

# Inhaltsübersicht

Abkürzungsverzeichnis	33
Teil 1: Einführung	37
A. Sachproblematik	37
B. Definitiorische Grundlegung	45
I. Lebensmittel und Agrarerzeugnisse	45
II. Lebensmittelqualität	46
III. Produkteigenschaften und Prozesseigenschaften	47
IV. Qualitätslabels und Qualitätskommunikation	48
V. Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement	50
C. Stand der Wissenschaft	51
I. Stand der einschlägigen Sachwissenschaft	51
II. Stand der einschlägigen Rechtswissenschaft	53
D. Leitbild des wohlgeordneten Rechts	55
I. Orientierung an primär- und verfassungsrechtlichen Zielen, Werten und Prinzipien	57
II. Kohärenz	58
III. Transparenz	59
IV. Effektivität und Effizienz	59
V. Nachhaltigkeit	60
E. Erkenntnisleitende Fragestellungen	61
F. Methodik und Gang der Untersuchung	62
Teil 2: Qualitätslabels	64
A. Regionale Lebensmittel als Prototyp des Qualitätslabellings	64
I. Grundlegungen auf internationaler Rechtsebene	66
II. Regulative Ankerpunkte auf EU-Ebene	92
III. Nationale Ebene: Föderaler Nährboden für regionale Lebensmittel	169
IV. Privatrechtliche Gestaltungen und Implikationen	192
V. Spezifische Rechtsprobleme	283

VI. Verortung im System des Agrar- und Ernährungswirtschaftsrechts	292
VII. Ergebnis	297
B. Nutri-Score	299
I. Verwendungsbedingungen	301
II. Kontrollaudits	304
III. Labellingrecht des berechtigten Verwenders	305
IV. Unionsrechtliche Zulässigkeit	306
V. Ergebnis	308
C. DLG-Labels	309
I. Rechtliches Arrangement der Gütezeichen	311
II. Inhaltliche Gestalt und Zertifizierung der Gütezeichen	311
III. Sensory Claims	315
IV. Rechtsdogmatische Bewertung	322
V. Ergebnis	323
D. DGE-Labels	324
I. Träger	324
II. Rechtliche Konstruktion	325
III. Zertifizierungskriterien	326
IV. Zertifizierungsverfahren	329
V. Systematische Verortung	329
VI. Ergebnis	330
E. Sonstige Qualitätslabels	330
I. Überblick	330
II. Gewährleistungsmarken als Gestaltungsinstrument	331
III. Ergebnis	340
Teil 3: Weitere Formen der Qualitätskennzeichnung	342
A. Vermarktungsnormen und Handelsklassen	342
I. Rechtsgrundlage	342
II. Regelungsstruktur, Inhalt und Qualitätsbezug	344
III. Vermarktungsnormen im Verbund: Qualitätsstufen bei Butter	353
IV. Bezeichnungsschutz	356
V. Rechtspolitische Diskussion	357
VI. Ergebnis	357
B. Frischeprodukte	358

I. Spezialgesetzliche Regelungen	358
II. Judikative Gestaltungsleitplanken	361
III. Rückgriff auf Best Practice Leitlinien	362
IV. Abstrahierbare Frischeindikatoren	362
V. Regelungssystem der Frischekennzeichnung	364
VI. Ergebnis	365
C. Sektorspezifische Qualitätsregelungen	365
I. Qualitätsstufen für Fruchtsäfte	365
II. Qualitätsstufen für Schokolade	370
III. Qualitätsstufen für Milch	371
IV. Regulative Charakteristika	378
V. Ergebnis	379
D. Delikatess- und Spitzenqualität: Qualitätsregelungen des Deutschen Lebensmittelbuches	379
I. Regelungssystematik	382
II. Urheber	382
III. Verfahren	383
IV. Rechtliche Relevanz	384
V. Rechtsprobleme	388
VI. Ergebnis	390
E. Health Claims	391
F. Drittstaatliche Qualitätsstandards	392
I. Kongruente Qualitätskennzeichnung	393
II. Fehlende Entsprechung auf dem Zielmarkt	393
III. Ergebnis	394
Teil 4: Qualitätssicherung, Kontrolle, Rechtsdurchsetzung	395
A. Umsetzungsmodi	395
B. Administrativer Vollzug: Europäisch-deutscher Administrativverbund	395
I. Regelungstechnisches Arrangement	396
II. Gestuftes Vollzugsverfahren	403
III. Digitalisierung des administrativen Vollzuges	452
C. Judikative Durchsetzungseffekte	454
D. Privatrechtliche Durchsetzung und Rechtsschutz	455
E. Ergebnis	457

