URTEIL DES GERICHTSHOFS (Vierte Kammer)

10. September 2009 *

In der Rechtssache C-366/08

betreffend ein Vorabentscheidungsersuchen nach Art. 234 EG, eingereicht vom Oberlandesgericht München (Deutschland) mit Entscheidung vom 31. Juli 2008, beim Gerichtshof eingegangen am 11. August 2008, in dem Verfahren

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V.

gegen

Adolf Darbo AG

erlässt

DER GERICHTSHOF (Vierte Kammer)

unter Mitwirkung des Kammerpräsidenten K. Lenaerts sowie der Richter T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (Berichterstatter) und J. Malenovský,

* Verfahrenssprache: Deutsch.

Generalanwalt: Y. Bot,
Kanzler: N. Nanchev, Verwaltungsrat,

aufgrund des schriftlichen Verfahrens und auf die mündliche Verhandlung vom 20. Mai 2009,

unter Berücksichtigung der Erklärungen

— der Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V., vertreten durch Rechtsanwalt R. Burkhardt,

— der Adolf Darbo AG, vertreten durch Rechtsanwalt D. Gorny,

— der deutschen Regierung, vertreten durch M. Lumma und J. Möller als Bevollmächtigte,

— der französischen Regierung, vertreten durch A. Adam und R. Loosli-Surrans als Bevollmächtigte,

— der österreichischen Regierung, vertreten durch C. Pesendorfer als Bevollmächtigte,

— der polnischen Regierung, vertreten durch M. Dowgielewicz als Bevollmächtigten,

— der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, vertreten durch F. Erlbacher und L. Pignataro-Nolin als Bevollmächtigte,

aufgrund des nach Anhörung des Generalanwalts ergangenen Beschlusses, ohne Schlussanträge über die Rechtssache zu entscheiden,

folgendes

Urteil

1 Das Vorabentscheidungsersuchen betrifft die Auslegung von Anhang III Teil A der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 61, S. 1) in der durch die Richtlinie 98/72/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Oktober 1998 (ABl. L 295, S. 18) geänderten Fassung (im Folgenden: Richtlinie 95/2) und von Anhang I Abschnitt II Absatz 2 der Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. 2002, L 10, S. 67).

2 Dieses Ersuchen ergeht im Rahmen eines Rechtsstreits zwischen der Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V. (im Folgenden: ZBUW) und der Adolf Darbo AG (im Folgenden: Darbo), einer Gesellschaft österreichischen Rechts, wegen eines dieser gegenüber ausgesprochenen Verbots, eine Konfitüre extra, der der Konservierungsstoff Kaliumsorbat (E 202) zugesetzt ist, in Deutschland in den Verkehr zu bringen, und wegen Erstattung der Abmahnkosten an die ZBUW.

Rechtlicher Rahmen

Gemeinschaftsrecht

3 Nach dem zweiten Erwägungsgrund der Richtlinie 95/2 sollten alle Bestimmungen über Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Verwendung in erster Linie dem Verbraucherschutz dienen.

4 Im vierten Erwägungsgrund dieser Richtlinie wird darauf hingewiesen, dass aufgrund der neuesten wissenschaftlichen und toxikologischen Erkenntnisse bezüglich dieser Stoffe einige von ihnen nur für bestimmte Lebensmittel und nur unter bestimmten Bedingungen verwendet werden dürfen.

5 Nach ihrem Art. 1 ist die genannte Richtlinie eine Einzelrichtlinie und bildet einen Teil der Globalrichtlinie im Sinne des Art. 3 der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. 1989, L 40, S. 27). Die Richtlinie 95/2 findet Anwendung auf Zusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln und gilt nicht für andere als die in den Anhängen genannten Enzyme.

6 Nach Art. 1 Abs. 3 Buchst. a der Richtlinie versteht man unter „Konservierungsmitteln" Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.

7 Art. 2 Abs. 1 und 4 der Richtlinie 95/2 bestimmt:

„(1) Nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln für die in Artikel 1 Absätze 3 und 4 genannten Zwecke verwendet werden.

