

Positionspapier

20.09.2021

Lebensmitteltests und -rankings:

Eine Chance für nachhaltige Verbraucherinformation oder Irreführung auf höchstem Niveau?

Die Landschaft der Anbietenden von Lebensmitteltests ist in der letzten Dekade vielfältiger geworden. Bedingt durch ein größeres Angebot digitaler Medien und sinkende Kosten für Laboranalysen ist das Spektrum der testenden und bewertenden Organisationen ungleich breiter geworden. Neben öffentlich geförderten Warentests gibt es private Medienmagazine mit einem Testschwerpunkt, Nichtregierungsorganisationen nutzen „Tests“ für Kampagnenzwecke, TV-Sender füllen ihre Sendezeit mit Verbrauchertestsendungen und digitale Vergleichsplattformen stellen auf Basis von Angaben Dritter und Nährwertinformationen Vergleiche und Rankings an. Der Zuwachs dieser Vergleichstests liegt auch darin begründet, dass Verbraucher und Verbraucherinnen die Informationen von unabhängiger Seite sehr schätzen und sie sich in der Fülle des im Markt vorhandenen Angebotes eine vertrauenswürdige Orientierungshilfe wünschen.

Die Lebensmittelhersteller hingegen zeigen sich zunehmend unzufrieden über die Momentaufnahmen, die solche Produkttests liefern. Manches Format suggeriert, dass Hersteller:innen untätig oder unfähig seien und reduziert die Komplexität der Herstellung sicherer, qualitativ hochwertiger und schmackhafter Lebensmittel aus natürlichen Rohstoffen auf die An- oder Abwesenheit einzelner Zutaten oder unerwünschter Substanzen. Es erscheint, als verschiebe sich die „Unique Selling Proposition“ der testenden Organisationen immer stärker von der Verbraucherinformation hin zu kampagnenartigem Verbraucherschutz oder bloßer Unterhaltung. Zudem besteht die Gefahr, dass über die Etablierung von Sekundärstandards das Vertrauen der Verbraucher und Verbraucherinnen in die Arbeit von Gesetzgeber und Behörden unterminiert wird.

Nicht zuletzt bleibt ein Aspekt in vielen Tests noch wenig beleuchtet: Nachhaltigkeit und der Beitrag des Konsums von Lebensmitteln zu einer nachhaltigen Entwicklung. Eine tiefgreifende Aufklärung von Konsumierenden und Handel über gute Lebensmittel und die Auswirkungen individueller Konsumententscheidungen auf Umwelt und Gesellschaft war nie wichtiger als jetzt.

Deswegen braucht es testende Organisationen, die sich dem Anspruch stellen, Verbrauchende umfassend, transparent, objektiv und fachlich fundiert zu informieren. Dafür bedarf es einer neuen Generation von Lebensmitteltests. Wie diese aussehen kann, soll hier in Thesen diskutiert werden, die gleichsam Grundlage sein können für eine neue Charta/Selbstverpflichtung verantwortungsbewusster Lebensmitteltests:

1. Einbezug der ganzheitlichen Qualität von Lebensmitteln:

Die Qualität von Lebensmitteln sollte ganzheitlich betrachtet werden. Die ausschließliche Fokussierung auf einen Qualitätsaspekt wird Lebensmitteln und der Komplexität ihrer Erzeugung und Verarbeitung nicht gerecht. Gesunde, vollwertige Lebensmittel zeichnet mehr aus, als die Abwesenheit von Schadstoffen.

- Lebensmittel haben in allererster Linie eine **ernährungsphysiologische Funktion** und sollten daher zuvorderst daran gemessen werden. Auch **die Sensorik** eines Produktes sollte bei der Bewertung eines Lebensmittels zu den wichtigsten Bewertungsmaßstäben gehören.
- Die **chemische Qualität** von Lebensmitteln sollte nicht ausschließlich an einzelnen Rückstands- und Kontaminantenbefunden festgemacht werden. Damit die Menschen eine informierte Kaufentscheidung treffen können, sollten alle für die verwendeten Rohwaren und Produktionsverfahren relevanten – und nicht nur einzelne, produktspezifische – Rückstände/Kontaminanten vollumfänglich untersucht und bewertet werden.
- **Nachhaltige Qualität:** Die punktuell bereits angewandten Nachhaltigkeitskriterien sollten einen festen Platz in den Bewertungsschemata erhalten, damit Konsumentende durch ihre Konsumententscheidungen einen Beitrag zu einer nachhaltigen Land- und Lebensmittelwirtschaft leisten können. Dazu gehören sowohl eine Bewertung der ökologischen Auswirkungen des Anbauverfahrens und der Verarbeitung, aber auch Aspekte wie eine nachhaltige Verpackung.

