

und den beteiligten Strukturen abhängig und wird nicht ausschließlich durch die Fristen für die technische Anpassung der Bezeichnungen auf den Verpackungen bedingt. Als Größenordnung sind 12–24 Monate anzunehmen. Die DLMBK verfolgt die Entfaltung der prägenden Wirkung und nimmt bei Bedarf im Rahmen ihrer regelmäßigen Überprüfungen entsprechende Anpassungen vor.

Fazit

Mit der Veröffentlichung der Leitsätze für Speisefette und Speiseöle und der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilz-

erzeugnisse hat die DLMBK die Fortschreibung und Aktualisierung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches fortgesetzt.

Die durchgeführten Anpassungen beschreiben die aktuelle allgemeine Verkehrsauffassung, prägende Leitsätze wurden hier nicht verabschiedet.

Die DLMBK hat sich intensiv mit der Auswirkung prägender Leitsätze auf die Verkehrsauffassung befasst und entsprechende Ausführungen in die Hinweise für die Anwendung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches übernommen.

Dr. Detlef Horn

Bis 31.12.2020 Vorstandsvorsitzender des CVUA Rhein-Ruhr-Wupper (Mitglied der DLMBK und Vorsitz des Fachausschusses Fleisch und Fleischerzeugnisse, ALTS, Stellvertretende Leitung der Fachgruppe „Lebensmittelrecht“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft)



d.horn-krefeld@outlook.de

Bezeichnung von Lebensmitteln

„Radau y Nada“ – oder: Wie die Schokolade zu ihrem Namen kam

Von RAin Marianne Böhm und RA Christian Ballke, LL.M.

Große Verwirrung gab es Anfang des Jahres 2021 um eine Schokolade. Oder doch keine Schokolade? Um Kakao, so viel ist sicher, und sonst „nada“. Verbraucher fühlten sich veräppelt – warum darf etwas, was wie eine Schokolade daherkommt, nicht so heißen?! –, die Firma Ritter Sport fühlte sich in ihrem Bestreben, die Schokoladen-Welt etwas gesünder zu machen, verraten – man entwickelt eine gesunde Schokolade ganz ohne „herkömmlichen“ Zucker und das wird einem mit diesem Bezeichnungs-Desaster gedankt? –, das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft verstand die Welt ein kleines bisschen weniger – Eine Schokolade ohne Zucker kann durchaus Schokolade heißen! – und Lebensmittelrechtler haben neue Nervennahrung – „Cacao y nada“! Oder doch eine „Schokolade“?

Dieses emotionale Hin und Her zum Thema „Schokolade“ ist dem Umstand geschuldet, dass im deutschen bzw. europäischen Lebensmittelrecht eine Vielzahl von unterschiedlichen Regelungen gegeben ist, die sich mit der Bezeichnung von Lebensmitteln befassen. Manche davon sind besonders strikt, manche geben einen gewissen Spielraum und andere dienen nur der Orientierung. Dass in dieser Konstellation schon einmal eine Bezeichnung in den „falschen Hals“ kommen kann oder die Darstellung in eine Schwarz-Weiß-Bewertung driftet, die weder dem Verbraucherempfinden noch – zu manch einer Überraschung – dem rechtlichen System entspricht, ist nicht verwunderlich. Insofern soll dieser Artikel einen kleinen Überblick über die Regelungssysteme zu Bezeichnungen von Lebensmitteln verschaffen.

I. Überblick

Durch das „Cacao y nada“-Produkt von Ritter Sport hat die Schokoladen- und KakaoerzeugnisVO über Fachkreise hinaus an Bekanntheit gewonnen. Diese Verordnung stellt eine Regelung dar, die unter anderem die Benennung von bestimmten Lebensmitteln regelt. Die Grundregelung für die Bezeichnung von Lebensmitteln findet sich in Art. 17 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV; Vgl. *Meisterernst* in Zipfel Rathke, C 113, Art. 17, Rn. 17 ff.). Eine Vielzahl von weiteren Verordnungen regelt nicht nur die Benennung von Schokolade, sondern darüber hinaus auch die Bezeichnung von Milcherzeugnissen, Butter, Käse, Honig, Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken und vielen weiteren Lebensmitteln. Neben den Verordnungen gibt es die geschützten geografischen Herkunftsangaben, die nach dem deut-

