



BUNDESGERICHTSHOF

IM NAMEN DES VOLKES

URTEIL

I ZR 162/13

Verkündet am:
9. Oktober 2014
Führinger
Justizangestellte
als Urkundsbeamtin
der Geschäftsstelle

in dem Rechtsstreit

Nachschlagewerk: ja
BGHZ: nein
BGHR: ja

Combiotik

UWG § 4 Nr. 11; Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 und 5, Art. 7 Abs. 2, Art. 10 Abs. 1; LMKV § 3 Abs. 1 Nr. 3, § 4 Abs. 1, § 6 Abs. 3

- a) Wird die Bezeichnung "Combiotik®" zusammen mit den Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" für Babynahrung verwendet und versteht der Verkehr dies dahin, dass in dem so bezeichneten Produkt präbiotische und probiotische Inhaltsstoffe kombiniert verwendet werden, handelt es sich bei "Combiotik®" in dieser konkreten Verwendungsform um eine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Fortführung von BGH, Urteil vom 26. Februar 2014 - I ZR 178/12, GRUR 2014, 500 - Praebiotik).
- b) Die Annahme einer üblichen Bezeichnung einer Zutat im Sinne von § 6 Abs. 3 in Verbindung mit § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV setzt voraus, dass die Zutat nach allgemeiner Verkehrsauffassung mit dieser Bezeichnung eindeutig und unmissverständlich identifiziert werden kann. Die allgemeine Verkehrsauffas-

sung richtet sich nach der Anschauung aller am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Verkehrskreise, zu denen die Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft, der Handel und die Verbraucher zählen. Für die Verkehrsüblichkeit einer Bezeichnung sprechen vor allem regelmäßiger und weit verbreiteter Gebrauch, über den unter anderem Koch- und Fachwörterbücher, Lexika und die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuchkommission Aufschluss geben können.

- c) Für die Annahme einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung im Sinne von § 6 Abs. 3 in Verbindung mit § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV ist erforderlich, dass die charakteristische Besonderheit der Zutat zum Ausdruck kommt, aufgrund derer sie von ähnlichen und deshalb verwechselbaren Erzeugnissen eindeutig unterschieden werden kann. Die Angabe eines bloßen Oberbegriffs für eine bestimmte Gattung, der die konkrete Zutat nicht identifiziert oder individualisiert, genügt nicht.

BGH, Urteil vom 9. Oktober 2014 - I ZR 162/13 - OLG Frankfurt am Main
LG Frankfurt am Main

Der I. Zivilsenat des Bundesgerichtshofs hat auf die mündliche Verhandlung vom 9. Oktober 2014 durch den Vorsitzenden Richter Prof. Dr. Büscher, die Richter Dr. Kirchhoff, Dr. Koch, Dr. Löffler und die Richterin Dr. Schwonke

für Recht erkannt:

Auf die Revision der Klägerin wird das Urteil des 6. Zivilsenats des Oberlandesgerichts Frankfurt am Main vom 4. Juli 2013 aufgehoben.

Die Sache wird zur neuen Verhandlung und Entscheidung, auch über die Kosten der Revision, an das Berufungsgericht zurückverwiesen.

Von Rechts wegen

Tatbestand:

- 1 Die Parteien vertreiben Babynahrung. Die Beklagte bot unter der Bezeichnung "Combiotik®" Säuglingsnahrung an. Auf den Verpackungen der Produkte "BIO Combiotik® 3 Bio-Folgemilch" und "HA Combiotik® HA 2 Folgenahrung" war unterhalb der Bezeichnungen Folgendes angegeben:

für eine gesunde Entwicklung
PRAEBIOTIK®
+
PROBIOTIK®
OMEGA-3.

Bei dem Produkt "HA Combiotik® PRE HA Hypoallergene Anfangsnahrung" war in entsprechender Aufmachung die Information

nach dem Vorbild Muttermilch
PRAEBIOTIK®
+
PROBIOTIK®
LCP (OMEGA 3&6)

aufgedruckt, und bei dem Produkt "BIO Combiotik® 1 Bio-Anfangsmilch" fand sich folgender Aufdruck:

nach dem Vorbild Muttermilch
PROBIOTIK®
GOS (aus Lactose)
LCP (OMEGA 3&6).

- 2 Unter der Überschrift "Zutaten" war auf den Verpackungen "probiotische Milchsäurekultur" angegeben. In den Texten auf den Schmalseiten der Verpackungen fand sich die Angabe "natürliche Milchsäurekulturen". Die Aufmachung der Packungen ist aus der Anlage zu den nachfolgend wiedergegebenen Anträgen ersichtlich.

3 Nach Ansicht der Klägerin handelt es sich bei der Bezeichnung "Combiotik®" um eine unzulässige gesundheitsbezogene Angabe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (im Folgenden: Verordnung (EG) Nr. 1924/2006). Außerdem habe die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) durch die Art der in der Zutat enthaltenen Milchsäurekultur spezifiziert werden müssen. Des Weiteren habe wegen des Nährwert- und Gesundheitsbezugs der Angabe "probiotische Milchsäurekultur" nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 die Menge der enthaltenen Milchsäurebakterien angegeben werden müssen.

4 Die Klägerin hat beantragt,

I. die Beklagte unter Androhung von Ordnungsmitteln zu verurteilen, es zu unterlassen, Babynahrung

1. unter der Bezeichnung "Combiotik®"

und/oder

2. mit der Angabe in Zutatenverzeichnissen "probiotische Milchsäurekultur" ohne nähere Spezifizierung zur Art der Milchsäurekultur

und/oder

3. mit fehlender mengenmäßiger Angabe in unmittelbarer Nähe der Nährwertkennzeichnung zu der Zutat "probiotische Milchsäurekultur"

zu vertreiben und/oder vertreiben zu lassen und/oder zu bewerben und/oder bewerben zu lassen, wie in [der nachfolgend wiedergegebenen] Anlage A geschehen:



HiPP



BIO Combiotik®

für eine gesunde Entwicklung

- ✓ PRÄBIOTIK + PROBIOTIK
- ✓ OMEGA-3



Bitte aufheben
für einen
Geld-zurück-Garantie
nach Rezeptur!
Nicht aufheben
Geld zurück!

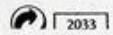
3

Bio-Folgemilch
ab dem 10. Monat
wertvolle Energie

600 g

Dieses Produkt hat unser Haus in einwandfreiem Zustand verlassen – bitte überzeugen Sie sich vor Verwendung, dass die Verpackung unversehrt geblieben ist.

Frischegarantie
Durch den Folienbeutel ist ein optimaler Frische- und Aromaschutz garantiert. Bei Raumtemperatur (bis max. 25°C) trocken lagern und Temperaturschwankungen vermeiden. Folienbeutel und Faltschachtel getrennt recyclebar.



Anlage A



Muttermilch: das Beste für Ihr Baby

Muttermilch ist in den ersten Lebensmonaten das Beste, denn sie enthält alles, was Baby für eine gesunde Entwicklung braucht: z.B. viele wichtige Nährstoffe, lebenswichtige Fettsäuren sowie hilfreiche Probiotika und Präbiotika zur Unterstützung einer gesunden Darmflora. Probiotika sind gute Milchsäurekulturen, die sich in Babys Darm ansiedeln und die unerwünschte Keime verdrängen. Präbiotika sind wichtige Ballaststoffe, die als Nahrung für die Probiotika dienen und damit eine gesunde Darmflora fördern. Damit unterstützt Muttermilch Ihr Baby von innen heraus.

