

Pflichten von Importeuren von Lebensmitteln

Überblick über die Anforderungen und Kontrollpflichten eines Importeurs

Im Falle von Importen in die EU ist es – für mich als QM-Beraterin und Auditorin – nicht immer leicht, die Anforderungen und Kontrollpflichten eines Importeurs zu überblicken. Vor allem wenn es darum geht, welche Unterlagen, Nachweise und Kontrollpflichten zur Lebensmittelsicherheit nötig bzw. zu erfüllen sind. Nachfolgend ein Weg aufgezeigt, um „etwas Licht ins Dunkel“ zu bringen.

Grundsätzlich gilt, dass der Erstimporteur in die EU immer mit dem Hersteller gleichzusetzen ist und somit verantwortlich ist, dass die Ware der EU-Gesetzgebung entspricht. Er haftet vollumfänglich für die Verkehrsfähigkeit der importierten Produkte. Für Qualitätsmanager ist die Kenntnis dieser Verantwortlichkeiten und den damit verbundenen Pflichten interessant, z. B. bei der Lieferantenzulassung, zur Vorbereitung auf Lieferantenaudits usw. Welche lebensmittelrechtlichen Pflichten zu erfüllen sind, lässt sich auf folgendem Weg ermitteln:

Auf der Website der Europäischen Kommission befindet sich unter „Access2Markets“ (<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/de>) ein Tool mit dem Informationen, die beim Handel mit Drittländern relevant sind, abgefragt werden können. Hier steigt man mit der Zolltarifnummer (HS-Code – wie diese zu finden sind, sehen Sie weiter unten im Beitrag) ein. Wenn man mit dem Produktnamen in die Suche einsteigt, ist dies nicht so einfach und sollte deshalb vermieden werden. Beispiel: Pistazien in der Schale aus der Türkei (Zolltarifnummer 0802 51 00), die nach Deutschland importiert werden sollen:

My Trade Assistant

Waren + ROSA

Dienstleistungen und Investitionen

Beschaffung

Von Russland/ Belarus verhängte Beschränkungen

Einschließlich ROSA Rules of Origin Self-Assessment Verwendung dieses Formulare Haftungsausschluss

Produktname oder HS-Code Exportland* Bestimmungsland*

*Pflichtfeld

Als Ergebnis erhält man diverse Informationen. Auf der linken Seite lassen sich die unterschiedlichen Punkte und Themen, wie z. B. Kontaminanten, Pestizide usw., mit den zugehö-

rigen Details aufrufen. Links zu den relevanten Rechtsvorschriften sind darin enthalten, sodass alles leicht nachzuvollziehen ist. Hier zwei Beispiele/Auszüge zu Pistazien in der Schale:

Einfuhr in die EU

Ergebnisse für Produktcode 0802.51 von Türkei bis Deutschland

- Zollsätze
- Ursprungsregeln ▾
- Ursprungsregeln
- Steuern
- Einfuhranforderungen ▲**
- Übersicht
- Allgemein ▾
- Spezifisch ▲**

- Control of contaminants in foodstuffs
- Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption
- Health control of Genetically Modified (GM) food and novel food
- Health control of foodstuffs of non-animal origin
- Traceability, compliance and responsibility in food and feed
- Labelling of foodstuffs
- Marketing requirements for seeds and plant propagating material
- Voluntary - Products from organic production
- Handelsstromstatistik
- Helpdesks für den regionalen Handel
- Interpretation der Ergebnisse

Einfuhranforderungen

Letzte Aktualisierung: 01 April 2024

[Interpretation der Ergebnisse](#)



Bitte beachten Sie, dass für Türkei EU-Sanktionen für bestimmte Waren gelten. Diese Sanktionen sind in der [TARIC-Datenbank der GD TAXUD zusammengefasst](#). Weitere Informationen finden in der [Karte zu EU-Sanktionen](#). Bitte beachten Sie, dass nur das Amtsblatt der Europäischen Union verbindlich ist.

Dieser Abschnitt zeigt:

- Ein allgemeiner Überblick über die Anforderungen der Europäischen Union, die bei der Einfuhr von Waren aus Drittländern zu erfüllen sind. Diese Maßnahmen dienen dem Schutz der öffentlichen Gesundheit, der Umwelt, der Ansprüche der Verbraucher usw. Ihre Grundlage sind die wichtigsten EU-Richtlinien in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Umweltschutz, technische Normung, Einfuhrbeschränkungen, Kennzeichnung und Etikettierung.
- Grundsätzliche Anforderungen sind die allgemeinen Formalitäten und Dokumente, die für die Einfuhr von Waren aus Drittländern in die EU erforderlich sind, unabhängig vom Ursprungsland.
- Spezifische Anforderungen an nichttarifäre Maßnahmen, die für jedes Ursprungsland gelten.
- Die zuständigen nationalen Behörden und die Rechtsvorschriften (wenn die EU-Rechtsvorschriften nicht direkt anwendbar sind) für die spezifische Anforderung, die konsultiert wurde, werden für den ausgewählten Bestimmungsmitgliedstaat angegeben.

