

Alles was recht ist



Dreidimensionale Form von Traubenzucker darf bestehen bleiben

Der Bundesgerichtshof hat die Schutzfähigkeit der dreidimensionalen Formmarke für Traubenzucker bestätigt.

Es ging dabei um folgende zwei Marken: einen Stapel von acht quaderförmigen Täfelchen mit quadratischer Grundfläche, mittigen V-förmigen Einkerbungen und abgeschrägten und abgerundeten Ecken und Kanten; ein Einzeltäfelchen aus unterschiedlicher Perspektive. Hintergrund war ein zunächst erfolgreicher Löschungsantrag beim deutschen Patent- und Markenamt mit der Begründung, dass die Form im Sinne des Markengesetzes zur Erreichung einer technischen Wirkung erforderlich sei. Weil aber die besonders geformten Ecken und Kanten der Täfelchen den Verzehr angenehmer gestalten sollen, liegt darin keine technische Funktion, sondern eine sensorische Wirkung beim Konsum. So erleichtern Sollbruchstellen beim Traubenzucker die Portionierung und Quaderformen das Mitnehmen beim Sport. Dies ist für eine Schutzfähigkeit ausreichend.

<https://www.rechtslupe.de/wirtschaftsrecht/markenrecht/dreidimensionale-formmarken-traubenzucker-3127005>

Ritter Sport Quadrate sind schützenswert

Die bekannten quadratischen Schokoladentafeln von Ritter bleiben auch in Zukunft geschützt. Das Unternehmen behielt im Kampf um das Alleinstellungsmerkmal vor dem deutschen Bundesgerichtshof (BGH) Recht, denn zuletzt wollte die Konkurrenz dem Unternehmen den Schutz entziehen. Die charakteristische Form der Tafeln lässt sich gemäß dem Urteil als Marke schützen. Im ursprünglichen Antrag war die Behauptung aufgestellt worden, eine Schokolade in Quadratform sei „normal“. Die Bundesrichter sahen das aber anders. Diese Form sei nicht als wesentliche Gebrauchseigenschaft anzusehen. Ausgeschlossen sei ein Markenschutz nur dann, wenn die Form durch die Ware selbst bedingt sei – das war

aber hier nicht der Fall.

<http://orf.at/stories/2411522>

<http://www.rp-online.de/wirtschaft/unternehmen/urteil-ritter-sport-behaelt-sein-quadrat-patent-aid-1.7152318>

„Lower Carb“ zulässig, „Low Carb“ nicht?

„Low Carb“ liegt als Ernährungsform nach wie vor im Trend. Auf Lebensmittelverpackungen gilt „Low Carb“ allerdings als nährwertbezogene Angabe und ist gemäß Health-Claims-Verordnung nicht zulässig, da „kohlenhydratarm“ rechtlich nicht definiert ist. Zu diesem Schluss kam unter anderem das Oberlandesgericht Hamburg in einem Urteil. „Kohlenhydratreduziert“ ist hingegen unter bestimmten Voraussetzungen zulässig, wenn das Produkt mindestens 30 % weniger Kohlenhydrate gegenüber einem vergleichbaren Produkt enthält. Hersteller benutzen dafür bereits die Angabe „Lower Carb“. Der Verbraucherzentrale Bundesverband kritisiert, dass beide Angaben ähnlich klingen und vom Konsumenten vermutlich als „arm an Kohlenhydraten“ verstanden werden.

<http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/low-carb-ist-fuer-lebensmittel-nicht-definiert-und-daher-unzulaessig>

Urteil zu schwarzgefärbten Oliven: Keine Irreführung durch Aufmachung „Oliven-Mix“

Entgegen dem Urteil des zuvor damit befassten Landgerichtes Wiesbaden hat das Oberlandesgericht (OLG) Frankfurt als Berufungsinstanz entschieden, dass ein „Oliven-Mix“ aus grünen und mit Eisen-II-Gluconat schwarzgefärbten Oliven angeboten werden darf, wenn die Zutatenliste dies offenbart. Das betreffende Produkt benennt in der Zutatenliste „Grüne Oliven 39 %, geschwärzte Oliven (Oliven, Stabilisator Eisen-II-Gluconat), ...“. Der klagende Verbraucherschutzverband wollte den Hersteller zur Unterlassung verpflichten, weil man in der Aufmachung „Oliven-Mix“ auch die Erwartung auf natürlich gereifte schwarze Oliven vermutete. Das Landgericht hatte der Klage zunächst stattgegeben, das OLG entschied nun anders: Es werde hier nicht der Eindruck erweckt, dass das Produkt tatsächlich natürlich gereifte schwarze Oliven enthalte. Eine Fehlvorstellung liege nicht vor, da sich die Auslobung laut Urteil auf die Bezeichnung „Oliven-Mix“ beschränkt, insbesondere enthalte diese zudem keinen ausdrücklichen Hinweis auf schwarze Oliven. Aus welchen Arten von Oliven sich die Mischung zusammensetze, werde (textlich) nicht näher umschrieben. Abgebildet sind allein „Oliven grüner und schwarzer Farbe“. Außerdem ist die Verpackung durchsichtig und die in der Packung enthaltenen Oliven auch gut erkennbar.