HiPP 3 BIO Combiotik® - für eine gesunde Entwicklung

Aufbauend auf neuesten Erkenntnissen der Muttermilchforschung hat die HiPP Ernährungswissenschaft mit HiPP BIO Combiotik® eine neue Generation Mischmahlung entwickelt, die genau auf die Ernährungsbedürfnisse Ihres Babys im jeweiligen Alter abgestimmt ist. HiPP 3 BIO Combiotik® mit der einzigartigen Kombination aus:

- ✓ präbiotischen Ballaststoffen (GOS*) nach dem Vorbild der Muttermilch. Bis zu 100 Milliarden Ballaststoffe fördern eine gesunde Darmflora. *GOS sind inaktive, nicht verdauliche Kohlenhydrate.
- ✓ natürlichen Milchsäurekulturen, die ursprünglich in der Muttermilch gewachsen sind. Muttermilch enthält eine Vielzahl probiotischer Keime, die sich im Verdauungstrakt des Kindes ansiedeln.
- ✓ Omega-3-Fettsäure Omega-3-Fettsäuren, die besonders wichtig sind, weil sie Gehirn und Nervensystem und damit für ein gesundes Wachstum Ihres Babys besonders wichtig sind. Omega-3-Fettsäuren sind jedoch nicht bei jeder Muttermilchmenge vorhanden. HiPP 3 BIO Combiotik® enthält Omega-3-Fettsäuren, die dem Baby helfen, sich zu entwickeln.
- ✓ zuckerarm und altersgerecht sättigend und leicht verdaulich. HiPP 3 BIO Combiotik® enthält ein natürliches Süßholzwurzel-Extrakt, das dem Baby hilft, sich zu entspannen und zu schlafen.

Bio-Erzeugung in HiPP Spitzenqualität

Aus der Erzeugung bis zur Verpackung wird streng kontrolliert. Jedes Produkt wird auf seine Qualität geprüft. Die Bioprodukte werden zusätzlich über die strengen Anforderungen des Gesetzes für Mischmahlungen hinaus und kontrollieren strenger als vom Gesetz vorgeschrieben. Mehr als 600 Kontrollen sorgen bei jeder Produktionscharge für größtmögliche Sicherheit für Sie und Ihr Baby.



Das HiPP Bio-Siegel garantiert die höchste Qualität in der Bio-Produktion. Das Bio-Siegel ist ein Zeichen für die Einhaltung der strengen Anforderungen des Gesetzes für Mischmahlungen.

Anwendung

HiPP BIO Combiotik® ist ein Bio-Folgemilch, das ab dem 10. Lebensmonat verwendet werden kann. Es ist ein wertvolles Ergänzungsmittel zur Muttermilch oder zur Mischmahlung. Es enthält alle wichtigen Nährstoffe, die ein Baby für eine gesunde Entwicklung braucht. Es ist leicht verdaulich und enthält keine Zuckerzusätze. Es ist ein idealer Bestandteil der Ernährung Ihres Babys. Es ist ein wertvolles Ergänzungsmittel zur Muttermilch oder zur Mischmahlung. Es enthält alle wichtigen Nährstoffe, die ein Baby für eine gesunde Entwicklung braucht. Es ist leicht verdaulich und enthält keine Zuckerzusätze. Es ist ein idealer Bestandteil der Ernährung Ihres Babys.



NEUE
VERPACKUNG

HA2



HiPP

HA Combiotik®

für eine gesunde Entwicklung

✓ PRAEBIOTIK®
+
PROBIOTIK®

✓ OMEGA-3

HA2

Folgenahrung mit
hydrolisiertem Eiweiß
nach dem 6. Monat
ideal im Glaskostalalter 500 g

Dieses Produkt hat unser Haus in einwandfreiem Zustand verlassen – bitte überzeugen Sie sich vor Verwendung, dass die Verpackung unversehrt geblieben ist.

Frischegarantie

Durch den Folienbeutel ist ein optimaler Frische- und Aromaschutz garantiert. Bei Raumtemperatur (bis max. 25°C) trocken lagern und Temperaturschwankungen vermeiden. Folienbeutel und Fallschachtel getrennt recyclebar.

Kühl und trocken gelagert ist ein original verschlossener Beutel mindestens haltbar bis:



2181



4 062300 119697



HiPP Milchbox –
zur sicheren Aufbewahrung
Ihrer HiPP Milchmahlungen.
Zu bestellen unter
www.hipp.de/Milchbox

Muttermilch: das Beste für allergiegefährdete Babys

Für allergiegefährdete Babys ist Muttermilch in den ersten vier bis sechs Lebensmonaten der beste Schutz gegen Allergien. Außerdem liefert Muttermilch alles, was Ihr Baby für eine gesunde Entwicklung braucht: z.B. viele wichtige Nährstoffe, lebenswichtige Fettsäuren sowie hilfreiche Probiotika und Präbiotika zur Unterstützung einer gesunden Darmflora. Probiotika sind gute Milchsäurekulturen, die sich in Babys Darm ansiedeln und dort unerwünschte Keime verdrängen. Präbiotika sind wichtige Ballaststoffe, die als Nahrung für die Probiotika dienen und damit eine gesunde Darmflora fördern. Damit unterstützt Muttermilch Ihr Baby von innen heraus.

HiPP HA2 Combiotik® – für eine gesunde Entwicklung

Aufbauend auf neuesten Erkenntnissen der Muttermilchforschung hat die HiPP Ernährungswissenschaft mit HiPP HA Combiotik® eine neue Generation HA-Nahrungen entwickelt, die auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse allergiegefährdeter Babys abgestimmt ist.

HiPP HA Combiotik® mit der einzigartigen Kombination aus:

- ✓ präbiotischen Ballaststoffen (GOS*) nach dem Vorbild der Muttermilch-Präbiotika-Ballaststoffe sorgen für eine gesunde Darmflora.
- *Galactooligosaccharide, ein Laktose-Genosse
- ✓ natürlichen Milchsäurekulturen, die ursprünglich aus Muttermilch gewonnen wurden. Muttermilch enthält eine Vielzahl probiotischer Kulturen, die individuell unterschiedlich sein können.
- ✓ Omega-3, essentielle Omega-3-Fettsäuren, die besonders wichtig sind, weil sie für Gehirn- und Nervenzellen und damit für ein gesundes Wachstum Ihres Babys benötigt werden, was Körper aber selbst nicht herstellen werden können.
- ✓ hydrolysiertes Eiweiß: wenn Ihr Baby bisher eine HA-Nahrung erhalten hat, können Sie ihm nach dem 6. Monat HiPP HA2 Combiotik® mit hydrolysiertem (vollständig aufgespaltenem) und dadurch allergenarmem Eiweiß füttern. Das allergenarme Eiweiß in HiPP HA Combiotik® Folgenahrungen ist besonders mild im Geschmack und verbindet damit eine allergenarme Ernährung mit dem wachsenden Geschmacksbedürfnis Ihres Säuglings.
- ✓ gut bekömmlich und allergenarm: sorgfältig und schonend hergestellte Folgenahrung.

Anwendung

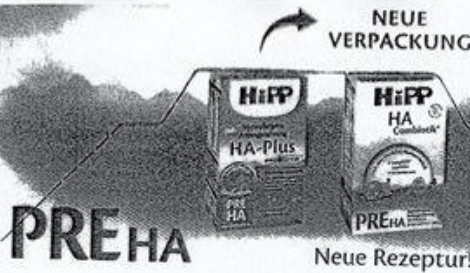
HiPP HA2 Combiotik® ist eine Folgenahrung, die ab dem 6. Lebensmonat in Form von Folienbeuteln (500g) oder Fallschachteln (500g) erhältlich ist. Die Folienbeutel sind für die Zubereitung von 100g Nahrung für 100ml Wasser geeignet. Die Fallschachteln sind für die Zubereitung von 100g Nahrung für 100ml Wasser geeignet.

HiPP HA2 Combiotik® ist eine Folgenahrung, die ab dem 6. Lebensmonat in Form von Folienbeuteln (500g) oder Fallschachteln (500g) erhältlich ist. Die Folienbeutel sind für die Zubereitung von 100g Nahrung für 100ml Wasser geeignet. Die Fallschachteln sind für die Zubereitung von 100g Nahrung für 100ml Wasser geeignet.



10002306
10.07943

8



HiPP

HA Combiotik®



PRE HA

Hypoallergene
Anfangsnahrung
von Geburt an
gut zum Zufüttern 500 g

Dieses Produkt hat unser Haus in einwandfreiem Zustand verlassen – bitte überzeugen Sie sich vor Verwendung, dass die Verpackung unversehrt geblieben ist.

Frischegarantie

Durch den Folienbeutel ist ein optimaler Frische- und Aromaschutz garantiert. Bei Raumtemperatur (bis max. 25°C) trocken lagern und Temperaturschwankungen vermeiden. Folienbeutel und Faltschachtel getrennt recyclebar.

