

Multiple-Choice-Test

Der Multiple-Choice-Test dient zur Selbstkontrolle über den Lernfortschritt und das Verständnis des Buch-Inhaltes.

Sie haben zu jeder Frage eine oder mehrere Lösungsmöglichkeiten.

Bitte klicken Sie nach der Eingabe Ihrer Antwort(en) auf die Schaltfläche *Antwort(en) prüfen*, um die Lösung der aktuellen Frage anzuzeigen. Wechseln Sie anschließend zur nächsten Frage. Beachten Sie, dass eine unvollständige Antwort als falsch gewertet wird.

Nach Beantwortung der Fragen können Sie hier eine Bewertung anzeigen lassen.

Um den Test zu wiederholen und die Fragen freizuschalten, klicken Sie bitte auf die Schaltfläche *Test zurücksetzen*.

Punktzahl:

Bewertung:

Frage 1	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Gewährt der Grundsatz der gegenseitigen Anerkennung ein uneingeschränktes Recht, in Deutschland rechtmäßig hergestellte Lebensmittel auch in anderen Mitgliedstaaten der EU in Verkehr zu bringen?</p>	<p>Ja, sofern es den im Ausfuhrland geltenden Regelungen entspricht.</p> <p>Nein, die im Einfuhrland geltenden Kennzeichnungsvorschriften sowie die dort herrschende Verbrauchererwartung ist zu berücksichtigen.</p>	<p>Der Grundsatz der gegenseitigen Anerkennung gilt nicht uneingeschränkt; er wird im weitesten Sinne durch die im jeweiligen Einfuhrland geltenden Vorschriften über die Verbraucherinformation begrenzt. So ist ein in Deutschland hergestelltes Produkt in italienischer Sprache zu kennzeichnen, wenn es in Italien in Verkehr gebracht werden soll. Weicht es zudem in seiner Qualität von der in Italien üblichen Qualität ab, so ist dies aus Gründen des Täuschungsschutzes kenntlich zu machen. Davon abgesehen kann die Vermarktung aber nicht generell untersagt werden.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 17 f.</p>	

Frage 2	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Wer ist Lebensmittelunternehmer?	<p>Nur ein Unternehmer, der Lebensmittel produziert, verarbeitet und vertreibt.</p> <p>Jeder, der mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten ausübt.</p>	<p>Die zweite Antwort ist richtig. Die Definition des Lebensmittelunternehmers ist weit gefasst und beinhaltet auch die „zusammenhängenden Tätigkeiten“. Auch der Hersteller eines Fleischwolfs ist ein Lebensmittelunternehmer, selbst wenn er sich dessen nicht bewusst sein mag. Die praktischen Konsequenzen sind für ihn freilich gering, denn für die Sicherheit der Maschine in Hinblick auf das damit herzustellende Lebensmittel haftet er bereits nach den allgemeinen Rechtsvorschriften, z. B. dem Produkthaftungsgesetz.</p>	Siehe Buch: Rn. 35 ff.	

Frage 3	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Wann ist ein Lebensmittel nicht sicher?	<p>Nur wenn es gesundheitsschädlich ist.</p> <p>Nur, wenn es zum Verzehr nicht geeignet ist.</p> <p>Wenn es gesundheitsschädlich ODER nicht zum Verzehr geeignet ist.</p> <p>Wenn es gesundheitsschädlich ODER nicht zum Verzehr geeignet ist ODER unter Ekel erregenden Umständen hergestellt wurde.</p>	<p>Nach Artikel 14 der Basisverordnung kommt es darauf an, ob das Lebensmittel gesundheitsschädlich oder zum Verzehr nicht geeignet ist. Für die zweite Alternative ist entscheidend, ob das Lebensmittel in seiner Substanz beeinträchtigt ist (z. B. durch Schimmel). Lebensmittel, die zwar unter Ekel erregenden Umständen produziert wurden, aber als solche eine einwandfreie Beschaffenheit haben, sind sicher; es kann aber ein Verkehrsverbot gemäß § 11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB bestehen.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 56 ff.</p>	

