VG München, Urteil v. 19.11.2025 – M 26b K 23.2728

Titel:

Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit Extrakt aus Blüten der Blauen Klitorie als neuartiges Lebensmittel nach der Novel-Food-VO

Normenketten:

VO (EG) 1334/2008
LFGB § 39
Kontroll-VO Art. 138 Abs. 1
Novel-Food-VO Art. 2 Abs. 2, Art. 3 Abs. 2, Art. 6 Abs. 2

Leitsätze:

1. Die Reichweite des auch im Anwendungsbereich der Novel-Food-VO geltenden Amtsermittlungsgrundsatzes wird durch die in der Novel-Food-VO enthaltenen Regelungen über das Verfahren zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel in Art. 4 Novel-Food-VO überlagert, sodass den Lebensmittelunternehmer die materielle Beweislast trifft. (Rn. 33) (redaktioneller Leitsatz)
2. Ist der Zusatz eines Erzeugnisses bei der Lebensmittelherstellung geeignet, mehreren Zwecken zu dienen, so kommt es für die Anwendung der Aromenverordnung auf den hauptsächlichen Verwendungszweck an. (Rn. 41) (redaktioneller Leitsatz)
3. Die Ausnahme vom Anwendungsbereich der Novel-Food-VO für Lebensmittelaromen nach Art. 2 Abs. 2 lit. b Ziff. iii Novel-Food-VO greift nicht, wenn ein Extrakt hauptsächlich zur Färbung und nicht zur Aromatisierung verwendet wird. (Rn. 39 – 48) (redaktioneller Leitsatz)

Schlagworte:

neuartiges Lebensmittel: wässriger Extrakt aus Blauer, Klitorie, farbwechselnder Gin, Anwendungsbereich der Aromen-VO, Beweislast des Lebensmittelunternehmers, neuartige Lebensmittel, Lebensmittelunternehmen, neuartiges Lebensmittel, Lebensmittelaromen, Beweislast, Extrakt, Spirituosen, Novel-Food-Katalog, Nahrungsergänzungsmittel

Tenor

I. Die Klage wird abgewiesen.

II. Die Klägerin hat die Kosten des Verfahrens zu tragen.

III. Die Kostenentscheidung ist gegen Sicherheitsleistung in Höhe des vollstreckbaren Betrags vorläufig vollstreckbar.

Tatbestand

1
Die Klägerin wendet sich gegen das vom Beklagten angeordnete Verbot, Lebensmittel in Verkehr zu bringen, die einen aus den Blüten der Blauen Klitorie gewonnenen Extrakt enthalten.

2
Die Klägerin ist Produzentin und Händlerin von Spirituosen. Sie stellt unter anderem einen Gin her, den sie unter dem Markennamen „… … Dry Gin“ vertreibt (nachfolgend: Gin). Der Gin weist eine tiefblaue Färbung auf, die in der verfahrensgegenständlichen Rezeptur auf der Verwendung von 260 ml (je 500 ml) eines wässrigen Extrakts aus den Blüten der Blauen Klitorie (Clitoria ternatea, auch Schmetterlingserbse oder Schamblumenblüte) beruht. Die Klägerin stellt diesen Extrakt her, indem sie getrocknete Blüten der sog. Blauen Klitorie für eine Infusionsdauer von 60 Minuten in 45-55°C warmes Wasser einlegt (Bl. 45 d. Behördenakten (BA)). Bei einer Veränderung des pH-Werts im Gin – etwa durch Zugabe säurehaltiger Mischgetränke wie z.B. Tonic Water – wechselt das Getränk die Farbe von tiefblau nach rosa. Dieser pH-abhängige Farbwechsel resultiert aus sog. Anthocyanen, die in dem Extrakt enthalten sind (Bl. 108 BA).

3

Die Blaue Klitorie ist weltweit in tropischen und subtropischen Gebieten verbreitet. Sie wird als Zierpflanze und im südostasiatischen Raum traditionell auch als Nutzpflanze, insbesondere zur Färbung von Reisgerichten und Getränken verwendet (vgl.https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_37_spirituosen/jb22_gin_mit_blauer_klitorie.htm, Abruf am 28.1.2026; https://lhl.hessen.de/tieraerztliche-grenzkontrollstelle/perishable-center/wissenswertes-ausdem-perishable-center/das-blauewunder-tee-auschina, Abruf am 28.1.2026; https://www.uabw.de/pub/beitrag.asp?subid=2& Thema_ID=2& ID=3745, Abruf am 28.1.2026).

4
Der Novel-Food Katalog der Europäischen Kommission enthält einen Eintrag zu den Blüten der Blauen Klitorie (letzte Änderung: 8. Mai 2023). Laut dem Eintrag wurden diese vor dem 15. Mai 1997 in Nahrungsergänzungsmitteln in der Europäischen Union verwendet („FS“) und sind nach der Verordnung (EU) 2015/2283 (sog. Novel-Food-VO) in der Verwendung als Nahrungsergänzungsmittel zulassungsfrei. Jede andere Verwendung des Produkts könne jedoch als neuartig angesehen werden und müsse daher möglicherweise gemäß den Anforderungen der Novel-Food-VO vor dem Inverkehrbringen zugelassen werden.

5
Die Klägerin gibt in ihren Spezifikationen des als „Aromaextrakt Blaue Klitoria“ bezeichneten wässrigen Extrakts an, dass sich dieser durch eine „dunkelblaue bis lila Farbe“ auszeichne und „intensiv gefärbt“ sei. Sein Geruch erinnere an Süßkartoffeln mit Untertönen von „frischem Tabak/Getreide“. Er sei „brotig/gärig, leicht erdig“. Sein Geschmack zeichne sich durch süßliche Noten aus; er sei leicht nussig, erdig und erinnere an gelbe Rüben/Steckrüben (Bl. 45 BA). Eine durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) durchgeführte sensorische Untersuchung ergab, dass der Extrakt eine erdige, pflanzliche, an Gemüse erinnernde Note aufweise (Bl. 107 ff. BA). Es stellte fest, dass er die geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften des Gin-Destillates verändere (Bl. 107 ff. BA).

6
Die Klägerin vertreibt den Gin u.a. in Flaschen mit einer Füllmenge von 500 ml. Am Flaschenhals brachte sie mit folgendem Text bedruckte Anhänger an: „ERLEBE DEIN BLAUES WUNDER Floral. Fruchtig. Überraschend. 16 feine Botanicals in einem magischen Mix. Unser Gin vereint Einflüsse aus aller Welt: einen Hauch Süßholz, erdigwürzige Macis, fruchtige Zitruszesten. Über allem schwebt eine geheimnisvolle Blüte aus Fernost. Sie verleiht dem … Dry Gin eine zartnussige Note und sein einzigartiges Blau“.

7
Am … März 2022 legte das Landratsamt M. – Fachbereich Verbraucherschutz (nachfolgend: Landratsamt) dem LGL eine Probe des von der Klägerin hergestellten Gins zur Begutachtung vor. Beigefügt war ein für die Klagepartei erstattetes Gutachten der RDA S. C. GmbH vom … März 2020 (Bl. 36 ff. BA). Dieses gelangt zu dem Ergebnis, dass die Verwendung des verfahrensgegenständlichen Extrakts in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen-VO) und nicht in den Anwendungsbereich der Novel-Food-VO falle. Angesichts bestehender Zweifel des LGL bat das Landratsamt die Klagepartei um Vorlage einschlägiger Dokumente zum Beleg, dass der Extrakt zur Aromatisierung eingesetzt werde. Mit Schreiben vom … Mai 2022 zeigten die Bevollmächtigten der Klagepartei deren anwaltliche Vertretung an und verwiesen u.a. auf den besonderen Geruch und Geschmack des Extraktes, weswegen er zur Aromatisierung und gerade nicht vorrangig zur Färbung des Gins von der Klägerin eingesetzt werde. Das LGL nahm daraufhin erneut Stellung (Bl. 52 ff. bzw. Bl. 85 ff. BA) und führte u.a. aus, dass es weiterhin von der Eröffnung des Anwendungsbereichs der Novel-Food-VO ausgehe. Diese Einschätzung werde auch nicht durch die vom LGL durchgeführte sensorische Untersuchung in Frage gestellt (Bl. 109 BA).

