

Stellungnahme

Öko-Test zu Barbecue-Saucen – wissenschaftliche Kritik an Bewertungsmethodik

Kulinarie Deutschland: Zentrale Abwertungen wissenschaftlich nicht nachvollziehbar

Öko-Test hat in der Ausgabe 07/2026 insgesamt 19 Barbecue-Saucen untersucht und dabei Produkte unter anderem aufgrund von Mehrfachrückständen an Pflanzenschutzmitteln sowie erhöhter Gehalte des Schimmelpilzgifts Alternariol (AOH) abgewertet.

Kulinarie Deutschland hat die Methodik des Testberichts durch unabhängige wissenschaftliche Gutachter überprüfen lassen.¹ Die wissenschaftliche Bewertung kommt zu einem eindeutigen Ergebnis: Die zentralen Schlussfolgerungen von Öko-Test zur gesundheitlichen Bewertung der nachgewiesenen Rückstände und Kontaminanten sind in wesentlichen Punkten wissenschaftlich nicht tragfähig und vermitteln ein verzerrtes Bild der tatsächlichen Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Dabei ist ausdrücklich hervorzuheben, dass Öko-Test selbst keine Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel berichtet. Die untersuchten Produkte sind damit nach geltendem EU-Recht verkehrsfähig.

1. Gesetzeslage bleibt unberücksichtigt

Barbecue-Saucen bestehen aus zahlreichen pflanzlichen Zutaten wie Tomaten und anderem Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Dass dabei Rückstände verschiedener zugelassener Pflanzenschutzmittel analytisch nachweisbar sein können, ist grundsätzlich erwartbar.

Für sämtliche Pflanzenschutzmittel gelten in der Europäischen Union gesetzlich festgelegte Rückstandshöchstgehalte. Diese werden auf Grundlage umfassender wissenschaftlicher Risikobewertungen festgelegt und gewährleisten ausdrücklich auch den Schutz von empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kindern oder Schwangeren.

Werden Rückstände ohne Berücksichtigung dieser Regelungen dargestellt, entsteht leicht der Eindruck eines Gesundheitsrisikos, obwohl nach aktuellem wissenschaftlichem Kenntnisstand kein Anlass dafür besteht.

¹ RDA Scientific Consultants GmbH, München

2. Pauschale Annahme eines Gesundheitsrisikos bei Mehrfachrückständen

Öko-Test wertet Produkte bereits dann ab, wenn zwei oder mehr Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden, und begründet dies mit möglichen "Cocktail-Effekten". Nach Einschätzung der Gutachter lässt sich eine derart pauschale Bewertung wissenschaftlich jedoch nicht begründen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich wiederholt mit Mehrfachrückständen beschäftigt und kommt zu dem Ergebnis, dass aus dem bloßen gleichzeitigen Vorhandensein mehrerer Rückstände nach heutigem wissenschaftlichem Kenntnisstand kein zusätzlicher gesundheitlicher Handlungsbedarf abgeleitet werden kann.

Auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) untersucht seit vielen Jahren mögliche kombinierte Wirkungen verschiedener Wirkstoffe und entwickelt entsprechende Bewertungsverfahren kontinuierlich weiter. Bislang konnten bei Expositionen unterhalb der geltenden gesetzlichen Grenzwerte keine Gesundheitsrisiken festgestellt werden.

3. Herangezogene Studie auf Lebensmittel nicht übertragbar

Zur Begründung seiner Bewertung verweist Öko-Test auf eine aktuelle wissenschaftliche Studie aus Peru. Diese Studie untersucht jedoch keine Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln und auch keine Verbraucherexposition durch den Verzehr von Lebensmitteln. Vielmehr analysiert sie modellierte Umweltbelastungen durch Pflanzenschutzmittel und setzt diese mit regionalen Krebsregisterdaten in Beziehung.

Nach Auffassung der Gutachter lässt sich aus einer solchen umweltbezogenen Expositionsstudie keine belastbare Aussage über gesundheitliche Risiken durch Spuren von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln ableiten. Eine unmittelbare Übertragung der Studienergebnisse auf Barbecue-Saucen ist daher wissenschaftlich nicht tragbar.

4. Vermischung von Gefahr und tatsächlichem Risiko

Öko-Test hebt insbesondere Rückstände von Spirotetramat sowie Ethoxyquin hervor.

Nach Auffassung der Gutachter wird hierbei jedoch nicht ausreichend zwischen der Gefährlichkeit eines Stoffs und dem tatsächlichen gesundheitlichen Risiko unterschieden.

Die toxikologische Grundregel lautet, dass sich das Risiko aus der Gefährlichkeit eines Stoffs und der tatsächlichen Exposition ergibt. Eine GefahrenEinstufung allein erlaubt daher keine Aussage darüber, ob die tatsächlich nachgewiesene Spurenmenge ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellt.

Hinzu kommt, dass die von Öko-Test verwendete Abwertungsschwelle teilweise deutlich unterhalb der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte liegt. Ein Produkt kann somit nach den Kriterien von Öko-Test abgewertet werden, obwohl sämtliche gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.