Frage 4	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Eine Trockensuppe enthält nicht gekennzeichnete Spuren von Sellerie. Handelt es sich um ein nicht sicheres Lebensmittel i.S.d. Artikels 14 Basisverordnung?</p>	<p>Ja, da es aufgrund des unterbliebenen Spurenhinweises eine Gefahr für Sellerieallergiker darstellt.</p> <p>Nein, weil ein Lebensmittelunternehmer nicht jede denkbare gesundheitliche Disposition der Verbraucher berücksichtigen muss.</p>	<p>Bei der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind die dem Verbraucher vermittelten Informationen zu berücksichtigen (Artikel 14 Abs. 3 b) Basisverordnung), also z. B. auch Warnhinweise, die sich auf einer Verpackung befinden. Bei der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, ist auch die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe zu berücksichtigen, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist (Artikel 14 Abs. 4 c) Basisverordnung). Sellerieallergiker sind zwar eine solche Verbrauchergruppe; allerdings handelt es sich nicht um ein Lebensmittel, das speziell für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist. Das wäre z. B. bei Produkten der Fall, die als „allergenarm“ oder „ohne Sellerie“ beworben werden. So aber handelt es sich um ein Lebensmittel, bei dem das Vorhandensein von Spuren allergener Stoffe dem allgemeinen Lebensrisiko zuzurechnen ist. Das Lebensmittel ist sicher i.S.d. Basisverordnung.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 62</p>	

Frage 5

Lösungsalternativen

Lösung

Tipps zum Nachlesen

Punkte

Welche Informationen muss der Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Rückverfolgbarkeit der zuständigen Behörde auf Aufforderung zur Verfügung stellen können?

Von wem ein Erzeugnis, das dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass es in einem Lebensmittel verarbeitet wird, bezogen wurde UND an wen ein Erzeugnis, das dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass es in einem Lebensmittel verarbeitet wird, geliefert wurde.

Nur an wen ein Erzeugnis, das dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass es in einem Lebensmittel verarbeitet wird, geliefert wurde.

In welchem vom Lebensmittelunternehmer produzierten Lebensmittel welches Erzeugnis verarbeitet wurde.

Der Umfang der Rückverfolgbarkeit richtet sich nach Artikel 18 Basisverordnung. Danach müssen Lebensmittelunternehmen in der Lage sein, festzustellen, von wem sie ein Erzeugnis bezogen und an wen sie es geliefert haben. Es müssen also die Vorlieferanten sowie die unmittelbaren Abnehmer – hierzu zählt nicht der private Endverbraucher! – benannt werden können. Formal besteht nicht die Pflicht zur so genannten internen Rückverfolgbarkeit; der Lebensmittelunternehmer muss also nicht belegen können, in welche von ihm selbst produzierten Lebensmittel welche Zutat eingegangen ist. In der Praxis führen allerdings die meisten Unternehmen auch eine interne Rückverfolgbarkeit durch, schon um in Fällen eines Rückrufs den Schaden so gering wie möglich halten zu können.

Siehe Buch: Rn. 73 ff.

Frage 6	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Welche Pflichtangaben sind nach der LMIV bei der Lebensmittelkennzeichnung vom sog. „Sichtfelderfordernis“ umfasst?	<p>Herstellerangabe, Zutatenverzeichnis, Füllmengenangabe.</p> <p>Herstellerangabe, Alkoholgehalt (bei Getränken), Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenverzeichnis.</p> <p>Verkehrsbezeichnung, Herstellerangabe, Mindesthaltbarkeitsdatum.</p> <p>Verkehrsbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Füllmengenangabe.</p> <p>Alkoholgehalt (bei Getränken), Füllmengenangabe, Verkehrsbezeichnung.</p>	Nach der LMIV ist das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr vom Sichtfelderfordernis erfasst, vgl. Art. 13 Abs. 5 LMIV.	Siehe Buch: Rn. 93 f.	