Teil 5: Finanzielle Förderung	459
A. Unionale Qualitätsregelungen	460
B. Nationale Qualitätsregelungen	460
I. Allgemeine nationale Qualitätsregelungen	460
II. Leitlinienorientierte nationale Qualitätsregelungen	462
C. Rechtsdogmatische Dimension	462
D. Förderkonzepte de lege ferenda	463
E. Ergebnis	463
Teil 6: Synthese	465
A. Das System der Qualitätskommunikation	465
I. Prototypisches System: Herkunftsindizierende Qualitätskommunikation	465
II. Sonstige Formen der Qualitätskennzeichnung	471
III. Ergebnis	472
B. Konstruktorische Grundelemente	473
I. Modularisierbare Qualitätsstandards	473
II. Gestaltungsinstrumente und Qualitätsmechanismen	474
III. Mehrstufiges Kontrollsystem	477
IV. Ergebnis	480
C. Gestaltungsrahmen	480
I. Gestaltungsgebote	481
II. Gestaltungsschranken	483
III. Prinzip der Kennzeichnungsintegrität	507
IV. Ergebnis	512
D. Systemische Rechtsprobleme	513
I. Aufspaltung und Komplexitätsgrad der Rechtsmaterie	513
II. Regelungstechnische Defizite	514
III. Divergenzen innerhalb der Rechtsprechung: Friktionen und Linien	515
IV. Ergebnis	516
E. Lebensmittelqualität als Rechtsbegriff	517
I. Abschichtung ersten Grades	517
II. Abschichtung zweiten Grades	518
III. Rechtsdogmatische Verortung	521
IV. Ergebnis	522

Teil 7: Evaluation und Ausblick – Das Leitbild des wohlgeordneten Rechts als rechtsdogmatischer Maßstab	523
A. Rechtsdogmatische Systemevaluation	523
I. Transparenz	523
II. Kohärenz	525
III. Effektivität und Effizienz	527
IV. Nachhaltigkeit	528
V. Orientierung an primär- und verfassungsrechtlichen Grundlegungen	529
VI. Ergebnis	530
B. Schlussbetrachtung und Ausblick	531
Quellenverzeichnis	541
Register	579

# Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	33
Teil 1: Einführung	37
A. Sachproblematik	37
B. Definitorische Grundlegung	45
I. Lebensmittel und Agrarerzeugnisse	45
II. Lebensmittelqualität	46
III. Produkteigenschaften und Prozesseigenschaften	47
IV. Qualitätslabels und Qualitätskommunikation	48
V. Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement	50
C. Stand der Wissenschaft	51
I. Stand der einschlägigen Sachwissenschaft	51
II. Stand der einschlägigen Rechtswissenschaft	53
D. Leitbild des wohlgeordneten Rechts	55
I. Orientierung an primär- und verfassungsrechtlichen Zielen, Werten und Prinzipien	57
II. Kohärenz	58
III. Transparenz	59
IV. Effektivität und Effizienz	59
V. Nachhaltigkeit	60
E. Erkenntnisleitende Fragestellungen	61
F. Methodik und Gang der Untersuchung	62
Teil 2: Qualitätslabels	64
A. Regionale Lebensmittel als Prototyp des Qualitätslabellings	64
I. Grundlegungen auf internationaler Rechtsebene	66
1. Pariser Verbandsübereinkunft	67
2. Madrider Markenabkommen	69
3. Lissabonner Ursprungsabkommen	70
4. TRIPS-Abkommen	73

