

Räucherlachs aus aufgetautem Lachs benötigt Auftauhinweis

Kassel (mm) § 4 Abs. 5 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnungsverordnung (LMKV) schreibt vor, dass die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels durch die Angabe "aufgetaut" ergänzt wird, wenn das Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war und die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen. Ein Räucherfischproduzent hat gegen einen auf dieser Vorschrift beruhenden Bescheid geklagt. (Az.: 8 A 1846/10)

Die zuständige Lebensmittelüberwachung untersagte im Jahr 2009, dass Räucherfischprodukte eines Herstellers in Fertigpackungen ohne den Hinweis „aufgetaut“ in Verkehr gebracht werden dürfen. Zur Begründung heißt es, dass die vertriebenen Räucherfischprodukte in den Produktionsbetrieben im EU-Ausland geräuchert, gefroren, in Scheiben geschnitten, sodann abgepackt und gefroren oder tiefgefroren an die Produzenten geliefert werden. Dieser lagere die Produkte in diesem Zustand, taue sie bei entsprechender Kundennachfrage auf, versehe sie mit Etiketten, die u.a. Angaben zur Haltbarkeit enthielten und bringe sie in diesem Zustand bei Temperaturen im unteren einstelligen Plus-Bereich in den Verkehr. Eine Kennzeichnung mit dem Wort „aufgetaut“ werde nicht aufgebracht. Die Unterlassung einer solchen Angabe ist geeignet, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen. Diese Voraussetzungen seien erfüllt. Entscheidend sei, ob die unterlassene Kennzeichnung für einen Kaufentschluss maßgeblich sein könne. Da im Handel sowohl Räucherlachs in Fertigpackungen angeboten werde, der nur gekühlt aber nicht gefroren worden sei, als auch die zuvor gefrorenen Produkte, wisse der Verbraucher ohne entsprechenden Hinweis nicht, um welches Produkt es sich jeweils handele. Von Bedeutung sei dabei, dass ein Produkt durch das Gefrieren Qualitätseinbußen erleiden könne.

Gegen diesen Bescheid hat der Räucherfischproduzent Widerspruch eingelegt. Zur Begründung wird ausgeführt, dass zwar die Produkte während des Produktions- bzw. Herstellungsprozesses gefroren bzw. tiefgefroren würden. Es läge jedoch keine Irreführung im Sinne des § 4 Abs. 5 LMKV vor. Insoweit müsse auf die Verkehrsauffassung zurückgegriffen werden. Es sei von jeher und auch aktuell üblich, dass verarbeitete Fischerzeugnisse wie z.B. Räucherlachs im Rahmen der Herstellung oder Lagerung Tiefgefrier- oder Gefrierprozessen ausgesetzt seien und im gekühlten Zustand an Verbraucher abgegeben würden, ohne dass ein entsprechender Hinweis als „aufgetaut“ erfolge. Außerdem schreibe das Europäische Recht in bestimmten Fällen eine Gefrier- bzw. Tiefkühlagerung zwingend vor. So müssten nach Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bestimmte Fischereierzeugnisse - wie z.B. auch kaltgeräucherter, freilebender atlantischer und pazifischer Lachs - über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von - 20 ° Celsius oder darunter im gesamten Erzeugnis gefroren werden. Dementsprechend gebe es im Bereich des kaltgeräucherten Wildlachs überhaupt keine Erzeugnisse, die nicht gefroren bzw. tiefgefroren gewesen seien. Dies entspreche daher der normalen Produktionsbeschaffenheit.

Dem Widerspruch wurde nicht abgeholfen. Das Verwaltungsgericht Frankfurt am Main hat die daraufhin eingereichte Klage mit Urteil vom 30.06.2010 - 5 K 1045/10.F abgewiesen und die Berufung zugelassen. Die Behörde hatte im Verfahren darauf hingewiesen, dass die Produkte nicht nur kurz für den Herstellungsprozess des Slicens gefroren bzw. tiefgefroren würden, sondern auch nach dem Verpacken in diesem Zustand transportiert und teilweise über Monate eingelagert würden. Eine Lagerung in diesem Zustand sei insbesondere nicht aus technologischen Gründen notwendig. Es gebe keine Hindernisse für den Unternehmer, nach dem Slicen die Produkte zu verpacken und dann unmittelbar in den Handel zu geben. Weiter gebe es tatsächlich Produkte, die ohne entsprechenden Gefrier- bzw. Tiefgefrierprozess geschnitten würden und so in Vakuumverpackungen, d. h. nicht nur an Bedientheken, vertrieben würden. Ein Transport leicht verderblicher Ware sei per Luftfracht grundsätzlich auch ohne Gefrier- bzw. Tiefgefrierprozess möglich. Abschließend wurde auf die seit 01.01.2011 geltende Regelung des Art. 58 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20.11.2009 (ABl. EU L 343/1 vom 22.12.2009) hingewiesen, wonach Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit aufgestellt würden. Nach Art. 58 Abs. 5 Buchstabe h) müsse ein entsprechender Hinweis erfolgen, ob das Fischerzeugnis zuvor tiefgefroren war. Diese Regelung habe insbesondere Auswirkungen auf die Verkehrsauffassung bei den Verbrauchern.