Frage 7	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Welchen Erklärungsgehalt hat das Mindesthaltbarkeitsdatum?	<p>Garantie, dass das Lebensmittel bis zum angegebenen Datum ohne Bedenken verzehrt werden kann.</p> <p>Garantie, dass das Lebensmittel mindestens bis zu diesem Datum seine spezifischen Eigenschaften bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält.</p> <p>Das Lebensmittel sollte bis zum angegebenen Datum verbraucht werden.</p> <p>Erklärung, dass das Lebensmittel mindestens bis zu diesem Datum seine spezifischen Eigenschaften bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält.</p>	Das MHD ist keine Garantie, sondern nur eine Information des Herstellers, dass das Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen bis zum angegebenen Datum behält.	Siehe Buch: Rn. 119	

Frage 8	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Einem Lebensmittel wird ein Aroma zugesetzt, das einen Pfeffergeschmack aufweist. Nach der Auskunft des Aromenherstellers besteht der Aromabestandteil des Aromas zu 96 % aus einem natürlichen Pfefferextrakt; bei den restlichen 4 % handelt es sich um andere natürliche Aromastoffe.</p> <p>Wie kann das Aroma in der Zutatenliste bezeichnet werden?</p>	<p>„Aroma“ ODER „Aroma mit Pfeffergeschmack“ ODER „natürliches Pfefferaroma“.</p> <p>Ausschließlich „Aroma mit Pfeffergeschmack“.</p> <p>„Natürliches Aroma“ oder „Aroma“.</p> <p>„Natürliches Aroma mit Pfeffergeschmack“.</p>	<p>Die Angabe „Aroma“ oder eine genauere Beschreibung des Aromas sind stets zulässig (damit können die ersten beiden Varianten verwendet werden). Soll das Attribut „natürlich“ verwendet werden, sind die Artikel 16 Nr. 2 - 6 der EU-Aromenverordnung zu prüfen. Nach dem Willen des Gesetzgebers soll die Deklaration „natürliches Aroma“ nur noch in Ausnahmefällen möglich sein, nämlich wenn der Aromabestandteil aus unterschiedlichen Ausgangsstoffen stammt und wenn deren Nennung das Aroma oder den Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde. Dies ist hier nicht der Fall: Die Nennung des Ausgangsstoffes „Pfeffer“ beschreibt den Geschmack des Aromas zutreffend; damit kommt nach der EU-Aromenverordnung die Bezeichnung „natürliches Aroma“ nicht in Frage. Auch die Deklaration „natürliches Aroma mit Pfeffergeschmack“ wäre danach nicht zulässig. Die Deklaration „natürliches Pfefferaroma“ hingegen wohl – die Anforderungen des Artikels 16 Abs. 4 Aromenverordnung sind erfüllt. Ein Ergebnis, das in der Sache nicht überzeugt, aber gleichwohl dem Wortlaut des Artikels 16 entspricht.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 163 ff.</p>	

Frage 9	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Wie muss der Lebensmittelunternehmer die Nährwertangaben ermitteln, die er im Rahmen der Nährwertdeklaration macht?	<p>Der Lebensmittelunternehmer muss alle Angaben durch eigene Analysen ermitteln und regelmäßig verifizieren.</p> <p>Der Lebensmittelunternehmer muss aufgrund eigener Analysen den durchschnittlichen Gehalt berechnen.</p> <p>Der Lebensmittelunternehmer darf sowohl Durchschnittswerte angeben, die er auf Grundlage eigener Analysen selbst berechnet hat, als auch Durchschnittswerte, die er auf Grundlage allgemein anerkannter Tabellenwerke berechnet hat.</p>	Der Lebensmittelunternehmer darf sich auf allgemein akzeptierte Daten stützen und diese zur Berechnung der durchschnittlichen Nährwerte heranziehen. Eigene Analysen und Literaturdaten sind gleichwertig.	Siehe Buch: Rn. 253	

Frage 10	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Was ist der Unterschied zwischen einem Zusatzstoff und einem Verarbeitungshilfsstoff?	<p>Zusatzstoffe werden zu technologischen Zwecken eingesetzt, Verarbeitungshilfsstoffe nicht.</p> <p>Verarbeitungshilfsstoffe sind im Enderzeugnis nur noch in unvermeidbaren Rückständen enthalten und üben keine technologische Wirkung mehr aus.</p> <p>Verarbeitungshilfsstoffe müssen zugelassen sein.</p>	Die Definition ist in Artikel 3 Abs. 2 b) der EU-Zusatzstoffverordnung enthalten. Eine Zulassungspflicht für Verarbeitungshilfsstoffe besteht derzeit nicht, wird aber diskutiert. (Gleichwohl: Viele Stoffe, die als Verarbeitungshilfsstoff verwendet werden, sind gleichzeitig auch zugelassene Zusatzstoffe.)	Siehe Buch: Rn. 345 ff.	