8
Mit Durchführungsbeschluss vom … Juni 2022 verweigerte die Europäische Kommission in einem Verfahren betreffend das Inverkehrbringen von getrockneten Blüten der Blauen Klitorie als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland die hierfür erforderliche Genehmigung gemäß Art. 15 Abs. 5 Novel-Food-VO (Bl. 127 BA). Zur Begründung ihrer Entscheidung bezog sich die Kommission auf von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erhobene Einwände in Bezug auf die Sicherheit des Inverkehrbringens im Technical Report „Notification of dried flowers of Clitoria ternatea L. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283“ vom … Dezember 2021

(Technical Report), wonach nur unzureichende Informationen zur Geschichte des Verzehrs der Blauen Klitorie in Kräutertees vorhanden seien und weil eine Reihe von Cyclotiden unbekannter toxikologischer Profile in aus den Blüten der Blauen Klitorie zubereiteten Kräutertees enthalten seien.

9
Mit Schreiben vom … September 2022 wies der Beklagte die Klagepartei darauf hin, dass angesichts der Beanstandungen des LGL der Erlass einer Anordnung unter Festsetzung eines Zwangsgeldes beabsichtigt sei und gewährte unter Fristsetzung Gelegenheit zur Stellungnahme (Bl. 113 BA). Hieran schloss sich weiterer Schriftverkehr zwischen den Parteien unter Einbeziehung des LGL an (Bl. 120 ff.; Bl. 142 ff. BA).

10
Am … Oktober 2022 gab der Mitgliedstaat Österreich eine sog. RASFF-Meldung („Rapid Alert System for Food and Feed“) in Bezug auf das von der Klägerin hergestellte Produkt „… … Dry Gin“ wegen Verstoßes gegen die Novel-Food-VO ab, weil es sich bei der Blauen Klitorie um ein nicht zugelassenes, neuartiges Lebensmittel handle (Bl. 170 ff. BA).

11
Mit streitgegenständlichem Bescheid vom … Mai 2023 untersagte der Beklagte der Klägerin, ab dem *. Juni 2023 Lebensmittel mit einem Extrakt aus der Blauen Klitorie in Verkehr zu bringen. Auf Antrag könne diese Untersagung aufgehoben werden, sofern ein Nachweis dafür erbracht werde, dass a) es sich bei dem Extrakt aus der Blauen Klitorie um kein neuartiges Lebensmittel handelt, b) für den Extrakt aus der Blauen Klitorie eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel erfolgt ist, c) der Extrakt aus der Blauen Klitorie vor dem Inkrafttreten der Verordnung (EG) 1334/2008 bereits zur Herstellung von Aromaextrakten Verwendung fand oder d) der Extrakt aus den getrockneten Blüten der Blauen Klitorie als Aromaextrakt bewertet und zugelassen wurde (Ziff. 1 des Bescheids). Zugleich drohte der Beklagte für den Fall, dass die Klägerin dieser Verpflichtung nicht oder nicht innerhalb der genannten Frist nachkommen sollte, ein Zwangsgeld in Höhe von 50,00 € je in Verkehr gebrachten 500 ml der unter Ziff. 1 aufgeführten Lebensmittel an (Ziff. 2 des Bescheids).

12
Hiergegen ließ die Klagepartei durch ihre Bevollmächtigten mit Schriftsatz vom 5. Juni 2023, eingegangen am selben Tag, Klage zum Verwaltungsgericht München erheben. Die Klagepartei beantragt,

13
Der Bescheid des Landratsamts M. vom … Mai 2023 (Az. …*) wird aufgehoben.

14
Zur Begründung führt die Klagepartei aus, dass die Verwendung des Extrakts aus den Blüten der Blauen Klitorie weder gegen nationales noch europäisches Recht verstoße. Die Untersagung des Inverkehrbringens sei deshalb rechtswidrig. Da sie diesen wegen seines besonderen Geruchs und Geschmacks primär als Aromaextrakt zur Aromatisierung ihres Gins einsetze, sei der Anwendungsbereich der Aromen-VO eröffnet. Geschmack und Geruch des Extrakts seien in dem Produkt deutlich wahrnehmbar. Außerdem verändere er die Sensorik des Gin-Destillats, weshalb am Einsatz zur Aromatisierung keine Zweifel bestünden. Der Umstand, dass es der Klägerin anders als im Falle der pH-abhängigen Färbung nicht gelungen sei, den Geschmack des Extrakts durch andere Zutaten nachzubilden, könne als Beleg für den vorrangigen Einsatz zur Aromatisierung gewertet werden. Dies wiederum schließe die Anwendung der Novel-Food-Verordnung angesichts der darin enthaltenen Bereichsausnahme aus. Ungeachtet dessen könne auf den Eintrag im Novel-Food-Katalog ohnehin nicht zurückgegriffen werden, da sich dieser ausschließlich auf die Blüten der Blauen Klitorie beziehe, wohingegen im vorliegenden Fall ein hieraus gewonnener Extrakt verwendet werde. Ein Verstoß gegen die Vorgaben der Aromen-VO liege nicht vor, insbesondere bedürfe die Verwendung des Extrakts vorliegend keiner gesonderten Zulassung (Art. 8 Abs. 1 Buchst. a) Aromen-VO), weil es sich bei der Blauen Klitorie um ein Lebensmittel handle (Art. 3 Abs. 2 Buchst. d) Ziff. i) Aromen-VO) und nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher im Sinne von Art. 4 Buchst. a) Aromen-VO bestehe. Insbesondere ergebe sich eine solche weder aus dem Technical Report der EFSA noch aus dem damit in Zusammenhang stehenden Durchführungsbeschluss der Kommission. Der Technical Report betreffe das Inverkehrbringen unverarbeiteter getrockneter Blüten der Blauen Klitorie zur Zubereitung eines Teeaufgusses. Gegenstand des vorliegenden Verfahrens sei hingegen ein aus den Blüten gewonnener wässriger Extrakt. Die Herstellung des Extrakts unterscheide sich von der Zubereitung eines Teeaufgusses. Auch die verwendeten

