

# „Vollkorn“

## Zu den Voraussetzungen für die rechtmäßige Verwendung der Bezeichnung „Vollkorn“

Moritz Hagenmeyer

In Fachkreisen wird seit einiger Zeit heftig um den Begriff „Vollkorn“ gestritten<sup>#</sup>. So kann man in einer aktuellen Publikation [AGF: Getreidetechnologie 72, 82–84 (2010)] lesen, ein Vertreter des angesehenen Max Rubner-Instituts habe auf der 16. Getreidenährmittel-Tagung in Detmold den Begriff Vollkornenerzeugnisse „definiert“. Die heutige Vollkornbezeichnung nach DIN 10355 schließe aus, dass der Vollkorn-Vermahlungscharge etwas entfernt oder zugemischt werde; es gelte das sog. „Nämlichkeitsprinzip“ („Nämlichkeit“ ist amtsdeutsch für Identität).

Gemeint ist also bildlich, dass nur Mehl aus ein und demselben Sack zu „Vollkorn“ verarbeitet werden kann. Durch die Beimischung von Mahlprodukten aus anderen Chargen werde die Verkehrsbezeichnung Vollkorn „unzulässig“ und stieße „in der Verbraucherschaft auf Widerspruch“. Vollkorn sei „weitestgehend naturbelassen, zusammengesetzt nach den Bauplänen der Natur“. Von der DIN 10355 abweichende „Mischprodukte in vollkorn-äquivalenter Zusammensetzung“ dürften deswegen nicht als „Vollkorn“ bezeichnet werden.

Ob diese Überlegungen einer lebensmittelrechtlichen Überprüfung standhalten können, soll an dieser Stelle kurz untersucht werden.

### Sachverhalt

Vollkornenerzeugnisse werden – wie der Name schon sagt – aus Korn hergestellt. Dabei muss man wissen, dass Kornfelder – trotz allen Fortschritts einer industriell

geprägten Lebensmittelherstellung – noch immer sämtlichen Einflüssen der Natur und der Umwelt ausgesetzt sind. Das bedeutet u. a., dass Getreide auf den Feldern weder sortenrein wächst und dementsprechend auch nicht sortenrein geerntet werden kann, noch frei von Umweltbelastungen und Verunreinigungen ist, die je nach örtlichen Gegebenheiten, klimatischen Bedingungen und Ernte unterschiedlich ausfallen können. Das gilt insbesondere für europäische Anbaugebiete, in denen die Flächen vergleichsweise klein sind und häufig auch näher an besiedelten Gebieten liegen, anders als z. B. in den Vereinigten Staaten von Amerika.

Allerdings wird Getreide auch hierzulande mit riesigen Mähdreschern geerntet, von zahlreichen Bauern an Großhändler verkauft, in Silos gelagert und anschließend in unterschiedlichen Mengen und zu verschiedenen Zeitpunkten an die getreideverarbeitende Lebensmittelwirtschaft geliefert, insbesondere an Mühlen. Dort ist es üblich und unter Lebensmittelsicherheitsgesichtspunkten auch geboten, dass das Getreide gründ-