Frage 11	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Die Füllmengenkennzeichnung erfolgt bei flüssigen Lebensmitteln nach Volumen; bei sonstigen Lebensmitteln nach Gewicht. Wie muss die Füllmengenkennzeichnung bei einer konzentrierten Brühe oder Soße in Pulverform erfolgen?</p>	<p>Ein Pulver ist keine Flüssigkeit, sondern ein „sonstiges“ Lebensmittel; daher erfolgt die Füllmengenkennzeichnung nach dem Gewicht des enthaltenen Brühen-/Soßenpulvers.</p> <p>Das Gewicht des enthaltenen Pulvers hat wenig Aussagekraft, deshalb muss zusätzlich zum Gewicht des Pulvers auch das Volumen der verzehrfertig zubereiteten Brühe/Soße deklariert werden.</p> <p>Es besteht lediglich die Pflicht, das Volumen der verzehrfertig zubereiteten Brühe/Soße anzugeben.</p>	<p>Verpflichtend ist tatsächlich nur die Angabe der verzehrfertigen Zubereitung (z.B. „ergibt 500 ml“), vgl. § 20 Abs. 2 FPV. Freiwillig und zusätzlich kann auch das Gewicht des Pulvers angegeben werden.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 129</p>	

Frage 12	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Ist jede unzutreffende oder missverständliche Angabe über Ursprung oder Herkunft eines Lebensmittels irreführend?</p>	<p>Ja, denn Ursprung und Herkunft sind für die Verbraucherentscheidung von besonderer Bedeutung.</p> <p>Nur dann, wenn der Verbraucher mit dem angegebenen Ursprungs-/Herkunftsort besondere Wertvorstellungen verbindet, die enttäuscht werden, wenn das Lebensmittel tatsächlich aus einem anderen Ort oder einer anderen Region stammt.</p> <p>Nur dann, wenn sich die Aussage auf eine eingetragene, geschützte geografische Herkunftsangabe bezieht.</p>	<p>Regelmäßig sind unzutreffende Herkunftsangaben irreführend – aber nicht immer. Bestehen keine besonderen Wertvorstellungen in Bezug auf einen bestimmten Herkunftsort eines Lebensmittels, so können diese auch nicht enttäuscht werden, wenn das Lebensmittel tatsächlich an einem anderen Ort produziert wurde. Es kommt aber stets auf den Einzelfall an; gibt die Herstellerangabe keinen Aufschluss darüber, wo das Lebensmittel produziert wurde, so ist ein klarstellender Hinweis („Hergestellt in ...“) ratsam.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 110 f.</p>	

Frage 13

Lösungsalternativen

Lösung

Tipps zum Nachlesen

Punkte

Für welche Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Organismen gilt die 0,9-%-Regel?

Für Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die einen unbeabsichtigten zufälligen oder technisch nicht zu vermeidenden Anteil von max. 0,9 % GVO-Material enthalten, soweit es sich um gentechnisch veränderte Bestandteile der verwendeten Zutaten handelt.

Die 0,9-%-Regel gilt für alle Verunreinigungen und Fremdbesatz mit gentechnisch veränderten Organismen.

Lösung 1 ist richtig. Ein natürlicher Fremdbesatz mit gentechnisch veränderten Organismen **aus anderen** als den bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Stoffen fällt nicht unter den Zutatenbegriff (Beispiel: Verunreinigung von Senfsaaten mit gentechnisch veränderten Rapssaaten). Der 0,9-%-Schwellenwert spielt in solchen Fällen keine Rolle; eine Gentechnik-Kennzeichnung erfolgt nicht. Der Schwellenwert wird immer nur dann relevant, wenn in der jeweiligen Zutat gentechnisch veränderte Bestandteile (derselben Zutat) enthalten sind.

