

13. Mai 2008

Rahmenkonzept für Lebensmittelprüfungen

1. VORBEMERKUNGEN

- 1.1. Ziele
- 1.2. Erfassung der Lebensmittelqualität
- 1.3. Zweckbestimmung der Lebensmittel
- 1.4. Qualitätsschwankungen bei Lebensmitteln

2. GRUNDKONZEPT DER TESTDURCHFÜHRUNG

- 2.1. Prüfprogramm
 - 2.1.1. Angebot und Aufmachung
 - 2.1.2. Prüfungen der Verpackung und der Inhaltmenge
 - 2.1.3. Chemische, biologische und physikalische Prüfungen
 - 2.1.4. Mikrobiologische Prüfungen
 - 2.1.5. Sensorische Prüfungen
 - 2.1.6. Ernährungsphysiologische Begutachtungen
- 2.2. Einkauf der Prüfmuster
- 2.3. Durchführung sensorischer Prüfungen

3. GRUNDKONZEPT DER TESTAUSWERTUNG

- 3.1. Struktur der Ergebnisdarstellung und Bewertung der Einzelkriterien
 - 3.1.1. Sensorische Urteile und/oder Beschreibungen
 - 3.1.2. Chemische Qualität und/oder Zusammensetzung des Produkts
 - 3.1.3. Ernährungsphysiologische Qualität
 - 3.1.4. Mikrobiologische Qualität
 - 3.1.5. Verpackung
 - 3.1.6. Deklaration
- 3.2. Zusammenfassung der Ergebnisse
 - 3.2.1. test-Qualitätsurteil
 - 3.2.2. Gewichtung

1. VORBEMERKUNGEN

Für das folgende Rahmenkonzept gelten alle grundsätzlichen Regelungen für die Durchführung vergleichender Warentests.

1.1. Ziele

Ziel der Lebensmitteluntersuchungen der STIFTUNG WARENTEST ist es, neben der grundsätzlichen Einordnung des Lebensmittels in die Gesamternährung qualitative Produktunterschiede herauszufinden und diese dem Leser verständlich und nachvollziehbar zu präsentieren. Hierzu können folgende Aspekte in Abhängigkeit von Sinnhaftigkeit, Durchführbarkeit und beabsichtigtem Untersuchungsumfang bei der Festlegung eines Prüfkonzepts beachtet werden:

- Durchführung chemisch-physikalischer, mikrobiologischer und biologischer Untersuchungen
- Einbeziehung ernährungsphysiologischer Betrachtungen auf der Basis relevanter Nährwertparameter
- Durchführung sensorischer Prüfungen durch Einsatz von geschulten Prüfpersonen, ggf. unter Hinzuziehung von Verbraucherpanels
- Information über die gesundheitliche Unbedenklichkeit und Sicherheit der untersuchten Lebensmittel
- Gegebenenfalls Berücksichtigung umweltrelevanter und sozialer Aspekte entlang der Wertschöpfungskette.

1.2. Erfassung der Lebensmittelqualität

Zu den generell überprüfbaren Kriterien, mit denen ein Lebensmittel in seiner Qualität beschrieben werden kann, gehören – unabhängig von deren Bewertung – folgende objektiv oder subjektiv feststellbare Merkmale und Eigenschaften:

- **Zusammensetzung**
Untersucht werden zum Beispiel: Nährstoffe, Ballaststoffe, Energiegehalt, essentielle Nahrungsbestandteile (wie Vitamine, Mengen- und Spurenelemente), Zusatzstoffe, aber auch bestimmte wertgebende Bestandteile (wie sekundäre Pflanzenstoffe, Eier in Back- und Teigwaren, Muskelfleischanteil in Fleischerzeugnissen)
- **Sensorische Eigenschaften**
Untersucht werden zum Beispiel Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz/Struktur/Textur, Mundgefühl
- **Ernährungsphysiologischer Wert**
Untersucht werden zum Beispiel ausgewählte ernährungsrelevante Inhaltsstoffe oder das Gesamtprodukt
- **Gesundheitliche Unbedenklichkeit und Sicherheit**
Untersucht werden zum Beispiel Kontaminanten, Rückstände, z. T. auch Zusatzstoffe, Hygiene/Mikroorganismen, Toxine, pharmakologische Wirkung, Bestrahlung, Transgene
- **Frische und Gebrauchswert**
Untersucht werden zum Beispiel Angebotszustand, Produktalter, Haltbarkeit, Eignung zur Verwendung, Handhabung, Verpackung, Kennzeichnung

- **Herkunft und Authentizität**
Überprüft werden die diesbezüglichen Anbieterangaben.

