

Schweinefleischanteil in „Geflügel-Wiener“ muss deklariert werden

München (mm) Von einem Produkt, das als „Geflügel-Wiener“ bezeichnet wird und dessen Beschreibung keinen Hinweis auf einen Anteil an Schweinefleisch enthält, erwartet der Verbraucher, dass es vollständig frei von Schweinefleisch ist. Außerdem gibt die Aussage „nur 5% Fett“ nicht den durchschnittlichen Fettgehalt des Produktes an. Dies stellt werbend eine Obergrenze für den Fettgehalt heraus. Mit diesem Beschluss bestätigte der Verwaltungsgerichtshof z.T. eine vorinstanzliche Entscheidung.

(Az.: 9 ZB 08.760)

Ein Münchner Fleischwarenproduzent hatte ein Produkt „Geflügel-Wiener mit 25 % Joghurt“ hergestellt und in den Verkehr gebracht. Auf der Verpackung war die Angabe „nur 5% Fett“ aufgedruckt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde erließ im März 2006 gegen den Produzenten des Produktes aufgrund zahlreicher Untersuchungsergebnisse einen Bußgeldbescheid. Zur Begründung wurde Bezug genommen auf die Beanstandungen mehrerer Untersuchungsämter, wonach im angesprochenen Produkt Protein vom Schwein und Huhn und Diphosphate nachgewiesen worden waren, was jeweils in der Kennzeichnung des Produkts nicht aufgeführt wurde. Darüber hinaus ergab eine Untersuchung, dass der Fettgehalt 7,6% betragen hatte, obwohl „nur 5% Fett“ besonders hervorgehoben auf der Verpackung angegeben war. Weitere Untersuchungen hatten zudem ergeben, dass wiederverarbeitetes Brät ohne Hülle verwendet wurde, obwohl auf der Verpackung „Spitzenqualität“ besonders deklariert wurde. In den genannten Fällen lag eine Irreführung des Verbrauchers vor.

Das Unternehmen legte Einspruch ein und erhob gleichzeitig beim Verwaltungsgericht Klage auf Feststellung, dass es nicht gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen verstoßen habe. Insbesondere sollte festgestellt werden, dass es keine Täuschung (heute: §11 Abs. 1 Satz 1, 2 Nr.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB]) darstellt, wenn das Erzeugnis „Geflügel-Wiener mit 25 % Joghurt“ mit der dem Bußgeldbescheid zugrunde liegenden Beschaffenheit in Verkehr gebracht wird, ohne Schweinefleisch in der Zutatenliste aufzuführen; ohne Diphosphate aufzuführen; den Fettgehalt mit 5% anzugeben und zu guter Letzt als Spitzenqualität auszuloben. Ausdrücklich wies der Fleischwarenhersteller darauf hin, dass Schweinefleisch nicht absichtlich zugeführt wurde bzw. dass es sich nur um eine Kreuzkontamination handelte und deshalb keine Kennzeichnungspflicht bestehe.

Die Behörde beantrage die vollständige Klageabweisung.

Im März 2007 fand die erste Verhandlung statt. Hierbei erläuterte der Vertreter der Klägerin den Produktionsvorgang des fraglichen Erzeugnisses „Geflügel-Wiener mit 25% Joghurt“ sowie die vom Betrieb praktizierten Hygiene-, Reinigungs- und Qualitätssicherungsmaßnahmen. Das Verfahren wurde daraufhin vertagt.

Nach der zweiten Verhandlung gab das Gericht zwei von vier angestrebten Feststellungen statt. So verstößt es nach Auffassung der Richter nicht gegen § 11 LFGB, wenn das betreffende Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, ohne Diphosphate in der Zutatenliste aufzunehmen und eine Auslobung als „Spitzenqualität“ erfolgt.

In der Urteilsbegründung hieß es dazu, dass in zwei von insgesamt acht Proben, bei denen Beanstandungen ausgesprochen wurden, Diphosphate dünnschichtchromatographisch nachgewiesen wurden. Seitens des Vertreters der Klägerin wurde hierzu ausgeführt, dass ursprünglich im Betrieb eine Nachbehandlung der Därme u.a. mit Diphosphaten stattgefunden hatte, dieses aber nach einem Wechsel des zuliefernden Herstellers nicht mehr praktiziert würde. Ausweislich dessen ging das Gericht davon aus, dass das Problem des Auftretens von Diphosphaten als Rückstand bei der Behandlung der Wurstdärme zwischenzeitlich überholt bzw. gelöst war. Aber auch bei den früheren Produktionsvorgängen, wie sie dem Bußgeldbescheid zugrunde lagen, war davon auszugehen, dass eine Irreführung des Verbrauchers im Sinne der o. g. Schutzvorschriften nicht gegeben war. Aufgrund dessen, dass nur in zwei Fällen überhaupt ein positiver Nachweis zum Vorliegen von Diphosphaten geführt werden konnte und die Nachweisgrenze in dem angewandten Verfahren mit 0,05% bis 0,02% als sehr niedrig angesehen wurde, wurde davon ausgegangen, dass es sich hierbei um Reinigungsrückstände gehandelt hatte, die nur sehr vereinzelt und in sehr geringer Konzentration

