraucherschutz innerhalb und außerhalb Deutschlands ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Kennzeichnung von fertig verpackten Lebensmitteln**

Jede Fertigpackung mit Lebensmitteln, die in den Handel kommt, muss bestimmte Angaben enthalten, die im Einzelnen in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und ihrer Durchführungsverordnung (LMIDV) geregelt sind, sowie in den Produktverordnungen. LMIV und LMIDV gelten auch für lose abgegebene Lebensmittel und auch für vorverpackte Lebensmittel in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte hergestellt wurden und alsbald im Bedienungsverkauf an den Verbraucher abgegeben werden.

Die Kennzeichnung ist vom Hersteller oder vom Importeur anzubringen. Produkte mit ausländischer Deklaration müssen mit einem Zusatzticket in Form eines Aufklebers versehen werden, das in deutscher Sprache den Anforderungen der LMIV sowie den jeweiligen Produktverordnungen entspricht. Eine zusätzliche Etikettierung ist unnötig, wenn das Produkt mehrsprachig bedruckt ist und die deutsche Kennzeichnung den Anforderungen der LMIV und denen der Produktverordnungen entspricht und

an einer gut sichtbaren Stelle in deutlich lesbarer Schrift angebracht ist. Für die ordnungsgemäße Kennzeichnung haftet der Importeur.

Auf der Verpackung müssen angebracht werden:

- Die Bezeichnung des Lebensmittels, das ist die in Rechtsvorschriften festgelegte oder eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder Beschreibung, falls eine konkrete Bezeichnung fehlt.
- Der Name oder die Firma und die postalische Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der EU oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers.
- Das Verzeichnis der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung; grundsätzlich müssen alle Stoffe, einschließlich der Zusatzstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden und (un-)verändert im Endprodukt vorhanden sind, mit ihrer Bezeichnung genannt werden. Zum Teil gelten allerdings Sammelbegriffe oder auch „Klassennamen“, wie zum Beispiel: „*Fisch*“ für Fisch aller Art; allerdings sind bestimmte Klassennamen wie „Gemüse“ nicht mehr zulässig. Klassennamen existieren auch für Zusatzstoffe, wie zum Beispiel „*Farbstoff*“ und informieren über den Verwendungszweck; der Klassenbezeichnung der Zusatzstoffe muss ihre Bezeichnung oder ihre E-Nummer folgen. Die zugelassenen Zusatzstoffe, ihre Kenntlichmachung etc. sind in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt.

Es sind grundsätzlich alle Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln zu benennen. So ist entweder zunächst die zusammengesetzte Zutat zu nennen und im Anschluss ihre einzelnen Zutaten aufzuführen oder die zusammengesetzte Zutat wird nicht genannt, sondern lediglich die einzelnen Zutaten werden in das Gesamtverzeichnis aufgenommen.

Eine Aufzählung der Zutaten ist dann nicht erforderlich, wenn die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das ein Verzeichnis der einzelnen Zutaten nicht vorgeschrieben ist. Außerdem müssen zusammengesetzte Zutaten, die weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen nicht entsprechend ihrem Anteil am Gesamtgewicht in absteigender Reihenfolge aufgezählt werden. Sie können im Zutatenverzeichnis unter ihrer jeweiligen Bezeichnung aufgeführt werden, wenn ihre Zusammensetzung im europäischen Gemeinschaftsrecht verbindlich geregelt ist (zum Beispiel: Konfitüre, Schokolade, Fruchtsäfte) oder die zusammengesetzte Zutat aus Gewürz- oder Kräutermischungen oder Mischungen derartiger Erzeugnisse bestehen (Kräuter de Provence, Curry). Eine „enthält ... und/oder ...“-Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis ist dann möglich (zum Beispiel: pflanzliches Öl und/oder pflanzliches Fett), wenn die Zutaten ähnlich und untereinander austauschbar sind und sie bei der Herstellung von Lebensmitteln alternativ verwendet werden, ohne dass sie die Zusammensetzung des Lebensmittels, seine Art oder Wert verändern. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint.

