

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / A 3 / Allgemeine Beurteilungsgrundsätze

Veröffentlicht mit Erlass:

BMGFJ-75210/0016-IV/B/7/2008 vom 14.1.2009

Änderungen, Ergänzungen:

BMASGK-75210/0013-IX/B/13/2018 vom 21.1.2019

2023-0.830.808 vom 6.12.2023

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| 1. ALLGEMEINES ÜBER DIE BEGUTACHTUNG | 3 |
| 2. NICHT SICHER | 5 |
| 3. GESUNDHEITSSCHÄDLICH | 5 |
| 4. FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR UNGEEIGNET | 8 |
| 5. CHARGENBEURTEILUNG | 9 |
| 6. VERFÄLSCHUNG | 10 |
| 7. WERTMINDERUNG | 10 |
| 8. ZUR IRREFÜHRUNG GEEIGNETE INFORMATIONEN | 10 |

1. ALLGEMEINES ÜBER DIE BEGUTACHTUNG

1.1

Der Begutachtung einer dem LMSVG unterliegenden Probe liegen als wesentliche Informationselemente eine Dokumentation von Probandaten, Probenahme/ Proben-transport, sonstige übermittelte Beilagen, die Prüfparameter sowie deren Untersuchungsergebnis zugrunde.

1.2

Bei der Probenahme sind geltende Probenahme-Vorschriften anzuwenden und zu dokumentieren. Eine zwecktechnische Ausstattung (z. B. sterile Probengefäße) ist zu verwenden.

Zur Überprüfung von Werbeaussagen (z. B. auf Plakaten, in Websites oder in TV-Spots) sind Werbemittel, wie Fotos, Ausdrücke, Mitschnitte oder andere Dokumentationsmittel zu berücksichtigen.

1.3

Für die Aussagekraft der Untersuchungen ist der im Hinblick auf den Zeitpunkt der Probenahme möglichst unveränderte Zustand der Probe von essentieller Bedeutung. Transportdauer und Transportbedingungen (Temperatur, Lichtschutz etc.) werden daher sachgerecht gestaltet und nachvollziehbar dokumentiert.

1.4

Voraussetzung für ein aussagekräftiges Prüfergebnis ist die Untersuchung in einer einschlägig akkreditierten Prüfstelle.

Beim Einlangen wird zur Identifizierung der Probe eine genaue Probenbeschreibung, erforderlichenfalls auch eine visuelle Darstellung (Abbildung mit Größenskala) vorgenommen.

Die Probenbeschreibung umfasst auch die sorgfältige Dokumentation (Aufmachung und Kennzeichnung) der Verpackung.

Die Anzahl der Teilproben, deren Los/Chargennummer, das Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum, sowie Auffälligkeiten und Besonderheiten sind zu vermerken.

Die mitgelieferten Informationen werden auf Plausibilität geprüft. Auf offensichtliche Unrichtigkeiten der Probandaten wird hingewiesen (siehe auch Abs. 1.9).

Es wird die Kerntemperatur der Probe beim Einlangen in der Prüfstelle festgehalten, sofern sie für die spätere Beurteilung relevant sein könnte und dadurch der Untersuchungszweck nicht gefährdet wird.

1.5

Die Prüfung erfolgt zielgerichtet aufgrund aller vorhandenen Informationen zur Probe und berücksichtigt insbesondere Verdachtsmomente aus den mitgelieferten Informationen oder aufgrund grobsinnlicher Merkmale.

1.6

Als Untersuchungsmethoden gelangen rechtlich festgelegte Verfahren oder Verfahren unter Beachtung der rechtlich festgelegten Kriterien zur Anwendung. Sind keine Verfahren rechtlich festgelegt, sind vorzugsweise aktuelle Normen und Standardverfahren anzuwenden. Andere eingesetzte Untersuchungsmethoden erfüllen zumindest die Kriterien der rechtlich festgelegten Verfahren bzw. der Standardverfahren.

1.7

Probendaten und Untersuchungsergebnisse werden in einem Prüfbericht zusammengefasst, aus welchem die angewendeten Untersuchungsmethoden und deren Ergebnisse hervorgehen.

Der Prüfbericht enthält als Ergebnisangabe zusätzlich zum Analysenwert eine Angabe der Ergebnisunsicherheit, sofern dies sachlich geboten ist.

