



Januar 2022

GEPA meist „gut“ und „sehr gut“ in Verbrauchertests

1. GEPA-Produkte im Spiegel von Verbrauchertests

Wie schneidet die GEPA allgemein bei Verbrauchertests ab?

Die GEPA schneidet hier **überdurchschnittlich** gut ab!

Insgesamt war die GEPA in den letzten sechs Jahren zwanzigmal im Test bei Stiftung Warentest, ÖKO-TEST, Guter Rat und bei dem österreichischen Verein für Konsumenteninformation (VKI). Sechsmal gab es die Note „sehr gut“, sechsmal „gut“, einmal „befriedigend“, zweimal „ausreichend“, dreimal „ungenügend“. Zweimal gab es keine genaue Note, aber die Bewertung als bestes Produkt im Test. Diese Bilanz kann sich sehen lassen!

GEPA 14-mal Testsieger in sechs Jahren

Insgesamt hat die GEPA seit 2015 in Verbraucherzeitschriften 14-mal als Testsieger abgeschnitten. Zu den getesteten Produkten gehörten Kaffees, Tees, Schokoladen, Studentenfutter und Brotaufstriche. Herausragende Beispiele waren unser „Bio Mascobado Vollrohrzucker“ und unser Bio-Kaffee „Faires Pfund“. In der Ausgabe 10/2021 der Zeitschrift "ÖKO-TEST" konnte unser „Bio Mascobado Vollrohrzucker“ sowohl beim Gesamturteil wie auch in den Einzeldisziplinen „Inhaltsstoffe“, „Zuckerrohanbau und Transparenz“ und „Sonstige Mängel“ mit der Bestnote "sehr gut" überzeugen. In der ÖKO-TEST Ausgabe 11/2021 hat unser Bio-Kaffee „Faires Pfund“ als einziger Kaffee die Bestnote „gut“ erzielt und somit als Testsieger abgeschnitten. Insgesamt fielen 14 von 20 untersuchten gemahlene Kaffees durch. In der Kategorie „Kaffeeanbau/Transparenz“ konnte unser Kaffee als einziger mit „sehr gut“ überzeugen. Das Echo war überwältigend: Circa 140 Tages- und Publikumszeitschriften (darunter auch Leitmedien) haben berichtet mit Schlagzeilen wie „*Nur ein Kaffee in allen Punkten gut*“ oder „*Nur ein Kaffee überzeugte komplett*“.

GEPA vielfach ausgezeichnet

Für ihre Verdienste um den Fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA auch sonst vielfach ausgezeichnet worden, zuletzt 2021 in der Kategorie „Verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement“ beim CSR-Preis der Bundesregierung. Näheres:

<https://www.gepa.de/gepa/mission/auszeichnungen.html>

2. GEPA Qualitätsarbeit

Wie arbeitet die Qualitätssicherung der GEPA, um solch positive Ergebnisse zu erzielen?

Die bei der GEPA eingehende Ware wird intensiv kontrolliert:

- Vor jeder Rohwarenlieferung erhält unsere Qualitätssicherung ein Vorverschiebungsmuster, das analytisch (auf Schadstoffe) und sensorisch (Geruch, Geschmack) kontrolliert wird.
- Erst wenn die Analysen aller Prüfparameter erfolgreich abgeschlossen sind, wird die Verschiffung der Rohware freigegeben.

- Bei Ankunft der Container in Deutschland werden erneut Proben zur Analyse an unsere Qualitätssicherung sowie an die von uns beauftragten akkreditierten Labore geschickt.

Diese doppelte Kontrolle ist für ein mittelständisches Unternehmen wie die GEPA etwas ganz Besonderes! Andere Händler unserer Größenordnung kaufen ihre Produkte meistens nur aufgrund einer Spezifikation (Anforderung) und führen kaum eigene Analysen durch.

Zu den weiteren Elementen der Qualitätssicherung bei der GEPA gehören auch:

- Prüfung der lebensmittelrechtlichen Deklaration
- Hygieneschulungen der Mitarbeiter*innen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen mit den Verarbeitern
- Rückruf-/Sperrverfahren

Das Qualitätssicherungs-System der GEPA beruht auf den Grundsätzen des HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Jede Produktgruppe wird auf Gefahren und Risiken analysiert. Es werden Maßnahmen zur Beherrschung dieser Risiken beschlossen, dabei werden auch Allergene berücksichtigt. Neben der Qualitätssicherung sind auch Kolleg*innen aus den Abteilungen Einkauf, Sortiment und Warenwirtschaft an dieser Analyse beteiligt.