Dosierungen seien nicht miteinander vergleichbar. Sofern sich der Beklagte auf Sicherheitsbedenken berufe, müsse er solche unter Beachtung von Art. 14 VO (EG) 178/2002 (Basis-VO) jedenfalls näher darlegen, was er vorliegend nicht getan habe. Zwar sei der Extrakt zugleich für die blaue Färbung und den pH-abhängigen Farbwechsel verantwortlich. Allerdings handle es sich hierbei um einen bloßen Nebeneffekt. Im Falle unterschiedlicher Eigenschaften eines Stoffes oder eines Gemisches komme es auf den Hauptzweck seines Einsatzes an, der vorliegend eben in der Aromatisierung des Gins bestehe. Für Personen mit einem sensorischen Verständnis für Gin sei der Einfluss des Extrakts deutlich wahrnehmbar. Im Falle hochwertiger Spirituosen sei es üblich, feinste Unterschiede in Geruch und Geschmack gezielt herauszuarbeiten. Die Farbe werde lediglich als „optisches Gimmick“, nicht aber als wesentliche Eigenschaft des Produkts verstanden. Es könne der Klägerin nicht zum Nachteil gereichen, dass sie ein Produkt entwickelt habe, bei dem zum besonderen Geschmackserlebnis ein besonderer Farbeffekt hinzutrete. Außerdem weist die Klagepartei darauf hin, dass sie die Pigmente nicht selektiere, sondern den blauen Extrakt in seiner natürlichen, unselektierten Form verwende. Es erschließe sich nicht, weshalb die Blaue Klitorie anders behandelt werde als etwa ein aus Hibiskus gewonnener Extrakt, der neben seiner aromatisierenden Wirkung ebenfalls eine (rötliche) Färbung bewirke und seit jeher als klassisches Beispiel für die Funktionsweise natürlicher Aromaextrakte gelte. Der Beklagte verfüge über keine Belege dafür, dass die Klägerin den Extrakt vorrangig wegen seiner färbenden Eigenschaften einsetze. Insbesondere lasse sich dies entgegen der Auffassung des Beklagten auch nicht der Darstellung des Gins in Wort und Bild im Internetauftritt der Klägerin entnehmen. Auch hieraus gehe hervor, dass der Extrakt vorrangig zur Aromatisierung eingesetzt werde und der besondere Geschmack des Gins das entscheidende Kaufargument darstelle. Bestätigt werde dies außerdem durch Kundenbewertungen, in denen auf den besonderen Geschmack des Gins Bezug genommen werde. Außerdem müsse man bei Würdigung des Internetauftritts berücksichtigen, dass dort auch visuell wahrnehmbare Aspekte beworben würden. Der vom Beklagten vorgelegte Zeitungsartikel sei unbeachtlich, da der Beklagte keine belastbaren Schlüsse aus einzelnen darin enthaltenen, u.a. aus dem Zusammenhang gerissenen Aussagen ziehen dürfe. Bei alledem könne der Beklagte schon deshalb nicht auf den Farbwechsel abstellen, da man den Gin auch pur verzehren könne, sodass mangels Veränderung des pH-Wert ein Farbwechsel nicht zwangsläufig erfolge. Dem stehe nicht entgegen, dass die Klägerin ihre Produkte auch als potentielle Mixgetränke bewerbe, da dies branchenüblich sei. Dass die Klägerin den Geschmack des Gins seit Änderung seiner Rezeptur in Reaktion auf den Bescheiderlass abweichend beschreibe, sei allein dem Umstand geschuldet, dass es ihr nicht gelungen sei, das spezielle Aroma des Extrakts durch andere Zutaten nachzuahmen. Jedenfalls sei das angeordnete Verbot unverhältnismäßig, da es gegen den Grundsatz der Risikoanalyse und das Vorsorgeprinzip (Art. 6 f. Basis-VO) verstoße. Eine solche Risikoanalyse habe der Beklagte hier nicht durchgeführt und stattdessen auf hypothetische Erwägungen abgestellt.

15
Der Beklagte beantragt,

16
Die Klage wird abgewiesen.

17
Der Beklagte ist der Auffassung, dass der Extrakt als neuartiges Lebensmittel in den Anwendungsbereich der Novel-Food-VO falle und schon deshalb mangels Zulassung nicht verkehrsfähig sei. Ein Verstoß gegen den Grundsatz der Risikoanalyse und das Vorsorgeprinzip liege nicht vor, da die Blaue Klitorie nur in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfe. Eines Nachweises von konkreten Sicherheitsbedenken bedürfe es angesichts der sich aus der Novel-Food-VO ergebenden Zulassungspflicht nicht. Der Anwendungsbereich der Aromen-VO sei nicht eröffnet, da die Klägerin den Extrakt primär zur Farbgebung und nicht vorrangig zur Aromatisierung des Gins verwende. Aufgrund der sehr exponierten Wirkung der Farbveränderung und der zugleich äußerst geringen Geruchs- und Geschmacksprägung scheide die Einstufung als Aroma aus. Anders als die Klagepartei meint, erfordere auch die Verwendung von Hibiskusextrakten stets eine Einzelfallbetrachtung, sodass diese nicht grundsätzlich als Aromaextrakt zu qualifizieren seien. Die von der Klagepartei angesprochenen „Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties“ seien für die Feststellung, ob ein aus einem Lebensmittel gewonnenes Erzeugnis ein Zusatzstoff im Sinne der VO (EG) Nr. 1333/2008 sei, nicht hingegen für die Frage, ob ein Stoff vorrangig als Aroma verwendet werde, von Relevanz. Die Existenz der von der Klägerin beschriebenen Kundenbewertungen bedinge nicht das Gegenteil. Auch ein Zeitungsartikel, in dem der

Geschäftsführer der Klägerin zitiert werde, belege, dass die Farbveränderung im Vordergrund stehe. Zutreffend sei zwar, dass Gin auch pur verzehrt werden könne. Hierfür fänden sich in den Werbeaussagen der Klägerin jedoch keine Anhaltspunkte. Stattdessen werde dort ausschließlich der Verzehr in Kombination mit anderen Zutaten dargestellt. Ungeachtet dessen sei das Inverkehrbringen der verfahrensgegenständlichen Produkte auch dann unzulässig, wenn nicht der Anwendungsbereich der Novel-Food-VO, sondern der Aromen-VO eröffnet wäre, da deren Inverkehrbringen auch dann zulassungspflichtig wäre. Die Zulassungspflicht ergäbe sich dann aus Art. 9 Buchst. b), Art. 10 Aromen-VO i.V.m. Art. 3 Abs. 2 Buchst. d) Ziff. ii) Aromen-VO, da es sich nicht um einen aus Lebensmitteln gewonnenen Aromaextrakt im Sinne von Art. 3 Abs. 2 Buchst. d) Ziff. i) Aromen-VO handle. Selbst wenn man auch diesen Einwand vernachlässigen wollte, ergäbe sich eine Zulassungspflicht auch bei Anwendung von Art. 3 Abs. 2 Buchst. d) Ziff. i) Aromen-VO, da dann die Voraussetzungen von Art. 8 Aromen-VO i.V.m. Art. 4 Buchst. a) Aromen-VO nicht erfüllt wären, wonach Aromen nur dann verwendet werden dürften, wenn nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher bestehe. Diese Voraussetzung sei jedenfalls in Anbetracht der im Technical Report der EFSA enthaltenen Aussagen nicht erfüllt. Der Einschätzung der Klagepartei, dass der Technical Report der EFSA auf das streitgegenständliche Produkt nicht anwendbar sei, könne nicht gefolgt werden. Die EFSA habe in Bezug auf die Blüten der Blauen Klitorie konkrete Sicherheitsbedenken geäußert, nachdem sie festgestellt habe, dass aus den Blüten der Blauen Klitorie hergestellte Kräutertees Cyclotide unbekannter toxikologischer Profile enthielten. Hieraus ließen sich Sicherheitsbedenken ableiten, da man Cyclotiden hämolytische und zytotoxische Effekte zuschreibe und es Hinweise darauf gebe, dass sie das Immunsystem beeinflussen könnten. Die Herstellung eines wässrigen Extraktes sei mit der Herstellung eines Teeaufgusses vergleichbar. Angesichts der im vorliegenden Fall im Vergleich zur Herstellung eines Tees längeren Infusionsdauer könne in Bezug auf die problematischen Cyclotide möglicherweise sogar von einer höheren Extraktionsrate auszugehen sein.

