

per E-Mail

Unabhängige Beschwerdeinstanz
für Radio und Fernsehen UBI
Christoffelgasse 5
CH-3003 Bern

8. Oktober 2020 (Korrektur der Version vom 1. Oktober 2020)

b.855: Fernsehen SRF; Sendung «Kassensturz» vom 26. Mai 2020, Beitrag «Viele ‘Extra vergine’-Olivenöle sind gar nicht extra»

Sehr geehrte Damen und Herren

Für Ihr Schreiben vom 23. September 2020 in obiger Angelegenheit und der damit verbundenen Zustellung der Beschwerdeantwort von Frau Diarra Diaw im Namen der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft SRG SSR danken wir Ihnen.

Auf die bezeichnete Beschwerdeantwort gehen wir nachstehend im Detail ein.

A) Zum Punkt der Beschwerdelegitimation

Die Beschwerdegegnerin SRF / SRG gibt in ihrem Schreiben an die UBI vom 22. September 2020 an, dass weder die IOF – International Olive Foundation noch deren Präsident, Silvan Brun, im diskutierten Beitrag erwähnt oder gezeigt und auch in anderer Weise nicht auf sie Bezug genommen wurde. Diese Feststellung der Beschwerdegegnerin ist richtig.

Das Bundesgesetz über Radio und Fernsehen RTVG SR 784.40 legt unter Art. 94 Abs. 1 und Abs. 2 lit. a und b Beschwerdebefugnis fest, wer Beschwerde gegen eine veröffentlichte redaktionelle Publikation führen kann. Das sind demnach Personen, die am Beanstandungsverfahren vor der Ombudsstelle beteiligt waren und eine enge Beziehung zum Gegenstand (wobei Gegenstand nach Duden dasjenige ist, worum es in einem Gespräch, einer Abhandlung, Untersuchung o. Ä. jeweils geht, was den jeweiligen gedanklichen Mittelpunkt bildet¹) der beanstandeten redaktionellen Publikation nachweisen können. IOF – International Olive Foundation stellt fest, dass sie erstens am Beanstandungsverfahren vor der Ombudsstelle beteiligt war² und zweitens alleine schon aus der detaillierten und fachlich präzise argumentierten Beitragsbeanstandung vor der Ombudsstelle der Nachweis ihrer engen Beziehung zum Gegenstand der redaktionellen Publikation hervorgeht. Diese Tatsache wird gestützt durch den Stiftungszweck³ der IOF – International Olive Foundation, die sich nach diesem unter anderem verpflichtet, in der Schweiz und international den Konsumentenschutz in Bezug auf Olivenöl sowie das Verständnis für natives Olivenöl extra in der Schweizer und in der internationalen Öffentlichkeit zu fördern. Im Sinne dieser beiden Stiftungszwecke gehört es auch zu den Aufgaben der Stiftung IOF – International Olive Foundation, TV-Beiträge wie den beanstandeten zu sichten, zu bewerten und wo nötig bei den relevanten zuständigen Stellen zu beanstanden.

Die von IOF – International Olive Foundation unternommenen Anstrengungen zur Erfüllung ihres Stiftungszweckes wie zum Beispiel die Veröffentlichung ihrer «Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Jahr 2019», worüber neben der Schweiz am Wochenende und zahlreichen anderen CH Media-Titeln am 18. Februar 2020 auch das Schweizer Radio und Fernsehen berichtete⁴, oder die sich jetzt in Arbeit befindende Studie zur Vollzugsarbeit der Schweizer Behörden im Zusammenhang mit Olivenölkontrollen sind faktische Gegebenheiten, die zeigen, dass IOF – International Olive Foundation zum von SRF am 28. Mai 2020 ausgestrahlten «Kassensturz»-Beitrag «Viele 'Extra vergine'-Olivenöle sind gar nicht extra» eine enge Beziehung hat.

Es gilt des Weiteren, zu erwähnen, dass IOF – International Olive Foundation bereits vor der Publikation des Beitrages mit dem zuständigen Redaktor des «Kassensturz», Rolf Muntwyler, gerade wegen der von SRF geplanten Beitragspublikation in Kontakt gestanden hat. Im Rahmen dieses Kontaktes, den IOF – International Olive Foundation am 8. Mai 2020 mit «Kassensturz» aufgenommen hat, setzte IOF – International Olive Foundation die Redaktion des «Kassensturz» sowie auch die Leitung des SRF über die bereits zu diesem Zeitpunkt bekannten fachlichen und rechtlichen Unzulänglichkeiten als auch über die vorherrschenden Interessenkonflikte innerhalb des Schweizer Olivenöl Panels der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Kenntnis.

Thematisiert wurde bis dato noch nicht, dass «Kassensturz» im September 2019 auf Anfrage von IOF – International Olive Foundation das Interesse und die Absicht geäußert hat, mit IOF – International Olive Foundation zusammen einen Olivenölest im Rahmen einer «Kassensturz»-Sendung zu publizieren. Hintergrund der Anfrage von IOF – International Olive Foundation an «Kassensturz» war die Tatsache, dass sich die Stiftung seit Juli 2019 mitten in der Studienarbeit zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel befand (zu diesem Zweck wurden durch die Stiftung bereits mehr als 400 Flaschen zu untersuchendes Olivenöl einkauft) und es aus Sicht der Stiftung für die Öffentlichkeit verwirrend gewesen wäre, hätten «Kassensturz» und IOF – International Olive Foundation mit zeitlich geringen Abständen aus derselben Motivation des Konsumentenschutzes womöglich unterschiedliche Untersuchungsergebnisse zu denselben Olivenölen veröffentlicht.

Die Kontaktaufnahme mit «Kassensturz» erfolgte in diesem Zusammenhang erstmalig am 3. September 2019. Reger E-Mail-Verkehr sowie Telefonate zwischen den Herren Rolf Muntwyler auf Seiten von «Kassensturz», Manuel Santana und Silvan Brun auf Seiten von IOF – International Olive Foundation wurde(n) geführt. Am 17. September 2019 schrieb Rolf Muntwyler von «Kassensturz» an Silvan Brun von IOF – International Olive Foundation (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern)⁵:

«Lieber Herr Brun Wie am Telefon gesagt sind wir sehr nahe an einer Zusage, Resultate. Ich habe nun das Aufgleisen des Olivenöl-Tests, wie wir ihn geplant hatten, abgeblasen.»

Am 18. September 2019, nach der Beantwortung einiger letzten von Herrn Muntwyler gestellten Fragen, sagte Herr Muntwyler die mögliche Zusammenarbeit für IOF – International Olive Foundation völlig überraschend ab. Er schrieb in einer E-Mail (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern)⁶:

«Lieber Herr Brun Leider muss ich Ihnen absagen, so sehr es mich reut, auf ihren unglaublich breiten Test zu verzichten. Zwei Faktoren haben bei der Redaktionsleitung zu diesem Entscheid geführt: Einerseits, dass wir weder im Originallabor filmen noch die Arbeit des Originalpanels zeigen können. Das ist für den Filmbeitrag ein gravierender Nachteil. Andererseits, dass wir Labor und Sensorikpanel nicht kennen, etwas, was unserer journalistischen Praxis zuwiderläuft. Normalerweise nennen wir sogar die Namen der Prüfinstitute. Dass wir die Institute für einen Test, den wir veröffentlichen, nicht einmal kennen, ist mit Sorgfaltspflicht von «Kassensturz» nicht vereinbar. Weitere Bedenken ergeben sich daraus, dass Ihre Doppelrolle als CEO von Evoo und als Stiftungsratspräsident von IOF die Resultate angreifbar macht. Wenn die Resultate via IOF zu uns gelangen, könnten wir im Fall von Auseinandersetzungen nicht für deren Richtigkeit geradestehen. Ich bedanke mich vielmals für Ihr extrem gutes Angebot, uns Ihre Resultate zur Verfügung zu stellen und all das Entgegenkommen in Bezug auf Zeitpunkt und Flexibilität in der Bereitstellung der Resultate. Wenn Sie

möchten, können Sie mich aber gerne auf dem Laufenden halten. Wir werden gerne später wieder prüfen, ob wir Teile aus dem IOF-Test veröffentlichen können, sei es im «Kassensturz» oder in unserer Radio-Schwestersendung «Espresso».

Zusammenfassend, vor dem Hintergrund der hier geschilderten Tatsachen, der Erbringung der Beweise des direkten Zusammenhangs des diskutierten «Kassensturz»-Beitrages und der in der Öffentlichkeit bekannten gemeinnützigen Arbeit von IOF – International Olive Foundation, kann eine enge Beziehung von IOF – International Olive Foundation zum Gegenstand der beanstandeten Sendung nicht bestritten werden. Die Beanstandung des entsprechenden «Kassensturz»-Beitrages durch IOF - International Olive Foundation ist weder persönlich motiviert noch ist sie aus Argwohn gegenüber «Kassensturz» entstanden. Sie ist, wie der schriftlichen Beschwerde vom 22. Juli 2020 zu entnehmen ist, rein fachlicher Natur und wurde mit höchster Sorgfalt detailliert begründet. Ein Nichteintreten auf die Beschwerde, wie es von der Beschwerdegegnerin gewünscht wird, würde einer Negierung des Stiftungszweckes der gemeinnützigen Stiftung IOF - International Olive Foundation gleichkommen, und das wäre in jedem Fall zum Nachteil für die TV-Zuschauer und somit für die Öffentlichkeit, die ein Interesse daran hat, dass «Kassensturz» sachgerecht über Olivenöl berichtet. IOF – International Olive Foundation beantragt bei der UBI deshalb, auf die Beschwerde einzutreten.

B) Zum Punkt der Rechtsbegehren

Nach Art. 89 Abs. 1 lit. a Abs. 1 und 2 des Bundesgesetzes über Radio und Fernsehen RTVG SR 784.40 kann die Aufsichtsbehörde, sofern sie eine Rechtsverletzung feststellt, von der für die Verletzung verantwortlichen juristischen Person verlangen, den Mangel zu beheben und Massnahmen zu treffen, damit die Verletzung sich nicht wiederholt sowie sie über die getroffenen Vorkehrungen zu unterrichten.

Im Zusammenhang mit dem beanstandeten «Kassensturz»-Beitrag kann ein allfällig festgestellter Mangel nur behoben werden, wenn «Kassensturz» ein entsprechendes Korrigendum zur gleichen Sendezeit und im gleichen Sendegefäss publiziert.

C) Zum Punkt der Beschwerdegründe und zum Punkt rechtlicher Rahmen

SRF / SRG bestreitet die Ausführungen von IOF – International Olive Foundation. Art. 4 Abs. 2 RTVG SR 784.40 sowie Art. 24 Abs. 4, Buchstabe b. RTVG SR 784.40 wurden nach Ansicht von IOF – International Olive Foundation bei der / durch die Ausstrahlung des diskutierten Beitrages verletzt. Fakten wurden nicht von Meinungen sowie hedonischen Aussagen getrennt. Der Durchschnittsadressat konnte sich aufgrund des Beitrages zwar ein Bild über die Olivenölprüfung und auch über die von den Experten subjektiv ermittelte Qualität der geprüften Olivenöle machen. Allerdings ist dieses Bild ein trügerisches und täuschendes. Es zeigt eine nicht regelkonforme Olivenölprüfung und somit nicht objektiv ermittelte Prüfergebnisse. Die Olivenölprüfung wurde nämlich nicht im gesetzlich vorgesehenen Rahmen durchgeführt (nicht im für solche Zwecke vorgesehenen Sensoriklabor und ohne die für solche Zwecke notwendige technische Ausrüstung) und die Prüfinstitution insgesamt ist durch die Verflechtung ihrer Mitglieder mit namhaften Marktteilnehmern als nicht unabhängig zu betrachten. Dabei ist die Unabhängigkeit der von «Kassensturz» beauftragten Prüfinstitutionen gerade für «Kassensturz» ein wesentliches Kriterium⁷.

Insofern liegt eine Manipulation des Durchschnittsadressaten vor, der glaubt, sensorische Olivenölprüfungen durch IOC anerkannte Olivenölpanels dürften – auch wenn nur in Ausnahmefällen (im April 2020 wegen der Corona-Pandemie) – auch zu Hause stattfinden. Und weiter, dass das Schweizer Olivenöl Panel der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ein unabhängig operierendes Prüfungsgremium sei, dass frei von Interessenkonflikten sei. «Kassensturz» hat spätestens zu jenem Zeitpunkt die journalistische Sorgfaltspflicht verletzt, als die Redaktion nach Bekanntwerden der Tatsache, dass die Testanlage des «Kassensturz» / Schweizer Olivenöl Panels erhebliche fachliche, technische und demzufolge auch rechtliche Mängel aufwies und dass es im Panel durchaus Verbindungen zum Schweizer Einzelhandel

(Detailhandel) gibt, welche für das Vorhaben des «Kassensturz» erstens nicht trivial waren und zweitens die ermittelten Testresultate insgesamt in Frage stellten⁸, nicht adäquat reagiert hat.

D) Zum Punkt der programmrechtlichen Beurteilung

Unter Punkt (16) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Kassensturz» führt regelmässig solche Produkttests durch. Wenn für eine bestimmte Produktgruppe rechtliche Vorgaben bestehen, werden diese selbstverständlich berücksichtigt. In begründeten Fällen wird aber auch von Vorgaben abgewichen. Beispielsweise können die Prüfkriterien auf konsumentenrelevante Eigenschaften eingeschränkt werden oder die Prüfmethode für das Publikum vereinfacht dargestellt werden. Dabei muss selbstverständlich immer das Sachgerechtigkeitsgebot eingehalten werden, [...]»

«Kassensturz» resp. die von ihm beauftragte Prüfinstitution Schweizer Olivenöl Panel hat die aus rechtlicher Sicht bei sensorischen Olivenölanalysen einzuhaltenden rechtlichen Auflagen allerdings nicht eingehalten. Das wäre nicht weiter schlimm gewesen, hätte «Kassensturz» diese Tatsache auf für den Durchschnittsadressaten verständliche Weise vermittelt. Eine Begründung hätte sein können, dass die sensorische Analyse aufgrund der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Viruseindämmungsmassnahmen nicht wie sonst üblich im rechtlich vorgesehenen Rahmen (mit Referenz zum Punkt (18) der Beschwerdeantwort der Beschwerdegegnerin könnte man auch «nach den geltenden Vorgaben» sagen) im Sensoriklabor der ZHAW in Wädenswil, sondern in einem modifizierten Verfahren, welches rechtlich allerdings nicht anerkannt ist, habe stattfinden müssen. «Kassensturz» hingegen legte Wert darauf, für den Durchschnittsadressaten hervorzuheben, dass das Schweizer Olivenöl Panel eine «international anerkannte Prüfergruppe für Olivenöl» sei.⁹

Wenn von Standards, Normen und Vorgaben abgewichen wird, ist diese Hervorhebung allerdings nicht angebracht, da sie erhebliches Potenzial zur Täuschung des Durchschnittsadressaten hat.

Weicht «Kassensturz» resp. die von ihm beauftragte Prüfinstitution von den rechtlich geltenden Prüfstandards ab, so ist eine qualifizierende Aussage, ob die geprüften Olivenöle nun der Qualitätsstufe «extra vergine» angehören oder nicht, nicht mehr möglich. Trotzdem hat «Kassensturz» aufgrund der vom Schweizer Olivenöl Panel in einem rechtlich nicht zulässigen Bewertungsverfahren ermittelten Konformität resp. Nicht-Konformität im diskutierten Beitrag vom 26.05.2020 eine die Konformität der geprüften Olivenöle bewertende Aussage vorgenommen. Eine Konformitätsbewertung, eine Verifizierung oder Falsifizierung der Sachbezeichnung «natives Olivenöl extra», die gleichzeitig auch einen qualitätsbeschreibenden Charakter hat, ist ausschliesslich dann möglich, wenn die Einhaltung der rechtlich geltenden Prüfbedingungen garantiert wird. Da aber genau die Konformitätsbewertung für «Kassensturz» das Motiv war und auch das Finale des Beitrags sein sollte (siehe Anmoderation durch Ueli Schmezer¹⁰), hätten «Kassensturz» und die von ihm beauftragte Prüfinstitution nicht von den geltenden Standards abweichen dürfen.

So gesehen ergeben sich für «Kassensturz» grundsätzlich zwei Möglichkeiten: Entweder halten sich die Prüfinstitutionen an die rechtlichen Vorgaben – sofern in Zeiten von Pandemien und Epidemien nicht ausdrücklich ein anderer Standard gilt – und treffen verbindliche Aussagen zur Konformität der geprüften Produkte. Oder aber die Prüfinstitutionen weichen freiwillig oder gezwungenermassen von den rechtlichen Vorgaben ab (beispielsweise wegen der Corona-Pandemie), verzichten dafür aber auch auf eine verbindliche Aussage zur Konformität der geprüften Produkte. Im letzteren Fall könnte dennoch eine «Einschätzung», die nicht zu verwechseln ist mit einer (abschliessenden) Aussage zur Konformität, zu den geprüften Produkten abgegeben werden. Wenn das Prüfverfahren zugunsten des Verständnisses des Durchschnittsadressaten vereinfacht dargestellt wird und entsprechend von den rechtlich geltenden Vorgaben abweicht, muss das in der Publikation ausdrücklich erwähnt werden. Auf den diskutierten «Kassensturz»-Beitrag bezogen bedeutet das: Es darf dem Durchschnittsadressaten nicht der Eindruck entstehen, die sensorische Analyse von Olivenölen durch eine international anerkannte Prüfergruppe

könne – beispielsweise in Zeiten von Pandemien oder Epidemien – zu Hause in den privaten Habitaten der Prüfer, die in puncto Beschaffenheit und Umwelteinflüssen verständlicherweise nicht homogen sein können, stattfinden.