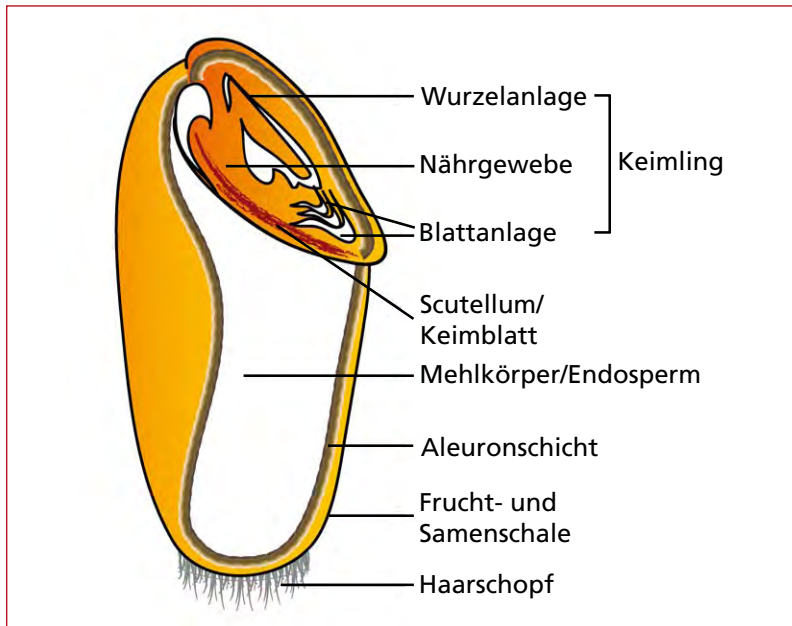


Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

### » Zur Person

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer ist Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Hamburg, und Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an den Universitäten Hamburg und Hannover. «

<sup>#</sup> Dieser Beitrag beruht auf einer Anfrage aus der Praxis.



Schema eines  
Weizenkornes

lich gereinigt wird. Dabei werden regelmäßig die Schale des Getreides und der Keimling vor der Vermahlung zumindest teilweise entfernt. Das ist vor allem deshalb sinnvoll, weil die äußeren Bestandteile des Getreides, die Kleie, mit Aflatoxinen und Mykotoxinen, aber auch mit Schwermetallen belastet sein können, die selbstverständlich nicht in die Lebensmittelkette gelangen sollen.

### Streitfrage

In der Praxis umstritten ist nun, ob vermahlene Getreidebestandteile aus unterschiedlichen Chargen derart zusammengeführt werden dürfen, dass das Enderzeugnis in seiner Zusammensetzung dem ganzen Korn entspricht, oder ob Vollkorn immer nur aus einer einzigen Charge stammen muss. Die Befürworter des „Nämlichkeitsprinzips“ sind offenbar der Meinung, ein nicht chargenidentisches Mahlerzeugnis habe keine „Vollkorn“-Qualität, weshalb die Bezeichnung „Vollkorn“ nicht für Produkte verwendet werden dürfe, bei denen Mahlprodukte aus unterschiedlichen Chargen gemischt wurden. Der Berechtigung dieser Annahme soll im Folgenden aus lebensmittelrechtlicher Sicht nachgegangen werden. Die Frage ist vor allem auch deshalb von Bedeutung, weil mit der späteren Analyse

eines Vollkornprodukts nicht ermittelt werden kann, ob das gesamte Ausgangsmaterial aus einer einzigen Charge stammt.

### Rechtsgrundlagen (Irreführungsverbot)

Ausgangspunkt für die Beurteilung der Streitfrage ist das lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot. Nach § 11 Abs. 1 LFGB ist es „verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführender Darstellung oder sonstigen Aussagen zu werben“. Auf der Grundlage dieser Vorschrift beurteilen die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden ebenso wie Zivil-, Straf- und Verwaltungsgerichte, ob Produktbezeichnungen zulässig sind oder nicht. Maßstab zur Beurteilung dieser Frage ist nach der einschlägigen Rechtsprechung sowohl des Europäischen Gerichtshofs als auch des Bundesgerichtshofs das normative Leitbild des durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers (vgl. nur EuGH Slg. 1998, I 4691 und 4693 – Gut Springenheide; EuGH ZLR 2000, 317 – Darbo naturrein; BGH WRP 2000, 510, 512 – L-Carnitin).

### Vorgeschriebene und „übliche“ Bezeichnungen

Relativ einfach haben es kennzeichnende und werbende Lebensmittelunternehmen insoweit immer dann, wenn sie gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnungen nutzen. Entspricht ein Lebensmittel nämlich den einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften, dann ist eine verbotene Irreführung generell ausgeschlossen (vgl. nur Meyer/Strein, LFGB + BasisVO – Auszüge –, 2007, § 11 LFGB Rdnr. 66). Gesetzliche Normen zu Vollkorn gibt es jedoch nicht.