schen Markenrecht und auf europäischer Ebene durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geregelt und geschützt sind. Auch mit diesen haben durch die verpflichtende Verwendung der beiden Siegel „g.U.“ und „g.g.A.“ die meisten Verbraucher bereits Bekanntheit gemacht. Neben diesen bindenden Regelungen gibt es aber auch nicht bindende Empfehlungen. Hierunter fallen beispielsweise die Leitsätze für Erfrischungsgetränke oder die – durchaus nicht unumstrittenen – Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Bereits aus diesem kleinen Überblick zeigt sich, dass die Bezeichnung von Lebensmitteln durch viele mehr oder weniger bindende Normen und Empfehlungen geregelt ist bzw. sich hieran orientiert. Dieses Geflecht macht es nicht immer einfach zu durchschauen, wie ein Produkt heißen darf oder warum ein Produkt eine bestimmte Bezeichnung gerade nicht tragen darf. Im Folgenden sollen daher die verschiedenen, oben bereits erwähnten Regelungsregime in der gebotenen Kürze dargestellt und ihre Unterschiede zueinander aufgezeigt werden.

II. Verschiedene Regelungskonzepte

1. Leitsätze

Die Leitsätze für bestimmte Lebensmittel, die unter anderem deren Bezeichnung zum Thema haben, werden von Fachausschüssen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erarbeitet. Das Deut-

sche Lebensmittelbuch stellt eine Sammlung von Leitsätzen dar, „in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden“ (§ 15 Abs. 1 LFGB). In den Fachausschüssen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission beraten Mitglieder der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft, der Lebensmittelwirtschaft und der Verbraucherschaft (§ 16 Abs. 2 LFGB). Ziel dieser Kommission ist es laut Geschäftsordnung, die Verbraucher vor Irreführung und Täuschung zu schützen. Dies soll erreicht werden, indem „in den Leitsätzen eine allgemeingültige Verkehrsauffassung für die darin aufgeführten Lebensmittel beschrieben“ wird (vgl. Präambel der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission). Die Leitsätze – inzwischen gibt es solche Leitsätze für mehr als 2 000 Lebensmittel – sollen also widerspiegeln, was ein Verbraucher unter einer bestimmten Produktbezeichnung versteht und gleichsam aufgrund dieser Bezeichnung erwarten darf.

Leitsätze haben Orientierungsfunktion

Da die Leitsätze aber von keinem gesetzgebenden Organ verfasst werden und auch von ihrer Zielsetzung nicht dazu gedacht sind, eine gesetzliche Regelung darzustellen, kommt ihnen letztendlich nur eine Orientierungsfunktion zu.

Aktuelles Thema: Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Den vorgenannten Prinzipien folgend, entstanden u. a. die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Dort wird beispielsweise festgelegt, dass „vegan“ nur solche Produkte im Auge des Verbrauchers sind, die „keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme), Verarbeitungshilfsstoffe oder Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die

tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.“ (Ziff. 1.1.1. der Leitsätze). Darüber hinausgehend werden unter Ziff. 2 der Leitsätze sehr enge und teilweise nicht unbedingt nachvollziehbare Bewertungen hinsichtlich der Benennung einzelner veganer Lebensmittel getroffen. Dieser Teil der Leitsätze und ihr dahingehender Ansatz werden mitunter sehr kritisch bewertet.