…

(4) Die in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe dürfen nur in den in diesen Anhängen aufgeführten Lebensmitteln und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.

…“

8 Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 betrifft bedingt zugelassene Konservierungs- und Antioxidationsmittel wie Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate. Kaliumsorbat darf folgenden Lebensmitteln zugesetzt werden:

„…

Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis[;] *Mermeladas*

…“

9 Nach Anhang III Teil B der Richtlinie dürfen Schwefeldioxid und verschiedene Sulfite folgenden Lebensmitteln zugesetzt werden:

„…

Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG [des Rates vom 24. Juli 1979 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (ABl. L 205, S. 5) in der durch die Richtlinie 88/593/EWG des Rates vom 18. November 1988 (ABl. L 318, S. 44) geänderten Fassung (im Folgenden: Richtlinie 79/693)] (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse

…“

10 Nach dem fünften Erwägungsgrund der Richtlinie 79/693 „[ist a]uf bestimmten Märkten … seit kurzem ein neuer Typ von Erzeugnissen mit niedrigem Zuckergehalt aufgetaucht; die industrielle Entwicklung dieser Erzeugnisse ist jedoch noch nicht abgeschlossen. Daher ist es angezeigt, zunächst den Mitgliedstaaten die Möglichkeit zu lassen, die Bezeichnung Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronenkrem auf diese Erzeugnisse auszudehnen oder nicht …“

11 Nach ihrem Art. 1 gilt diese Richtlinie u. a. für „Konfitüre einfach“ und für „Konfitüre extra“.

12 Nach Art. 2 der Richtlinie 79/693 treffen die Mitgliedstaaten alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anhang I definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie den Definitionen und Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen.

13 Art. 3 der Richtlinie 79/693 lautet:

„(1) Die in Anhang I aufgeführten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten, sofern deren Gehalt an löslicher Trockenmasse — refraktometrisch bestimmt — 60 v. H. oder mehr beträgt.

(2) Die Mitgliedstaaten können darüber hinaus in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der in Anhang I aufgeführten Bezeichnungen für Erzeugnisse gestatten, die den sonstigen Vorschriften dieser Richtlinie mit Ausnahme der Bestimmungen in Anhang III Buchstabe B entsprechen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse jedoch weniger als 60 v. H. beträgt.

…“

14 Art. 7 Abs. 3 der Richtlinie 79/693 sieht vor:

„Auf dem Etikett der in Anhang I definierten Erzeugnisse sind auch folgende Angaben zu machen:

…

b) die Angabe ‚Gesamtzuckergehalt: … g je 100 g', wobei die angegebene Zahl den bei 20° C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Grad zulässig; …"

15 Anhang I der Richtlinie 79/693 enthält die Begriffsbestimmungen für die Enderzeugnisse und insbesondere für „Konfitüre extra" und für „Konfitüre einfach":

„…

1. Konfitüre extra

Die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten, mit Ausnahme von Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

450 g — im Allgemeinen,

…

2. Konfitüre einfach

Die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe und/oder Mark

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Mark beträgt mindestens

350 g — im Allgemeinen,

…“

16 Gemäß Art. 1 der Richtlinie 2001/113, mit der die Richtlinie 79/693 mit Wirkung vom 12. Juli 2003 aufgehoben worden ist, gilt die Richtlinie 2001/113 für die in ihrem Anhang I definierten Erzeugnisse, nicht aber für Erzeugnisse, die für die Herstellung von Feinbackwaren, Konditoreiwaren oder Keksen bestimmt sind.

17 Anhang I der Richtlinie 2001/113 enthält keine wesentliche Änderung der Begriffsbestimmungen „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ in Anhang I der Richtlinie 79/693. Anhang I Abschnitt II der Richtlinie 2001/113 sieht außerdem vor:

„Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Unbeschadet des Artikels 5 Absatz 1 der Richtlinie 2000/13/EG [des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. L 109, S. 29)] können die Mitgliedstaaten jedoch die

vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen."