Auch die Verwendung von Bezeichnungen, die in Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission als „üblich“ beschrieben werden, ist unter Irrefüh-

### »» Chargen- identität? ««

rungsgesichtspunkten regelmäßig nicht zu beanstanden (vgl. nur BVerwG ZLR 1988, 556, 562 m. Anm. *Zipfel*). Zu den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ der Leitsätze für Brot und Kleingebäck zählt im Abschnitt I Nr. 1.8 jener Leitsätze folgende Passage:

*„Getreide-Vollkornerzeugnisse sowie Vollkornmehl und Vollkornschrot enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.“*

Zur Frage der „Nämlichkeit“ äußern sich die Leitsätze hingegen nicht. Was aber gilt für die Bezeichnung von Lebensmitteln, die nicht über eine derart „geregelte“ Charakterisierung durch Gesetz oder Leitsätze verfügen?

### Bezeichnung „Vollkorn“

Hinsichtlich einer „Nämlichkeit“ ist die Bezeichnung „Vollkorn“ weder in europäischen oder deutschen Gesetzen geregelt noch in Leitsätzen beschrieben. Mangels derartiger „Definition“ ist von Rechts wegen bei der Beurteilung möglicher Irreführungsfahren zunächst die Verkehrsauffassung zu ermitteln (vgl. *Zipfell/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 102, § 11 LFGB Rdnr. 57 ff.). Dabei wird man unterschiedliche Quellen heranziehen können.

### Verkehrsauffassung

Blickt man zunächst in die einschlägige Literatur, dann findet man folgende Kriterien, denen Vollkornerzeugnisse bzw. Vollkornprodukte genügen sollen:

- Bei der Herstellung muss „das ganze Korn“ verwendet werden (Brockhaus Ernährung, 2. Aufl. 2004, S. 668),
- sie müssen „die gesamten Bestandteile der Getreidekörner, einschließlich des Keimlings“ enthalten (*Hahn*, Lexikon Lebensmittelrecht, Stand Mai 2010, Stichwort „Vollkornmehl“) und
- sie zeichnen sich „durch einen wesentlich höheren Gehalt“ an Nährstoffen aus (Brockhaus a. a. O.; Dr. Oetker, Lebensmittellexikon, 4. Aufl. 2004, S. 851).

Dementsprechend muss Vollkornmehl „sämtliche Bestandteile des Getreidekorns ... in fein zerkleinerter Form in den natürlichen Mengenverhältnissen“ enthalten (Dr. Oetker a. a. O.; ebenso Lexikon der Ernährung, 2002, Bd. 3 S. 418). Das entspricht den Beurteilungsmerkmalen der Leitsätze, sagt aber nichts über die „Nämlichkeit“ aus.

### DIN 10355

Recherchiert man etwas gründlicher, dann stößt man auf eine weitere Quelle der Verkehrsauffassung, die den zitierten Passagen aus der Literatur offensichtlich zugrunde liegt. Es handelt sich um die eingangs bereits erwähnte DIN 10355 „Mahlerzeugnisse“. Ihr zufolge muss Vollkornmehl und Vollkornschrot „die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings, enthalten“.

Auch die Norm sagt ausdrücklich nichts zur „Nämlichkeit“. Ohnehin ist in diesem Zusammenhang zu beachten, dass die DIN rechtlich unverbindlich ist und selbst bei einheitlicher Beachtung der Lebensmittelwirtschaft lediglich zu einer Branchenüblichkeit führen kann. Mit anderen Worten: Wenn sich in der Lebensmittelwirtschaft alle Anbieter von Vollkornerzeugnissen an die Maßgaben der DIN 10355 halten, dann kann sich im Laufe der Zeit eine entsprechende Verkehrsauffassung zumindest in Fachkreisen entwickeln.

Folglich wird man resümieren können: Aufgrund der DIN und der Literatur muss Vollkorn die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner enthalten und – dadurch – gegenüber vergleichbaren Auszugsmehlen einen höheren Nährstoffgehalt aufweisen. Zusätzliche Eigenschaften von Vollkornprodukten, etwa ein „Nämlichkeitsprinzip“, sind den genannten Quellen nicht zu entnehmen.

