

Interaktiver Fall 1

„Pizza Parma“

Lebensmittelhersteller L möchte eine neue tiefgefrorene und vorgebackene Pizza auf den Markt bringen. Die Pizza soll unter der Bezeichnung „Pizza Parma“ vermarktet werden. Die Marketingabteilung schlägt weiter vor, die Verpackung mit einer großen italienischen Flagge zu dekorieren und den Hinweis „original italienisch“ zu ergänzen.

Es soll besonders hervorgehoben werden, dass als Zutaten Grana Padano-Käse und Parmaschinken verwendet werden. Die Marketingabteilung schlägt die Auslobung „mit bestem Grana Padano und Parmaschinken“ auf der Vorderseite der Verpackung vor. Zusätzlich sollen Grana Padano und Parmaschinken auf der Packungsvorderseite abgebildet werden.

Dem Trend zu weitgehend „naturbelassenen“ Lebensmitteln will die Marketingabteilung unter anderem mit dem Hinweis entsprechen, dass ausschließlich „natürliche“ Zutaten verwendet werden. Die folgenden Hinweise sollen in einem Kästchen auf der Rückseite der Verpackung erfolgen:

- * Mit besten natürlichen Zutaten!
- * Ohne Glutamat!
- * Ohne Konservierungsstoffe!

[Weiter](#)

Die Produktentwicklung hat folgende Rezeptur erarbeitet:

Pizzateig (60 % des Gesamtprodukts)

58 % Weizenmehl

35 % Wasser

2% Salz (mit Rieselhilfsmittel Siliciumdioxid)

3% Hefe

2 % Backmittel (Emulgator Lecithin aus Soja,
Zucker, Backtriebmittel Ammoniumcarbonat,
Enzym Xylanase)

Pizzabelag (40 % des Gesamtprodukts)

10 % Wasser

44 % passierte Tomaten

4 % österreichischer Hartkäse Typ Grana
Padano

6 % Luftgetrockneter italienischer Schinken
(mit Nitritpökelsalz)

4 % Tomatenstücke getrocknet

10 % Gouda

4 % Sojabohnenöl, gehärtet

5 % Rapsöl, zum Teil gehärtet

5 % Zwiebeln

2 % modifizierte Stärke Distärkephosphat

1 % Hefeextrakt

1,4 % Knoblauchpulver

1 % Salz (mit Rieselhilfsmittel Siliciumdioxid)

1 % Zucker

0,2 % Paprikapulver

0,2 % Basilikum,

0,2 % Rosmarin

0,1 % Thymian

0,3 % Pfeffer

0,6 % Aroma (Trägerstoff Lecithin aus Soja)

[Weiter](#)

Aufgaben:

- A. Nehmen Sie zur Bezeichnung des Produkts Stellung.*
- B. Entwerfen Sie anhand der Rezeptur eine Zutatenliste und nehmen Sie auch zur gesetzlich geforderten Mengenkennzeichnung (QUID) Stellung. Legen Sie dabei die Rechtslage nach der LMIV zu Grunde.*
- C. Nehmen Sie zu den Vorschlägen der Marketingabteilung Stellung. Falls ein Vorschlag aus rechtlichen Gründen nicht umgesetzt werden kann, schlagen Sie eine Alternative vor.*

A. Bezeichnung

Lösungsvorschlag

A. Bezeichnung

Die **Bezeichnung** des Produkts richtet sich nach Art. 17 LMIV.

A. Bezeichnung

Die Bezeichnung ist **die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung** eines Lebensmittels; beim Fehlen einer Rechtsvorschrift ist es die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

A. Bezeichnung

I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung

I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung

Gesetzlich festgelegte Bezeichnungen für Pizzen existieren nicht.

[Weiter](#)

A. Bezeichnung

I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung

II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung

II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung

In Betracht kommt eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung. Zu einem als Pizza bezeichneten Erzeugnis gibt es eine allgemeine Verkehrsauffassung. Zu einem als “Pizza Parma” bezeichneten Erzeugnis dürfte allerdings keine feststehende Verkehrsauffassung bestehen, auch wenn in Kochbüchern vereinzelt Rezepte für eine “Pizza Parma” aufgeführt werden. Es spricht viel dafür, die Bezeichnung “Pizza Parma” hier als bloße Phantasiebezeichnung anzusehen, die - bis auf weiteres - als Produktname in Betracht kommt. Dieser ist aber um eine korrekte Bezeichnung zu ergänzen.

