

Praxiskommentar

Comans/Schigulski/Stanislawski

# Leitsätze für Fleisch, Fleisch- erzeugnisse sowie vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die wichtigsten  
Leitsätze, erläutert für  
Handwerk, Industrie und  
Beratung

ZLR  
Schriftenreihe

# Leitsätze für Fleisch, Fleisch- erzeugnisse sowie vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

von

Prof. Dr. Clemens Comans  
Rechtsanwalt, Gummersbach

Sascha Schigulski  
Rechtsanwalt, Gummersbach

Dr. Dieter Stanislowski  
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene, Sehnde

Alle im Buch verwendeten Begriffe verstehen sich geschlechterneutral. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird teilweise auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet – entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.de> abrufbar.

**ISBN 978-3-8005-1849-4**

**dfv** Mediengruppe

© 2023 Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft,  
Frankfurt am Main

[www.ruw.de](http://www.ruw.de)

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang

Printed in Germany

## Vorwort

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches haben nach wie vor eine enorme praktische Bedeutung. Sie haben das Ziel, eine allgemein gültige Verkehrsauffassung für die in den Leitsätzen aufgeführten Lebensmittel zu beschreiben. Im Rahmen ihrer praktischen Tätigkeit beschäftigen sich die Autoren nahezu täglich mit den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse und neuerdings vermehrt auch mit den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

In der täglichen Anwendung tauchen viele praktische Fragen auf, zu denen die Anwender der Leitsätze nach Antworten suchen. Obwohl die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse seit mehreren Jahrzehnten existieren und die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs vor fast fünf Jahren veröffentlicht wurden, existiert hierzu nur wenig Literatur. Deshalb haben sich die Autoren zum Ziel gesetzt, die wesentlichen Beschreibungen aus den Leitsätzen zu erläutern. Die vorliegende Bearbeitung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie möchte die praktisch bedeutsamsten Beschreibungen der Leitsätze aufbereiten und dem Anwender das Verständnis einzelner Beschreibungen näherbringen.

Gummersbach/Sehnde, im Juli 2023

# Inhaltsverzeichnis

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Vorwort. ....               | V    |
| Abkürzungsverzeichnis ..... | XIII |

## Kapitel 1

### Allgemeines zu den Leitsätzen

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Rechtsnatur und Funktionen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. .... | 1  |
| 2. Leitsatztypen .....                                                             | 4  |
| a) Feststellende Leitsätze .....                                                   | 4  |
| b) Prägende Leitsätze .....                                                        | 6  |
| 3. Widerlegbarkeit der Vermutungswirkung .....                                     | 9  |
| 4. Übergangsfristen .....                                                          | 9  |
| a) Prüfungsbeispiel .....                                                          | 11 |
| aa) Prüfungsstufe 1 .....                                                          | 12 |
| bb) Prüfungsstufe 2 .....                                                          | 13 |
| b) Verfehlung einer Prägung .....                                                  | 14 |

## Kapitel 2

### Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

|         |                                                            |    |
|---------|------------------------------------------------------------|----|
| 1       | Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....                      | 19 |
| 1.1     | Begriffsbestimmungen .....                                 | 20 |
| 1.1.1   | Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial .....                 | 20 |
| 1.1.1.1 | Fleisch (Skelettmuskulatur) .....                          | 21 |
| 1.1.1.2 | Fettgewebe/Fett .....                                      | 23 |
| 1.1.1.3 | Bindegewebe .....                                          | 24 |
| 1.1.1.4 | Schwarten .....                                            | 24 |
| 1.1.1.5 | Speisegelatine .....                                       | 25 |
| 1.1.1.6 | Innereien .....                                            | 26 |
| 1.1.1.7 | Blut .....                                                 | 28 |
| 1.1.1.8 | Därme .....                                                | 28 |
| 1.1.2   | Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen .. | 30 |
| 1.1.2.1 | Weitere Lebensmittel .....                                 | 30 |
| 1.1.2.2 | Lebensmittelzusatzstoffe .....                             | 32 |
| 1.1.2.3 | Eiweißhydrolysate .....                                    | 35 |
| 1.1.3   | Weitere Begriffsbestimmungen .....                         | 36 |
| 1.1.3.1 | Gesamteiweiß .....                                         | 36 |
| 1.1.3.2 | Fleischeiweiß .....                                        | 36 |
| 1.1.3.3 | Bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß .....               | 37 |
| 1.1.3.4 | Muskel-Trockensubstanz .....                               | 38 |
| 1.1.3.5 | Bindegewebeseiweiß .....                                   | 39 |

## Inhaltsverzeichnis

|         |                                                                                       |    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1.3.6 | Fremdeiweiß . . . . .                                                                 | 40 |
| 1.1.3.7 | Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen . . . . .                                    | 41 |
| 1.2     | Herstellung . . . . .                                                                 | 41 |
| 1.2.1   | Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards) . . .                         | 41 |
| 1.2.1.1 | Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch). . . .                         | 41 |
| 1.2.1.2 | Schweinefleisch . . . . .                                                             | 42 |
| 1.2.1.3 | Geflügelfleisch . . . . .                                                             | 42 |
| 1.2.2   | Entbeinung . . . . .                                                                  | 43 |
| 1.2.3   | Separatorenfleisch und Knochenputz. . . . .                                           | 44 |
| 1.2.3.1 | Separatorenfleisch . . . . .                                                          | 44 |
| 1.2.3.2 | Knochenputz (manuell gewonnenes Restfleisch) . . . . .                                | 47 |
| 1.2.4   | Formfleisch . . . . .                                                                 | 47 |
| 1.2.5   | Hüllen für Fleischerzeugnisse . . . . .                                               | 50 |
| 1.2.6   | Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeug-<br>nissen . . . . .             | 51 |
| 1.2.7   | Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet<br>werden . . . . .     | 53 |
| 1.3     | Beschaffenheitsmerkmale . . . . .                                                     | 54 |
| 1.3.1   | Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur . . . . .                                | 54 |
| 1.3.2   | Wurstwaren . . . . .                                                                  | 58 |
| 1.3.2.1 | Rohwürste . . . . .                                                                   | 59 |
| 1.3.2.2 | Brühwürste . . . . .                                                                  | 59 |
| 1.3.2.3 | Kochwürste . . . . .                                                                  | 62 |
| 1.3.2.4 | Bratwürste . . . . .                                                                  | 64 |
| 1.4     | Bezeichnung und Aufmachung . . . . .                                                  | 65 |
| 1.4.1   | Tierartangabe . . . . .                                                               | 65 |
| 1.4.2   | Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie<br>anhaftende Schwarten . . . . . | 74 |
| 1.4.3   | Hinweise auf Separatorenfleisch . . . . .                                             | 75 |
| 1.4.4   | Zusatz weiterer Lebensmittel . . . . .                                                | 77 |
| 1.4.5   | Ersatz von Fleisch . . . . .                                                          | 77 |
| 1.4.6   | Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten. . . . .                                    | 80 |
| 1.4.7   | Hervorhebende Hinweise. . . . .                                                       | 81 |
| 1.4.8   | Hinweis auf die Zerkleinerung. . . . .                                                | 84 |
| 1.4.9   | Hinweis auf einfache Qualitäten . . . . .                                             | 85 |
| 1.4.10  | Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen . . .                                | 86 |
| 1.4.11  | Hinweise auf eine bestimmte Herstellung . . . . .                                     | 88 |
| 1.4.12  | Phantasiebezeichnungen . . . . .                                                      | 89 |
| 1.4.13  | Quantitative Angaben. . . . .                                                         | 90 |
| 2       | Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse                               | 92 |
| 2.1     | Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte . .                         | 93 |
| 2.1.1   | Fleischteilstücke. . . . .                                                            | 93 |