5. TBT-Übereinkommen	75
a) Anforderungen an technische Vorschriften	76
aa) Relevanz der Codex Alimentarius Standards	77
bb) Relevanz der UNECE-Normen	78
cc) Relevanz der ISO-Normen	78
dd) Relevanz der privaten Normen	80
ee) Künftig zu schaffende Normen	81
b) Anforderungen an Konformitätsbewertungsverfahren	81
6. Landwirtschaftsabkommen	82
7. Subventionsübereinkommen	83
8. Abkommen über Ursprungsregeln	84
9. GATT	86
10. SPS-Übereinkommen	87
11. Bilaterale Abkommen	87
12. Materiell-rechtliche Zusammenschau	90
II. Regulative Ankerpunkte auf EU-Ebene	92
1. Qualitätsverordnung	94
a) Geschützte Bezeichnungen	96
aa) Geschützte Ursprungsbezeichnung	96
bb) Geschützte geographische Angabe	98
cc) Garantiert traditionelle Spezialitäten	102
dd) Fakultative Qualitätsangaben, Bergerzeugnisse, Erzeugnisse der Insellandwirtschaft	104
(1) Fakultative Qualitätsangaben	104
(2) Bergerzeugnisse	106
(3) Erzeugnisse der Insellandwirtschaft	109
b) Eintragungsverfahren	109
aa) Zweistufigkeit	109
bb) Verfahrensrechtliches Kernelement: Produktspezifikationen	111
(1) Qualitätswesentliche Essentialien	111
(2) Warenverkehrsfreiheit als legislative Grenze	113
cc) Eintragungsverfahren für fakultative Qualitätsangaben	115
c) Schutzmechanismen	116
aa) Positive Schutzdimension	116
bb) Negative Schutzdimension	117
(1) Zweigleisige Realisierung des Schutzgehaltes	117

(2) Schutztatbestände der QualitätsVO	120
(a) Direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung	120
(b) Aneignung, Anspielung, Nachahmung	123
(c) Sonstige falsche und irreführende Angaben	126
(d) Auffangtatbestand: Sonstige Praktiken	127
(3) Flankierende Instrumente und lebensmittelstrafrechtliche Implikationen	129
d) Qualitätspolitik der EU de lege ferenda	131
2. Sonstige herkunftsbegleitende Regelungen auf EU-Ebene	133
a) Herkunftskennzeichnung für alkoholische Getränke	133
b) Obligatorische Herkunftskennzeichnung gem. LMIV	135
aa) Irreführungsprävention, Art. 26 Abs. 2 lit. a) LMIV	136
bb) Bestimmte Fleischsorten, Art. 26 Abs. 2 lit. b) LMIV	140
cc) Primäre Zutaten, Art. 26 Abs. 3 LMIV	141
dd) Regelungsoption zur Einführung weiterer Herkunftsangaben de lege ferenda, Art. 26 Abs. 5 bis 9 LMIV	141
c) Spezialgesetzliche obligatorische Herkunftskennzeichnung	143
aa) Gemeinsame Agrarpolitik	144
bb) Gemeinsame Fischereipolitik	146
cc) Sektorspezifische vertikale Regelungen	147
dd) Ökoprodukte	149
ee) Rindfleisch	149
d) Öffnungsklausel für obligatorische qualifizierte Herkunftsangaben	150
3. Regulierte Selbstregulierung innerhalb der Gemeinsamen Agrarpolitik	153
4. System der unionsrechtlichen Herkunftskennzeichnungen	155
5. EU-Leitlinien für eine gute Praxis für freiwillige Zertifizierungssysteme	158
a) Anforderungen an die Ausgestaltung des Zertifizierungssystems	159
aa) Vereinbarkeit mit primärrechtlichen und globalrechtlichen Vorgaben	159
bb) Funktionskonstitutive Elemente	160