Die Bedeutung, die den einzelnen Kriterien zukommt, ist nicht für alle Lebensmittel gleich. Sie hängt zum einen maßgeblich von der Art des Lebensmittels selbst und zum anderen von den jeweiligen Verbrauchererwartungen ab. Die unterschiedliche Bedeutung ist bei der Berechnung von Urteilen durch eine individuelle Gewichtung der einzelnen Kriterien (siehe hierzu 3.2.) zu berücksichtigen.

Außerdem tragen zur Lebensmittelqualität bei:

- **Umweltrelevante und soziale Aspekte (nicht-stoffliche Eigenschaften)**
z. B. Produktionsbedingungen (Art der Tierhaltung, Anbau und Veredelung pflanzlicher Produkte), ökologische Aspekte der Produktion, des Transports und der Entsorgung.

Bei einzelnen Lebensmitteltests kann es für den Verbraucher sinnvoll sein, soziale und ethische Kriterien im Rahmen der Unternehmensverantwortung der Anbieter zu überprüfen.

1.3. Zweckbestimmung der Lebensmittel

Lebensmittel befriedigen unterschiedliche Bedürfnisse des Verbrauchers – sie dienen der Sättigung, der Erhaltung der geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit, der Gesunderhaltung und dem Genuss. Unabhängig davon stehen ihre sensorischen Ausprägungen in der Regel im Vordergrund. Dieser Tatsache ist in den Untersuchungen mit geplanten Qualitätsurteilen und anderen zusammenfassenden Qualitätsaussagen dadurch Rechnung zu tragen, dass in der Regel sensorische Prüfungen durchgeführt werden.

Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften spielen ebenfalls eine wesentliche Rolle. Deshalb soll immer eine – ggf. zielgruppenspezifische – ernährungs-physiologische Einordnung des geprüften Lebensmittels angestrebt werden.

Der jeweiligen Bedeutung der einzelnen Qualitätskriterien eines Lebensmittels ist durch die Gewichtung bei der Qualitätsbewertung Rechnung zu tragen.

1.4. Qualitätsschwankungen bei Lebensmitteln

In die Untersuchungen werden in der Regel Markenprodukte und Produkte, die als Eigenmarken des Handels angeboten werden, einbezogen. Von diesen sollte grundsätzlich eine konstante Qualität erwartet werden können, die unabhängig von der einzelnen Charge ist. Dennoch können Qualitätsschwankungen nicht immer ausgeschlossen werden. Es kann dabei zu Unterschieden der Endprodukte in sensorischer oder sonstiger Beschaffenheit kommen. Dies gilt sowohl für zusammengesetzte und hochverarbeitete Lebensmittel als auch (insbesondere) für naturbelassene Produkte.

Aufgrund dieser Unterschiede kann es sinnvoll sein, Einzel-, Gruppen- oder Qualitätsurteile zu vergeben, die sich nur auf die durch die Testmuster repräsentierte Teilmenge beziehen, indem Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum, die Losnummer oder die Veterinärkontrollnummer angegeben werden. Wenn hingegen begründet erwartet werden kann, dass die getroffene Qualitätsaussage chargenübergreifend gültig ist, wird auf die Angabe der Chargenkennzeichnung verzichtet.

2. GRUNDKONZEPT DER TESTDURCHFÜHRUNG

2.1. Prüfprogramm

Prüfprogramme für Lebensmitteltests sind im Allgemeinen wie folgt strukturiert:

2.1.1. Angebot und Aufmachung

Protokollierung der Deklaration, Beschreibung der Aufmachung

2.1.2. Prüfungen der Verpackung und der Inhaltsmenge

Erfassung der Verpackungsmaterialien nach Art und Menge; Zweckmäßigkeit der Verpackung; Handhabung; stichprobenartige Kontrolle der Inhaltsmenge

2.1.3. Chemische, biologische und physikalische Prüfungen

Charakteristische Inhaltsstoffe, Nährstoffe, Schadstoffe, Rückstände und Zusatzstoffe; Schädlingsbefall; Authentizitätsprüfungen; Nachweis von Bestrahlung und Transgenen

2.1.4. Mikrobiologische Prüfungen

Kulturorganismen, gesundheitsrelevante Keime, Hygieneindikatorkeime, Verderbniserreger

2.1.5. Sensorische Prüfungen

Die folgenden Varianten sensorischer Prüfungen sind möglich. Die individuelle Festlegung erfolgt in der Regel nach Beratung im Fachbeirat unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften des zu prüfenden Lebensmittels.

