

28. Zum Begriffe der Verfälschung im Sinne des §. 10 des Gesetzes über den Verkehr mit Nahrungsmitteln vom 14. Mai 1879.

Liegt insbesondere Verfälschung der Butter schon deshalb vor, weil bei deren Herstellung der 20 Prozent übersteigende Wassergehalt derselben nicht entzogen worden ist?

IV. Straffenat. Urth. v. 31. Januar 1888 g. N. Rep. 3231/87.

I. Landgericht Oppeln.

Gründe:

Die Staatsanwaltschaft gründet ihre Beschwerde darauf, daß der erste Richter den Begriff der Verfälschung im §. 10 des Nahrungsmittelgesetzes verkannt habe. Es kann mit der Vorinstanz davon ausgegangen werden, daß Verfälschung eines Nahrungsmittels in der Regel dann vorliegt, wenn dasselbe durch Entnehmen oder Zusetzen von Stoffen verschlechtert, oder wenn demselben der Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben worden ist. Diese Begriffsbestimmung ist bereits einer Reihe von Entscheidungen des Reichsgerichtes zu Grunde gelegt, will aber selbstverständlich nicht alle denkbaren Fälle erschöpfen. Sie stimmt überein mit der Definition, welche im §. 10 des Regierungsentwurfes zu dem Gesetze vom 14. Mai 1879 ursprünglich enthalten war und bei den Reichstagsverhandlungen, unter Anerkennung ihrer Richtigkeit im allgemeinen, nur deshalb gestrichen wurde, weil man es vorzog, der Rechtsprechung die Bestimmung des Begriffes der Verfälschung in den einzelnen Fällen zu überlassen.

Bgl. Stenographischen Bericht der Sitzung vom 1. April 1879

§. 796. 806, Entsch. des R.G.'s in Straff. Bd. 5 S. 178.

Das Gesetz setzt bei den Nahrungsmitteln, welche in den Handel und Verkehr gebracht werden, eine gewisse normale Beschaffenheit voraus und straft als Fälscher denjenigen, welcher zum Zwecke der Täuschung durch seine Thätigkeit diese Beschaffenheit verschlechtert oder eine vorhandene Verschlechterung verdeckt.

Gegen die Angeklagte ist nun für erwiesen erachtet, daß sie von ihr selbst hergestellte Butter zu Markt gebracht hat, welche nur 60 % Butterfett und 40 % Wasser enthielt, während Butter von normaler Beschaffenheit neben dem Butterfette höchstens 20 % Wasser enthalten darf. Der erste Richter hält diese Butter zwar für mindertwertig, aber nicht für verfälscht, weil Angeklagte derselben weder den Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben, noch der Butter bei der Herstellung Butterfett, welches darin enthalten sein mußte, entzogen, oder Wasser, welches nicht darin enthalten sein sollte, zugesetzt habe. Diese Ausföhrung ist jedoch unhaltbar. Denn wenn nach dem vom Vorderichter adoptierten Gutachten des vernommenen Sachverständigen der zu große Wassergehalt der Butter daher röhrt, daß Angeklagte bei der Bereitung das Wasser nicht durch Pressen in ausreichender Menge entfernt hatte, so hat sie durch dieses ihr Verfahren eine Butter von nicht normaler, schlechterer Beschaffenheit hergestellt. Ob sie nun die Butter mit dem zulässigen Wassergehalte bereikete und nachdem dies geschehen war, wieder Wasser hinzusetzte, — was der Vorderichter auch von seinem Standpunkte aus als Verfälschung ansehen mußte, — oder ob sie sich diesen Umweg ersparte und gleich bei der Bereitung das überschüssige Wasser in der Butter ließ: in jedem Falle ist durch ihre Manipulation die Butter verschlechtert. Beide Fälle stehen also auf gleicher Linie und fallen unter den vorher erörterten Begriff der Verfälschung. Diese Auffassung steht auch im Einklange mit den dem Entwurfe des Nahrungsmittelgesetzes zur technischen Begründung beigegebenen amtlichen Materialien. Dort heißt es unter Nr. 6 S. 57, daß die im Handel vorkommende Butter stets Wasser in Mengen von 8 bis 18 % enthalte und nicht selten einen noch höheren Wassergehalt zeige, wenn ihr durch Eingehten Wasser einverleibt oder die Buttermild nicht vollständig ausgearbeitet sei. Diese Behandlung der Butter, also auch das nicht genügende Ausarbeiten, wird demnächst ausdrücklich als Fälschung bezeichnet.

Außerdem aber ist vorliegend die Annahme nicht ausgeschlossen, daß die Angeklagte ihrer Butter den Schein einer besseren Beschaffenheit verliehen hat, wenn nämlich, was noch näher festzustellen sein wird, diese Butter in ihrem Aussehen von anderer Butter mit normalem Wassergehalte nicht sofort zu unterscheiden war. Denn dann hätte die Angeklagte dadurch, daß sie bei der Bereitung das überschüssige Wasser

nicht durch Kneten entfernte, die schlechtere Beschaffenheit der Butter verdeckt.

Vgl. das angeführte Ur. Bd. 5 S. 178.

Hiernach ist der erste Richter zu seiner negativen Feststellung gelangt, indem er die festgestellten Thatfachen rechtsirrtümlich nicht unter den Begriff der Verfälschung brachte.