2. Überdenken der Bewertungsschemata:

- Bei der Erstellung individueller Bewertungsschemata für Lebensmittel-Produktkategorien sollte die Risikobewertung der untersuchten Kriterien transparent gemacht, gegeneinander abgewogen und priorisiert werden.
- Bewertungsschemata sollten Teilnoten für die verschiedenen Qualitätsaspekte transparent ausweisen, damit der Verbrauchende basierend auf individuellen Präferenzen eine Kaufentscheidung treffen kann.
- Bewertungsschemata sollen den Konsumierenden ein realistisches und an den gesetzlichen Rahmenbedingungen orientiertes Bild geben. Die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte sollte daher mindestens gleichbedeutend sein mit einem „befriedigend“ bzw. darf keine Abwertung auslösen, damit bei Verbrauchern und Verbraucherinnen nicht der Eindruck entsteht, ein Produkt sei nicht verkehrsfähig.
- Weitere Differenzierungsniveaus sollten unter Einbeziehung anerkannter Experten transparent abgeleitet und mit ausreichendem Vorlauf bekannt gegeben werden, damit Lebensmittelhersteller verlässlich wissen, vor welchem Bewertungsschema Produkte möglicherweise getestet werden.

- Ein „ausreichender Vorlauf“ müsste gerade in Bezug auf neue Untersuchungsaspekte die natürlichen Zeitabläufe von Ernte, Verarbeitung und Produktion berücksichtigen und somit zumindest einen Vorlauf von einem Jahr haben. Auf diese Weise können sich seriöse Testanbieter bzw. Verbraucherschutzorganisationen von auf Kampagnen fokussierten Organisationen unterscheiden.
- Bewertungsmaßstäbe sollten so ausgestaltet sein, dass eine sichere Unterscheidung der Qualität unter Berücksichtigung der Messunsicherheit möglich ist. Wenn die Messunsicherheit z.B. 50% beträgt, kann eine Abwertung erst ab einer Überschreitung des Wertes der vorangehenden Note um mehr als 50% erfolgen.
- Deklaration und Produktaussagen auf den Verpackungen sind gesetzlich streng geregelt. Rechtskonforme Aussagen auf Verpackungen, die besondere Produkteigenschaften beschreiben und dem Verbraucher eine Orientierungshilfe geben, sollten nicht Grund für eine negative Bewertung sein.
- Bewertungsmaßstäbe müssen klar objektiver Natur sein. Am Beispiel des Hefeextraktes (auch des biologischen) zeigt sich das Problem. Denn Hefeextrakt war in Verruf geraten – als Ersatz für Glutamat verbunden mit der Kennzeichnung „ohne Geschmacksverstärker“. Kritisiert werden sollte dadurch jedoch nicht das Hefeextrakt per se, sondern die Verbrauchertäuschung infolge der Kennzeichnung. Dennoch ist der schale Beigeschmack am Umami des Hefeextrakts in weiteren Tests haften geblieben, ganz unabhängig von der Kennzeichnung – alles andere als objektiv.