Streitthema Limonade und Zuckergehalt

Obwohl die Leitsätze, wie oben dargelegt, keine verbindlichen Regelungen darstellen, waren z. B. die Leitsätze für Erfrischungsgetränke in jüngerer Vergangenheit Dreh- und Angelpunkt eines Streits über die Bezeichnung eines Lebensmittels: Ende 2018 wurde die Bezeichnung „Limonade“ beim Hersteller „Lemonaid“ beanstandet, da in den Getränken nicht der – nach den Leitsätzen – erforderliche Zuckergehalt enthalten war. Es erschien schon damals sinnwidrig, eine verbraucherbekannte Bezeichnung (wie Limonade) an einen Mindestzuckergehalt zu koppeln und damit Limonaden-Herstellern den Weg abzuschneiden, gesündere, weil zuckerärmere Limonaden, herzustellen und unter der bekannten Bezeichnung zu vertreiben. Darauf reagierte auch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, indem der Leitsatz letztendlich angepasst wurde. Auch aufgrund dieser – ungewöhnlich schnellen – Änderung kam es dann zu keiner gerichtlichen Überprüfung der Bezeichnung in dem besagten Fall.

Entsprechend ihres nicht bindenden Charakters ist es bei Leitsätzen im Streitfall möglich, mit einer abweichenden Verbrauchererwartung zu argumentieren. Dies ist der fundamentale Unterschied zu gesetzlichen Normen, die bei Erfüllung ihrer Tatbestandsmerkmale grundsätzlich strikt anzuwenden sind. Insofern ist im Lichte der Leitsätze eine größere Flexibilität, spiegelbildlich dazu auch ein größeres Maß an Rechtsunsicherheit gegeben.

2. Geografisch geschützte Herkunftsangaben

Festgeschrieben im deutschen Marken-gesetz (§§ 126 ff. MarkenG) und in der

europäischen Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist der Schutz von „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ (g.U.) und „geschützten geografischen Angaben“ (g.g.A.). Gemeinsam ist diesen beiden Schutzkategorien, dass es sich um Bezeichnungen für Produkte handelt, die aus einer bestimmten Region stammen. Im Gegensatz zu der g.g.A., bei der es ausreichend ist, dass ein wesentlicher Produktionsschritt in der jeweiligen Region stattfindet und das Produkt bestimmte Qualitätserfordernisse erfüllt, ist es bei einer g.U. notwendig, dass alle Produktionsschritte (einschließlich der Erzeugung der Ausgangszutaten) in der entsprechenden Region erfolgen (Art. 3 Abs. 2 Buchst. b, Art. 5 Abs. 1 bzw. 2 Verordnung [EU] Nr. 1151/2012). Die Ratio dieser Regelungen war es, Agrarerzeugnissen mit „wertsteigernden Eigenschaften als Folge der Anbau- oder Verarbeitungsverfahren, die bei ihrer Herstellung angewendet werden, oder als Folge des Ortes ihrer Produktion oder Vermarktung“ die Bewerbung dieser Eigenschaften auch durch die Bezeichnung der Erzeugnisse zu ermöglichen und die Erzeuger solcher Produkte zu unterstützen (Art. 4 Verordnung [EU] Nr. 1151/2012).

Ein Antrag auf Eintragung einer g.U. oder g.g.A. ist beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) zu stellen, welches sodann über die Eintragungsfähigkeit auf nationaler Ebene entscheidet. Über den Schutz auf europäischer Ebene entscheidet die Europäische Kommission. Wenn dem Schutz auf europäischer Ebene nichts entgegensteht, wird die beantragte Angabe im Register der g.U. und g.g.A. eingetragen.

Bezeichnung an eine bestimmte Herstellung geknüpft

Wenn eine entsprechende Angabe eingetragen ist, dann darf diese Bezeichnung nur verwendet werden, wenn die jeweiligen Produkte der festgelegten Spezifikation entsprechen. Insofern sind die Bezeichnungen diesen Produkten vorbehalten (vgl. Meisterernst, Lebensmittelrecht [2019], § 10, Rn. 133). Jedoch ist damit nicht nur die Verwendung der konkreten Bezeichnung für andere Produkte verboten, sondern auch die widerrechtliche Aneignung und Nachahmungen geschütz-

ter Namen sowie Anspielungen auf diese, selbst wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder der geschützte Name in Übersetzung oder mit Zusätzen wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“ oder dergleichen verwendet wird (Art. 13 Abs. 1 Verordnung [EU] Nr. 1151/2012). Als Abgrenzung zu anderen Erzeugnissen sind zudem die hierfür geschaffenen Unionszeichen im selben Sichtfeld mit der Bezeichnung anzubringen (Art. 12 Abs. 2 Verordnung [EU] Nr. 1151/2012).