1.8

Das Untersuchungszeugnis umfasst neben dem Prüfbericht das von einem nach dem LMSVG autorisierten Gutachter erstellte Gutachten (unterliegt nicht der Akkreditierung) und ist zu unterzeichnen. Die Gutachtenerstellung erfolgt im alleinigen Verantwortungsbereich des Gutachters. Das Gutachten ist deutlich vom Prüfbericht getrennt.

1.9

Das Gutachten enthält die jeweilige Bezeichnung des Prüfgegenstands. Auf offensichtliche Unrichtigkeiten der Probendaten (z. B. Bezeichnung der Probe) wird, falls dies für das Gutachten relevant ist, hingewiesen. Wesentliche Vorinformationen bei der Probenahme/ beim Probentransport werden erwähnt.

Wird vom Einreicher die Anwendung einer bestimmten, von im Abs. 1.6 genannten Verfahren abweichenden Untersuchungsmethode verlangt, ist im Gutachten darauf deutlich hinzuweisen, ebenso wenn der verlangte Untersuchungsumfang oder die Probenmenge dem gewünschten Untersuchungszweck nicht entspricht.

1.10

Im Gutachten sind jedenfalls folgende Elemente enthalten:

- a) Hinweise auf die zur Beurteilung führenden Untersuchungsergebnisse (Ist-Ergebnisse);

- b) eine sachlich begründete und nachvollziehbare Schlussfolgerung, gegebenenfalls auf Basis einer Risikobewertung;
- c) Für den Fall der Beanstandung: alle für die Beanstandung relevanten Teile des Prüfberichts; Formulierung der Anforderungen (Soll-Zustand), aufgrund von lebensmittelrechtlichen Vorschriften, Grenz- und Richtwerten, allgemein anerkannten wissenschaftlichen Kriterien und der fachlichen Überzeugung des Gutachters.

1.11

Im Gutachten kann auf den Verdacht der Verletzung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hingewiesen werden. Das Gutachten enthält keine Hinweise auf Strafbestimmungen oder Verantwortlichkeiten und keine Maßnahmenempfehlung. Auf Bestimmungen, welche konkrete Maßnahmen vorsehen, wird allenfalls hingewiesen (so sind in der Rückstandskontrollverordnung konkrete Maßnahmen vorgesehen „vorschriftswidrige Behandlung“).

2. NICHT SICHER

Der Begriff „nicht sicher“ findet sich im 2. Abschnitt, § 5 LMSVG, wobei dort auf Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Bezug genommen wird. Er umfasst die beiden Begriffe „gesundheitsschädlich“ und „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“.

3. GESUNDHEITSSCHÄDLICH

3.1

Als „gesundheitsschädlich“ (§ 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren dann zu beurteilen, wenn sie geeignet sind bei bestimmungsgemäßer oder vorherzusehender Verwendung bei dem jeweils in Betracht kommenden Verbraucherkreis gesundheitliche Schäden hervorzurufen, es sei denn, dass diese Eignung nur bei ungewöhnlicher Empfindlichkeit oder unter Bedingungen besteht, die allgemein bekannt und vermeidbar sind oder gegen deren Eintritt ausreichend vorgesorgt ist.

3.2

Eine Eignung, gesundheitliche Schäden hervorzurufen, ist auch dann anzunehmen, wenn sie nur bei fortgesetztem Genuss (Gebrauch) der in Betracht kommenden Ware besteht. Bei der Beurteilung ist zu berücksichtigen, ob die Wiederholung des Genusses (Gebrauches) in Zeiträumen vorauszusehen ist, innerhalb welcher durch Kumulierung Gesundheitsschädigungen hervorgerufen werden können. Dabei sind die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers zu berücksichtigen, und zwar auch auf die der nachfolgenden Generationen.

3.3

Als weitere Grundlage der Beurteilung sind dem Verbraucher zur Verfügung gestellte Informationen durch Angaben auf dem Etikett, sowie allgemein bekannte Informationen und Verhaltensweisen, die der Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines Lebensmittels bzw. einer Ware nach dem LMSVG oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie dienen, zu berücksichtigen.

3.4

Ob ein in einem Lebensmittel oder einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware vorhandener oder darauf haftender Stoff beim bestimmungsgemäßen oder vorausszusehenden einmaligen oder fortgesetzten Genuss (Gebrauch) der Ware gesundheitliche Schäden (z. B. Kreuzkontamination) befürchten lässt, richtet sich sowohl nach der Art wie nach der Menge dieses Stoffes.