Kühl und trocken gelagert ist ein original verschlossener Beutel mindestens haltbar bis:



Muttermilch: das Beste für allergiegefährdete Babys

Für allergiegefährdete Babys ist Muttermilch das Beste, denn sie liefert alles, was Ihr Baby für eine gesunde Entwicklung braucht. Dazu gehören langkettige, mehrfach ungesättigte Fettsäuren (LCP), die für die Entwicklung von Gehirn und Nervensystem wichtig sind. Darüber hinaus hält Muttermilch durch ein von Natur aus allergenarmes Eiweiß das Allergierisiko zu verringern und unterstützt Ihr Baby von innen heraus, indem sie durch präbiotische Ballaststoffe und probiotische Milchsäurekulturen die Darmflora günstig beeinflusst. Damit sorgt Muttermilch von Anfang an für einen optimalen Schutz.

HiPP PRE HA Combiotik® – von Muttermilch inspiriert

Aufbauend auf neuesten Erkenntnissen der Muttermilchforschung hat die HiPP Ernährungswissenschaft mit HiPP HA Combiotik® eine neue Generation HA-Nahrungen entwickelt, die auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse allergiegefährdeter Babys abgestimmt ist. Nach dem Vorbild Muttermilch enthält nur HiPP PRE HA Combiotik die einzigartige ZUSAMMENSETZUNG aus:

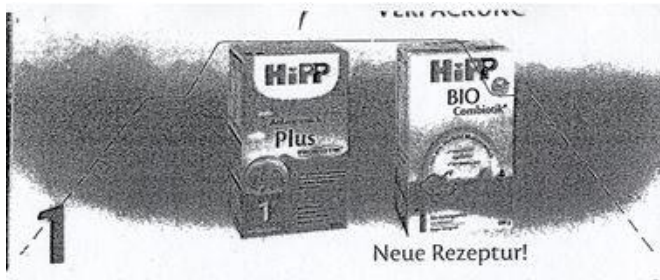
- ✓ wichtige Ballaststoffe (GOS*) nach dem Vorbild der Muttermilch. *Galactooligosaccharide - aus Lactose gewonnen.
- ✓ natürliche Milchsäurekulturen, die ungezähmt aus Muttermilch gewonnen wurden. Muttermilch enthält eine Vielzahl probiotischer Kulturen, die individuell unterschiedlich sein können.
- ✓ Langkettige, mehrfach ungesättigte Omega 3&6 Fettsäuren (LCP), wie sie auch in Muttermilch enthalten sind. Sie sind gerade in dem ersten Lebensmonat besonders wichtig, da Babys in diesem Alter selbst noch nicht ausreichend LCPs produzieren können.
- ✓ allergenarmes Eiweiß: eine entscheidende Rolle für das Auslösen von Allergien spielt das Milcheiweiß. Durch besonders starke Eiweißspaltung enthält HiPP PRE HA Combiotik® lediglich 10mg allergenarme Eiweißbestandteile, die der Körper weniger als fremd empfindet. HiPP PRE HA Combiotik® hilft somit das Allergierisiko auf Milcheiweiß nach dem Vorbild gestillter Säuglinge zu reduzieren.
- ✓ nur Lactose enthalten: enthält wie Muttermilch leicht verdauliche Milchzucker.
- ✓ gut bekömmlich: auf die besonderen Bedürfnisse von Säuglingen abgestimmt.

Anwendung

HiPP PRE HA Combiotik® ist eine hypoallergene Anfangsnahrung für Säuglinge ab Geburt bis zum 1. Lebensjahr. Sie ist als Folienbeutel in 500g- und 1kg-Größen erhältlich. Die Folienbeutel sind für die Zubereitung von 100ml bis 200ml Nahrung geeignet. Die Folienbeutel sind für die Zubereitung von 100ml bis 200ml Nahrung geeignet. Die Folienbeutel sind für die Zubereitung von 100ml bis 200ml Nahrung geeignet.



10002306
10.0794/1 9



Neue Rezeptur!

HiPP



BIO Combiotik®

nach dem Vorbild Muttermilch

- ✓ PROBIOTIK
- ✓ GOS (aus Lactose)
- ✓ LCP (OMEGA 3&6)



Bio-Anfangsmilch
von Geburt an
gut sättigend

600 g

Dieses Produkt hat unser Haus in einwandfreiem Zustand verlassen – bitte überzeugen Sie sich vor Verwendung, dass die Verpackung unversehrt geblieben ist.

Frischegarantie

Durch den Folienbeutel ist ein optimaler Frische- und Aromaschutz garantiert. Bei Raumtemperatur (bis max. 25°C) trocken lagern und Temperaturschwankungen vermeiden. Folienbeutel und Fallschachtel getrennt recyclebar.



Muttermilch: das Beste für Ihr Baby

Gerade in den ersten Lebensmonaten ist eine optimale Ernährung vor entscheidender Bedeutung. Muttermilch enthält alles, was Ihr Baby für eine optimale Entwicklung braucht: wichtige Nährstoffe, langkettige mehrfach ungesättigte Fettsäuren (LCP) für die Entwicklung von Gehirn und Sehvermögen sowie probiotische Milchsäurekulturen und präbiotische Ballaststoffe zur Unterstützung einer gesunden Darmflora. Damit sorgt Muttermilch von Anfang an für einen optimalen Schutz.

HiPP 1 BIO Combiotik® - von Muttermilch inspiriert

Aufbauend auf neuesten Erkenntnissen der Muttermilchforschung hat die HiPP Ernährungswissenschaft mit HiPP 1 BIO Combiotik® eine neue Generation Milchmahlung entwickelt, die genau auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse Ihres Babys abgestimmt ist. Nach dem Vorbild Muttermilch enthält nur HiPP 1 BIO Combiotik® die einzigartige Zusammensetzung aus:

- ✓ wichtigen Ballaststoffe (GOS) nach dem Vorbild der Muttermilch (aus Lactose hergestellte Hauptbestandteile)
- ✓ natürlichen Milchsäurekulturen, die ursprünglich aus Muttermilch gewonnen wurden. Muttermilch enthält eine Vielzahl probiotischer Kulturen, die individuell unterschiedlich sein können.
- ✓ langkettigen, mehrfach ungesättigten Omega 3&6 Fettsäuren (LCP), wie sie auch in Muttermilch enthalten sind. Sie sind gerade in den ersten Lebensmonaten besonders wichtig, da Baby im Darm zwar selbst noch nicht ausreichend LCPs produzieren können...
- ✓ gut bekömmliche, auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen abgestimmte.
- ✓ gut sättigende, enthält im Unterschied zur HiPP 1 BIO Combiotik® zusätzlich leicht bekömmliche Stärke. Dadurch ist HiPP 1 BIO Combiotik® besser sättigend.

Bio-Erzeugung in HiPP Spitzenqualität

Aus Überzeugung setzen wir auf streng kontrollierte biologische Zutaten. Wir setzen damit bei der Auswahl der Rohstoffe die höchsten die strengsten Anforderungen des Lebensmittelgesetzes für Säuglingsmischungen umzusetzen. Kontrollen sind strenger als vom Gesetz vorgeschrieben. Mehr als 600 Kontrollen sorgen bei jeder Produktionscharge für größtmögliche Sicherheit für Sie und Ihr Baby.



Das HiPP Bio Siegel garantiert höchste Qualität und überträgt die HiPP Bio-Autorisierung.

Anwendung

Von Geburt an als Beikost-Nahrung oder zum Zusetzen in Muttermilch. Einmal täglich in eine PRM-Mahlung oder 2-3-mal täglich in Wasser auflösen.

Kindern Muttermilch bis 12 Monate geben, während sie auch HiPP 1 BIO trinken.

Gibt sich bei der Umstellung auf HiPP 1 BIO Combiotik® die Stillzeit nicht verändern, was für die Produktion der HiPP 1 BIO Combiotik®-Grundbestandteile Ballaststoffe (GOS) zu verwenden ist, die in der Muttermilchmahlung in den Kindern.



10002306
10.0798/6

8

5 Die Klägerin hat die Beklagte ferner auf Auskunft in Anspruch genommen sowie die Feststellung der Schadensersatzpflicht und die Befugnis zur Veröffentlichung eines obsiegenden Urteils auf Kosten der Beklagten beantragt.