### Verkehrsbefragung

Genauer lässt sich die Verkehrsauffassung durch Verkehrsbefragungen ermitteln (vgl. dazu *Meyer/Strein* a. a. O. Rdnr. 36; *Wehlau*, LFGB, 2010, § 11 Rdnr. 29;

» Der Begriff „Nämlichkeit“ beschreibt identische Umstände oder Gegenstände. «

» Welchen Kriterien müssen Vollkornerzeugnisse bzw. -produkte genügen? «



### >> GfK-Gutachten <<

Zipf/Rathke a. a. O. Rdnr. 69 sowie Dannecker u. a., LFGB, Stand Juli 2010, § 11 Rdnr. 27 ff.). Ein solches Gutachten zu Verbrauchererwartungen an Vollkornprodukten hat kürzlich die GfK Marktforschung veröffentlicht (Hilbinger, Lebensmitteltechnik 2010, 38–39). Sie hat eine repräsentative Anzahl von Verbrauchern nach ihren allgemeinen Assoziationen zu Vollkornmehl, zu dessen Eigenschaften und zum Herstellungsprozess befragt.

#### a) Allgemeine Kriterien

Als Ergebnis konnte die Marktforschung allgemein ermitteln, dass die meisten Verbraucher sich keine besonderen Vorstellungen von Vollkorn machen. Sofern sie es aber tun, halten sie es überwiegend für gesund und zwar wegen der enthaltenen Nährstoffe. Wenn sie etwas mit dem Begriff „Vollkornmehl“ anfangen können, dann wissen sie zumeist, dass das ganze Korn gemahlen wird. Insofern decken sich die Ergebnisse der Verkehrsbefragung mit der oben genannten Literatur und der DIN 10355.

Dementsprechend lässt sich als Zwischenergebnis bereits an dieser Stelle festhalten: Ein aus dem ganzen Korn gemahlene Mehl darf grundsätzlich als „Vollkorn“ bezeichnet werden; die Ver-

wendung dieser Bezeichnung entspricht der Verbrauchererwartung und ist mithin nicht irreführend im Sinne von § 11 LFGB.

#### b) „Nämlichkeitsprinzip“

Interessanterweise erwähnt die Verkehrsbefragung auch noch einen Gesichtspunkt zum Herstellungsprozess, der weder in der oben genannten Literatur noch in der DIN enthalten ist, nämlich zur Frage der „Nämlichkeit“. In der ungestützten Befragung gab von fast 2000 Verbrauchern kein einziger zu Protokoll, er erwarte, dass Vollkornmehl aus einer einzigen Getreidelieferung oder Getreidecharge ermahlen wird. Bei einer gestützten Frage gaben knapp 22 % aller Befragten eine solche vorformulierte Meinung zu, jedoch wäre diese Erwartung nur für 11 % der Befragten beim Kauf von Vollkornmehl relevant. Mit anderen Worten: Für die ganz überwiegende Mehrheit der Verbraucher ist eine „Nämlichkeit“ nicht von Bedeutung. Sie erwarten ein gesundes Erzeugnis aus dem ganzen Korn, ohne dass dieses Korn aus einer einzigen Charge stammen muss.

#### Bewertung

Das Ergebnis der Umfrage entspricht insofern der Wirklichkeit. Denn Korn wächst nicht in definierten Mengen, sondern wird von unterschiedlichen Erzeugern geliefert, üblicherweise als unsortiertes Schüttgut gelagert und kommt auch in der Natur nicht in „Chargen“ vor. Im Gegenteil: Die „Charge“ ist eine Erfindung von Menschen und unterliegt mithin auch deren – mehr oder weniger willkürlicher – Festlegung. Es ist folglich für die ernährungsphysiologische Qualität des Vollkornmehls völlig unerheblich, ob es aus ganzen Körnern einer einzigen oder mehrerer Chargen ermahlen wurde. Jedenfalls unter Irreführungsgesichtspunkten wäre ein Produkt, das Vollkornbestandteile mit hohen Nährstoffgehalten aus unterschiedlichen Chargen enthält und unter der Bezeichnung „Vollkornmehl“ angeboten wird, nicht zu beanstanden. Im übrigen entspräche es auch genauso „den Bauplänen der Natur“

### >> Was stellen sich Verbraucher unter „Vollkorn“ vor? <<

wie ein vergleichbares Erzeugnis aus einer einzigen Charge – ganz abgesehen davon, dass solche Baupläne für die lebensmittelrechtliche Beurteilung unerheblich sind und auch für die befragten Verbraucher offensichtlich keine Rolle gespielt haben.