5. Wissenschaftliche Bewertungsverfahren bleiben unbeachtet

Die Bewertung möglicher Kombinationswirkungen verschiedener Pflanzenschutzmittel ist seit vielen Jahren Gegenstand intensiver wissenschaftlicher Forschung.

Europäische Behörden haben hierfür systematische Bewertungsverfahren entwickelt, unter anderem die sogenannten "Cumulative Assessment Groups" (CAGs), die Wirkstoffe mit vergleichbarem Wirkmechanismus gemeinsam bewerten.

Vor diesem Hintergrund erscheint die Aussage von Öko-Test, Wechselwirkungen seien bislang nicht ausreichend erforscht, nach Auffassung der Gutachter nicht haltbar.

6. Bewertung von Alternariol unzutreffend

Bei einigen Barbecue-Saucen hat Öko-Test erhöhte Gehalte des Schimmelpilzgifts Alternariol (AOH) beanstandet. Produkte wurden um vier Noten abgewertet, wenn nach Berechnung von Öko-Test der TTC-Wert (Threshold of Toxicological Concern) zu mehr als 100 % ausgeschöpft wurde. Lag die Ausschöpfung zwischen 50 % und 100 %, erfolgte eine Abwertung um zwei Noten.

Für eine wissenschaftlich korrekte Anwendung des TTC-Konzepts ist jedoch nicht allein der analytisch gemessene Gehalt entscheidend. Maßgeblich ist vielmehr die tatsächliche Aufnahme des Stoffs durch den Verbraucher. Hierfür müssen die offiziellen Verzehrdaten berücksichtigt werden.

Unter Berücksichtigung der offiziellen EFSA-Verzehrdaten sowie der statistischen Empfehlungen der EFSA zur Expositionsabschätzung ergibt sich, dass sämtliche Kulinaria Deutschland vorliegenden Analysewerte unterhalb der 100%-TTC-Schwelle lagen. Dies gilt insbesondere dann, wenn – entsprechend den statistischen Vorgaben der EFSA – für diese Auswertung der Mittelwert und nicht das 95. Perzentil herangezogen wird.*

Von den drei von Öko-Test als „stark erhöht“ eingestuften AOH-Gehalten überschritt nach dieser Berechnung lediglich ein Produkt die von Öko-Test selbst definierte 50%-TTC-Schwelle.

Darüber hinaus bleibt unberücksichtigt, dass die Europäische Kommission mit der Empfehlung (EU) 2022/553 Richtwerte für Alternariol in verarbeiteten Tomatenerzeugnissen veröffentlicht hat. Sämtliche im Öko-Test-Bericht genannten AOH-Gehalte liegen nach den Kulinaria Deutschland vorliegenden Informationen innerhalb dieser europäischen Orientierungswerte.

Die Abwertung der Barbecue-Saucen hinsichtlich Alternariol beruht daher nach Auffassung von Kulinaria Deutschland auf einer nicht sachgerechten Anwendung des TTC-Konzepts. Insbesondere wurden die offiziellen EFSA-Verzehrdaten und die von der EFSA empfohlenen statistischen Grundsätze zur Expositionsabschätzung nicht zutreffend berücksichtigt. Die daraus resultierenden Berechnungen führen zu einer Überschätzung der tatsächlichen Verbraucherexposition.

**Quelle: EFSA Journal 2011;9(3):2097 – Guidance of EFSA: Use of the EFSA Comprehensive European Food Consumption Database in Exposure Assessment, Kapitel 5.1.*

Fazit

Das Gutachten unabhängiger Sachverständiger kommt zu dem Ergebnis, dass die pauschale Abwertung von Barbecue-Saucen allein aufgrund der Anzahl nachgewiesener Pflanzenschutzmittelrückstände wissenschaftlich nicht tragfähig ist. Ebenso beruht die Bewertung der Alternariol-Gehalte auf einer unzutreffenden Anwendung der offiziellen EFSA-Verkehrsdaten. Nach den im Test veröffentlichten Angaben erfüllen die untersuchten Produkte die gesetzlichen Anforderungen im Hinblick auf Pflanzenschutzmittelrückstände. Auch die gemeldeten Alternariol-Gehalte liegen unter Berücksichtigung der offiziellen EFSA-Verkehrsdaten sowie der europäischen Orientierungswerte im gesundheitlich unbedenklichen Bereich.

Kulinaria Deutschland unterstützt ausdrücklich unabhängige Produkttests und eine transparente Verbraucherinformation. Voraussetzung hierfür ist jedoch, dass Bewertungen auf wissenschaftlich belastbaren Methoden beruhen und den geltenden regulatorischen Rahmen berücksichtigen. Verbraucher sollen sachlich und wissenschaftlich fundiert informiert werden, ohne durch methodisch fragwürdige Bewertungen unbegründet verunsichert zu werden.

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

Laura Winter-Gierlich | Geschäftsführerin | **Kulinaria Deutschland e.V.**
winter-gierlich@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaria.org