6 Das Landgericht hat die Klage abgewiesen. Die Berufung der Klägerin ist erfolglos geblieben (OLG Frankfurt am Main, GRUR-RR 2013, 446 = WRP 2013, 1382). Mit ihrer vom Berufungsgericht zugelassenen Revision, deren Zurückweisung die Beklagte beantragt, verfolgt die Klägerin ihre Klageanträge weiter.

Entscheidungsgründe:

7 A. Das Berufungsgericht hat die von der Klägerin geltend gemachten Ansprüche als unbegründet angesehen. Dazu hat es ausgeführt:

8 Die Bezeichnung "Combiotik®" sei keine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006. Als von der Beklagten geschaffenes Kunstwort erwecke sie bei dem angesprochenen Verkehr für sich gesehen keine konkreten Vorstellungen über spezifische oder unspezifische gesundheitliche Wirkungen des so bezeichneten Erzeugnisses. Sofern der Verkehr die Angabe "Präbiotik + Probiotik" als Erläuterung der Bezeichnung "Combiotik®" verstehe, erwarte er lediglich die kombinierte Verwendung von präbiotischen und probiotischen Inhaltsstoffen. Entgegen der Ansicht der Klägerin lasse sich aus der gemeinsamen Verwendung der Bezeichnungen ein weitergehender gesundheitsfördernder synergistischer Effekt nicht ableiten. Die Angaben "für eine gesunde Entwicklung" und "nach dem Vorbild Muttermilch" könnten für das von der Klägerin begehrte Verbot der Bezeichnung

"Combiotik®" nicht herangezogen werden, weil sie keinen inhaltlichen Bezug zu diesem Begriff aufwiesen.

- 9 Die im Zutatenverzeichnis enthaltene Angabe "probiotische Milchsäurekultur" entspreche den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Bei der Angabe handele es sich um die verkehrsübliche Bezeichnung im Sinne von § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV, mit der der angesprochene Verkehr die hinreichend konkrete Vorstellung einer durch ihren Gehalt an lebenden Mikroorganismen gesundheitsfördernden Sauermilchkultur verbinde. Eine weitere Spezifizierung der Milchsäurekulturstämme sei nicht erforderlich, weil der Verbraucher, dem die Unterschiede der einzelnen Stämme nicht geläufig seien, daraus keine weitergehenden Erkenntnisse gewinne.
- 10 Die Angabe der Menge der enthaltenen probiotischen Milchsäurebakterien sei nicht durch Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 geboten. Die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" im Zutatenverzeichnis sei durch § 6 Abs. 1 und 3, § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMKV vorgeschrieben. Solche Pflichtangaben erfasse Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 nicht. Die weiteren Angaben "Probiotik®" und "natürliche Milchsäurebakterien" verstehe der Verkehr als Synonym für die Zutat "probiotische Milchsäurekultur" und nicht als nährwertbezogene Angabe.
- 11 B. Die gegen diese Beurteilung gerichtete Revision hat Erfolg. Sie führt zur Aufhebung des Berufungsurteils und zur Zurückverweisung der Sache an das Berufungsgericht.
- 12 I. Die Revision ist - anders als die Revisionserwiderung meint - uneingeschränkt zulässig. Der Entscheidungssatz des Berufungsurteils enthält keine Beschränkung der Revisionszulassung. In der Rechtsprechung des Bundesgerichtshofs ist zwar anerkannt, dass sich eine Eingrenzung der Zulassung der

Revision auch aus den Entscheidungsgründen ergeben kann (vgl. BGH, Urteil vom 12. November 2003 - XII ZR 109/01, NJW 2004, 1324). Das muss jedoch zweifelsfrei geschehen; die bloße Angabe des Grundes für die Zulassung der Revision reicht nicht, um von einer nur beschränkten Zulassung des Rechtsmittels auszugehen (vgl. BGH, Urteil vom 12. Mai 2011 - I ZR 53/10, GRUR 2012, 58 Rn. 12 - Seilzirkus; Urteil vom 5. Dezember 2012 - I ZR 85/11, GRUR 2013, 833 Rn. 18 = WRP 2013, 1038 - Culinaria/Villa Culinaria; Urteil vom 27. März 2013 - I ZR 9/12, GRUR 2013, 1213 Rn. 14 = WRP 2013, 1620 - SUMO).

13 Das Berufungsgericht hat in den Urteilsgründen ausgeführt, die entscheidungserheblichen Fragen zur Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 seien höchstrichterlich noch nicht geklärt. Das reicht nicht aus, um mit der notwendigen Sicherheit von einer nur beschränkten Revisionszulassung auszugehen. Das gebietet der Grundsatz der Rechtsmittelklarheit. Die Parteien müssen zweifelsfrei erkennen können, welches Rechtsmittel für sie in Betracht kommt und unter welchen Voraussetzungen es zulässig ist (vgl. BVerfGE 108, 341, 349).

14 II. Mit Erfolg wendet sich die Revision gegen die Abweisung des Unterlassungsantrags zu I. 1. Mit der vom Berufungsgericht gegebenen Begründung, bei der Bezeichnung "Combiotik®" handele es sich nicht um eine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006, kann ein Unterlassungsanspruch nicht verneint werden.

15 1. Die allgemeinen Voraussetzungen eines wettbewerbsrechtlichen Unterlassungsanspruchs liegen vor. Die Vorschrift des Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 ist eine Marktverhaltensregelung im Sinne des § 4 Nr. 11 UWG. Ihre Verletzung ist geeignet, den Wettbewerb zum Nachteil der Mitbewerber und Verbraucher im Sinne des § 3 Abs. 1 UWG spürbar zu beeinträchtigen (BGH, Urteil vom 17. Januar 2013 - I ZR 5/12, GRUR 2013, 958

Rn. 22 = WRP 2013, 1179 - Vitalpilze; Urteil vom 26. Februar 2014 - I ZR 178/12, GRUR 2014, 500 Rn. 10 = WRP 2014, 562 - Praebiotik; Urteil vom 9. Oktober 2014 - I ZR 167/12, GRUR 2014, 1224 Rn. 11 = WRP 2014, 1453 - ENERGY & VODKA).

16 2. Im Streitfall können auf der Grundlage der bislang getroffenen Feststellungen die Voraussetzungen des Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 nicht verneint werden.

17 a) Danach sind gesundheitsbezogene Angaben verboten, sofern sie nicht den allgemeinen Anforderungen in Kapitel II und den speziellen Anforderungen in Kapitel IV der Verordnung entsprechen, nach ihr zugelassen und in die Liste der zugelassenen Angaben gemäß den Art. 13 und 14 der Verordnung aufgenommen sind. Da bei der angegriffenen Bezeichnung "Combiotik®" jedenfalls das Letztere nicht der Fall ist, kommt es im Streitfall darauf an, ob die Bezeichnung eine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 ist. Das Berufungsgericht hat dies verneint. Dagegen wendet sich die Revision mit Erfolg.

18 b) Die Bezeichnung "Combiotik®" kann zwar nicht bei einer Benutzung in Alleinstellung, aber in der vom Antrag umfassten konkreten Verwendung durch die Beklagte eine Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 darstellen.

19 aa) Der Begriff "Angabe" bezeichnet jede Aussage oder Darstellung, die nach dem Unionsrecht oder den nationalen Vorschriften nicht obligatorisch ist und mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt. Mit dieser Formulierung will der Gesetzgeber alle in der Etikettierung und Bewerbung von Lebensmitteln in irgendeiner Weise zum Ausdruck gebrachten Hinweise auf be-

sondere Eigenschaften der betreffenden Lebensmittel erfassen. Der Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 wird dadurch eröffnet, dass über bestimmte Lebensmittel Angaben gemacht werden, das heißt Aussagen erfolgen oder Darstellungen gegeben werden, die bei einem normal informierten und angemessen aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbraucher den Eindruck hervorrufen können, ein Lebensmittel besitze besondere Eigenschaften (vgl. BGH, Urteil vom 24. Juli 2014 - I ZR 221/12, GRUR 2014, 1013 Rn. 22 = WRP 2014, 1184 - Original Bach-Blüten, mwN).