18
Am 19. November 2025 hat die mündliche Verhandlung stattgefunden. In der mündlichen Verhandlung erklärte der Beklagte, den verfahrensgegenständlichen Bescheid insoweit abzuändern, als in Nr. 1 des Bescheids die Passage „ab …06.2023“ durch „ab Bestandskraft“ zu ersetzen sei und in Nr. 2 des Bescheids der Passus „oder nicht innerhalb der genannten Frist“ gestrichten werde.

19
Im Übrigen wird wegen der weiteren Einzelheiten ergänzend auf die Sitzungsniederschrift, die Gerichtsakte sowie die vorgelegte Behördenakte Bezug genommen.

Entscheidungsgründe

20
Die Klage hat keinen Erfolg.

21
Sie ist zulässig, insbesondere fristgerecht erhoben (§ 74 Abs. 1 Verwaltungsgerichtsordnung – VwGO), aber unbegründet. Der Bescheid des Beklagten vom … Mai 2023 ist rechtmäßig und verletzt die Klägerin nicht in ihren Rechten (§ 113 Abs. 1 Satz 1 VwGO).

I.

22
Die gegenüber der Klägerin unter Ziff. 1 des Bescheids erlassene Anordnung, mit der es ihr ab Bestandskraft untersagt wird, Lebensmittel mit einem Extrakt aus der Blauen Klitorie in Verkehr zu bringen, ist rechtmäßig.

23
1. Rechtsgrundlage für das Verbot des Inverkehrbringens ist § 39 Abs. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) i.V.m. Art. 138 Abs. 1 Buchst. b), Abs. 2 Buchst. d) Verordnung (EU) 2017/625 (Kontroll-VO) i.V.m. Art. 6 Abs. 2 Novel-Food-VO i.V.m. Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Ziff. x) Novel-Food-VO.

24

Gemäß § 39 Abs. 1 LFGB i.V.m. Art. 138 Abs. 1 Buchst. b), Abs. 2 Halbs. 1 Kontroll-VO ergreifen die zuständigen Behörden, wenn ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt wird, geeignete Maßnahmen, um zu gewährleisten, dass der betreffende Unternehmer den Verstoß beendet und dass er erneute Verstöße dieser Art verhindert, um die Einhaltung der Vorschriften gemäß Art. 1 Abs. 2 Kontroll-VO (u.a. Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit, Lauterkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln) zu gewährleisten. Nach Art. 138 Abs. 2 Halbs. 2 Buchst. d) Kontroll-VO gehören zu den geeignet erscheinenden Maßnahmen unter anderem das Beschränken oder Verbieten des Inverkehrbringens.

25
2. Die streitgegenständliche Anordnung ist formell rechtmäßig. Das Landratsamt M. war für deren Erlass sachlich und örtlich zuständig (Art. 1 Abs. 2 Nr. 3, Art. 2 Abs. 1 Nr. 3, Abs. 2, Art. 14 Abs. 1 Satz 1 des Gesetzes über den gesundheitlichen Verbraucherschutz und das Veterinärwesen (GVVG); Art. 3 Abs. 1 Nr. 2 Bayerisches Verwaltungsverfahrensgesetz – BayVwVfG). Verfahrensfehler wurden nicht gerügt und sind nicht ersichtlich. Insbesondere wurde die Klägerin vor Erlass der Anordnung angehört (Art. 28 Abs. 1 BayVwVfG).

26
3. Die Anordnung in Ziff. 1 des Bescheids ist materiell rechtmäßig. Die Tatbestandsvoraussetzungen von Art. 138 Abs. 1, Abs. 2 Halbs. 2 Buchst. d) Kontroll-VO sind erfüllt. Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die einen aus der Blauen Klitorie gewonnenen Extrakt enthalten, stellt einen Verstoß im Sinne von Art. 138 Abs. 1 Kontroll-VO dar. Die deshalb angeordnete Untersagung, derartige Lebensmittel in Verkehr zu bringen, lässt keine Ermessensfehler erkennen und ist verhältnismäßig.

27
Ein Verstoß im Sinne von Art. 138 Abs. 1 Kontroll-VO liegt im Falle der Nichteinhaltung einer rechtlichen Bestimmung vor, deren Einhaltung Gegenstand der Überwachung ist (BVerwG, U.v. 15.2.2024 – 3 C 14/22 – juris Rn. 12; Holle, in Streinz/Meisterernst, BasisVO/LFGB, 2. Auflage 2025, § 39 Rn. 42; s. auch BVerwG, U.v. 29.8.2019 – 7 C 29/17 – juris Rn. 27 ff.). Hierzu zählt gemäß Art. 138 Abs. 2 Halbs. 1, Art. 1 Abs. 2 Kontroll-VO angesichts seines Regelungsgegenstandes und -zwecks auch Art. 6 Abs. 2 Novel-Food-VO, wonach nur zugelassene und in der Unionsliste aufgeführte neuartige Lebensmittel nach Maßgabe der in der Liste festgelegten Bedingungen und Kennzeichnungsvorschriften als solche in Verkehr gebracht oder in und auf Lebensmitteln verwendet werden dürfen (s. zum Begriff des Inverkehrbringens: Art. 3 Abs. 1 Novel-Food-VO i.V.m. Art. 3 Nr. 8 Basis-VO). Unerheblich ist dabei, ob das betroffene Lebensmittel womöglich die Voraussetzungen für die Aufnahme in die Unionsliste gemäß Art. 7 ff. Novel-Food-VO erfüllt, da andernfalls die Verpflichtung zur Durchführung eines Zulassungsverfahrens im Sinne vom Art. 10 ff. Novel-Food-VO umgangen würde.

28
Der Anwendungsbereich der Novel-Food-VO ist vorliegend eröffnet, da es sich bei dem im Gin enthaltenen Extrakt aus der Blauen Klitorie um ein neuartiges Lebensmittel im Sinne der Novel-Food-VO handelt (Art. 2 Abs. 1 Novel-Food-VO) und kein Fall der in Art. 2 Abs. 2 Buchst. b) Ziff. iii) Novel-Food-VO enthaltenen Bereichsausnahme vorliegt, wonach die Novel-Food-VO wiederum nicht für Lebensmittel gilt, die als Lebensmittelaromen gemäß der Aromen-VO verwendet werden.

29
a) „Neuartige Lebensmittel“ sind gemäß Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Novel-Food-VO alle Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 unabhängig von den Zeitpunkten der Beitritte von Mitgliedstaaten zur Europäischen Union nicht in nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und in mindestens eine der in Nr. i) bis x) genannten Kategorien fallen.

30
aa) Ein Lebensmittel wurde nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet, wenn es in einem so geringen Umfang verzehrt worden ist, dass durch sein Inverkehrbringen unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalles ernst zu nehmende Folgen für die Gesundheit der Bevölkerung nicht auszuschließen sind (VGH BW, B.v. 8.2.2021 – 9 S 3951/20 – juris Rn. 21; BGH, U.v. 22.11.2007 – I ZR 77/05 – juris Rn. 22; VG Magdeburg, B.v. 28.11.2023 – 1 B 171/23 – juris Rn. 35; VG Potsdam, B.v. 11.7.2022 – 6 L 831/20 – juris Rn. 88). Berücksichtigt wird lediglich eine Verwendung als Lebens-, nicht als Arzneimittel (VGH BW, B.v. 8.2.2021 – 9 S 3951/20 – juris Leitsatz 2). Umgekehrt kann

jedenfalls dann von einem menschlichen Verzehr in nennenswertem Umfang ausgegangen werden, wenn der vor dem maßgeblichen Stichtag liegende Verzehr und die angesichts dessen zu dem jeweiligen Lebensmittel vorliegenden Erkenntnisse von solchem Umfang und Gewicht sind, sodass sie als Äquivalent zum in der Novel-Food-Verordnung vorgesehenen Zulassungsverfahren angesehen werden können bzw. angesichts dessen die Durchführung eines solchen entbehrlich erscheint.