|         |                                                                                                                                                                                                          |     |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.1.1.1 | Filet .....                                                                                                                                                                                              | 93  |
| 2.1.1.2 | Roastbeef .....                                                                                                                                                                                          | 94  |
| 2.1.1.3 | Hüfte. ....                                                                                                                                                                                              | 95  |
| 2.1.1.4 | Kotelettstrang. ....                                                                                                                                                                                     | 95  |
| 2.1.1.5 | Eisbeine .....                                                                                                                                                                                           | 95  |
| 2.1.1.6 | Kleinfleisch .....                                                                                                                                                                                       | 96  |
| 2.1.2   | Braten. ....                                                                                                                                                                                             | 96  |
| 2.1.2.1 | Braten allgemein .....                                                                                                                                                                                   | 96  |
| 2.1.2.2 | Rollbraten. ....                                                                                                                                                                                         | 97  |
| 2.1.2.3 | Nierenbraten, Kalbsnierenbraten .....                                                                                                                                                                    | 98  |
| 2.1.2.4 | Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust .....                                                                                                                                                                  | 98  |
| 2.1.3   | Produkte in Scheiben .....                                                                                                                                                                               | 98  |
| 2.1.3.1 | Scheiben aus dem Filet .....                                                                                                                                                                             | 98  |
| 2.1.3.2 | Steaks .....                                                                                                                                                                                             | 99  |
| 2.1.3.3 | Kotelett. ....                                                                                                                                                                                           | 101 |
| 2.1.3.4 | Schnitzel. ....                                                                                                                                                                                          | 102 |
| 2.1.3.5 | Medaillon .....                                                                                                                                                                                          | 104 |
| 2.1.3.6 | Rouladen .....                                                                                                                                                                                           | 104 |
| 2.1.4   | Produkte aus gestückeltem Fleisch .....                                                                                                                                                                  | 105 |
| 2.1.4.1 | Fleischspieße .....                                                                                                                                                                                      | 105 |
| 2.1.4.2 | Döner Kebab .....                                                                                                                                                                                        | 106 |
| 2.1.4.3 | Geschnetzeltes .....                                                                                                                                                                                     | 108 |
| 2.1.4.4 | Gulasch. ....                                                                                                                                                                                            | 108 |
| 2.1.4.5 | Ragout .....                                                                                                                                                                                             | 109 |
| 2.1.4.6 | Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch .....                                                                                                                                                              | 109 |
| 2.1.4.7 | Fleisch im eigenen Saft .....                                                                                                                                                                            | 110 |
| 2.1.5   | Produkte aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch .....                                                                                                                                           | 111 |
| 2.1.5.1 | Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes .....                                                                                                                                                | 113 |
| 2.1.5.2 | Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes,<br>Schweinegewiegtes .....                                                                                                                         | 114 |
| 2.1.5.4 | Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar .....                                                                                                                                                                | 117 |
| 2.1.5.5 | Hamburger, Beefburger, Cheeseburger .....                                                                                                                                                                | 118 |
| 2.1.5.6 | Hacksteak .....                                                                                                                                                                                          | 120 |
| 2.1.5.7 | Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak. ....                                                                                                                                                                 | 120 |
| 2.1.5.8 | Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleisch-<br>pflanze(r)l, Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloß,<br>Fleischklößchen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbäll-<br>chen, Wellklops ..... | 121 |
| 2.2     | Rohe Pökelfleischerzeugnisse .....                                                                                                                                                                       | 122 |
| 2.2.1   | Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelfware, Roh-<br>schinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch, süddeutsch auch<br>Speck, Geräuchertes, Geselchtes. ....                                                   | 122 |

## Inhaltsverzeichnis

|          |                                                                                                                         |     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.2.2    | Rohschinken. ....                                                                                                       | 124 |
| 2.2.3    | Sonstige Rohpökelwaren. ....                                                                                            | 126 |
| 2.3      | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse. ....                                                                                   | 127 |
| 2.3.1    | „Gekochtes Pökelfleisch“ („Kochpökelwaren“, „Gekochte Pökelfleischwaren“). ....                                         | 127 |
| 2.3.2    | Die Bezeichnung Schinken. ....                                                                                          | 130 |
| 2.3.3    | Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang. ....                                                                       | 137 |
| 2.3.4    | Gepökelte Schälrippchen. ....                                                                                           | 137 |
| 2.3.5    | Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammerl usw.) .... | 138 |
| 2.3.6    | Eisbein, gepökelt (Schweinsaxe, gepökelt, Gekochte Pökelhaxe, Surhaxe, Gekochte Räucherhaxe). ....                      | 138 |
| 2.3.7    | Gekochtes Hamburger Rauchfleisch/Gekochter Rinderschinken. ....                                                         | 138 |
| 2.3.8    | Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust). ....                                                                                 | 138 |
| 2.3.9    | Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge). ....                                            | 138 |
| 2.3.10   | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch. ....                                                               | 139 |
| 2.4      | Wurstwaren. ....                                                                                                        | 141 |
| 2.4.1    | Rohwürste. ....                                                                                                         | 141 |
| 2.4.1.1  | Schnittfeste Rohwürste. ....                                                                                            | 142 |
| 2.4.1.2  | Streichfähige Rohwürste. ....                                                                                           | 149 |
| 2.4.2    | Brühwürste. ....                                                                                                        | 153 |
| 2.4.2.1  | Brühwürstchen. ....                                                                                                     | 153 |
| 2.4.2.2  | Brühwürste, fein zerkleinert. ....                                                                                      | 161 |
| 2.4.2.3  | Grobe Brühwürste. ....                                                                                                  | 166 |
| 2.4.2.4  | Brühwürste mit Einlagen. ....                                                                                           | 170 |
| 2.4.3    | Kochwürste. ....                                                                                                        | 174 |
| 2.4.3.1  | Pasteten. ....                                                                                                          | 175 |
| 2.4.3.2  | Leberwürste. ....                                                                                                       | 177 |
| 2.4.3.3  | Kochmettwürste. ....                                                                                                    | 184 |
| 2.4.3.4  | Blutwürste. ....                                                                                                        | 190 |
| 2.4.3.5  | Sülzwürste. ....                                                                                                        | 198 |
| Anlage   | .....                                                                                                                   | 208 |
| Fußnoten | .....                                                                                                                   | 209 |

## Kapitel 3

### Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

|     |                                       |     |
|-----|---------------------------------------|-----|
| 1   | Allgemeine Beurteilungsmerkmale. .... | 213 |
| 1.1 | Begriffsbestimmungen. ....            | 219 |

|          |                                                                                                                                                                          |     |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.2      | Herstellung . . . . .                                                                                                                                                    | 225 |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale . . . . .                                                                                                                                        | 226 |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung . . . . .                                                                                                                                     | 227 |
| 2        | Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane<br>und vegetarische Lebensmittel. . . . .                                                                            | 238 |
| 2.1      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeug-<br>nisse anlehnen . . . . .                     | 238 |
| 2.2      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse<br>und Krebs- und Weichtiere anlehnen . . . . . | 249 |
| 2.3      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen . . .                                              | 250 |
| Fußnoten | . . . . .                                                                                                                                                                | 250 |