Verständigen und informierten Durchschnittsverbrauchern ist außerdem hinlänglich bekannt, dass Lebensmittel inzwischen ganz überwiegend industriell gefertigt werden. Die Vorstellung von der „klappernden Mühle am rauschenden Bach“ mit einer kleinteiligen Vermahlung Sack für Sack Mehl kann also für die Verkehrsauffassung von Mahlerzeugnissen heutzutage keine Bedeutung mehr haben. Dieses Verständnis deckt sich mit den Erkenntnissen der Umfrage – danach stehen für die Verbraucher nährwert- und gesundheitsbezogene Aspekte von „Vollkorn“ ganz eindeutig im Vordergrund. Nur sie sind am Ende kaufentscheidend. Vergleichbare Überlegungen ergeben sich auch im Hinblick auf andere Lebensmittel. So wird bei „Vollmilch“ ebenfalls keine Chargenidentität verlangt – die Milch verschiedener Kühe wird selbstverständlich rekombiniert, gemischt und standardisiert – eine entgegenstehende Verkehrsauffassung ist nicht bekannt.

### Ergebnis

Als Ergebnis lässt sich danach festhalten: Mit „Vollkorn“ dürfen aus den „gesamten Bestandteilen gereinigter Körner ein-

schließlich des Keimlings“ hergestellte Erzeugnisse bezeichnet werden. Die Mengenverhältnisse der Vollkornherzeugnisse müssen dabei denjenigen des Korns entsprechen, aus dem sie ermahlen sind. Auf eine Chargenidentität im Sinne eines „Nämlichkeitsprinzips“ kommt es aus lebensmittelrechtlicher Sicht dagegen nicht an. Nach der durch eine Verkehrsbefragung ermittelten Erwartung der Verbraucher ist eine solche „Nämlichkeit“ irrelevant. Folglich können auch solche rekombinierten Erzeugnisse, die in der eingangs erwähnten Publikation „Mischprodukte in vollkornäquivalenter Zusammensetzung“ genannt werden, rechtmäßig unter der Bezeichnung „Vollkorn“ in den Verkehr gebracht werden. Irgendeine wettbewerbsrechtlich relevante Irreführung ist dadurch nicht zu befürchten. ■

» Für die Verbraucher stehen nährwert- und gesundheitsbezogene Aspekte im Vordergrund. «

### Anschrift des Autors

**Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer**  
KROHN Rechtsanwälte  
Partnerschaftsgesellschaft  
Esplanade 41  
20354 Hamburg  
Tel.: +49-40/35610-0  
hagenmeyer@krohnlegal.de

### Ernährung und Diätetik für die Kitteltasche

Von Erika Fink, Frankfurt/M.  
2., bearbeitete und erweiterte Auflage 2008.  
337 Seiten. Format 11,5 x 16,5 cm.  
Kunststoff flexibel.  
ISBN 978-3-8047-2442-6

€ 24,- [D]

**WVVG**

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart



Birkenwaldstr. 44 · 70191 Stuttgart · Tel. 0711 2582 341 · Fax 0711 2582 390  
service@wissenschaftliche-verlagsgesellschaft.de · www.wissenschaftliche-verlagsgesellschaft.de

Ausgewogene Ernährung ist gesund und kann helfen, viele Beschwerden zu lindern. Genuss ohne Reue durch individuelle Beratung! Einen langfristigen Erfolgskurs garantieren Informationen mit „hohem Nährstoffgehalt“:

- Ausgewogene, bedarfsdeckende Ernährung
- die richtigen Empfehlungen für 's ganze Leben: vom Säugling bis ins hohe Alter
- unterstützende Kost bei 30 gängigen Krankheitsbildern.

In der 2. Auflage wurden die beratungsstarken Themen: Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Lactoseintoleranz und Mikronährstoffe ergänzt und aktualisiert.