Unter Punkt (16) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Entscheidend ist, dass das Publikum weiss, welche Kriterien wie getestet werden.»

Das ist zwar richtig aber nicht das alleinige Kriterium, wie es uns die Beschwerdegegnerin glaubhaft machen will. Hier verweisen wir nochmals auf die mögliche Information, die «Kassensturz» dem Durchschnittsadressaten hätte vermitteln können: Die sensorische Analyse habe aufgrund der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Viruseindämmungsmassnahmen nicht wie sonst üblich im rechtlich vorgesehenen Rahmen im Sensoriklabor der ZHAW in Wädenswil, sondern in einem modifizierten Verfahren, welches rechtlich allerdings nicht anerkannt ist, stattfinden müssen.

Wenn als Kriterium, nach welchem «Kassensturz» die Olivenöle für den besagten Beitrag hat prüfen lassen, die sensorische oder organoleptische Qualität gegolten hat, und die Analysemethode der Paneltest im rechtlich definierten Sinn hätte sein sollen, wäre eine richtliniengetreue Umsetzung der Vorgaben des International Olive Council vonnöten gewesen.

Unter Punkt (18) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«'Kassensturz' testete die Olivenöle aus Konsumentensicht und hat dafür ein unabhängiges Prüfinstitut gewählt, das über die entsprechende Sachkunde verfügt.»

Das fachliche Verständnis ist dem Schweizer Olivenöl Panel keinesfalls abzusprechen. Das ist sodann auch nicht der Grund der Beschwerde. Es ist aber falsch, wenn die Beschwerdegegnerin behauptet, «Kassensturz» hätte die Olivenöle aus Konsumentensicht getestet. Zu diesem Zweck hätte man keine ISO 17025:2017 akkreditierte Prüfinstitution mit der sensorischen Analyse der Olivenöle beauftragt. Denn, aus Konsumentensicht werden Olivenöle üblicherweise nicht pur degustiert, sondern werden über Speisen gegeben oder Brot wird darin getunkt. Für Konsumenten ist das pure Verkosten von Olivenölen etwas Aussergewöhnliches.¹¹ «Kassensturz» hat die Olivenöle aus Expertensicht testen lassen - weswegen Experten im Rahmen ihrer Arbeit beim Schweizer Olivenöl Panel die von «Kassensturz» angestellten Olivenöle sensorisch begutachtet haben - und das Prüfprozedere sowie die Resultate für den Durchschnittsadressaten filmisch aufbereitet.

Unter Punkt (18) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW Wädenswil ist das einzige Olivenölpanel in der Schweiz, das vom International Olive Council (IOC) für die sensorischen Bewertungen anerkannt wird und laufend im Abgleich mit anderen Laboren überprüft wird.»

Hier bezieht sich die Beschwerdegegnerin erneut auf die Offizialität und Professionalität der von ihr beauftragten Prüfinstitution und versucht dadurch, die von ihr publizierten Testergebnisse zu rechtfertigen.

Es ist zwar richtig, dass das Schweizer Olivenöl Panel bis dato vom International Olive Council (IOC) als Olivenölpanel für sensorische Analysen nach den Richtlinien des IOC anerkannt ist. Allerdings, so schreibt das IOC im – seit dem 12. Juni 2020 auch der Beschwerdegegnerin vorliegenden – Brief vom 11. Juni 2020¹² (Zitat, Englisch, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):

«Thank you for your letter of 9 June 2020 on the operating conditions of the Swiss Olive Oil Panel in Wädenswil, Switzerland. For recognition, a panel must submit a request by the competent authority in its country that will send it to the International Olive Council (IOC). Please note that this panel did not mention the conditions of home tasting in its documentation. In fact, following decision No. DEC-13/103-V/2015 regarding the IOC certificate for the recognition of laboratories undertaking the sensory analysis of virgin olive oils, point 1.2.3 states that laboratories must follow the provisions outlined in the current IOC method for the organoleptic assessment of virgin olive oils and the related standards. The official organoleptic assessment method (COI/T.20/Doc. No. 15) provides strict conditions that panels must comply with in a tasting session. Such conditions include the temperature of the tasting room and samples, adequate and continuous training for tasters, and the subsequent statistical processing of the results. What is more, the 'Guide for the installation of a test room' (COI/T.20/Doc. no. 6) explicitly states that a tasting session must take place in a test room. Otherwise, home tasting, which takes place under non-laboratory conditions, does not produce objective results, since the conditions are not strictly controlled. Given that organoleptic assessment must take place under laboratory conditions, and given the pandemic, measures should be taken in the laboratory as in any other chemical laboratory.»

Wie bereits in der Beschwerde vom 22. Juli 2020 durch IOF – International Olive Foundation formuliert, sind die Heimprüfplätze des Schweizer Olivenöl Panels nicht Bestandteil der Anerkennung durch das International Olive Council (IOC). Trotzdem erwähnt das Schweizer Olivenöl Panel in seinen Prüfberichten^{13,14} zuhanden von «Kassensturz», die Paneltests hätten nach IOC-Richtlinien und nach der aktuell gültigen Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 stattgefunden. Zum Testzeitpunkt war das namentlich die «DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/1604 DER KOMMISSION vom 27. September 2019 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung»¹⁵. «Kassensturz» bezieht sich in seinem am 26. Mai 2020 ausgestrahlten Beitrag mit dem Wortlaut (Zitat) «Als Mitglied des Schweizer Olivenöl Panels – der international anerkannten Prüfergruppe für Olivenöl – arbeitet er seit 14 Jahren auch von zu Hause aus» denn auch auf die Anerkennung des Schweizer Olivenöl Panels durch das International Olive Council. Letzteres jedoch bestätigt gegenüber IOF – International Olive Foundation – im der Beschwerdegegnerin ebenso vorliegenden Schreiben – explizit, dass die Heimprüfplätze des Schweizer Olivenöl Panels nicht Teil der Anerkennung sind.

Die organoleptische Bewertung von Olivenölen sprich der Paneltest findet, anders als von «Kassensturz» dargestellt, üblicherweise und richtigerweise nicht in Heimprüfung, sondern stets – und das betrifft auch die Durchführung des Paneltests während Pandemien, wie das das IOC in seiner neuen diesbezüglichen Richtlinie COI/ MPP/ Doc. No 1/June 2020¹⁶ festhält – unter einheitlichen Laborbedingungen im Sensoriklabor statt, da unter Nicht-Laborbedingungen gemäss IOC keine objektiven Bewertungsergebnisse ermittelt werden können.

Unter Punkt (18) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Das SOP ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle für Konsumententests und sensorische Analytik von Lebensmitteln (STS 0240). Das sensorische Bewertungsverfahren des SOP wird regelmässig durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle (SAS) überprüft. Es gibt in der Schweiz kein vergleichbares Panel.»

Unter der Akkreditierungsnummer STS 0240 bei der Schweizerischen Akkreditierungsstelle nach ISO/IEC 17025:2017 akkreditiert ist die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Department N - Life Sciences und Facility Management, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Grüental, 8820 Wädenswil.¹⁷

Im Tätigkeitsgebiet der sensorischen Analyse für Olivenöle, Messprinzip "Paneltest" ist die oben erwähnte Stelle für die Prüfverfahren nach Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vom 11. Juli 1991 in aktuell gültiger Fassung und der internationalen Norm COI/T.20/Doc.Nr.15 akkreditiert.

Das bedeutet, dass der Paneltest von der Prüfinstitution strikt nach den in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vom 11. Juli 1991 in aktuell gültiger Fassung sowie nach der internationalen Norm COI/T.20/Doc.Nr.15 festgelegten Bestimmungen durchgeführt werden muss. Hierzu muss man wissen, dass sich die aktuell gültige Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 in Sachen organoleptische Bewertung von nativen Olivenölen auf den Richtlinien des IOC beruht. Die Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS hat aus unerklärlichen Gründen abweichend von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen, internationalen Normen und der sonst gängigen Praxis auch die Heimprüfplätze des Schweizer Olivenöl Panels für den Paneltest nach ISO 17025:2017 akkreditiert, wie das Schweizer Olivenöl Panel behauptet.

IOF – International Olive Foundation hat die Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS diesbezüglich mehrfach telefonisch und schriftlich angefragt, allerdings weigert sich die Behörde, irgendwelche Auskünfte zu geben oder besser gesagt die Behörde verweigert den Kontakt mit IOF – International Olive Foundation. Ein schriftliches «Gesuch zur Akkreditierung Nr. STS 240 nach Norm ISO 17025:2017, nach Richtlinie COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018 sowie nach Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission in aktueller Fassung, lautend auf Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Wädenswil» vom 4. Juni 2020 liess die Schweizerische Akkreditierungsstelle unbeantwortet. Das am 2. Juni 2020 gestellte Gesuch um Akteneinsicht¹⁸ im Rahmen des Bundesgesetzes über das Öffentlichkeitsprinzip der Verwaltung (BGÖ) zum von der Schweizerischen Akkreditierungsstelle SAS geführten Akkreditierungsverfahren beim Schweizer Olivenöl Panel lehnte die Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS unter dem Vorwand, schützenswerte Informationen nicht offenlegen zu können, ab.

Unter Punkt (19) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Da zum Zeitpunkt des Tests aufgrund der Corona-Pandemie keine Zusammenkunft des Panels möglich war, hat das SOP auf eine Heimverkostung der Öle umgestellt.»

Das Zusammenkunftsverbot im Rahmen der Corona-Pandemie hat sich die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften eigenständig auferlegt und damit die auch in Fällen von Pandemien wichtige Konformitätsbewertungsarbeit von Lebensmitteln zuhanden von Lebensmittelerzeugern, -händlern sowie -behörden verunmöglicht. Laboratorien, die Lebensmittel prüfen, sind auch in Krisenfällen essentielle Dienstleister, die mithelfen, die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Im Rahmen des «Kassensturz»-Beitrages hat sich das Schweizer Olivenöl Panel der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften für die nicht richtliniengetreue sensorische Prüfung der Olivenöle an den privaten Heimprüfplätzen der teilnehmenden Verkoster entschieden. Unter der Einhaltung von Hygieneregeln, wie sie für Olivenölpanels zu applizieren sind, wäre ein regelkonformer Paneltest nach den Bestimmungen des IOC durchaus möglich gewesen. Letzteres bestätigt die neueste Richtlinie des IOC Nr. COI/ MPP/ Doc. No 1/June 2020.¹⁹

Unter Punkt (19) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Nicht nur beim SOP wird aktuell zu Hause verkostet, sondern es mussten auch andere Panels auf Heimbewertung ausweichen.»

Was andere Olivenölpanels in Zeiten der Corona-Pandemie getan haben, ist für den vorliegenden Fall nicht von Relevanz. Für gewissenhaft nach internationalen Richtlinien arbeitende Konformitätsbewertungsstellen sollte es denn auch nicht massgebend sein, was andere Prüfinstitute tun. Im Strassenverkehr wird ein Überfahren des Rotlichts auch nicht dadurch legitimiert, dass zuvor oder noch

schlimmer gleichzeitig auch andere Verkehrsteilnehmer das Rotlicht überfahren hätten. Gemäss geltenden Richtlinien ist eine sensorische Konformitätsbewertung von Olivenölen nur unter Laborbedingungen möglich und erlaubt. Nicht erstaunlich ist in diesem Zusammenhang, dass auch auf chemischen Analysen beruhende Konformitätsbewertungen ausschliesslich im Labor unter kontrollierbaren und kontrollierten Bedingungen stattfinden. Keinesfalls finden diese aber zu Hause in den privaten Habitaten der Laboranten statt. Andernfalls würde jegliche Rechtsgrundlage fehlen und die ermittelten Resultate könnten zu Recht von betroffenen Marktteilnehmern in Frage gestellt werden. Das würde zu einer grossen Rechtsunsicherheit im Lebensmittelmarkt führen. Deshalb gilt es, die Richtlinien auch einzuhalten, wenn man sich schon auf diese bezieht (ob im Prüfbericht, im Internet oder im Fernsehen).

IOF – International Olive Foundation liegen Informationen vor, dass die Olivenölpanels der italienischen Region Lombardei, AIPOL I und AIPOL II²⁰, während des italienischen Lockdowns im Frühjahr 2020 gänzlich auf Paneltests haben verzichten müssen, da die Behörden den der «Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Brescia» gehörenden Panelraum seit dem Frühjahr und bis vor Kurzem geschlossen gehalten hatten und so die Panels (Zusammenkunft von Experten), auch wenn sie entsprechende Hygieneregeln eingehalten hätten, nicht operieren konnten^{21,22,23}. Eine Heimverkostung war aus rechtlichen Gründen logischerweise für keine Konformitätsbewertungsstelle eine Option. Nach den der Stiftung IOF – International Olive Foundation vorliegenden Angaben waren viele italienische Olivenölpanels zu Zeiten des Lockdowns nicht operativ. Heimverkostungen gab es nicht resp. ausschliesslich zu Trainingszwecken. Gegen Letzteres ist auch überhaupt nichts einzuwenden.

Unter Punkt (19) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Gemäss Angaben des SOP durfte das Panel innerhalb ihrer Akkreditierung (gemäss ISO 17025) des sensorischen Prüflabors der ZHAW auch Tests in der Heimprüfung durchführen.»

Diese Behauptung wird durch folgende im STS-Verzeichnis unter der auf die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften lautenden Akkreditierungsnummer STS 0240 niedergeschriebenen Bemerkung²⁴ durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS widerlegt:

«Die Konsumententests und sensorischen Analysen können auch ausserhalb der Laborräume der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW in Wädenswil stattfinden.»

Es muss festgehalten werden, dass «ausserhalb der Laborräume» (Zitat Schweizerische Akkreditierungsstelle) nicht gleichbedeutend ist mit «in Heimprüfung» (Zitat Beschwerdegegnerin). Klar ist, dass gerade Konsumententests ausserhalb der Laborräume der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW in Wädenswil stattfinden können müssen. Sensorische Analysen – mit Ausnahme des Olivenöl-Paneltests nach Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 in aktuell gültiger Fassung, die auf den Richtlinien von COI beruht – können womöglich ebenfalls ausserhalb der Laborräume der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW stattfinden. Wobei es hier anzufügen gilt, dass sich im Zusammenhang mit Konsumententests «sensorische Analysen» (Zitat Schweizerische Akkreditierungsstelle) auf die in ISO 11136²⁵ normierte Methodologie «Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem festgelegten Bereich» bezieht. Die im STS-Verzeichnis unter der Akkreditierungsnummer STS 0240 referenzierte Norm ISO 13299 «Sensorische Analyse – Allgemeiner Leitfaden für die Erstellung eines sensorischen Profils»²⁶ bezieht sich auf eine Reihe von weiteren ISO-Normen, die für die korrekte und vollständige Anwendung der Norm ISO 13299 erforderlich sind. So unter anderem die Norm ISO 8589 «Sensorische Analyse – Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen».²⁷ Unter Punkt 4 «Kurzbeschreibung» dieser Norm steht:

«Die Prüfräume sind bestimmt zur

- Durchführung sensorischer Bewertungen unter bekannten und kontrollierten Bedingungen bei minimaler Ablenkung und
- Verringerung psychologisch und physikalisch bedingter Einflüsse auf das menschliche Urteilsvermögen.»

Unter Punkt 5 «Gestaltung von Prüfräumen wird festgehalten:

«Die Mindestanforderungen sind

- ein Prüfbereich, in dem die Möglichkeit besteht, einzeln in Prüfkabinen oder in Gruppen zu arbeiten, und
- ein Vorbereitungsbereich.

Unter Punkt 6.1.1 «Prüfbereich – Allgemeine Anforderungen – Standort» wird Folgendes festgehalten:

«Der Prüfraum sollte sich in unmittelbarer Nähe des Vorbereitungsraums befinden. Die Räume sollten nahe genug beieinander liegen, um das Darreichen der Proben zu erleichtern. Sie sollten jedoch räumlich getrennt sein, so dass Störungen, z. B. durch Gerüche oder Lärm, so gering wie möglich sind. (Siehe auch 7.1) Die Prüfpersonen dürfen den Vorbereitungsraum weder betreten noch als Durchgang zum Prüfraum benutzen, da dies zu einer systematischen Beeinflussung der Prüfergebnisse führen kann.»

Unter Punkt 6.1.2 «Temperatur und relative Luftfeuchte» steht:

«Die Temperatur im Prüfbereich muss regulierbar sein. Die relative Luftfeuchte sollte regulierbar sein, wenn sie das Prüfmaterial während der Bewertung beeinflussen kann. Im Allgemeinen sollte das Raumklima angenehm für die Prüfpersonen sein, es sei denn, das Prüfmaterial erfordert ungewöhnliche Bedingungen.»