Siehe Buch: Rn. 262 f.

Frage 14

Lösungsalternativen

Lösung

Tipps zum Nachlesen

Punkte

Wem obliegt nach derzeit geltendem Recht die Sorgfaltspflicht für die rechtskonforme Kennzeichnung eines Lebensmittels?

Nur dem Lebensmittelhersteller.

In erster Linie dem Lebensmittelhersteller; bei importierten Lebensmitteln dem Importeur in gleichem Maße.

In erster Linie dem Hersteller und dem Importeur; nach der Rechtsprechung daneben auch dem Handelsunternehmen, das sich von der rechtskonformen Aufmachung überzeugen muss.

Nur demjenigen, der das Lebensmittel auf der letzten Stufe vermarktet und an den Endverbraucher abgibt, also z.B. dem Einzelhandelsunternehmen.

Der EuGH hat die gemeinschaftliche Verantwortung der Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen betont. Die Unternehmen (einschließlich der Handelsunternehmen) hätten dafür zu sorgen, dass Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und die Einhaltung dieser Anforderungen zu überprüfen. In der Praxis halten sich die Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei Verstößen gegen die Kennzeichnung in der Regel aber an den Hersteller als Erstverkkehrbringer.

Zur Rechtslage unter der Geltung der LMIV ist auf die Regelung des Art. 8 Abs. 1 LMIV hinzuweisen. Danach ist verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel 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. Es kommt also in erster Linie darauf an, „wer draufsteht“. Im Innenverhältnis, z.B. zwischen dem Hersteller eines Eigenmarkenprodukts und dem Inhaber der Eigenmarke, kann freilich die Verantwortung für die Richtigkeit der Angaben auch auf den Hersteller übertragen werden.

Siehe Buch: Rn. 35 ff.

Frage 15	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Wann sollte ein Lebensmittelunternehmer auf mögliche Spuren allergener Stoffe in seinen Lebensmitteln hinweisen?</p>	<p>Grundsätzlich immer und in Bezug auf alle Hauptallergene, die im Betrieb verarbeitet werden.</p> <p>Ein Lebensmittelunternehmer sollte auf Spurenhinweise vollständig verzichten, da diese gesetzlich nicht gefordert sind und die Verbraucher nur verunsichern.</p> <p>Nur dann, wenn eine Risikoanalyse ergeben hat, dass in einem Lebensmittel eine relevante Menge eines Allergens enthalten sein kann und eine Minimierung der Spur mit verhältnismäßigen Mitteln nicht zu erreichen ist.</p>	<p>Ein Allergenmanagement sollte in allen Lebensmittelunternehmen selbstverständlich sein. Dabei sollte ein Hinweis auf mögliche Spuren nur dann erfolgen, wenn tatsächliche Umstände für das Vorhandensein von Spuren allergener Stoffe im Sinne des Anhang II LMIV sprechen und eine Vermeidung/Minimierung dieser Spuren mit verhältnismäßigen Mitteln nicht zu erreichen ist und eine individuelle Risikoabschätzung einen Hinweis geboten erscheinen lässt.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 178 f.</p>	

Frage 16

Kann die zuständige Behörde der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei jedem Kennzeichnungsfehler den Rückruf eines Produkts anordnen?

Lösungsalternativen

Nein, allerdings dann, wenn der Kennzeichnungsmangel eine gesundheitliche Relevanz hat, so z. B. bei einer fehlerhaften Allergenzeichnung.

Ja, nach dem Wortlaut des § 39 LFGB i.V.m. Art. 138 EU-Kontrollverordnung ist die Behörde hierzu verpflichtet.

Ja, weil der Wortlaut des § 39 LFGB i.V.m. Art. 138 EU-Kontrollverordnung dies ausdrücklich zulässt; allerdings muss die Behörde den Verhältnismäßigkeitsgrundsatz beachten.

Lösung

Die Anordnung eines Rückrufs bei einem Kennzeichnungsmangel ohne gesundheitliche Relevanz ist nach dem Wortlaut des Gesetzes möglich, dürfte aber regelmäßig unverhältnismäßig sein.