3.5

Sind lebende bzw. infektiöse Krankheitserreger (Mikroorganismen, Viren oder Parasiten) oder Toxine in oder auf einer Ware feststellbar, so muss bei ihrer Beurteilung auf die Eignung, die Gesundheit zu schädigen, auch geprüft werden, ob diese Krankheitserreger nicht durch die bestimmungsgemäße oder vorausszusehende Verwendung der Ware abgetötet und dadurch ihrer Gefährlichkeit beraubt bzw. die Toxine inaktiviert werden (z. B. durch einen Reinigungs- oder Zubereitungsprozess).

3.6

Ist aber zu befürchten, dass die Krankheitserreger in vermehrungsfähigem Zustand und auf die für ihre Entwicklung erforderliche Art oder die Toxine Gelegenheit bekommen könnten, in den Körper von Menschen zu gelangen und dort schädliche Erscheinungen hervorzurufen, so sind derartige Waren als „gesundheitsschädlich“ im Sinne des § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG zu beurteilen.

3.7

Lebensmittel oder sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Waren, die unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher in keiner Weise „gesundheitsschädlich“ sind, können unter Umständen doch wegen Gesundheitsschädlichkeit zu beanstanden sein, wenn sie ausdrücklich für eine ganz bestimmte Verbrauchergruppe angeboten wurden und bei bestimmungsgemäßer, vorausszusehendem Genuss bzw. Gebrauch durch diese bestimmte Verbrauchergruppe mit besonderer gesundheitlicher Empfindlichkeit geeignet sind, gesundheitliche Schäden hervorzurufen.

3.8

Zur Frage der Beurteilung einer ekelerregenden Beschaffenheit als „gesundheitsschädlich“ siehe Abs. 4.1 bzw. 4.2.

3.9

Damit ein Lebensmittel oder eine sonstige in den Rahmen des LMSVG fallende Ware aus welchem Grunde immer als „gesundheitsschädlich“ beurteilt werden kann, bedarf es nicht des Nachweises einer tatsächlich eingetretenen Gesundheitsschädigung. Es kommt auf deren Eignung zur Gesundheitsschädigung an, deren Eintritt allerdings unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung durch den Verbraucher und nicht bloß unter ausgefallenen Bedingungen zu erwarten sein muss.

3.10

Eine nur im Falle einer ungewöhnlichen Empfindlichkeit eines Verbrauchers auf den Genuss eines Lebensmittels bzw. den Gebrauch einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware bestehende Eignung, die Gesundheit zu schädigen, vermag die Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ nicht zu rechtfertigen. Was als ungewöhnliche Empfindlichkeit des Verbrauchers anzusehen ist, bestimmt sich nach dem Stand der Wissenschaft.

3.11

Eine bei voraussehbarer Verwendung gegebene Eignung zur Gesundheitsschädigung führt dann nicht zur Beurteilung der Ware als „gesundheitsschädlich“, wenn dem Eintritt der Gesundheitsschädlichkeit durch ausreichende Maßnahmen entgegengewirkt wurde. Als solche Maßnahmen kommen unmissverständliche Warnungen bzw. Informationen oder Hinweise an den Verbraucher in Betracht.

3.12

Die möglichen Folgen eines übermäßigen oder unvernünftigen Genusses eines Lebensmittels bzw. Gebrauches einer sonstigen in den Rahmen des LMSVG fallenden Ware führen nicht zur Beurteilung als „gesundheitsschädlich“.

3.13

Dies betrifft beispielsweise den Genuss übergroßer Mengen von Speisen und Getränken, oder den gleichzeitigen Genuss von miteinander „unverträglichen“ Lebensmitteln, woraus sich trotz einwandfreier Beschaffenheit der Ware der Gesundheit abträgliche Folgen ergeben können. Auch kosmetische Mittel können bei übermäßigem oder unvernünftigem Gebrauch die Eignung haben, die Gesundheit zu schädigen. Auch in diesen Fällen bleibt die Ware unbeanstandet.

3.14

In den die Beurteilung der Waren behandelnden Abschnitten der einzelnen Codexkapitel sind mitunter konkrete Voraussetzungen für die Beurteilung einer Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ angeführt. Liegen diese Voraussetzungen (z. B. Überschreitung von Höchstmengen an bestimmten Stoffen, Nichteinhaltung bestimmter zur Vermeidung einer Gesundheitsschädlichkeit des Endproduktes angegebener Herstellungs- oder Behandlungsmethoden oder dgl.) vor, so ist die Ware nur

dann als gesundheitsschädlich zu beanstanden, wenn sie nach diesen Allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen als gesundheitsschädlich zu beurteilen ist.