b)	Anforderungen an Zertifizierer	162
c)	Rechtsdogmatische Funktion der Leitlinien	163
6.	Gestaltungsschranken auf Unionsebene	163
a)	Art. 36, 37 LMIV – Irreführung bei fakultativen Angaben	163
b)	Art. 7 LMIV – Allgemeines lebensmittelkennzeichnungsrechtliches Irreführungsverbot	166
III.	Nationale Ebene: Förderaler Nährboden für regionale Lebensmittel	169
1.	Bundesebene	169
a)	Konzeptionelle Erwägung eines bundesweiten Regionallabels	169
aa)	Konstitutive Elemente eines bundesweiten Regionallabels	170
bb)	Rechtliche Rahmenbedingungen	172
cc)	Gestaltungsmöglichkeiten	173
b)	Lebensmittelspezialitätengesetz	175
c)	Relevanz des LFGB	176
2.	Landesebene	176
a)	Gütezeichen Schleswig-Holstein	176
b)	Regionalmarke Uckermark	179
c)	Qualitätszeichen Baden-Württemberg	180
aa)	Gesicherte Qualität Baden-Württemberg	181
(1)	Herkunftsbezogene Anforderungskomponente	181
(2)	Qualitätsbezogene Anforderungskomponente	182
(a)	Grundanforderungen	182
(b)	Zusatzanforderungen	183
bb)	Rechtliches Arrangement	183
cc)	Kontrolle und Vollzug	186
dd)	Transfer des Qualitätszeichens	188
ee)	Gastronomielabel „Schmeck den Süden“	189
ff)	Markenqualität Baden-Württemberg	191
gg)	Übergreifendes Qualitätskonzept	191
3.	Vereinbarkeit mit höherrangigem Recht	192

IV. Privatrechtliche Gestaltungen und Implikationen	192
1. Geographische Herkunftsangaben	
gem. §§ 126 ff. MarkenG	193
a) Rechtsnatur	193
b) Systematisierung der geographischen Herkunftsangaben	195
aa) Unmittelbar / mittelbar	196
bb) Einfach / qualifiziert	197
c) Schutzmechanismen	198
aa) Positive Dimension	198
bb) Negative Dimension	198
(1) Verwendungsverbote	199
(a) § 127 Abs. 1 MarkenG – Einfache geographische Herkunftsangaben	199
(b) § 127 Abs. 2 MarkenG – Qualifizierte geographische Herkunftsangaben	200
(c) § 127 Abs. 3 MarkenG – Rufschutz	201
(d) Erweiterung des Schutzzumfanges durch § 127 Abs. 4 MarkenG	202
(e) Einschränkung des Schutzzumfanges durch § 127 Abs. 4 MarkenG	203
(2) Flankierende Instrumente	203
(a) § 128 MarkenG – Unterlassungsanspruch	203
(b) §§ 143 ff. MarkenG – Strafrechtliche Sanktionen	205
d) Systematischer Überblick über die Schutzinstrumente der §§ 126 ff. MarkenG	206
e) Verhältnis zum unionsrechtlichen Schutzsystem	207
aa) QualitätsVO als Vollharmonisierung	207
bb) Zur Auslegung des § 127 Abs. 1 MarkenG: Kein Qualitätskonnex	209
cc) Eintragungsfähige qualifizierte Herkunftsangaben	209
2. Lauterkeitsrechtlicher Schutz	211
a) Struktur und Regelungsgehalt	211
b) Verhältnis zu den anderen Schutzsystemen	212
3. Markenrechtliche Gestaltungen	214
a) Individualmarkenrechtliche Gestaltungen	215
aa) Entstehungstatbestände	215

bb)	Schutzhindernisse	216
cc)	Schutz	221
dd)	Lizenzen	223
ee)	Regionalmarken des Lebensmitteleinzelhandels	225
ff)	Qualität aus deutschen Landen	226
	(1) Herkunftsbezogene Anforderungskomponente	227
	(2) Traditionsbezogene Anforderungskomponente	227
	(3) Qualitätsbezogene Anforderungskomponente	227
	(4) Rechtliches Arrangement	228
	(5) Unionsrechtskonformität	228
gg)	Verbandslabels: Das Beispiel „fair & regional Bio Berlin-Brandenburg“	229
	(1) Rechtliche Grundlage	230
	(2) Herkunftsbezogene Anforderungskomponente	230
	(3) Fairhandelsbezogene Anforderungskomponente	231
hh)	Verhältnis zu den anderen Schutzsystemen	232
b)	Kollektivmarkenrechtliche Gestaltungen	233
aa)	Gütezeichen	235
bb)	Entstehungstatbestände	238
cc)	Markensatzung und Lizenzierung	239
dd)	Schutz	241
ee)	Dachmarken	242
	(1) Dachmarke Spreewald	243
	(2) Dachmarke Rhön	246
ff)	Verhältnis zu den anderen Schutzsystemen	251
c)	Gewährleistungsmarken	253
d)	Unionsmarkenrechtliche Gestaltungen	254
aa)	Rechtsgrundlage	255
bb)	Registrierungsverfahren	256
cc)	Schutz	258
dd)	Lizenzierung	259
ee)	Verfall	260
ff)	Kollektiv- und Gewährleistungsmarken auf Unionsebene	260
	(1) Unionskollektivmarken	260