Auch der hessische Verwaltungsgerichtshof wies die Berufung ab. Die Richter sahen die Unterlassung der Angabe „aufgetaut“ ebenfalls als geeignet an, beim Verbraucher einen entsprechenden Irrtum herbeizuführen. Der VGH Baden-Württemberg hatte in einem gleichgelagerten Fall entschieden, dass eine Kennzeichnung als „aufgetaut“ erforderlich ist (*siehe Bericht im LMK 3/2010*). Dabei hatte der VGH Baden-Württemberg in seinem Urteil vom 18.05.2010 - 9 S 1910/09 umfassend und überzeugend die Argumente behandelt, der im vorliegenden Fall die hessischen Richter vollumfänglich folgten.

Soweit die Klägerin vorträgt, es fehle gerade an der für § 4 Abs. 5 LMKV erforderlichen Relevanz der Irreführung, wonach etwaige Abweichungen von der Verkehrsauffassung für den Kaufentschluss des Verbrauchers maßgebend sein müssten, folgten die Richter dem nicht. In der mündlichen Verhandlung vor dem Senat wurde durch einen Sachverständigen dargelegt, der Handel wolle den Aufdruck „aufgetaut“ nicht. Daraus konnte der Senat nur entnehmen, dass es für die Verbraucher durchaus von Bedeutung ist, ob es sich um ein frisches, gekühltes Produkt handelt oder um ein Produkt, das zuvor über längere Zeit eingefroren war. Offenbar geht der Handel davon aus, der Verbraucher wolle ein frisches Produkt kaufen und sei an einem tiefgekühlten und später wieder aufgetauten Produkt weniger interessiert. Auch hat der Sachverständige erläutert, dass sich die Produktbeschaffenheit eingefrorener Fischprodukte durchaus im Laufe der Zeit verändert. Zwar sei dies noch nicht während der ersten sechs Monate der Gefrierlagerung der Fall, ab einer Lagerdauer von neun Monaten seien aber Abweichungen feststellbar. Es komme dann nämlich zu einem sogenannten Fettverderb, der die Qualität des Produkts verringere. Auch wenn der Produzent seine Produkte, nur maximal drei Monate lang lagert und sodann zum Verkauf bringt, entzieht sich dieser Umstand der Tiefkühlung völlig der Kenntnisnahmemöglichkeit des Verbrauchers. Die Bildung einer dahingehenden Verbraucherauffassung, bei geschnittenen und abgepackten Lachsprodukten handele es sich grundsätzlich um zuvor tiefgekühlte und gelagerte Ware, wurde nicht angenommen. Dagegen spricht nicht nur die von dem Sachverständigen mitgeteilte Haltung des Handels, sondern auch der Umstand, dass durchaus frische Ware geschnitten und abgepackt in Kühltheken zum Verkauf angeboten wird. Wie in der mündlichen Verhandlung dargelegt wurde, ergibt sich hier lediglich das Problem, dass die Scheiben nicht so gleichmäßig aussähen wie bei den in gefrorenem Zustand geschnittenen Produkten. Die beklagte Lebensmittelüberwachung hat darauf hingewiesen, der Unterschied lasse sich anhand des höheren Preises für frische Produkte erkennen. Unter Berücksichtigung dieser Umstände hatten die Richter keinen Zweifel daran, dass das Fehlen der Angabe „aufgetaut“ geeignet ist, beim Verbraucher einen Irrtum im Sinne des § 4 Abs. 5 LMKV herbeizuführen.

Auch aus der Verordnung (EU) des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (sog. Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV), die gerade das Gesetzgebungsverfahren durchlaufen hat und nun veröffentlicht ist, ergibt sich nicht, dass auf den Hinweis „aufgetaut“ zu verzichten wäre. Die LMIV tritt nämlich nach ihrer Veröffentlichung erst zeitverzögert in Kraft, zum Teil gilt sie ab dem 01.01.2014. Andere Teile gelten erst drei bzw. fünf Jahre nach Inkrafttreten der Verordnung. Diese entfaltet also erst dann geltendes Recht. Die Behörde wird zum maßgeblichen Zeitpunkt überprüfen müssen, ob die LMIV die Rechtsauffassung des Produzenten bestätigt, die dieser in der mündlichen Verhandlung vorgetragen hat.

Die Revision wurde nicht zugelassen, da Gründe gemäß § 132 Abs. 2 VwGO nicht vorliegen. Insbesondere ist keine grundsätzliche Bedeutung gegeben, da es sich bei § 4 Abs. 5 LMKV wegen der EU-Verordnung (LMIV) um sogenanntes auslaufendes Recht handelt.