18 Art. 1 Abs. 3 der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 237, S. 3), bestimmt:

„(3) Im Sinne dieser Richtlinie werden die in Spalte III des Anhangs verwendeten Begriffe ‚Zuckerzusatz' und ‚brennwertvermindert' wie folgt bestimmt:

— ‚ohne Zuckerzusatz' bedeutet ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden;

— ‚brennwertvermindert' bedeutet mit einem Brennwert, der mindestens um 30 % gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses vermindert ist."

Nationales Recht

Deutsches Recht

19 In § 6 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs vom 1. September 2005 in seiner Fassung vom 26. April 2006 (BGBl. 2006 I S. 945) heißt es:

„Verbote für Lebensmittel-Zusatzstoffe

(1) Es ist verboten,

1. bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden,

a) nicht zugelassene Lebensmittel-Zusatzstoffe … zu verwenden,

…

2. Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die entgegen dem Verbot der Nummer 1 hergestellt oder behandelt sind oder einer nach § 7 Abs. 1 oder 2 Nr. 1 oder 5 erlassenen Rechtsverordnung nicht entsprechen."

20 Gemäß Anlage 5 Teil A Listen 1 und 2 der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29. Januar 1998 (BGBl. 1998 I S. 230) ist Kaliumsorbat lediglich als Zusatz für „[z]uckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Mermeladas“ zulässig.

21 Nach § 4 der Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse vom 23. Oktober 2003 (BGBl. 2003 I S. 2151) dürfen Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 dieser Verordnung aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne den in Anlage 1 genannten Herstellungsanforderungen zu entsprechen, gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

22 In Abschnitt I der Anlage 1 der genannten Verordnung sind die Herstellungsanforderungen für Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre extra“ in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2001/113 geregelt. Abschnitt II der Anlage 1 sieht vor:

„1. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 Prozent lösliche Trockenmasse … enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ersetzt wurde.

…“

Österreichisches Recht

23 § 3 der Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung 2004) (BGBl. II Nr 367/2004) bestimmt:

„(1) Die in § 1 Abs. 1 definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse … enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde …

(2) Zuckerarme Konfitüren, Gelees und Marmeladen enthalten weniger als 60 %, mindestens aber 45 % lösliche Trockenmasse … und entsprechen hinsichtlich ihrem Fruchtgehalt mindestens den Anforderungen an Erzeugnisse der Kategorie extra."

Ausgangsverfahren und Vorlagefragen

24 Darbo bringt unter der Bezeichnung „Konfitüre extra" Konfitüren, die Kaliumsorbat (E 202) enthalten und einen Zucker- und damit Trockenmassegehalt von 58 % aufweisen, sowohl in 25-g-Portionspackungen als auch — zur Herstellung feiner Backwaren — in Großgebinden in den Verkehr.

25 Die ZBUW, Klägerin im ersten Rechtszug des Ausgangsverfahrens, vertrat die Auffassung, dass die streitigen Konfitüren nicht zuckerarm seien, und beantragte beim Landgericht München, Darbo zu verurteilen, es zu unterlassen, in Deutschland die genannten Konfitüren in den Verkehr zu bringen, und die Abmahnkosten zu erstatten.

26 Darbo beantragte, die Klage abzuweisen, und führte hierzu aus, ihre Konfitüren seien zuckerarm, so dass der Zusatz von Kaliumsorbat nach der Richtlinie 95/2 zulässig sei. Da ihre Konfitüren in Österreich rechtmäßig in den Verkehr gebracht würden, sei auch deren Inverkehrbringen in Deutschland zulässig.

27 Mit Urteil vom 25. September 2007 gab das Landgericht München der Klage der ZBUW statt. Darbo legte gegen dieses Urteil beim Oberlandesgericht München Berufung ein.

28 Das Oberlandesgericht führt aus, würden Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre extra" nicht vom Begriff „zuckerarm" im Sinne von Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 erfasst, dürfe Kaliumsorbat diesen Konfitüren nicht als Konservierungsmittel zugesetzt werden. In diesem Fall könnte Darbo ihre Konfitüren weder in Deutschland noch in Österreich in den Verkehr bringen.