[Weiter](#)

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung

III. Beschreibende Bezeichnung

Bei einer beschreibenden Bezeichnung muss der Verbraucher die Art des Lebensmittels erkennen und das Produkt von vergleichbaren Erzeugnissen (dies wären hier insbesondere andere Pizzen) unterscheiden können. Üblicherweise werden in der beschreibenden Bezeichnung die charakteristischen Hauptzutaten des Produkts genannt.

[Weiter](#)

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts

1. Charakteristische Zutaten des Produkts

Nach der Vorstellung der Marketingabteilung soll das Produkt als mit Grana Padano und Parmaschinken hergestellt beworben werden. Insofern könnten diese Zutaten als Bestandteil einer beschreibenden Bezeichnung in Frage kommen. Allerdings soll nach dem Willen der Produktentwicklung statt Grana Padano ein österreichischer Hartkäse "Typ Grana Padano" verwendet werden. Auch der Parmaschinken findet sich in der Rezeptur nicht wieder; vorgesehen ist die Verwendung von luftgetrocknetem italienischem Schinken.

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano

a) Grana Padano

Grana Padano ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für italienischen, z. T. entfetteten Hartkäse mit mindestens 32% Fett in der Trockenmasse. Da es sich um eine geschützte Herkunftsbezeichnung handelt, ist die Verwendung der Bezeichnung “Grana Padano” für einen österreichischen Hartkäse ausgeschlossen (vgl. Artikel 13 Abs. 1 a) der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012). Artikel 13 Abs. 1 b) verbietet ausdrücklich auch Anspielungen, selbst wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder wenn der geschützte Name in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“ oder dergleichen verwendet wird.

Zulässig im Rahmen der beschreibenden Bezeichnung wäre hier lediglich die Angabe “mit Käse” oder z. B. “mit österreichischem Hartkäse”.

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken

b) Parmaschinken

„Prosciutto di Parma“ ist ebenfalls eine geschützte Ursprungsbezeichnung und genießt den Schutz des Artikels 13 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Die Bezeichnung „Parmaschinken“ kann daher für den verwendeten luftgetrockneten Schinken (der - das muss hier unterstellt werden - nicht aus Parma kommt) nicht verwendet werden. Hiergegen kann nicht eingewendet werden, dass die geschützte Bezeichnung (Prosciutto di Parma) nicht verwendet werden soll, sondern lediglich eine deutsche Übersetzung (siehe bereits oben - erfasst sind auch Übersetzungen). Es handelt sich um eine unzulässige Nachahmung i.S.d. Artikels 13 Abs. 1 b).

[Weiter](#)

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung

2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung

Weder Grana Padano noch Parmaschinken können in der Bezeichnung genannt werden. Dieses Zwischenergebnis hat auch Einfluss auf den Produktnamen: Die Bezeichnung "Pizza Parma" könnte aus Sicht des Verbrauchers auf die Verwendung von Parmaschinken hindeuten. Daher könnte der Produktname als zur Täuschung geeignet i.S.d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. a LMIV (Angabe über Beschaffenheit und Zusammensetzung) bewertet werden. Es bietet sich daher an, das Produkt aufgrund der Zutaten Tomaten, Käse und Schinken unter dem hierfür üblichen Namen "Pizza Prosciutto" in Verkehr zu bringen.

[Weiter](#)

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis

3. Zwischenergebnis

Dass die Bezeichnung “Pizza Prosciutto” von allen deutschen Verbrauchern zutreffend eingeordnet wird, ist zu bezweifeln. Es handelt sich daher wiederum nicht um eine Bezeichnung, sondern um einen bloßen Produktnamen. In der beschreibenden Bezeichnung sind die Charakter gebenden und tatsächlich verwendeten Zutaten zu nennen (Schinken und Käse, ggf. mit detaillierteren Angaben).

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis

IV. Ergebnis zu A.

IV. Ergebnis zu A.

Es kommen naturgemäß mehrere Beschreibungen des Produkts in Frage. Vorschläge für beschreibende Bezeichnungen:

* Pizza mit Käse und Schinken

* Pizza mit österreichischem Hartkäse und luftgetrocknetem italienischen Schinken

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

I. Ausgangsüberlegungen

Das Zutatenverzeichnis ist nach Maßgabe des Art. 18 LMIV zu erstellen. Grundsätzlich sind alle Zutaten in absteigender Reihenfolge nach Maßgabe des Gewichtsanteils anzugeben. Bei Lebensmitteln, die sich aus mehreren Komponenten zusammensetzen, besteht die Möglichkeit, die jeweiligen Zutatenlisten separat anzugeben. So kann hier erwogen werden, getrennte Verzeichnisse für den Pizzateig und den Pizzabelag anzugeben. Dies führt aber bei der prozentualen Mengenkennzeichnung nach Art. 22 LMIV zu Schwierigkeiten, die auf den Mengenanteil am Gesamterzeugnis bezogen werden muss. Daher soll im Folgenden eine Gesamtzutatenliste erstellt werden.

