

Bezeichnung „Sahne Eiscreme“ kann irreführend sein

Berlin (mm) Die Bezeichnung eines Speiseeisprodukts als „Sahne Eiscreme“ ist nach einem Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin irreführend und deshalb unzulässig. Die Verwendung der Bezeichnung kann nur erfolgen, wenn gemäß dem Deutschen Lebensmittelbuch mindestens 18% Milchfettanteil enthalten sind. Das beanstandete Produkt hatte unter Zugabe von Sahne jedoch lediglich den für Eiscreme vorausgesetzte Mindestfettgehalt von 10% erreicht. (Az.: 14 K 272.10)

In Berlin wurde ein Produkt mit der Bezeichnung „Sahne Eiscreme“ vertrieben. Auf dem Becher stand zusätzlich die Angabe „mit frischer Sahne“. Die Produktbeschreibung lautet „Beste, frische Sahne aus Milch von ausgewählten Bauernhöfen geben dieser Eiscreme ihre besondere Cremigkeit. Frische Sahne wird sorgfältig in die Eiscreme eingerührt und verleiht ihr so ihren cremig-frischen Geschmack.“ Auf dem Becherboden befand sich ein Aufdruck mit folgendem Wortlaut: „Eiscreme aus Sahne“ Nach der Zutatenliste enthält das Produkt u.a. „33 % Sahne, entrahmte Milch, Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Süßmolkenpulver, eingedickte entrahmte Milch“.

Das zuständige Berliner Bezirksamt hielt die Bezeichnung für irreführend, weil der Milchfettanteil des Produkts laut einem Gutachten nur 10,4 % betrug und damit gerade den Mindestanforderungen der Sorte Eiscreme entsprach.

Mit einer Klage gegen eine entsprechende Verfügung sollte die Zulässigkeit der gewählten Bezeichnung festgestellt werden. Die 14. Kammer des Verwaltungsgerichts Berlins wies die Klage des Eisherstellers ab. Für das Vorliegen einer Irreführung komme es laut Urteilsbegründung darauf an, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher die Bezeichnung wahrscheinlich auffassen werde. Maßstab hierfür seien die im Deutschen Lebensmittelbuch enthaltenen Leitsätze. Danach enthalte „Sahneeis“ mindestens 18 Prozent Milchfett, während „Eiscreme“ mindestens 10 Prozent der Milch entstammendes Fett aufweisen müsse. Nach diesem Maßstab lag hier eine Irreführung vor. Jedenfalls die Kombination aus der Produktbezeichnung als „Sahne Eiscreme“ und den Angaben auf den Seitenwänden des Bechers lasse beim Verbraucher den falschen Eindruck entstehen, die Sahne werde zu einem Produkt hinzugegeben, das bereits ohne die Hinzugabe der Sahne die Bezeichnung Eiscreme tragen dürfe. Dies war hier aber gerade nicht der Fall, weil erst durch die Zugabe der Sahne der für Eiscreme vorausgesetzte Mindestfettgehalt von 10 Prozent erreicht wurde.

Das Urteil vom 25.04.2012 ist rechtskräftig.