2.1.5.1. Beschreibende Prüfung (mit und ohne Bewertung)

2.1.5.2. „Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung“

2.1.5.3. Bewertende hedonische Prüfung durch ein Verbraucherpanel in Kombination mit einer beschreibenden Prüfung

2.1.6. Ernährungsphysiologische Begutachtungen

In der Regel auf der Grundlage der Prüfergebnisse aus 2.1.3.: Bedarfsdeckung mit bestimmten Nährstoffen, Nährstoffdichte, zugeführte Energiemenge, ggf. erwünschte oder unerwünschte physiologische und pharmakologische Wirkungen, ggf. Eignung für besondere Ernährungszwecke bzw. für spezielle Zielgruppen (insbesondere bei diätetischen Lebensmitteln).

Für das jeweilige Untersuchungsvorhaben werden validierte Prüfmethoden produktspezifisch und unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse ausgewählt.

Im Prüfprogramm ist auch die rechtliche Beurteilung der ermittelten Prüfergebnisse verankert.

Dieser Umfang beschreibt das typische Lebensmittelprüfprogramm für eine vergleichende Untersuchung mit test-Qualitätsurteil (W1 und W4). Für andere W-Typen wird der Prüfumfang in der Regel reduziert.

Außerdem ist zu prüfen und ggf. mit dem Fachbeirat zu diskutieren, in welchem Umfang umweltrelevante Kriterien sowie verbraucherrelevante Aspekte aus der Produktionskette berücksichtigt und die Ergebnisse den zu testenden Produkten individuell zugeordnet werden können.

2.2. Einkauf der Prüfmuster

In der Regel sollen die Prüfmuster eines Produktes mit einheitlichem Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum bzw. einer anderen Chargenkennzeichnung im Lebensmitteleinzelhandel beschafft werden.

Prüfmuster, die erkennbar unsachgemäß gelagert worden sind, dürfen nicht eingekauft werden. Die Stiftung stellt ab Einkauf einen sachgemäßen Transport und eine sachgemäße Lagerung sicher.

Außergewöhnliche Einkaufsbedingungen sind im Fachbeirat bzw. im Expertengespräch zu diskutieren.

2.3. Durchführung sensorischer Prüfungen

Sensorische Prüfungen werden in Anlehnung an die allgemeinen Grundlagen und Sensorik-Methoden der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (ASU nach § 64 LFGB) durchgeführt.

Bei den nachfolgenden Prüfungen sind die eingesetzten Prüfpersonen zu unterscheiden in geschulte Prüfpersonen (z. B. Prüfer, Experten, Sensoriker ...) und ungeschulte Prüfpersonen (Laien, Verbraucher/ Konsumenten ...). Bei Prüfungen durch geschulte Prüfpersonen müssen Vortests durchgeführt werden. Die Eignung und Zuverlässigkeit der geschulten Prüfpersonen ist bei jeder Prüfung durch die Prüfleitung zu kontrollieren.

2.3.1. Eine beschreibende Prüfung kann zum Beispiel in Form einer einfach beschreibenden Prüfung in Anlehnung an Methode L 00.90-6 der ASU nach § 64 LFGB (nach DIN 10964) oder als Profilprüfung in Anlehnung an Methode L 00.90-11/1-4 (nach DIN 10967 Teil 1-4) durchgeführt werden.

Hierbei sind geschulte Prüfpersonen einzusetzen. Diese Prüfpersonen können entweder auf das zu prüfende Produktsegment geschult sein (trainiertes Panel) oder Prüfer sein, die neben Prüferfahrung auch hinreichende Produktkenntnis über das zu prüfende Lebensmittelsegment besitzen.

Die jeweiligen sensorischen Ausprägungen sind in ihrer Art und Intensität zu beschreiben. Dabei ist insbesondere auf Produktfehler zu achten. Die Prüfpersonen dürfen nur objektiv beschreiben; subjektive, hedonische und wertende Beschreibungen sind auszuschließen.