29 Fielen dagegen Konfitüren extra nicht aus dem Anwendungsbereich des Begriffs „zuckerarme Konfitüren" heraus, so komme es darauf an, unter welchen Bedingungen davon gesprochen werden könne, dass sie zuckerarm seien. Hierzu müsse festgestellt werden, ob der betreffende Begriff auch Konfitüren mit einem Trockenmassegehalt von 58 % erfasse.

30 Das Oberlandesgericht München hat unter diesen Umständen beschlossen, das Verfahren auszusetzen und dem Gerichtshof folgende Fragen zur Vorabentscheidung vorzulegen:

1. Ist der Begriff „zuckerarme Konfitüren" in Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 dahin auszulegen, dass er auch Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre extra" erfasst?

2. Falls die Frage zu 1 bejaht wird:

   a) Wie ist der Begriff „zuckerarme Konfitüren“ in Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 im Übrigen auszulegen?

   b) Ist er insbesondere dahin auszulegen, dass er auch Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre extra“ mit einem Gehalt an löslicher Trockenmasse von 58 % erfasst?

3. Falls die Fragen zu 1 und zu 2 b) bejaht werden:

   Ist Abschnitt II Satz 2 des Anhangs I der Richtlinie 2001/113 dahin auszulegen, dass die Bezeichnung „Konfitüre extra“ auch dann für Konfitüren, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zugelassen werden kann, wenn an die Bezeichnung „Konfitüre“ bei derartigen Konfitüren keine geringeren Anforderungen gestellt werden?

Zu den Vorlagefragen

Zur ersten und zur zweiten Frage

31 Mit seinen ersten beiden Fragen, die zusammen zu prüfen sind, möchte das vorlegende Gericht im Kern wissen, ob sich der Begriff „zuckerarme Konfitüren“ in Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 auf Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre extra“ bezieht.

32 Zur Beantwortung der Vorlagefragen ist zunächst festzustellen, ob die Bezeichnung „Konfitüren“ im Sinne dieser Vorschrift auch Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Konfitüre extra“ einschließt.

33 Die Richtlinie 95/2 bezieht sich als Einzelrichtlinie, die einen Teil der Globalrichtlinie im Sinne des Art. 3 der Richtlinie 89/107 bildet, auf die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

34 Anhang III der Richtlinie 95/2 betrifft in bestimmten Lebensmitteln bedingt zugelassene Konservierungs- und Antioxidationsmittel. Sein Teil A sieht u. a. vor, dass der Zusatz von Kaliumsorbat nur für „[z]uckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis[;] *Mermeladas*“ zulässig ist.

35 Nach ihrem Wortlaut stellt diese Vorschrift auf den Begriff „zuckerarme Konfitüren“ ab, ohne jedoch klarzustellen, ob „Konfitüre“ als Gattungsbezeichnung gebraucht wird und somit nicht nur die als „Konfitüre einfach“ bezeichneten Erzeugnisse einschließt, sondern auch die „Konfitüre extra“ genannten.

36 Da die Richtlinie 95/2 die Bezeichnung „Konfitüren“ nicht definiert, ist die für den Sachverhalt des Ausgangsverfahrens geltende Richtlinie 79/693 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten u. a. über Konfitüren heranzuziehen, um zu bestimmen, ob im Hinblick auf diese Richtlinie die als „Konfitüre extra“ bezeichneten Erzeugnisse zuckerarm sein können.

37 Hierbei ist klarzustellen, dass die Richtlinie 2001/113, mit der die Richtlinie 79/693 mit Wirkung vom 12. Juli 2003 aufgehoben worden ist, keine wesentliche Änderung der Begriffsbestimmungen „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ der Richtlinie 79/693 enthält.

38 Art. 3 Abs. 1 der Richtlinie 79/693 sieht vor, dass die in Anhang I dieser Richtlinie aufgeführten Bezeichnungen den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten sind, sofern deren Gehalt an löslicher Trockenmasse — refraktometrisch bestimmt — 60 % oder mehr beträgt.