20 bb) Das Berufungsgericht hat angenommen, die Bezeichnung "Combiotik®" könne für sich allein nicht als gesundheitsbezogene Angabe angesehen werden, weil es sich um ein von der Beklagten geschaffenes Kunstwort handle, das beim angesprochenen Verkehr keine konkreten Vorstellungen über spezifische oder unspezifische gesundheitliche Wirkungen des so bezeichneten Erzeugnisses wecke. Der Verkehr verstehe diese Bezeichnung insbesondere nicht als Zusammensetzung der englischen Wörter "combine" und "Biotik".

21 Diese Beurteilung lässt keinen Rechtsfehler erkennen. Die Revision setzt mit ihren dagegen gerichteten Angriffen lediglich ihre eigene Ansicht an die Stelle der vom Berufungsgericht in tatrichterlicher Würdigung vorgenommenen und nicht erfahrungswidrigen Sachverhaltsbewertung.

22 cc) Mit Erfolg wendet sich die Revision jedoch gegen die Annahme des Berufungsgerichts, die Voraussetzungen einer gesundheitsbezogenen Angabe seien auch dann nicht gegeben, wenn man die Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" sowie weitere Aussagen auf den Verpackungen in die Betrachtung einbeziehe. Das Berufungsgericht ist insoweit davon ausgegangen, dass - sollte der Verkehr überhaupt die Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" als Erläuterung der Bezeichnung "Combiotik®" verstehen - diese Erwartung nur soweit geht, in dem Erzeugnis seien präbiotische und probiotische In-

haltsstoffe kombiniert verwendet worden. Ein darüber hinausgehender synergistischer Effekt lasse sich entgegen der Ansicht der Klägerin daraus nicht ableiten.

23 Dem kann nicht zugestimmt werden. Entgegen der Annahme des Berufungsgerichts erfüllt die Bezeichnung "Combiotik®" im Kontext mit den weiteren Packungsangaben "Praebiotik®" und "Probiotik®" die Voraussetzungen einer Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

24 (1) Das Berufungsgericht hat der Sache nach bereits das Vorliegen der Voraussetzungen einer Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 verneint, indem es die Bezeichnung "Combiotik®" als ein Kunstwort qualifiziert hat, das beim Verkehr keine konkreten Vorstellungen über Wirkungen des so bezeichneten Produkts auslöst. Es hat damit die Frage verneint, ob die Bezeichnung "Combiotik®" zum Ausdruck bringt, dass die damit bezeichnete Babynahrung besondere Eigenschaften im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 besitzt. Auf die weitere Frage, ob diese Eigenschaften gesundheitsbezogen im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 sind, kam es mithin für die Beurteilung des Berufungsgerichts nicht mehr an.

25 (2) Das Berufungsgericht hat zutreffend geprüft, ob die Bezeichnung "Combiotik®" die Voraussetzungen einer Angabe im Zusammenhang mit den Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" auf den von der Beklagten verwendeten Verpackungen erfüllt.

26 Entgegen der Ansicht der Revisionserwiderung ist Gegenstand des Unterlassungsantrags nicht das Vertreiben und Bewerben von Babynahrung unter der Bezeichnung "Combiotik®" schlechthin. Gegenstand des beantragten Verbots ist vielmehr ein Vertrieb, wie er durch den im Antrag in Bezug genomme-

nen konkreten Verletzungsfall gemäß Anlage A gekennzeichnet ist. Dies ergibt sich aus dem zur Auslegung des Antrags heranzuziehenden Prozessvorbringen der Klägerin. Diese hat ausgeführt, Streitgegenstand sei nicht die isolierte, von einem konkreten Produkt abstrahierte Bezeichnung "Combiotik®", sondern die Verwendung dieser Bezeichnung zusammen mit den übrigen Angaben auf den konkreten Verpackungen der streitgegenständlichen Babynahrungsprodukte. Soweit die Klägerin in ihrem Prozessvorbringen auch die Ansicht vertreten hat, bereits der Angabe "Combiotik®" komme isoliert, erst Recht aber im Zusammenhang mit der Gesamtaufmachung der Verpackung ein Gesundheitsbezug zu, hat sie nicht den Streitgegenstand erweitert, sondern lediglich ihren Antrag in unterschiedlicher Weise gerechtfertigt.

27 (3) Mit der vom Berufungsgericht gegebenen Begründung kann nicht angenommen werden, die Bezeichnung "Combiotik®" sei im Kontext mit den zur Bestimmung der Bedeutung dieses Begriffs heranzuziehenden weiteren Packungsangaben "Praebiotik®" und "Probiotik®" keine Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

28 Das Berufungsgericht hat nicht hinreichend berücksichtigt, dass der im Streitfall angesprochene Verkehr die Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" im Allgemeinen dahin versteht, dass das derart gekennzeichnete Lebensmittel "Präbiotika" und "Probiotika", also Bestandteile enthält, die sich als probiotisch und präbiotisch qualifizieren lassen. Damit wird durch die Verwendung von "Praebiotik®" und "Probiotik®" zumindest mittelbar zum Ausdruck gebracht, das Lebensmittel besitze präbiotische und probiotische Eigenschaften (vgl. BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 13 - Praebiotik). Abweichende Feststellungen hat das Berufungsgericht im Streitfall nicht getroffen. Es hat vielmehr in anderem Zusammenhang festgestellt, dass unter probiotischen Produkten nach allgemeiner Verkehrsauffassung Sauermilchprodukte verstanden werden, die durch ihren Gehalt an lebenden Mikroorganismen gesundheitsfördernd sind.

Dass die Beklagte mit den Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" zumindest mittelbar zum Ausdruck gebracht hat, dass das Lebensmittel präbiotische und probiotische Eigenschaften besitzt, ergibt sich schließlich auch aus den weiteren Packungsangaben. So heißt es auf den Packungen für die Produkte "Bio Combiotik 3 Bio-Folgemilch" und "HA Combiotik HA 2 Folgenahrung":

Probiotika sind gute Milchsäurekulturen, die sich in Babys Darm ansiedeln und unerwünschte Keime verdrängen.

Präbiotika sind wichtige Ballaststoffe, die als Nahrung für die Probiotika dienen und damit eine gesunde Darmflora fördern.

29 Auch auf den Verpackungen der Produkte "HA Combiotik PRE HA Hypoallergene Anfangsnahrung" und "Bio Combiotik 1 Bio-Anfangsmilch" wird angegeben, dass präbiotische Ballaststoffe und probiotische Milchsäurekulturen die Darmflora günstig beeinflussen können oder zur Unterstützung einer gesunden Darmflora dienen.

30 (4) Dieses Verständnis der Bezeichnungen "Praebiotik®" und "Probiotik®" führt dazu, dass für das Revisionsverfahren davon ausgegangen werden muss, der Verkehr sehe auch in der angegriffenen Bezeichnung "Combiotik®" eine Angabe über besondere Eigenschaften des Lebensmittels im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

31 Die Revision hat insoweit zutreffend geltend gemacht, die Darstellung der Bezeichnungen auf den Packungen bringe zum Ausdruck, dass die als "Combiotik®" bezeichnete Babynahrung eine Kombination aus präbiotischen und probiotischen Inhaltsstoffen aufweist. Das Berufungsgericht hat keine abweichenden Feststellungen getroffen, sondern offengelassen, ob der Verbraucher die Angaben "Praebiotik® + Probiotik®" als Erläuterung der Bezeichnung "Combiotik®" versteht. Es hat weiter angenommen, in diesem Fall erwarte der Verbraucher, dass in der Babynahrung präbiotische und probiotische Inhalts-

stoffe kombiniert miteinander verwendet werden. Von dieser Verkehrserwartung ist für das Revisionsverfahren auszugehen. Daraus ergibt sich, dass der Verkehr dem Begriff "Combiotik®" im Kontext mit den außerdem verwendeten Bezeichnungen "Praebiotik® + Probiotik®" entnehmen wird, das so gekennzeichnete Lebensmittel weise sowohl präbiotische als auch probiotische Eigenschaften auf. Diese vom Berufungsgericht unterstellte Verkehrsauffassung reicht für die Bejahung einer Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aus. Auf die weitere zwischen den Parteien umstrittene und vom Berufungsgericht verneinte Frage, ob dem Verkehr darüber hinausgehend ein durch das Zusammenwirken verstärkter Wirkeffekt suggeriert wird, kommt es nicht an.