Unter Punkt 6.1.4 «Gerüche» nennt die Norm ISO 8589 Folgendes:

«Der Prüfbereich ist weitestgehend frei von Gerüchen zu halten. Dies kann durch den Einbau eines Be- und Entlüftungssystems mit Aktivkohlefiltern erreicht werden. Falls erforderlich, darf durch leichten Überdruck im Prüfbereich das Eindringen von Luft aus anderen Bereichen verhindert werden. Der Prüfbereich muss aus Materialien bestehen, die leicht zu reinigen, geruchsneutral und geruchsinert sind. Von dem Mobiliar und der Ausstattung, wie z. B. Bodenbelägen, Stühlen usw., dürfen keine Gerüche ausgehen, die die Bewertung stören können. In Abhängigkeit von der Nutzung des Laboratoriums kann es notwendig sein, dass textile Oberflächen, die Gerüche aufnehmen können und schwierig zu reinigen sind, ausgeschlossen werden. Im Prüfbereich sollten nur geruchsneutrale Reinigungsmittel verwendet werden.»

Unter Punkt 6.1.5 «Farbliche Gestaltung» nennt die Norm ISO 8589 Folgendes:

«Die Farbe der Wände und Einrichtungsgegenstände des Prüfbereichs muss neutral sein, damit die Farbe der Proben nicht beeinflusst wird. Empfohlene Farben sind getöntes Weiß oder helles Neutralgrau (Dunkelgrau kann für Fußböden und Stühle geeignet sein).»

Unter Punkt 6.1.6 «Beleuchtung» nennt die Norm ISO 8589 Folgendes:

«Die Lichtquelle, die Art der Beleuchtung und Leuchtstärke sind bei allen sensorischen Prüfungen von großer Bedeutung. Es ist auf die gleichbleibende Beleuchtung in allen Räumen und gegebenenfalls in jeder Panelkabine zu achten. Die Beleuchtung im Prüfbereich muss gleichmäßig, frei von starker Schattenbildung und regelbar sein. Soweit erforderlich, dürfen Lichtquellen ausgewählt werden, die dazu geeignet sind, spezielle Lichtverhältnisse zu erzeugen.»

Weiter sind in der Norm ISO 8589 auch der Aufbau und der Einsatz von Prüfkabinen zum Zwecke der unabhängigen Beurteilung durch die Prüfpersonen beschrieben.

Daraus ist Folgendes zu schlussfolgern: Die Prüfungsart «Paneltest» nach internationaler Norm des IOC kann nicht anders als im dafür akkreditierten und demzufolge geprüften Laborraum durchgeführt werden. Insbesondere gilt das dann, wenn sich Prüfinstitution und TV-Redaktion explizit auf die Anerkennung und auf die Einhaltung der Richtlinien beziehen, was vorliegend – in der Sache «Kassensturz»-Olivenölttest – der Fall war.

Unter Punkt (19) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Zudem verkostete das SOP bereits vor der Pandemie auch in der Heimprüfung Olivenöle, beispielsweise für den alljährlich durchgeführten 'Olive Oil Award Zurich'.»

Selbstverständlich ist es dem Schweizer Olivenöl Panel erlaubt, Olivenöle im Heimprüfung zu verkosten. Allerdings handelt es sich dabei nicht um eine Konformitätsbewertung im rechtlichen Sinne, sondern lediglich um eine private und persönliche Einschätzung der degustierten Olivenöle. Eine Aussage, ob ein

Olivenöl «extra vergine» ist oder nicht, kann das Panel in Heimprüfung nicht treffen. Auch in Zeiten von Pandemien oder ähnlichen Ereignissen nicht. Der «Olive Oil Award Zurich» ist ein privater Anlass, bei welchem private Regeln gelten. Das Regelwerk des Veranstalters ist den Teilnehmern bekannt und Letztere akzeptieren die entsprechenden Vertragsbedingungen, wenn sie ihre Öle zum Wettbewerb einsenden. Aber auch in diesem Zusammenhang gilt, dass das Schweizer Olivenöl Panel im Rahmen des «Olive Oil Award Zurich», sofern es an den privaten Heimprüfplätzen operiert, keine Konformitätsbewertung zu den angestellten Olivenölen machen kann. Es handelt sich demnach lediglich um persönliche Einschätzungen, die im privaten Rahmen getroffen werden. Das zeigt alleine schon die Rangliste, die im Rahmen des «Olive Oil Award Zurich» erstellt wird und auf der Summe aller von den Prüfern niedergeschriebenen hedonischen Empfindungen zu den jeweiligen degustierten Olivenölen beruht. Der Paneltest nach offiziellen Vorgaben unterteilt im Gegensatz dazu nicht in «besser» und «schlechter» – entsprechend kann es keine Rangliste geben – sondern verifiziert oder falsifiziert lediglich die Konformität des nativen Olivenöls mit den gesetzlichen Bestimmungen oder Anforderungen.

Unter Punkt (19) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Die Panelmitglieder wurden für den ‘Kassensturz’-Test an den Heimprüfplätzen mit der notwendigen Gerätschaft ausgestattet, namentlich mit den Spezial-Gläsern zum Verkosten, mit einem Wärmegerät und einem digitalen Temperaturmessfühler.»

Diese Behauptung, wonach die Panelmitglieder für den «Kassensturz»-Test an den Heimprüfplätzen mit der notwendigen Gerätschaft ausgestattet worden sei, ist falsch und mehr noch gar eine Lüge. Sie wird mit dem öffentlich zugänglichen Social-Media-Beitrag eines Mitglieds des Schweizer Olivenöl Panels in aller Deutlichkeit widerlegt. Auf diesem ist zu sehen, dass ihm Rahmen des «Kassensturz»-Tests ganz offensichtlich nicht allen Panelmitgliedern die notwendige Gerätschaft zur Verfügung gestellt wurde resp. nicht alle Panelmitglieder mit der notwendigen Gerätschaft ausgestattet wurden, die es für die regelkonforme sensorische Analyse von Olivenölen bräuchte, dürfte sie denn überhaupt in Heimverkostung stattfinden, was aber ohnehin nicht der Fall ist. So verkosteten nicht alle an der «Kassensturz»-Degustation beteiligten Mitglieder des Schweizer Olivenöl Panels aus offiziellen, genormten Verkostungsgläsern, wie es in den Normen des IOC vorgegeben ist. Auf dem Bild des erwähnten Social-Media-Beitrages sind unter anderem durchsichtige, nummerierte Olivenölprobenfläschchen zu sehen. Ein Probenfläschchen ist mit der Nummer 701 gekennzeichnet. Gemäss dem vom Schweizer Olivenöl Panel zuhanden von SRF ausgestellten «Prüfbericht» zum Olivenöl «Sabo Mittelmeer»²⁸ lautet der Proben-Code dieses Olivenöls ebenfalls 701. Dieser Zusammenhang sowie das Datum des entsprechenden Social-Media-Beitrags – 6. Mai 2020 – belegen aus Sicht von IOF – International Olive Foundation ganz eindeutig, dass diese Fotografie die Degustation für «Kassensturz» abbildet resp. im Rahmen dieser entstanden ist. Dabei darf nicht unerwähnt bleiben, dass Mobiltelefone während richtliniengetreuen Paneltests ausgeschaltet bleiben müssten, wie in der Richtlinie COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018 unter Punkt 9.4 «Test Conditions – Tasters: General Rules of Conduct»²⁹ festgehalten ist. Ganz offensichtlich fehlte es bei der Degustation für «Kassensturz» allerdings an der nötigen Professionalität und Objektivität. Das ist nicht fair den Marktteilnehmern gegenüber, deren Produkte degustiert wurden. Der «Kassensturz»-Test hatte nämlich unmittelbare Auswirkungen auf die Verkaufszahlen der von «Kassensturz» getesteten Produkte. Alleine aus diesem Grund müssen die von «Kassensturz» ermittelten Testresultate als ungültig erklärt werden.

Weiter ist auf die Anforderung an Ressourcen gemäss ISO 17025:2017, ISO 16657:2006 sowie COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1/2007 und COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2/2020 zu verweisen. Die Degustation der Olivenöle durch das Schweizer Olivenöl Panel im Auftrag von «Kassensturz» fand nicht durchgängig mit der dazu notwendigen technischen Ausrüstung wie den offiziellen, genormten Verkostungsgläsern und / oder thermostatgesteuerten Heizvorrichtungen statt. Persönliche Gespräche, die Silvan Brun mit betroffenen Mitgliedern des Schweizer Olivenöl Panels geführt hat, bestätigten das. Ein Panelmitglied gab am Telefon gegenüber Silvan Brun gar zu verstehen, dass man sich als Mitglied des Schweizer Olivenöl Panels halt selber um die korrekte Ausrüstung bemühen müsse. Aufgrund des Persönlichkeitsschutzes ist IOF –

International Olive Foundation ist nicht bereit, die Identität der entsprechenden als Quellen geltenden Panelmitglieder öffentlich zu machen, sie gibt die Namen der Panelmitglieder aber der Behörde UBI preis.

Im «Kassensturz»-Beitrag wurde den Zuschauern allerdings vermeintlich exemplarisch gezeigt, wie Verkoster Otto Sigrist die Olivenöle analysiert. Im Beitrag benutzte er blaue Verkostungsgläser sowie braune Probenfläschchen. Die Bedingungen, unter denen Otto Sigrist – für das Fernsehen aufbereitet – arbeitete, wichen jedoch krass von denjenigen Bedingungen ab, die für andere Verkoster galten, wie der bereits erwähnte Social-Media-Eintrag zeigt. Somit ist belegt, dass «Kassensturz» nicht detailliert dargestellt hat, wie die Heimprüfung insgesamt durchgeführt wurde. Die Aufnahmen von Otto Sigrist, dessen Heimprüfplatz und dessen Degustationsausrüstung vermittelten dem Durchschnittsadressaten in der Tat ein gänzlich falsches Bild.

IOF – International Olive Foundation hat den Rechtsdienst der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften im Zusammenhang mit der unzureichenden Degustationsausrüstung im Rahmen des «Kassensturz»-Olivenöltests am 2. Juli 2020 mit folgender Frage³⁰ konfrontiert:

«War oder ist es der Panelleitung des SOP bewusst, dass nicht alle Prüferinnen und Prüfer des Panels die sensorischen Analysen im Rahmen des 'Kassensturz'-Olivenöltests mit den offiziellen Prüfgläsern (ISO 16657:2006) sowie der dazugehörigen thermostatgesteuerten Heizvorrichtung durchgeführt haben? Wie Sie wissen, liegt uns entsprechendes Beweismaterial in Form von Bildern vor.»

Darauf antwortete der Rechtsdienst der ZHAW am 23. Juli 2020 (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):

«Alle Prüferinnen und Prüfer unseres Panels haben sich verpflichtet, die von uns gemachten Vorgaben bei der sensorischen Evaluation von Olivenölen einzuhalten. Diese sind in den Vorgabendokumenten unseres QMS beschrieben. Dazu gehört auch die Nutzung eines Heizgerätes, um die Prüfproben den Vorgaben gemäss zu temperieren. Gerne können Sie uns entsprechendes Bildmaterial einreichen.»

Es fällt auf, dass die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften erstens der Frage ausweicht, indem sie keine Antwort bezüglich den offiziellen Prüfgläsern gibt und zweitens den Panelmitgliedern die Verantwortung auf korrekte Erfüllung des Auftrags unterschiebt. In den Richtlinien des IOC ist jedoch ganz klar geregelt, dass die Panelleitung für die korrekte technische Ausrüstung zuständig ist. Die Prüfer üben lediglich die Funktion des Prüfinstruments aus, haben mit Einrichtung und Ausrüstung des Panelraums sowie der Probenvorbereitung aber nichts zu tun. Im Gegenteil, es ist Prüfern untersagt, die Proben selber vorzubereiten.

IOF – International Olive Foundation gab sich mit der Antwort der ZHAW nicht zufrieden und fragte am 27. Juli 2020 noch einmal genauer nach:

«Sie schreiben, dass im QMS des SOP unter anderem vorgegeben ist, dass die Prüfer ein Heizgerät zur Temperierung der Olivenölproben benutzen müssen. Sie sagen nichts zur Frage der Verkostungsgläser. Macht das SOP im QMS den Prüfern auch diesbezüglich Vorgaben? Etwa, dass sie die genormten Prüfgläser nach ISO 16657:2006 benutzen sollen? Der von Ihnen von IOF - International Olive Foundation vorgeworfene Mangel besteht ja darin, dass im Rahmen der "Kassensturz"-Verkostung nicht alle Verkoster auf die blauen Prüfgläser gesetzt haben. Die Frage in diesem Zusammenhang ist auch, ob das Panel den Verkostern die Gläser zur Verfügung stellt oder ob die Verkoster diese selber stellen müssen?»

Daraufhin antwortete die ZHAW am 21. August 2020 (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):

«Im QMS ist das gesamte Vorgehen der Verkostung von Olivenöl, sowohl im Sensoriklabor als auch am Heimprüfplatz beschrieben, inkl. der Verkostungsgläser. Jeder unserer Prüfer bestätigt das Entsprechen dieser Vorgaben konforme Vorgehen mit seiner Unterschrift.»

Unter Punkt (20) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Der Brief des IOC-Direktors, der von der Beschwerdeführerin zitiert wird, zeigt, dass Heimverkostungen in den IOC-Richtlinien nicht vorgesehen sind. Das SOP und das IOC sind gegenwärtig dabei, die Konformität der SOP-Heimverkostung zu analysieren. Aus dem Brief des IOC-Direktors lässt sich aber nicht ableiten, dass die von 'Kassensturz' in Auftrag gegebene Heimverkostung grundsätzlich ein fachlicher Fehler sei oder rechtliche Vorgaben verletze.»

Nach Ansicht von IOF – International Olive Foundation versucht die Beschwerdegegnerin, den Inhalt des Briefes des IOC-Direktors Abdellatif Ghedira zu ihrem Vorteil zu interpretieren, um damit die anlässlich des «Kassensturz»-Testes durchgeführte Heimverkostung des Schweizer Olivenöl Panels rechtfertigen zu können. So schreibt das International Olive Council etwa nicht, dass Heimverkostungen in Bezug auf den Paneltest nicht vorgesehen sind, sondern vielmehr, dass sogenannte «Tasting Sessions» im Laborraum stattfinden müssen. Andernfalls, so laut IOC, würden bei Heimverkostungen, die unter Nicht-Laborbedingungen stattfänden, nicht objektive Testresultate produziert, da die (Test-)Bedingungen nicht strikt kontrolliert würden. Angesichts der Tatsache, dass die organoleptische Bewertung unter Laborbedingungen erfolgen muss, und angesichts der Pandemie sollten Massnahmen im (Sensorik-)Labor wie in jedem anderen chemischen Labor getroffen werden. Im Brief des International Olive Council an IOF – International Olive Foundation vom 11. Juni 2020³¹ heisst es dazu wortwörtlich (Zitat, Englisch, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):

«In fact, following decision No. DEC-13/103-V/2015 regarding the IOC certificate for the recognition of laboratories undertaking the sensory analysis of virgin olive oils, point 1.2.3 states that laboratories must follow the provisions outlined in the current IOC method for the organoleptic assessment of virgin olive oils and the related standards. The official organoleptic assessment method (COI/T.20/Doc. No. 15) provides strict conditions that panels must comply with in a tasting session. Such conditions include the temperature of the tasting room and samples, adequate and continuous training for tasters, and the subsequent statistical processing of the results. What is more, the 'Guide for the installation of a test room' (COI/T.20/Doc. no. 6) explicitly states that a tasting session must take place in a test room. Otherwise, home tasting, which takes place under non-laboratory conditions, does not produce objective results, since the conditions are not strictly controlled. Given that organoleptic assessment must take place under laboratory conditions, and given the pandemic, measures should be taken in the laboratory as in any other chemical laboratory.»

Der Inhalt dieses Schreibens lässt aus Sicht von IOF – International Olive Foundation keinen Raum für Interpretation. Die Botschaft des IOC ist für IOF – International Olive Foundation klar: Paneltests müssen – und dies selbst in Zeiten von Pandemien – im Laborraum unter kontrollierbaren und kontrollierten Bedingungen stattfinden. Das bestätigt zuletzt auch die vom IOC anlässlich der Corona-Pandemie herausgegebene neue Richtlinie COI/ MPP/ Doc. No 1 / June 2020.³²

In der Richtlinie des International Olive Council COI/T.20/Doc. No 6/Rev.1 / September 2007 ist festgehalten, wie ein Sensorikprüfraum einzurichten ist. Dabei ist unter Punkt 1 INTRODUCTION festgehalten (vom Englischen ins Deutsche übersetzt): *«Der Testraum ist so konzipiert, dass das an den sensorischen Tests teilnehmende Panel eine geeignete, komfortable, standardisierte Umgebung vorfindet, die die Arbeit erleichtert und dazu beiträgt, die Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse zu verbessern.»*

IOF – International Olive Foundation verweist auf Punkt 6.3 «Räumlichkeiten und Umgebungsbedingungen» der Norm ISO/IEC 17025:2017³³ sowie auf Punkt 6.3 «Facilities and environmental conditions (6.3 ISO/IEC 17025:2017)» der Richtlinie COI/T.28/Doc. No 1/Rev. 5/2019³⁴.