3. Berücksichtigung der natürlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelherzeugung:

- Lebensmittel sind aus und mit der Natur erzeugt. Als solches weisen sie ernährungsphysiologische Eigenschaften aber auch ubiquitäre Kontaminanten auf, die je nach Anbauort, Witterungsverhältnissen und Jahrgang stark variieren können. Damit Verbraucher ein sinnvolles Bild über die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln erhalten, sollten die Testdesigns der Lebensmittelkategorie angepasst ausgestaltet werden: Es sollten beispielsweise immer mehrere Chargen untersucht werden und je nach Substanz eine differenzierte Betrachtung möglicher Rückstands-/Kontaminantenbefunde auf wissenschaftlicher Basis angestellt werden (z.B. Mittelwerte vs. Spannenangabe vs. Höchstwertangabe).
- Testergebnisse von Lebensmitteln sind immer nur eine Momentaufnahme von einer bestimmten Charge. Aufgrund der kurzen Abverkaufszeiten von Lebensmitteln sind die getesteten Chargen wegen der langen redaktionellen Vorlaufzeit zum Zeitpunkt der Testveröffentlichung in der Regel schon abverkauft bzw. auch verbraucht. Testergebnisse sollten daher maximal ein Jahr lang veröffentlicht und danach insbesondere aus den digital abrufbaren Archiven gelöscht werden. Dieses Vorgehen wäre deckungsgleich mit der Tatsache, dass auch Test-Label häufig nur für einen begrenzten Zeitraum bzw. nur für die jeweilige Charge genutzt werden dürfen.
- Der Befund von Pestizidrückständen ist insbesondere in Bio-Erzeugnissen eine schwere Last für Bio-Erzeuger. Sofern nicht nachgewiesen werden kann, dass die aufgefundenen Stoffe vorsätzlich ausgebracht wurden bzw. die gute landwirtschaftliche Praxis (Empfehlungen dazu gibt es auf www.qm-votum.bio) nicht eingehalten wurde, sollte keine Abwertung vorgenommen werden. In keinem Fall ist

es jedoch zu vertreten, dass Befunde in Bio-Lebensmitteln, die in diesem Kontext oft als unvermeidbare Kontamination angesehen werden müssen, zu einer stärkeren Abwertung führen, als wenn diese in konventionellen Lebensmitteln nachgewiesen werden. Hier muss zumindest das Prinzip der Gleichbehandlung gelten.

4. Differenzierung bei der Produktauswahl für Vergleichstests:

- Verglichen werden sollten grundsätzlich nur vergleichbare Produkte: Beispielsweise kann man nicht die ernährungsphysiologische Qualität bzw. den Zuckergehalt von unterschiedlichen Obstsorten vergleichen. Auch mögliche Rückstands-/Kontaminantengehalte lassen sich eigentlich nur für sehr ähnliche Rezepturen vergleichen: Denn z.B. wird ein Keks aus Vollkornmehl unter ansonsten gleichen Produktionsbedingungen einen höheren Acrylamidgehalt aufweisen, als ein gleicher Keks aus Auszugsmehl. Es ist Aufgabe von Testorganisationen und den dazugehörigen Redaktionen, diese Komplexität durch die Auswahl eines passenden Sets an zu testenden Produkten zu reduzieren bzw. mögliche Abweichungen von Rückstands-/Kontaminantengehalten durch differierende Rezepturen zu erklären.
- Tests sollten umfassend über die Zusammenhänge und Zielkonflikte bei der Auswahl von Rohstoffen, Verarbeitungsverfahren, Zusatzstoffen und den daraus resultierenden Rückständen und Kontaminanten informieren und den Verbrauchern helfen, eine informierte Entscheidung aufgrund der individuellen Präferenzen zu treffen.

5. Einbezug der Nachhaltigkeit:

- Die nachhaltige Qualität wird in Vergleichstests aktuell nur punktuell aufgegriffen. Selten gibt es für Produkte, die Bio sind oder aus fairen Lieferketten stammen, einen Bonus, obgleich diese Produkte die Umwelt weniger belasten oder für eine faire Entlohnung und Einhaltung der Menschenrechte eintreten. Produkte aus Kooperativen oder aus kleinteiliger Bio-Landwirtschaft müssen zuweilen länger gelagert, über weitere Strecken transportiert oder in kleineren Verarbeitungsstätten verarbeitet werden. In solchen Prozessen kann es zur Bildung geringfügiger Mengen von Prozesskontaminanten kommen, die in Tests wiederum zu einer Abwertung führen. Engagierte Hersteller arbeiten mit ihren Lieferanten an der kontinuierlichen Verbesserung der Qualität. Eine drohende schlechte Bewertung in einem Produkttest oder gar eine Auslistung machen solche Bemühungen zunichte. Nachhaltigkeitsleistungen verkehrsfähiger Produkte sollten daher immer einen Bonus bzw. eine Aufwertung erhalten.
- Eine schlechte Bewertung eines verkehrsfähigen Lebensmittelproduktes hat häufig Konsequenzen, die entgegen jeder Nachhaltigkeit stehen: Neben einer Auslistung im Handel entsorgen verunsicherte Verbraucher und Verbraucherinnen abgewertete Lebensmittel aus Unsicherheit über die Bedeutung der Abwertung. Die Folge sind in beiden Fällen Lebensmittelverluste bzw. Lebensmittelabfälle von verzehrfähigen Lebensmitteln. Um dies zu vermeiden, sollten alle Testergebnisse mit einem Hinweis versehen werden, welche Produkte trotz eines schlechteren Testurteils noch aufgebraucht werden können.