Auf der europäischen Datenbank „eAmbrosia“ kann man u. a. im „Food Register“ nach entsprechenden Angaben suchen. Dort findet man beispielsweise die registrierten g.g.A. „Südtiroler Schüttelbrot/Schüttelbrot Alto Adige“ oder „Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst“. In den veröffentlichten Eintragungsanträgen werden die Lebensmittel beschrieben, z. B. bzgl. der verwendeten Rohstoffe, besonderer Erzeugungsschritte, die in dem geografischen Gebiet stattfinden müssen, besonderer Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken oder die Kennzeichnung (ggf. mit Bildzeichen), die Abgrenzung des geografischen Gebiets und der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Verbindliche Vorgaben in den Spezifikationen

Beispielsweise heißt es in dem Antrag für das Südtiroler Schüttelbrot, dass „es sich um ein Roggen- Knäckebrot mit unre-

gelmäßiger Krumenstruktur [handelt]. Es (...) lange haltbar, aromatisch mit einer deutlichen Fenchelnote und leicht säuerlich [ist. Und] Der Feuchtigkeitsgehalt (...) zwischen 4 % und 6 % [beträgt]“. Zudem wird ein bestimmter Durchmesser und eine bestimmte Dicke für das Erzeugnis festgelegt. Um die Bezeichnung verwenden zu dürfen, ist es notwendig, dass der Vorteig für das Erzeugnis im geografischen Gebiet erzeugt wird (Veröffentlichung 2020/C 81/05, Ziff. 3.2, 3.4.).

Als Beispiele für zwei g.U. können „Weideochse vom Limpurger Rind“ oder „Staffordshire Cheese“ genannt werden. In diesen veröffentlichten Anträgen zu den g.U. finden sich keine Hinweise zu besonderen Verarbeitungsschritten, die in der jeweiligen Region erfolgen müssten, weil schließlich alle Schritte in der Region erfolgen müssen (bzw. teilweise erfolgt der Hinweis, dass alle Schritte zur Erzeugung in der geografischen Region stattfinden müssen). Zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet heißt es hinsichtlich des Staffordshire Cheese: „(...) In der Grafschaft Staffordshire herrscht ein warmes, feuchtes Atlantikklima. Der Boden besteht aus Kohlenkalk, der das Wachstum saftiger Weiden begünstigt, die für die sahnige Milch, die dem Käse seine Besonderheit verleiht, verantwortlich ist. (...) Die Merkmale dieses Grases ist für die Eigenschaften des Staffordshire Cheese von wesentlicher Bedeutung (...)“ (Veröffentlichung 2006/C 148/04, Ziff. 4.2., 4.6.). Auch beim Weideochsen vom Limpurger Rind wird dargelegt, warum die geografischen Gegebenheiten sich auf die Qualität auswirken: „Das raue Klima und die Vegetation der Verwitterungsböden in Verbindung mit der kleinbäuerlichen Struktur haben zur Herausbildung einer widerstandsfähigen und anspruchslosen Landrasse geführt, deren Eigenschaften optimal an die kalk- und nährstoffarmen Böden angepasst sind (...)“ (Veröffentlichung 2012/C 370/07, Ziff. 5.3.).

Stärkstes Bindungsregime durch g.g.A. und g.U.

Der Schutz dieser Bezeichnungen ist gesetzlich normiert und damit bindend. Nicht nur die Verwendung der Bezeichnungen für die (anhand der jeweiligen Spezifikationen) genau festgelegten und

charakterisierten Produkte, sondern auch jegliche Nachahmung oder Bezugnahme hierauf sind vom Schutz umfasst. Insofern stellt dieses Regelungsregime das härteste und unflexibelste Konzept dar. Es gibt (theoretisch) keinen Graubereich bei der Verwendung von g.U. und g.g.A., sondern lediglich (praktische) Auslegungsfragen zum Schutzbereich und Schutzzumfang.