32 c) Die in der Bezeichnung "Combiotik®" liegende Angabe, dass die Babynahrung sowohl präbiotische als auch probiotische Eigenschaften aufweist, ist auch gesundheitsbezogen im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

33 aa) Nach Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 liegt eine gesundheitsbezogene Angabe vor, wenn mit einer Angabe erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem seiner Bestandteile einerseits und der Gesundheit andererseits besteht. Der Begriff "Zusammenhang" ist dabei weit zu verstehen (EuGH, Urteil vom 6. September 2012 - C-544/10, GRUR 2012, 1161 Rn. 34 = WRP 2012, 1368 - Deutsches Weintor; Urteil vom 18. Juli 2013 - C-299/12, GRUR 2013, 1061 Rn. 22 = WRP 2013, 1311 - Green-Swan Pharmaceuticals; BGH, Beschluss vom 5. Dezember 2012 - I ZR 36/11, GRUR 2013, 189 Rn. 9 = WRP 2013, 180 - Monsterbacke; BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 16 - Praebiotik). Der Begriff der gesundheitsbezogenen Angabe erfasst daher jeden Zusammenhang, der impliziert, dass sich der Gesundheitszustand dank des Verzehrs des Lebensmittels verbessert oder

dass für die Gesundheit negative oder schädliche Auswirkungen, die in anderen Fällen mit einem solchen Verzehr einhergehen oder sich ihm anschließen, fehlen oder geringer ausfallen (EuGH, GRUR 2012, 1161 Rn. 35 f. - Deutsches Weintor; BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 16 - Praebiotik; GRUR 2014, 1013 Rn. 23 - Original Bach-Blüten). Dabei sind sowohl die vorübergehenden und flüchtigen Auswirkungen als auch die kumulativen Auswirkungen des wiederholten und längerfristigen Verzehrs eines bestimmten Lebensmittels auf den körperlichen Zustand zu berücksichtigen (EuGH, GRUR 2012, 1161 Rn. 35 f. - Deutsches Weintor; BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 16 - Praebiotik; GRUR 2014, 1013 Rn. 23 - Original Bach-Blüten).

34 Nach Erwägungsgrund 16 Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 kommt es darauf an, in welchem Sinn der normal informierte, aufmerksame und verständige Durchschnittsverbraucher die Angaben über Lebensmittel versteht. Eine gesundheitsbezogene Angabe liegt demnach vor, wenn nach dem Verständnis eines solchen Durchschnittsverbrauchers, das naturgemäß auch durch Vorerwartungen und Kenntnisse geprägt wird, der Eindruck eines Zusammenhangs zwischen dem Bestandteil eines Lebensmittels und dem Gesundheitszustand des Konsumenten hervorgerufen wird (vgl. EuGH, GRUR 2013, 1061 Rn. 24 - Green-Swan Pharmaceuticals; BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 18 - Praebiotik). Dabei sind die nationalen Gerichte gehalten, bei der Beurteilung der Frage, wie der Durchschnittsverbraucher Angaben über Lebensmittel versteht, von ihrer eigenen Urteilsfähigkeit unter Berücksichtigung der Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union auszugehen.

35 bb) Nach diesen Maßstäben liegt im Streitfall eine gesundheitsbezogene Angabe vor.

36 Der Verkehr wird der Bezeichnung "Combiotik®" im konkreten Verwendungskontext mit den Angaben "Praebiotik®" und "Probiotik®" entnehmen, dass die so bezeichnete Babynahrung sowohl präbiotische als auch probioti-

sche Eigenschaften aufweist (dazu oben B II 2 b cc (3), Rn. 27 ff.). Durch die Eigenschaften "probiotisch" und "präbiotisch" eines Lebensmittels wird regelmäßig ein Wirkungsbezug zum Gesundheitszustand des Konsumenten hergestellt (vgl. BGH, GRUR 2014, 500 Rn. 21 - Praebiotik). Abweichende Feststellungen, die im vorliegenden Fall etwas anderes nahelegen könnten, hat das Berufungsgericht nicht getroffen. Vielmehr ist es in anderem Zusammenhang davon ausgegangen, dass unter probiotischen Produkten nach allgemeiner Verkehrsauffassung Sauermilchprodukte verstanden werden, die durch ihren Gehalt an lebenden Mikroorganismen gesundheitsfördernd seien.

37 III. Mit Erfolg wendet sich die Revision ferner gegen die Annahme des Berufungsgerichts, der auf die Untersagung der Verwendung der Angabe "probiotische Milchsäurekultur" in Zutatenverzeichnissen ohne nähere Spezifizierung zur Art der Milchsäurekultur gerichtete Unterlassungsantrag zu I. 2 sei unbegründet. Mit der vom Berufungsgericht gegebenen Begründung kann ein Unterlassungsanspruch gemäß § 8 Abs. 1, §§ 3, 4 Nr. 11 UWG in Verbindung mit § 3 Abs. 1 Nr. 3, § 6 Abs. 3, § 4 Abs. 1 LMKV nicht verneint werden.

38 1. Die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften (§ 3 Abs. 1 Nr. 3, § 4 Abs. 1, § 6 Abs. 3 LMKV) sind Marktverhaltensregelungen im Sinne des § 4 Nr. 11 UWG. Sie dienen der Information und Aufklärung der Verbraucher über ernährungs- und gesundheitsbezogene Aspekte der Lebensmittel (vgl. BGH, Urteil vom 22. November 2012 - I ZR 72/11, GRUR 2013, 739 Rn. 19 = WRP 2013, 902 - Barilla, mwN).

39 2. Nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMKV dürfen Lebensmittel in Fertigpackungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5, 6 LMKV angegeben ist. Gemäß § 6 Abs. 3 LMKV sind die in das Zutatenverzeichnis aufzunehmenden Zutaten eines Lebensmittels mit ihrer Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 4 LMKV anzu-

geben. Nach § 4 Abs. 1 LMKV ist die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels, sofern sie - wie vorliegend - nicht in Rechtsvorschriften festgelegt ist, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung (§ 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV) oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden (§ 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV).

40 3. Das Berufungsgericht hat angenommen, die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" sei eine verkehrsübliche Bezeichnung im Sinne von § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV. Die von der Beklagten vorgelegten Verpackungen und Werbemittel belegten, dass der Verkehr gewohnt sei, die Bezeichnung "Milchsäurekultur" auf Lebensmitteln als Zutat zu lesen. Unter "probiotischen" Produkten verstehe der Verkehr Sauermilchprodukte, die durch ihren Gehalt an lebenden Mikroorganismen gesundheitsfördernd seien. Deshalb verbinde der Verkehr mit der Bezeichnung "probiotische Milchsäurekultur" eine hinreichend konkrete Vorstellung von der Zutat. Eine weitere Spezifizierung der verwendeten Milchsäurekulturen sei nicht erforderlich. Dem Verbraucher seien die Unterschiede der einzelnen Milchsäurekulturstämme nicht geläufig. Die genauen gesundheitlichen Wirkungen der unterschiedlichen Stämme seien noch nicht einmal in Fachkreisen eindeutig geklärt. Noch viel weniger könne der Verbraucher aus einer weiteren Spezifizierung der Milchsäurekulturen zusätzliche Informationen erlangen.

41 4. Gegen diese Beurteilung wendet sich die Revision mit Erfolg.

42 a) Das Berufungsgericht ist bei der Annahme einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung im Sinne von § 6 Abs. 3 in Verbindung mit § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV von unzutreffenden rechtlichen Maßstäben ausgegangen.