3.15

Kommt der Gutachter zum Ergebnis, dass eine untersuchte Ware die konkrete Eignung, die menschliche Gesundheit zu schädigen, besitzt und dass eine zum Schutze der Gesundheit erlassene Vorschrift verletzt worden ist, dann hat er nicht nur die untersuchte Ware als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ zu beurteilen, sondern auch auf den Verdacht einer Verletzung der in Betracht kommenden Vorschrift hinzuweisen.

4. FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR UNGEEIGNET

4.1

Als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ (§ 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG) und somit „nicht sicher“ gemäß Art. 14 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist ein Lebensmittel dann zu beurteilen, wenn es infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Eine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ schließt für den gleichen Mangel eine Beurteilung als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ aus.

4.2

Auch ekelerregende Beschaffenheit eines Lebensmittels, die nicht so krass ist, dass sie seine Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ rechtfertigen würde, kann die Beanstandung „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ ergeben, und zwar dann, wenn der Verbraucher bei Kenntnis der in Betracht kommenden ekelerregenden Beschaffenheit vom Genuss solcher Lebensmittel Abstand nehmen würde.

4.3

Eine vollständige Aufzählung aller hier in Betracht kommenden Beeinträchtigungen ist im Hinblick auf deren Vielzahl ausgeschlossen. Es wird daher allgemein festgestellt, dass ein Lebensmittel, dessen Verzehr bei Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände vom Verbraucher abgelehnt würde, als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ zu beanstanden ist.

4.4

Für Gebrauchsgegenstände bzw. Kosmetische Mittel gelten die Regelungen sinngemäß (§ 16 und § 18 LMSVG).

5. CHARGENBEURTEILUNG

5.1

Wurde ein Lebensmittel als „nicht sicher“ beurteilt, dann ist gemäß EU-VO 178/2002 Art. 14, Abs. 6 leg.cit. davon auszugehen, dass die gesamte Charge betroffen ist. Es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest der Charge nicht sicher ist.

5.2

Unter eingehender Prüfung versteht man auch, dass weitergehende Überlegungen darüber angestellt werden, warum die Beurteilung der Probe keinen Rückschluss auf den Rest der Charge ermöglicht. Daraus gezogene Schlüsse können gegebenenfalls auch im Gutachten festgehalten werden.

5.3

Solche Überlegungen können sich z. B. darauf beziehen, ob die Probenmenge ausreichend bzw. repräsentativ für die Charge war.

5.4

Entscheidungen über allenfalls erforderliche Maßnahmen gemäß EU-VO 178/2002 Art. 19 bzw. § 39 LMSVG zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie die Chargenbeurteilung sind getrennte Prozesse.

5.5

Sind Probenahmeverfahren (z. B. Probenmengen) gemeinschaftsrechtlich festgelegt, ist davon auszugehen, dass diese zulässige Aussagen über die Beschaffenheit der Charge im Hinblick auf geregelte Parameter erlauben.

5.6

Fehlen gemeinschaftsrechtliche Regelungen des Probenahmeverfahrens (z. B. Probenmengen), erlauben die im österreichischen Lebensmittelrecht oder im ÖLMB festgelegten Probenahmeverfahren einen Rückschluss auf die Charge im Hinblick auf geregelte Parameter.

5.7

Entspricht in den sonstigen Fällen das Probenahmeverfahren dem Stand der Wissenschaft und der Technik, so erlaubt dieses ebenfalls einen Rückschluss auf die Charge im Hinblick auf die entsprechenden Parameter.

6. VERFÄLSCHUNG

6.1

Als verfälscht (§ 5 Abs. 5 Z 3 LMSVG) ist ein Lebensmittel zu beanstanden, wenn ihm entweder wertbestimmende Bestandteile, deren Gehalt vorausgesetzt wird, nicht oder nicht ausreichend hinzugefügt oder zur Gänze oder zum Teil entzogen werden oder wenn durch Zusatz oder Nichtentzug wertvermindernder Stoffe seine Verschlechterung bewirkt oder ihm durch irgendwelche Zusätze oder Manipulationen der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen oder eine vorhandene Minderwertigkeit überdeckt wird. Auch ein Lebensmittel, welches nach einer unzulässigen Verfahrensart hergestellt wurde, ist als verfälscht zu beanstanden.