3. Verordnungen

Zu guter Letzt gibt es, wie bereits erwähnt, verschiedenste Verordnungen, welche die Bezeichnungen von Lebensmitteln regeln. Hier sei nun aus aktuellem Anlass die Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (Kakaoverordnung; KakaoV) exemplarisch angeführt. Die KakaoV enthält Regelungen zu erlaubten Zutaten, Kennzeichnungsfragen, Verkehrsverboten und Straftatbeständen bzw. Ordnungswidrigkeiten. Zu den Kennzeichnungsfragen zählen u. a. die Bezeichnungen verschiedener Erzeugnisse bzw. Bestandteile wie „Kakaobutter“, „Kakao“, „Schokoladenpulver“ und „Schokolade“, aber auch „Milchschokolade“, „Weiße Schokolade“ oder „Praline“.

Zu dem hier relevanten Begriff „Schokolade“ heißt es dort unter Ziffer 3 wie folgt:

„3. Schokolade

- a) Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen und Zuckerarten, das vorbehaltlich Buchstabe b mindestens 35 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 18 Prozent Kakaobutter und mindestens 14 Prozent fettfreie Kakao-trockenmasse, enthält.
- b) Wird diese Bezeichnung ergänzt durch
 - die Ausdrücke ‚-streusel‘ oder ‚-flocken‘, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken mindestens 32 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 12 Prozent Kakaobutter und mindestens 14 Prozent fettfreie Kakao-trockenmasse, enthalten,
 - den Ausdruck ‚-kuvertüre‘, so muss das Erzeugnis mindestens 35 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 31 Prozent Kakaobutter und mindestens 2,5 Prozent fettfreie Kakao-trockenmasse, enthalten,
 - den Ausdruck ‚Gianduja-Haselnuss-‘ oder eine von ‚Gianduja‘ abgeleitete Bezeichnung, so muss das Erzeugnis aus Schokolade mit einem Mindest-

gehalt an Gesamtkakaotrockenmasse von 32 Prozent und an fettfreier Kakaotrockenmasse von 8 Prozent hergestellt sein und darf ferner je 100 Gramm Erzeugnis nicht weniger als 20 Gramm und nicht mehr als 40 Gramm feingemahlene Haselnüsse enthalten. Folgende Zusätze sind zulässig:

- a) Milch oder aus eingedickter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Endprodukt nicht mehr als 5 Prozent Milchtrockenmasse enthält,
- b) Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlene Haselnüsse, 60 Prozent des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.“

„Schokolade“ muss aus Kakaerzeugnissen und Zuckerarten im Sinne der KakaoV hergestellt sein

Aus Ziff. 3 Buchst. a ergibt sich also, dass „Schokolade“ ein Erzeugnis aus Kakaerzeugnissen und Zuckerarten sein muss, um auch so heißen zu dürfen.

Da ausweislich § 3 Abs. 1 KakaoV die jeweils explizit geregelten Bezeichnungen Produkten vorbehalten sind, welche die Voraussetzungen aus Anlage 1 der KakaoV erfüllen, bedeutet dies im Umkehrschluss, dass andere Produkte diese Bezeichnungen nicht tragen dürfen. Dies spiegelt sich auch in den weiteren Regelungen der KakaoV wider: In § 4 Nr. 1 KakaoV heißt es, dass „Lebensmittel, die mit einer Kaka- und Schokoladenerzeugnissen vorbehaltenen Verkehrsbezeichnung nach Anlage 1 versehen sind, ohne der dortigen Begriffsbestimmung für das betreffende Erzeugnis zu entsprechen“ nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden dürfen. Wer solche Produkte trotzdem auf den Markt bringt, wird nach § 5 Abs. 1 KakaoV i. V. m. § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchst. a LFGB, sprich mit Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder Geldstrafe, bestraft.

