

Aufgetauter Räucherlachs darf nicht als Frischware verkauft werden

Mannheim (mm) Aus der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) ergibt sich die Pflicht, fertig verpackten Räucherlachs, der im Produktionsprozess nach dem Räuchern gefroren wurde mit dem Hinweis „aufgetaut“ zu kennzeichnen. Der Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg bestätigte mit seinem Urteil die vorinstanzliche Entscheidung des Verwaltungsgerichtes Stuttgart.

(Az.: 9 S 1910/09)

Gegen den Marktleiter eines Großmarktes wurde wegen fehlender Kennzeichnung des Auftauhinweises von Fertigpackungen Räucherlachs eine Geldbuße von 800,00 € festgesetzt, da das Produkt während der Herstellung zum besseren Slicen (Schneiden) eingefroren und anschließend wieder aufgetaut wird. Mikrobiologisch und Sensorisch war die betreffende Probe ohne Beanstandung. Dieses Verfahren wurde ausgesetzt, da die Betreiber des Großmarktes vor dem Verwaltungsgericht Stuttgart Feststellungsklage erhoben, dass das umstrittene Produkt „Räucherlachs Premium-Qualität“ nicht wegen des fehlenden Hinweises „aufgetaut“ gegen die LMKV verstieß.

Die betreffende Behörde dagegen, hielt das Feststellungsinteresse für unzulässig, da der Filialverantwortliche sich im Rahmen des Ordnungswidrigkeitenverfahrens bereit erklärt hatte, den Auftauhinweis zukünftig anzubringen. Außerdem wurde die Klage behördlicherseits als unbegründet angesehen, da hier beim Weglassen eine Irreführung des Verbrauchers vorliegt. Beim Einfrieren entstehende Eiskristalle können Zellmembrane und Gewebeverbände zerstören. Ohne den Auftauhinweis wird dem Kunden bei der Kaufentscheidung dieser mögliche Qualitätsverlust vorenthalten.

Die Richter sahen die Klage zwar als zulässig aber unbegründet an. Entgegen der behördlichen Meinung bestand ein Feststellungsinteresse. Der Großhändler etikettierte die Fertigpackungen Räucherlachs nur unter Vorbehalt entsprechend den Maßgaben der Lebensmittelüberwachung, es wurde beabsichtigt wieder zur bisherigen Praxis ohne die zusätzliche Kennzeichnung zurückzukehren, wenn das schwebende Ordnungswidrigkeitenverfahren beendet ist.

Die Verwaltungsrichter verpflichteten allerdings den Händler die Fertigpackungen mit dem Auftauhinweis zu verkaufen, da dies gemäß LMKV notwendig ist, wenn das Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war und ohne diesen ergänzenden Hinweis beim Verbraucher einen Irrtum herbeiführen könnte. Der Räucherlachs wurde unstrittig zumindest einmal während des Herstellungsprozesses gefroren, so dass der Hinweis anzubringen ist.

Voraussetzung für die Verbrauchertäuschung ist die Feststellung, ob nach der Verkehrsauffassung ein nicht zuvor gefrorenes Lebensmittel erwartet wird. Die Angabe ist erforderlich, wenn der mögliche Irrtum für die Kaufentscheidung bedeutend ist, wobei bereits eine Irreführung vorliegt, wenn nur ein kleiner Teil der Verbraucher getäuscht werden könnte. Aus den Ausführungen des Händlers konnten die Richter entnehmen, dass es zum Schneiden von Lachs zwei Verfahren gibt, die nebeneinander eingesetzt werden: Es handelt sich dabei, um die sog. Temperaturstabilisierung zum Hartschneiden (einfrieren, bei -7 bis +12 °C wird das Gewebe des Fisches verfestigt; dadurch wird der Schneideprozess erleichtert und die Produktionsgeschwindigkeit erhöht) und dem traditionellen Weichschneiden (kein Einfrieren), welches insbesondere bei Hochqualitätserzeugnissen eingesetzt wird. Diese Praxis wird durch besondere Bewerbung (frisch aus der Räucherei, keine gefrorene oder aufgetaute Ware) bestätigt. Dass im gleichen Zeitraum zwei völlig unterschiedliche Produktionsmethoden bestehen, belegt, dass eine konkrete Verkehrsauffassung nicht entstehen konnte, die sich darauf richtet, dass eine Temperaturstabilisierung zum Schneiden als üblich angesehen wird.