6.2

Verfälschung bildet dann keinen Beanstandungsgrund, wenn beim Inverkehrbringen (§ 3 Z 9 LMSVG bzw. Art. 3 Z 8 der Verordnung (EG) 178/2002) des betreffenden Lebensmittels der die Verfälschung bewirkende Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht wurde.

7. WERTMINDERUNG

7.1

Lebensmittel sind wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG), wenn sie entweder während der Herstellung oder nach der Herstellung, ohne dass eine weitere Behandlung erfolgt ist, eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben, soweit sie nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind.

7.2

Wertminderung bildet dann keinen Beanstandungsgrund, wenn beim Inverkehrbringen (§ 3 Z 9 LMSVG bzw. Art. 3 Z 8 der Verordnung (EG) 178/2002) des betreffenden Lebensmittels der die Wertminderung bewirkende Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht wurde.

8. ZUR IRREFÜHRUNG GEEIGNETE INFORMATIONEN

8.1

Das Wahrheitsgebot stellt einen zentralen Grundsatz des Lebensmittelrechts dar. Es dient dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung (§ 2 Abs. 1 LMSVG) und verwirklicht diesen Schutz durch das Verbot, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr zu bringen oder zu bewerben (§ 5 Abs. 2 LMSVG). Dies gilt auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel.

8.2

Information im Sinne des § 5 Abs. 2 LMSVG ist jede beim Inverkehrbringen und in der Werbung gemachte Äußerung mit objektiv feststellbarem, nachprüfbarem Inhalt. Sie kann ausdrücklich (mündlich, schriftlich, bildlich), aber auch durch Unterlassung (etwa durch Stillschweigen) erfolgen. Es macht keinen rechtlichen Unterschied, in welcher dieser Erscheinungsformen die Information auftritt.

8.3

Zur Irreführung geeignet ist eine Information, wenn die Vorstellungen der Adressaten über ihre Bedeutung mit den wahren Verhältnissen nicht im Einklang stehen. „Zur Irreführung geeignete Informationen“ ist ebenso auszulegen wie „unrichtige Informationen“.

8.4

Gegen das gesetzliche Verbot verstößt jede Irreführung über - nach der Verkehrsauffassung, insbesondere nach der Verbrauchererwartung - wesentliche Umstände (z. B. zur Irreführung geeignete Informationen über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung sowie über die Wirkungen des Lebensmittels).

8.5

Bestehen im Österreichischen Lebensmittelbuch Kriterien für die Eigenschaften eines Erzeugnisses, liegt eine zur Irreführung geeignete Information vor, wenn auf das österreichische Lebensmittelbuch hingewiesen wird, ohne dessen Kriterien tatsächlich einzuhalten.

8.6

Auch eine an sich richtige Behauptung kann unter Umständen – insbesondere durch die Form, in die sie gekleidet wird, oder durch den Gebrauch irreführender Wendungen – gegen das Wahrheitsgebot verstoßen, wenn ihr von den angesprochenen Verkehrskreisen etwas Unwahres entnommen werden kann. Maßgebend ist dabei stets, wie der verwendete Wortlaut von den Verkehrskreisen, insbesondere von den Verbraucherinnen und Verbrauchern, aufgefasst und welche Bedeutung ihm beigelegt wird.

8.7

Zur Irreführung geeignet können auch Informationen sein, wonach das Lebensmittel besondere Merkmale besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale besitzen. In diesem Fall liegt eine irreführende „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ vor.

8.8

Eine allgemeine Pflicht zur Vollständigkeit von Informationen besteht nicht. Im Verschweigen einer Tatsache liegt aber dann eine Irreführung, wenn eine Aufklärung der Verkehrskreise nach Treu und Glauben zu erwarten ist. Das ist vor allem dann der Fall, wenn einer bestimmten Tatsache nach der Verkehrsauffassung eine solche Bedeutung zukommt, dass ihre Nichterwähnung die Verbraucherinnen und Verbraucher irreführen kann, insbesondere wenn durch Verschweigen wesentlicher Umstände ein falscher Gesamteindruck hervorgerufen wird.