Keine Regelung zu Anspielungen, daher auch mehr Spielraum

Die Bezeichnungen, die in derartigen Verordnungen geregelt sind, sind exklusiv für bestimmte Produkte gedacht. Die Vorgaben für die Bezeichnungen sind rechtsverbindlich. Eine explizite Regelung zu Anspielungen oder Nachahmungen wie bei den g.U. und g.g.A. ist aber nicht gegeben, sodass insofern ein gewisser Spielraum besteht.

III. Das Spiel um „Cacao y Nada“

Wie steht es nun um die Verärgerung aus dem Hause Ritter Sport? Es wurde bekanntlich medienwirksam beklagt, das Produkt dürfe nicht „Schokolade“ heißen, weil es keinen Anteil an „konventionellem Zucker“ enthalte. Dabei ist es nicht ganz richtig, dass eine „Schokolade“ im Sinne der KakaoV „konventionellen Zucker“ im Sinne von weißem Verbrauchszucker enthalten muss. Wie in § 2 Abs. 5 KakaoV geregelt ist, sind relevant für die KakaoV folgende „Zuckerarten“:

„Zuckerarten im Sinne dieser Verordnung sind auch andere als die in der Zuckerartenverordnung aufgeführten Erzeugnisse.“

Definition der Zuckerarten im Sinne der KakaoV bringt keine abschließende Klarheit

Diese Definition ist also weiter gefasst als die Zuckerartenverordnung, sodass explizit auch solche „Erzeugnisse“ (nicht Zuckerarten!) erfasst sein sollen, die nicht in der Zuckerartenverordnung explizit geregelt sind. In dem Produkt „Cacao y nada“ wird zum Süßen Saft aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze (*Theobroma cacao* L.) verwendet. Ob diese süßende Zutat als entsprechendes Erzeugnis zu sehen ist, ist nicht ausdrücklich geregelt. Letztendlich gibt es gute Argumente für beide Richtungen. So kann man mit einiger Berechtigung sagen, dass als „Erzeugnis“ nur diejenigen Zuckerarten gelten sollen, die nicht in der Zuckerartenverordnung aufgelistet sind, aber als „Zuckerarten“ anerkannt sind (etwa Lactose und Maltose, vgl. Rathke in Zipfel Rathke, C 370, § 2, Rn. 54). Zwingend ist dies aber nicht und der Begriff „Erzeugnis“ geht sprachlich über definierte Zuckerarten hinaus. Zudem ist fraglich, ob es einen sachlichen Grund gibt, weshalb der Gesetzgeber eine dahingehende Einengung vornehmen wollte oder nicht doch – ent-

sprechend dem offenen Wortlaut – alle süßenden Zutaten hierunter fallen.

Unterschiedliche Auffassungen werden vertreten

Dass auch im Medienecho auf den „Aufschrei“ seitens Ritter Sport durchaus geteilte Meinungen offenkundig wurden, verwundert daher nicht (vgl. so die Berichte mehrerer Zeitungen über eine positive Bewertung der Bezeichnung als „Schokolade“ durch „ein Verbraucherschutzministerium“ und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, so die ZEIT, „Verwirrung um Ritter-Sport-Produkt: Schokolade oder nicht?“ am 4. Februar 2021, der SPIEGEL, „Darf Ritter-Sport-Schokolade nicht Schokolade heißen?“ am 1. Februar 2021 oder WirtschaftsWoche, „Zuckerfreie Schokolade ist das perfekte Branding für Ritter Sport“, 18. Februar 2021).

Was aber schon eher verwundert: Ritter Sport versuchte wohl gar nicht erst, sein Produkt als „Schokolade“ auf den Markt zu bringen, sondern beließ es dabei, sich über das (vermeintliche) Verbot einer Bezeichnung als „Schokolade“ medienwirksam zu ärgern. Dies ist natürlich das gute Recht von Ritter Sport. Wenn sich das Unternehmen aber auf die Fahne schreiben möchte, eine Änderung der KakaoV voranzutreiben („Wenn Wurst aus Erbsen sein darf, braucht Schokolade auch keinen Zucker. Aufwachen!“ Eine Ritter-Sport-Sprecherin sagte, man setze sich für eine Änderung der Verordnung ein.“, zu lesen im Artikel des Spiegel vom 1. Februar 2021), indem diese den Einsatz von Zucker nicht mehr als notwendige Voraussetzung für die Bezeichnung Schokolade auflisten sollte, ist die Parallele zum oben beschriebenen Fall von „Lemonaid“ unverkennbar. Dann hätte man sich jedoch hier ebenso der Rechtswirklichkeit stellen können, um eine Klärung oder gar eine Anpassung der Rechtslage zu erreichen. Die Argumente dafür waren schließlich gegeben.