- 43 aa) Die Bezeichnung einer Zutat ist nach allgemeiner Verkehrsauffassung - das heißt nach der Anschauung aller am Verkehr mit dem Lebensmittel beteiligten Kreise, zu denen die Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft, der Handel und die Verbraucher rechnen - nur insoweit als üblich anzusehen, als die Zutat aufgrund der Bezeichnung eindeutig und unmissverständlich identifiziert werden kann (vgl. OVG Lüneburg, LMRR 2010, 32; LG Mainz, LMRR 2001, 76; Hagenmeyer, LMKV, 2. Aufl., § 4 Rn. 11; Rathke in Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, 145. Lfg. Juli 2011, § 4 LMKV Rn. 10). Für die Verkehrsüblichkeit einer Bezeichnung sprechen vor allem regelmäßiger und weit verbreiteter Gebrauch, über den unter anderem Koch- und Fachwörterbücher, Lexika und die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuchkommission Aufschluss geben können (vgl. Hagenmeyer aaO § 4 Rn. 11 f.).
- 44 bb) Diesen Anforderungen an die Annahme einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung einer Zutat genügen die Feststellungen des Berufungsgerichts nicht.
- 45 (1) Mit Recht macht die Revision geltend, die vom Berufungsgericht in Bezug genommenen Verpackungen und Werbemittel belegten nicht, dass der Verkehr die Bezeichnung "Milchsäurekultur" auf Lebensmitteln üblicherweise als Zutat wahrnimmt. Das Berufungsgericht hat sich für seine gegenteilige Annahme auf die von der Beklagten vorgelegte Anlage B 5 gestützt. Aus dieser ist ersichtlich, dass ein Käsehersteller im Zutatenverzeichnis von drei Käseprodukten die Angabe "Milchsäurekultur" oder "Milchsäurekulturen" angegeben hat. Diese Praxis der Etikettierung eines einzelnen Käseherstellers ist keine hinreichende tatsächliche Grundlage für die Annahme, alle am Verkehr mit Babynahrungsmittel beteiligten Kreise würden mit dem Begriff "Milchsäurekultur" eine entsprechende Zutat eindeutig identifizieren.

- 46 (2) Das Vorliegen einer gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung einer Zutat kann auch nicht mit der Erwägung des Berufungsgerichts bejaht werden, der Verkehr verbinde mit der Eigenschaft "probiotisch" Sauermilchprodukte, die durch ihren Gehalt an lebenden Mikroorganismen gesundheitsfördernd seien; deshalb habe der Verkehr auch aufgrund der zusammengesetzten Bezeichnung "probiotische Milchsäurekultur" eine hinreichend konkrete Vorstellung von der Zutat.
- 47 Mit dieser Erwägung stellt das Berufungsgericht der Sache nach auf eine inhaltsbeschreibende Verkehrsbezeichnung und damit auf den Tatbestand des § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV ab. Für die Annahme einer Verkehrsbezeichnung gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV kommt es dagegen auf die tatsächlich festzustellende Verkehrsüblichkeit einer Bezeichnung an. Aus dem gleichen Grund kann eine Verkehrsüblichkeit im Sinne von § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV auch nicht mit der weiteren Erwägung des Berufungsgerichts bejaht werden, eine weitere Spezifizierung der verwendeten Milchsäurekulturen habe für den Verbraucher keinen tatsächlichen Erkenntniswert.
- 48 b) Mit der vom Berufungsgericht gegebenen Begründung kann auch keine beschreibende Verkehrsbezeichnung im Sinne von § 6 Abs. 3 LMKV in Verbindung mit § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV angenommen werden.
- 49 aa) Gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV ist eine Beschreibung der Zutat und erforderlichenfalls ihrer Verwendung vorzunehmen, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art der Zutat zu erkennen und sie von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

50 Hierfür ist erforderlich, dass der Verbraucher aufgrund der Beschreibung unproblematisch verstehen kann, um was für eine Zutat es sich handelt (vgl. Hagenmeyer aaO § 4 Rn. 14). Zum Ausdruck kommen muss die charakteristische Besonderheit der Zutat, aufgrund derer sie sich von ähnlichen und deshalb verwechselbaren Erzeugnissen unterscheidet (Hagenmeyer aaO § 4 Rn. 15). Die charakteristischen Merkmale der Zutat ergeben sich aus dem Verwendungszweck und den damit zusammenhängenden Gesichtspunkten, die Auswirkungen auf die Wertbestimmung und den Geschmack haben (vgl. Rathke in Zipfel/Rathke aaO § 4 LMKV Rn. 13; Rohnfelder/Freytag in Erbs/Kohlhaas, Strafrechtliche Nebengesetze, 173. Lfg. 2009, § 4 LMKV Rn. 6). Dabei ist der Sinn und Zweck des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen. Gemäß Erwägungsgrund 8 der Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, deren Umsetzung die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung dient (vgl. BGH, GRUR 2014, 1013 Rn. 26 - Original Bach-Blüten), sollen die Angaben dem Verbraucher ermöglichen, sachkundig eine Wahl zu treffen. Der Verbraucher ist deshalb möglichst objektiv und umfassend über die Zusammensetzung des Lebensmittels zu unterrichten (vgl. amtliche Begründung zu § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMKV, BR-Drucks. 418/81, abgedruckt bei Zipfel/Rathke aaO § 3 LMKV Rn. 2). Dabei ist zu prüfen, ob die verwendete Bezeichnung für die eindeutige Identifizierung der betreffenden Zutat ausreicht (Hagenmeyer aaO § 4 Rn. 14). Die Angabe eines bloßen Oberbegriffs für eine bestimmte Gattung, der die konkrete Zutat nicht identifiziert oder individualisiert, genügt - wie für eine Verkehrsbezeichnung im Sinne von § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV (vgl. dazu Hagenmeyer aaO § 4 Rn. 11; Rathke in Zipfel/Rathke aaO § 4 LMKV Rn. 10) - nicht. Dass eine möglichst weitgehende Konkretisierung erforderlich ist und die Verwendung bloßer Oberbegriffe nicht ausreicht, ergibt sich auch aus § 5 Abs. 1 Satz 2 LMKV. Danach gelten bei einer Zutat, die

aus mehreren Zutaten besteht (zusammengesetzte Zutat), letztere als Zutaten des Lebensmittels.

51 bb) Diesen Anforderungen an eine beschreibende Verkehrsbezeichnung
genügen die Feststellungen des Berufungsgerichts nicht.

52 (1) Die Annahme des Berufungsgerichts, unter probiotischen Produkten
verstehe der Verkehr Sauer Milchprodukte, die durch ihren Gehalt an lebenden
Mikroorganismen gesundheitsfördernd seien, so dass er mit der Bezeichnung
"probiotische Milchsäurekultur" eine hinreichend konkrete Vorstellung von der
Zutat verbinde, berücksichtigt nicht hinreichend, dass die Klägerin vorgebracht
hat, es existiere eine Vielzahl unterschiedlicher probiotischer Bakterienstämme
und -spezies, die nach ihrer Eigenart grundverschieden seien und darum nicht
notwendig gleichermaßen auf den menschlichen Organismus wirkten. Ist zu-
gunsten der Klägerin im Revisionsverfahren von diesem Vortrag auszugehen,
wird die als Zutat der Babynahrung der Beklagten angeführte probiotische
Milchsäurekultur erst durch die nähere Bezeichnung ihrer Art von anderen indi-
viduell wirkenden Bakterienstämmen abgegrenzt.

53 (2) Entgegen der Ansicht des Berufungsgerichts darf eine nähere Spezi-
fizierung der Art der in den Produkten der Beklagten beigefügten Milchsäurekul-
turen nicht deswegen unterbleiben, weil die genauen gesundheitlichen Wirkun-
gen der unterschiedlichen Stämme in Fachkreisen nicht eindeutig geklärt seien
und der Verbraucher deshalb aus einer weiteren Spezifizierung der Milchsäure-
kulturen keine zusätzlichen Informationen erhalten könne.

54 Die Bestimmung des § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV verlangt, dass verwechsel-
bare Zutaten aufgrund ihrer Verkehrsbezeichnung unterscheidbar werden. Eine
weitergehende Voraussetzung dahingehend, dass der Durchschnittsverbrau-
cher bereits über hinreichende Vorkenntnisse über unterschiedliche Eigen-

schaften oder Wirkungen der unterscheidbaren Zutaten verfügt, lässt sich dem Gesetzeswortlaut nicht entnehmen und steht auch nicht mit dem Sinn und Zweck der Kennzeichnungsvorschriften im Einklang, den Verbraucher möglichst objektiv und umfassend über die Zusammensetzung des Lebensmittels zu unterrichten.

55

IV. Mit Erfolg wendet sich die Revision ferner gegen die Annahme des Berufungsgerichts, der Unterlassungsantrag zu I. 3 sei ebenfalls unbegründet.