[Weiter](#)

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme

II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme

Die verwendeten Zusatzstoffe sind grundsätzlich mit ihrem Klassennamen nach Anhang VII Teil C LMIV, gefolgt von der Bezeichnung oder der E-Nummer anzugeben. Ausgenommen sind Zusatzstoffe, die in einer Zutat des Lebensmittels verwendet wurden und im Enderzeugnis keine **technologische Wirkung** mehr haben (Art. 20 Buchst. b LMIV).

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel

1. Salz mit Rieselhilfsmittel

Da das Salz im Enderzeugnis (der fertigen, vorgebackenen Pizza, wie sie an den Verbraucher abgegeben wird) nicht mehr rieseln kann, entfällt die technologische Wirkung im Enderzeugnis. Das Rieselhilfsmittel Siliciumdioxid ist nicht anzugeben.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel

2. Backmittel

Das Backmittel setzt sich aus Zusatzstoffen (Emulgator Lecithin aus Soja, Backtriebmittel Ammoniumcarbonat), einem Enzym (Xylanase) und Zucker zusammen. Diese zusammengesetzte Zutat darf im Zutatenverzeichnis in ihre einzelnen Bestandteile aufgelöst werden (Anhang VII Teil E Nr. 1 LMIV ist eine "kann"-Vorschrift; es besteht also keine Pflicht, zusammengesetzte Zutaten als solche zu kennzeichnen). Hierdurch kann der Zucker im Pizzateig mit dem Zucker im Pizzabelag "verrechnet" werden; er ist dann in der Zutatenliste nur einmal nach Maßgabe seines (Gesamt-) Gewichtsanteils anzugeben. Die Kennzeichnung des Emulgators und des Backtriebmittels richtet sich danach, ob die Stoffe im Enderzeugnis noch eine technologische Wirkung haben.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin

a) Emulgator Lecithin

Bei dem Emulgator Lecithin ist bei einer vorgebackenen Pizza davon auszugehen, dass eine technologische Wirkung im Enderzeugnis nicht mehr vorliegt (anders wäre bei einer frischen, nicht vorgebackenen Pizza zu entscheiden).

Eine Kennzeichnung könnte daher grundsätzlich entfallen; aufgrund der Vorschriften der Allergenkennzeichnung ist der Stoff gleichwohl anzugeben (Art. 21 LMIV). Ob der Klassenname Emulgator in diesem Fall noch angegeben werden muss, ist umstritten. Teilweise wird dies abgelehnt, da es irreführend wäre, einen technologisch nicht mehr wirksamen Stoff mit dem Klassennamen zu kennzeichnen. Danach könnte z. B. wie folgt deklariert werden: „Lecithin (Soja)“. Weniger risikofreudige Unternehmen deklarieren „Emulgator Lecithin (Soja)“.

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis
- IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat

b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat

Beim Backtriebmittel Ammoniumcarbonat kann hingegen eine verbleibende technologische Wirkung auf die vorgebackene Pizza („Halbgebackenes“?) nicht von vornherein ausgeschlossen werden. Daher ist davon auszugehen, dass eine Kennzeichnung erforderlich ist. Auf eine Deklaration sollte nur nach Rücksprache mit dem Backmittellieferanten verzichtet werden.

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis
- IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase

c) Enzym Xylanase

Das Enzym Xylanase wird als Backenzym zur Verbesserung der Teigeigenschaften verwendet und entfaltet seine technologische Wirkung während des Backvorgangs. Durch die Hitze beim Backvorgang wird das Enzym inaktiviert. Ob bei einer nur vorgebackenen Pizza von einer vollständigen Inaktivierung ausgegangen werden kann, soll hier unterstellt werden; im Zweifel ist der Lieferant des Backmittels auch hierzu zu befragen.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz

3. Schinken mit Nitritpökelsalz

Nitritpökelsalz ist eine zusammengesetzte Zutat aus Kochsalz und dem Konservierungsstoff Natriumnitrit. Die Kennzeichnung des Konservierungsstoffes richtet sich nach der technologischen Wirkung im Enderzeugnis. Da die Pizza tiefgekühlt in den Verkehr gebracht wird, kann der Stoff Natriumnitrit hinweggedacht werden, ohne dass sich an der Haltbarkeit des Produkts etwas ändert. Die technologische Wirkung entfällt daher; der Stoff ist nicht zu kennzeichnen.