- Das Verzeichnis allergener Zutaten:

Zwingend sind alle allergenen Substanzen aufzulisten, die in Lebensmitteln als Zutaten zugesetzt werden und allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Dies sind derzeit:

- Glutenthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Lactose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

Diese kennzeichnungspflichtigen Allergene sind im Zutatenverzeichnis deutlich kenntlich zu machen (z.B. kursiv oder fett gedruckt). Die Allergene aus dem Bereich der Glutene und Schalenfrüchte sind namentlich (!) zu benennen, d.h. dann z.B. als **Weizen** oder **Walnuss**.

- Die Menge der Zutaten oder Gattungen (vergleichbare Gruppen) von Zutaten in Prozent:

Die Menge ist anzugeben, wenn die Bezeichnung der Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben ist (zum Beispiel: Fruchtjoghurt, Fischstäbchen, Obstkuchen) oder wenn die Bezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat enthält (zum Beispiel: Gulaschsuppe – Fleisch, Rote Grütze – Früchte, Jägerschnitzel – Fleisch, Pilze). Die Menge ist auch dann anzugeben, wenn die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder, oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (zum Beispiel: *„Mit besonders viel Früchten“* – Früchte; *„Hergestellt mit Butter“* – Butter; *„Verfeinert mit Sahne“* - Sahne) oder wenn die Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte (zum Beispiel: Mandelgehalt in Marzipan, Ei-Anteil bei Biskuit, bei Mayonnaise die Angabe des Fettgehalts, da es hierbei Unterschiede gibt). Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen ohne diese Angaben nicht in den Verkehr gebracht werden.

- Nährwertkennzeichnung:

Die Nährwertkennzeichnung ist bezogen auf 100 g/ml anzugeben. In Tabellenform aufzuführen sind mit mindestens sieben Angaben in dieser Reihenfolge:

Beispiel:

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro Riegel
Energie	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Salz	0,63 g	0,15g

Erfolgen nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu anderen Nährstoffen wie Ballaststoffen, Vitaminen oder Mineralstoffen, müssen auch diese Stoffe in der Nährwertkennzeichnung angegeben werden.

Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung gelten u.a. für Kleinstpackungen (unter 25 cm<sup>2</sup>), Kräuter, Salz, Kaffee, Tee, alkoholische Getränke und lose Ware.

Für Mineralwasser und Nahrungsergänzungsmittel gelten eigene Nährwertkennzeichnungsverpflichtungen.

- Herkunftskennzeichnung:

Unter anderem bei folgenden Lebensmitteln muss die Herkunft angegeben werden:

- Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (frisch, gekühlt oder gefrorenen)
- Rindfleisch (unverarbeitet)
- Eier, frisches Obst und Gemüse
- Honig
- Bioprodukte mit EU-Bio-Logo

Ab 1. April 2020 muss bei zusammengesetzten Lebensmitteln auch die Herkunft der wesentlichen Zutat (sog. primäre Zutat) kenntlich gemacht werden, falls diese nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt.

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum beziehungsweise Verbrauchsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält und ist kein Verfalldatum; es ist mit den Worten "*mindestens haltbar bis...*" unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge zu nennen; bei einer Mindesthaltbarkeit unter drei Monaten kann die Angabe des Jahres entfallen, bei mehr als drei Monaten kann der Tag entfallen, bei mehr als 18 Monaten reicht die Angabe des Jahres aus; ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, muss dies auf der Packung vermerkt sein. Das Verbrauchsdatum kennzeichnet mit den Worten "*verbrauchen bis...*" den letzten Tag, an dem ein Lebensmittel verzehrt werden sollte; nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden; diese Angabe ist vorgeschrieben für Hack-, Schabe- und anderes zerkleinertes rohes Fleisch

und für Geflügelfleisch; dies gilt auch für andere sehr leicht verderbliche Lebensmittel, die nach kurzer Zeit gesundheitsschädlich sein können.

