

„Puten-Filetstreifen, gebraten“ irrefuehrend

Leipzig (mm) Ein Industrieprodukt darf nicht mit traditionell handwerklich hergestellten Erzeugnissen gleichgesetzt werden. Die Bezeichnung „Puten-Filetstreifen, gebraten“ ist irrefuehrend, weil das betreffende Erzeugnis der dadurch hervorgerufenen Erwartung eines verständigen Durchschnittsverbrauchers nicht gerecht wird. (Az.: 3 B 79.10)

Ein Produzent für Fleischerzeugnisse aus Hähnchen- und Putenfleisch die unter den Bezeichnungen "Hähnchen-Filetstreifen, gebraten", "Puten-Filetstreifen, gebraten" und "Putenbrust, Natur" in den Verkehr gebracht werden, erhob aus Anlass eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens Klage auf Feststellung, dass die gewählten Produktbezeichnungen nicht irrefuehrend im Sinne des Lebensmittelrechts sind.

Zur Herstellung der Erzeugnisse werden als Rohstoff in gekühlter bzw. gefrorener Form zugelieferte Hähnchen- und Putenbrüste verwendet, die als Ausgangsprodukt nicht zerschnitten oder zerkleinert werden. Die Hähnchen- bzw. Putenbrüste werden von Knorpel und Sehnen befreit, anschließend wird eine Lake injiziert, die alle Zusatzstoffe enthält ("Spritzpökellung"). In einem weiteren Produktionsschritt wird das noch rohe Fleisch ohne weitere Zugaben "getumbelt", also durch Drehen in einer großen Trommel mechanisch behandelt. Das Tumbeln führt zu Zerreißen und in einem geringen Umfang zur Zerstörung des natürlich gewachsenen Gewebzusammenhangs, so dass die Hähnchen- bzw. Putenbrüste anschließend mit einer Eiweißschicht überzogen sind. Nach dem Tumbeln wird das Fleisch mittels einer Füllmaschine in einen Kunstdarm abgefüllt. Bei dem Füllvorgang kommt es durch das Füllrad der Füllmaschine zu weiteren Zerreißen bzw. Zerstörungen des Gewebzusammenhangs. Die gefüllten Kunstdärme werden gekocht und anschließend abgekühlt. Nach Abziehen des Kunstdarms erfolgt eine Zerteilung in Streifen bzw. Aufschnittscheiben; die Streifen werden in einem weiteren Bearbeitungsschritt in einer Durchlauf-Friteuse frittiert und dann abgekühlt. Die angewandte Herstellungstechnologie dient dazu, Filetstreifen bzw. Aufschnittscheiben von jeweils gleicher Größe produzieren zu können.

Das Ausmaß der Zerreißen der einzelnen Fleischstücke und der Zerstörungen des Gewebzusammenhangs durch die mechanische Beanspruchung des Fleisches bei dem beschriebenen Herstellungsvorgang wurde von den Beteiligten unterschiedlich beurteilt. Der Hersteller stellt etwa darauf ab, dass in dem in den Kunstdärmen befindlichen Zwischenprodukt nach dem Kochen und Abkühlen Abrieb oder brätartige Substanzen nicht zu erkennen seien. Die Behörde sieht eine makroskopische bzw. grobsensorische Betrachtung hingegen nicht als ausreichend an, sondern verweist auf ihre durchgeführten Kontrollen und Untersuchungen. So heißt es u.a. in einem Gutachten aus dem Jahr 2004: „Sensorischer Befund: ... zahlreiche Pommes frites-große, frittierte Streifen, beigefarben, außen mit hellbrauner Bratkruste. Im Inneren: gegarte Muskulatur, zusammengesetzt (Stückgröße unterschiedlich), stellenweise mit brätartig fein zerkleinerten Bezirken....