Tipps zum Nachlesen

Siehe Buch: Rn. 409

Punkte

Frage 17	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
<p>Bei der Entnahme von Proben durch die amtliche Lebensmittelüberwachung ist eine so genannte Gegen- oder Zweitprobe zurückzulassen. Welchem Zweck dient diese Gegenprobe?</p>	<p>Wenn bei der Untersuchung der (Erst-)Probe ein Verstoß gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts festgestellt wird, muss die Behörde dies durch eine Untersuchung der Zweitprobe verifizieren.</p> <p>Wenn bei der Untersuchung der (Erst-)Probe ein Verstoß gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts festgestellt wird, kann der verantwortliche Lebensmittelunternehmer durch die Untersuchung der Zweitprobe versuchen, den Gegenbeweis anzutreten und sich zu entlasten.</p> <p>Wenn die (Erst-)Probe z.B. beim Transport beschädigt oder im Zuge der Untersuchung unbrauchbar wird, kann die amtliche Lebensmittelüberwachung auf die Zweitprobe zurückgreifen.</p>	<p>Die Gegen- oder Zweitprobe (§ 43 Abs. 1 Satz 2 LFGB) dient allein dem betroffenen Lebensmittelunternehmer als Beweismittel. Wenn ihm das Ergebnis der Untersuchung der (Erst-)Probe mitgeteilt wird, kann er die Gegenprobe zielgerichtet untersuchen lassen.</p>	<p>Siehe Buch: Rn. 398</p>	

Frage 18	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Dürfen im Rahmen einer amtlichen Betriebskontrolle auch Rezepturen eingesehen werden?	<p>Selbstverständlich!</p> <p>Nur solche, die keine Betriebsgeheimnisse darstellen.</p> <p>Nein; es gelten die Grundsätze der Rezepturfreiheit und des Rezepturgeheimnisses.</p>	Die Einsichtnahme in die Rezeptur gehört zu den grundlegenden Befugnissen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, schon um feststellen zu können, ob die Kennzeichnung vollständig ist oder ob z. B. nicht zugelassene Zusatzstoffe verwendet wurden.	Siehe Buch: Rn. 396	

Frage 19	Lösungsalternativen	Lösung	Tipps zum Nachlesen	Punkte
Sind Abweichungen von der auf der Verpackung angegebenen Nennfüllmenge zulässig?	<p>Ja; innerhalb bestimmter Toleranzgrenzen muss die angegebene Nennfüllmenge lediglich im Mittel erreicht werden.</p> <p>Nein, da ansonsten eine Verbrauchertäuschung vorläge.</p> <p>Abweichungen sind nur nach oben zulässig; ein Hersteller darf eine Verpackung also zwar überfüllen, aber niemals unterfüllen.</p>	<p>Richtig ist Antwort 1. Es wäre für Lebensmittelhersteller mit einem unverhältnismäßig großem Aufwand verbunden, beim Abfüllen stets die Nennfüllmenge exakt zu erreichen. Der Gesetzgeber geht davon aus, dass Fertigpackungen mal geringfügig unterfüllt und geringfügig überfüllt werden, der Verbraucher also im Laufe der Zeit die als Nennfüllmenge angegebene Menge des Lebensmittels erwerben wird.</p>	Siehe Buch: Rn. 129	

Frage 20

Welche Nährwertinformationen dürfen auf einer Fertigpackung außerhalb der Nährwerttabelle wiederholt werden?

Lösungsalternativen

Alle, die auch in der Nährwerttabelle aufgeführt werden.

Nur der Brennwert in kcal. und kJ.

Wahlweise nur der Brennwert ODER Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz.

Wiederholungen außerhalb der Nährwerttabelle sind sämtlich verboten.

Lösung

Mit Geltung der LMIV können Nährwertangaben nicht mehr ohne weiteres nach Belieben außerhalb der Nährwerttabelle wiederholt werden. Möglich ist die Angabe nur des Brennwertes oder die Wiederholung der sog. „Big 5“.

Tipps zum Nachlesen

Siehe Buch: Rn. 239 ff.

Punkte