Produktanforderungen

Informationen über EU-Vorschriften und -Anforderungen für Ihr Erzeugnis.

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE:

- Steuern
- Einfuhranforderungen ▲**
- Übersicht
- Allgemein ▾
- Spezifisch ▲**
- Control of contaminants in foodstuffs
- Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption**
- Health control of Genetically Modified (GM) food and novel food
- Health control of foodstuffs of non-animal origin
- Traceability, compliance and responsibility in food and feed
- Labelling of foodstuffs
- Marketing requirements for seeds and plant propagating material
- Voluntary - Products from organic production
- Handelsstromstatistik
- Helpdesks für den regionalen Handel
- Interpretation der Ergebnisse

Control of pesticide residues in plant and animal products intended for human consumption

EU CONTENTS		MEMBER STATE CONTENTS
Placing plants and animal products containing pesticide residues on the EU market	Control of pesticide residues in the EU: the maximum residue levels (MRLs) Legislation Other information sources	Additional information for the Federal Republic of Germany

In order to ensure a high level of consumer protection, imports of plant and animal products or parts thereof intended for human consumption in or on which residues of pesticides may be present, are only permitted when complying with guarantees laid down by EU legislation designed to control the presence of chemical substances and residues thereof in live animals, animal products and products of plant origin.

Placing plants and animal products containing pesticide residues on the EU market

The placing on the market of these products is covered by two main Regulations:

Animals and animal products

Regulation (EU) 2017/625 ([CELEX 32017R0625](#)) outlines the procedure to evaluate whether when importing animals and animal products, the guarantees on residues of chemical substances presented by a third country can be deemed equivalent to those requested to the products produced under EU rules.

Such products shall only be imported from the authorised countries detailed in the following table, included in Regulation (EU) 2021/405 ([CELEX 32021R0405](#)). Inclusion and retention on this list

Sollte es notwendig sein, die **Zolltarifnummer** des Importproduktes zu ermitteln, ist dies über die Website des Statistischen Bundesamts (www.destatis.de) einfach möglich. Dort gibt es jedes Jahr ein aktuelles Warenverzeichnis für die Außenhandelsstatistik, das über die Suchfunktion unkompliziert zu finden ist. Darin finden sich die Zolltarifnummern aller Waren. Zum Beispiel aus dem oben genannten Beispiel:

– Pistazien:		
– – in der Schale		0802 51 00
– – ohne Schale		0802 52 00

Fazit

Auf diesem Weg bekommt man schnell alle relevanten Informationen zu den Pflichten des Importeurs inkl. der zugrunde liegenden Gesetze. Diese kann man dann bei der Lieferantenzulassung, der Risikobewertung der Produkte, im Audit oder wo sonst noch relevant, berücksichtigen.



Bildquellen:

<https://www.destatis.de/>

<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/de/home>



AUTORIN

Barbara Siebke
Lebensmitteltechnologin, QM-Beraterin und Auditorin

Kontakt:

Barbara Siebke
Tel.: 040/636 790 51
info@ql-siebke.de
www.ql-siebke.de

Hygieneschulung für die Lebensmittelproduktion

Neu

Referentin: D. Röwer
Spielzeit: ca. 20 Min
Sprachen: Deutsch,
mit zuschaltbaren
Untertiteln
ISBN: 978-3-95468-964-4
€ 179,50 zzgl. MwSt.



Um sichere Lebensmittel herzustellen, sind geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der wichtigste Baustein. Eine regelmäßige Hygieneschulung ist Pflicht für alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten. Mit dieser DVD können Sie, ohne großen Aufwand, Ihren Mitarbeitern das benötigte Wissen vermitteln. Damit erfüllen Sie die Anforderungen an die Hygieneschulung der VO (EG) Nr. 852/2004, § 4 der LMHV und IfSG. Im Schulungsfilm erläutert Diana Röwer mit viel Praxisbezug alle Inhalte, die Ihre Mitarbeiter kennen müssen, um hygienisch sichere Lebensmittel herzustellen.

BEHR'S...VERLAG

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg

Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91

E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de