- Einfrierdatum  
Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe „*eingefroren am ...*“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.
- Das Identitätskennzeichen (vormals: Genusstauglichkeitskennzeichen):  
Auf allen Fertigpackungen mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fleischerezeugnisse, Milch, Butter, Käse, Fisch und Eiprodukte) ein Identitätskennzeichen anzubringen. Im ovalen Feld sind das Herstellungsland, die Zulassungsnummer des Betriebs und die Abkürzung „EG“ zu erkennen. Betriebe, die zusammengesetzte Lebensmittel (zum Beispiel: Pizza) herstellen, benötigen kein Identitätskennzeichen. Zuständige Behörden für die Antragstellung/Prüfung ist die Lebensmittelüberwachung in den Kreis- und Stadtverwaltungen.
- Der Alkoholgehalt bei Lebensmitteln mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkoholgehalt muss auf dem Etikett genannt werden; bei Lebensmitteln mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben (Ausnahmen: Bier, allergene Zutaten müssen hier immer angegeben werden).
- Alle gentechnisch veränderten Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden. Kennzeichnungspflichtig sind alle Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt sind (z. B. Traubenzucker und Glukosesirup aus gentechnisch veränderter Maisstärke), unabhängig davon, ob die gentechnische Veränderung nachweisbar ist oder nicht. Die Kennzeichnungspflicht betrifft vor allem Produkte, die aus gentechnisch verändertem Soja, Mais oder Raps hergestellt sind. Dies gilt aber auch für Lebensmittel, die selbst ein gentechnisch veränderter Organismus sind (z. B. Tomaten, Kartoffeln) und für Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten (z. B. Joghurt mit genveränderten Bakterien) – allerdings sind beide Gruppen von Lebensmitteln bislang nicht in der EU zugelassen. Zufällige Spuren von GMO müssen dann gekennzeichnet werden, wenn sie mehr als 0,9 Prozent des Lebensmittels beziehungsweise der Lebensmittelzutat ausmachen.

Nicht kennzeichnungspflichtig sind Fleisch, Milch und Eier von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden. Dies gilt auch für Hilfsstoffe. Als Formulierung sind zum Beispiel möglich: "*enthält gentechnisch veränderten...*" oder "*genetisch verändert*". Dieser Hinweis muss in der Zutatenliste stehen, entweder in Klammern gleich hinter der entsprechenden Zutat oder in einer Fußnote. Bei Lebensmitteln ohne Zutatenliste muss der Text deutlich sichtbar auf dem Etikett stehen (auch bei loser oder unverpackter Ware). Die Kennzeichnung "*ohne Gentechnik*" ist freiwillig. Nähere Informationen finden Sie unter: [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de), [www.transgen.de](http://www.transgen.de)

- Die Füllmenge (gemäß Fertigpackungsverordnung):  
Die Füllmenge gibt das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels an. Bei konzentrierten Lebensmitteln (z. B. Suppen und Soßen) ist darüber hinaus anzugeben, wie

viel Liter oder Milliliter das zubereitete Produkt ergibt. Bei Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit (z. B. Dosenobst in Saft, Gurken im Glas) muss außerdem das Abtropfgewicht genannt werden (z. B. Füllmenge 825 g, Abtropfgewicht 490 g).

- Die Losnummer oder Charge (gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung):  
Lebensmittel dürfen grundsätzlich nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einer Angabe gekennzeichnet sind, aus der das Los zu ersehen ist, zu dem sie gehören. Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde (z. B. Charge). Die Losangabe muss aus einer Buchstaben-, Ziffern- oder Buchstaben-Ziffernkombination bestehen. Dieser Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet. Dabei muss nach § 3 der Los-Kennzeichnungsverordnung die Losangabe auf Fertigpackungen oder damit verbundenen Etiketten beziehungsweise bei anderen Lebensmitteln auf Behältnissen, Verpackungen oder Begleitscheinen jeweils gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Wird die Ware reklamiert, kann der Hersteller mit Hilfe der Losnummer betriebsinternen Fehlern nachgehen. Auf eine Losnummer kann unter bestimmten Voraussetzungen verzichtet werden. Sie ist zum Beispiel dann hinfällig, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats (in dieser Reihenfolge) angegeben ist.
- Der Preis als Endpreis für das abgepackte Lebensmittel gemäß Preisangabenverordnung:  
Der Preis muss entweder auf der Ware selbst oder auf einem Schild nahe der Ware angebracht werden. Darüber hinaus ist der Grundpreis anzugeben, wenn der Importeur die Waren an den Letztverbraucher verkauft.