Die Beschwerdegegnerin behauptet, das SOP und das IOC seien gegenwärtig dabei, die Konformität der SOP-Heimverkostung zu analysieren. Gleiches behauptet auch das SOP. Klar ist allerdings, dass die von SOP im Rahmen des Paneltests regelmässig durchgeführte Heimverkostung nicht auf ihre Konformität mit den IOC-Richtlinien analysiert wird. Es gelten für alle IOC anerkannten Olivenölpanels dieselben Standards. Warum sollten für das Schweizer Olivenöl Panel andere Standards gelten? Die vom IOC

anlässlich der Corona-Pandemie herausgegebene neue Richtlinie COI/ MPP/ Doc. No 1 / June 2020, wonach IOC anerkannte Olivenölpanels auch in Zeiten von Pandemien und ähnlichen Ereignissen den Paneltest im dafür vorgesehenen Sensoriklabor durchzuführen haben, bestätigt eine für alle IOC anerkannten Olivenölpanels einheitliche Regelung. Demnach kann ein nicht IOC anerkanntes Panel während pandemischen Ereignissen, um die Sicherheit der Panellisten zu gewährleisten, in zwei oder mehr Gruppen aufgeteilt werden. Jedes Mitglied einer Gruppe verkostet aber zeitgleich im selben Panelraum mit den anderen Mitgliedern der gleichen Gruppe. Die nächste Gruppe darf den Panelraum erst betreten, wenn die vorherige Gruppe diesen verlassen und das technische Personal den Raum gereinigt hat. Anders sehen die diesbezüglichen Bestimmungen für IOC anerkannte Olivenölpanels aus. IOC anerkannte Olivenölpanels müssen generell – auch in Abwesenheit von Pandemien – einen Panelraum mit mehr als acht Prüfkabinen zur Verfügung stehen haben. In Zeiten von Pandemien finden sensorische Analysen von nativen Olivenölen unter der Einhaltung der vom IOC vorgegebenen Sicherheitsbestimmungen von acht bis zwölf Panelmitgliedern (je nach Panelgrösse) zeitgleich im selben Panelraum (je nach Anzahl der Prüfkabinen, wobei es mindestens mehr als acht sein müssen) statt. So kann ein Olivenölpanel mit zwölf Panellisten, das über neun Kabinen verfügt, maximal in zwei Gruppen aufgeteilt werden. Das IOC schreibt dazu in seiner Richtlinie unter 6.5 «Tasting Procedure» (Zitat): *«The panel leader should also assign each assessor with a number that corresponds to their booth, using odd numbers for the odd assessor groups and even numbers for the even assessor groups. Assessors should enter and exit the test room at the panel leader's signal only. The first group should enter the test room individually and use the odd numbered booths. The entrance should start with the assessor using the furthest booth from the entrance, and so on. Assessors should exit in the opposite way, starting with the assessor nearest to the exit. Then, the next group of assessors should enter the test room and occupy the even booths and so on with other groups.»*

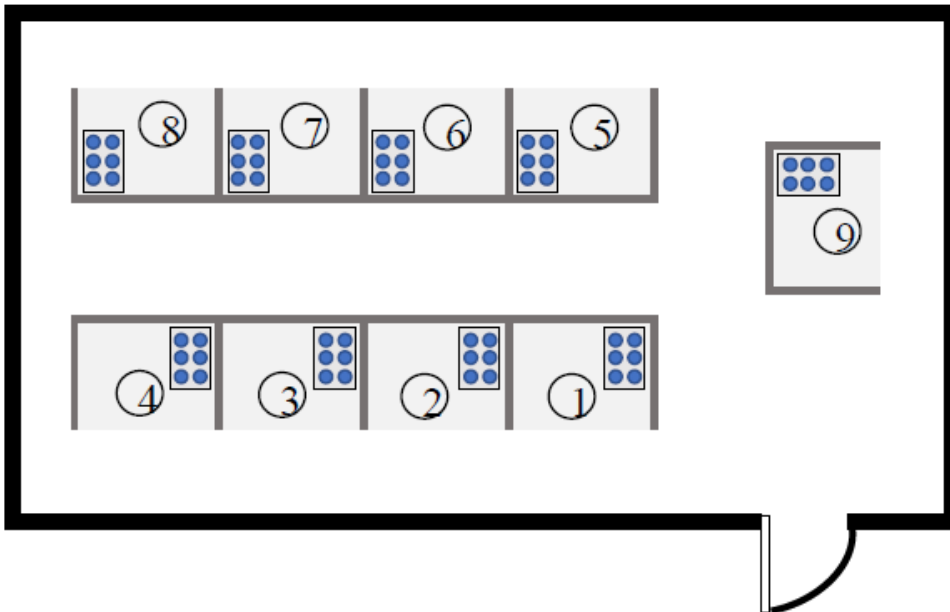


Figure 1. Example of booth numbering (if there are more than 8 booths in the test room).

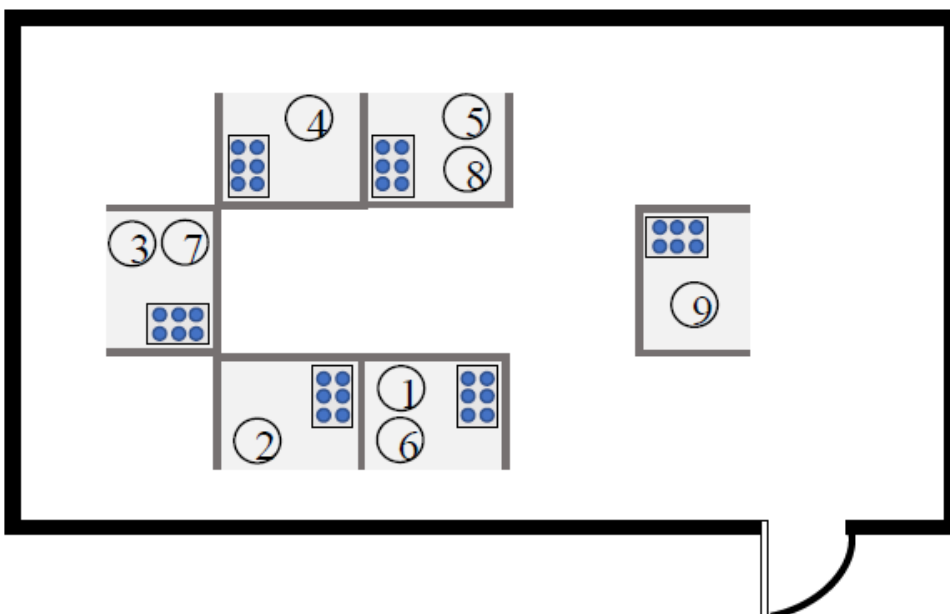


Figure 2. Example of booth numbering (if there are less than 8 booths in the test room).

(Screenshot aus COI/ MPP/ Doc. No 1 / June 2020)

Unter Punkt (20) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«In der Heimverkostung haben die gleichen geschulten und unter der Aufsicht des IOC laufend geeichten Prüfer ihre Bewertung abgegeben, wie bei den Tests im Sensorik-Labor.»

Es geht weniger um die fachliche Fähigkeit der SOP-Prüfer, sondern um den durch die Heimverkostung herbeigeführten Regelverstoss. Ganz offensichtlich fand diese zudem unter nicht einheitlichen Testbedingungen statt, was zu nicht objektiven Prüfergebnissen führte. Bei Heimverkostungen, die unter Nicht-Laborbedingungen stattfänden, würden, so das IOC, nicht objektive Testresultate produziert, da die (Test-)Bedingungen nicht strikt kontrolliert würden. Das IOC schreibt, dass angesichts der Tatsache, dass die organoleptische Bewertung unter Laborbedingungen erfolgen muss, und angesichts der Pandemie Massnahmen im (Sensorik-)Labor wie in jedem anderen chemischen Labor getroffen werden sollten. Das Schweizer Olivenöl Panel hat die geltenden Vorgaben im Rahmen des «Kassensturz»-Olivenöltests also massgeblich verletzt.

Die Publikation dieses «Kassensturz»-Beitrages hat erhebliche Auswirkungen auf das Marktgeschehen, wie der Präsident von IOF – International Olive Foundation, Silvan Brun, aus eigener Erfahrung weiss. Hauptberuflich ist er beim Kompetenzzentrum für Olivenöl evoo ag als Geschäftsführer tätig³⁵ und vertreibt unter anderem das im diskutierten Beitrag erwähnte Olivenöl «Oro Bailén Picual», welches bei Manor verkauft wird³⁶ und im «Kassensturz»-Test mit der höchsten Benotung bewertet wurde. Gemäss Silvan Brun haben sich seine sonst schon sehr guten Verkäufe dieses Produktes an Manor seit Ausstrahlung des entsprechenden «Kassensturz»-Beitrags bis zum 29.09.2020 um knapp 300 % gesteigert. Die prozentuale Steigerung der Verkaufszahlen im Detailhandel, so schätzt Brun, dürften für dasselbe Produkt aber noch deutlich höher sein. Gleichzeitig dürfte der Händler Denner seit der Ausstrahlung des «Kassensturz»-Beitrages Mühe bekunden, das Produkt «Barbera Selezione Unica», welches im besagten Test widerrechtlich als «fehlerhaft» beurteilt wurde, abzuverkaufen. Anders ist es aus Sicht von IOF – International Olive Foundation kaum zu erklären, dass Denner für dieses Produkt das erste Mal überhaupt beim Schweizer Radio und Fernsehen eine Bewegtbildwerbung schaltet.

Unter Punkt (20) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Abgesehen davon hat «Kassensturz» keine «Konformitätsbewertung» durchgeführt. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Panelmitglieder «Unterschiede innerhalb der Güteklasse 'Extra Vergine'» nach geschmacklichen Kriterien bewertet haben.»

Die Beschwerdegegnerin widerspricht sich selbst. In Punkt (15) ihrer Beschwerdeantwort schreibt sie nämlich genau Gegenteiliges und bestätigt ihre Motivation, mittels Test zu überprüfen, ob die Testobjekte die Bezeichnung «Extra Vergine» zu Recht tragen würden, was natürlich einer Konformitätsprüfung gleichkommt. Sie schreibt (Zitat):

«Es ging im Beitrag nicht darum, das wissenschaftliche Verfahren von sensorischen Tests zu erklären oder die geltenden Richtlinien und Vorgaben zusammenzufassen. Ziel des Beitrags war vielmehr, den Konsumentinnen und Konsumenten aufzuzeigen, welche Eigenschaften ein Olivenöl haben muss, um der Qualitätsnorm 'Extra Vergine' zu entsprechen. [...] Der Fokus wurde bereits in der Anmoderation transparent gemacht: «Was wir wissen wollen, ist Folgendes: Erstens mal: Tragen sie die Bezeichnung 'Extra Vergine' zu Recht? Weil, das ist bereits an gewisse Voraussetzungen geknüpft. Und zweitens, falls ja: Welches dieser Öle ist wie gut?»»

Hierzu muss man wissen, dass «extra vergine» oder zu Deutsch «nativ extra» eine unter Art. 10 Abs. 4 lit. a Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) SR 817.022.17 gesetzlich geregelte Sach- und Qualitätsbezeichnung für naturbelassene sprich native Olivenöle ist.³⁷ Die Motivation von «Kassensturz» war es, festzustellen, ob die zur Prüfung eingekauften Olivenöle, die alle als «native Olivenöle extra – erste Güteklasse, direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren

gewonnen» deklariert waren, aus sensorischer Sicht, was eine rechtlich bindende Anforderung ist, tatsächlich dieser höchsten Qualität für native Olivenöle («extra vergine») entsprachen (siehe Beschwerdeantwort Beilage 2 «Anmoderation»). Das ist, so hält IOF – International Olive Foundation fest, nichts anderes als eine Konformitätsbewertung, wie sie akkreditierte und entsprechend anerkannte Konformitätsbewertungsstellen oder Prüfstellen vornehmen. Aus diesem Grund, und auch weil «Kassensturz» seinen wissenschaftlichen Anspruch geltend machen will, hat die Redaktion des «Kassensturz» das ISO 17025:2017 akkreditierte und IOC anerkannte Schweizer Olivenöl Panel der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften mit der sensorischen Analyse der Testobjekte betraut. Dies bestätigt die Beschwerdegegnerin mit ihrem Argumentarium in Punkt (18) ihrer Beschwerdeantwort vom 22. September 2020 an die UBI. Sie schreibt dort (Zitat):

«Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW Wädenswil ist das einzige Olivenölpanel in der Schweiz, das vom International Olive Council (IOC) für die sensorischen Bewertungen anerkannt wird und laufend im Abgleich mit anderen Laboren überprüft wird. Auf dieser Basis kann das SOP feststellen, ob Olivenöle die Vorgaben für 'Extra Vergine' erfüllen.»

Die Beschwerdegegnerin stützt sich auf die Terminologie «Vorgabe». «Vorgabe» bedeutet nach Duden «etwas, was als Kennziffer, Mass, Richtlinie o. Ä. festgelegt ist». Synonyme sind unter anderem «Direktive», «Instruktion» und «Norm».³⁸

Mit anderen Worten also heisst das, dass das Schweizer Olivenöl Panel im Auftrag von «Kassensturz» überprüfen musste, ob die Testobjekte, vorliegend native Olivenöle, die geltenden Normen oder eben Vorgaben erfüllen. Diese Normen oder Vorgaben beruhen auf den in der neusten Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 festgelegten gesetzlichen Bestimmungen über die «Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung». Zum Zeitpunkt der «Kassensturz»-Berichtserstellung war dies namentlich die «DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/1604 DER KOMMISSION vom 27. September 2019». Diese wiederum bezieht sich auf die Richtlinien des International Olive Council. In seinen schriftlichen Prüfberichten zuhanden des Schweizer Radio und Fernsehen SRF bestätigt das Schweizer Olivenöl Panel, dass die sensorische Analyse sprich explizit der Paneltest nach der aktuell gültigen Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 stattgefunden habe. Im Wortlaut: «Klassifizierung / Paneltest gemäss EU 2568/91 in aktueller Fassung.»³⁹ Diese Prüfberichte wurden vom Schweizer Radio und Fernsehen den entsprechenden Marktteilnehmern mit der Bitte um Kenntnis- / Stellungnahme zugestellt.

Ein Olivenölpanel im eigentlichen Sinn, wenn ISO 17025 akkreditiert – was beim Schweizer Olivenöl Panel resp. der ihr übergeordneten Organisation der Fall ist –, ist nichts anderes als eine Konformitätsbewertungsstelle (Art. 1 Abs. 1 lit. a und b Verordnung über das schweizerische Akkreditierungssystem und die Bezeichnung von Prüf-, Konformitätsbewertungs-, Anmelde- und Zulassungsstellen (Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung, AkkBV SR 946.512).⁴⁰

Es bleibt in der Replik zu diesem Punkt, festzuhalten, dass das SOP an Heimprüfplätzen operierend nicht feststellen konnte, ob die von «Kassensturz» angestellten Olivenöle die Vorgaben für «extra vergine» erfüllten. Dazu hätte der Paneltest – was, wie es das Wort Panel schon erklärt, bedeutet, dass die Prüfer zu einem Panel zusammenkommen – im Sensoriklabor in Wädenswil nach den geltenden Richtlinien stattfinden müssen. So bleibt bspw. die Feststellung, das Olivenöl Barbera Selezione Unica – das letztplatzierte im Test – sei fehlerhaft, als nicht rechtens. «Kassensturz» wäre es lediglich erlaubt gewesen, zu vermelden, die Prüfer hätten das Olivenöl am wenigsten gemocht, was einer hedonischen Bewertung gleichgekommen wäre.

Unter Punkt (20) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Es wurde im Beitrag auch nicht, wie von der Beschwerdeführerin moniert, auffällig stark mit der Akkreditierung oder IOC-Anerkennung des SOP geworben. Im gut achtminütigen Beitrag wird genau einmal erwähnt, dass es sich beim SOP um eine international anerkannte Prüfergruppe für Olivenöl handelt. Die SAS-Akkreditierung oder der IOC werden im Beitrag dagegen nicht erwähnt.»

Grundsätzlich hält IOF – International Olive Foundation an ihrem Eindruck fest, dass die Erwähnung, das Schweizer Olivenöl Panel sei eine international anerkannte Prüfergruppe, ein wichtiger Baustein des entsprechenden «Kassensturz»-Beitrages war, sollte sie dem Durchschnittsadressaten doch vermitteln, die Prüfergruppe sei international anerkannt und lege eine nach entsprechenden Richtlinien funktionierende Arbeitsweise, für welche Sie eben Anerkennung verdient habe, an den Tag.