8.9

Die Irreführungseignung einer Information im Sinne des Abs. 8.4 ist nach dem Gesamteindruck zu beurteilen, den sie auf die durchschnittlich informierten und verständigen Verbraucherinnen und Verbraucher macht. Wendet sich eine Information gezielt an eine bestimmte Gruppe (insbesondere auf Grund ihres Alters, geistiger Gebrechen oder Leichtgläubigkeit) besonders schutzwürdiger Verbraucherinnen und Verbraucher, so ist auf den Eindruck abzustellen, den die Information auf diese Gruppe macht.

8.10

Eine Information ist dann zur Irreführung geeignet, wenn sie auch nur bei einem nicht ganz unbeträchtlichen Teil der Adressatinnen und Adressaten zu einer unrichtigen Auffassung über ihren Inhalt führen kann. Dabei genügt die Möglichkeit eines Missverständnisses. Ein solches kann auch dadurch ausgelöst werden, dass eine für das Verständnis der Verbraucherinnen und Verbraucher wesentliche Information nicht mit der gebotenen Deutlichkeit, insbesondere in zu geringer Schriftgröße, etwa auch im Vergleich zu anderen Informationen, angebracht wird. Diese Regel gilt nicht nur für die verpflichtenden Informationen. Ob eine Irreführung im Einzelfall tatsächlich bewirkt wird, ist unerheblich

8.11

Auch bloß mehrdeutige Ausdrücke können gegen das Wahrheitsgebot verstoßen. Bei Mehrdeutigkeit einer Information muss die verantwortliche Person immer die für sie ungünstigste Auslegung gegen sich gelten lassen, wenn ein nicht unbeträchtlicher Teil der angesprochenen Verkehrskreise die Äußerung tatsächlich in diesem ungünstigen Sinn verstehen kann. Lässt somit eine Information mehrere Deutungen zu, so besagt der Unklarheitensgrundsatz, dass jede dieser Deutungen vertretbar und stichhaltig sein muss.

8.12

Eine nach Auffassung der Verkehrskreise übliche Bezeichnung, insbesondere eine dem redlichen Handelsbrauch entsprechende Bezeichnung verstößt nicht gegen das gesetzliche Verbot, weil dadurch nicht irrige Vorstellungen erweckt werden.

8.13

Die Unterlassung einer vorgeschriebenen Bezeichnung (Kennzeichnung) einer Ware oder der vorgeschriebenen Deklaration stellt für sich noch keine Irreführung dar, sondern einen Verstoß gegen die konkrete Kennzeichnungsvorschrift (z. B. LMIV). Selbst die Verwendung einer verbotenen Bezeichnung (Kennzeichnung) verstößt zunächst nur gegen die konkrete Kennzeichnungsvorschrift und gegen § 5 Abs. 2 LMSVG nur dann, wenn die Information auch zur Irreführung geeignet ist.

8.14

Die unzutreffende Bezugnahme auf die geografische Herkunft einer Ware ist nicht nur in Form eines unmittelbaren Herkunftshinweises, sondern auch durch „mittelbare Herkunftsangaben“ (wie etwa Landesfarben, Abbildungen bekannter Bauwerke, Verwendung einer bestimmten Landessprache, Trachten udgl.) denkbar. Die Irreführungseignung kann allerdings durch entlokalisierende Zusätze ausgeschlossen werden, an deren Deutlichkeit aber strenge Anforderungen zu stellen sind. Liegt von vornherein eine entlokalisierte Herkunftsangabe (z. B. Frankfurter, Debreziner, usw.) oder Gattungsbezeichnungen (z. B. Tilsiter, Gouda, ...) vor, so scheidet eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher aus.

Zur Irreführungseignung einer freiwilligen Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes einer Ware siehe auch Durchführungsverordnung (EU) 2018/775.¹

Davon unberührt ist der Schutz für geschützte Ursprungsangaben (g.U.), geschützte geografischen Angaben (g.g.A.) und geografische Angaben bei Spirituosen (g.A.).^{2 3}

8.15

Wenn verfälschte (§ 5 Abs. 5 Z 3) oder wertgeminderte (§ 5 Abs. 5 Z 4) Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, so stellt die damit einhergehende Täuschung der Verbraucherinnen und Verbraucher keinen selbstständigen Beanstandungsgrund nach § 5 Abs. 2 LMSVG dar.

¹ Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28. Mai 2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (Text von Bedeutung für den EWR.)

² Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

³ Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89