## Abkürzungsverzeichnis

|          |                                                                                                                                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. F.    | alte Fassung                                                                                                                         |
| Abl.     | Amtsblatt                                                                                                                            |
| Abs.     | Absatz                                                                                                                               |
| AFFL     | Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft                   |
| AG       | Amtsgericht                                                                                                                          |
| ALS      | Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit |
| ALTS     | Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen            |
| Art.     | Artikel                                                                                                                              |
| Az.      | Aktenzeichen                                                                                                                         |
| BAnz     | Bundesanzeiger                                                                                                                       |
| BEFFE    | bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                                                                                               |
| BGBI.    | Bundesgesetzblatt                                                                                                                    |
| BGH      | Bundesgerichtshof                                                                                                                    |
| BLL      | Information des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., heute Lebensmittelverband Deutschland                      |
| bspw.    | beispielsweise                                                                                                                       |
| BVerwG   | Bundesverwaltungsgericht                                                                                                             |
| bzw.     | beziehungsweise                                                                                                                      |
| ca.      | circa                                                                                                                                |
| etc.     | et cetera                                                                                                                            |
| EuGH     | Europäischer Gerichtshof                                                                                                             |
| FEIFFA   | Fleischeiweiß im fettfreien Anteil                                                                                                   |
| g. g. A. | geschützte geographische Angabe                                                                                                      |
| g. t. S. | garantiert traditionelle Spezialität                                                                                                 |
| g. U.    | geschützte Ursprungsbezeichnung                                                                                                      |
| gem.     | gemäß                                                                                                                                |
| GMBI     | Gemeinsames Ministerialblatt                                                                                                         |

## Abkürzungsverzeichnis

|          |                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------|
| GRUR     | Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht (Zeitschrift) |
| h. E.    | hiesigen Erachtens                                       |
| i. S. v. | im Sinne von                                             |
| i. V. m. | in Verbindung mit                                        |
| Kap.     | Kapitel                                                  |
| LFGB     | Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch                 |
| lit.     | litera                                                   |
| LMIV     | Lebensmittel-Informationsverordnung                      |
| LMZDV    | Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung          |
| LS-Nr.   | Leitsatznummer                                           |
| max.     | maximal                                                  |
| M./Mm.   | Musculus/Musculi                                         |
| NJW      | Neue Juristische Wochenschrift (Zeitschrift)             |
| Nr.      | Nummer                                                   |
| OLG      | Oberlandesgericht                                        |
| OVG      | Oberverwaltungsgericht                                   |
| OWiG     | Gesetz über Ordnungswidrigkeiten                         |
| QUID     | Quantitative Ingredient Declaration                      |
| Rn.      | Randnummer                                               |
| Rs.      | Rechtssache                                              |
| s.       | siehe                                                    |
| S.       | Seite                                                    |
| sog.     | sogenannt                                                |
| Urt.     | Urteil                                                   |
| usw.     | und so weiter                                            |
| vgl.     | vergleiche                                               |
| z. B.    | zum Beispiel                                             |
| ZLR      | Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht            |

# Kapitel 1

## Allgemeines zu den Leitsätzen

### 1. Rechtsnatur und Funktionen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind weder formelle Gesetze noch Rechtsverordnungen und besitzen daher keine Rechtsnormqualität. Bei ihnen handelt es sich um sog. „antizipierte Sachverständigengutachten“, die durch die Vertreter der beteiligten Verkehrskreise erstellt und als wesentliche Hilfe zur Feststellung einer bestehenden allgemeinen Verkehrsauffassung angesehen werden.

Beteiligte Verkehrskreise sind die Gruppen der Verbraucher, der Lebensmittelüberwachung, der Wirtschaft und der Wissenschaft. Sie beraten Änderungen, Ergänzungen und Neufassungen in den jeweiligen Fachausschüssen vor, die dann im Plenum der Lebensmittelbuch-Kommission beschlossen werden.

Daher enthalten die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches keine allgemeinverbindlichen Ge- und Verbote und können bestehende Rechtsvorschriften weder aufheben noch ändern. Aus den vorgenannten Gründen kann ein Verstoß gegen die Leitsätze auch nicht automatisch mit einem Bußgeld oder einer anderen Repression geahndet werden.

Die Leitsätze sind neben Fachliteratur, Rechtsprechung, tatsächlichem Marktgeschehen, Sachverständigengutachten etc. eine von mehreren Quellen für die Überprüfung einer Verkehrsauffassung und damit für die Anwendung diverser Rechtsvorschriften, z.B. dem gemeinschaftsrechtlichen Irreführungsverbot (Art. 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz: LMIV) von hervorgehobener Relevanz. Ihnen wohnt jedenfalls im Hinblick auf Leitsätze, mit denen eine bestehende Verkehrsauffassung festgestellt wird, eine Vermutungswirkung dafür inne, was Verbraucher von einem nach Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmalen in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwarten dürfen.

Die Leitsätze besitzen, je nach Perspektive, unterschiedliche Funktionen für die verschiedenen Beteiligten.

Zuvorderst sollen sie die berechtigten Erwartungen von Verbrauchern schützen. Bestimmte verkehrsübliche Bezeichnungen wecken Erwartungen an die Beschaffenheit der jeweiligen Produkte. Sofern daher in den Leitsätzen beschriebene verkehrsübliche Bezeichnungen verwendet werden, sollen Verbraucher sich darauf verlassen können, dass die nach der Verkehrsauffas-

## Kap. 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

sung an ein entsprechendes Produkt zu stellenden Erwartungen auch erfüllt werden.

Aus Sicht der Unternehmen besitzen die Leitsätze einen sog. „Safe-Harbour-Effekt“. Entspricht ein Lebensmittel den Vorgaben in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, gilt das Lebensmittel in Hinsicht auf die in den Leitsätzen beschriebenen Kriterien als der Verkehrsauffassung entsprechend, so dass der Vorwurf einer möglichen Irreführung gem. Art. 7 LMIV aufgrund einer Abweichung von einer bestehenden Verkehrsauffassung ohne ausreichende Kenntlichmachung in Hinsicht auf die konkret in den Leitsätzen geregelten Kriterien regelmäßig ausgeschlossen ist.

Entspricht das Lebensmittel hingegen nicht den Vorgaben der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, so folgt aus dem vorgenannten Grundsatz nicht im Umkehrschluss und automatisch, dass eine Irreführung vorliegt. Vielmehr stellt eine solche Feststellung ein mögliches Indiz dafür dar, dass gegebenenfalls von einer bestehenden Verkehrsauffassung abgewichen wurde, was in der Folge eine Irreführung zur Folge haben kann. Mithin besteht bei einer solchen Feststellung Anlass dazu, eine weitere, auf den jeweiligen Einzelfall bezogene Irreführungsprüfung gem. Art. 7 LMIV vorzunehmen.

Weiterhin stellen die Leitsätze eine praxisrelevante Quelle für die Ermittlung einer bestehenden Verkehrsauffassung dar und nehmen damit eine wichtige Rolle bei der Anwendung der Irreführungsvorschriften durch die Rechtsprechung, Behörden und Wirtschaftsbeteiligten ein.

