

44. 1. Ist das Fett einer bestimmten Pflanzenart „seinem Ursprung entsprechend bezeichnet“, wenn die den Ursprung andeutende Bezeichnung für das Publikum irreführend ist (Braten-Pokos-Schmalz)?

2. Können „unverfälschte Fette bestimmter Pflanzenarten“ auch in einer Mischung von Fetten bestimmter Pflanzenarten bestehen? Gesetz, betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz usw., vom 15. Juni 1897 (RGBl. S. 475) § 1.

II. Straffenat. Urt. v. 8. Juli 1912 g. R. u. Gen. II 282/12.

I. Landgericht I Berlin.

Gründe:

„Das Reichsgesetz vom 15. Juni 1897, betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln, schreibt in § 1 Abs. 4 vor:

Kunstspeisefette im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, dem Schweineschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich aus Schweinefett besteht. Ausgenommen sind unver-

fälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenarten, welche unter den ihrem Ursprung entsprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden.

Die Angeklagten haben eine gewürzte Zubereitung von Kokosnußfett und Pflanzenölen (Baumwollsaamenöl, Sesamöl) als Ersatzmittel für Schmalz (Schweinefett) in den Verkehr gebracht und es dabei als „Braten-Kokos-Schmalz Tetella“ bezeichnet. Die in § 2 und § 5 des Gesetzes getroffenen, den Verkehr mit Kunstspeisefett betreffenden Vorschriften haben sie nicht befolgt.

Auf Grund dieses Sachverhalts nimmt das Landgericht an, daß das in Verkehr gebrachte Pflanzenfett weder unversälschtes Fett einer bestimmten Pflanzenart noch seinem Ursprung entsprechend bezeichnet gewesen sei.

I. Dem Ursprunge der Zubereitung entsprach ihre Bezeichnung „Braten-Kokos-Schmalz“ auch dann nicht, wenn diese darauf hinwies, daß es sich um ein aus der Kokosnuß gewonnenes Speisefett handele. Die Ware enthielt einen Zusatz von einem bestimmten Pflanzenöl zu dem Kokosnußfett. Die Menge des Ölzusatzes war schwankend, sie stieg bis auf zehn vom Hundert. Die Zubereitung war hiernach ein Gemisch von Pflanzenfetten zweier bestimmter Pflanzenarten; ihr Ursprung führte auf die Kokospalme und auf eine Ölpflanze zurück, und nur eine Bezeichnung, die auf diese Tatsache hinwies, konnte als dem Ursprung entsprechend in Frage kommen.

An eine andere Beurteilung könnte gedacht werden, wenn der Zusatz von Pflanzenölen zu Kokosnußfett im Handel und Verkehr in dem Maße allgemein üblich wäre, daß unter Kokos-Schmalz ein mit gewissen Ölen versetztes Kokosnußfett verstanden würde, und daher durch die Bezeichnung einer Ware als Kokos-Schmalz zugleich der Ölzusatz gedeckt würde. Dies trifft aber nicht zu. Nach den Feststellungen des Urteils entspricht der Zusatz anderer Fette zu Kokosnußfett überhaupt nicht einem allgemeinen Geschäftsgebrauch. Ob sich ein solcher möglicherweise herausbilden wird, und dadurch das Wort Kokos-Schmalz eine veränderte Bedeutung erhalten wird, ist nicht zu erörtern. Es ist hiernach in der Zubereitung neben dem Kokosnußfett bald Baumwollsaamenöl bald Sesamöl in Verkehr gebracht worden, ohne seinem Ursprung entsprechend bezeichnet zu sein.

Nach der Auffassung des Landgerichts machte aber die Bezeichnung „Braten-Kokos-Schmalz“ nicht einmal klar erkennbar, daß ein aus der Kokosnuß gewonnenes Fett angeboten werde; das Publikum glaubte, es komme ein gewürztes Schweinefett in Frage. Mit diesem Ausspruch hat ersichtlich nicht gesagt werden sollen, daß das Publikum ein von fremden Fetten freies Schweinefett erwartet habe, denn es handelte sich um eine als Ersatzmittel für Schweineschmalz in Verkehr gebrachte Zubereitung. Jedenfalls aber verstand nach den Feststellungen des Landgerichts das Publikum die Bezeichnung nicht als eine solche, die auf den Ursprung der Ware hinwies. Das Urteil berücksichtigt hierbei, daß das ärmere und weniger gebildete Publikum, das die billige Ware kauft, die Plakate flüchtig lese. Damit ist anerkannt, daß ein die Bezeichnung sorgfältig prüfender Leser nach den Gesetzen der Logik zu einer anderen Auslegung gelangen könne. Das Urteil nimmt hiernach den Standpunkt ein, daß eine Bezeichnung des Fettes einer Pflanzenart nur dann dem Ursprung entspricht, wenn sie ihn demjenigen Publikum erkennbar macht, für das die Ware bestimmt ist. Diese Auffassung trägt dem Zwecke des Gesetzes Rechnung und ist rechtlich nicht zu beanstanden.