NEU:

Um noch mehr Transparenz und Eigenverantwortung gegenüber dem Handel und unseren Kunden zum Ausdruck zu bringen, haben wir uns 2021 der aufwändigen Zertifizierung nach dem IFS Database - IFS Wholesale / Cash & Carry ([ifs-certification.com](https://www.ifs-certification.com)) unterzogen. Der IFS ist einer der anspruchsvollsten Standards in der Lebensmittelindustrie. Bei dem Erstaudit haben wir auf Anhieb das sehr gute Ergebnis von 94,05 Prozent erzielt. Damit sind wir das einzige Fair Handelsunternehmen in Deutschland mit einem zertifizierten QS-System mit solch hohen Anforderungen.

Wie werden unsere Handelspartner zur Qualitätskontrolle geschult?

Die Analysenergebnisse der Vorverschiffungsmuster und Wareneingänge teilen wir unseren Partnergenossenschaften mit. Bei Auffälligkeiten suchen wir gemeinsam nach Lösungen. Darüber hinaus haben wir die Qualitätsverantwortlichen von Kaffeegenossenschaften aus Afrika und Lateinamerika schon mehrfach zu Workshops bei der GEPA eingeladen. Dabei ging es neben Qualitätskontrolle auch um die sensorische Kalibrierung. So tauschten wir uns bei zahlreichen Kaffeeverkostungen über Kaffeemerkmale wie Säure, Körper und Aroma aus, um das Bewertungsniveau der Handelspartner und der GEPA aneinander anzugleichen. Dies dient nicht nur unserem eigenen Qualitätsmanagement, sondern verbessert auch die Wettbewerbschancen unserer Partner auf dem internationalen Markt.

Bio als Qualitätsmerkmal: Wie wollen wir den Anteil weiter ausbauen?

86,5 Prozent unseres Lebensmittel-Umsatzes erzielen wir mit bio-zertifizierten Produkten (Stand: 31.12.2021), viele tragen auch das Naturland Zeichen. Der Bio-Anbau ist ein Schutz der Kleinbäuer*innen und deren Familien vor Kontamination mit Pestiziden bei ihrer Arbeit und minimiert das Risiko von Rückständen in den Produkten. Vor 20 Jahren lag der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei der GEPA noch bei 60 Prozent. Wir beraten, unterstützen und begleiten unsere Partner seit Jahrzehnten bei der Umstellung auf Bio, aber wir werden keinen treuen Lieferanten deswegen „verlassen“. Vertrauensvolle und langfristige Beziehungen sind ein Kern unseres Handelns. Die GEPA ist bereits 100 Prozent fair, Ziel ist es auch 100 Prozent bio und 100 Prozent nachhaltig zu werden.

Wie findet die Sensorik bei der GEPA statt?

- Wir verkosten jeden Wareneingang in einem geschulten Team aus Qualitätssicherung, Einkauf und Sortiment, dies gibt uns auch die Möglichkeit zur Feinsteuerung und zur Rückmeldung an die Verarbeiter.
- Neben subjektiven Erfahrungen spielen bei einer professionellen Bewertung vor allem objektive Kriterien eine Rolle.
- Wir nehmen Rückmeldungen von Kund*innen auf und entwickeln bei Bedarf die Rezepturen weiter.

→ Speziell bei Kaffee:

- Jedes Vormuster des Rohkaffees und jeder Wareneingang des Röstkaffees wird vom Kaffee-Kompetenzteam verkostet. Zur Bewertung von Geschmack legen wir transparente Standards wie Balance von Säure, Süße und Bitterkeit sowie Mundgefühl und Nachgeschmack zugrunde.
- Wir schicken die Muster ebenfalls an einen externen Verkoster, um eine Einschätzung von seiner Seite zu bekommen. Dieser Verkoster ist geprüfter Q-Grader und hat somit die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung des Coffee Quality Institute durchlaufen.

3. Testverfahren und ihre Hintergründe

Wie aussagekräftig und objektiv sind Urteile von Testinstituten und Verbrauchersendungen?

Wenn Stiftung Warentest Kaffee, Tee oder Schokolade untersucht, ist fast immer auch ein GEPA-Produkt dabei. Darauf sind wir stolz, beweist es doch, wie bekannt die GEPA heute ist – auch im Vergleich zu anderen Mitbewerbern in der Fair Trade- und Nachhaltigkeitsbranche.