aufgetreten waren. Da Diphosphate in Anlage 2 der Zusatzstoffzulassungsverordnung aufgeführte Zusatzstoffe sind und der Zutat „Wurst darm“ beigefügt worden waren, gelten sie gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 2 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung dann nicht als Zutaten, wenn sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben. Hiervon war bei den getroffenen Feststellungen auszugehen, was die Behörde letztlich auch nicht in Zweifel gezogen hatte.

Zur „Spitzenqualität“ hieß es im Urteil, dass der Wursthersteller das Brät von solchen Würsten des fraglichen Erzeugnisses zuführte, die als Produktionsausreißer nicht eine verpackungskonforme Form aufwiesen, und von der Darmhülle losgelöst (also ohne Hülle) bis zu einem Anteil von maximal 2% dem Ausgangsmaterial der laufenden Produktion beigemischt wurden. Bezogen auf das für Spitzenprodukte qualitätsbestimmende Merkmal des Anteils an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß wurde durch die gewünschte Weiterverarbeitung des Bräts die Zusammensetzung der einzelnen Fleischanteile nicht nachteilig beeinflusst (vgl. hierzu Ziff. 2.12 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse). Dass bei der gewünschten Weiterverarbeitung des Bräts allein aufgrund dessen, dass dieses bereits Bestandteil einer an sich bereits erzeugten Wurst gewesen waren, davon ausgegangen werden musste, dass insoweit „bestes Ausgangsmaterial“, wie in der angesprochenen Leitsatzziffer vorausgesetzt wurde, unabhängig von der Beschaffenheit des Bräts und des unter dessen Zusatz hergestellten Erzeugnisses, nicht mehr vorliegt, wie es der Beklagte vertritt, wurde von der Kammer so nicht gesehen. Die Erwartungen des Verbrauchers orientieren sich hinsichtlich der Qualität eines Erzeugnisses nicht am Verarbeitungsvorgang, sondern an der Qualität des Endproduktes, abgeleitet aus der Qualität des verwendeten Materials. Nur wenn dieses hinsichtlich der Beschaffenheit in irgendeiner Form von den für „Spitzenqualität“ vorausgesetzten Standards abweicht, kann eine relevante Irreführung des Verbrauchers auftreten. Für den vorliegenden Fall wurde von einem Zeugen ausgeführt, dass bei sehr starker Zerkleinerung der Verbraucher (und teilweise auch der Fachmann) keine Unterschiede erkennen könne. Bei den in Frage stehenden Prozentzahlen gebe es für den Verbraucher weder geschmackliche, noch sensorisch wahrnehmbare Veränderungen. Eine Irreführung des Verbrauchers liegt daher im gegebenen Fall nicht vor.

Ohne Erfolg blieben dagegen die Anträge, festzustellen, dass es nicht gegen die genannten Vorschriften verstößt, wenn die Wurstwaren in den Verkehr gebracht werden, ohne Schweinefleisch in der Zutatenliste aufzuführen und der Fettgehalt mit 5% angegeben wird.