31
Ob ein Lebensmittel neuartig in diesem Sinne ist, muss anhand aller Merkmale des Lebensmittels und des hierfür verwendeten Herstellungsvorgangs beurteilt werden (EuGH, U.v. 9.6.2005 – C-211/03 u.a., BeckRS 2005, 70422 – Leitsatz 8; VGH BW, B.v. 14.4.2022 – 9 S 2278/21 – juris Orientierungssatz 1). Nicht maßgeblich für die Beurteilung sind ähnliche oder vergleichbare Lebensmittel. Darauf, ob in der Vergangenheit in einzelnen Mitgliedstaaten womöglich geringere Anforderungen gestellt worden sein könnten, kommt es ebenfalls nicht entscheidungserheblich an (EuGH, U.v. 9.6.2005 – C-211/03 u.a., BeckRS 2005, 70422 – Rn. 86; NdsOVG, B.v. 12.12.2019 – 13 ME 320/19 – juris Rn. 20).

32
Um das Vorliegen dieser Voraussetzungen überprüfen zu können, muss der als Lebensmittel zu verwendende Organismus benannt werden. Außerdem muss angegeben werden, welcher Teil von ihm in welcher Form, Konzentration und Menge (Gewicht, Anzahl der verkauften Einheiten) vor dem … Mai 1997 für den menschlichen Verzehr verwendet worden sein soll. Zu berücksichtigen ist auch das jeweils angewendete Herstellungsverfahren. Außerdem kommt es auch auf die Verfügbarkeit des Lebensmittels an, also ob das jeweilige Produkt weit verbreitet oder in nur sehr begrenzter Anzahl in einigen wenigen Spezialgeschäften erworben werden konnte und um welche Art von Geschäften es sich hierbei handelte (Heimverkäufe, begrenzter Kreis der angesprochenen Personen). Ob und ggf. welche weiteren Informationen benötigt werden, um zu überprüfen, ob ein Lebensmittel in nennenswertem Umfang verzehrt wurde, hängt darüber hinaus von den jeweiligen Besonderheiten des Einzelfalles ab (s. zum Ganzen auch das von der Europäischen Kommission veröffentlichte Information and Guidance Document, „Human Consumption to a Significant Degree“). Allein maßgeblich sind bei alledem die bis zum 15. Mai 1997 bestehenden tatsächlichen Verhältnisse (EuGH, U.v. 9.6.2005 – C-211/03 u.a., BeckRS 2005, 70422 – Rn. 86; NdsOVG, B.v. 12.12.2019 – 13 ME 320/19 – juris Rn. 20).

33
Um zu beurteilen, ob ein Lebensmittel vor dem maßgeblichen Stichtag in der Union in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurde oder nicht, können die zuständigen Behörden und Gerichte auf sämtliche verfügbaren Informationen über das Lebensmittel zurückgreifen. Allerdings ergibt sich aus Art. 4 Abs. 1 Novel-Food-VO, dass die Lebensmittelunternehmer (s. zum Begriff Art. 3 Abs. 1 Novel-Food-VO i.V.m. Art. 3 Nr. 3 Basis-VO) zu überprüfen haben, ob Lebensmittel, die sie in der Union in Verkehr bringen wollen, in den Anwendungsbereich der Novel-Food-VO fallen oder nicht. Hieraus ist zugleich eine Obliegenheit des Lebensmittelunternehmers abzuleiten, den zuständigen Behörden und Verwaltungsgerichten sämtliche Informationen zur Verfügung stellen zu müssen, die erforderlich sind, um die Eröffnung des Anwendungsbereichs der Novel-Food-VO überprüfen zu können (VGH BW, B.v. 14.4.2022 – 9 S 2278/21 – juris Rn. 15). Für den Fall, dass der Beweis für einen Verzehr in nennenswertem Umfang vor dem maßgeblichen Stichtag nicht erbracht werden sollte (sog. „nonliquet“), trifft den Lebensmittelunternehmer die materielle Beweislast (BayVGH, U.v. 12.5.2009 – 9 B 09.199 – juris Rn. 19; generell zur Beweislastverteilung im Anwendungsbereich der Novel-Food-VO: VGH BW, B.v. 14.4.2022 – 9 S 2278/21 – juris Orientierungssatz 1 mwN; NdsOVG, B.v. 12.12.2019 – 13 ME 320/19 – juris Leitsatz 2; VG Würzburg, U.v. 10.11.2023 – W 8 K 23.340 – juris Rn. 29; VG München, U.v. 26.9.2011 – M 18 K 11.1445 – juris Rn. 42; VG Bayreuth, G.v. 28.11.2022 – B 7 K 22.245 – juris Rn. 68). Insofern wird die Reichweite des auch im Anwendungsbereich der Novel-Food-VO geltenden Amtsermittlungsgrundsatzes durch die in der Novel-Food-VO enthaltenen Regelungen über das Verfahren zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel in Art. 4 Novel-Food-VO überlagert. Um dieser die Klägerin treffende Darlegungs- und Beweislast zu genügen, bedarf es belastbarer und zuverlässiger Informationen und Daten. Nicht erforderlich ist in diesem Zusammenhang, dass sich der Verzehr in nennenswertem Umfang unmittelbar aus einer einzigen Quelle ergeben muss. Stattdessen gilt es sämtliche verfügbaren Informationen zu berücksichtigen, indem überprüft wird, ob sich in der Zusammenschau dieser Informationen ein Verzehr in nennenswertem Umfang ableiten lässt.

34

Zu den berücksichtigungsfähigen Daten und Informationen über ein Lebensmittel zählen grundsätzlich auch die sich aus dem Eintrag im sog. Novel-Food-Katalog enthaltenen Angaben. Beim Novel-Food-Katalog handelt es sich um eine Zusammenstellung fortlaufend aktualisierter Erkenntnisse der Europäischen Kommission und der für neuartige Lebensmittel zuständigen mitgliedstaatlichen Behörden über (potentiell) neuartige Lebensmittel, die darin durch die Europäische Kommission im Hinblick auf ihren Verzehr vor dem maßgeblichen Stichtag bewertet werden (OVG SH, B.v. 24.7.2024 – 3 MB 12/24 – juris Rn. 13; VGH BW, B.v. 7.6.2023 – 9 S 412/23 m.w.N.; Ballke, in Sosnitza/Meisterernst, Lebensmittelrecht, Stand: 193. EL 2025, VO (EU) 2015/2283, Art. 3 Rn. 41).

