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

Rohverzehr von Kasslerkotelett: Hersteller muss warnen

Wer „Kasseler Stielkotelett“ in den Verkehr bringt, muss nach einem Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin darauf hinweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr gegart werden muss.

Die Klägerin ist eine Berliner Fleischwarenherstellerin; sie vertreibt ein Produkt mit der Bezeichnung „Kasseler Stielkotelett“. Nachdem bei einer Probe ein Salmonellenbefall des Produkts festgestellt worden war, beanstandete die Lebensmittelüberwachungsbehörde das Fehlen eines Hinweises dazu, dass das Lebensmittel vor dem Verzehr ausreichend durcherhitzt werden müsse. Die Klägerin macht geltend, es handele sich bei dem von ihr hergestellten Produkt nicht um ein unsicheres Lebensmittel. Es bedürfe keines Warnhinweises über die Notwendigkeit der Durcherhitzung des Erzeugnisses, da dem Verbraucher aufgrund zahlreicher Informationsquellen allgemein bekannt sei, dass Schweine- und Geflügelfleisch von Salmonellen befallen sein könne und daher durchgegart zu verzehren sei.

Mit ihrer Klage hatte die Klägerin die Zulässigkeit des Vertriebs ohne weitere Hinweise feststellen lassen wollen.

Die 14. Kammer des Verwaltungsgerichts wies die Klage ab. Lebensmittel, die nicht sicher, insbesondere gesundheitsschädlich seien, dürften nicht in Verkehr gebracht werden. Für die Beurteilung dieser Frage seien die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett zu berücksichtigen. Demnach bestehe hier eine solche Gefahr. Kasseler-Produkte gelangten nämlich üblicherweise nicht nur roh, sondern auch in bereits durchgegartem Zustand in den Verkehr. Ohne nähere Hinweise auf der Verpackung sei dem Verbraucher nicht zweifelsfrei klar, dass es sich bei dem von der Klägerin vertriebenen Produkt um ein noch nicht durcherhitztes Erzeugnis handele, weil es die auch für gegartes Kasseler typische rosa Färbung aufweise und auch durch ein Befühlen nicht als noch nicht durcherhitzt zu erkennen sei. Ein Irrtum des Verbrauchers über den tatsächlichen Garzustand des Produkts sei also nicht völlig fernliegend.

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

Urteil der 14. Kammer vom 13. Juni 2012, VG 14 K 63.10

Quelle: PM des VG Berlin

> “
>
> Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebens-mittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
>
> Artikel 14 Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
(2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie
a) gesundheitsschädlich sind,
b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.
(3) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind zu berücksichtigen:
a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie
b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.
(...)

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