Im Internet, auf der Website von SRF, weist «Kassensturz» indes mehrfach auf die «Anerkennung» und «Akkreditierung» des Schweizer Olivenöl Panels hin.⁴¹ «Kassensturz» schreibt: *«Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP) der Zürcher Hochschule ZHAW in Wädenswil (ZH) degustierte die Öle. Es ist das einzige Panel in der Schweiz, das vom internationalen Olivenölverband COI anerkannt ist (siehe 'So wurde getestet') und damit feststellen kann, ob ein Öl die Bezeichnung 'extra vergine' verdient.»*

Und weiter: *«So wurde getestet - Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW verkostete die 16 Olivenöle für 'Kassensturz'. Jedes Öl wurde von zwölf Panellisten bewertet. Das SOP ist das einzige Panel in der Schweiz, das vom internationalen Olivenölverband COI anerkannt wird und laufend im Abgleich mit anderen Laboren überprüft wird. Auf dieser Basis kann das SOP feststellen, ob Olivenöle die gesetzlichen Vorgaben für 'extra vergine' erfüllen. Die Panel-Mitglieder verkosteten die Olivenöle an Heimprüfplätzen nach Vorgaben der Iso-Norm 17025. Prüfplatz und -person werden regelmässig geprüft. Das SOP testet Olivenöle sowohl im Sensorik-Labor der ZHAW in Wädenswil (ZH) als auch seit 2006 auf Heimprüfplätzen.»*

Für IOF – International Olive Foundation ist es klar, dass sich viele TV-Zuschauer über die Kassensturz-Ergebnisse auch im Internet informieren. Dort können die Angaben über die IOC-Anerkennung und die ISO-17025-Akkreditierung als Verstärker wirken. Die von dieser Instanz ermittelten Verkostungsergebnisse wirken durch die Nennung der Anerkennung und Akkreditierung glaubhaft. Es ist daher nicht abwegig, dass Einige gar die PDF-Tabelle mit den Testresultaten ausdrucken und zum nächsten Olivenöleinkauf mitnehmen.

Unter Punkt (20) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Die fachlichen Diskussionen zu den Richtlinien und Anforderungen des IOC an das Prüfverfahren – zu welchen sich die Redaktion gegenüber der Beschwerdeführerin bereits ausführlich geäußert hat – sind nicht Thema des ausgestrahlten Beitrags.»

IOF – International Olive Foundation weist darauf hin, dass die Redaktion, namentlich und ausschliesslich Rolf Muntwyler, nicht bereit war, die von IOF – International Olive Foundation geäußerte Kritik – sowohl vor als auch nach der Ausstrahlung des Beitrags – in irgendeiner Form anzuerkennen. Exemplarisch zeigt dies ein von Rolf Muntwyler am 19.06.2020 an Silvan Brun geschriebene E-Mail (Zitat):

«Sehr geehrter Herr Brun, Ich bedanke mich für Ihr E-Mail mit den Schreiben des COI-Direktors. Es ist ganz in unserem Sinn, wenn der International Olive Council (COI) und SOP die Frage der Heimverkostung definitiv klären. Sie haben schon mehrfach erwähnt, die Publikation der sensorische Analyse des SOP sei 'rechtlich nicht zulässig'. Es scheint, dass ein grundsätzliches Missverständnis von Ihrer Seite besteht. 'Kassensturz' hält sich bei seinen Tests an die allgemeinen Gesetzesvorschriften und journalistischen Richtlinien. 'Kassensturz' vergibt Tests an Prüfinstitute, die über Expertise im Testen der entsprechenden Produkte verfügen. Beim SOP der ZHAW ist dies gegeben: Das einzige Schweizer Panel, das regelmässig trainiert und vom COI geprüft wird, hat die Olivenöle für 'Kassensturz' bewertet. Sie bemängeln das Verfahren

mit der Verkostung an Heimarbeitsplätzen. Nach unseren Angaben hat sich das COI bisher nicht gegen die Heimverkostung gestellt. Ob die Haltung des COI-Direktors Konsequenzen für künftige Abläufe beim SOP hat, ist für die Publikation des Sensorik-Tests nicht relevant. Auch wenn COI der Heimverkostung eine Absage erteilen sollte, ändert das nichts an der Ausgangslage. Die Heimverkostung hat nach allen uns vorliegenden Angaben auf einem hohen Niveau stattgefunden. Das SOP hat gegenüber 'Kassensturz' von Anfang an transparent gemacht, dass die Olivenöle in Heimverkostung bewertet wurden, und 'Kassensturz' das gegenüber dem Publikum ebenfalls getan. Sie verlangen ein Korrigendum. Da ein Panel von zwölf der erfahrensten und regelmässig trainierten Verkostern in der Schweiz die Olivenöle bewertet hat, ist nicht einsichtig, was zu korrigieren wäre. Die Prüfmethode wurde im 'Kassensturz'-Beitrag für das Fernsehpublikum verständlich erklärt, es war den Zuschauerinnen und Zuschauern möglich, sich ein Urteil darüber zu bilden.»

Unter Punkt (21) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Entscheidend ist, ob sich das Publikum aufgrund der im Beitrag vermittelten Fakten und Meinungen eine eigene Meinung zum von 'Kassensturz' in Auftrag gegebenen Olivenöl-Test bilden konnte. Dies ist vorliegend der Fall. Es wird detailliert dargelegt, wie die Heimprüfung durchgeführt wurde, indem jeder Prüfungsschritt gezeigt und erklärt wird.»

IOF – International Olive Foundation argumentiert zu diesem Punkt, dass das, was gefilmt und zur Ausstrahlung gebracht wurde, nicht dem entspricht, was an den anderen Heimprüfplätzen ablief. «Kassensturz» hat nicht korrekt wiedergegeben, wie die Prüfer im Auftrag von «Kassensturz» tatsächlich degustiert und geprüft hatten. «Kassensturz» hat für den Durchschnittsadressaten äusserst wesentliche Fakten unterschlagen. Der Durchschnittsadressat hätte sich ohne Unterschlagung dieser wesentlichen Fakten eine gänzlich andere Meinung zum vom «Kassensturz» in Auftrag gegebenen Olivenöl-Test bilden können. Womöglich und sehr wahrscheinlich, dass sich die Testbedingungen von Heimprüfplatz zu Heimprüfplatz nicht glichen und er den Test deswegen als nicht derart professionell und offiziell anerkannt hätte, wie er es jetzt aber aufgrund der von «Kassensturz» unterschlagenen Fakten getan hat.

Unerklärlich ist in diesem Zusammenhang, warum die «Kassensturz»-Redaktion nicht bereits im Vorfeld der Ausstrahlung adäquat auf die von IOF – International Olive Foundation erhobenen Vorwürfe reagiert hat.

Unter Punkt (21) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Einleitend wird darauf hingewiesen, dass der Prüfer Otto Sigrist seinen Degustationsplatz im 'Homeoffice' einrichtet: 'Homeoffice für den Sensoriker: Otto Sigrist richtet seinen Degustationsplatz ein. Er stellt sicher, dass seine Prüf-Gläser geruchsneutral sind.' Damit ist für das Publikum von Beginn weg klar, dass die Tests üblicherweise im Labor stattfinden und aufgrund der aktuellen Situation im 'Homeoffice' durchgeführt wurden. Als Vergleich zur Heimprüfung werden Aufnahmen einer Prüfung im Sensorik-Labor der ZHAW gezeigt. Die Aufnahmen wurden als Archivbilder gekennzeichnet und der Kommentar lautet: 'Ob am Heimprüfplatz oder wie hier vor vier Jahren im Sensorik-Labor der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil, das Schweizer Olivenöl Panel degustiert immer gleich: Jeder für sich, ohne äussere Einflüsse. Damit soll den Zuschauerinnen und Zuschauern gezeigt werden, dass sowohl im Sensorik-Labor als auch am Heimarbeitsplatz seriös degustiert werden kann. Die Aufnahmen zeigen klar, wie verkostet wurde.»

Zunächst einmal gilt es, festzustellen, dass die Beschwerdegegnerin hier lediglich eine Vermutung anstellt, nach welcher dem Publikum von Beginn weg klar gewesen sei, dass Olivenöltests üblicherweise im Labor stattfinden würden. «Kassensturz» hätte zugunsten des Verständnisses des Durchschnittsadressaten explizit erwähnen können, dass aufgrund der Corona-Pandemie die Degustation an den Heimprüfplätzen und nicht wie sonst üblich im Sensoriklabor der ZHAW habe durchgeführt werden müssen. Ob mit oder

ohne diese zusätzliche Information, die Konsequenz bleibt die gleiche: Wird von den Richtlinien des IOC abgekehrt, was zum Zweck des «Kassensturz»-Olivenöltest eindeutig geschehen war, können keine die Konformität der Olivenöle bewertende Aussagen gemacht werden. Trotzdem hat «Kassensturz» dies getan. Es ist interessant, zu sehen, wie sich die Argumentation der Beschwerdegegnerin in wesentlichen Punkten widerspricht. In diesem Punkt gibt sie zu verstehen, dass aufgrund der aktuellen (Corona-) Situation ins Homeoffice der Mitglieder des Schweizer Olivenöl Panels ausgewichen werden musste, der übliche Prüfplatz für sensorische Olivenöltests aber das Sensoriklabor in Wädenswil bleibe. In Punkt (19) jedoch schreibt sie, dass das Schweizer Olivenöl Panel bereits vor der Pandemie auch in Heimprüfung Olivenöle verkostete und dafür gemäss Angaben des Panels ISO 17025 akkreditiert sei. Während die Beschwerdegegnerin die Heimverkostung auf der einen Seite mit der herrschenden Corona-Pandemie zu legitimieren versucht, führt sie andererseits aber die Argumentation ins Feld, dass Heimverkostungen beim Schweizer Olivenöl Panel auch ausserhalb von Pandemien üblich seien und dass diese im vorliegenden Fall deshalb legitim seien.

Es ist für IOF – International Olive Foundation klar, dass das Schweizer Olivenöl Panel an den unterschiedlichen Heimprüfplätzen in den privaten Habitaten der Prüfer insgesamt nicht für einheitliche Prüfbedingungen sorgen kann. Die Bedingungen sind nicht kontrollierbar und waren zum Zeitpunkt des «Kassensturz»-Tests auch unkontrolliert. Das bestätigt indirekt und unwillentlich auch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in ihrer E-Mail vom 23. Juli 2020 an IOF – International Olive Foundation auf deren Frage *«In den Prüfberichten des SOP zuhanden der Auftraggeberin SRF ist kein Prüfdatum als solches, sondern ein Prüfzeitraum, namentlich 'Datum der Evaluation: KW 19 – 2020', angegeben. Unter '7.8.2 Allgemeine Anforderungen an Berichte (Prüfung, Kalibrierung oder Probenahme)' in ISO 17025 ist festgehalten, dass das Datum (die Daten) der Durchführung der Labortätigkeit im Prüfbericht aufgeführt werden muss. Können Sie uns mitteilen, wann (Datum, nicht Zeitraum) die sensorischen Prüfungen im Rahmen des 'Kassensturz'-Tests jeweils stattgefunden haben?»* Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften schreibt (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern): *«Jede Einzelprüfung wird von der jeweiligen Prüfperson schriftlich festgehalten. Dabei wird Datum und Uhrzeit erfasst. Über diese interne Dokumentation ist nachvollziehbar wann die sensorischen Evaluationen exakt stattgefunden haben. An Heimprüfplätzen wird jedoch nicht «synchron» verkostet, insofern kann für das Endergebnis nur ein Zeitraum, in dem die Einzelergebnisse erhoben wurden, angegeben werden.»*

Mit anderen Worten haben im Rahmen des «Kassensturz»-Olivenöltests die sensorischen Prüfungen erstens über eine Woche verteilt und zweitens von jedem Prüfer an einem beliebigen Tag und zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden können. Folglich konnten die Prüfer während der Verkostung von der Panelleitung auch nicht beaufsichtigt werden, was im Falle des Paneltests aber eine zwingende Vorgabe ist. Der Rechtsdienst der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften schreibt am 21. August 2020 dazu (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern): *«Zu Interpretationen nehmen wir keine Stellung. Fakt ist, dass unsere Prüfungen an Heimprüfplätzen in einem definierten Zeitraum, asynchron stattfinden.»*

Entsprechend gelten ungleiche Prüfbedingungen für den «Kassensturz»-Olivenöltest als gegeben. Auf die sensorische Leistungsfähigkeit von Prüfern haben unter anderem Einfluss:

- Wetter und damit einhergehende sich verändernde Umgebungsbedingungen
- Uhrzeit
- Licht
- Physische Verfassung
- Weitere sensorische Faktoren

Die Degustation im Auftrag von «Kassensturz» kann demnach unmöglich unter kontrollierten und kontrollierbaren – einheitlichen – Bedingungen stattgefunden haben. Der von einem Mitglied des Schweizer Olivenöl Panels geteilte Social-Media-Beitrag bestätigt diese Ansicht von IOF – International Olive Foundation. Doch nicht nur das, dieser Social-Media-Beitrag widerspricht auch explizit der Behauptung der Beschwerdegegnerin, welche sie am 26.05.2020 gegenüber dem TV-Publikum hat verlauten

lassen, wonach «das Schweizer Olivenöl Panel, ob am Heimprüfplatz oder wie vor vier Jahren im Sensorik-Labor der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil immer gleich degustiert: Jeder für sich, ohne äussere Einflüsse». Mindestens zwei am «Kassensturz»-Olivenöltest beteiligte Mitglieder des Schweizer Olivenöl Panels haben die Olivenöle miteinander degustiert.⁴²

Weiter übt IOF Kritik am Degustationsprozess. Prüfer Otto Sigrist füllte das «Profile Sheet» mit auswischbarem Bleistift aus. Die Richtlinien des International Olive Council verbieten dies allerdings, sie schreiben nämlich in Artikel 7 COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018⁴³ vor, dass die «Profile Sheets» mit nicht auswischbarem Stift ausgefüllt werden müssen. Dieser Punkt alleine – selbst wenn alles andere regelkonform verlaufen wäre – reicht aus, um die vom Schweizer Olivenöl Panel ermittelten und von «Kassensturz» publizierten Resultate für ungültig zu erklären.

IOF – International Olive Foundation stellte zum nicht ordnungsgemäss ausgefüllten «Profile Sheet» am 2. Juli 2020 folgende Anfrage an die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften: «War oder ist es der Panelleitung des SOP bewusst, dass nicht alle Prüferinnen und Prüfer des Panels im Rahmen des "Kassensturz"-Olivenöltests die Profile Sheets mit unauswischbarer Tinte oder mit unauswischbarem Stift ausgefüllt, sondern dafür teilweise Bleistift verwendet haben?» Darauf antwortete der Rechtsdienst der ZHAW am 23.07.2020 (Zitat, ohne Korrektur allfälliger Rechtschreibfehler): «Alle Prüferinnen und Prüfer unseres Panels haben sich verpflichtet, die von uns gemachten Vorgaben bei der sensorischen Evaluation von Olivenölen einzuhalten. Diese sind in den Vorgabendokumenten unseres QMS beschrieben. Dazu gehört auch die Nutzung eines Heizgerätes, um die Prüfproben den Vorgaben gemäss zu temperieren. Gerne können Sie uns entsprechendes Bildmaterial einreichen.» IOF bat die ZHAW am 27. Juli 2020 mit folgender Frage um eine genauere Antwort⁴⁴: «Im 'Kassensturz'-Beitrag vom 26. Mai 2020 ist zu sehen, dass der gefilmte Prüfer im Homeoffice das Profile Sheet mit auswischbarem Bleistift ausfüllt. In der Rückblende sah der Zuschauer auch, wie derselbe Verkoster in der 'Kassensturz'-Prüfung von 2016 in Wädenswil (Ausstrahlung vom 3. Mai 2016) das Profile Sheet ebenfalls mit auswischbarem Bleistift ausfüllt. Spätestens zu diesem Zeitpunkt (3. Mai 2016) müsste die Panelleitung demnach auf diesen Mangel aufmerksam geworden sein. Korrigiert wurde er nicht. Warum nicht?» Der ZHAW-Rechtsdienst antwortete am 21. August 2020 vielsagend (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern)⁴⁵: «Es ist selbsterklärend, dass eine Verkostungssituation, welche filmisch festgehalten wird (so auch für den Kassensturz), nachgestellte Szenen sind. Es handelt sich logischerweise nicht um die effektiv im Rahmen der Dienstleistung stattgefundene Verkostung. Die Vorgaben im QMS für derartige Verkostungen sind eindeutig – 'Die Ergebnisse müssen mit Kugelschreiber oder dokumentenechter Tinte erfasst werden.'»

Das Schweizer Olivenöl Panel bestätigt demnach, dass es sich bei den von «Kassensturz» ausgestrahlten Prüfungen lediglich um nachgestellte Szenen handelte. Es ist folglich nicht abwegig, wenn IOF – International Olive Foundation behauptet, dass das Schweizer Olivenöl Panel den Verkostungsplatz von Otto Sigrist mit Bedacht ausgewählt hat, dieser extra für die Filmaufnahmen präpariert wurde, jedoch von der Ausrüstung und Situierung her nicht unbedingt mit den anderen Heimprüfplätzen vergleichbar war. «Kassensturz» hat es darüber hinaus versäumt, das TV-Publikum über den Fakt zu orientieren, dass es sich bei der gezeigten Verkostung um eine nachgestellte Szene handelte.