Weitere Kennzeichnungsvorschriften sind unter anderem in dem Eich- und Handelsklassenrecht und gegebenenfalls in den weiteren speziellen Produktverordnungen enthalten.

### **Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln**

Lebensmittel und Futtermittel müssen rückverfolgbar sein. Und zwar „*vom Acker bis zum Teller*“. Dies sieht die europäische Verordnung (EG) 178/2002 (sog. Basisverordnung) vor. Bei jedem Produkt muss lückenlos verfolgbar sein, was, wann, von wem und an wen geliefert wurde. Grundsätzlich sind von den Unternehmen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Vorprodukte und Zutaten sowie über den gesamten Herstellungsprozess bereit zu halten. Diese Informationen müssen dann auf Nachfrage von Behörden unverzüglich herausgegeben werden können.

Die Organisation der Rückverfolgbarkeit ist eine lebensmittelrechtliche Verpflichtung. Ziel dieser Regelung sind die Schaffung von Transparenz und zuverlässigen Informationen über die landwirtschaftliche Herkunft eines Produktes einerseits und die Gewährleistung der Identität der Produkte über den gesamten Verarbeitungsprozess hindurch andererseits. Die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln ist dabei in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Die Wertschöpfungskette spannt sich also vom Zulieferbetrieb (z. B. Futtermittel, Zucht), über die verarbeitende Industrie (z. B. Schlachthof) und den einzelnen Veredelungsstufen (z. B. Weiterverarbeitung der Schlachtprodukte) bis hin zum Groß- und Einzelhandel und Gastronomie. Verantwortung trägt der Un-

ternehmer. Allerdings ist dieser jeweils nur für eine Vor- und eine Nachstufe verantwortlich. Dies bedeutet, dass der Unternehmer ein System und Verfahren bereitstellen muss, welches ein entsprechendes Handeln sicherstellt. Die Bereitstellung eines solchen Systems liegt wiederum im Bereich des einzelnen Unternehmers. Dazu gibt es im Rahmen der Basisverordnung keine konkreten Vorgaben. Die Basisverordnung enthält auch keine Angaben darüber, ob und inwiefern der innerbetriebliche Ablauf nachvollziehbar zu machen ist. Ausschlaggebend ist lediglich, dass eine mögliche Rücknahme des Lebensmittels effizient durchgeführt werden kann.

Anforderungen an die Dokumentation:

Beim Wareneingang:

- Person, die das Erzeugnis geliefert hat (unmittelbarer Vorlieferant)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Eingangsdatum

Beim Warenausgang:

- Unternehmen, an die die Erzeugnisse geliefert wurden (unmittelbarer Abnehmer)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Ausgangsdatum

Die Aufbewahrungsfrist für diese Dokumentation soll im Einklang mit den bereits geltenden Vorschriften und in Relation zur Haltbarkeit des Erzeugnisses stehen. Bei Erzeugnissen, die mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sind, darf dieses nicht unterschritten werden.