Außerdem spielen die Leitsätze auch regelmäßig eine wichtige Rolle im Rahmen von Qualitätsvereinbarungen zwischen Lebensmittelherstellern und -verkäufern.

Da die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches keine Rechtsnormqualität haben, können diese auch nicht wie Rechtsnormen behandelt und angewendet werden. Das heißt, dass Behörden und Gerichte bei der Anwendung der Leitsätze für jeden Einzelfall prüfen müssen, ob die in den Leitsätzen beschriebene Verkehrsauffassung hinsichtlich der Herstellung, Beschaffenheit oder sonstiger Merkmale eines Lebensmittels noch der herrschenden Verkehrsauffassung entspricht.

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches können bei der Bezeichnung vorverpackter Lebensmittel Bedeutung erlangen. Die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel richtet sich nach der LMIV. Beim Inverkehrbringen von vorverpackten Lebensmitteln stellt die Bezeichnung, die früher Verkehrsbezeichnung genannt wurde, eine der wichtigsten Pflichtinformationen dar. Einzelheiten dazu, wie eine Bezeichnung auszusehen hat, bestimmt Art. 17 LMIV. Nach Art. 17 Abs. 1 Satz 1 LMIV wird ein Lebensmittel grundsätzlich mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet. Der Begriff der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung wird in

Art. 2 Abs. 2 lit. n) LMIV definiert. Hierbei handelt es sich um die Bezeichnung eines Lebensmittels, die durch die für dieses Lebensmittel geltenden Rechtsvorschriften der Union vorgeschrieben ist, oder, wenn es keine derartigen Unionsvorschriften gibt, die Bezeichnung, welche in den Rechts- und Verwaltungsvorschriften des Mitgliedstaates vorgesehen ist, in dem das Lebensmittel an die Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung verkauft wird. Existiert eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, muss diese verwendet werden.

Im Fleischbereich sind rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen selten. Diese existieren überhaupt nur im Zusammenhang mit den Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind keine Rechtsvorschriften, da diese einen rein beschreibenden Charakter haben.

Wenn keine in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung existiert, hat der Lebensmittelunternehmer nach Art. 17 Abs. 1 Satz 2 LMIV die Wahl zwischen einer üblichen oder einer beschreibenden Bezeichnung. Nach Art. 2 Abs. 2 lit. o) LMIV handelt es sich bei der verkehrsüblichen Bezeichnung um eine Bezeichnung, die von den Verbrauchern in dem Mitgliedstaat, in dem das Lebensmittel verkauft wird, als Bezeichnung dieses Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre. Hierbei handelt es sich im Regelfall um kurze, schlagwortartige Bezeichnungen, mit denen die Verbraucher eine konkrete Vorstellung von einem Produkt verbinden.

An dieser Stelle erlangen die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches Bedeutung. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind wie bereits erwähnt weder Gesetz noch Rechtsverordnung und haben keine Rechtsnormqualität. Stattdessen werden sie wie bereits eingangs beschrieben als antizipierte Sachverständigengutachten bezeichnet. Eine wichtige Funktion der Leitsätze liegt somit in der Abbildung des Soll-Zustands eines Lebensmittels im Hinblick auf die Irreführungsvorschriften des Art. 7 LMIV und § 11 Abs. 1 LFGB. Somit können die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches übliche Bezeichnungen im Rechtssinne enthalten. In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse findet sich bspw. in der Einleitung des Besonderen Teils unter LS-Nr. 2 die Erläuterung, dass die im Besonderen Teil der Leitsätze kursiv abgedruckten Bezeichnungen als (Verkehrs-)Bezeichnungen des Lebensmittels anzusehen sind. Dieser Praxis wird auch in den vorliegenden Erläuterungen Rechnung getragen, indem Bezeichnungen kursiv gedruckt sind.

Losgelöst davon haben die Lebensmittelunternehmer jedoch auch das Recht, die Leitsätze weitestgehend zu ignorieren. Denn insoweit steht den Lebensmittelunternehmern nach Art. 17 Abs. 1 Satz 2 LMIV ein Wahlrecht zu,

## Kap. 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

entweder eine übliche Bezeichnung oder eine beschreibende Bezeichnung zu verwenden. Bei einer beschreibenden Bezeichnung handelt es sich nach Art. 2 Abs. 2 lit. p) LMIV um eine Bezeichnung, die das Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Verbrauchern zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte. Sofern also im Rahmen einer Beschreibung kein Begriff aus den Leitsätzen verwendet wird, müssen die Leitsätze auch nicht beachtet werden. Auch insoweit unterscheiden sie sich demnach von Rechtsnormen, die abstrakt generell für alle betroffenen Lebensmittel gelten.

## 2. Leitsatztypen

### a) Feststellende Leitsätze

Es existieren zwei Arten von Leitsatztypen. Zum einen können Leitsätze eine bestehende Verkehrsauffassung feststellen (sog. feststellende Leitsätze – hierbei handelt es sich um den Regelfall). Diesem Leitsatztyp wohnt die bereits angesprochene Vermutungswirkung für eine Verkehrsauffassung inne.

Der Anwender der Leitsätze darf jedoch nicht der Versuchung verfallen anzunehmen, dass jedes Kriterium, das in den Leitsätzen festgelegt ist, Bestandteil einer Verkehrsauffassung ist. Zum einen entwickeln sich Verkehrsauffassungen dynamisch und mitunter auch schneller weiter, als Änderungen an den Leitsätzen herbeigeführt werden können. Zum anderen handelt es sich nicht bei jeder Regelung in einem Leitsatz um eine feststellende Regelung. Dies hat sowohl die nationale als auch die europäische Rechtsprechung bereits in diversen Fällen bezüglich unterschiedlicher, in den Leitsätzen niedergelegten Kriterien bestätigt.

So hat bspw. das OVG Lüneburg (OVG Lüneburg, Urt. vom 19.1.1993, Az. 10 L 136/89) entschieden, dass keine allgemeine Verkehrsauffassung bestand, der zufolge ein als *Hacksteak* bezeichnetes Tiefkühlerzeugnis nach den seinerzeitigen Leitsätzen einen Fleischanteil von mindestens 80% erreichen musste. Die seinerzeitige Leitsatzziffer 2.507.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse und die in ihr genannten Kriterien und Beschaffenheitsmerkmale stellten keine dahingehende Verkehrsauffassung dar.