39 Die Mitgliedstaaten können außerdem gemäß Art. 3 Abs. 2 Unterabs. 1 in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der Bezeichnungen „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ für Erzeugnisse gestatten, die zwar den sonstigen Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen, aber deren Gehalt an löslicher Trockenmasse weniger als 60 % beträgt.

40 Wie aus dem fünften Erwägungsgrund der Richtlinie 79/693 hervorgeht, wollte der Gemeinschaftsgesetzgeber mit dieser Ausnahme den Mitgliedstaaten die Möglichkeit belassen, die Bezeichnungen in Anhang I der Richtlinie auf Erzeugnisse mit niedrigem Zuckergehalt auszudehnen oder nicht.

41 Außerdem ist gemäß Anhang I dieser Richtlinie „Konfitüre einfach“ die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe und/oder Mark von einer oder mehreren Fruchtsorten. Nach diesem Anhang beträgt die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Mark im Allgemeinen mindestens 350 g.

42 „Konfitüre extra“ ist gemäß diesem Anhang die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe von einer oder mehreren Frucht-

sorten, mit Ausnahme bestimmter Früchte, die nicht gemischt werden können. Nach diesem Anhang beträgt die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe im Allgemeinen mindestens 450 g.

43 Aus diesen Begriffsbestimmungen ergibt sich, dass die grundlegenden Unterschiede zwischen diesen beiden „Konfitüre"-Bezeichnungen in der Konzentration und der für ihre Herstellung benötigten Fruchtpülpenmenge liegen.

44 Nichts in der Richtlinie 79/693 deutet darauf hin, dass die als „Konfitüre extra" bezeichneten Erzeugnisse einen höheren Zuckergehalt haben müssten als die „Konfitüre einfach" genannten oder dass allein Letztere zuckerarm sein könnten.

45 Speziell bezüglich der Richtlinie 95/2 ist darauf hinzuweisen, dass weitere Bestimmungen in ihren Anhängen sich gesondert und ausdrücklich auf die als „Konfitüre einfach" oder auf die als „Konfitüre extra" bezeichneten Erzeugnisse beziehen.

46 Anhang II der Richtlinie 95/2, der die Lebensmittel aufführt, in denen nur eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen des Anhangs I verwendet werden darf, enthält nämlich zwei unterschiedliche Zusatzstofflisten, je nachdem, ob es sich um „Konfitüren einfach" oder um „Konfitüren extra" im Sinne der Richtlinie 79/693 handelt.

47 Anhang III Teil B der Richtlinie 95/2 über die bedingte Zulässigkeit von Schwefeldioxid und Sulfiten in bestimmten Lebensmitteln nennt „Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse". Diese Bestimmung schließt die Hinzufügung dieser Zusatzstoffe bei als „Konfitüre extra" bezeichneten Erzeugnissen ausdrücklich aus.

48 Daraus folgt, dass der Gemeinschaftsgesetzgeber, als er die Listen in den Anhängen II und III Teil B der Richtlinie 95/2 erstellt hat, um zum einen die Lebensmittel, in denen eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen des Anhangs I verwendet werden darf, und zum anderen die bedingt zulässigen Konservierungs- und Antioxidationsmittel wie Schwefeldioxid und Sulfiten zu bezeichnen, klar zwischen den Bezeichnungen „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ im Sinne der Richtlinie 79/693 unterschieden hat.

49 Anhang III Teil A gestattet die Hinzufügung von Konservierungsmitteln wie Kaliumsorbat aber nur für zuckerarme Konfitüren, ohne weitere Hinweise in Bezug auf diese Einstufung zu geben.

50 Unter diesen Voraussetzungen ergibt sich aus den vorstehenden Erwägungen, dass die Bezeichnung „Konfitüren“ im Sinne von Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 als Gattungsbezeichnung verwendet wird und sowohl die als „Konfitüren einfach“ als auch die als „Konfitüren extra“ bezeichneten Erzeugnisse einschließt.

51 Zweitens ist zu prüfen, ob „Konfitüren extra“ wie die von Darbo in den Verkehr gebrachten, deren Zuckergehalt 58 % beträgt, als „zuckerarme Konfitüren“ im Sinne von Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 bezeichnet werden können.