Unter Punkt (22) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Die Beschwerdeführerin wirft den Prüfern des von 'Kassensturz' beauftragten Olivenölpanels Interessenkonflikte vor. Eine unabhängige, unbefangene und unparteiliche Konformitätsprüfung könne ausgeschlossen werden. Bei den Beurteilungen handle es sich vielmehr um die Summe von jeweils einzelnen subjektiven Verkostungsergebnissen.»

Die Beschwerdegegnerin vermischt von IOF – International Olive Foundation an unterschiedlichen Stellen ihrer Beschwerde gegenüber der UBI getroffenen Aussagen. Der letzte Satz des vorangegangenen Zitats der Beschwerdegegnerin ist zwar die von IOF – International Olive Foundation gemachte Konklusion,

allerdings beruht diese nicht einzig und allein auf der Feststellung der Parteilichkeit der Prüfer im Rahmen der «Kassensturz»-Olivenölprüfung. Voraussetzungen für eine Anerkennung eines Olivenölpanels durch das International Olive Council sind unter anderem das Einhalten der vom International Olive Council festgelegten Richtlinien sowie die Unparteilichkeit. Im Dokument DEC-13/103-V/2015 Annex I⁴⁶ des International Olive Council wird unter anderem die Unparteilichkeit resp. der Interessenkonflikt geregelt. Demnach muss der Panelleiter oder im Falle des Schweizer Olivenöl Panels die Panelleiterin, Annette Bongartz, folgende Erklärung an das International Olive Council unterzeichnen:

«I, the undersigned, declare on my honour that:

- *the sensory testing laboratory I represent does not have any conflict of interest nor, to my knowledge, does it have any direct or indirect link with the tasks assigned by the Executive Secretariat of the International Olive Council within the framework of its recognition by the IOC, in particular with the relevant stipulations set forth in Decision No DEC-13/103-V/2015;*
- *I realise that there is a conflict of interest when any situation is likely to compromise the impartial and objective performance of the tasks assigned, particularly for reasons of economic interests, political or national affinities, family, friendship or emotional ties or any other relevant connection or shared interest;*
- *I will take any appropriate measures to prevent any situation likely to compromise the impartial and objective performance of the tasks assigned to the laboratory and, in particular, will make sure that the members of the testing laboratory, and the laboratory administration and management, are not in a situation that might give rise to a conflict of interests, and pledge to notify the Executive Secretariat immediately, at any time, if I discover any instance of a direct or indirect conflict of interest.»*

zu Deutsch:

«Ich, der Unterzeichnete, erkläre dies ehrenwörtlich:

- *das von mir vertretene Laboratorium für sensorische Prüfung weder in einem Interessenkonflikt steht noch meines Wissens in direkter oder indirekter Verbindung mit den Aufgaben, die ihm vom Exekutivsekretariat des Internationalen Olivenölrates im Rahmen seiner Anerkennung durch das IOC übertragen wurden, insbesondere mit den einschlägigen Bestimmungen des Beschlusses Nr. DEC-13/103-V/2015;*
- *Ich bin mir bewusst, dass ein Interessenkonflikt besteht, wenn eine Situation die unparteiische und objektive Erfüllung der übertragenen Aufgaben beeinträchtigen könnte, insbesondere aus Gründen wirtschaftlicher Interessen, politischer oder nationaler Affinitäten, familiärer, freundschaftlicher oder emotionaler Bindungen oder anderer relevanter Verbindungen oder gemeinsamer Interessen;*
- *Ich werde alle geeigneten Massnahmen ergreifen, um jede Situation zu verhindern, die die unparteiische und objektive Durchführung der dem Laboratorium übertragenen Aufgaben beeinträchtigen könnte, und werde insbesondere sicherstellen, dass die Mitglieder des Prüflaboratoriums sowie die Verwaltung und das Management des Laboratoriums sich nicht in einer Situation befinden, die zu einem Interessenkonflikt führen könnte, und verpflichte mich, das Exekutivsekretariat jederzeit und unverzüglich zu benachrichtigen, wenn ich einen Fall eines direkten oder indirekten Interessenkonflikts entdecke.»*

Das von der Panelleitung des Schweizer Olivenöl Panels gewählte Vorgehen im Rahmen des «Kassensturz»-Olivenöltests widerspricht allerdings obiger Erklärung in krasser Weise. Denn, die Panelleitung hat die Prüfer vor Durchführung der organoleptischen Bewertung der von «Kassensturz» eingereichten Olivenöle über die Identität des Auftraggebers und den Analysegrund orientiert.

IOF – International Olive Foundation fragte dazu am 2. Juli 2020 beim Rechtsdienst der ZHAW wie folgt nach: «Warum wurden die Panelmitglieder vorab schriftlich – via E-Mail – über die Aufgabenstellung sowie den Auftraggeber, namentlich ‘Kassensturz’ des Schweizer Radio und Fernsehen, informiert?» Daraufhin antwortete der ZHAW-Rechtsdienst am 23. Juli 2020 (Zitat, ohne Korrektur allfälliger Rechtschreibfehler):

«Im Vorfeld einer Sensorischen Evaluation an Heimprüfplätzen ist es notwendig die Verfügbarkeit der Prüfer zu eruieren. Nur Prüfer, die im erforderlichen Zeitraum verfügbar sind, erhalten Prüfproben.» Der Vollständigkeit halber will IOF – International Olive Foundation aber auch die Fortsetzung des Schriftverkehrs zwischen der Stiftung und der ZHAW aufführen. So fragte IOF am 27. Juli 2020 nochmals bei der ZHAW nach: «Die Verfügbarkeit der Prüfer abzufragen, macht durchaus Sinn. Warum wurden die Prüfer aber über die Identität des Auftraggebers in Kenntnis gesetzt? Verunmöglicht das nicht eine unabhängige, neutrale Bewertung der Öle?» Die Antwort des Rechtsdienstes der ZHAW erfolgte am 21. August 2020 und lautete wie folgt: «Direkte Fragen zu Informationen im Zusammenhang mit Dienstleistungen gegenüber Dritten beantworten wir nicht. Generell kann man aber sagen, dass eine Beeinflussung der Prüfer im Hinblick auf ihre Beurteilung ausgeschlossen ist, wenn keine Informationen zu den Ölen kommuniziert werden. Die Prüfer erhalten diese «verblindet», d.h. in neutralen Gefässen und mit Zufallszahlen codiert.»

Unter Punkt (23) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Es besteht für die Beschwerdegegnerin kein Anlass, die Professionalität und Neutralität der Panelmitglieder in Frage zu stellen. Jede Prüferin und jeder Prüfer des SOP durchläuft eine produktspezifische Grundausbildung und wird im Rahmen eines Monitoring-Programms regelmässig entsprechend den Vorgaben des IOC und der EU trainiert. Die Idee des SOP ist es, die Prüfer so zu eichen, dass sie als menschliches Messinstrument dienen. Dafür trainieren die Panelmitglieder laufend und werden untereinander in Ringversuchen getestet.»

Welche Ausbildung die Prüfer des Schweizer Olivenöl Panels durchlaufen und auch an welchen Ringversuchen sie teilnehmen, hat im Grundsatz nichts mit der Neutralität oder der Parteilichkeit der Prüfer zu tun. Die Beanstandung von IOF – International Olive Foundation zielt in diesem Punkt darauf ab, die Parteilichkeit gegenüber der UBI zu belegen. Dass tut die Stiftung, indem sie beweist, dass an der Degustation für «Kassensturz» Leute als Prüfer teilgenommen haben, die handfeste Handelsinteressen im Zusammenhang mit einzelnen geprüften Olivenölen haben. Dass diese Prüfer auch noch vorab von der Panelleitung über den Auftraggeber und den Analysegrund orientiert wurden, machte eine unabhängige Prüfung durch sie selber – und wollten sie noch so ehrlich sein – vollkommen unmöglich. Es bestand ein krasser Interessenkonflikt. Bei grossen Lebensmittelprüforganisationen nachgefragt, bestätigen diese uns, dass bei ihnen, würde es ähnliche Fälle geben, relevante Prüfer in den Ausstand treten müssten.

Unter Punkt (24) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Auf der Website des SOP werden sämtliche Prüferinnen und Prüfer des Panels vorgestellt, inkl. Ausbildung, Beruf und Besitz von Olivengütern. Damit werden allfällige Interessenbindungen offengelegt.»

IOF – International Olive Foundation stellt fest, dass nicht alle Prüferinnen und Prüfer des Schweizer Olivenöl Panels auf der Website der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften vorgestellt werden. So fehlen im Zeitraum von der Beitragsausstrahlung vom 26. Mai 2020 bis zur Verfassung dieser Replik am 1. Oktober 2020 unter anderem gar Mitglieder, die am «Kassensturz»-Olivenöltest teilgenommen hatten. Ein Blick auf die entsprechende Website am 1. Oktober 2020 zeigt, dass neben zwei Panelleitern 25 Panelmitglieder aufgelistet werden.⁴⁷⁴⁸ Auf der Startseite der SOP-Website schreibt die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften allerdings von 35 geschulten und trainierten Prüfern⁴⁹ – Zitat: «Das Schweizer Olivenölpanel (SOP) besteht zur Zeit aus 35 geschulten und trainierten Prüfern. Eine Untergruppe ist das sogenannte Kernpanel, deren Mitglieder besondere Aufgaben innerhalb des gesamten Panels wahrnehmen. Dazu zählen vor allem organisatorische und administrative Tätigkeiten. Daneben finden aber auch regelmässig Sonderschulungen zur Thematik Sensorik von Olivenöl oder Olivenöl im Allgemeinen statt.»

Demnach fehlen die Angaben von nicht weniger als zehn Prüferinnen und Prüfern. Somit ist die obige Aussage, wonach auf der Website des SOP sämtliche Prüferinnen und Prüfer des Panels vorgestellt würden, widerlegt. Weiter gilt es, festzuhalten, dass die blosser Auflistung der Panelmitglieder das Panel im Rahmen seines Auftrags nicht von der Verpflichtung zur Unparteilichkeit entbindet. Im Dokument DEC-13/103-V/2015 Annex I⁵⁰ des International Olive Council wird unter anderem die Unparteilichkeit resp. der Interessenkonflikt geregelt. So muss der Pannelitung in diesem Zusammenhang folgende Erklärung unterzeichnen:

«Ich, der Unterzeichnete, erkläre dies ehrenwörtlich:

- *das von mir vertretene Laboratorium für sensorische Prüfung weder in einem Interessenkonflikt steht noch meines Wissens in direkter oder indirekter Verbindung mit den Aufgaben, die ihm vom Exekutivsekretariat des Internationalen Olivenölrates im Rahmen seiner Anerkennung durch das IOC übertragen wurden, insbesondere mit den einschlägigen Bestimmungen des Beschlusses Nr. DEC-13/103-V/2015;*
- *«Ich bin mir bewusst, dass ein Interessenkonflikt besteht, wenn eine Situation die unparteiische und objektive Erfüllung der übertragenen Aufgaben beeinträchtigen könnte, insbesondere aus Gründen wirtschaftlicher Interessen, politischer oder nationaler Affinitäten, familiärer, freundschaftlicher oder emotionaler Bindungen oder anderer relevanter Verbindungen oder gemeinsamer Interessen;*
- *Ich werde alle geeigneten Massnahmen ergreifen, um jede Situation zu verhindern, die die unparteiische und objektive Durchführung der dem Laboratorium übertragenen Aufgaben beeinträchtigen könnte, und werde insbesondere sicherstellen, dass die Mitglieder des Prüflaboratoriums sowie die Verwaltung und das Management des Laboratoriums sich nicht in einer Situation befinden, die zu einem Interessenkonflikt führen könnte, und verpflichte mich, das Exekutivsekretariat jederzeit und unverzüglich zu benachrichtigen, wenn ich einen Fall eines direkten oder indirekten Interessenkonflikts entdecke.»*

Die Norm ISO/IEC 17025:2017⁵¹ gibt dazu das Folgende vor:

- Artikel 1 Anwendungsbereich – *«Dieses Dokument legt allgemeine Anforderungen an die Kompetenz, an die Unparteilichkeit und für die einheitliche Arbeitsweise von Laboratorien fest.»*
- Artikel 3.1 Begriffe, Unparteilichkeit – *«Vorhandensein von Objektivität; Anmerkung 1 zum Begriff: Objektivität bedeutet, dass Interessenkonflikte nicht bestehen oder beigelegt wurden, um nachfolgende Labortätigkeiten (siehe 3.6) nicht nachteilig zu beeinflussen. Anmerkung 2 zum Begriff: Andere Begriffe, die bei der Vermittlung von Unparteilichkeitselementen zweckmässig sind, sind: „Freisein von Interessenkonflikten“, „Freisein von Voreingenommenheit“, „Freisein von Vorurteilen“, „Neutralität“, „Fairness“, „Aufgeschlossenheit“, „Geradlinigkeit“, „Abstandswahrung“, „Ausgewogenheit.“»*

Es ist offensichtlich, dass im vorliegenden Fall, weil Panelmitglieder vorab schriftlich – via E-Mail – über die Aufgabenstellung sowie den Auftraggeber, namentlich «Kassensturz» des Schweizer Radio und Fernsehen, informiert wurden, erstens für jene Panelmitglieder, die mit einem oder mehreren zur Prüfung angestellten Olivenölen von Berufs zu tun haben und relevante, vom Test betroffene Marktteilnehmer beliefern oder gar bei ihnen angestellt sind, ein Interessenkonflikt bestand, der zweitens nichts beigelegt wurde, weil besagte Panelmitglieder am Test selber teilnahmen und unter anderem jene Olivenöle bewerteten, mit denen sie von Berufes wegen zu tun haben.

Panelmitglieder dürfen von der Pannelitung nicht über die Identität des Auftraggebers und auch nicht über den Grund der Prüfung orientiert werden. Tatsächlich ist das im vorliegenden Fall aber geschehen, wie die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften gegenüber IOF – International Olive Foundation bestätigt.⁵²⁵³ Zudem hätten die mit einem Interessenkonflikt belasteten Panelmitglieder für den Test in den Ausstand treten müssen.

Unter Punkt (24) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Personen mit Bezug zum Olivenöl-Geschäft können sich gleich wie jede andere Person als Prüferin und Prüfer ausbilden lassen und bei Erfüllung der fachlichen und sensorischen Ansprüche Mitglied des Panels werden.»

Gegen diese Praktik ist grundsätzlich nichts einzuwenden. Trotzdem muss die Pannelleitung sicherstellen, dass das Panel insgesamt aber auch die Panelmitglieder nicht mit einem Interessenkonflikt belegt sind. Es gibt besonders wirksame Möglichkeiten, Interessenkonflikte zu eliminieren. Etwa indem, Panelmitglieder bei Prüfungen, die von ihnen selbst gehandelte Olivenöle betreffen, in den Ausstand treten. Im vorliegenden Fall wurde von der Pannelleitung des Schweizer Olivenöl Panels von dieser oder anderen Möglichkeiten aber nicht Gebrauch gemacht.

Unter Punkt (24) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Es ist korrekt, dass drei Panelmitglieder des SOP Verbindungen zur Coop Genossenschaft haben: Ein Mitglied beliefert Coop mit Bio-Olivenölen, ein weiteres Mitglied ist Coop-Einkäufer und arbeitet für Sabo, und ein drittes Mitglied arbeitet für einen Coop-Betrieb. Dass Prüferinnen und Prüfer von Olivenöl eine Verbindung zum Olivenölgeschäft und damit auch zu Schweizer Detailhändlern haben, ist naheliegend und für die Expertise der Panelmitglieder durchaus positiv.»

Bereits am 18.05.2020 und somit vor der Ausstrahlung des diskutierten Beitrags schrieb IOF – International Olive Foundation der Redaktion «Kassensturz» eine E-Mail⁵⁴ und zeigte auf, dass die Mitglieder des Schweizer Olivenöl Panels Philipp Notter, Kurt Rabensteiner, Milanka Fijamin und Claudia Hauber für relevante Marktteilnehmer arbeiten und die organoleptische Bewertung der durch «Kassensturz» beim Schweizer Olivenöl Panel angestellten Olivenöle aus dem Schweizer Detailhandel entsprechend nicht unabhängig sein könne. Ausserdem wies IOF – International Olive Foundation die «Kassensturz»-Redaktion darauf hin, dass es auffällig sei, dass der jeweilige Olivenöleinkäufer von Coop jeweils auch im Schweizer Olivenöl Panel in Wädenswil Einsitz nehme, beim Verlassen Coops aber bemerkenswerterweise auch mit sofortiger Wirkung aus dem Schweizer Olivenöl Panel ausscheide. IOF – International Olive Foundation stellte deshalb die Frage an SRF-Chefin Frau Wappler und an «Kassensturz»-Leiterin Frau Gabathuler, ob das Schweizer Radio und Fernsehen (SRF) frei von Schuld und mit gutem Gewissen Resultate eines sensorischen Olivenöltests publizieren könne, der von einer nicht unparteilichen Prüfinstitution und nicht nach geltendem Recht durchgeführt wurde, wohl aber einen grossen Einfluss auf das Konsumverhalten in den Wochen und Monaten nach Ausstrahlung / Bekanntgabe der Prüfergebnisse haben werde? Diese Frage – ja die komplette Nachricht – blieb von «Kassensturz» und von SRF unbeantwortet.