Der Hersteller führt u.a. weiter an, dass dem Verbraucher Erzeugnisse, die nach der von der hier angewandten Herstellungstechnologie für das Erzeugnis "Puten-Filetstreifen, gebraten" produziert werden, unter dieser oder ähnlichen Bezeichnungen schon seit Jahren bekannt sind. Industriell gefertigte Produkte, bei denen einzelne Geflügelbrüste verarbeitet und einzeln in Filetstreifen oder Aufschnitt von unterschiedlicher Größe zerteilt werden und die in Fertigverpackungen angeboten werden, existierten demgegenüber nicht. Der Umstand, dass es zu Zerreißen des Fleisches komme, so dass bei einer Analyse der Enderzeugnisse vereinzelt kleinere Fleischstücke und brätartige Substanz festgestellt werden können, sei technologisch unvermeidbar. Die Herstellungstechnologie sei wiederum zwingend erforderlich, um Erzeugnisse der vorliegenden Art überhaupt produzieren zu können. Es habe sich dementsprechend bereits eine Verkehrsauffassung gebildet, wonach unter dem Erzeugnis mit der Bezeichnung "Puten-Filetstreifen, gebraten" oder einer ähnlichen Bezeichnung ein Erzeugnis zu verstehen sei, das mit der vorliegenden Herstellungstechnologie produziert worden ist. Das Verwaltungsgericht sowie das Obergericht des Landes Niedersachsen folgten bei der Abweisung der begehrten Klage allerdings der Lebensmittelüberwachung. Das Obergericht hatte zudem keine Revision gegen seine Entscheidung zugelassen.

Im April 2011 wies auch das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig die Beschwerde gegen die Nichtzulassung ab. In den Gründen heißt es u.a., dass die aus Anlass eines

Ordnungswidrigkeitenverfahrens erhobene Klage auf Feststellung, dass die gewählten Produktbezeichnungen nicht irreführend im Sinne des Lebensmittelrechts seien, in den Vorinstanzen keinen Erfolg hatte. Das Berufungsgericht hat unter anderem angenommen, dass ein Großteil der Verbraucher aufgrund der Bezeichnungen die unzutreffende Vorstellung habe, dass es sich um aus natürlich gewachsener Brustmuskulatur geschnittenes Geflügelfleisch handele.

Ob eine bestimmte Angabe irreführend ist, beurteilt sich, wie die Hersteller selbst ausführt, aus der Sicht eines durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers. Das Berufungsgericht hat seiner Prüfung diesen Maßstab zugrunde gelegt und sich in Übereinstimmung mit der Rechtsprechung des Bundesverwaltungsgerichtes bei der Ermittlung der Verbrauchervorstellungen unter anderem an den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs orientiert. Aus den Darlegungen der Beschwerde ergab sich auch kein Verstoß gegen allgemeine Erfahrungssätze oder eine sonst rechtsfehlerhafte Urteilsbildung, wobei zur Bejahung einer grundsätzlichen Bedeutung der Rechtssache zudem noch eine fallübergreifende Relevanz hinzukommen müsste. Das gilt zunächst für die wiederholende Argumentation, der Verbraucher würde sich regelmäßig über die Größe der Fleischstücke und das Herstellungsverfahren keine Gedanken machen. Dies stellt nur einen Widerspruch gegen die Tatsachenfeststellung des Berufungsgerichts dar, wonach ein Großteil der Verbraucher mit den Produktbezeichnungen eine bestimmte Erwartung verbinde, ohne eine fehlerhafte Urteilsbildung aufzuzeigen. Ähnliches gilt für den Einwand, dass den Verbrauchern bei objektiver Betrachtung klar sein müsse, dass bei der industriellen Produktion gleichartiger Stücke das Fleisch nicht im natürlichen Zusammenhang belassen werden könne, sondern in bestimmtem Umfang zunächst zerkleinert und dann zusammengefügt werden müssen. Das Berufungsgericht hat insoweit in tatsächlicher Hinsicht angenommen, dass der Durchschnittsverbraucher sich durchaus vorstelle, dass „Filetstreifen“ oder „Putenbrust, Natur“ von einem Stück Geflügelmuskulatur wie gewachsen geschnitten werden und nicht aus einer aus teilweise zerkleinertem Fleisch zusammengefügt und aufgekochten Masse.