52 Hierzu ist zunächst darauf hinzuweisen, dass, obwohl diese Bestimmung keinen Schwellenwert angibt, unterhalb dessen eine Konfitüre als zuckerarm angesehen werden kann, eine Wortlautauslegung dieses Begriffs auf eine spürbare Verringerung des Zuckergehalts gegenüber einem bestimmten Bezugswert verweist. Denn die genannte Bestimmung zieht das Adjektiv „arm“ zur Bezeichnung des Zuckergehalts heran, den die Konfitüren für einen derartigen Zusatz aufweisen müssen.

53 Die deutsche Regierung vertritt in ihren schriftlichen Erklärungen die Ansicht, dass die Richtlinie 95/2 die Begriffe „zuckerarm“ und „brennwertvermindert“ völlig gleichbedeutend verwende. Folglich sei auf die Bestimmung des Begriffs „brennwertvermindert“ im Sinne von Art. 1 Abs. 3 der Richtlinie 94/35 zu verweisen, wonach dieser Begriff eine Verminderung um mindestens 30 % gegenüber dem ursprünglichen Lebensmittel oder einem gleichartigen Erzeugnis verlange.

54 Insoweit genügt der Hinweis, dass diese beiden Begriffe nach den verschiedenen Anhängen der Richtlinie 95/2 unterschiedliche Erzeugnisse bezeichnen, nämlich zum einen Konfitüren und zum anderen diesen ähnliche Erzeugnisse. Daraus folgt, dass der Gemeinschaftsgesetzgeber diese beiden Begriffe nicht als völlig gleichbedeutend angesehen hat und der Begriff „zuckerarm“ nicht notwendig eine Verringerung um 30 % gegenüber einem bestimmten Bezugswert voraussetzt.

55 Jedenfalls ergibt sich, worauf die Kommission zu Recht in der mündlichen Verhandlung hingewiesen hat, aus einer Wortlautauslegung dieser beiden Begriffe, dass sie für den Zusatz des Konservierungsmittels Kaliumsorbat eine signifikante Verringerung des Zuckergehalts der Konfitüren oder des Brennwerts der ihnen ähnlichen Erzeugnisse verlangen.

56 Sodann ist darauf hinzuweisen, dass Konservierungsmittel nach Art. 1 Abs. 3 der Richtlinie 95/2 Stoffe sind, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.

57 Nach den wissenschaftlichen und technischen Kriterien, auf deren Grundlage die Richtlinie 95/2 erlassen worden ist, ergibt sich die technische Notwendigkeit des Zusatzes eines Konservierungsmittels wie Kaliumsorbat in Konfitüren nur für zuckerarme Konfitüren, da die in ihnen enthaltene Zuckermenge nicht ausreicht, um ihre Konservierung sicherzustellen.

58 Nach dem zweiten Erwägungsgrund der Richtlinie 95/2 sollten alle Bestimmungen über Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Verwendung in erster Linie dem Verbraucherschutz dienen.

59 Demgemäß dürfen nach Art. 2 Abs. 1 der Richtlinie 95/2 nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe in Lebensmitteln für die in Art. 1 Abs. 3 und 4 dieser Richtlinie genannten Zwecke verwendet werden.

60 Hierzu hat der Gerichtshof entschieden, dass die technische Notwendigkeit eng mit der Beurteilung dessen verknüpft ist, was für den Schutz der Gesundheit der Bevölkerung erforderlich ist. Denn fehlt es an einer technischen Notwendigkeit, die den Einsatz eines Zusatzstoffes rechtfertigt, gibt es keinen Grund, das potenzielle Gesundheitsrisiko einzugehen, das sich aus der Zulassung der Verwendung dieses Zusatzstoffes ergibt (vgl. Urteil vom 20. März 2003, Dänemark/Kommission, C-3/00, Slg. 2003, I-2643, Randnr. 82).

