



PRESSEMITTEILUNG

Tomatenketchup im Vergleich: Transparenz bei Öko-Test?

(Bonn, 02.03.2023) Das Magazin Öko-Test hat 20 Tomatenketchups untersucht und die Ergebnisse in der aktuellen Ausgabe veröffentlicht. Die Ergebnisse bestätigen einmal mehr, dass die in Deutschland erhältlichen Tomatenketchups nicht nur lecker schmecken, sondern auch bedenkenlos verzehrt werden können. Sehr bedenklich hingegen ist die Herangehensweise von Öko-Test, von den Herstellern Informationen über die Lieferkette zu erzwingen.

Herkunft und Lieferkette

Die Test-Kategorie Herkunft und Lieferkette spielt für das Gesamturteil eine große Rolle, denn nach den selbst festgelegten Spielregeln von Öko-Test kann das Gesamturteil nicht besser als „ausreichend“ sein, wenn zur Lieferkette nach Meinung von Öko-Test nur unzureichende Informationen vorgelegt wurden. Dabei begnügt sich Öko-Test nicht mit einer bloßen Abfrage der Hersteller: eingefordert wurde ein lückenloser Nachweis der gesamten Lieferkette bis hin zum Landwirt. Wurden durch die Unternehmen Daten zu Lieferanten nicht oder nur teilweise übermittelt, führte dies zu einer deutlichen Abwertung des Produkts. Selbst hervorragende Ergebnisse im Bereich Sensorik konnten im Einzelfall solche „Defizite“ in der Bewertung nicht ausgleichen. Statt dessen stellt Öko-Test bei fehlenden Angaben – in aus unserer Sicht presserechtlich bedenklicher Weise – tendenziös Spekulationen zur Herkunft und den Anbaubedingungen der Rohwaren an.

Aus Verbrauchersicht ist es sicherlich interessant, welchen Ursprung die Tomaten haben, und bestimmt wird über die Bereitschaft der Hersteller, hierüber Auskunft zu erteilen, redaktionell berichtet werden dürfen. Mit welchem Selbstverständnis Öko-Test aber für sich beansprucht, dass Hersteller ihre gesamte Lieferkette gegenüber Dritten offenlegen und damit schützenswerte Geschäftsgeheimnisse Journalisten und damit der Öffentlichkeit zugänglich machen, kann man allenfalls erahnen – und unter datenschutzrechtlichen Aspekten nur bedenklich finden. Zu einer Abwertung der Produkte darf es aus unserer Sicht jedenfalls nicht kommen, wenn Hersteller Angaben verweigern, auf deren Preisgabe Öko-Test keinerlei Anspruch hat.

Alternariatoxine

Öko-Test legt ein besonderes Augenmerk auf die Gehalte an Schimmelpilzgiften, sogenannten Alternariatoxinen, in den getesteten Produkten. Die Gehalte schwanken in Tomatenerzeugnissen erheblich; alle Hersteller haben diese daher im Rahmen ihrer Qualitätssicherung besonders im Blick.

Alternariotoxine gelten als potenziell gesundheitsschädlich. Für die Beurteilung dieser Toxine in Lebensmitteln existieren aber aufgrund fehlender toxikologischer Daten keine gesetzlichen Regelungen. Die EU empfiehlt bisher deshalb lediglich die Einhaltung bestimmter Richtwerte. Diese hat die Kommission auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen abgeleitet und sich dabei für den Erlass einer Empfehlung entschieden – eine rechtsverbindliche Vorgabe hat die Kommission bewusst nicht erlassen.

Nach den Regeln von Öko-Test führt es bereits zu einer deutlichen Abwertung des Produkts, wenn diese Richtwerte zu mehr als 50 Prozent ausgeschöpft werden. Damit stellt Öko-Test willkürlich eigene Grenzwerte auf, die die Empfehlungen der Kommission „unterbieten“. Einen Beitrag zum verbesserten Verbraucherschutz erkennen wir hierin nicht. Mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung sind wir vielmehr der Auffassung, dass Sekundärstandards das berechtigte Vertrauen der Verbraucher in gesetzliche Regelungen und behördliche Risikobewertungen untergraben.

Zucker

Kein Ketchup-Test ohne das Thema „Zucker“. Zum Verständnis: Tomatenketchup ist eine süß-säuerlich abgeschmeckte Feinkostsoße, und dass sie üblicherweise Zucker enthält, ist kein Geheimnis. Dass die Verzehrmenngen von Tomatenketchup in aller Regel überschaubar sind, dürfte auch bei Ketchups mit höheren Zuckergehalten zur Beruhigung beitragen. Vor allem aber gibt es im Handel zahlreiche zuckerreduzierte Tomatenketchups, so dass Verbraucherinnen und Verbraucher eine bewusste Wahl treffen können.

Der sehr zugespitzte Bericht von Öko-Test zeigt, dass die Bewertungssystematik nicht dazu geeignet ist, eine echte Orientierung zu bieten.

Kulinaria Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaria Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaria Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaria.org