Seit rund 18 Jahren spielen für die Produktbewertung neben der reinen Produktqualität auch mehr und mehr die Herstellungsbedingungen eine Rolle. Auch das können die GEPA und der Faire Handel als Erfolg für sich verbuchen! 2004 hatte Stiftung Warentest für Untersuchungen zur sozialen und ökologischen Unternehmensverantwortung unsere Expertenmeinung eingeholt.

Verbrauchertests als Kompass für unsere Glaubwürdigkeit

Verbraucherorganisationen oder -zeitschriften wie Warentest oder ÖKO-TEST sind ein Kompass für Konsument*innen und eine wichtige Referenz für unsere Glaubwürdigkeit. Wir respektieren diese freien Testinstitute, denn sie sind für die Verbraucher*innen eine wichtige Entscheidungshilfe beim Einkauf und bewegen auch viel zum Positiven bei konventionellen Unternehmen.

Wie unabhängig und transparent sind Warentest, ÖKO-TEST und Co? (Und wer testet die Tester?)

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat die Arbeit von Stiftung Warentest mit der von ÖKO-TEST verglichen. Während die Arbeit der Stiftung Warentest mit Steuermitteln unterstützt wird, gehört ÖKO-TEST zu etwa zwei Dritteln der Medienholding der SPD.

Nach unserer eigenen Erfahrung berichten Warentest wie ÖKO-TEST detailliert darüber, wie die Tester die Produkte untersuchen und bewerten, die sie im Handel eingekauft haben. Über die Testlabore geben allerdings weder Warentest noch ÖKO-TEST Auskunft. ÖKO-TEST begründet dies damit, dass die Lebensmittelindustrie den Prüflaboren in der Vergangenheit mit dem Entzug von Aufträgen gedroht und sie so unter Druck gesetzt habe.

Haben Warentest und Co. auch eigennützige Interessen?

Warentest und ÖKO-Test genießen nach wie vor hohe Glaubwürdigkeit, geraten da und dort aber auch in die Medienkritik. Wirtschaftsmagazine wie „brand eins“ oder „Wirtschaftswoche“ warfen Warentest und ÖKO-TEST schon mal vor, Ängste zu schüren oder Verbraucherschutz als „Geschäftsmodell“ entdeckt zu haben. Der frühere Chefredakteur Jürgen Stellpflug von ÖKO-TEST gab freimütig zu: „Bad news sind für uns natürlich good news“. Für Stiftung Warentest, gerade aber für ÖKO-TEST ist ein wirtschaftlicher Erfolg der Zeitschrift wichtig. Für Leser*innen sind durchweg gute oder sehr homogene Testergebnisse wenig interessant. Bei der Konzeption der Tests und der Gewichtungen der einzelnen Parameter kann es da naheliegen, ein Bewertungskonzept zu wählen, das einen „breiten Notenspiegel“ einschließlich mangelhafter Noten gewährleistet. Unser Eindruck ist: Es müssen auch schlechte Testergebnisse herauskommen. Je unerwarteter diese sind, desto höher der Nachrichtenwert für die verkürzte Multiplikation durch andere Medien.

Welche Schwerpunkte legen Warentest und ÖKO-TEST?

Auf dem Markt bedienen Warentest und ÖKO-TEST laut BVL als Konkurrenten unterschiedliche Zielgruppen. Stiftung Warentest prüft bevorzugt technische Merkmale, vor allem, wie gut ein Produkt auch seinen Zweck erfüllt. ÖKO-TEST bewertet eher Inhaltsstoffe, die es als kritisch einstuft. Andere Angaben wie „parfümfrei“ bei Sonnenschutzmitteln wurden dagegen nicht auf Richtigkeit überprüft, wie das BVL kritisch anmerkte. Deshalb solle man laut BVL auch die Testparameter und ihre Gewichtung aufmerksam prüfen.

Wann ist ein Produkt verkehrsfähig?

Grundlage ist die deutsche und die europäische Lebensmittelgesetzgebung, die bei Lebensmitteln viele Aspekte bezüglich Inhaltsstoffen, Deklaration und Rückständen regelt, dem Lebensmittelhersteller und Inverkehrbringer aber auch eine hohe Eigenverantwortung gibt. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden die Produkte und Betriebe risikoorientiert überprüft, ob die Rechtsvorschriften eingehalten werden. Manchmal sind es kleine Fehler in der Deklaration, die Verbraucher*innen zwar nicht schaden, aber zur Nicht-Verkehrsfähigkeit führen. So führte z.B. im Jahr 2012 der Zusatz „ohne Zucker“ zum Verlust der Verkehrsfähigkeit des Kakaopulvers der GEPA, obwohl das Kakaopulver tatsächlich keinen Zucker enthielt. In den Begriffsbestimmungen der Kakaoverordnung ist dieser Zusatz aber nicht vorgesehen. In einer Verbraucherzeitschrift hätte das ansonsten einwandfreie Produkt aufgrund des Fehlers in der Deklaration die Note „ungenügend“ bekommen.