61 Ein derartiges Ziel des Schutzes der Gesundheit der Bevölkerung verlangt daher, die Verwendung dieser Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln und insbesondere von Konservierungsmitteln wie Kaliumsorbat auf eine besondere technische Notwendigkeit zu beschränken. In dieser Hinsicht verlangt Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 eine signifikante Verringerung des Zuckergehalts der Konfitüren, damit einem technischen Konservierungsbedürfnis durch den Zusatz von Kaliumsorbat entsprochen werden kann.

62 Im vorliegenden Fall weisen, da der Zuckergehaltbezugswert von Konfitüren von der Richtlinie 79/693 auf 60 % festgesetzt worden ist, als „Konfitüre extra“ bezeichnete Erzeugnisse wie die im Ausgangsverfahren in Rede stehenden, deren Zuckergehalt 58 % beträgt, einen Zuckergehalt auf, der nur sehr geringfügig unter diesem Bezugswert von 60 % liegt.

63 Hinzu kommt schließlich, dass nach Art. 7 Abs. 3 Buchst. b der Richtlinie 79/693, worauf die französische Regierung in der mündlichen Verhandlung hingewiesen hat, auf dem Etikett der in Anhang I dieser Richtlinie definierten Erzeugnisse, zu denen die

als „Konfitüre einfach“ und die als „Konfitüre extra“ bezeichneten gehören, der „Gesamtzuckergehalt: … g je 100 g“ anzugeben ist, wobei bei der refraktometrischen Bestimmung eine Abweichung von ± 3 Grad zulässig ist.

64 Der Gemeinschaftsgesetzgeber hat somit anerkannt, dass eine Abweichung von drei Punkten nach oben oder nach unten gegenüber einem Bezugswert von 60 % den Zuckergehalt der als „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ bezeichneten Erzeugnisse nicht signifikant ändern kann. Im vorliegenden Fall liegt eine Konfitüre extra mit einem Zuckergehalt von 58 % in dem vom Gemeinschaftsgesetzgeber bei der Angabe des Zuckergehalts auf den fraglichen Etiketten der Erzeugnisse vorgesehenen Toleranzbereich.

65 Daraus folgt, dass sich die genannte Bestimmung in Anbetracht des Wortlauts von Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 sowie der für den Zusatz von Konservierungsmitteln geforderten technischen Notwendigkeit und des Zieles des Schutzes der Gesundheit der Bevölkerung, die diese Richtlinie vorsehen, nicht auf derartige Konfitüren beziehen.

66 Auf die erste und die zweite Frage ist somit zu antworten, dass sich der Begriff „zuckerarme Konfitüren“ in Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2 auf Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“ bezieht, deren Zuckergehalt gegenüber dem Bezugswert von 60 % spürbar verringert ist. Als „Konfitüre extra“ bezeichnete Erzeugnisse, deren Zuckergehalt 58 % beträgt, können nicht als zuckerarm im Sinne dieser Bestimmung angesehen werden.

67 Angesichts der Antwort auf die erste und die zweite Frage ist die vom vorlegenden Gericht gestellte dritte Frage nicht zu beantworten.

Kosten

68 Für die Parteien des Ausgangsverfahrens ist das Verfahren ein Zwischenstreit in dem bei dem vorlegenden Gericht anhängigen Rechtsstreit; die Kostenentscheidung ist daher Sache dieses Gerichts. Die Auslagen anderer Beteiligter für die Abgabe von Erklärungen vor dem Gerichtshof sind nicht erstattungsfähig.

Aus diesen Gründen hat der Gerichtshof (Vierte Kammer) für Recht erkannt:

Der Begriff „zuckerarme Konfitüren“ in Anhang III Teil A der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel in der durch die Richtlinie 98/72/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Oktober 1998 geänderten Fassung bezieht sich auf Konfitüren mit der Bezeichnung „Konfitüre einfach“ und „Konfitüre extra“, deren Zuckergehalt gegenüber dem Bezugswert von 60 % spürbar verringert ist. Als „Konfitüre extra“ bezeichnete Erzeugnisse, deren Zuckergehalt 58 % beträgt, können nicht als zuckerarm im Sinne dieser Bestimmung angesehen werden.

Unterschriften