Nun bestätigt auch die Beschwerdegegnerin in ihrer Beschwerdeantwort an die UBI vom 22. September 2020, dass drei Mitglieder des Schweizer Olivenöl Panels tatsächlich eine direkte Verbindung zu Coop Genossenschaft aus Basel haben.⁵⁵ Ein Panelmitglied, Philipp Notter, der im relevanten «Kassensturz»-Beitrag persönlich zu Wort gekommen ist⁵⁶, beliefert Coop Genossenschaft mit den naturaplan Bio-Olivenölen Griechenland, Spanien und Italien. Letzteres wurde vom Schweizer Olivenöl Panel im Auftrag von «Kassensturz» organoleptisch geprüft. Es schloss im «Kassensturz»-Test als drittbestes von sechzehn geprüften Olivenölen ab. Ausserdem ist Philipp Notter Coops Lieferant für mindestens ein weiteres Olivenöl. Ein Panelmitglied, namentlich Kurt Rabensteiner, hat die Position des Einkäufers von Olivenöl bei Coop Genossenschaft inne (auf der Website des SOP wird er übrigens nicht aufgeführt). Ein weiteres Panelmitglied, namentlich Milanka Fijamin, ist für die Beschaffung von Olivenöl beim Coop-Betrieb Sunray (Head of Procurement Raw Materials II) zuständig⁵⁷. Ein Panelmitglied, namentlich Claudia Hauber, ist Laborleiterin bei Oleificio Sabo in Horn⁵⁸, einer Gesellschaft, die unter anderem das italienische sowie das spanische Bio-Olivenöl unter Migros-Eigenmarke an den Migros-Genossenschafts-Bund liefert⁵⁹. Setzt man diese Tatsache mit jener in Beziehung, wonach die Prüfer des Schweizer Olivenöl Panels durch die Pannelleitung historisch vor dem Test über die Identität sowie den Zweck der organoleptischen Bewertung

in Kenntnis gesetzt wurden, kann eine unabhängige, unbefangene und unparteiliche Konformitätsprüfung nach IOC-Paneltest sowie nach ISO 17025:2017 (und auch nach Art. 7 Abs. 1, Art. 25 Abs. 1, Anhang 5 AkkBV Nr. 946.512) ausgeschlossen werden.

Es ist im Zusammenhang mit dem vorliegenden Fall somit lediglich als Schönfärberei zu verstehen, wenn die Beschwerdegegnerin behauptet, dass es naheliegend und für die Expertise der Panelmitglieder durchaus positiv sei, wenn Prüferinnen und Prüfer von Olivenöl eine Verbindung zum Olivenölgeschäft und damit auch zu Schweizer Detailhändlern haben.

Fakt ist, dass das TV-Publikum von diesen kausalen Zusammenhängen zwischen der Prüfinstanz und des Handels, dessen Öle getestet wurde, nichts wusste. Durch die Unterschlagung dieser absolut wesentlichen Informationen, war es dem Durchschnittsadressaten keinesfalls möglich, sich ein zuverlässiges Bild über den Sachverhalt machen zu können, was folglich dazu führte, dass er sich auch keine belastbare, auf Fakten beruhende eigene Meinung bilden konnte. Somit gelten Art. 4 Abs. 2 RTVG SR 784.40 sowie Art. 24 Abs. 4, Buchstabe b. RTVG SR 784.40 nach Ansicht von IOF – International Olive Foundation als verletzt.

Unter Punkt (25) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Bei dem von 'Kassensturz' in Auftrag gegebenen Test haben 12 Prüfer des SOP die Olivenöle sensorische getestet, einer davon war Philipp Notter, der Coop mit Bio-Olivenölen beliefert. Selbst wenn sich herausstellen sollte, dass Philipp Notter sein Olivenöl erkannt hätte, hätte er mit nur einer von insgesamt 12 Beurteilungen das Endresultat nicht verfälschen können. Die unabhängige Beurteilung des 'Kassensturz'-Tests ist bei einer Anzahl von insgesamt 12 Prüfern und einer Auswahl von 16 Produkten verschiedener Detailhändler gewährleistet.»

Dieser Verteidigungsargumentation der Beschwerdegegnerin sind von IOF – International Olive Foundation folgende Erklärungen entgegenzubringen:

1. Da die für «Kassensturz» durchgeführten Tests
 - a. im Homeoffice,
 - b. unter unkontrollierten und nicht kontrollierbaren Bedingungen,
 - c. ohne Überwachung der Panelleitung
 - d. nicht an einem fixen Tag,
 - e. sondern innerhalb eines grosszügig bemessenen Zeitraums,
 - f. in welchem jeder der Prüfer selber entscheiden konnte, wann er
 - g. und was er prüfen möchte,
 - h. asynchron und
 - i. mit dem Wissen des Testgegenstands und der Identität des Auftraggebers und
 - j. somit auch mit dem Wissen über die Intention des Tests

stattgefunden haben, bestand durchaus die Möglichkeit, dass sich Panelmitglieder – ohne Wissen und ohne Möglichkeit der Kontrolle durch die Panelleitung zugunsten oder zu ungunsten von Testobjekten untereinander hätten absprechen können. Zumindest kann das nicht kategorisch ausgeschlossen werden, denn eine permanente Überwachung der Panelmitglieder durch die Panelleitung fand wie bereits angemerkt nicht statt.

2. Die Unabhängigkeit oder Unparteilichkeit hat nichts mit der Anzahl der Prüfer und / oder der Anzahl der Testobjekte zu tun. Hierzu wird auf die Norm ISO/IEC 17025:2017⁶⁰ sowie auf den Beschluss DEC-13/103-V/2015 Annex I⁶¹ des International Olive Council verwiesen.
3. Die Behauptung, wonach Philipp Notter mit seiner Bewertung das Gesamtergebnis nicht hätte verfälschen können, ist falsch, wie IOF – International Olive Foundation nachfolgend belegt:

Für das «Kassensturz»-Testurteil wurde die «Harmonie & Dauerhaftigkeit» herangezogen. Dabei galt folgende Abstufung:
ausgezeichnet = 7,5 bis 10 (keines von zehn Ölen schnitt in dieser Kategorie ab)

sehr gut = 6,5 bis 7,4 (eines von zehn Ölen schnitt in dieser Kategorie ab)
gut = 5,5 bis 6,4 (vier von zehn Ölen schlossen in dieser Kategorie ab; u.a. jenes von Notter, Rang 3)
genügend = 4,5 bis 5,4 (vier von zehn Ölen schlossen in dieser Kategorie ab)
ungenügend = 3,5 bis 4,4 (sechs von zehn Ölen schlossen in dieser Kategorie ab)
unter 3,5 = schlecht (keines von zehn Ölen schloss in dieser Kategorie ab)
wenn fehlerhaft = fehlerhaft (eines von zehn Ölen schloss in dieser Kategorie ab)

Der Präsident von IOF – International Olive Foundation, Silvan Brun, hat im Auftrag von evoo ag am 8. Juni 2020 an «Kassensturz»-Redaktor Rolf Muntwyler folgende Nachricht geschrieben (Ausschnitt):

«Bislang prüfte das Schweizer Olivenöl Panel die Parameter "Harmonie" und "Dauerhaftigkeit" jeweils einzeln. Aus diesen zwei Einzelwerten ergab sich dann der Mittelwert. Folglich hat es also zwei Zehnerskalen gegeben, die von den Prüfern berücksichtigt werden mussten <https://www.zhaw.ch/storage/lspm/ueber-uns/oliveoil/lmt-sen-F48-303.pdf>⁶² Sie sagen, bei der Analyse für Kassensturz sei das anders gewesen? Bitte entschuldigen Sie die Fragerei, aber es ist mir wichtig, genau darüber Bescheid zu wissen.»

Rolf Muntwyler von «Kassensturz» antwortete daraufhin am 9. Juni 2020 wie folgt (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):

«Es fließen tatsächlich die beiden einzelnen Werte ein, der für Harmonie und der für Dauerhaftigkeit – folgendermassen ist die Berechnung korrekt wiedergegeben: In den Prüfberichten gibt das SOP einen Panel-Mittelwert für «Harmonie & Dauerhaftigkeit» an. Es ist so, dass jeder einzelne Prüfer bei der Datenerhebung dafür zwei Bewertungen je für Harmonie und für Dauerhaftigkeit abgibt wie auf dem Bewertungsblatt sichtbar. Diese beiden Skalenwerte werden pro Prüfer im Verhältnis 2:1 gewichtet, d.h. 2-fach Harmonieskala und 1-fach Dauerhaftigkeitsskala. Diese Werte aus den Einzelprüfungen werden über das Panel gemittelt, und der 'Mittelwert' im Prüfbericht als «Harmonie & Dauerhaftigkeit» ausgewiesen.»

Silvan Brun bildete das Berechnungsmodell zur Ermittlung des «Harmonie- & Dauerhaftigkeitswerts» in Excel ab und sendete dieses am 9. Juni 2020 an den zuständigen

«Kassensturz»-Redaktor Rolf Muntwyler zur Bestätigung: «Sehr geehrter Herr Muntwyler, Vielen Dank für Ihre Antwort. Zu meinem besseren Verständnis habe ich mir die Zeit genommen, die von Ihnen erläuterte Berechnungsmethode in einem Modell in Excel abzubilden. Auf der linken Seite habe ich das Modell der Harmonie- und Dauerhaftigkeitsbewertung eines einzelnen Prüfers dargestellt, auf der rechten jenes des gesamten Panels. Demnach müsste die Bewertung genau so vonstattengehen. Im Anhang finden Sie die entsprechende Excel-Datei.»

MODELL PRÜFER											MODELL PANEL													
BEWERTUNG EINZELNER PRÜFER (NR. 1)											BEWERTUNG PANEL													
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8					
HARMONIE	[Green bar]										= 7/10	HARMONIE	7	7.5	6.8	6.5	7.1	8	8.2	7.9	=	59.0		
DAUERHAFTIGKEIT	[Green bar]										= 5/10	DAUERHAFTIGKEIT	5	6	7	5.5	6.2	7.4	8.1	5.4	=	50.6		
BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG											BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG													
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8					
HARMONIE x 2	[Green bar]										= 7/10	HARMONIE	7	7.5	6.8	6.5	7.1	8	8.2	7.9	=	59.0	/	8
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										=	7.4			
DAUERHAFTIGKEIT x 1	[Green bar]										= 5/10	HARMONIE	7	7.5	6.8	6.5	7.1	8	8.2	7.9	=	59.0	/	8
TOTAL											= 19/20	DAUERHAFTIGKEIT	5	6	7	5.5	6.2	7.4	8.1	5.4	=	50.6	/	8
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										=	6.3/10			
HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT	[Green bar]										= 6.3/10									=	6.3			
											HARMONIE									=	7.4			
											HARMONIE									=	7.4			
											DAUERHAFTIGKEIT									=	6.3			
											TOTAL									=	211			
																				/	3			
											HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT (MITTELWERT)									=	7.0			

Am 10. Juni 2020 bestätigte Rolf Muntwyler die Richtigkeit des von Silvan Brun erstellten Berechnungsmodells wie folgt (Zitat, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern):
«Sehr geehrter Herr Brun, Vielen Dank für Ihr abermaliges Schreiben. Ihre Rechnung mit fiktiven Werten scheint zu stimmen, soweit ich das sehe, wenn Sie auch anders herum rechnen, als dies das SOP tut.»

Die Berechnungsgrundlage vom 9. Juni 2020 beruhte auf einem 8er Panel. Die Beschwerdegegnerin schreibt in ihrer Beschwerdeantwort an die UBI, dass zwölf Prüfer die von «Kassensturz» angestellten Olivenöle geprüft haben. Entsprechend ist hier ein angepasstes Berechnungsmodell vorzulegen, das beweist, dass selbst bei einem 12er Panel ein einziger Prüfer das Endresultat erheblich zugunsten oder zu ungunsten eines Testobjektes entscheidend beeinflussen kann. Dies ist vor allem der Berechnungsmethode des Schweizer Olivenöl Panels geschuldet, die bei für das von «Kassensturz» final herangezogene Bewertungskriterium «Harmonie & Dauerhaftigkeit» stets von einem Mittelwert nicht aber von einem Median ausgeht.

Folgendes theoretische Beispiel zeigt das Beeinflussungspotenzial eines einzelnen Prüfers auf:

HARMONIE

Für den Parameter «Harmonie» geben die Prüfer eine Bewertung zwischen 0 und 10 ab. Nehmen wir an, dass alle zwölf Prüfer die «Harmonie» mit 4.4 Punkten bewerten, ergibt sich eine Summe von 52.8 Punkten.

DAUERHAFTIGKEIT

Für den Parameter «Dauerhaftigkeit» geben die Prüfer eine Bewertung zwischen 0 und 10 ab. Nehmen wir an, dass alle zwölf Prüfer die «Dauerhaftigkeit» mit 4.4 Punkten bewerten, ergibt sich eine Summe von 52.8 Punkten.

BERECHNUNG DURCH DIE PANELLEITUNG

HARMONIE

Da es sich beim «Harmonie»-Wert um einen Mittelwert handelt, dividiert die Panelleitung die von den zwölf Prüfern insgesamt ermittelten 52.8 Punkte durch 12 (für 12 Prüfer). Das ergibt 4.4 Punkte. Die Panelleitung gewichtet den ermittelten «Harmonie»-Wert zweifach. Sie addiert demnach 4.4 und 4.4. Das ergibt 8.8 Punkte.

DAUERHAFTIGKEIT

Ebenfalls handelt es sich beim Wert «Dauerhaftigkeit» um einen Mittelwert. Die Panelleitung dividiert die von den zwölf Prüfern insgesamt ermittelten 52.8 Punkte durch 12 (für 12 Prüfer). Das ergibt 4.4 Punkte. Den ermittelten Wert für die «Dauerhaftigkeit» gewichtet die Panelleitung einfach. Das ergibt 4.4 Punkte.

Nun addiert die Panelleitung die beiden Endwerte für «Harmonie» und «Dauerhaftigkeit» wie folgt: $8.8 + 4.4 = 13.2$ Punkte. Diesen Wert mittelt die Panelleitung und dividiert ihn dazu durch 3. Das ergibt 4.4 Punkte.

RESULTAT

Das ermittelte Testresultat für «Harmonie & Dauerhaftigkeit» beträgt 4.4 Punkte. Somit gilt das geprüfte Olivenöl in der Endwertung als «ungenügend».

MODELL PRÜFER											MODELL PANEL																		
BEWERTUNG EINZELNER PRÜFER (NR. 1)											BEWERTUNG PANEL																		
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
HARMONIE	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10	HARMONIE	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	52.8
DAUERHAFTIGKEIT	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10	DAUERHAFTIGKEIT	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	52.8
BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG											BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG																		
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
HARMONIE x 2	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10	HARMONIE	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	52.8	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																			
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10														=	12		
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
DAUERHAFTIGKEIT x 1	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10	HARMONIE	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	52.8		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10														=	12		
TOTAL	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	13.2/30	DAUERHAFTIGKEIT	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	52.8		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										/	3														=	12		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10														=	4.4		
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																			
HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]										=	4.4/10														=	4.4		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]												HARMONIE													=	4.4		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]												HARMONIE													=	4.4		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]												DAUERHAFTIGKEIT													=	4.4		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]												TOTAL													=	13.2		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]																									=	3		
	[4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4, 4.4]												HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT (MITTELWERT)													=	4.4		

(Abbildung Berechnungsmodell und Panel mit Resultat 4.4 = «ungenügend»; Modell Berechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit (2020.09.30)⁶³)

Wenn nur ein Prüfer sein Olivenöl während des Tests erkennt und dieses absichtlich mit der höchst möglichen Punktzahl von 10.0 Punkten bewertet, hat das folgenden Einfluss:

HARMONIE

Für den Parameter «Harmonie» geben die Prüfer eine Bewertung zwischen 0 und 10 ab. Nehmen wir an, dass elf von zwölf Prüfern die «Harmonie» mit 4.4 Punkten und der zwölfte Prüfer die «Harmonie» mit 10.0 Punkten bewertet, ergibt sich eine Summe von 58.4 Punkten.

DAUERHAFTIGKEIT

Für den Parameter «Dauerhaftigkeit» geben die Prüfer eine Bewertung zwischen 0 und 10 ab. Nehmen wir an, dass elf von zwölf Prüfern die «Dauerhaftigkeit» mit 4.4 Punkten und der zwölfte Prüfer die «Dauerhaftigkeit» mit 10.0 Punkten bewertet, ergibt sich eine Summe von 58.4 Punkten.

BERECHNUNG DURCH DIE PANELLEITUNG

HARMONIE

Da es sich beim «Harmonie»-Wert um einen Mittelwert handelt, dividiert die Panelleitung die von den zwölf Prüfern insgesamt ermittelten 58.4 Punkte durch 12 (für 12 Prüfer). Das ergibt 4.86 Punkte, welche – weil es im Paneltest keine Hundertstelbewertung gibt – auf 4.9 gerundet werden. Die Panelleitung gewichtet den ermittelten «Harmonie»-Wert zweifach. Sie addiert demnach 4.9 und 4.9. Das ergibt 9.8 Punkte.