35
Die jeweilige Eintragung eines Lebensmittels im Novel-Food-Katalog entfaltet hierbei grundsätzlich Indizwirkung für die Frage, ob ein Lebensmittel als neuartig zu qualifizieren ist (OVG NRW, B.v. 23.1.2020 – 13 B 1423/19 – juris Rn. 14 m.w.N.; VGH BW, B.v. 14.4.2022 – 9 S 2278/21 – juris Rn. 24; NdsOVG, B.v. 12.12.2019 – 13 ME 320/19 – juris Rn. 22). Gleichwohl sind Behörden und Gerichte an den Inhalt des Novel-Food-Katalogs nicht gebunden (BayVGH, B.v. 11.5.2023 – 20 CE 23.626 – juris Orientierungssatz 1; BayVGH, B.v. 7.3.2022 – 20 CS 22.307 – juris Rn. 7; HessVGH, B.v. 11.5.2020 – 8 B 2915/19 – juris Rn. 22). Ihnen obliegt es deshalb zu überprüfen, ob im Einzelfall belastbare Informationen vorliegen, die die inhaltliche Richtigkeit der Eintragung in Frage stellen. Dies bedeutet mit anderen Worten, dass Lebensmittelunternehmer die im Novel-Food-Katalog enthaltenen Angaben durchaus widerlegen können, indem sie entsprechende Nachweise für einen nennenswerten Verzehr vor dem maßgeblichen Stichtag beibringen (OVG Hamburg, B.v. 4.5.2021 – 5 Bs 29/21 – juris Rn. 25; VGH BW, B.v. 8.2.2021 – 9 S 3951/20 – juris Leitsatz 1; VG München, B.v. 6.10.2021 – M 26a S 21.4118 – juris Rn. 42, Rn. 45; VG Würzburg, U.v. 10.11.2023 – W 8 K 23.340 – juris Rn. 36; VG Augsburg, B.v. 18.1.2023 – Au 9 S 22.2403 – juris Rn. 51; VG Bayreuth, G.v. 28.11.2022 – B 7 K 22.245 – juris Rn. 68; VG Regensburg, B.v. 21.1.2022 – RN 5 S 21.2172 – juris Rn. 53 ff.). Bei alledem ist die Klagepartei in Bezug auf die Eintragung auch nicht etwa rechtsschutzlos gestellt, weil Art. 4 Abs. 2 Novel-Food-VO die Möglichkeit zur Durchführung eines sog. Konsultationsverfahrens zur Klärung des Novel-Food-Status eines Lebensmittels vorsieht.

36
Diese Maßstäbe zugrunde gelegt, steht zur Überzeugung des erkennenden Gerichts fest (§ 108 Abs. 1 VwGO), dass die Blüten der Blauen Klitorie bzw. ein hieraus gewonnener Extrakt zum maßgeblichen Stichtag nicht in nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurde. Konkrete Anhaltspunkte für einen Verzehr in nennenswertem Umfang außerhalb von Nahrungsergänzungsmitteln wurden weder von der Klagepartei benannt, noch ist ein solcher auf anderer Grundlage für das Gericht erkennbar. Stattdessen spricht der im Novel-Food-Katalog enthaltene Eintrag – auch wenn er sich unmittelbar nicht auf einen Extrakt, sondern auf die Blüten der Blauen Klitorie bezieht – gegen einen Verzehr in nennenswertem Umfang außerhalb von Nahrungsergänzungsmitteln. Damit in Einklang steht der vom Beklagten vorgelegte Prüfbericht des Landeslabors B. -Br. vom … Juli 2023, wonach eine von diesem durchgeführte umfangreiche Literaturrecherche keinerlei Hinweise darauf ergeben habe, dass die Blüten der Blauen Klitorie vor dem … Mai 1997 in der Europäischen Union als Lebensmittel verwendet wurden. Getragen wird dies auch durch den Umstand, dass die Europäische Kommission das Verfahren nach Art. 14 ff. Novel-Food-VO betreffend die Meldung des Inverkehrbringens eines traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland in der Union durchgeführt hat, welches mit Durchführungsbeschluss vom … Juni 2022 abgeschlossen wurde. Der Durchführung eines solchen Verfahrens hätte es nicht bedurft, wenn Informationen über einen Verzehr der Blüten der Blauen Klitorie in nennenswertem Umfang verfügbar wären, welche der Qualifizierung als „neuartiges Lebensmittel“ im Sinne von Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Novel-Food-VO entgegengehalten werden könnten.

37
bb) Die Verwendung von Lebensmitteln, die einen aus den Blüten der Blauen Klitorie gewonnenen Extrakt enthalten, in anderen Lebensmitteln als Nahrungsergänzungsmitteln unterfällt der Kategorie nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Ziff. x) Novel-Food-VO („Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 in der Union ausschließlich in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wurden, sofern sie in anderen Lebensmitteln als Nahrungsergänzungsmitteln gemäß Art. 2 Buchst. a) der RL 2002/46/EG verwendet werden sollen“). Erfasst sind hiervon insbesondere solche Lebensmittel, die im Novel-Food-Katalog – wie im vorliegenden Fall – mit dem Kürzel „FS“ versehen sind (so Ballke, in Sosnitza/Meisterernst, Lebensmittelrecht, Stand: 193. EL, VO (EU) 2015/2283, Art. 3 Rn. 146). Informationen über einen Verzehr als Lebensmittel außerhalb

von Nahrungsergänzungsmitteln vor dem … Mai 1997, die dieser Kategorisierung im vorliegenden Fall entgegengehalten werden könnten, sind – wie dargelegt – nicht ersichtlich.

38
b) Auf eine Ausnahme vom Anwendungsbereich der Novel-Food-VO gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. b) Ziff. iii) Novel-Food-VO, kann sich die Klägerin nicht berufen.

39
Die Klägerin verwendet den aus der Blauen Klitorie gewonnenen Extrakt zur Überzeugung des Gerichts nicht hauptsächlich als Lebensmittelaroma im Sinne der Aromen-VO, sondern hauptsächlich wegen der besonderen Farbeigenschaften, weshalb kein Fall der in Art. 2 Abs. 2 Buchst. b) Ziff. iii) Novel-Food-VO normierten Einschränkung des Anwendungsbereichs der Novel-Food-VO vorliegt. Der Umstand, dass der Extrakt neben seiner färbenden Wirkung auch aromatisierende Eigenschaften besitzt, steht der Anwendung der Novel-Food-VO nicht entgegen.

40
aa) Nach Art. 2 Abs. 2 Buchst. b) Ziff. iii) Novel-Food-VO gilt die Novel-Food-Verordnung nicht für Lebensmittel, die als Lebensmittelaromen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen-VO) verwendet werden.

41
Aroma im Sinne von Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Aromen-VO ist ein Erzeugnis, das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern (Ziff. i)) und das aus einer der darin beschriebenen Kategorien hergestellt wurde oder besteht (Ziff. ii)), wozu u.a. auch Aromaextrakte (Art. 3 Abs. 2 Buchst. d) Aromen-VO) zählen.