#### Warenrückruf

Über den Warenrückruf muss schon im Verdachtsfall gewährleistet sein, ein Produkt unverzüglich und vollständig vom Markt nehmen zu können. Dabei trägt der Unternehmer die Verantwortung. So muss er, wenn Anlass zur Annahme besteht, dass ein Lebensmittel nicht den europäischen Kriterien für Lebensmittelsicherheit entspricht, unverzüglich ein Verfahren einleiten, um das entsprechende Produkt vom Markt zu nehmen und die Behörden darüber zu unterrichten. Folgende lebensmittelbezogenen Daten sind somit für die Unterrichtung der Behörden (Lebensmittelüberwachung) bereitzustellen:

- Meldendes Unternehmen
- Art des Erzeugnisses (Produktkategorie/-bezeichnung, Produktbeschreibung)
- Identität
- Herkunftsland
- Menge
- Unmittelbarer Lieferant, unmittelbarer Abnehmer, Hersteller, Importeur
- Angaben über den Grund der Warnung beziehungsweise Rückholung
- Erfolgte Maßnahmen
- Geplante Maßnahmen



## Umfang der Prüfungspflichten

Grundsätzlich sind Stichproben in dem Umfang durchzuführen, dass ausgeschlossen werden kann, dass Lebensmittel in den Verkehr gelangen, die nicht den inländischen gesetzlichen Vorschriften genügen. Der Umfang der zu entnehmenden Stichproben ist unbestimmt und auf den Einzelfall abzustellen. Dabei darf der Importeur auch nicht auf umständliche, unbequeme oder mit Kosten verbundenen Untersuchungen verzichten. Die Vorlage schriftlicher Erklärungen des ausländischen Herstellers oder bei langjährigen Geschäftsbeziehungen der Hinweis auf Vertrauensschutz sind nicht ausreichend. Bestätigungen durch Behörden und anerkannte Laboratorien entbinden den Importeur nicht grundsätzlich von seiner Prüfungspflicht. Sie sind aber positiv zu berücksichtigen, wie auch detaillierte Kenntnisse und die eigene Überprüfung des Qualitätssicherungssystems des ausländischen Lebensmittelherstellers. Dies dürfte insbesondere dann gegeben sein, wenn ausschließlich Produkte von einer Konzerngesellschaft mit eigenem Qualitätssicherungssystem bezogen werden. In diesem Fall sind die Anforderungen an die Überprüfungspflicht geringer als bei Produkten, die von dritter Seite bezogen werden.

Oben erwähnte Sachverhalte gelten sowohl für die Überprüfung der Zusammensetzung der Lebensmittel wie auch für die Untersuchung ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit, die Kontrolle der Verpackung und die Gewichtsangabe. Letztere bedürfen nicht der Überprüfung, wenn auf der Packung das EG-Zeichen "E" vermerkt ist. Dieses Zeichen ist eine Eigen-Deklaration des Herstellers der Fertigpackung, die er eigenverantwortlich entsprechend der Fertigpackungsverordnung auf die Fertigpackungen eines Produktes mit gleicher Nennfüllmenge anbringen kann, sofern bestimmte Anforderungen eingehalten werden. Das EG-Zeichen soll dokumentieren, dass die Fertigpackungen diejenigen Vorschriften der Fertigpackungsverordnung einhalten, die mit der EG-Richtlinie für Fertigpackungen übereinstimmen. Diese Fertigpackungen unterliegen damit keiner nochmaligen Füllmengenkontrolle (im Einfuhrland), wenn sie in andere EG-Länder exportiert werden.

Schäden und Mängel, die beim Transport der Ware entstehen und nicht vom Qualitätssicherungssystem des Herstellers erfasst sind oder eine besondere Gefahrenquelle darstellen, verpflichten den Importeur dazu, die Ware nach dem Transport anhand von Stichprobenuntersuchungen zu überprüfen.

Die Pflichtangaben auf der Verpackung (entsprechend den inländischen Rechtsvorschriften) sind dann stichprobenartig zu überprüfen, wenn sie vom ausländischen Hersteller angebracht wurden. Die Auswirkungen der verwendeten Verpackung und die Gewichtsangabe sind ebenfalls stichprobenartig zu überprüfen. Da der erforderliche Umfang der Stichproben durch den Gesetzgeber nicht konkretisiert worden ist und somit eine geltende Rechtsgrundlage in den Europäischen Mitgliedsstaaten und in Deutschland fehlt, haben bestehende Unklarheiten zahlreiche unterschiedliche Gerichtsentscheidungen nach sich gezogen. Entsprechend der regelmäßigen Rechtsprechung der Obergerichte, deren Urteile sich nach wie vor auf den Einzelfall beziehen, *„sind so viele Stichproben zu untersuchen, dass mehr als gelegentliche 'Ausreißer' nicht zu beanstanden sind“*.