Als weitere Bestätigung, dass es keine einheitliche Verkehrsauffassung gibt, konnte eine Stellungnahme angeführt werden, die bestätigt, dass es auf dem Markt zwei Qualitäten gibt (tiefgefroren gelagert und später aufgetaut und direkt nach dem Räuchern gekühlt gelagerte Ware), die der Verbraucher ohne ausreichende Kennzeichnung nicht unterscheiden kann.

Fehlt es an einem Auftauhinweis, ist dies durchaus geeignet, den Kunden dahingehend zu verleiten, dass der angebotene Räucherlachs nach der traditionellen Methode ohne vorherigem Gefrieren

geschnitten worden ist. Dies umso mehr, da es einer Haltbarmachung nach erfolgtem Räuchern nicht bedurfte, da das Gefrieren ausschließlich aus produktionstechnischen Gründen erfolgte. Zudem beeinflusst der fehlende Hinweis seine Kaufentscheidung, da nach Meinung der Verbraucher, dass Wiedereinfrieren von aufgetauten Lebensmitteln nur unter Inkaufnahme eines erheblichen Qualitätsverlustes möglich ist, daher sahen es die Richter für die Transparenz des Einkaufes als notwendig an, dass der Verbraucher vom Einfrieren weiß.

Die vom Großhändler wesentlich zur Begründung angeführte, früher geltende Fischhygieneverordnung spielte keine entscheidungserhebliche Rolle, da die neuen Vorschriften eine Anpassung sowie Übereinstimmung gemeinschaftsrechtlicher und deutscher Regelungen bezwecken und dadurch frühere Normen abgelöst worden sind. Der Händler stützte sich bei seiner Klagebegründung darauf, dass es sich bei Räucherlachs seiner Meinung nach um verarbeitete Fischereierzeugnisse handelt und diese entgegen der früher geltenden Kennzeichnungspflicht für bearbeitete Erzeugnisse von dieser Regelung ausgenommen sind. Die Vorschrift des § 4 Abs. 5 zum Auftauhinweis steht in engem Verhältnis zur Etikettierungsrichtlinie und besagt, dass eine Etikettierung nicht geeignet sein darf den Käufer u.a. über die Herstellungsart irrezuführen.

Unter Berücksichtigung der Kriterien der Verwaltungsrichter (allgemeine Verkehrsauffassung, Hersteller- und Handelsbrauch, aufgehobene Rechtsbestimmungen, die die Verbrauchererwartung geprägt haben) erweist sich die Forderung nach der Angabe „aufgetaut“ als nicht zu beanstanden, da deren Unterlassen zur Irreführung des Verbrauchers geeignet ist.

Mit der gegen dieses Urteil eingelegten Berufung hatte der Großhändler beim Verwaltungsgerichtshof Mannheim keinen Erfolg. Auch diese Richter sahen in der fehlenden Kennzeichnung des Räucherlaches als „aufgetaut“ einen Verstoß gegen die LMKV. Ohne diesen Hinweis könne beim Verbraucher der Irrtum entstehen, dass der Lachs direkt nach dem Räuchern und Schneiden verkauft wird und nicht zwischenzeitlich eingefroren war. Auch entgegen der Ansicht des Großhändlers, ob der Räucherlachs für einen gewissen Zeitraum in tiefgefrorenen Zustand transportiert und gelagert worden sei, hat das aus Sicht des Verbrauchers für den Kaufentschluss Bedeutung.

Das Urteil ist seit dem 15.07.2010 rechtskräftig.