42
Ist der Zusatz eines Erzeugnisses bei der Lebensmittelherstellung geeignet, mehreren Zwecken zu dienen, so kommt es nach Literatur und Rechtsprechung auf den hauptsächlichen Verwendungszweck an. Dies folgt bereits aus der in der gesetzlichen Definitionsnorm enthaltenen Zweckbestimmung („um ihnen einen besondere Geruch und/oder Geschmack zu verleihen“; s. auch Koppitz, in Sosnitza/Meisterernst, Lebensmittelrecht, Stand: 193. EL, VO (EG) 1334/2008, Art. 3 Rn. 7, 84). Wird das Erzeugnis hauptsächlich zu anderen Zwecken, z.B. wegen seiner färbenden oder antioxidativen Wirkung eingesetzt, wird der Zweckbestimmung der Aroma-VO selbst dann nicht entsprochen, wenn es wegen seiner aromatischen Bestandteile zugleich auch den Geschmack oder Geruch des Lebensmittels beeinflusst oder beeinflussen kann (s. zu alledem NdsOVG, B.v. 4.2.2021 – 13 ME 545/20 – juris Rn. 10f.; BayVGH, B.v. 7.3.2022 – 20 CS 22.307 – juris Rn. 8; VGH Mannheim, B.v. 22.6.2022 – 9 S 1003/22 – juris Rn. 38; VG Mainz, B.v. 23.3.2021 – 1 L 85/21 – juris Rn. 36; VG Freiburg (Breisgau), B.v. 14.12.2022 – 1 K 3219/22 – juris Rn. 28; VG Bayreuth, G.v. 28.11.2022 – B 7 K 22.245 – juris Rn. 65 f.; B.v. 11.4.2022 – B 7 S 22.244 – juris Rn. 67; VG Berlin, B.v. 4.3.2021 – 14 L 37/21 – juris Rn. 30; VG Berlin, U.v. 14.3.2018 – 14 K 328.16 – juris Rn. 30). In Anbetracht der anzustellenden Würdigung aller Umstände des jeweiligen Einzelfalles können aus der aromarechtlichen Beurteilung anderer Erzeugnisse keine Rückschlüsse gezogen werden. Vielmehr ist der maßgebliche hauptsächliche Verwendungszweck als subjektive Tatsache vom Gericht in jedem Einzelfall anhand objektivierbarer äußerer Umstände zu ermitteln. Es kommt dabei nicht allein auf die vom Lebensmittelhersteller geäußerte Verwendungsabsicht an, sondern das Gericht hat sämtliche objektiven Umstände des Einzelfalls zu berücksichtigen und in eine Gesamtwürdigung einfließen zu lassen, etwa den Produktnamen, Beschreibungen auf dem Produkt oder der Verpackung und sonstige Werbeaussagen.

43
bb) Unter Zugrundelegung dieser Maßstäbe, steht zur Überzeugung des erkennenden Gerichts (§ 108 Abs. 1 VwGO) unter Würdigung aller ihm vorliegenden Informationen und der Umstände des Einzelfalles fest, dass die Klägerin den von ihr aus den Blüten der Blauen Klitorie hergestellten Extrakt trotz seiner aromatisierenden Eigenschaften jedenfalls nicht hauptsächlich zur Aromatisierung, sondern vorwiegend wegen des Farbeffekts bei der Herstellung des Gins einsetzt.

44
Dafür spricht zuallererst der Markenname des Produkts: „… … Dry Gin“ trägt die Anspielung auf den vom Kläger als magisch beworbenen Farbwechsel bereits im Namen, was darauf hindeutet, dass gerade das

Farbspiel den Markenkern des Produkts darstellt. Gleichwohl ist zu sehen, dass bereits der am Flaschenhals angebrachte Anhänger nicht nur auf den Farbeffekt („Erlebe dein blaues Wunder!), sondern gleichzeitig auch auf das im Einzelnen verbal näher beschriebene Geschmackserlebnis hinweist. Hierbei verkennt die Kammer nicht, dass es sich bei Gin um eine Spirituose handelt, bei der die individuelle Aromatisierung eine herausgehobene Rolle spielt. Die Klägerin hat nachvollziehbar ausgeführt, dass die erfolgreiche Platzierung auf dem Markt angesichts der hohen Zahl verfügbarer Marken und des damit einhergehenden Konkurrenzdrucks gerade auch von seiner individuellen Aromatisierung abhängen kann. Dies bedingt jedoch nicht, dass ein aromatisierendes Erzeugnis bei der Herstellung eines Gins stets und zwangsläufig hauptsächlich zur Aromatisierung eingesetzt wird. Stattdessen verbleibt es auch dann bei dem dargestellten allgemeinen Grundsatz, dass es die hauptsächliche Intention des Lebensmittelunternehmers auf Basis aller verfügbaren Informationen im Einzelfall zu ermitteln gilt. Insoweit erscheint dem Gericht die besondere und als einzigartig beschriebene Färbung des hier in Rede stehenden Gins als besonders gewichtig.

45
Für die hauptsächliche Verwendung zum Zwecke der Färbung spricht neben dem auf den Farbwechsel anspielenden Markennamen auch der Schwerpunkt der von der Klägerin getroffenen Werbeaussagen („Mit Tonic gemischt wandelt er sich von einem satten Blau in ein sanftes Hellrosa: Der … Dry Gin war geboren!“; „Lüfte das Geheimnis des …: Ein tiefblauer Gin der Dich aus dem grauen Alltag entführt – und sich als Gin & Tonic rosa verwandelt.“; „PINK is the new BLUE“; „Über allem schwebt eine geheimnisvolle Blüte aus Fernost. Ihr Aroma verleiht dem … Dry Gin den letzten Schliff und ich einzigartiges Blau macht ihn zum Verwandlungskünstler! Bei Zugabe von Tonic oder säuerlichfruchtigen Fillern färbt sich der Drink hellrosa. Ein starker, visueller Überraschungseffekt, den man nie wieder vergisst. Natürlich ohne Farbstoffe“.). Hierbei stellt die Kammer nicht in Abrede, dass der visuelle Effekt des Farbwechsels in Werbematerial einfacher zu vermitteln sein kann als dies im Hinblick auf den Geschmack des Gins der Fall ist. Andererseits ist die leichtere Vermarktung des Farbeffekt gerade ein Indiz für die Intention, das Extrakt der Blauen Klitorie hauptsächlich wegen der färbenden und nicht der aromatisierenden Wirkung zu verwenden. Insofern teilt das Gericht die Feststellung des LGL, dass es sich bei der tiefblauen Farbe des Gins und der Möglichkeit, einen Farbwechsel durch Zugabe von Mischgetränken auszulösen, für den Großteil der Käufer und Durchschnittsverbraucher um das zentrale Argument für die Kaufentscheidung handelt. Dass es in Anbetracht vereinzelter Kundenbewertungen unter den Käufern einen gewissen Anteil geben mag, der den verfahrensgegenständlichen Gin vorrangig wegen seines durch die Blaue Klitorie vermittelten Aromas erwirbt und ihn deshalb ggf. auch pur (also ohne Farbwechsel) verzehrt, steht dem nicht entgegen.

46
In der Gesamtschau ergibt sich zur Überzeugung der Kammer, dass der gesamte Markenauftritt trotz der partiellen Bezugnahme auf den Geschmack des Gins im Schwerpunkt insgesamt auf seine Färbung und den Farbwechsel ausgerichtet ist. Bestätigt wird dies durch die Aussage des Geschäftsführers der Klägerin in dem vom Beklagten vorgelegten Zeitungsartikel („Klar gab es einen Hype um den Gin, aber ohne das Gimmick mit der Farbe hätten wir es nicht gemacht“, sagt S. “). Auch dies kann trotz der nachträglichen Einwände der Klagepartei als Indiz für die vorrangige Verwendung zum Zwecke der Färbung gewertet werden. Soweit die Klägerin zum Beleg der vorrangigen Verwendung der Blüte wegen ihres Geschmacks auf das Gutachten der RDA S. C. GmbH vom … März 2020 verweist, aus dem sich eine Verwendung des Extraktes als Aromaextrakt ergebe, ist klarzustellen, dass darin keine inhaltliche Auseinandersetzung mit der vorstehend dargestellten Problematik erfolgt.

47
Bei ihrer Entscheidung hat die Kammer außerdem berücksichtigt, dass es der Klagepartei zwischenzeitlich gelungen ist, eine vergleichbare Färbung ihres Gins durch Verwendung anderer Zutaten zu erreichen. Zwar könnte das Weiterbetreiben des Klageverfahrens für das fortbestehende Interesse an der Verwendung des Extraktes gerade wegen seines Geschmacks gewertet werden. Allerdings ist dieser Schluss angesichts weiterer möglicher in Betracht kommender Gründe für die Verwendung der Blauen Klitorie (z.B. Kosten; Verwendung des Biosiegels; Produktkennzeichnung) nicht zwingend. Außerdem könnte umgekehrt aus der Entwicklung und Verwendung eines alternativen Farbstoffes auch geschlossen werden, dass es der Klägerin gerade auf die Färbung ihres Gins ankommt.