Aus EG-Regelungen ergibt sich, dass Probenahmepläne anzuwenden sind, die erprobt sind und wissenschaftlich anerkannten Methoden entsprechen. Konkrete Probenahmepläne ergeben sich zum Teil entweder aus gemeinschaftlichen Normen oder aus den Normen der Codex Alimentarius Kommission oder anderer internationaler Organisationen. Aber selbst die Einhaltung dieser international anerkannten Standards wird teilweise von den Gerichten als nicht ausreichend angesehen!

## **Prüfungspflichten des Importeurs bei der Einfuhr von Lebensmitteln aus einem EU-Mitgliedsstaat**

Bei der Einfuhr von Lebensmitteln, die in einem anderen EU-Mitgliedsstaat hergestellt wurden, sind seitens des Importeurs dann keine Kontrolluntersuchungen notwendig, wenn amtliche oder von einem amtlich anerkannten Labor ausgestellte Zertifikate über Qualität und Zusammensetzung des Produkts vorliegen oder in harmonisierten EU-Vorschriften "Selbstzertifikate" des Herstellers vorgesehen sind oder der Hersteller eine Bestätigung über sein betriebseigenes Kontrollsystem vorlegt, das die Aufgaben erfüllt, die den in der VO (EG) Nr. 2017/625 genannten Überwachungszielen zur amtlichen Lebensmittelüberwachung entspricht, und der Importeur nachweislich über das bestehende Kontrollsystem informiert ist.

Eigenkontrollen sind aber dann notwendig, wenn auf dem Transportweg vom Hersteller Veränderungen auftreten können, die nicht vom Qualitätssystem des Herstellers erfasst sind, so beispielsweise bei tiefgefrorenen Lebensmitteln und/oder für die importierten Lebensmittel keine harmonisierten Regelungen bestehen; in diesem Fall hat der Importeur zu prüfen, ob die Zusammensetzung und Verpackung der Lebensmittel den nationalen Vorschriften genügen und in Deutschland vertrieben werden können. Vertreibt der Importeur die Lebensmittel unter seiner Firma, in dem er auf den Packungen seinen Namen, Warenzeichen oder andere Unterscheidungsmerkmale anbringt, übernimmt er damit wie ein Hersteller die Verantwortung für die rechtmäßige Beschaffenheit der Produkte. Für ihn gelten alle Herstellerpflichten. Allerdings kann er sich zu seiner Entlastung auf vorhandene Bestätigungen durch Behörden oder amtlich anerkannte Laboratorien oder sonstige „sichere“ Bescheinigungen berufen.

## **Prüfungspflichten des Importeurs bei der Einfuhr von Lebensmitteln aus einem Nicht-EG-Staat des Europäischen Wirtschaftsraums**

Die oben genannten Ausführungen zu den Aufgaben und Pflichten des Importeurs unter Berücksichtigung von EG-Regelungen gelten auch für Produkte, die aus den Staaten des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) stammen. Zu dieser Ländergemeinschaft gehören neben den EU-Mitgliedsstaaten auch Island, Norwegen und Liechtenstein. Wenn die in einem der oben genannten Länder hergestellten Waren den in das jeweilige nationale Recht umgesetzten Richtlinien beziehungsweise den nationalen Vorschriften entsprechen, braucht der Importeur nicht die einzuführenden Produkte zu kontrollieren. Voraussetzung hierfür ist aber, dass er gesicherte Kenntnisse darüber hat, dass die Waren den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Wenn das Lebensmittel von den nationalen Vorschriften abweicht, beispielsweise weil eine Umsetzung einer Richtlinie noch nicht erforderlich war, hat der Importeur - unter Beachtung der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes - zu prüfen, ob die Ware im Binnenmarkt oder im EWR vertrieben werden kann. Dasselbe gilt, wenn die Anwendung einer Richtlinie im EWR nicht vereinbart wurde. Ist eine umzusetzende Richtlinie bisher noch nicht umgesetzt worden, darf das Produkt nicht importiert werden, wenn es nicht den Regelungen der Richtlinie oder nicht dem harmonisierten nationalen Recht entspricht.