6. Verhältnis von Testern und Herstellern prüfen:

- Die bei Tests und Rankings erzielten Ergebnisse haben große Auswirkungen auf den Markterfolg von Produkten. Höchste Sorgfalt muss daher bei allen Kriterien angelegt werden, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen (Sekundärstandards für Rückstände und Kontaminanten) und bei denen Subjektivität eine Rolle spielt (Sensorik).
- Von Handelsunternehmen werden die von Testorganisationen etablierten Kriterien bzw. ein positives Abschneiden bei selbigen regelmäßig als Vertragskriterium für die Herstellung der Handelsmarkenprodukte eingefordert. Dies hat zur Folge, dass sich die Hersteller von Handelsmarkenprodukten auf ein gutes Abschneiden bei Tests verpflichten, deren Rahmenbedingungen sich aber von Test zu Test ohne Vorankündigung ändern können. Auch wegen dieser Entwicklung ist es notwendig, dass Veränderungen der Testbedingungen mit ausreichendem Vorlauf angekündigt werden (s.o.).

7. Kompetenzstelle Produkttests einrichten:

- Wie im Feld Nachhaltigkeit erläutert sind die wirtschaftlichen Folgen der Abwertung verkehrsfähiger Produkte auf Basis wissenschaftlich nicht fundierter und intransparenter Bewertungsschemata zuweilen gravierend. Hinzu kommt, dass die von den Testern beauftragten Labore regelmäßig aufgrund der Messunsicherheit zu anderen Ergebnissen in Bezug auf die chemische Qualität von Produkten kommen als die Hersteller selbst. Um diese Situation künftig zu verhindern, sollte der Gesetzgeber an einem geeigneten Ort (z.B. Sachverständigenrat für Verbraucherfragen) einen regelmäßigen Austausch initiieren, bei dem Test-beauftragende Organisationen wie auch Hersteller einzelne Tests, deren Bewertungsschemata und die Ergebnisse sowohl rückblickend als auch antizipierend auf sachlich-wissenschaftlicher Basis zur Diskussion stellen können.
- Weiterhin sollte die Kompetenzstelle die organisatorischen Kapazitäten haben, bei Kostenübernahme durch den Hersteller Nachtestungen neutral durchzuführen.
- Nachhaltige Produkttests bedeuten schließlich auch: keine Kommunikation von Bewertungsergebnissen auf Basis von Zertifikaten (abseits der EG-Bio-Zertifizierung). Denn diese Praxis ruiniert Kleinbetriebe, die häufig eine breite Produktpalette anbieten. Sie werden aus dem Markt ausgeschlossen, während Konzerne allein durch ihre Struktur bevorteilt sind. Nicht zuletzt gilt auch: Kosten und das Sich-Verlassen auf Kontrollergebnisse exportieren wir in Drittländer. Dabei sind all dies doch typisch westliche Ideen: Zertifizierungen, Kontrollen und Ausgleichszertifikate. Dies sollte eine Kompetenzstelle im Blick haben.

AöL Positionspapier * Veröffentlichung honorarfrei * 13.782 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) repräsentiert die Interessen der verarbeitenden Lebensmittelindustrie im deutschsprachigen europäischen Raum. Das Aufgabengebiet der AöL umfasst die politische Interessensvertretung sowie die Förderung von Austausch und Kooperation unter den Mitgliedern. Die über 120 AöL-Unternehmen, von klein- und mittelständischen bis hin zu international tätigen Betrieben, erwirtschaften einen Umsatz von über 4 Milliarden Euro mit biologischen Lebensmitteln. Die AöL ist in sämtlichen Belangen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung Gesprächspartner für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medien.

Kontakt:

Dr. Alexander Beck

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: +49 (0) 9741 938 733 0

alexander.beck@aoel.org | www.aoel.org