[Anmerkung: Die Frage der verbleibenden technologischen Wirkung wird zunehmend uneinheitlich beantwortet. Teilweise wird auch die farbstabilisierende Wirkung ("Umrötung") als technologische Wirkung angesehen, die im Enderzeugnis fortwirkt. Folgt man dieser Auffassung, wäre z.B. zu deklarieren: Stabilisator Natriumnitrit.]

[Weiter](#)

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat

4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat

Die modifizierte Stärke Distärkephosphat ist eine chemisch modifizierte Stärke; daher kann der Klassenname „Stärke“ in Anhang VII Teil B LMIV nicht verwendet werden (nur möglich bei physikalisch oder enzymatisch modifizierte Stärke). Der Stoff kann aber gleichwohl als „modifizierte Stärke“ gekennzeichnet werden: Gemäß Anhang VII Teil C LMIV genügt bei chemisch modifizierten Stärken die Angabe des Klassennamens.

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis

IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat

III. Allergenkennzeichnung

III. Allergenkennzeichnung

Die Rezeptur enthält folgende Zutaten mit einem möglichen allergenen Potenzial:

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis

IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat

III. Allergenkennzeichnung

* Weizenmehl (Gluten)

* Emulgator Lecithin (aus Soja)

* österreichischer Hartkäse Typ Grana Padano (Milch / ggf. Laktose, obgleich diese bei einem Hartkäse weitgehend abgebaut sein dürfte)

* Gouda

* Sojabohnenöl, gehärtet

* Aroma (Trägerstoff Lecithin aus Soja)

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung

Ein Hinweis auf das allergene Potenzial der Zutaten Weizenmehl, österreichischer Hartkäse und Gouda ist nicht erforderlich, da dies vom Verbraucher bereits anhand der Bezeichnung erkannt werden kann (vgl. Art. 21 Abs. 1 LMIV).

Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl weist kein allergenes Potenzial mehr auf, so dass ein Hinweis auf den Ausgangsstoff „Sojabohnen“ unterbleiben kann (vgl. Anhang II zur LMIV). Es kann der Klassenname „Öl pflanzlich“, ergänzt um die Angabe „gehärtet“ verwendet werden (eine Angabe der speziellen pflanzlichen Herkunft ist nach Anhang VII Teil A Nr. 8 LMIV erforderlich).

Damit ist ein gesonderter Hinweis auf das allergene Potenzial nur bei den Zutaten „Emulgator Lecithin“ und dem Aroma erforderlich. Auch wenn das Allergen in beiden Fällen „Soja“ ist, muss bei beiden Zutaten auf das Allergen hingewiesen werden. Ist eine Mehrfachkennzeichnung aus Platzgründen schwierig, kommt nach Auffassung der Europäischen Kommission auch eine Sternchenlösung in Betracht. Zu denken ist an die Hervorhebung der Zutaten mit allergenem Potenzial in der Zutatenliste, siehe Art. 21 Abs. 1 Buchst. b LMIV.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“

IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“

Gewürze und Kräuter jeder Art können unter den Klassennamen „Gewürze“ und „Kräuter“ angegeben werden, ohne dass die einzelnen Zutaten aufzuschlüsseln sind, vorausgesetzt, der Anteil beträgt jeweils nicht mehr als 2 % des Lebensmittels (vgl. Anhang VII Teil B Nr. 7 u. 8 LMIV). Nach den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten sind Gewürze und Kräuter Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmack- und/oder geruchgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind. Gewürze sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form. Kräuter sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprossen oder Teile davon (vgl. die Leitsätze, wiedergegeben auf der Seite des Fachverbandes der Gewürzindustrie unter www.gewuerzindustrie.de/leitsaetze/index.htm).