IV. Fazit

Die jüngsten prominenten Fälle zeigen wieder einmal, dass die Bezeichnung und die Bewerbung von Lebensmitteln in Deutschland und Europa von verschiedenen Faktoren abhängig und auch stets im Wandel sind. Nicht nur in Bezug auf

Schokolade oder Limonaden ist das Thema auch dem Verbraucher bekannt und wird von diesem – teils anerkennend, teils staunend, teils zweifelnd – verfolgt. Derzeit sind ganz besonders vegetarische und vegane „Fleischersatzprodukte“ in aller Munde. Darf ein veganes Erzeugnis „Käse“ heißen? Darf es ein vegetarisches Schnitzel oder Steak geben? Die Verbrauchererwartung wandelt sich ebenso wie das dieser Erwartung zugrunde liegende Ernährungsverhalten.

Bei allem Aufschrei über die Thematik des Bezeichnungsschutzes in dem hiesigen Fall der „Schokolade“ und dem häufigen Unverständnis über entsprechende Regelungen, sollte man im Hinterkopf behalten, dass es strenger und weniger streng geschützte Bezeichnungen gibt (vgl. die g.g.A. und g.U.) und dass es Begriffe gibt, mit denen der Verbraucher bestimmte Beschaffenheiten verbindet (z. B. vegan). Wie strikt der Schutz entsprechender Angaben dann ist, ist von Begriff zu Begriff unterschiedlich.

Christian Ballke

LL.M., Gründungspartner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB, München. Seit 2006 als Rechtsanwalt schwerpunktmäßig im Lebensmittelrecht sowie federführend für das Marken- und Wettbewerbsrecht tätig. Autor einer Vielzahl von Publikationen, regelmäßige Leitung von Fachveranstaltungen und umfassende Vortragstätigkeit.



ballke@meisterernst.com

Marianne Böhm

Rechtsanwältin, Seit 2019 Teil des Teams der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB. Dort berät und vertritt sie nationale und internationale Mandanten im Bereich des Lebensmittelrechts und des gewerblichen Rechtsschutzes



boehm@meisterernst.com

IMPRESSUM:

Herausgeber:

© Behr's GmbH
Geschäftsführer Dr. Arno Langbehn
Averhoffstraße 10 | 22085 Hamburg
Tel.: 040/227 00 80 | info@behrs.de
www.behrs.de

Redaktion

Rechtsanwältin Dr. Sabine Görgen,
47906 Kempen

Beirat

Prof. Dr. Martin Holle,
Professor für Lebensmittel- und Verwaltungsrecht, Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg-Bergedorf

Angelika Mrohs,
Rechtsanwältin, Geschäftsführerin Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bonn

Christian Struck,
Lebensmittelchemiker, Fachbereichsleiter am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland Emscher Lippe (CVUA-MEL), Münster

Dr. Markus Weck,
Rechtsanwalt, Hauptgeschäftsführer Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e. V. (Kulinaria Deutschland), Bonn

Erscheinungsweise:

„Food & Recht Praxis“ ist ein Supplement zum Informationsdienst „Food & Recht“, Einzelverkaufspreis: EUR 20,00 zzgl. MwSt., ISSN 1866-7287

Gestaltung:

GO: Grafik und Konzept GmbH
www.go-grafik.de

Alle Informationen wurden mit Sorgfalt ermittelt und überprüft. Es kann jedoch keine Gewähr übernommen werden, eine Haftung ist ausgeschlossen. „Food & Recht Praxis“ und alle darin enthaltenen Beiträge und Meldungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeder Art sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags gestattet. Alle Rechte vorbehalten.