56

1. Mit dem Unterlassungsantrag zu I. 3 wendet sich die Klägerin gegen den Vertrieb und die Bewerbung von Babynahrung ohne mengenmäßiger Angabe in unmittelbarer Nähe der Nährwertkennzeichnung zu der Zutat "probiotische Milchsäurekultur", wie geschehen in Anlage A.

57

Die Klägerin hat zur Begründung dieses Antrags vorgetragen, bei dem Einsatz von Probiotika in Lebensmitteln werde eine positive Wirkung auf den Organismus nur mit einer Mindestkeimzahl ("Wirkeimzahl") erreicht. Aus dieser Begründung, die bei der Auslegung des Antrags heranzuziehen ist, ergibt sich, dass die Klägerin mit dem Unterlassungsantrag zu I. 3 beanstandet, die Beklagte habe auf den Verpackungen ihrer Babynahrungsprodukte gemäß Anlage A die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" angebracht, ohne zugleich die Menge der in dem Produkt enthaltenen Keime anzugeben.

58

2. Der Antrag ist hinreichend bestimmt.

59

Zwar greift der Verbotsantrag die in Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 enthaltene Wendung "in unmittelbarer Nähe der Nährwertkennzeichnung" auf. Die Auslegung des Antrags anhand des Klagevorbringens ergibt jedoch, dass die Klägerin nur eine Entscheidung darüber begehrt, ob der von der Beklagten auf ihren Produktpackungen angegebene Inhaltsstoff der

"probiotischen Milchsäurekultur" mengenmäßig im Hinblick auf die Keimzahl zu konkretisieren ist. Das Verbot soll daher nur den Fall erfassen, dass jegliche Mengenangabe fehlt, wie dies bei den in den Unterlassungsantrag einbezogenen Verpackungen der Fall ist. Die Klägerin hat damit hinreichend verdeutlicht, dass sie nicht ein Verbot im Umfang des unbestimmten Gesetzeswortlauts beansprucht (vgl. BGH, Urteil vom 29. April 2010 - I ZR 202/07, GRUR 2010, 749 Rn. 21 = WRP 2010, 1030 - Erinnerungswerbung im Internet; Urteil vom 28. November 2013 - I ZR 7/13, GRUR 2014, 398 Rn. 31 f. = WRP 2014, 431 - Online-Versicherungsvermittlung).

60 3. Das Berufungsgericht hat den Antrag für unbegründet gehalten. Das hält der revisionsrechtlichen Nachprüfung nicht stand.

61 a) Gemäß Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 sind für Stoffe, die Gegenstand einer Nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe sind und nicht in der Nährwertkennzeichnung erscheinen, die jeweiligen Mengen in demselben Sichtfeld in unmittelbarer Nähe dieser Nährwertkennzeichnung gemäß Art. 6 der Richtlinie 90/496/EWG anzugeben.

62 b) Bei der Angabe "probiotische Milchsäurekultur" handelt es sich um eine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006. Die Beklagte hat die Angabe unter der Überschrift "Zutaten" angeführt und damit Milchsäurekulturen als Bestandteil ihrer Baby-nahrung ausgewiesen. Die beanstandete Angabe ist auch gesundheitsbezogen. Durch die Eigenschaft "probiotisch" wird ein Wirkungsbezug zum Gesundheitszustand des Konsumenten hergestellt (dazu oben B II 2 c bb, Rn. 35). Dass Anfangsmilch und Folgenahrung für Babys aus der Sicht der angesprochenen Verbraucher stets probiotische Eigenschaften haben und es deshalb an einer Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) 1924/2006 fehlen

könnte (vgl. BGH, GRUR 2014, 1224 Rn. 13 - ENERGY & VODKA), hat das Berufungsgericht nicht festgestellt.

- 63 c) Auf der Grundlage der bislang vom Berufungsgericht getroffenen Feststellungen entfällt die Pflicht zur Mengenangabe im Sinne von Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 auch nicht deswegen, weil die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" als kennzeichnungsrechtliche Pflichtangabe anzusehen ist.
- 64 aa) Allerdings liegt gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 keine Angabe und damit auch keine gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 7 Abs. 2 der Verordnung vor, wenn die Aussage nach dem Unionsrecht oder den nationalen Vorschriften obligatorisch ist. Damit werden alle Pflichtangaben, die sich aus unionsrechtlichen und mit dem Unionsrecht im Einklang stehenden nationalen Bestimmungen ergeben, vom Begriff der Angabe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 ausgenommen (vgl. Meisterernst in Meisterernst/Haber, Praxiskommentar Health & Nutrition Claims, 22. Lfg. 02/14, Art. 2 Rn. 13).
- 65 bb) Das Berufungsgericht hat - von seinem Rechtsstandpunkt aus folgerichtig - angenommen, die Beklagte sei mit der Angabe "probiotische Milchsäurekultur" im Zutatenverzeichnis den Vorgaben gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 3, § 4 Abs. 1, § 6 Abs. 3 LMKV gefolgt. Diese Beurteilung hält einer rechtlichen Überprüfung nicht stand (dazu oben B III). Falls die beanstandete Angabe "probiotische Milchsäurekultur" im Zutatenverzeichnis mangels Spezifizierung der Art der Milchsäurekultur nicht den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechen sollte, handelt es sich auch nicht um eine obligatorische Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

66 V. Ein Vorabentscheidungsersuchen an den Gerichtshof der Europäischen Union nach Art. 267 Abs. 3 AEUV ist nicht veranlasst, weil die sich im Streitfall stellenden Fragen zur Auslegung des Unionsrechts durch eine gesicherte Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union geklärt sind und im Übrigen keine vernünftigen Zweifel an der Auslegung der in Rede stehenden Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und der Richtlinie 2000/13/EG bestehen.

67 VI. Das Berufungsurteil ist daher aufzuheben (§ 562 Abs. 1 ZPO).

68 1. Die Sache ist an das Berufungsgericht zurückzuverweisen, weil sie nicht zur Endentscheidung reif ist (§ 563 Abs. 3 ZPO).

69 Auf der Grundlage der bislang getroffenen Feststellungen kann nicht abschließend beurteilt werden, ob der Klägerin der mit dem Unterlassungsantrag zu I. 1 geltend gemachte Anspruch und die darauf bezogenen Folgeansprüche in Bezug auf die Verwendung der Bezeichnung "Combiotik®" zustehen. Das Berufungsgericht hat bislang lediglich unterstellt, nicht aber festgestellt, dass der Verbraucher die Angaben "Praebiotik® + Probiotik®" als Erläuterung der Bezeichnung "Combiotik®" versteht und deshalb erwartet, in der Babynahrung würden präbiotische und probiotische Inhaltsstoffe kombiniert miteinander verwendet. Die bislang getroffenen Feststellungen des Berufungsgerichts tragen zudem nicht seine Annahme, die Angabe "probiotische Milchsäurekultur" entspreche auch ohne nähere Spezifizierung zur Art der Milchsäurekultur den Anforderungen an die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

70 2. Für die neue Verhandlung wird auf Folgendes hingewiesen:

71 Die als Erläuterung der beanstandeten Bezeichnung "Combiotik®" in Betracht kommende Angabe "Praebiotik® + Probiotik®" findet sich in der Anlage A

- soweit diese lesbar ist - zum Antrag zu I. 1 nicht auf der Produktaufmachung der "Bio-Anfangsmilch".

72 Im wiedereröffneten Berufungsverfahren wird das Berufungsgericht außerdem zu klären haben, ob die Folgeanträge - was die Antragsfassung nahelegt - allein den Vertrieb und das Bewerben von Babynahrung unter der Bezeichnung "Combiotik®" betreffen und damit nur auf den Unterlassungsantrag zu I. 1 bezogen sind, oder aber - worauf die Klagebegründung und die Berufungsbegründung hindeuten - die Folgeanträge auch auf das mit den Anträgen zu I. 2 und I. 3 angegriffene Verhalten bezogen sind.

Büscher

Kirchhoff

Koch

Löffler

Schwonke

Vorinstanzen:

LG Frankfurt am Main, Entscheidung vom 08.05.2012 - 3-6 O 10/12 -

OLG Frankfurt am Main, Entscheidung vom 04.07.2013 - 6 U 137/12 -