Nach dieser Definition können folgende Zutaten unter den Begriff „Gewürze“ gefasst werden:

- * Knoblauchpulver
- * Paprikapulver
- * Pfeffer

Unter den Begriff „Kräuter“ können gefasst werden:

- * Thymian
- * Rosmarin
- * Basilikum

Die Anteile liegen bezogen auf das Enderzeugnis „Tiefkühlpizza“ jeweils unter 2 %, so dass von der Kennzeichnungserleichterung Gebrauch gemacht werden kann.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich

V. Klassenname Öl pflanzlich

Pflanzliche Öle verschiedenen Ursprungs können in der Zutatenliste unter dem Klassennamen „Öl pflanzlich“ zusammengefasst werden; nach Anhang VII Teil A Nr. 8 LMIV sind zudem Angaben zur speziellen pflanzlichen Herkunft erforderlich. Dem Produkt sollen rezepturgemäß Sojabohnenöl, gehärtet und Rapsöl, zum Teil gehärtet, zugesetzt werden. Das Sojabohnenöl und der Anteil an gehärtetem Rapsöl können jedenfalls als „Öl pflanzlich gehärtet“ zusammengefasst werden, ergänzt um den Hinweis „Soja, Raps“.

Die Angabe „teilweise gehärtet“ ist nach der LMIV ausdrücklich zulässig.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten

VI. Die Auflistung der Zutaten

Da die Zutatenliste die Zutaten in absteigender Reihenfolge nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils aufführen soll, und vorliegend eine Gesamtzutatenliste erstellt werden soll, sind zunächst die jeweiligen Anteile der einzelnen Zutaten am Gesamterzeugnis zu berechnen. Hilfreich ist dabei auch die Kennzeichnungserleichterung in Anhang VII Teil A Nr. 6 LMIV. Danach können Zutaten, deren Anteil weniger als 2 % des Enderzeugnisses beträgt, in beliebiger Reihenfolge nach den übrigen Zutaten angegeben werden. Hieraus ergibt sich Folgendes:

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis

IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
- III. Allergen Kennzeichnung
- IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
- V. Klassenname Öl pflanzlich
- VI. Die Auflistung der Zutaten

1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis

1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis

Weizenmehl (34,8 %), Wasser (25 %), passierte Tomaten (17,6 %), Gouda (4 %), Schinken (2,4 %), Rapsöl, zum Teil gehärtet (2 %), Zwiebeln (2 %).

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. **Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis**

2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis

Hefe (1,8 %), Salz (1,6 %), österreichischer Hartkäse Typ Grana Padano (1,6 %), Sojabohnenöl gehärtet (1,6 %), Tomaten getrocknet (1,6 %), modifizierte Stärke (0,8 %), Gewürze (0,76 %), Hefeextrakt (0,4 %), Zucker, Aroma (0,24 %), Kräuter (0,2 %), Emulgator Lecithin, Backtriebmittel Ammoniumcarbonat.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.

3. Besonderheiten bei Wasser

Wird rezepturgemäß Wasser verwendet, sind die Ausnahmenvorschriften bei Zutaten- und Mengenkennzeichnung zumindest kurz zu prüfen. Gemäß Anhang VII Teil A Nr. 1 LMIV ist zugefügtes Wasser nach Maßgabe seines Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben, wobei der Anteil des zugefügten Wassers durch Abzug der Summe der Gewichtsanteile aller anderen verwendeten Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses ermittelt wird; die Angabe kann entfallen, sofern der errechnete Anteil nicht mehr als 5 % beträgt. Die Vorschrift sollte stets geprüft werden; im vorliegenden Fall wirkt sie sich jedoch aufgrund des deutlich höheren Wasseranteils nicht auf die Kennzeichnung aus.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. **Klassenname „Käse“**

4. Klassenname „Käse“

Nach Anhang VII Teil B Nr. 6 LMIV können Käse oder Käsemischungen aller Art als „Käse“ bezeichnet werden, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Käsesorte beziehen. Der Gouda und der österreichische Hartkäse können also in der Zutatenliste als „Käse“ zusammengefasst werden, sofern an keiner Stelle auf eine bestimmte Käsesorte hingewiesen wird. Insofern ist die Absicht der Marketingabteilung zu berücksichtigen, auf der Packungsvorderseite Grana Padano abzubilden. Da diese Käsesorte ohnehin nicht verwendet wird, kommt auch eine entsprechende Abbildung nicht in Betracht (Art. 7 Abs. 1 LMIV), so dass beide Käsesorten zusammengefasst werden können (und dann einen Gesamtanteil von 5,6 % ausmachen).