48

Unter Würdigung aller Umstände des vorliegenden Einzelfalles und unter Berücksichtigung der von der Klagepartei erhobenen Einwände, gelangt die Kammer insgesamt zu der Überzeugung, dass der Einsatz des Extrakts durch die Klägerin vorliegend hauptsächlich zum Zwecke der Färbung und zur Ermöglichung des Farbwechsels und nicht vorrangig mit dem Ziel der Aromatisierung erfolgt. Eine Ausnahme vom Anwendungsbereich der Novel-Food-VO ist daher im vorliegenden Fall nicht einschlägig.

49
c) Da es sich bei dem in den Produkten der Klägerin enthaltenen Extrakt somit um ein neuartiges Lebensmittel handelt, verstößt dessen Inverkehrbringen mangels entsprechender Zulassung gegen Art. 6 Abs. 2 Novel-Food-VO, wonach nur zugelassene und in der Unionsliste aufgeführte neuartige Lebensmittel nach Maßgabe der in der Liste festgelegten Bedingungen und Kennzeichnungsvorschriften als solche in Verkehr gebracht oder in und auf Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Auf den Nachweis individueller Bedenken an der Sicherheit des betroffenen Lebensmittels durch die zuständigen Behörden kommt es für das Vorliegen eines Verstoßes im Sinne des Art. 138 Kontroll-VO vor diesem Hintergrund nicht an (vgl. auch VGH BW, B.v. 8.2.2021 – 9 S 3951/20 – juris Rn. 32).

50
d) Ermessensfehler im Sinne von § 114 VwGO sind nicht ersichtlich. Insbesondere sind die zuständigen Behörden, wenn sie einen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften feststellen, dazu verpflichtet, einzuschreiten. Die Anordnung eines Verbots, Lebensmittel mit aus der Blauen Klitorie gewonnenen Extrakten in Verkehr zu bringen, ist angesichts des festgestellten Verstoßes gegen Art. 6 Abs. 2 Novel-Food-VO auch in Art. 138 Abs. 2 Halbs. 2 Buchst. d) Kontroll-VO vorgesehen und die Klägerin als hierfür verantwortliche Lebensmittelunternehmer auch taugliche Adressatin der Maßnahme.

51
Die Anordnung ist auch verhältnismäßig. Im Falle eines Verstoßes gegen ein Verbot des Inverkehrbringens ist eine entsprechende Verbotsverfügung zur Vermeidung weiterer Verstöße geeignet und auch erforderlich, da ein milderes, gleich wirksames Mittel nicht ersichtlich ist. Ferner ist es auch angemessen im engeren Sinne. Bei Beurteilung der Eingriffsintensität der Maßnahme zu berücksichtigen ist, dass der Beklagte das Verbot nicht mit sofortiger Wirkung, sondern unter Fristsetzung erlassen hat, wodurch der Klägerin ein Abverkauf von Restbeständen möglich war. Hinzukommt, dass die Klägerin ihre Produkte auch auf dem außereuropäischen Markt anbietet und etwaig noch vorhandene Restbestände dort vertreiben könnte. Zwar ist mit dem Verbot gleichwohl ein intensiver Eingriff in die Grundrechte der Klägerin verbunden, weil das Inverkehrbringen des verfahrensgegenständlichen Gins wesentlicher Bestandteil ihres Geschäftsmodells ist. Demgegenüber ist jedoch dem Schutz der Gesundheit von Verbrauchern und deren Grundrechte angesichts der von neuartigen Lebensmitteln ausgehenden abstrakten Gefahren der Vorrang einzuräumen.

52
4. Ob ein Verstoß im Sinne von Art. 138 Abs. 1 Buchst. b), Abs. 2 Buchst. d) Kontroll-VO gegen die Vorschriften der Aromen-VO vorliegt, kann angesichts der vorstehenden Ausführungen dahinstehen. Vorsorglich weist die Kammer jedoch darauf hin, dass der von der Klägerin verwendete Extrakt nicht über eine aromarechtliche Zulassung verfügt (Art. 9 ff. Aromen-VO). Eine zulassungsfreie Verwendung steht unter dem Vorbehalt, dass das betroffene Aroma nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher darstellt (Art. 8 Abs. 1 Aromen-VO i.V.m. Art. 4 Buchst. a) Aromen-VO). Auch Erwägungsgrund 15 der Aromen-VO stellt klar, dass aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden müssen, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit.

53
Zweifel an der Sicherheit bei der Verwendung als Aroma könnten sich angesichts der von der EFSA gegen den Verzehr von aus getrockneten Blüten der Blauen Klitorie hergestellten Kräutertees geäußerten Sicherheitsbedenken und der hierauf aufbauenden Einschätzung des LGL im Hinblick auf den von der Klägerin verwendeten Extrakt ergeben. Laut EFSA stehen die in den Blüten enthaltenen Cyclotide im Verdacht, zytotoxische (zellschädigende) und hämolytische (blutkörperchenzerstörende) Eigenschaften zu besitzen. Zu berücksichtigen ist bei alledem die Stellung der EFSA als zentrale Behörde für Lebensmittelsicherheit und der bei ihr in Anbetracht ihr übertragener Aufgaben gebündelte Sachverstand (Art. 22 Abs. 2 ff. Basis-VO). Außerdem kommt auch den Stellungnahmen des LGL als amtlichem Sachverständigen ein hoher Erkenntniswert zu (vgl. VG München, B.v. 16.6.2016 – M 18 S 16.2409 – juris

Rn. 54; VG Würzburg, U.v. 11.5.2011 – W 6 K 10.508 – juris Rn. 29). Konkrete Anhaltspunkte, die angesichts dessen Zweifel an der Richtigkeit der fachbehördlichen Einschätzungen aufkommen ließen, sind nicht ersichtlich. Zwar haben die Bevollmächtigten der Klägerin vorgetragen, dass die Erkenntnisse der EFSA nicht auf den von ihr verwendeten Extrakt übertragbar seien. Dem ist jedoch wiederum das LGL mit aus Sicht des Gerichts nachvollziehbaren Argumenten entgegengetreten. Darüber hinaus wurden von der Klagepartei keine gutachterlichen Stellungnahmen oder sonstige belastbare Nachweise dafür vorgelegt, welche der fachlichen Einschätzung von EFSA und LGL entgegengehalten werden könnten. Da es hierauf aber wie ausgeführt nicht entscheidungserheblich ankommt, war das Gericht auch nicht gehalten, die Streitfrage abschließend zu klären.

II.

54
Das gegenüber der Klägerin angedrohte Zwangsgeld ist jedenfalls unter Berücksichtigung der in der mündlichen Verhandlung erklärten Änderung des Tenors des Bescheides rechtmäßig. Die Voraussetzungen von Art. 18 ff., 29, 30, 31 und 36 Bayerisches Verwaltungszustellungs- und Vollstreckungsgesetz (VwZVG) sind erfüllt. Auch die Höhe des Zwangsgeldes begegnet unter Berücksichtigung des wirtschaftlichen Interesses der Klägerin am Vertrieb des streitgegenständlichen Produktes keinen Bedenken.

III.

55
Die Kostenentscheidung ergibt sich aus § 154 Abs. 1 VwGO.

IV.

56
Die Entscheidung über die vorläufige Vollstreckbarkeit beruht auf § 167 VwGO i.V.m. § 709 ZPO.