

von Rechtsanwalt **Max-Lion Keller**, LL.M. (IT-Recht)

VG München klärt: Wann darf ein Fleischerzeugnis als "Schinken" oder "Form(fleisch-)schinken" bezeichnet werden?

Die Vermarktung von Fleischerzeugnissen als "Schinken", "Formvorderschinken" oder Form(fleisch-)schinken" verstößt gegen das Verbot, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung in den Verkehr zu bringen, wenn das Fleischeiweiß im fettfreien Anteil nicht mindestens 19,00 % beträgt.

Dies entschied das VG München durch Urteil vom 24.09.2008 (Az. M 18 K 06.1469).

Das Gericht stellte dabei klar, dass zur Beurteilung der Frage, ob eine Etikettierung eines Lebensmittels irreführend ist, nach gefestigter Rechtsprechung darauf abgestellt werden müsse, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher diese wahrscheinlich auffassen werde. Für einen solchen durchschnittlich informierten und verständigen Verbraucher habe die Bezeichnung "Schinken" einen begrifflich klar bestimmbareren Aussagegehalt:

- So bezeichne der Begriff "Schinken" ein Fleischerzeugnis aus der Schweineschulter oder -keule (also aus einem "gewachsenen Stück"), das gepökelt und geräuchert (roher Schinken) oder gepökelt und gekocht (gekochter Schinken) wurde (vgl. VGH v. 17.5.2000 25 B 97.3555 unter Hinweis auf entsprechende Fundstellen im Brockhaus, in Meyers Großes Universallexikon sowie im Duden).
- Darüber hinaus müsse bei der Verwendung des Begriffs "Schinken" der Entwicklung Rechnung getragen werden: Durch die zunehmend industrielle Fertigung von Fleischerzeugnissen würden zur effektiveren Ausnutzung der tierischen Rohstoffe auch aus dem gewachsenen Verbund gelöste Fleischstücke nach mechanischer Vorbehandlung und unter Auflockerung der Struktur und Verwendung von Salzen zu einer größeren Einheit zusammengefügt. Auch das dabei entstehende Produkt könne als "Formschinken" oder "Formfleischschinken" bezeichnet werden.

Dabei bestehe der Unterschied hinsichtlich der Beschaffenheit und Zusammensetzung der genannten Fleischerzeugnisse einzig darin, dass es sich im ersten Fall um Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch unter Beibehaltung der natürlichen Struktur handele und im zweiten Fall um mehr oder minder große Fleischstücke, die aus unterschiedlichen größeren Strukturen herausgelöst wurden und in dem skizzierten Verfahren zu einer neuen, größeren Einheit (künstlich) zusammengefügt wurden. Der Fleischanteil des letzteren Erzeugnisses sei dabei nur geringgradig niedriger als beim gewachsenen Schinken aus einem

Stück, nämlich insoweit, als dies produktionstechnisch bedingt ist, um die neu zusammengefügte (Kunst-)Form zu erzielen.

Das Gericht wies darauf hin, dass dieses Verständnis der Bezeichnung "Schinken" bzw. "Form(fleisch-)schinken" bestätigt werde durch die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, hier für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission aufgrund § 33 LMBG/§ 15 LFGB beschlossen wurden (vgl. Ziff. 2.19 der Leitsätze). Diese Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches stellen eine wichtige (nicht die einzige) Auslegungshilfe bei der Feststellung der Verkehrsauffassung über ein bestimmtes Lebensmittel dar, in denen auf der Grundlage des § 15 LFGB Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden. Sie haben zwar keine Rechtsnormqualität, begründen aber eine Vermutungswirkung dafür, was der Verbraucher von einem in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwartet.

Es treffe zu, so das VG München, dass der oben beschriebene Verbraucher keine Vorstellung darüber habe, wie viel Prozent Fleischeiweiß im fettfreien Anteil bzw. wie viel Muskelabrieb ein unter der Verkehrsbezeichnung "Schinken", "Formvorderschinken" oder "Form(fleisch-)schinken" vermarktetes Produkt im Einzelnen aufweisen dürfe (vgl. EuGH v. 9.2.1999 Slg 1999 I-731, Gründe 41). Dies ändere jedoch nichts daran, dass der Verbraucher die vorstehend beschriebene Erwartung hinsichtlich der Beschaffenheit und Zusammensetzung der genannten Fleischerzeugnisse habe. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches gäben insoweit vor, dass der bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb 5,00 % nicht übersteigen und das Fleischeiweiß im fettfreien Anteil mindestens 19,00% betragen müsse.

Fazit

Bei Anwendung des Irreführungsverbots des § 11 Abs. 1 LFGB (LFGB) ist maßgeblich darauf abzustellen, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher eine Aussage oder Aufmachung wahrscheinlich auffassen wird (Verkehrsauffassung). Eine Verkehrsbezeichnung, die ein Fleischerzeugnis als "(Form-/Formfleisch-)Vorderschinken" bezeichnet, ist geeignet, den Verbraucher über die Beschaffenheit dieses Lebensmittels zu täuschen, wenn die Beschaffenheit hinsichtlich der Merkmale Fleischeiweiß im fettfreien Anteil und Fremdwasser in erheblichem Umfang gegenüber gewachsenem Schinken abweicht. Ein Schinken-Imitat liegt etwa dann vor, wenn das Fleischeiweiß im fettfreien Anteil unter der Mindestgrenze von 19 % liegt. In diesem Fall kann in der Regel von einer irreführenden bzw. zur Täuschung geeigneten Bezeichnung ausgegangen werden.

Anmerkung: Andere Gerichte stellen auch auf die Vorgaben des **Codex Alimentarius** ab, wonach für gekochten gepökelten Vorderschinken das absolute Minimum an Fleischprotein auf fettfreier Basis 16% beträgt.

Autor:

RA Max-Lion Keller, LL.M. (IT-Recht)

Rechtsanwalt