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. **Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten**

5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten

In Bezug auf die getrockneten Tomatenstücke ist zu erwägen, ob die Ausnahmeregelung in Anhang VII Teil A Nr. 3 LMIV angewendet werden kann. Danach können bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, bei deren bestimmungsgemäßem Gebrauch Wasser zuzusetzen ist, die Zutaten in der Reihenfolge ihres Anteils an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten eine Angabe wie „Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses“ enthält. Dem Sachverhalt ist nicht zu entnehmen, ob beim bestimmungsgemäßen Einsatz der Tomatenstücke Wasser zuzusetzen ist; es soll daher davon ausgegangen werden, dass dies nicht der Fall ist. Gleichwohl ist es vertretbar, auf die Angabe „getrocknet“ zu verzichten, wenn - wie hier - der Verarbeitungsgrad für den Verbraucher von untergeordnetem Interesse ist.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. **Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten**

Die Frage, ob die passierten Tomaten und die getrockneten Tomatenstücke als „Tomaten“ zusammengefasst werden können, ist hier eher abzulehnen. Es gilt, dass Zutaten mit ihrer Bezeichnung zu kennzeichnen sind. Da zu passierten Tomaten und getrockneten Tomatenstücken durchaus unterschiedliche Verkehrsauffassungen bestehen dürften, soll hier von einer Zusammenfassung abgesehen werden.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.

6. Ergebnis zu VI.

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, passierte Tomaten, **Käse**, Öl pflanzlich (Raps, **Soja**), zum Teil gehärtet, Schinken, Zwiebeln, Hefe, Salz, Tomatenstücke, Gewürze, Kräuter, Hefeextrakt, Zucker, Aroma (enthält **Soja**), modifizierte Stärke, Emulgator Lecithin (enthält **Soja**), Backtriebmittel Ammoniumcarbonat.

[Weiter](#)

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)

VII. Mengenkennzeichnung (QUID)

Die QUID-Kennzeichnung richtet sich nach Art. 22 i.V.m. Anhang VIII LMIV und lässt – wie üblich – viel Spielraum für Interpretation.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser

1. QUID-Auslöser

Nach den Auslösetatbeständen kommen prozentuale Angaben für die folgenden Zutaten in Frage:

* Käse (Bezeichnung, ggf. Abbildung auf der Verpackung; ob die Abbildung schon eine Hervorhebung ist, soll hier dahinstehen);

* Schinken (Bezeichnung, ggf. Abbildung auf der Verpackung; ob die Abbildung schon eine Hervorhebung ist, soll hier dahinstehen);

* Weizenmehl, Hefe (Grundlage einer jeden Pizza ist ein Fladengebäck mit Hefe; insofern deutet die Bezeichnung Pizza auf die Verwendung von Weizenmehl und Hefe hin).

* Tomatenbestandteile (ebenfalls typische Grundzutat einer Pizza, auf deren Verwendung die Bezeichnung hindeutet).

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen

2. QUID-Ausnahmen

In Bezug auf Käse und Schinken greift keine der in Anhang VIII LMIV geregelten Ausnahmen. Weder handelt es sich um Zutaten, die in geringen Mengen zur Geschmacksgebung eingesetzt werden (beide Zutaten in Anteilen über 2 %), noch kann man behaupten, dass die Menge der Zutaten für die Wahl des Verbrauchers keine Rolle spielt.

Hingegen kann in Bezug auf die Zutaten Weizenmehl, Hefe und Tomaten die Ansicht vertreten werden, dass die verwendeten Mengen dieser Zutaten die Pizza nicht charakterisieren und für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend sind. Dies gilt jedenfalls für die Menge der verwendeten Hefe und des Weizenmehls; in Bezug auf Tomaten dürfte die Gegenauffassung ebenfalls vertretbar sein.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.

3. Ergebnis zu VII.

Nach der hier vertretenen Auffassung spielt auch die Menge an Weizenmehl und Tomaten für die Wahl des Verbrauchers keine Rolle. Die Zutatenliste ist daher um die entsprechenden Mengenangaben für Käse (5,6 %) und Schinken (2,4 %) zu ergänzen; wahlweise kann die QUID-Angabe auch außerhalb der Zutatenliste im Zusammenhang mit der Bezeichnung erfolgen (Anhang VIII Nr. 3 b) LMIV).

Weiter

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis
- IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselfähigkeit
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
- III. Allergenkennzeichnung
- IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
- V. Klassenname Öl pflanzlich
- VI. Die Auflistung der Zutaten
 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 3. Besonderheiten bei Wasser.
 4. Klassenname „Käse“
 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 6. Ergebnis zu VI.
- VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 1. QUID-Auslöser
 2. QUID-Ausnahmen
 3. Ergebnis zu VII.

