



Good food, Good life

**Nestlé Deutschland AG**

Lyoner Straße 23, Nestlé Haus  
60528 Frankfurt am Main

[www.nestle.de](http://www.nestle.de)

Nestlé Deutschland AG • 60523 Frankfurt am Main

Verbraucherzentrale Hessen  
Abteilung Ernährung  
Internetfachreferat  
[www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) Große Friedberger  
Straße 13-17  
60313 Frankfurt/Main

8. September 2022

## Ihre Anfrage zu THOMY Chili Sauce mit Jalapeños

vielen Dank, dass wir die Deklaration unserer THOMY Chili Sauce mit Jalapeños hiermit erläutern dürfen.

Im Zentrum unserer Rezeptentwicklung steht der Geschmack des jeweiligen Lebensmittels. Die Zutaten Chili und Jalapeño-Chilis haben bereits in geringen Mengen einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack eines Produktes. Chili und Jalapeño-Chilis können generell nur in geringen Mengen in Lebensmitteln verwendet werden. Denn bei übermäßig hohem Verzehr von Chilis oder Chilizubereitungen können ernsthafte gesundheitliche Beeinträchtigungen entstehen.

Der in der THOMY Chili Sauce mit Jalapeños enthaltene Anteil an Chili und Jalapeño-Chilis verursacht einen deutlich wahrnehmbar scharfen Geschmack. Dieser ist ausschlaggebend für die Namensgebung der Sauce. Durch diese Namensgebung und deren prominente Platzierung sowie den Schriftzug „Hot“ mit zwei abgebildeten Jalapeños ist für Verbraucher:innen eindeutig zu erkennen, dass es sich um ein scharfes Produkt mit Chili- und Jalapeño-Chilis-Anteil handelt. Das ist auch deshalb wichtig, weil das Schärfeempfinden von Verbraucher:innen unterschiedlich ausfallen kann.

Auch das Oberlandesgericht Frankfurt am Main teilt diese Ansicht: In zwei Fällen vom 11.09.2017 sowie vom 22.08.2019 urteilte es, dass auch geringfügige Mengen einer Zutat für die Namensgebung eines Produkts ausreichend sein können, solange die Zutat enthalten und geschmacksgebend ist. Explizit verweist das Gericht auf die Zutat Chili: Diese habe schon in geringsten Mengen einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack.

(1.442 Zeichen)

Ergänzend finden Sie in diesem Dokument die Zusammenfassung mit maximal 400 Zeichen:

Chili und Jalapeño-Chilis haben bereits in geringen Mengen einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack. Eine entsprechende Namensgebung ist daher unabhängig vom Anteil weiterer Zutaten angemessen. Das Oberlandesgericht Frankfurt am Main hat dies in zwei Urteilen bestätigt. Produkte mit einem erhöhten Schärfegrad kennzeichnen und benennen wir entsprechend, um Verbraucher:innen zu informieren.

(394 Zeichen)

Mit freundlichen Grüßen