Warum setzt ÖKO-TEST eigene Bewertungskriterien fest?

ÖKO-TEST orientiert sich nicht an den gesetzlichen Grenzwerten für Schadstoffe, die für konventionelle wie Bioprodukte gleichermaßen bewertet werden. Konkret heißt das: Die Bewertung „stark erhöht“ verwendet ÖKO-TEST, wenn der Grenzwert zwischen 50 und 100 Prozent ausgeschöpft wurde. Ein „erhöht“ gibt es bereits bei mehr als zehn Prozent. Laut eigener Aussage steht für ÖKO-TEST der Verbraucherschutz an erster Stelle. Die Festsetzung eigener Bewertungskriterien ist aber bei ÖKO-TEST nach unserer Ansicht nicht immer transparent und auch nicht immer wissenschaftlich begründbar, manchmal besteht der Eindruck, dass besonders strenge eigene Grenzwerte gesetzt werden, um ein entsprechend differenziertes Bild bei der Bewertung zu erreichen.

Welche Orientierungswerte gelten für GEPA-Bio-Produkte?

Von gesetzlicher Seite gelten für Bio-Produkte keine strengeren Regeln in Bezug auf Rückstände. Die GEPA orientiert sich bei Biorohstoffen an den strengeren Empfehlungen des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN). So liegt der Orientierungswert für Pestizide mit 0,010 mg/kg teilweise bei einem Zehntel des gesetzlichen Grenzwertes. Auch bei ordnungsgemäß produzierten Bio-Produkten kann eine geringe Kontamination nie hundertprozentig ausgeschlossen werden, beispielsweise durch den Wind von

angrenzenden Ackerböden (Abdrift). Entscheidend zur Bewertung eines Rückstands ist hier die Höhe der Konzentration und die Häufigkeit des Auftretens.

Welche Rolle spielt der technische Fortschritt in der Analytik?

Schadstoffe können aufgrund einer verbesserten Technik der Laborgeräte auch in geringen Spuren nachgewiesen werden. Durch den technischen Fortschritt der Analytik werden bestimmte Substanzen überhaupt erst analytisch messbar. Andere Substanzen können dann in geringerer Konzentration als vorher möglich bestimmt werden. Wenn ein neues Testverfahren angewandt wird, ist die Wahrscheinlichkeit erhöht, fündig zu werden, da dem Hersteller dieser Test bei der Produktentwicklung und bei der Produktion noch gar nicht zur Verfügung stand.

Wie sind Geschmackstests in Verbrauchersendungen zu bewerten?

Ist Geschmack einfach nur Geschmacksache? Die Antwort auf diese „einfache“ Frage ist ein klares „Jein“! Natürlich spielen hier eigene Erfahrungen und Konsum- wie Geschmacksgewohnheiten bei der Bewertung eine prägende Rolle. Dies mag mit ein Grund sein, weshalb GEPA-Produkte wie Kaffee und Schokolade in Blindverkostungen von Verbrauchersendungen manchmal unterdurchschnittlich abgeschnitten hatten. Gerade der Mainstream-Geschmack von Schokoladen ist von starker Süße geprägt. Hier werden auch Verbraucher*innen zur Bewertung herangezogen.

Vor allem bei diesen Medien-Verkostungstests sind aus unserer Sicht kaum nachvollziehbare und prüfbare Bedingungen vorhanden, das persönliche Urteil weniger Probanden wird verallgemeinert.

Beispiel „Bio Basmati“: Wie ist die Bewertung von ÖKO-TEST einzuordnen?

In der Juli-Ausgabe 2020 bewertete ÖKO-TEST unseren „Bio Basmati“ mit „ungenügend“, obwohl das Produkt – wie alle anderen Produkte – verkehrsfähig war, wie auch die Zeitschrift „Biohandel“ betonte. Ausschlaggebend waren laut ÖKO-TEST vor allem die Mineralölrückstände.

Trotzdem nehmen wir solche Testergebnisse ernst. Wir haben Proben des Basmati-Reises von einem akkreditierten Labor untersuchen lassen:

- Basmati-Rohware, die für die Abfüllung der von ÖKO-TEST gezogenen Charge verwendet worden ist
- ein Basmati-Fertigprodukt (MHD 31.10.21)

Fazit: Die Ergebnisse für Rohware und Fertigprodukt fielen weit besser aus als das Resultat der von ÖKO-TEST untersuchten Charge.

