

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

## VG Berlin: Produktbezeichnung „Sahne Eiscreme“ kann irreführend sein

Die Bezeichnung eines Speiseeisprodukts als „Sahne Eiscreme“ ist nach einem aktuellen Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin irreführend und deshalb unzulässig.

Die Klägerin vertreibt ein Produkt mit der Bezeichnung „Sahne Eiscreme“. Auf dem Becher findet sich 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.“ Nach der Zutatenliste enthält das Produkt u.a. „33 % Sahne, entrahmte Milch, Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Süßmolkenpulver, eingedickte entrahmte Milch“. Das Bezirksamt Pankow von Berlin hielt die Bezeichnung für irreführend, weil der Milchfettanteil des Produkts nur 10,4 % betrage und damit gerade ausreichte, um den Mindestanforderungen der Sorte Eiscreme zu entsprechen.

Mit ihrer Klage hatte die Klägerin die Zulässigkeit der gewählten Bezeichnung feststellen lassen wollen. Die 14. Kammer des Verwaltungsgerichts wies die Klage ab. Für das Vorliegen einer Irreführung komme es 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 liege hier eine Irreführung vor. Jedenfalls die Kombination aus der Produktbezeichnung als „Sahne Eiscreme“ und den Angaben auf den Seitenwänden des Bechers lasse beim Leser den falschen Eindruck entstehen, die Sahne werde zu einem Produkt hinzugegeben, das bereits ohne die Hinzugabe der Sahne die Bezeichnung Eiscreme tragen dürfe. Dies sei aber gerade nicht der Fall, weil erst durch die Zugabe der Sahne der für Eiscreme vorausgesetzte Mindestfettgehalt von 10 Prozent erreicht werde.

(Gegen das Urteil kann der Antrag auf Zulassung der Berufung beim Oberverwaltungsgericht Berlin-Brandenburg gestellt werden.)

Urteil der 14. Kammer vom 25. April 2012, VG 14 K 272.10

Quelle: PM des VG Berlin

Veröffentlicht von:

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

Rechtsanwalt