Der Hinweis des Beschwerdeführers, nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung müssten die Einzelheiten des Herstellungsprozesses nur soweit beschrieben werden, dass der Verbraucher die Art des Lebensmittels erkennen könne, führte auch nicht weiter. Der Hersteller ist in der Tat nicht verpflichtet, den Herstellungsprozess bei der Kennzeichnung im Einzelnen zu beschreiben; er ist aber gehalten, Bezeichnungen zu vermeiden, die eine unzutreffende Verbrauchererwartung erwecken können. Das wäre nur dann unschädlich, wenn sich die mögliche Fehlvorstellung auf einen aus Verbrauchersicht unbedeutenden Umstand bezöge. So lag es hier aber nicht. Das Berufungsgericht nahm an, dass der durchschnittliche Verbraucher dem Umstand - im Sinne eines Qualitätsmerkmals - Bedeutung beimisst, ob die Streifen oder der Aufschnitt direkt aus einem Filetstück des Geflügels geschnitten werden oder aus einer aus teilweise zerkleinertem Fleisch zusammengefügt und aufgekochten Masse. Hierbei handelt es sich um eine naheliegende Annahme.

Eine weitere Frage wird in der Begründung der Beschwerde aufgeworfen, nämlich ob ein Rückgriff auf das Irreführungsverbot des § 11 Abs. 1 LFGB neben den verordnungsrechtlichen Vorschriften zur Kennzeichnung von fertigverpackten Lebensmitteln (LMKV) überhaupt in Betracht komme, um technologisch unvermeidbare Behandlungen zu kennzeichnen. Aus der Entstehungsgeschichte des § 4 Abs. 5 LMKV, der unter bestimmten Voraussetzungen (nur) eine Ergänzung der Verkehrsbezeichnung um die Angabe „aufgetaut“ verlangt, folgert der Produzent, dass für andere physikalische Behandlungen bewusst keine Regelung getroffen worden und deshalb kein Hinweis erforderlich sei. Dieses Verständnis ist unzutreffend. Allgemein schließt die Beachtung besonderer Kennzeichnungspflichten nicht aus, dass ein Produkt durch seine Bezeichnung oder Aufmachung gleichwohl gegen das Irreführungsverbot des § 11 Abs. 1 LFGB verstoßen kann. Auch wenn eine bestimmte Behandlungsmethode nicht ausdrücklich gekennzeichnet werden muss, folgt daraus noch nicht die Zulässigkeit von Bezeichnungen, die geeignet sind, eine Fehlvorstellung des Verbrauchers in Bezug auf die Art des Produkts hervorzurufen. Dies gilt auch für den von der Klägerin angeführten § 4 Abs. 5 LMKV. Die Vorschrift verpflichtet zu einer Ergänzung der Verkehrsbezeichnung um die Angabe „aufgetaut“, wenn das Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war. Dass zunächst beabsichtigt war, auch bei anderen besonderen Anwendungen oder Behandlungsmethoden entsprechende Zusätze zu fordern (z.B. „pulverförmig“, „gefriergetrocknet“, „konzentriert“, „geräuchert“) und dieser weitergehende Vorschlag nicht realisiert worden ist, bedeutet lediglich, dass solche Zusätze für eine ordnungsgemäße Kennzeichnung nicht erforderlich sind. Schon in Bezug auf die bei der Ordnungsänderung zunächst in den Blick genommenen weiteren

Behandlungsmethoden führt das aber noch nicht zur Zulässigkeit von Bezeichnungen, die geeignet sind, über diese Behandlungsmethoden hinwegzutäuschen, indem sie etwa suggerieren, das Produkt sei nicht gefriergetrocknet oder nicht konzentriert. Dies gilt erst recht für Behandlungsmethoden, die von vornherein außerhalb des Anwendungsbereichs des § 4 Abs. 5 LMKV liegen.

Seit dem 05.04.2011 ist der Beschluss und somit die Entscheidungen des Oberverwaltungsgerichtes Lüneburg (13 LB 9/08 vom 30.06.10) und des Verwaltungsgerichtes Oldenburg (7 A 4874/04 vom 15.02.2006) rechtskräftig.