Gemeinsam mit unserem Reis-Handelspartner und dem Abpacker haben wir die Lieferkette durchleuchtet, um mögliche Ursachen festzustellen und die Wahrscheinlichkeit der Kontamination weiter zu minimieren. Wir lassen regelmäßige MOSH/MOAH Analysen der Rohwaren durchführen, um mögliche Kontaminationsquellen identifizieren zu können.

Beispiel „Kräutertee“: Wie ist diese Bewertung von ÖKO-TEST einzuordnen?

In der September-Ausgabe 2021 bewertete ÖKO-TEST unseren „Kräutertee“ mit „ungenügend“, obwohl die Verkehrsfähigkeit und Bio-Konformität sichergestellt sind, wie auch ÖKO-TEST selbst im redaktionellen Teil bestätigt hat. Niedrige Pestizid-Rückstandskonzentrationen in Bio-Rohstoffen sind oft das Ergebnis des Abdrifts von Spritzmitteln durch konventionelle Nachbarn, den eigentlichen Verursachern. Niedrige Einträge von *Pyrolizidinalkaloiden* (PA) können ebenfalls durch Abdrift von Verwehungen aus benachbarten Ackerflächen verursacht werden. Selbstverständlich können wir auch geringe Rückstandsmengen von Pestiziden (knapp über Grenzwert) und erhöhte Werte für PA nicht akzeptieren. Seit 2016 analysiert unser Verarbeiter in Absprache mit uns regelmäßig Inhaltsstoffe auf PA, um die Lieferanten in den Anbauländern für PA-Unkräuter zu sensibilisieren. Durch Jäten und Erntetechniken konnten nach unserer Erfahrung im Laufe

der Jahre Kontaminationen mit PA deutlich gesenkt werden, insbesondere bei Kräutertee unseres Partners Sekem (Ägypten). Bei Biotees setzt man keine chemischen Mittel wie Herbizide zur Beikrautbekämpfung ein.

Alle weiteren Testergebnisse unseres Tees wurden mit „sehr gut“ bewertet. Zusätzlich zu unseren vorhandenen Qualitätssicherungsmaßnahmen werden wir mit Verarbeitern und Lieferanten ein noch weitergehendes Minimierungskonzept erarbeiten.

Fazit: Im Interesse unsere Handelspartner im Globalen Süden und unserer Kund*innen investieren wir viel und erfolgreich in die analytische und sensorische Qualität der GEPA Produkte.

Verbrauchertests geben uns hierzu wichtige Impulse, um uns weiterzuentwickeln, bilden aber nur einen Teil der Wirklichkeit ab.

Natürlich freuen wir uns über die zumeist positive Bewertung, weil sie uns und unsere Produkte im Sinne unserer Handelspartner unterstützt!

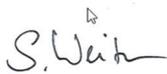
Für eine möglichst differenzierte Einschätzung von Qualität muss man aber darüber hinaus die Expertise von staatlichen Behörden, akkreditierten Laboren und eigene Erfahrung einfließen lassen. Und den fairen Bedingungen unserer Lieferketten muss aus unserer Sicht in Zukunft mehr Gewicht bei solchen Tests zukommen.

Anhang: Hintergrundinfos zum Weiterlesen

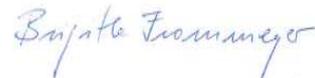
Mit herzlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer



Simone Weitermann
Leiterin Qualitätssicherung



Brigitte Frommeyer
Pressereferentin

Hintergrundinfos zum Weiterlesen

- Gielisch, J. et al: Vergleich der Testung von Sonnenschutzmitteln durch Stiftung Warentest und Öko-Test. Journal of Consumer Protection and Food Safety 2017; 12: 231-243, zitiert bei: https://www.deutschlandfunkkultur.de/analyse-des-bundesamts-fuer-verbraucherschutz-oeko-test-und.993.de.html?dram:article_id=398716
- https://www.oekotest.de/oekotest/Wir-ueber-uns_400.html#verlag
- <https://www.brandeins.de/magazine/brand-eins-wirtschaftsmagazin/2008/wirtschaft-und-wahrheit/angst-essen-orientierung-auf>
- <https://www.wiwo.de/unternehmen/dienstleister/pruefer-auf-dem-pruefstand-stiftung-warentest-in-der-kritik/9845970-all.html>
- <https://biohandel.de/markt-branche/arsen-im-vollkornreis>