## **Prüfungspflichten des Importeurs bei der Einfuhr von Lebensmitteln aus so genannten Drittländern**

Der Importeur von Produkten, die nicht aus der EU oder dem EWR stammen, ist als Hersteller dieser Waren anzusehen und hat zu gewährleisten, dass nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Entsprechend ist der Importeur dazu verpflichtet, in Form von Stichproben die Zusammensetzung des Lebensmittels, die Auswirkungen der Verpackung auf dieses, die Richtigkeit der Gewichtsangabe, die übrigen Pflichtangaben und sonstige Deklarationen zu überprüfen.

Gleichzeitig gilt aber auch der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit. Der Importeur hat dann keine Überprüfung der Lebensmittel vorzunehmen, wenn ihm eine Bescheinigung über die Qualität und die Zusammensetzung des Lebensmittels von Laboratorien, die in Deutschland amtlich anerkannt sind oder von einer Behörde des Herstellerlandes beziehungsweise von einem dort anerkannten Labor vorliegt.

Eine Pflicht zur Kontrolle besteht auch dann nicht, wenn die Lebensmittel aus von der EG zugelassenen Betrieben stammen und für diese Unbedenklichkeitsbescheinigungen vorliegen.

Überprüfungen sind aber dann erforderlich, wenn die Bescheinigungen nicht für konkrete Lieferungen ausgestellt wurden. Der Importeur ist dann davon befreit, selbst Kontrollen durchzuführen, wenn er gesichertes Kenntnis darüber hat, dass der Hersteller über ein Kontrollverfahren verfügt, das den EG-Normen beziehungsweise dem Codex Alimentarius genügt. Er muss aber nachweisen können, dass der Hersteller das Verfahren auch tatsächlich anwendet, zum Beispiel: durch den Nachweis amtlicher Kontrollen. In jedem Falle aber muss der Importeur durch Eigenkontrollen prüfen, ob das Produkt während des Transports einen Qualitätsmangel erlitten hat.

Wird ein in einem Drittland hergestelltes Lebensmittel zunächst in ein anderes EU-Mitgliedsland importiert und dann später nach Deutschland eingeführt, so ist es - wenn es entsprechend den Grundsätzen und Anforderungen des Gemeinschaftsrechts kontrolliert wurde - so zu behandeln, wie im Erstimportland hergestellte Waren. Eine aktuelle Liste der Grenzkontrollstellen, über die die Lebensmittel nach Deutschland zur Einfuhr, Ausfuhr oder Durchfuhr abgefertigt werden können, ist im Internet beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) unter [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de) (unter „Lebensmittel“ und dann „Grenzüberschreitender Handel“) abrufbar.

Bitte beachten Sie, dass der Import (und auch Export) einiger Lebensmittel durch deutsche Unternehmen in die EU (und damit auch nach Deutschland) einer Lizenz bedürfen, die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) vergeben wird. Diese Lebensmittel sind: Getreide, Reis, Trockenfutter, Zucker, Obst und Gemüse, verarbeitetes Obst und Gemüse, lebende Pflanzen und Waren des Blumenhandels, Saatgut, Flachs und Hanf, Hopfen, Wein, Weinalkohol, Rind-, Schweine- und Schaffleisch, Milch und Milcherzeugnisse, Fischereierzeugnisse sowie einige Fette. Nähere Informationen zum Verfahren finden Sie im Internet unter [www.ble.de](http://www.ble.de).

**Diese Zusammenstellung ist ggf. nicht abschließend!**

**Je nach Produkt, Herkunftsland u. ä. kann es sein, dass noch weitere**

**Voraussetzungen, Auflagen oder Anforderungen erfüllt werden müssen.**