Haben aber die Angeklagten ihre aus den Fetten mehrerer bestimmter Pflanzenarten bestehende Ware nicht dem Ursprung entsprechend bezeichnet, so war ihre Ware ein Kunstspeisefett im Sinne des Gesetzes, und die Vorschriften der §§ 2. 5 a. a. O. waren von den Angeklagten zu befolgen. Ihre Verurteilung auf Grund des § 18 a. a. O. ist mit Recht erfolgt.

II. Das Landgericht sieht das in Rede stehende Pflanzenfett als nicht unverfälscht an. Verfälscht kann eine Ware, z. B. Kokosnußfett, nur dann sein, wenn sie als normale Ware der betreffenden Art, z. B. als Kokosnußfett, im Verkehre gelten soll. Was überhaupt kein Kokosnußfett darstellen soll, kann auch kein verfälschtes Kokosnußfett sein, denn nur aus der Vergleichung des normalen Kokosnußfettes mit demjenigen, das durch Veränderungen seine normale Beschaffenheit eingebüßt hat, läßt sich die Verfälschung bestimmen.

Vgl. Entsch. des RG.'s in Strafsachen Bd. 14 S. 438.

Die Angeklagten haben Pflanzenfette — verfälschte oder unver-

fälschte — überhaupt nicht als solche angeboten, sondern ein Schmalzerfahsmittel. Die Frage, ob das Merkmal der Unverfälschtheit im Sinne des § 1 Abs. 4 gegeben ist, kann daher bei dem festgestellten Sachverhalte nicht entstehen. Nur wenn die Angeklagten mit dem Worte „Braten-Kotoz-Schmalz“ ein Kotoznussfett angekündigt hätten, würde es sich darum handeln, ob dieses Pflanzenfett, ungeachtet des Ölzusatzes, als unverfälscht gelten konnte.

Nicht beizutreten ist der Auffassung, daß als unverfälscht im Sinne des § 1 Abs. 4 nur das reine Fett einer bestimmten Pflanzenart anzusehen sei. Diese Auffassung würde dazu führen, daß auch eine Mischung verschiedener Pflanzenfette, wie Kotoznussfett und Sesamöl, nicht als solche, sondern nur als Kunstspeisefett angekündigt werden dürfte. Die Vorschrift des § 1 Abs. 4 handelt von unverfälschten Fetten bestimmter Tier- oder Pflanzenarten, nicht einer bestimmten Tier- oder Pflanzenart, und deutet in keiner Weise an, daß jedes Vermischtfett, also jede Aufhebung der Reinheit einzelner Fette, als Verfälschtfett gelten soll. Das Gesetz, das in seinem § 3 über die Unzulässigkeit der Vermischung gewisser Speisefette Vorschriften erläßt, hatte keinen erkennbaren Anlaß, den Ausdruck „unverfälscht“ zu gebrauchen, um damit den Begriff des Unvermischtfetts auszudrücken. Fehlte das Wort „unverfälscht“ in § 1 Abs. 4, so wäre die Auslegung möglich, daß nur ein jeder Zutat ermangelndes Tier- oder Pflanzenfett von dem Begriffe des Kunstspeisefetts ausgenommen sei, durch irgend welche Veranstaltung aber, durch die es in üblicher Weise gewürzt oder zum Aufstreichen geeignet gemacht werde, die Eigenschaft eines Kunstspeisefetts erhalte.

Die Absicht des Gesetzes geht aber dahin, daß ein Fett, das im Verkehre trotz gewisser Zusätze als unverfälscht gilt, unter einer seinem Ursprung entsprechenden Bezeichnung — z. B. als Gänsefahsmal — in den Verkehr gebracht werden darf.

Die Begründung des Gesetzes hebt ausdrücklich hervor:

Nur unverfälschte Tier- und Pflanzenfette sollen . . . nicht als Kunstspeisefett gelten. Wann ein Fett als unverfälscht zu betrachten ist, wird sich nach denjenigen Grundsätzen zu richten haben, welche im Bereiche des Nahrungsmittelgesetzes maßgebend sind.