Jüngst konstatierte der Verwaltungsgerichtshof München (VGH München, Beschluss vom 20.5.2021, Az. 20 ZB 19.131), dass die Vorgaben der vormaligen Leitsatzziffer 2.19 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

a. F. in Hinsicht auf das Erfordernis der Angabe „Formfleisch-“ gegen europäisches Recht verstößt und bestätigte damit auch die vorinstanzliche Entscheidung des VG Regensburg, in der dieses zutreffend wie folgt ausführte:

*„Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind jedoch keine Rechtsnormen, weil sie weder Gesetz noch Rechtsverordnung sind (vgl. Voit/Grube/Grube LMIV Art. 17 Rn. 73, beck-online). Anderenfalls wären die darin geregelten Bezeichnungen auch die „rechtlichen Bezeichnungen“ im Sinne von Art. 17 Abs. 1 S. 1 LMIV. Die Leitsätze begründen aber grundsätzlich eine (widerlegliche) Vermutungswirkung dafür, was der Verbraucher von einem in den Leitsätzen beschriebenen Lebensmittel erwartet (BVerwG, LRE 22, 35; VG Arnsberg, LMRR 2009, 61 und Voit/Grube/Grube LMIV Art. 17 Rn. 73, beck-online). **Die Leitsätze** können zwar als sachverständige Beschreibung der für die Verkehrsfähigkeit bedeutsamen Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmale von Lebensmitteln unter Umständen entsprechende bestehende oder künftig herauszubildende Erwartungen der Verbraucher nahelegen, **sind aber nicht in jedem Fall zuverlässige Abbilder des aktuellen Verbraucherverständnisses** (vgl. OLG Köln, Urteil vom 18. November 2011 – I-6 U 119/11 –, Rn. 6, juris), sodass sich die Leitsätze bei ihrer Anwendung im Einzelfall einer Überprüfung durch das Gericht zu unterziehen haben (vgl. Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke LFGB § 15 Rn. 26, beck-online). **Beschränkt sich das Gericht nämlich darauf, den Inhalt eines Leitsatzes ohne eigene Prüfung in die Entscheidung zu übernehmen, erhält dieser Leitsatz eine quasi-normative Bedeutung, die im Hinblick auf die Harmonisierung der Irreführungsverbote durch die Richtlinie 2000/13/EG gemeinschaftsrechtlich nicht akzeptabel ist** (vgl. Zipfel/Rathke, LebensmittelR/Rathke LFGB § 15 Rn. 6a, beck-online). So hat auch der EuGH in seinem Urteil vom 09. Februar 1999 (Az. C-383/97, Rn. 41 und 42, juris) die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Ergebnis nicht berücksichtigt. Den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuchs kommt demnach eine wichtige Funktion hinsichtlich der Beschreibung der Herstellung und der Merkmale und dem Schutz der Qualität der beschriebenen Erzeugnisse zu. Dies besagt aber nichts darüber, ob diese Bezeichnungen auch vom Verbraucher ohne weitere Erläuterung akzeptiert werden. Dies bedarf jeweils einer Beurteilung im Einzelfall (vgl. Zipfel/Rathke LebensmittelR/Meisterernst LMIV Art. 2 Rn. 113, beck-online).“*

Auch bei nicht prägenden Leitsatzregelungen muss der Anwender der Leitsätze daher stets überprüfen, ob das in den Leitsätzen beschriebene Kriterium tatsächlich (noch) Bestandteil einer Verkehrsauffassung ist.

## **Kap. 1** Allgemeines zu den Leitsätzen

### **b) Prägende Leitsätze**

Umstritten ist, wie weit die Befugnis der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission geht. Die gesetzliche Grundlage für das Tätigwerden der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist § 15 Abs. 1 LFGB. Gemäß dem Wortlaut der Vorschrift sollen die Leitsätze eine Verkehrsauffassung bzgl. der Herstellung, Beschaffenheit oder sonstigen Merkmale beschreiben.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission sieht ihre Aufgabe aber nicht nur darin, eine bestehende Verkehrsauffassung zu „beschreiben“, also wiederzugeben, sondern hat in der Präambel der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission vom 20.6.2016 aufgenommen, dass die Leitsätze ein untergesetzliches Regelwerk sind, das Hilfestellung bei der Auslegung des Rechts leistet. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission kann in besonderen Fällen feststellen, dass sich noch keine allgemein anerkannte Verkehrsauffassung gebildet oder dass sich die Verkehrsauffassung in eine unerwünschte Richtung entwickelt hat. In diesen besonderen Fällen kann die Kommission auch prägend tätig werden. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission sieht sich daher als befugt an, wenn sich die Verkehrsauffassung in eine ihrer Ansicht nach unerwünschte Richtung entwickelt hat, korrigierend in diese einzugreifen und prägend tätig zu werden.

Eine gerichtliche Entscheidung dazu, wie weit die Befugnisse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission gehen und ob ein prägendes oder korrigierendes Tätigwerden der Lebensmittelbuch-Kommission von der gesetzlichen Grundlage des LFGB noch gedeckt ist, gibt es bislang noch nicht. Daher ist es hoch umstritten, inwieweit ein solches Vorgehen durch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission zulässig ist. Zum Teil wird vertreten, dass ein prägendes Tätigwerden der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission grundsätzlich aus verfassungsrechtlichen Gründen abzulehnen ist. Zum Teil wird aber auch vertreten, dass ein prägendes Tätigwerden der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission in engen Grenzen zulässig sein soll.

Die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs sind ein Werk, das erstmals überwiegend prägende Regelungen enthält. Schon bei der Erarbeitung der neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs wies der temporäre Fachausschuss der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission in seinem Sachstandsbericht darauf hin, dass man sich zum Ziel gesetzt habe, mit einem neuen Leitsatz Klarheit für alle Interessengruppen zu schaffen, um auch unter Berücksichtigung der bestehenden Leitsätze eine eindeutige Zuordnung der auf dem Markt befindlichen Produkte in Kategorien wie vegetarische, vegane oder tierische Lebensmittel zu gewährleisten und somit für Transparenz am Markt zu sor-

gen. Im Hinblick auf die konkrete Fassung der Leitsätze wurde in dem Sachstandsbericht darauf hingewiesen, dass eine besondere Schwierigkeit darin bestehe, dass eine gefestigte Verkehrsauffassung für die verschiedenen Produktgruppen nicht zu erkennen sei. Daher sei es notwendig, prägend in die Produktaufmachung einzugreifen. Für die Praxis bedeutet dies, dass jeder Rechtsanwender für sich bewerten muss, ob er den neuen Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Sinne eines vorausseilenden Gehorsams folgen möchte.

Aber auch im Zusammenhang mit den nachfolgend ebenfalls beschriebenen Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse unternimmt die Lebensmittelbuch-Kommission Versuche, eine Verkehrsauffassung in eine bestimmte Richtung zu beeinflussen und verwendet deshalb prägende Leitsätze. Ein Beispiel für den Versuch einer Prägung der Verkehrsauffassung ist LS-Nr. 2.3.2 Abs. 5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Darin bzw. in der Vorgängerregelung hat die Lebensmittelbuch-Kommission 2015 die Beschreibung aufgenommen, dass ein industriell hergestellter Kochschinken, der die Anforderungen der Beschreibung erfüllt, einen Hinweis auf das Zusammenfügen tragen muss. Dieser Hinweis soll „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ lauten. Tatsächlich werden zwar viele auf dem Markt angebotene Kochschinken nach der in den Leitsätzen beschriebenen Technologie hergestellt. Sie tragen aber nur in den seltensten Fällen den von den Leitsätzen vorgesehenen Hinweis. Insoweit hat also die von der Lebensmittelbuch-Kommission beabsichtigte Prägung nicht stattgefunden, was zwischenzeitlich auch die Lebensmittelbuch-Kommission bzw. der vom zuständigen Fachausschuss veröffentlichte Sachstandsbericht festhält. Folglich müssten die Leitsätze insoweit erneut angepasst werden, da sich die mit der Prägung beabsichtigte Verkehrsauffassung tatsächlich nicht gebildet hat.