Das Gericht sah sich nicht in der Lage zweifelsfrei aufzuklären, auf welche Weise Schweinefleischanteile in das zur Herstellung der „Geflügel-Wiener“ verwendete Ausgangsmaterial gelangt sind. Es wurde ein positiver Nachweis von Schweinefleisch erbracht, bei einer angenommenen Nachweisgrenze des angewandten Tests von 0,50%. Dieses Untersuchungsergebnis lässt sich bei einer Hochrechnung des hierfür mindestens erforderlichen Materials an Schweinefleisch bezogen auf das Fassungsvermögen eines in der Produktion eingesetzten Kutters von durchschnittlich 450 kg mit 2,25 kg veranschaulichen. Ausgehend davon, dass neben „Geflügel-Wienern“ auch andere Würste mit Schweinefleisch(-anteilen) hergestellt werden, die Produktion der „Geflügel-Wiener“ jedoch - wie erläutert wurde - morgens nach Komplettreinigung am Vorabend erfolgte, war der dargestellte positive Nachweis von Schweinefleisch aufgrund von Produktionsrückständen in den Maschinen im Molekularbereich nicht erklärbar. In der mündlichen Verhandlung konnte nicht ausgeschlossen werden, dass Ursache des nachgewiesenen Schweinefleischanteils auch irrtümlich angeliefertes Schweinefleisch bzw. Fehlverhalten der beschäftigten Arbeiter sein könnte. Die gewählte Aufmachung „Geflügel-Wiener“ mit dem Zusatz „garantiert 100% Geflügelfleisch“ stellt ohne Angabe irgendwelcher Fleischanteile anderer Herkunft auch angesichts der objektiv wohl insgesamt geringen Menge des Schweinefleischanteils eine für den Verbraucher relevante Irreführung dar. Art und Herkunft von Fleisch sind für den Verbraucher aus gesundheitlichen, religiösen oder sonstigen Gründen sehr sensible Merkmale, über die er insbesondere bei Formulierungen, die hinsichtlich der konkreten Zusammensetzung keinen Spielraum lassen, auf die Richtigkeit der gegebenen Angaben vertraut und vertrauen können muss (z.B. als Allergiker).

Die deutlich hervorgehobene Angabe „nur 5% Fett“ auf dem streitgegenständlichen Erzeugnis stellt in Bezug auf den festgestellten Fettgehalt von 7,6% eine irreführende Angabe über die Beschaffenheit bzw. Zusammensetzung des betreffenden Erzeugnisses dar. Das Gericht führte dazu weiter aus, dass die Angabe des Fettgehalts für den informierten und verständigen Durchschnittsverbraucher eine für seine Kaufentscheidung immer wichtiger werdende Information ist. Die Fehlvorstellung des Verbrauchers, der ein Erzeugnis mit 7,6% Fett in der Meinung erwirbt, der Fettgehalt betrage 5%, ist

auch relevant. Dabei ist der Klagepartei zuzugeben, dass nicht jede Überschreitung des angegebenen Wertes eine für den Verbraucher relevante (Fehl-)Information darstellt und demgemäß eine Irreführung bedingt. Eine Überschreitung des angegebenen Wertes um 50% bzw. in Höhe eines absoluten Anteils von 2,6% liegt jedoch eindeutig außerhalb der Schwankungsbreite, mit der der Verbraucher rechnen muss. Gerade bei Erzeugnissen, die einen relativ niedrigen Fettgehalt aufweisen, ist eine Abweichung in der genannten Größenordnung durchaus erheblich. Eine Irreführung des Verbrauchers scheidet auch nicht deshalb aus, weil die aufgezeigte Abweichung durch Regelungen zur Etikettierung von Lebensmitteln gedeckt wäre. Die Angabe „nur 5% Fett“ stellt eine nährwertbezogene Angabe im Sinne der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung dar. Die dort geregelten, anzugebenden Werte für die einzelnen Nährstoffe sind, worauf der Fleischwarenhersteller hingewiesen hat, Durchschnittswerte, die der Hersteller auf der Grundlage ihm vorliegender Daten zu erstellen hat. Im vorliegenden Feststellungsantrag wird sich jedoch ausschließlich auf Fälle eines amtlich festgestellten Fettgehalts von 7,6% bezogen. Fälle derartig festgestellter Abweichungen sind demgemäß schon von ihrer Grundlage her nicht durch die genannten Regelungen zur Etikettierung legitimiert. Ungeachtet dessen wäre auch bei einer Berechnung des genannten Durchschnittswertes unter Berücksichtigung der angesprochenen nährwertbezogenen Bandbreite und einer Toleranz für Analyseschwankungen ein Fettgehalt über 7,2% nicht mehr tolerierbar.

Gegen das Urteil wurde keine Berufung zugelassen.

Sowohl der Hersteller der „Geflügel-Wiener“ als auch die Lebensmittelüberwachungsbehörde stellten daraufhin Antrag auf Zulassung der Berufung. Diesem wurde durch den Bayerischen Verwaltungsgerichtshof allerdings nur im Fall der Behörde stattgegeben, da der Antrag des Wurstproduzenten unbegründet war. Die für den Hersteller positive Entscheidung zur Auslobung „Spitzenqualität“ hat demnach grundsätzliche Bedeutung, weil bei einer gleichgearteten Sache ein anderes bayerisches Verwaltungsgericht eine abweichende Entscheidung getroffen hatte (Urteil vom 11.02.2008; Az.: RO 5 K 07.1117).

Der Beschluss des Verwaltungsgerichtshofes vom 28.08.2009 ist rechtskräftig. *Bezüglich der zugelassenen Berufung zur Auslobung „Spitzenqualität“ berichten wir aktuell.*