Ziel dieser sensorischen Prüfung ist eine verbale Aussage zur sensorischen Beschaffenheit, die entweder nur in Form einer Kurzbeschreibung *ohne Bewertung* oder *in Form einer sensorischen Beurteilung unter Berücksichtigung der Fehler* in die Veröffentlichungstabelle eingeht. Wenn eine Bewertung vorgenommen wird, erfolgt diese durch die Prüfleitung.

2.3.2. Bei einer „Beschreibenden Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung“ dient Methode L 00.90-14 (nach DIN 10969) als Grundlage. Das wesentliche Prinzip dieser Norm ist die Trennung der sensorischen Beschreibung entsprechend einer Profilprüfung (durch geschulte Prüfpersonen) von der Bewertung durch die Prüfleitung.

2.3.3. Eine bewertende hedonische Prüfung erfordert ein ungeschultes Verbraucherpanel aus Verwendern der zu prüfenden Produktgruppe. Die Auswahl der Verbraucher muss jeweils verweenderorientiert vorgenommen werden, z. B. nach Alter, Geschlecht und anderen für die zu prüfende Produktgruppe relevanten Kriterien, um zu statistisch aussagekräftigen Konsumentenurteilen zu kommen. Die ausgeprägte Bevorzugung einer bestimmten Marke, sofern sich diese im Testfeld befindet, muss ausgeschlossen werden. Die Stichprobe muss ein möglichst reprä-

sentatives Abbild der Gesamtheit der betreffenden Lebensmittelverwender darstellen, damit die Ergebnisse verallgemeinert werden dürfen.

Diese bewertende Prüfung durch ein Konsumentenpanel ist immer durch eine beschreibende Prüfung mit geschulten Prüfpersonen zu ergänzen. Die dabei erarbeiteten Beschreibungen sollen einerseits dazu beitragen, die Konsumentenurteile zu erklären. Andererseits soll mit Hilfe der Beschreibungen die sensorische Beschaffenheit der Produkte fachlich beurteilt werden. Diskrepanzen zwischen Konsumentenurteilen und fachlicher Bewertung sind durchaus möglich und bedürfen dann der Erklärung.

3. GRUNDKONZEPT DER TESTAUSWERTUNG

Mit Hilfe der im Prüfprogramm festgelegten Prüfungen werden zahlreiche Ergebnisse ermittelt, die für die Qualitätsbeschreibung eines Erzeugnisses nicht alle in gleichem Maße relevant sind. Zudem gilt es oft, nicht jede Produktqualität absolut zu beurteilen und einzeln zu beschreiben; vielmehr wird bei vergleichenden Tests der Schwerpunkt auf die Qualitätsunterschiede von Erzeugnis zu Erzeugnis gelegt. Solche Testbeurteilungen können somit einen relativen Charakter bekommen, wobei gleichartige Qualitätsmerkmale nicht zwingend einzeln aufgeführt werden müssen.

3.1. Struktur der Ergebnisdarstellung und Bewertung der Einzelkriterien

Die Zusammenstellung der Testergebnisse in der Tabelle erfolgt nach einem einheitlichen Schema. Dazu werden alle ergebnisrelevanten Einzelkriterien herangezogen, zu Kriteriengruppen zusammengefasst und in der Regel in Form folgender Gruppenurteile dargestellt:

3.1.1. Sensorische Urteile und/oder Beschreibungen

3.1.1.1. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung durch geschulte Prüfpersonen sind in der Regel auch im Hinblick auf festgestellte Fehler beschreibend. Hieraus kann eine sensorische Beurteilung abgeleitet werden. Insbesondere dann, wenn ein Produkt als ‚nicht zum Verzehr geeignet‘ erkannt wird, lautet das Gruppenurteil „mangelhaft“.

Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung führen verfahrensbedingt zu einer Beurteilung, die in der Regel in Form eines Urteils „Sensorische Qualität“ vorgenommen wird. Insbesondere dann, wenn ein Produkt als ‚nicht zum Verzehr geeignet‘ erkannt wird, lautet das Gruppenurteil „mangelhaft“.

Die Ergebnisse einer hedonischen Prüfung mit Hilfe eines Verbraucherpanels führen in der Regel zu einem „Sensorischen Konsumentenurteil“. Weichen die Konsumentenurteile in ihrer Verteilung signifikant von der Normalverteilung ab, so müssen diese überprüft werden. Ist diese Präferenzverteilung hinreichend erklärbar, kann ein Konsumentenurteil vergeben werden.