(2) Unionsgewährleistungsmarken	262
gg) Zusammenschau und Verhältnis zu anderen Gestaltungsinstrumenten	262
e) Internationale Registrierung	264
f) Verhältnis der privatrechtlichen Schutzsysteme zueinander	266
4. Regionalfenster	271
a) Qualitätskonzept	272
b) Rechtliches Arrangement	276
c) Kontrolle	277
5. Onlinebasiertes Food Tracking	282
V. Spezifische Rechtsprobleme	283
1. Das Kriterium der Regionalität	283
2. Agrartourismus	284
3. Nachhaltigkeit	289
4. Personengebundene Herkunftsangaben	289
5. Effizienzdefizite	291
VI. Verortung im System des Agrar- und Ernährungswirtschaftsrechts	292
VII. Ergebnis	297
B. Nutri-Score	299
I. Verwendungsbedingungen	301
1. Berechtigte Akteure	301
2. Angemessenheit des Nutri-Score	301
3. Kollektivmarkenrechtliche Anforderungen	303
4. Registrierung	303
5. Obligatorisches Monitoring: Food Quality Oberservatory	304
6. Restriktion der Qualitätskommunikation	304
II. Kontrollaudits	304
III. Labellingrecht des berechtigten Verwenders	305
IV. Unionsrechtliche Zulässigkeit	306
1. Gestaltungsschranken	306
2. Konflikt mit HCVO	307
V. Ergebnis	308
C. DLG-Labels	309
I. Rechtliches Arrangement der Gütezeichen	311
II. Inhaltliche Gestalt und Zertifizierung der Gütezeichen	311
1. Sensorische Prüfung	311

2. Laborprüfung	314
3. Zubereitungsprüfung	314
4. Kennzeichnungsprüfung	315
III. Sensory Claims	315
1. Bezugspunkt: Spezifische Eigenschaften	315
a) Orientierungsmaßstab: ASTM-E 1958–20 Standard	316
b) Orientierungsmaßstab: FSA-Standard	318
c) Orientierungsmaßstab: ASA-Standard	319
d) Sachwissenschaftliche Annäherungen	319
e) DIN 10977	320
f) Systemische Analogie zu Health Claims	320
2. Bezugspunkt: Geschmacksprofil	321
IV. Rechtsdogmatische Bewertung	322
V. Ergebnis	323
D. DGE-Labels	324
I. Träger	324
II. Rechtliche Konstruktion	325
III. Zertifizierungskriterien	326
IV. Zertifizierungsverfahren	329
V. Systematische Verortung	329
VI. Ergebnis	330
E. Sonstige Qualitätslabels	330
I. Überblick	330
II. Gewährleistungsmarken als Gestaltungsinstrument	331
1. Rechtsgrundlage und Regelungsstruktur	332
2. Inhaber	332
3. Markensatzung und konstitutive Elemente	333
4. Schutz und Kontrolle	335
5. Unionsgewährleistungsmarken	336
6. Verhältnis zu den anderen Gestaltungsinstrumenten	338
III. Ergebnis	340
Teil 3: Weitere Formen der Qualitätskennzeichnung	342
A. Vermarktungsnormen und Handelsklassen	342
I. Rechtsgrundlage	342
II. Regelungsstruktur, Inhalt und Qualitätsbezug	344
1. Allgemeine Vermarktungsnorm	345
2. Spezielle Vermarktungsnormen	346
3. Verzahnung mit internationalen Normen	350