<https://rsw.beck.de/aktuell/meldung/olg-frankfurt-am-main-keine-irrefuehrung-der-verbraucher-durch-oliven-mix-mit-gruenen-und-geschwaerzten-oliven>

Neuartige Lebensmittel: Neue Zulassungen

In den letzten Wochen des Jahres 2017 wurden noch einige Zulassungen für neuartige Lebensmittel(zutaten) veröffentlicht:

Ausweitung des Verwendungszwecks von Hefe-Beta-Glucanen auf Getränke auf Gemüsesaftbasis, Konfitüren und Marmeladen, Trockenmilch, Pulver für die Zubereitung von Kakaotränken, Getränke auf Milchbasis und Milcherzeugnis-Analoga (Durchführungsbeschluss 2017/2078).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2078&from=DE>

Chiasamen zur Verwendung in Joghurt - Höchstgehalt 1,3 g pro 100 g Joghurt bzw. 4,3 g pro Portion zu 330 g festgesetzt (Durchführungsbeschluss 2017/2354).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2354&from=DE>

UV-behandelte Pilze, mit erhöhtem Vitamin-D-Gehalts durch UV-Behandlung. (Durchführungsbeschluss 2017/2355).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2355&from=DE>

Hydroxytyrosol für Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen aus Oliven) sowie für Streichfette (Durchführungsbeschluss 2017/2373).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2373&from=DE>

N-Acetyl-D-Neuraminsäure für zahlreiche Produkte wie Säuglingsnahrung, Milchprodukte, Getreideriegel, Kaffee, Tee, Tafelsüßen, Getränke auf Obst- und Gemüsebasis sowie Nahrungsergänzungsmittel (Durchführungsbeschluss 2017/2375).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2375&from=DE>

Plankton-Öl (Öl aus Calanus finmarchicus) für Nahrungsergänzungsmittel (Durchführungsbeschluss 2017/2353).

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D2353&from=DE>

Urteil: „Double Nut“-Pudding darf Namen vorläufig behalten

Das Oberlandesgericht (OLG) München hat entschieden, dass der Pudding „Grand Desserts - Double Nut“ der Molkerei Ehrmann seinen Namen behalten darf. Der Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände waren der Ansicht, dass es sich bei dem Produkt um eine Irreführung handle. Das Produkt besteht laut Hersteller aus Haselnusscreme mit Haselnussahne oben drauf. Auf dem Deckel steht: „Double Nut mit Levantiner Haselnüssen“ - bebildert mit mehreren dieser Früchte. Im Gesamthalt von 200 Gramm weist das Produkt dann 0,5 Prozent Haselnüsse auf. Laut Verbraucherschützern würde ein Kunde den Eindruck gewinnen, dass der Nussanteil viel höher sei. Die Klage wurde aber vom Landgericht Memmingen in erster Instanz abgewiesen, das OLG folgte nun dieser Auffassung. Begründet wurde dies mit der Einstufung als Geschmacksangabe. In der Tat enthält dieses Erzeugnis der „Double-Linie“ von Ehrmann 2x Nüsse, sowohl im Pudding als auch im darauf getoppten Schlagobershäubchen. Ob dies auch für den Verbraucher offensichtlich und verständlich ist, wird der BGH prüfen.

https://www.focus.de/regional/muenchen/prozesse-olg-haelt-haselnuss-dessert-nicht-fuer-irrefuehrend_id_7982319.html

Acrylamid-Verordnung veröffentlicht: Minimierungsmaßnahmen und Empfehlungen an Konsumenten

Mit Verordnung 2017/2158 wurden Minimierungsmaßnahmen und Richtwerte für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln festgelegt. Die Verordnung gilt ab 11. April 2018 für folgende Produkte: Pommes frites, Kartoffelchips, Cracker auf Kartoffelbasis und andere Erzeugnisse aus Kartoffelteig, Weiches Brot, Frühstückscerealien, Kekse und Waffeln, Röstkaffee und Instant Kaffee, Kaffeemittel, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder – ausgenommen Kekse und Zwieback, weil für diese Erzeugnisse ein eigener Richtwert für Säuglinge und Kleinkinder definiert wurde. Für die einzelnen Lebensmittel werden Richtwerte tabellarisch aufgelistet. Die Verordnung sieht zur Senkung des Acrylamidgehalts eine Fülle an Maßnahmen vor. Dazu zählen: Überwachung des Zuckergehaltes von Kartoffeln bei der Ernte; Einweichen in kaltem Wasser für bis zu zwei Stunden; Verwendung von Dinatriumdiphosphat (E 450(i)) zur Verhinderung der Bräunungsreaktion; Farbsortierung für Chips nach dem Frittieren; Fruktose, fruktosehaltige Sirupe und Honig sollen in feinen Backwaren durch Glukose und nichtreduzierende Zucker ersetzt werden; Auswahl von Getreidesorten mit geringem Asparagin-Gehalt; bei der Entwicklung neuer Produkte soll die Verwendung von Mais und Reis erwogen werden; Brot: Verlängerung der Hefegärungszeit; Verzicht auf Ammoniumcarbonat als Backmittel. Weiters enthalten sind detaillierte Zubereitungsempfehlung für Konsumenten.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2158&qid=1512855571115&from=DE>

Bananenmilch als irreführend eingestuft: zu wenig Fruchtgehalt

Die Abbildung von aufgeschnittenen Bananenscheiben in einer Bananenmilch von NÖM wurde von der Arbeiterkammer als irreführend beanstandet. Sie erhielt gerichtlich nun auch in zweiter Instanz vom Oberlandesgericht Wien Recht. Grund: Der Fruchtgehalt ist mit 0,5 % zu niedrig, der Geschmack stammte von synthetischen Aromen. Dem Gericht reichte nicht aus, wenn im Zutatenverzeichnis der korrekte Anteil ausgewiesen ist. Wenn auf der Hauptschaubseite der Verpackung Bananen gezeigt werden, müssen diese auch in entsprechendem Umfang enthalten sein. Wir meinen, dies ist durchaus überzeugend, zumal es ja eine konkrete Vorstellung über Bananenmilch gibt, die nach üblicher Herstellung eine deutliche Menge an Bananen aufweist und sich somit auch eine berechnete Erwartung ergibt.

<http://help.orf.at/stories/2882283/>