Zusätzlich wird eine sensorische Prüfung durch geschulte Prüfpersonen durchgeführt; deren Ergebnisse werden ebenfalls beurteilt und dargestellt.

Bei einer deutlichen Diskrepanz zwischen dieser sensorischen Beurteilung und dem sensorischen Konsumentenurteil müssen die Urteile überprüft werden. Wird die Diskrepanz bestätigt, können beide Urteile veröffentlicht werden, bedürfen aber einer Erklärung.

3.1.2. Chemische Qualität und/oder Zusammensetzung des Produkts

Die chemische Qualität muss nicht grundsätzlich zu einem Gruppenurteil zusammengefasst werden. Beispielsweise kann es sinnvoll sein, Unterteilungen vorzunehmen und etwa den Schadstoffgehalt getrennt zu betrachten und zu beurteilen.

Als Beurteilungsgrundlage sind zunächst die rechtlichen Vorschriften für die Zusammensetzung heranzuziehen, sofern solche existieren. Auch Verkehrsauffassungen, wie sie in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches (nationale Festlegungen) oder im Codex Alimentarius (internationale Festlegungen) niedergeschrieben sind, und verschiedene Richt- und Warnwerte für Schadstoffe und Rückstände sind wichtige Beurteilungskriterien. Dabei sind gegebenenfalls auch toxikologische Betrachtungen vorzunehmen.

Die Einhaltung einer vorgeschriebenen Zusammensetzung ist selbstverständlich; allein daraus muss noch keine gute Bewertung resultieren. Verstöße gegen diesbezügliche rechtliche Vorschriften können über einen Abwertungseffekt bis zu einer »mangelhaften« Beurteilung im Gruppenurteil führen.

Existieren (noch) keine Beurteilungsgrundlagen für ein Lebensmittel, sollen verbraucherrelevante Kriterien für die Zusammensetzung der zu beurteilenden Produktgruppe definiert und im Fachbeirat diskutiert werden.

Schadstoffgehalte sind, auch wenn sie festgelegte Grenzwerte nicht überschreiten, differenziert zu bewerten, wobei deren Vermeidbarkeit und gesundheitliche Risiken in die Bewertung einbezogen werden sollen.

Die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe ist bei einzelnen Produkten rechtlich zugelassen; dennoch ist für eine gute Produktqualität nicht jeder Zusatzstoff erforderlich. Daher ist deren Verwendung im Einzelfall kritisch zu prüfen und zu beurteilen.

3.1.3. Ernährungsphysiologische Qualität

Ernährungsphysiologische Begutachtungen sind in der Regel durchzuführen – unabhängig davon, ob es möglich ist, produktbezogene Einzelbewertungen vorzunehmen. Wenn sich Einzelbewertungen als sinnvoll herausstellen, können sie beschreibend oder in Form der üblichen Beurteilungssemantik und -symbolik erfolgen.

Bei Produkten, die nur einen Beitrag zu einer Mahlzeit darstellen, kann der Anteil an einer modellhaft zusammengestellten Mahlzeit bzw. an der gesamten Tageszufuhr zugrunde gelegt werden, so dass eine Bewertung des einzelnen Produktes vorgenommen werden kann. Hierbei sind die Beurteilungen für verschiedene Ziel- bzw. Verwendergruppen gegebenenfalls einzeln aufzuführen.

Gibt es keine relevanten produktspezifischen Unterschiede in der Ernährungsphysiologie, kann von einer auf das einzelne Produkt bezogenen Bewertung abgesehen werden. Dann muss in der Veröffentlichung produktübergreifend der ernährungsphysiologische Wert der Produktgruppe beschrieben werden.

3.1.4. Mikrobiologische Qualität

Für die Bewertung der mikrobiologischen Qualität sind zunächst die in Gesetzen, Verordnungen und/oder in Richt- und Warnwerten festgelegten Qualitätskriterien heranzuziehen; dies gilt auch für andere in der Fachliteratur veröffentlichte Daten. Dabei ist zu prüfen, ob die geltenden Festlegungen die Sicherheit der Verbraucher hinreichend gewährleisten. Es kann durchaus sinnvoll

sein, die Bewertung für unterschiedliche Personengruppen vorzunehmen oder aber strengere Maßstäbe anzulegen, als sie durch rechtliche Vorschriften vorgegeben sind.