C. Vorschläge der Marketingabteilung

I. „Pizza Parma“

C. Vorschläge der Marketingabteilung

I. „Pizza Parma“

Die Produktbezeichnung „Pizza Parma“ dürfte als irreführend i.S.d. Art. 7 Abs. 1 LMIV zu bewerten sein, und sollte daher nicht verwendet werden (s. o.).

Alternative: „Pizza Prosciutto“.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergen Kennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge

II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge

Die Angabe „original italienisch“ kann zusammen mit den Flaggen als geografische Herkunftsangabe i.S.d. Art. 7 Abs. 1 LMIV angesehen werden. Es wird hier darauf ankommen, wie der Verbraucher das Produkt im Rahmen einer Gesamtbetrachtung bewerten dürfte. Sicherheitshalber sollte die Aufmachung „entschärft“ werden.

Alternative: Deutlicher Hinweis „nach italienischer Art“. Zu erwägen wäre gem. Art. 26 Abs. 2 Buchst. a LMIV die zusätzliche Klarstellung „hergestellt in Deutschland“.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergen Kennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
 - III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken

III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken

Jede Anspielung auf die Zutaten Grana Padano oder Parmaschinken hat zu unterbleiben, da diese Zutaten nicht verwendet werden.

Alternative: Der Hinweis „mit luftgetrocknetem italienischem Schinken“ ist sachlich zutreffend und wohlklingend. Es dürfte auch vertretbar sein, diese Angabe in der Zutatenliste zu machen; grundsätzlich gilt aber, dass Anpreisungen oder die Hervorhebung einer besonderen Qualität in der Zutatenliste nichts zu suchen haben. Hier kann die Angabe aber wohl noch als beschreibende Bezeichnung angesehen werden. Abbildungen von nicht näher bestimmbar Schinken und/oder Käse auf der Verpackung sind zulässig.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
 - III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken
 - IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“

IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“

Werbung mit „natürlichen“ Zutaten entspricht dem Trend; allerdings sind die Voraussetzungen für diese Auslobung wenig greifbar. Dem Hinweis auf die Natürlichkeit von Zutaten schadet es jedenfalls noch nicht, wenn verarbeitete Zutaten wie etwa getrocknete Tomaten verwendet werden (immerhin handelt es sich beim Trocknen um eines der ältesten Verfahren der Menschheit zum Haltbarmachen von Lebensmitteln). Auch die Verwendung eines (natürlichen) Aromas dürfte noch nicht schaden. Bei der Verwendung von Zusatzstoffen kann allenfalls grob unterschieden werden: Welche Stoffe würden Hausmann und Hausfrau bei der Herstellung einer selbst gemachten Pizza verwenden? Modifizierte Stärke Distärkephosphat, Emulgator Lecithin und Backtriebmittel Ammoniumcarbonat eher nicht. Gegen die Auslobung „mit besten natürlichen Zutaten“ bestehen dementsprechend Bedenken.

Alternative: „Mit sorgsam ausgewählten Zutaten“.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
 - III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken
 - IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“
 - V. „Ohne Glutamat!“

V. „Ohne Glutamat!“

Die Aussage „ohne Glutamat“ ist bereits deswegen unzutreffend, weil jede eiweißhaltige Zutat Glutaminsäure, also natürliches Glutamat, enthält. Allenfalls kommt die Auslobung „ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern“ in Betracht. In neuerer Zeit ist es allerdings zunehmend umstritten, ob diese Aussage bei Verwendung von besonders glutaminsäurehaltigen Zutaten (hier der Hefeextrakt) verwendet werden kann. Nach hier vertretener Auffassung ja, denn Hefeextrakt ist ein Lebensmittel und kein Geschmacksverstärker. Geschmacksverstärker zeichnen sich dadurch aus, dass sie gerade keinen Eigengeschmack aufweisen, was auf Hefeextrakt nicht zutrifft: Charakteristisch ist sein deftiger fleischbrühwürfelartiger Eigengeschmack.

Alternative: Für alle, die sicherheitshalber eine „beanstandungsfeste“ Deklaration wählen wollen: „Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“.