4. Qualitätsbezug	351
5. Fakultative vorbehaltene Angaben	352
III. Vermarktungsnormen im Verbund: Qualitätsstufen bei Butter	353
IV. Bezeichnungsschutz	356
V. Rechtspolitische Diskussion	357
VI. Ergebnis	357
B. Frischeprodukte	358
I. Spezialgesetzliche Regelungen	358
1. Genuine Frischeregelungen	358
2. Randständig relevante Regelungen	359
a) Hygienerechtliche Normen	359
b) Implikationen aus Vermarktungsnormen	360
II. Judikative Gestaltungsleitplanken	361
III. Rückgriff auf Best Practice Leitlinien	362
IV. Abstrahierbare Frischeindikatoren	362
1. Zeitliche Komponente	363
2. Produktspezifische Komponente	364
V. Regelungssystem der Frischekennzeichnung	364
VI. Ergebnis	365
C. Sektorspezifische Qualitätsregelungen	365
I. Qualitätsstufen für Fruchtsäfte	365
1. Fruchtsaft	366
2. Direktsaft	368
3. Fruchtnektar	369
4. Normative Struktur	370
II. Qualitätsstufen für Schokolade	370
III. Qualitätsstufen für Milch	371
1. Milchgüte und Preis-Anreiz-System	372
2. Milchumlage	372
3. Staatliches Milchgütezeichen	373
4. Weidemilch	373
5. Heumilch	376
IV. Regulative Charakteristika	378
V. Ergebnis	379
D. Delikatess- und Spitzenqualität: Qualitätsregelungen des Deutschen Lebensmittelbuches	379
I. Regelungssystematik	382
II. Urheber	382

III. Verfahren	383
IV. Rechtliche Relevanz	384
1. Verkehrsübliche Bezeichnung, Art. 17 LMIV	384
2. Verkehrsauffassung, Art. 7 Abs. 1 LMIV	386
V. Rechtsprobleme	388
1. Partiiell fehlende Subsumtionsschärfe	388
2. Regelungstechnische Defizite	389
VI. Ergebnis	390
E. Health Claims	391
F. Drittstaatliche Qualitätsstandards	392
I. Kongruente Qualitätskennzeichnung	393
II. Fehlende Entsprechung auf dem Zielmarkt	393
III. Ergebnis	394
Teil 4: Qualitätssicherung, Kontrolle, Rechtsdurchsetzung	395
A. Umsetzungsmodi	395
B. Administrativer Vollzug: Europäisch-deutscher Administrativverbund	395
I. Regelungstechnisches Arrangement	396
1. Vollzug der QualitätsVO	396
2. Vollzug der Vorschriften über alkoholische Getränke	397
3. Vollzug der obligatorischen Herkunftskennzeichnung	398
4. Vollzug der Vermarktungsnormen und Handelsklassen	399
5. Vollzug der ÖkoBasisVO	399
6. Vollzug der HCVO	400
7. Vollzug der sektorspezifischen Qualitätsregelungen	400
8. Vollzug der Frischeregelungen	400
9. Vollzug der lauterkeitsrechtlich konstruierten Qualitätskennzeichnungen	401
10. Vollzug drittstaatlicher Qualitätsstandards	401
11. Systematisierung der Vollzugsstrukturen	401
II. Gestuftes Vollzugsverfahren	403
1. Betriebliche Eigenkontrollen	403
a) Qualitätsmanagementsysteme	407
aa) DIN EN ISO 9001	409
bb) IFS	411
cc) Global G.A.P.	419
dd) QS – Qualität und Sicherheit	429
ee) Weitere Zertifizierungsstandards	436

b) Systemische Relevanz von B2B-Zertifikaten	438
c) Qualitätssicherungsvereinbarungen	439
2. Amtliche Kontrollen	442
a) Allgemeine Vorgaben der KontrollVO	443
b) Modifikationen durch spezialgesetzliche Rechtsakte	446
aa) Vollzugsmodifikationen durch QualitätsVO	447
bb) Vollzugsmodifikationen durch ÖkoBasisVO	449
cc) Vollzugsmodifikationen bei Health Claims	449
dd) Vollzugsmodifikationen im Rahmen der Vermarktungsnormen	449
c) Amtliche Kontrollen nach anderen Vorschriften	450
aa) Sektorspezifische Vollzugsmodifikationen	450
bb) Vollzugsmodifikationen bei Frischeprodukten	450
cc) Vollzugsmodifikationen im Bereich alkoholischer Getränke	451
d) Amtliche Kontrollen der übrigen Qualitätskennzeichnungssysteme	451
3. Kommissionskontrollen	451
III. Digitalisierung des administrativen Vollzuges	452
C. Judikative Durchsetzungseffekte	454
D. Privatrechtliche Durchsetzung und Rechtsschutz	455
E. Ergebnis	457
Teil 5: Finanzielle Förderung	459
A. Unionale Qualitätsregelungen	460
B. Nationale Qualitätsregelungen	460
I. Allgemeine nationale Qualitätsregelungen	460
II. Leitlinienorientierte nationale Qualitätsregelungen	462
C. Rechtsdogmatische Dimension	462
D. Förderkonzepte de lege ferenda	463
E. Ergebnis	463
Teil 6: Synthese	465
A. Das System der Qualitätskommunikation	465
I. Prototypisches System: Herkunftsindizierende Qualitätskommunikation	465
II. Sonstige Formen der Qualitätskennzeichnung	471

