

Industriell gewonnenes Fleisch muss korrekt bezeichnet werden

Mannheim (mm) Die Bezeichnungen "Puten-Filetstreifen, gebraten" und "Hähnchen-Filetstreifen, gebraten" sind irreführend, wenn die Produkte nicht wie im traditionellen Fleischerhandwerk aus natürlich gewachsenem Geflügelfleisch geschnitten sind, sondern aus einer erkalteten Masse gewonnen werden, die entsteht, nachdem Geflügelbrüste durch mechanische Behandlung eine weiche Struktur erhalten haben und teilweise zerrissen worden sind und dann mit einem erheblichen Anteil an brätartig fein zerkleinerter Fleischmasse in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht worden sind. (Az.: 9 S 1353/11)

Über eine ähnliche Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichtes berichteten wir in der Ausgabe 3/2011 dieser Fachzeitschrift.

Im jetzt vorliegenden Fall geht es um eine Klage eines Geflügelfleischproduzenten. Die zuständige Behörde leitete gegen diesen ein lebensmittelrechtliches Bußgeldverfahren ein, weil er die Verkehrsbezeichnungen "Puten-Filetstreifen, gebraten" und "Hähnchen-Filetstreifen, gebraten" wegen der industriellen Herstellung dieser Produkte für irreführend hält. Dabei werden Puten- bzw. Hähnchenbrüste in einer Trommel mechanisch behandelt ("getumbelt"). Sie erhalten dadurch eine weiche Struktur und werden teilweise zerrissen. Danach werden sie mit einem brätartig fein zerkleinerten Fleischanteil in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht. Die erkaltete Masse wird in Streifen gleicher Größe geschnitten, die frittiert werden. Das Verwaltungsgericht Stuttgart hat die Feststellungsklage der Klägerin, dass ihre Produktbezeichnungen nicht irreführend sind, abgewiesen. Mit ihrem Antrag auf Zulassung der Berufung machte die Klägerin ernstliche Zweifel an der Richtigkeit dieses Urteils geltend. Der Verwaltungsgerichtshof Mannheim teilte die Zweifel in nächster Instanz nicht und lehnte den Zulassungsantrag ab.

Zur Begründung heißt es, dass die von der Klägerin gewählten Produktbezeichnungen rechtlich nicht festgelegt seien. Sie entsprächen auch keiner nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung. Bezeichnung und Aufmachung der streitigen Geflügelfleischerzeugnisse seien ferner geeignet, über deren tatsächliche Beschaffenheit und die Art ihrer Herstellung zu täuschen. Insoweit habe das Verwaltungsgericht rechtlich zutreffend darauf abgestellt, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher die Bezeichnung wahrscheinlich auffassen werde. Bei Anlegung dieses Maßstabs sei auch der Senat der Auffassung, dass ein Großteil der Verbraucher bei der Bezeichnung "Puten- bzw. Hähnchen-Filetstreifen, gebraten" erwarte, dass diese Produkte wie im traditionellen Fleischerhandwerk aus dem natürlich gewachsenen Stück Geflügelfleisch geschnitten seien. Zudem werde in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs, die ein wichtiges Hilfsmittel zur Ermittlung der Verbrauchervorstellungen seien, der Begriff "Filet" bei Geflügel als die "von Haut und Knochen befreite („filetierte“) Brustmuskulatur" beschrieben. Daher sei anzunehmen, dass der Verbraucher dem Begriff "Filet" gerade die Bedeutung eines Qualitätsmerkmals in dem Sinne beimesse, dass die Streifen unmittelbar aus naturbelassener Geflügelbrust geschnitten seien. Er rechne dagegen nicht ernsthaft damit, dass Produkte mit der Bezeichnung "Filet-Streifen" aus der erkalteten Masse gewonnen würden, die entstehe, nachdem Geflügelbrüste durch mechanische Behandlung (Tumbeln) eine weiche Struktur erhalten hätten und teilweise zerrissen worden seien und dann mit einem erheblichen Anteil an brätartig fein zerkleinerter Fleischmasse in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht worden seien. Schließlich habe das Verwaltungsgericht Stuttgart die maßgebliche Verbrauchererwartung entgegen dem Vortrag des Geflügelfleischproduzenten auch nicht falsch ermittelt.

Der Beschluss vom 29.10.2012 ist unanfechtbar.