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
 - III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken
 - IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“
 - V. „Ohne Glutamat!“
 - VI. „Ohne Konservierungsstoffe!“

VI. „Ohne Konservierungsstoffe!“

Zunächst ist zu klären, ob zur Herstellung des Produkts überhaupt Konservierungsstoffe verwendet werden dürfen. Dies ist anhand der Gemeinschaftsliste für zugelassene Zusatzstoffe zu prüfen. Auch wenn für die Konservierung einer Pizza als solcher keine Zulassung besteht, so ist doch eine Konservierung bestimmter Einzelzutaten der Pizza möglich (Käse, Schinken, Gemüsezubereitungen). Daher kann die Auslobung grundsätzlich gemacht werden, ohne dass sich der Verwender dem Vorwurf der Werbung mit Selbstverständlichkeiten ausgesetzt sieht. Aber: Die Aussage muss in der Sache zutreffen. Dies ist hier nicht der Fall, denn die Zutat „Schinken“ enthält den Konservierungsstoff Natriumnitrit. Dass es sich nur um eine verhältnismäßig kleine Menge handelt oder der Stoff im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr hat, ist unbeachtlich: Die Aussage „ohne“ dürfte vom Verbraucher im Sinne von „frei von“ oder „nicht vorhanden“ verstanden werden. Die Auslobung ist daher nach hier vertretener Auffassung nicht möglich.

[Anmerkung: Dies gilt unabhängig davon, ob der Stoff Natriumnitrit in der Zutatenliste nicht oder als "Stabilisator" deklariert wird. Sein Vorhandensein und seine grundsätzliche Eignung zur Konservierung schließen nach hier vertretener Auffassung den Claim aus.]

Weiter

- A. Bezeichnung
 - I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
 - II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
 - III. Beschreibende Bezeichnung
 - 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 - 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 - 3. Zwischenergebnis
 - IV. Ergebnis zu A.
- B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung
 - I. Ausgangsüberlegungen
 - II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 - 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 - 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 - 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 - 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
 - III. Allergenkennzeichnung
 - IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
 - V. Klassenname Öl pflanzlich
 - VI. Die Auflistung der Zutaten
 - 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 - 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 - 3. Besonderheiten bei Wasser.
 - 4. Klassenname „Käse“
 - 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 - 6. Ergebnis zu VI.
 - VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 - 1. QUID-Auslöser
 - 2. QUID-Ausnahmen
 - 3. Ergebnis zu VII.
- C. Vorschläge der Marketingabteilung
 - I. „Pizza Parma“
 - II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
 - III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken
 - IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“
 - V. „Ohne Glutamat!“
 - VI. „Ohne Konservierungsstoffe!“

Alternative: Die Auslobung „ohne Zusatz von Konservierungsstoffen“ (weil der Stoff ja nur mittelbar zugesetzt wurde) ist keine Alternative, denn das Zusatzstoffrecht kennt auch den mittelbaren Zusatz von Stoffen. In der Sache bleibt die Aussage daher unzutreffend. Es gibt keine Alternative.

Weiter zum Lösungsbaum

Lösungsbaum

A. Bezeichnung

- I. Gesetzlich festgelegte Bezeichnung
- II. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung
- III. Beschreibende Bezeichnung
 1. Charakteristische Zutaten des Produkts
 - a) Grana Padano
 - b) Parmaschinken
 2. Konsequenzen für die Phantasiebezeichnung
 3. Zwischenergebnis
- IV. Ergebnis zu A.

B. Zutatenverzeichnis und Mengenkennzeichnung

- I. Ausgangsüberlegungen
- II. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Enzyme
 1. Salz mit Rieselhilfsmittel
 2. Backmittel
 - a) Emulgator Lecithin
 - b) Backtriebmittel Ammoniumcarbonat
 - c) Enzym Xylanase
 3. Schinken mit Nitritpökelsalz
 4. Modifizierte Stärke Distärkephosphat
- III. Allergenkennzeichnung
- IV. Klassenname „Kräuter“ und „Gewürze“
- V. Klassenname Öl pflanzlich
- VI. Die Auflistung der Zutaten
 1. Zutaten mit einem Anteil von über 2 % am Enderzeugnis
 2. Zutaten mit einem Anteil von unter 2 % am Enderzeugnis
 3. Besonderheiten bei Wasser.
 4. Klassenname „Käse“
 5. Tomatenstücke getrocknet / Passierte Tomaten
 6. Ergebnis zu VI.
- VII. Mengenkennzeichnung (QUID)
 1. QUID-Auslöser
 2. QUID-Ausnahmen
 3. Ergebnis zu VII.

C. Vorschläge der Marketingabteilung

- I. „Pizza Parma“
- II. Angabe „original italienisch“ / italienische Flagge
- III. Bezugnahme auf Grana Padano und Parmaschinken
- IV. „Mit besten natürlichen Zutaten!“
- V. „Ohne Glutamat!“
- VI. „Ohne Konservierungsstoffe!“