3.1.5. Verpackung

Die Zweckmäßigkeit der Verpackung steht im Vordergrund der Verpackungsbewertung. Bei entsprechender Bedeutung ist auch der Verpackungsaufwand zu bewerten. Beide Urteile können zu einem Gruppenurteil „Verpackung“ zusammengefasst werden.

Verstöße gegen eichrechtliche Vorschriften und/oder gegen die Verpackungs-Verordnung führen zur Abwertung der Verpackungsbeurteilung.

3.1.6. Deklaration

Verstöße gegen gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften aufgrund unzutreffender oder zur Irreführung geeigneter Angaben führen im Allgemeinen zu einem »mangelhaften« Urteil für die Deklaration. Eine weniger negative Bewertung kann erfolgen, wenn zum Beispiel eine Kennzeichnung formal zwar korrekt ist, jedoch aus Verbrauchersicht Mängel aufweist oder nicht umfassend genug ist, u. a. hinsichtlich Lesbarkeit und Übersichtlichkeit, aber auch in Bezug auf Werbeaussagen und auf nicht vorgeschriebene, jedoch wünschenswerte Deklarationselemente.

Nur wenn zusätzlich gestellte Anforderungen, die zusammenfassend als „besonders verbraucherfreundlich“ zu beschreiben sind, erfüllt werden, kann die Deklaration mit »sehr gut« beurteilt werden. Dies betrifft z. B. eine übersichtliche, besonders gut lesbare Kennzeichnung; das Vorhandensein einer Lagerungs- und Verzehrsempfehlung; freiwillige Nährwertangaben; Angabe des Herstellungsdatums; verständliche Angabe einer Zubereitungsanweisung; weitgehender Verzicht auf werbliche Darstellungen usw.

3.2. Zusammenfassung der Ergebnisse

3.2.1. test-Qualitätsurteil

Anzustreben ist, bei möglichst vielen Lebensmitteluntersuchungen test-Qualitätsurteile zu vergeben, weil dies als Orientierungshilfe zur Kaufentscheidung von den Verbrauchern gewünscht wird.

Wenn ein test-Qualitätsurteil vergeben werden soll, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

Alle für die zu prüfende Lebensmittelgruppe relevanten Prüfungen müssen durchgeführt worden sein. Die Ergebnisse daraus werden zu Gruppenurteilen zusammengefasst.

Eine Durchrechnung zum test-Qualitätsurteil muss für alle Produkte des geprüften Segmentes möglich sein.

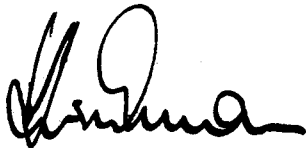
Bei Lebensmitteln, bei denen stärkere Qualitätsschwankungen nicht ausgeschlossen werden können, soll auf ein allgemeingültiges test-Qualitätsurteil verzichtet werden. Doch auch hier ist anzustreben, Gruppenurteile oder auf bestimmte Teilmengen, die durch erkennbare Identifikationsmerkmale (z. B. das Mindesthaltbarkeitsdatum) eingrenzbar sind, bezogene test-Qualitätsurteile zu vergeben.

3.2.2. Gewichtung

Bei jeder einzelnen Untersuchung ist die Gewichtung der Gruppenurteile in Abhängigkeit von Prüfumfang und Prüfergebnissen erneut zu überdenken und im Fachbeirat zu diskutieren. Ähnliche Sachverhalte sollen in ähnlicher Weise bewertet werden.

Gruppenurteile, die eine Selbstverständlichkeit der Produktbeschaffenheit darstellen, werden nur gering gewichtet. Jedes Gruppenurteil kann zur Abwertung herangezogen werden. In Abhängigkeit von der Stärke eines festgestellten Mangels kann dieses Gruppenurteil bis auf das test-Qualitätsurteil durchschlagen.

Unabhängig vom Hauptzweck eines Lebensmittels – z. B. zum Genuss, als diätetisches Lebensmittel oder einfach nur zur Nährstoffzufuhr – ist eine Mindestqualität der sensorischen Beschaffenheit die Grundvoraussetzung für die Akzeptanz eines Lebensmittels. Die sensorischen Urteile sind daher entsprechend hoch (in der Regel mit 35 %, im Einzelfall auch höher, aber nicht mit mehr als 65 %) zu gewichten.



Dr. W. Brinkmann



Dr. P. Sieber