Prägende Leitsätze beschreiben mithin keine bestehende Verkehrsauffassung, sondern sollen eine solche künftig erst prägen. Sie stellen gestaltende gutachterliche Äußerungen dar, die jedoch grundsätzlich keine bindende Wirkung entfalten. Auch wohnt ihnen nicht die Vermutung inne, dass ihr Inhalt Gegenstand einer Verkehrsauffassung ist. Gleichwohl können sie die Verkehrsauffassung in eine bestimmte Richtung drängen oder eine gänzlich neue Verkehrsauffassung begründen.

Im Rahmen der Anwendung der Leitsätze stellt es sich darüber hinaus als problematisch dar, dass feststellende und prägende Leitsatzregelungen in den Leitsätzen bisher nicht gesondert gekennzeichnet werden. Es obliegt daher dem Anwender, im Rahmen einer sachgerechten Anwendung der Leitsätze sicherzustellen, dass es sich auch tatsächlich um eine feststellende Regelung handelt. Aus diesem Grund ist bei der Anwendung der Leitsätze grundsätzlich in jedem Einzelfall eine mehrstufige Prüfung erforderlich.

## Kap. 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

In einem ersten Schritt ist zu prüfen, ob es sich um eine feststellende oder aber um eine prägende Leitsatzregelung handelt. Dabei gilt es zu beachten, dass sowohl die gesamte Leitsatznummer als auch nur ein Teil davon einen feststellenden bzw. prägenden Charakter haben kann. Die Prüfung erfolgt anhand der Genese der Leitsätze, den hierzu erfolgten Sachstandsmitteilungen sowie unter Berücksichtigung des tatsächlichen Marktgeschehens und weiteren Aspekten.

Sodann ist in einem zweiten Schritt im Falle eines feststellenden Leitsatzes zu prüfen, ob die darin geschilderte Verkehrsauffassung tatsächlich (noch) zutreffend ist. Hierfür streitet zunächst die diesem Leitsatztyp innewohnende Vermutungswirkung, sofern durch den Anwender nicht hinreichend begründete Gegenargumente vorgebracht werden können. Diese können bspw. auf dem aktuellen Marktgeschehen, Umfrageergebnissen, neuen rechtlichen Regelungen etc. beruhen.

Handelt es sich hingegen um einen prägenden Leitsatz, ist in dem zweiten Schritt zu prüfen, ob der prägende Leitsatz bereits zu einer Etablierung der zu prägenden Verkehrsauffassung geführt hat. Für eine erfolgreiche Prägung bedarf es der Akzeptanz der Verkehrsauffassung durch die überwiegende Anzahl der Verkehrsteilnehmer in Form deren Umsetzung (Umstandsmoment) über einen angemessenen Zeitraum (Zeitmoment). Nur wenn sowohl das Zeit- als auch das Umstandsmoment vorliegen, war die Prägung erfolgreich und der prägende Leitsatz wandelt sich zu einem feststellenden Leitsatz. Nur dann darf der jeweilige Leitsatz im Rahmen der rechtlichen Bewertung berücksichtigt werden (ähnlich auch Meyer/Strein, LFGB, § 15 Rn. 11; Sosnitzer/Meisterernst, Lebensmittelrecht, C 102, § 15 Rn. 26; Zipfel, ZLR 1986, 133, 134).

Liegt noch keine erfolgreiche Prägung vor, wird die prägende Leitsatzregelung jedoch dennoch angewendet, wird ihr – so zumindest die derzeit herrschende Meinung – eine normative, das heißt gesetzgeberische Wirkung zugemessen. Eine solche normative Wirkung dürfte aber gegen das Rechtsstaatsprinzip verstoßen. Zusammenfassend bedeutet dies, dass auch die Überwachungsbehörden prägende Leitsatzregelungen erst dann anwenden dürfen, wenn diese zur allgemeinen Verkehrsauffassung geworden sind. Da die Herausbildung einer Verkehrsauffassung ein fließender Prozess ist, wird dies im Einzelfall nur schwer feststellbar sein. Es ist auch nicht möglich, einen konkreten Zeitraum vorherzusagen, bis wann aus einem prägenden Leitsatz ein solcher wird, der eine aktuelle Verkehrsauffassung zutreffend beschreibt. Für die Anwender stellt dies eine Unsicherheit dar.

Die Anwendung prägender Regelungen durch Unternehmen kann darüber hinaus auch unerwünschte rechtliche Konsequenzen für Unternehmen ha-

ben. Wie bereits erläutert können die Leitsätze keine bestehenden Rechtsvorschriften aufheben oder ändern.

Wenn LS-Nr. 1.4 Abs. 3 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs bestimmt, dass bspw. bei der Kenntlichmachung der maßgeblich ersetzenden Zutat im Hauptsichtfeld gleichartige Zutaten zusammengefasst werden können, z. B. mit der zusammenfassenden Angabe „mit Pflanzenprotein“ bei gleichzeitiger Verwendung von z. B. Erbsen- und Sojaprotein, so ist eine entsprechende Zusammenfassung im Rahmen des Zutatenverzeichnisses gem. der LMIV nicht ohne Weiteres möglich. Entsprechendes gilt für die Verwendung von in den Leitsätzen kursiv gedruckten, neuen, verkehrsblichen Bezeichnungen. Hier ist im Einzelfall zu prüfen, ob eine Verwendung im Zutatenverzeichnis möglich ist. So wies das LG München (Urt. vom 21.12.2021, Az. 33 O 3572/21) darauf hin, dass die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel lediglich Hinweise zur Kennzeichnung veganer und vegetarischer Lebensmittel geben. Ausführungen zur Gestaltung des Zutatenverzeichnisses enthalten sie gerade nicht.

### **3. Widerlegbarkeit der Vermutungswirkung**

Wie bereits erläutert wohnt den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches eine Vermutung dafür inne, was ein Verbraucher redlicherweise von einem Lebensmittel hinsichtlich seiner Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmale erwarten kann, wenn es eine in den Leitsätzen aufgeführte Bezeichnung trägt. Diese Vermutungswirkung ist widerlegbar. Für eine Widerlegung ist es erforderlich, dass der Anwender nachweist, dass die in den Leitsätzen wiedergegebene Verkehrsauffassung überholt ist oder ein bestimmter Umstand erst gar nicht Bestandteil der Verkehrsauffassung war bzw. ist. Dies kann unter Zuhilfenahme aller erdenklichen Erkenntnisquellen, insbesondere von Fachliteratur, der Rechtsprechung, dem tatsächlichen Marktgeschehen, Sachverständigengutachten und Umfragen etc. geschehen.

### **4. Übergangsfristen**

Die Frage nach Übergangsfristen für die Anwendung von neuen Beschreibungen in den Leitsätzen ist weder pauschal noch einheitlich zu beantworten. Abermals gilt es zwischen den verschiedenen Leitsatztypen (feststellende und prägende Leitsatzregelungen) zu unterscheiden. Weiterhin ist danach zu differenzieren, ob es sich bei der anzuwendenden Leitsatznummer um eine begünstigende oder um eine belastende Vorgabe handelt.

## **Kap. 1** Allgemeines zu den Leitsätzen

Übergangsfristen für feststellende Leitsatzregelungen, also solche, die eine bestehende Verkehrsauffassung wiedergeben und bei denen keine Anhaltspunkte dafür bestehen, dass die wiedergegebene Verkehrsauffassung nicht mehr aktuell ist, sind ausgeschlossen. Hintergrund ist, dass die fragliche Verkehrsauffassung existiert und im beschriebenen Umfang gelebt wird. Eine Übergangsfrist kommt in diesen Fällen also naturgemäß nicht in Frage.