III. Ergebnis	472
B. Konstruktive Grundelemente	473
I. Modularisierbare Qualitätsstandards	473
II. Gestaltungsinstrumente und Qualitätsmechanismen	474
III. Mehrstufiges Kontrollsystem	477
IV. Ergebnis	480
C. Gestaltungsrahmen	480
I. Gestaltungsgebote	481
II. Gestaltungsschranken	483
1. Normative Verortung im Mehrebenensystem	484
2. Irreführung als tatbestandlicher Referenzpunkt	486
3. Regulativer Nukleus: Strukturierte Einzelfallabwägung	487
4. Abwägungserhebliche Faktoren und subsumtionsleitende Prämissen	488
a) Spezialgesetzlich vertypete Konstellationen	489
b) Verbraucherleitbild und Verkehrsauffassung	489
c) Irreführungsquote und quantitative Methoden	492
aa) Irreführungsquote	492
bb) Quantitative Methoden	493
d) Leitsätze als antizipierte Sachverständigengutachten	495
e) Rechtsprechungslinien	497
aa) Irreführungsmindernde und -ausschließende Faktoren	497
(1) Gattungsbezeichnungen	497
(a) Begriffsbestimmung	498
(b) Rückumwandlung	499
(2) Aufklärende Hinweise	500
(3) Zutatenverzeichnis und Eye-Catcher	501
(3) Phantasiebezeichnungen	502
bb) Irreführungsfördernde Faktoren	503
(1) Bildliche Darstellungen und verbraucherseitige Güteassoziationen	503
(2) Originalitätsauslobungen	503
(3) Nachahmung von Referenzeigenschaften	504
(4) Verstoß gegen das qualitative Überdurchschnittlichkeitsversprechen	505
f) Rechtspraktische Heuristik	506
III. Prinzip der Kennzeichnungsintegrität	507
1. Normativer Ausgangspunkt: Konnexnormen	508

2. Lauterkeitsrechtliche Abstützung	509
3. Rechtsdogmatische Herleitung	510
4. Rechtspraktische Umsetzung	511
5. Ausdehnung auf sonstige Formen des Lebensmittelmarketings	512
IV. Ergebnis	512
D. Systemische Rechtsprobleme	513
I. Aufspaltung und Komplexitätsgrad der Rechtsmaterie	513
II. Regelungstechnische Defizite	514
III. Divergenzen innerhalb der Rechtsprechung: Friktionen und Linien	515
IV. Ergebnis	516
E. Lebensmittelqualität als Rechtsbegriff	517
I. Abschichtung ersten Grades	517
II. Abschichtung zweiten Grades	518
1. Marktvereinheitlichende Standardqualität	519
2. Marktdifferenzierende Qualität	520
III. Rechtsdogmatische Verortung	521
IV. Ergebnis	522
Teil 7: Evaluation und Ausblick – Das Leitbild des wohlgeordneten Rechts als rechtsdogmatischer Maßstab	523
A. Rechtsdogmatische Systemevaluation	523
I. Transparenz	523
II. Kohärenz	525
III. Effektivität und Effizienz	527
IV. Nachhaltigkeit	528
V. Orientierung an primär- und verfassungsrechtlichen Grundlegungen	529
VI. Ergebnis	530
B. Schlussbetrachtung und Ausblick	531
Quellenverzeichnis	541
Register	579