Druckf. des Reichstags 9. Leg.-Per. IV. Sess. 1895/96 Nr. 72 S. 12.

Etwas anderes kann aus den dem Gesetzentwurf als Anlage II beigefügten technischen Erläuterungen nicht hergeleitet werden.

Diese führen allerdings aus:

Schmalzähnliche Fette, welche einer bestimmten einzelnen Tier- oder Pflanzenart entstammen, brauchen nicht als Kunstspeisefett bezeichnet zu werden. . . . Hierher gehören z. B. Gänfeschmalz. . . ; sobald sie jedoch mit einem anderen Fette gemischt sind, müssen sie als Kunstspeisefett bezeichnet werden. Hierunter fallen nicht Zusätze, die nicht aus Fetten bestehen; z. B. darf ein Gänfeschmalz, das unter Zusatz gewürzhafter Stoffe ausgelassen worden ist, trotzdem als Gänfeschmalz in den Verkehr gebracht werden.

Vgl. S. 72 a. a. D.

Diese Auffassung, nach der ein jeder Fettzusatz zu dem Fette einer bestimmten Tier- oder Pflanzenart dieses Fett zu einem verfälschten machen würde, ist aber im Gesetze nicht zur Anerkennung gelangt und sollte auch nicht anerkannt werden: denn die Begründung des Gesetzes führt an der oben angeführten Stelle fort:

In dem an manchen Orten herkömmlichen Zusatz bestimmter Gewürzstoffe zu einzelnen Tierfetten wird eine Verfälschung der Ware nicht zu erblicken sein, da letztere durch eine solche Beimengung in ihrer charakteristischen Fettsubstanz keine Änderung erleidet. Dasselbe wird von dem Zusatz geringer Mengen anderer Fette anzunehmen sein, sofern derselbe nach allgemein bekanntem Geschäftsgebrauch nur zu dem Zwecke erfolgt, um die Ware für die übliche Art des Genusses geeigneter zu machen, wie beispielsweise die Beimischung eines geringen Zusatzes von Schweinefett zu Gänfeschmalz, um letzterem die für das Aufstreichen erforderliche Konsistenz zu geben.

Die Begründung weist hiernach die dem angeführten Satze in ihrer Anlage II anscheinend zugrunde liegende Rechtsanschauung der technischen Gutachter über den Begriff des Verfälschtseins ausdrücklich zurück und stellt den Begriff der Verfälschung in Übereinstimmung mit dem Wortlaute des § 1 Abs. 4 nach den sonst im Nahrungsmittelverkehr bestehenden Grundsätzen klar.

Dadurch wird die Gesetzesbegründung nicht widerspruchsvoll; denn diese bemerkt bezüglich der dem Schweinefett ähnlichen Speisefette, daß „über deren Wesen, Zusammensetzung und wirtschaft-

lichen Gebrauchswert die technischen Erläuterungen in Anlage II näheren Aufschluß geben“ (§. 11 a. a. O.). Dieser Bezugnahme auf die technischen Erläuterungen steht es nicht entgegen, daß eine in ihnen gelegentlich hervortretende Rechtsanschauung der technischen Gutachter in der Begründung berichtigt wird. Als Regelfall wird es gelten können, daß in dem Zusatz anderer Fette zu einem Tier- oder Pflanzenfett eine Verfälschung dieses Fettes liegt. Ohne weiteres und ausnahmslos wird aber durch die Mischung zweier Fette nicht an Stelle des natürlichen Erzeugnisses ein künstliches gesetzt. Soweit der angeführte Satz der technischen Erläuterungen eine Erfahrungstatsache wiedergibt, hat er seine Bedeutung behalten. Sind aber die allgemeinen Grundsätze anzuwenden, so ist es keine Verfälschung, wenn zwei Pflanzenfette von normaler Beschaffenheit miteinander vermischt und als Mischung bezeichnet werden. Gibt die Bezeichnung den Ursprung der Fette nach den beiden Pflanzenarten richtig an, so ist den Anforderungen des § 1 Abs. 4 Satz 2 genügt. Die Rechtsansicht des Landgerichts, daß unverfälscht nur reine, ungemischte Fette sein könnten, ist daher nicht als richtig anzuerkennen. Durch die unrichtige Annahme des Landgerichts ist aber die Entscheidung nicht zum Nachteil der Angeklagten beeinflusst. Die Revisionen sind deshalb zu verwerfen.“