Bei prägenden Leitsatzregelungen, die keine bestehende Verkehrsauffassung beschreiben, sondern eine neue Verkehrsauffassung herbeiführen sollen, müssen Lebensmittelunternehmen den Vorgaben der prägenden Leitsatznummer für eine angemessene Zeit folgen. Ist dies nicht der Fall, läuft die versuchte Prägung leer. Eine Prägung erfolgt daher keinesfalls automatisch und auch nicht unmittelbar nach Bekanntgabe prägender Leitsätze. Vielmehr bedarf es einer dauernden und umfassenden Übung, um die Prägung herbeizuführen. Eine solche Übung setzt ein sogenanntes Zeitmoment und ein Umstandsmoment voraus.

Das Zeitmoment bedingt, dass die in der prägenden Leitsatzziffer zum Ausdruck gebrachte (künftig zu prägende) Verkehrsauffassung über einen bestimmten Zeitraum praktisch gelebt bzw. vollzogen werden muss. Die Festlegung pauschaler Zeiträume verbietet sich hier, da die für eine erfolgreiche Prägung erforderliche Zeit je nach Art und Umfang der Prägung von zahlreichen Faktoren abhängig ist.

Das Umstandsmoment setzt voraus, dass die verschiedenen an dem Verkehr mit dem Lebensmittel beteiligten Verkehrskreise die Prägung annehmen und diese in die Praxis übernehmen bzw. umsetzen. Hierbei ist es nicht ausreichend, dass lediglich einzelne Verkehrsteilnehmer die Regelung akzeptieren. Vielmehr muss bei einer wertenden Gesamtbetrachtung erkennbar sein, dass der überwiegende Teil der Verkehrsteilnehmer und damit ein wesentlicher Teil aller Verkehrskreise die Prägung akzeptiert.

Erst wenn sowohl das Zeit- als auch das Umstandsmoment vorliegen, kann von einer erfolgreichen Prägung und damit von einer Anwendbarkeit der prägenden Leitsatzregelung ausgegangen werden. Dieser Prozess wird in der Praxis häufig verkürzt als Übergangsfrist beschrieben.

Die Prüfung, ob eine dauernde und umfassende Übung (Zeit- und Umstandsmoment) vorliegt, ist komplex. Hierzu bedarf es stets einer konkreten Prüfung, bei der alle Umstände des Einzelfalles einzubeziehen sind. Im Rahmen der Prüfung des Zeitmomentes sind insbesondere die Art und der Umfang der Neuerung, die Abgabeform des konkret betroffenen Lebensmittels sowie auch die Art und die Haltbarkeit des betroffenen Produktes zu berücksichtigen. Weiterhin ist zu prüfen, wann die prägende Leitsatznummer bekannt gemacht wurde. Zudem ist davon auszugehen, dass bei begünsti-

genden Regelungen das Zeitmoment einen geringeren Umfang haben kann als bei Regelungen, die sich belastend auswirken.

Anhaltspunkte dafür, welche Zeiträume als angemessen anzusehen sind, können gegebenenfalls gesetzlichen Regelungen entnommen werden, z. B. Art. 3 Abs. 3 LMIV. Dieser bestimmt, dass in den Fällen, in denen im Lebensmittelinformationsrecht neue Anforderungen eingeführt werden, für die Zeit nach dem Inkrafttreten der neuen Anforderungen – außer in hinreichend begründeten Fällen – eine Übergangsfrist zu gewähren ist. Während dieser Übergangsfrist dürfen entsprechende Lebensmittel, deren Etikett nicht den neuen Anforderungen entspricht, in den Verkehr gebracht werden. Bestände solcher Lebensmittel, die vor dem Ablauf der Übergangsfrist in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

Ein Beispiel für neu eingeführte Kennzeichnungsvorgaben ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Gemäß Art. 9 derselben Verordnung trat die Verordnung am 17.12.2013 in Kraft. Ihre Geltung entfaltete sie jedoch erst ab dem 1.4.2015. Unternehmer, die von der Verordnung betroffene Erzeugnisse herstellten bzw. vermarkteten, hatten somit etwas mehr als anderthalb Jahre Zeit, um die Etikettierung ihrer Erzeugnisse anzupassen. Weitere zusätzliche Kennzeichnungsvorgaben wurden darüber hinaus mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zur Herkunftskennzeichnung von Primärzutaten eingeführt. Die Verordnung ist am 2.6.2018 in Kraft getreten, gilt jedoch erst seit dem 1.4.2020.

Neue Kennzeichnungsvorgaben auf EU-Ebene sind daher oftmals mit einer Übergangsfrist von nahezu zwei Jahren ausgestattet. Unter Berücksichtigung der vorgenannten Kriterien kann ein angemessenes Zeitmoment mehrere Monate bis mehrere Jahre umfassen.

Im Rahmen der Prüfung des Umstandsmomentes muss kontrolliert werden, ob die in der prägenden Leitsatznummer geforderte Anforderung bereits umgesetzt wird und in welchem Umfang dies geschieht.

### **a) Prüfungsbeispiel**

Die vorgenannten Prüfungsvorgaben sollen an dem Beispiel der prägenden LS-Nr. 2.1 Abs. 4 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs verdeutlicht werden. Die Leitsatznummer lautet:

## Kap. 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

„Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z. B. „*Lyoner*“, „*Salami*“, „*Leberwurst*“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z. B. als „*vegetarische Seitan-Wurst, Typ Lyoner*“, „*vegane Tofu-Wurst nach Salami-Art*“, „*vegetarische Soja-Streichwurst mit Leberwurstgeschmack*“ bezeichnet.“

### aa) Prüfungsstufe 1

Bis zur Veröffentlichung der Leitsätze und auch aktuell ist es üblich, dass vegane oder vegetarische Alternativprodukte, die sich an verkehrsfähige Bezeichnungen wie *Lyoner* oder *Salami* anlehnen, Phantasiebezeichnungen wie „Vegane Salami“ oder Bezeichnungen wie „*Vegetarische Lyoner auf Basis von ...*“ tragen. Diese Kennzeichnungsvarianten wurden bisher akzeptiert und über viele Jahre gelebt.

Satz 1 der LS-Nr. 2.1 Abs. 4 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs postuliert nunmehr, dass die Verwendung entsprechender Angaben in der bisherigen Art und Weise unüblich sein soll. Es handelt sich folglich um eine neue prägende Vorgabe, die darüber hinaus belastend auf die aktuell verwendete Etikettierungspraxis einwirken soll und die Anpassung bestehender Etikettierungen anstrebt.

Satz 2 der LS-Nr. sieht weiterhin vor, dass ein Hinweis auf entsprechende Erzeugnisse (*Salami, Lyoner* etc.) im Rahmen der Kennzeichnung des Lebensmittels erfolgen kann, um dieses näher zu beschreiben und dem Verbraucher zu verdeutlichen, was er von dem Produkt erwarten kann. Diese Möglichkeit der Anbringung eines anlehrenden Hinweises bedingt jedoch eine „hinreichende sensorische Ähnlichkeit“, und zwar in Bezug auf das Aussehen, den Geruch, den Geschmack sowie die Konsistenz.

Bei dieser Vorgabe kann auf den ersten Blick der Eindruck entstehen, dass es sich ebenfalls um eine prägende Regelung handelt. Dies ist jedoch nicht gänzlich der Fall. Bisher war es bereits aufgrund von Art. 7 LMIV erforderlich, dass ein Lebensmittel, das sich in seiner Kennzeichnung an übliche Bezeichnungen aus anderen Bereichen anlehnt, entsprechende Ähnlichkeiten aufweisen musste. So wurde bspw. im Fall eines „Vegetarischen Schnitzels“ gefordert, dass das Produkt eine faserartige Textur sowie eine schnitzeltypische Form aufweist. Weiterhin wurde vorausgesetzt, dass der Geruch und der Geschmack des Erzeugnisses so beschaffen sind, dass der typische

Charakter eines Schnitzels gewahrt wird. Anderenfalls wurde auch bisher eine entsprechende Anlehnung als irreführend im Sinne von Art. 7 LMIV eingestuft.

Aus dem Vorgesagten folgt, dass es sich bei der Regelung in Satz 2 nicht um eine neue prägende, sondern um eine feststellende Regelung handelt, weshalb diese für die Beurteilung einer Übergangsfrist der genannten Leitsatznummer außer Betracht bleiben kann. Neu und prägend ist hingegen das Kriterium der „hinreichenden sensorischen Ähnlichkeit“, das eine Anlehnung nur dann ermöglichen soll, wenn die Ähnlichkeit in Hinsicht auf die explizit genannten sensorischen Merkmale gegeben ist.

Sodann wird in Satz 3 der Leitsatznummer unter Bezugnahme auf deren Satz 1 bestimmt, dass entsprechende Produkte bspw. als „*Vegetarische Seitan-Wurst, Typ Lyoner*“ bezeichnet werden können. Auch hierbei handelt es sich um eine prägende Regelung, denn bisher existierten keine verkehrsüblichen Bezeichnungen für vegetarische und vegane Alternativprodukte. Da bspw. die Angabe „*Vegetarische Seitan-Wurst, Typ Lyoner*“ in der Leitsatznummer kursiv geschrieben ist, handelt es sich folglich um eine prägende Regelung, mit der erstmals verkehrsübliche Bezeichnungen für entsprechende Erzeugnisse geschaffen werden sollen. Dabei ist davon auszugehen, dass es sich bei der Regelung nicht um eine belastende Neuprägung handelt, da bei der Verwendung solcher verkehrsüblichen Bezeichnungen die bisherige Verwendung der meist sehr technisch wirkenden und sehr langen beschreibenden Bezeichnungen nicht mehr zwingend erforderlich ist. Mithin können entsprechende Unternehmer zur Bezeichnung ihrer Produkte nunmehr zwischen verkehrsüblichen und beschreibenden Bezeichnungen wählen. Demnach handelt es sich lediglich bei Satz 1 und Satz 3 der Leitsatznummer um prägende Leitsatzregelungen, die erst nach einer ausreichenden Übung behördlich als Beanstandungsgrundlage verwendet werden können.

## **bb) Prüfungsstufe 2**

Der Einfachheit halber soll die weitere Prüfung ausschließlich anhand des Satzes 1 der LS-Nr. 2.1 Abs. 4 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs erfolgen. Nach derzeitigem Kenntnisstand der Autoren und dem aktuellen Marktbild genügen bisher nur wenige Produkte am Markt den Anforderungen des Satzes 1 der Leitsatznummer, weshalb derzeit noch davon auszugehen ist, dass der überwiegende Teil der Verkehrskreise die Regelung noch nicht umgesetzt hat. In der Folge mangelt es an dem Vorliegen des für die Prägung erforderlichen Umstandsmomentes. Bereits aus diesem Grund können aktuell

## **Kap. 1** Allgemeines zu den Leitsätzen

keine Beanstandungen auf die Nichteinhaltung des Satzes 1 der Leitsatznummer gestützt werden.

### **b) Verfehlung einer Prägung**

Wie bereits ausführlich dargestellt, bedarf es für die wirksame Prägung einer Verkehrsauffassung durch eine Leitsatzregelung einer Übung durch ein entsprechendes Zeit- und Umstandsmoment. Sofern die am Verkehr mit dem konkreten Lebensmittel beteiligten Verkehrskreise die in einer prägenden Leitsatznummer genannten Vorgaben ablehnen und von dieser abweichen bzw. diese nicht anwenden, fehlt es an dem Umstandsmoment. In der Folge findet keine Prägung statt, so dass die betroffene Leitsatzregelung leerläuft. Die entsprechende Leitsatzregelung ist dann in der Praxis nicht anwendbar und ist bei einer nachfolgenden Revision der entsprechenden Leitsätze anzupassen oder zu entfernen. Des Weiteren können keine Beanstandungen auf die Nichtbefolgung der Leitsatznummer gestützt werden.

Ebenso wie die Feststellung des Zeitmoments für eine erfolgreiche Prägung Probleme bereiten kann, kann dies umgekehrt der Fall sein, wenn überprüft werden soll, ob die Prägung fehlgeschlagen ist.

Ein Beispiel für eine solch fehlgeschlagene Prägung ist die bereits angesprochene vormalige Leitsatzziffer 2.341 Abs. 5 a. F. bzw. die heutige LS-Nr. 2.3.2 Abs. 5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Die von den Leitsätzen verlangte Kennzeichnung hat sich zwischen 2015 und 2021 nicht etabliert und wurde vom Markt abgelehnt. In der Folge scheiterte die Prägung, so dass sowohl das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft als auch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in ihrem Sachstandsbericht vom 29.6.2021 mitgeteilt haben, dass der mit der Leitsatznummer unternommene Prägungsversuch gescheitert ist, weshalb die Leitsatznummer angepasst werden soll. Unklar bleibt insoweit, ob die Regelung gänzlich gestrichen wird oder ein neuer Prägungsversuch unternommen wird.

## Kapitel 2

### Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Neufassung vom 14.4.2022 (BANz AT 28.7.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657–703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.9.2022 (BANz AT 4.10.2022 B3, GMBI 36/2022, S. 825)

#### Inhaltsübersicht

#### 1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

##### 1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial

1.1.1.1 Fleisch (Skelettmuskulatur)

1.1.1.2 Fettgewebe/Fett

1.1.1.3 Bindegewebe

1.1.1.4 Schwarte

1.1.1.5 Speisegelatine

1.1.1.6 Innereien

1.1.1.7 Blut

1.1.1.8 Därme

1.1.2 Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

1.1.2.1 Weitere Lebensmittel

1.1.2.2 Zusatzstoffe

1.1.2.3 Eiweißhydrolysate

1.1.3 Weitere Begriffsbestimmungen

1.1.3.1 Gesamteiweiß

1.1.3.2 Fleischeiweiß

1.1.3.3 Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE)

1.1.3.4 Muskel-Trockensubstanz

1.1.3.5 Bindegewebseiweiß

1.1.3.6 Fremdeiweiß

1.1.3.7 Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen

##### 1.2 Herstellung

1.2.1 Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards)

1.2.1.1 Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)

1.2.1.1.1 Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch

1.2.1.1.2 Grob entsehtes Rindfleisch

1.2.1.1.3 Sehnenreiches Rindfleisch

1.2.1.2 Schweinefleisch