DAUERHAFTIGKEIT

Ebenfalls handelt es sich beim Wert «Dauerhaftigkeit» um einen Mittelwert. Die Panelleitung dividiert die von den zwölf Prüfern insgesamt ermittelten 58.4 Punkte durch 12 (für 12 Prüfer). Das ergibt 4.86 Punkte, welche – weil es im Paneltest keine Hundertstelbewertung gibt – auf 4.9 gerundet werden. Den ermittelten Wert für die «Dauerhaftigkeit» gewichtet die Panelleitung einfach. Das ergibt 4.9 Punkte.

Nun addiert die Panelleitung die beiden Endwerte für «Harmonie» und «Dauerhaftigkeit» wie folgt: $9.8 + 4.9 = 14.7$ Punkte. Diesen Wert mittelt die Panelleitung und dividiert ihn dazu durch 3. Das ergibt 4.9 Punkte.

RESULTAT

Das ermittelte Testresultat für «Harmonie & Dauerhaftigkeit» beträgt 4.9 Punkte. Somit gilt das geprüfte Olivenöl in der Endwertung als «genügend».

Ein einziger Prüfer hat erwiesenermassen die Möglichkeit, das Endresultat von eigentlich «ungenügend» auf «genügend» zu verändern.

MODELL PRÜFER												MODELL PANEL																	
BEWERTUNG EINZELNER PRÜFER (NR. 1)												BEWERTUNG PANEL																	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
HARMONIE											=	4.4/10	HARMONIE	10	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	58.4	
DAUERHAFTIGKEIT											=	4.4/10	DAUERHAFTIGKEIT	10	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	58.4	
BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG												BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG																	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
HARMONIE x 2											=	4.4/10	HARMONIE	10	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	58.4	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																			
											=	4.4/10																	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
DAUERHAFTIGKEIT x 1											=	4.4/10	HARMONIE	10	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	58.4	
TOTAL											=	13.2/30	DAUERHAFTIGKEIT	10	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	=	58.4		
											/	3																	
											=	4.4/10																	
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																			
HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT											=	4.4/10																	
													HARMONIE															4.9	
													HARMONIE														+	4.9	
													DAUERHAFTIGKEIT														+	4.9	
													TOTAL														=	14.6	
																										/	3		
													HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT (MITTELWERT)														=	4.9	

(Abbildung Berechnungsmodell und Panel mit Resultat 4.9 = «genügend», erwirkt durch eine abweichende Bewertung durch Prüfer Nr. 1; Modell Berechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit 4.4 Punkte, 1 Prüfer mit 10 (2020.09.30)⁶⁴)

Wenn nun drei Prüfer des Schweizer Olivenöl Panels, die in Abhängigkeit von der Coop Genossenschaft leben, das Coop naturaplan Olivenöl Italien mutmasslich während des Tests erkennen oder auch nur schon, wenn einer von ihnen es erkennt, und sich die Prüfer aufgrund des grosszügig bemessenen Testzeitraums von einer Kalenderwoche, den unkontrollierten Bedingungen, der nicht stattfindenden Überwachung durch die Panelleitung untereinander absprechen und das erkannte Coop naturaplan Olivenöl Italien absichtlich mit der höchst möglichen Punktzahl von 10.0 Punkten bewerten, hat das folgenden Einfluss auf das Gesamtergebnis:

MODELL PRÜFER											MODELL PANEL																
BEWERTUNG EINZELNER PRÜFER (NR. 1)											BEWERTUNG PANEL																
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
HARMONIE	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE	10	4.6	10	4.7	4.5	4.4	4.8	5	10	4.4	4.2	4.1	=	70.7
DAUERHAFTIGKEIT	[Bar]										=	4.4/10	DAUERHAFTIGKEIT	10	5	10	4.8	5	4.8	5	5.2	10	4.4	4	4.5	=	72.7
BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG											BERECHNUNG DURCH PANELLEITUNG																
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
HARMONIE x 2	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE	10	4.6	10	4.7	4.5	4.4	4.8	5	10	4.4	4.2	4.1	=	70.7
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																	
	[Bar]										=	4.4/10															
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PRÜFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
DAUERHAFTIGKEIT x 1	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE	10	4.6	10	4.7	4.5	4.4	4.8	5	10	4.4	4.2	4.1	=	70.7
	[Bar]										=	4.4/10															
TOTAL	[Bar]										=	13.2/30	DAUERHAFTIGKEIT	10	5	10	4.8	5	4.8	5	5.2	10	4.4	4	4.5	=	72.7
	[Bar]										=	4.4/10															
10ER-SKALA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																	
HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT	[Bar]										=	4.4/10															
	[Bar]										=	4.4/10															
	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE													=	5.9
	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE													+	5.9
	[Bar]										=	4.4/10	DAUERHAFTIGKEIT													+	6.1
	[Bar]										=	4.4/10	TOTAL													=	17.8
	[Bar]										=	4.4/10														/	3
	[Bar]										=	4.4/10	HARMONIE & DAUERHAFTIGKEIT (MITTELWERT)													=	5.9



Naturaplan
 Bio-Olivenöl Italien
 Bio Knospe
 Italien / Dauno Gargano DOP
 L-06/DOP/20-02
 02.2021
 Coop
 9.95
 0.5
 Fr. 19.90
 grün- und reif-fruchtig
 5,9 / 10
 gut

(Modell Berechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit normales Panel; 3 Prüfer mit 10 (2020.09.30)⁶⁵)

RESULTAT

Das ermittelte Testresultat für «Harmonie & Dauerhaftigkeit» beträgt 5.9 Punkte. Somit gilt das geprüfte Olivenöl in der Endwertung als «gut». Hätten die drei Prüfer anstelle der oben dargestellten allerdings folgende Bewertung abgegeben

	Prüfer 1	Prüfer 3	Prüfer 9
Harmonie	4.5	4.2	5.1
Dauerhaftigkeit	4.6	5.2	4.5

hätte sich eine Endwertung von 4.6 Punkten ergeben. Somit hätte das Olivenöl lediglich als «genügend» abgeschlossen.

(Ausschnitt «Kassensturz»-Testtabelle)⁶⁶)

Insgesamt, so hält IOF – International Olive Foundation fest, kann aufgrund der unkontrollierten Bedingungen, die während des grosszügig bemessenen Testzeitraums galten, nicht ausgeschlossen werden, dass sich auf Seite 30 Dargestelltes so oder in ähnlicher Art und Weise hätte zutragen können. In kontrollierter Umgebung und unter einheitlichen Bedingungen im Sensorik-Labor sowie durch den Ausschluss der mit Interessenkonflikt belasteten Prüfer hätte man diese hier geführte und nun zwingend notwendige Diskussion vermeiden können. Spätestens aber bei Bekanntwerden der Vorwürfe, welche IOF – International Olive Foundation der Beschwerdegegnerin zugetragen hat, hätte diese angemessen reagieren müssen. Stattdessen gab sie in einer durch «Kassensturz»-Redaktor Rolf Muntwyler am 18. Mai 2020 an IOF – International Olive Foundation versandten E-Mail an: *«Es wäre «Kassensturz» neu, dass es eine «Verbindung» zwischen Detaillisten und dem Schweizer Olivenöl-Panel gibt. Dieser Vorwurf ist auch nicht von anderen Detaillisten gegenüber «Kassensturz» geäussert worden, weder aktuell noch nach dem Test von 2016. Die Darstellung, Firmen würden im Olivenöl-Panel «Einsatz nehmen», ist nach allen unseren Informationen falsch.»*

Inzwischen allerdings musste nach der SRG.D-Ombudsstelle gar der Rechtsdienst der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft eingestehen, dass es eben doch Verbindungen vom Schweizer Olivenöl Panel zum Detailhandel gibt und dass Firmen wie Coop im Schweizer Olivenöl Panel Einsatz nehmen. Entsprechend kann das Vorgehen der «Kassensturz»-Redaktion in dieser Angelegenheit als nicht gewissenhaft, unseriös und nicht wohlwollend gegenüber dem TV-Publikum betrachtet werden. «Kassensturz» hat die journalistischen Pflichten und Grundsätze nach Ansicht von IOF – International Olive Foundation klar verletzt.

Unter Punkt (25) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Auch die Tatsache, dass Philipp Notter 2014 als Studiogast in einer ‘Kassensturz’-Sendung Auskunft gab zum Thema mangelhafte Olivenöl-Qualität, hat keinen Einfluss auf dessen Bewertung. Nicht korrekt ist die Behauptung der Beschwerdeführerin, die ‘Kassensturz’-Redaktion habe angegeben, Philipp Notter nicht zu kennen. ‘Kassensturz’-Redaktor Rolf Muntwyler hat dem Präsidenten der Beschwerdeführerin auf dessen Anfrage geantwortet, dass er Philipp Notter nicht kenne, was den Tatsachen entspricht. Der Redaktor hatte weder beruflich noch privat Kontakt zu Philipp Notter und kann ihn also tatsächlich nicht.»

Am 12. Mai 2020 schrieb «Kassensturz»-Redaktor Rolf Muntwyler an IOF – International Olive Foundation (Zitat, Auszug, ohne Korrektur von allfälligen Rechtschreibfehlern)⁶⁷: *«Ihre Aussagen zu Herrn Notter, den Sie erwähnen, kann ich nicht einordnen. Ich kenne ihn nicht und verstehe nicht, weshalb Sie mich über seine Aktivitäten informieren.»*

«Kennen» kann nach Duden mehrere Bedeutungen haben. Die Beschwerdegegnerin stützt sich dabei auf die in Duden aufgeführte Bedeutung (c), wonach «kennen» *«mit jemandem bekannt sein»* bedeutet. Allerdings kann «kennen» gemäss Duden auch bedeuten: (a) *«mit jemandem, etwas (in seinen charakteristischen Eigenschaften) bekannt geworden sein und im Bewusstsein [behalten] haben; mit jemandem vertraut sein; über jemanden, sich, etwas Bescheid wissen»* oder (b) *«jemandem in bestimmter Weise, durch bestimmte Eigenschaften, als jemand, der durch bestimmte Eigenschaften gekennzeichnet ist, bekannt sein»*.

Es ist kaum anzunehmen, dass der für den Olivenöltest zuständige «Kassensturz»-Redaktor, der einen Olivenöltest plant – und wovon es bis zu diesem seit 2014 lediglich zwei weitere gegeben hatte –, Philipp Notter nicht kennt. So oder so hätte «Kassensturz» spätestens nach dem am 8. Mai 2020 von IOF – International Olive Foundation erhaltenen Informationen den Beitrag so umdisponieren müssen, dass dieser den im Bundesgesetz über Radio und Fernsehen festgehaltenen Bestimmungen entsprochen hätte.

Unter Punkt (26) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Der Vorwurf, wonach die Prüfer teilweise auch zu zweit Tests durchgeführt haben sollen, wird von der Beschwerdeführerin nicht belegt; der angegebene Link funktioniert nicht. Das SOP weist diesen Vorwurf zurück.»

Dieser Argumentation der Beschwerdegegnerin hält IOF – International Olive Foundation entgegen, dass sie den entsprechenden Beweis gegenüber der UBI sehr wohl erbracht hat. Die UBI erhielt elektronischen Zugang zu diesen aus Privatsphärengründen schützenswerten Informationen. Der Link⁶⁸ funktioniert, nur ist der Zugang aus eben dargelegten Gründen passwortgeschützt. IOF – International Olive Foundation hat Grund zur Annahme, dass die Beschwerdegegnerin mit den schützenswerten Informationen nicht sorgfältig umgehen könnte.

Dass das SOP diesen Vorwurf zurückweist, ist aus Sicht von IOF – International Olive Foundation gänzlich unverständlich. Schliesslich haben führende Organe des Schweizer Olivenöl Panels mit dem entsprechenden Beweismaterial auf Social-Media interagiert. Von diesen Aktivitäten hat IOF – International Olive Foundation Screenshots gemacht. Diese liegen der UBI ebenfalls vor. Nach Beurteilung durch IOF – International Olive Foundation versucht die einfache Gesellschaft Schweizer Olivenöl Panel und Schweizer Radio- und Fernsehgesellschaft, Beweise unter den Teppich zu kehren und IOF – International Olive Foundation gleichzeitig als unseriös in ihrer Vorgehensweise hinzustellen. Das ist verwerflich.

Unter Punkt (26) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Auch während den Dreharbeiten hat nichts darauf hingewiesen, dass die Prüfer nicht wie vorgegeben alleine testeten.»

Das scheint klar zu sein. «Kassensturz» hat lediglich einen Heimprüfplatz besucht und dort gedreht. Fünf weitere Panelmitglieder wurden via Videochat «zoom» zu persönlichen Vorlieben in Bezug auf Olivenöl befragt. Entsprechend kann am Drehort nichts auf eine Zweierprüfung hingewiesen haben.

Unter Punkt (26) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Ebenfalls unbelegt bleibt der Vorwurf, der Heimprüfplatz von Otto Sigrist sei vom SOP mit Bedacht gewählt worden. Es ist bei Social-Media-Einträgen jedoch üblich, dass diese gestellt werden.»

Belegen kann dies IOF – International Olive Foundation nicht. Aber sie kommt nach Prüfung der vorliegenden Fakten zum Schluss, dass der Heimprüfplatz von Otto Sigrist nicht den anderen Heimprüfplätzen, die im Fernsehen nicht zu sehen sind, entspricht. Auch die ZHAW bestätigt gegenüber IOF – International Olive Foundation, dass es sich um gestellte Filmszenen handelt. Das wird von der Beschwerdegegnerin aber nicht entsprechend gekennzeichnet oder erwähnt.

Unter Punkt (26) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Schliesslich ist für die Beschwerdegegnerin auch nicht nachvollziehbar, inwiefern die Planung und Organisation der Aufzeichnungen das Testergebnis hätten beeinflussen sollen.»

Nun, es ist klar, dass für Aufnahmeprojekte dieser Art, Absprachen getroffen werden müssen. Erstens zwischen dem Fernsehsender und der Prüfinstitution und zweitens zwecks Aufnahme am Heimprüfplatz und den Videochat-Aufnahmen aber auch mit einzelnen Prüferinnen und Prüfern. So gesehen gab es vor

dem eigentlichen Test schon einen erheblichen Informationsfluss zwischen «Kassensturz» und dem Schweizer Olivenöl Panel. Das schliesst die Möglichkeit nicht aus, dass die Panelmitglieder Informationen erhielten, die sie in einen Interessenkonflikt gebracht haben könnten. Schliesslich, das bestätigt auch die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, informierte die Panelleitung die Panelmitglieder über den Grund der anstehenden Analyse sowie die Identität des Auftraggebers. Es ist aus sensorisch-wissenschaftlicher Sicht klar, dass Testobjekte anders bewertet werden, wenn man weiss, dass mit den Testresultaten eine Rangliste erstellt wird, als wenn man bloss eine Reihe von Testobjekten ohne weiteren Ausgang bewertet.⁶⁹

Unter Punkt (27) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG (Zitat):

«Abschliessend ist darauf hinzuweisen, dass die Beschwerdeführerin ebenfalls sensorische Olivenöl-Tests anbietet und damit eine direkte Konkurrentin des von «Kassensturz» beauftragten SOP ist. Auf der Website der Beschwerdegegnerin steht, die International Olive Foundation habe 'ein interdisziplinäres Team von hoch angesehenen Olivenölexperten zusammengestellt und zusammen mit ihnen strenge Verfahren zur Identifizierung von Olivenölen von echter Extra-Vergine-Qualität eingeführt'. Im Gegensatz zum SOP besitzt die IOF jedoch keine IOC-Anerkennung. Es ist weder bekannt, wie die Panelmitglieder der Stiftung sind, noch wird offengelegt, welches Labor die chemischen Analysen durchführt.»

Es ist IOF – International Olive Foundation nicht klar, weshalb die Beschwerdegegnerin in ihrer Beschwerdeantwort an die UBI versucht, die Stiftung als solche oder aber ihre Arbeit zu hinterfragen. IOF – International Olive Foundation sieht sich keineswegs als Mitbewerberin des Schweizer Olivenöl Panels, da die Stiftung ein ganz anderes Tätigkeitsgebiet und darüber hinaus einen wohltätigen Stiftungszweck zu erfüllen hat. Darunter fallen unter anderem Marktanalysen mit nachfolgendem Informationsfluss an relevante Behörden und Detailhändler.

IOF – International Olive Foundation arbeitet für das von ihr getragene Qualitäts-Garantie-Siegel-Projekt mit verschiedenen durch die Stiftung selbst akkreditierten Olivenöl Panels und Laboratorien zusammen, die allesamt den Nachweis der Unabhängigkeit erbringen müssen. Zudem trägt die Stiftung zur Prüfung der Leistungsfähigkeit der von ihr akkreditierten Konformitätsbewertungsstellen Ringtests aus. IOF – International Olive Foundation macht in Bezug auf die Produkthanforderungen im Rahmen ihres Qualitätssiegels – obschon diese grundsätzlich auf den gesetzlichen Richtlinien basieren – strengere Vorgaben als gesetzlich vorgesehen. Dies unter anderem auch aus juristischen Überlegungen. IOF – International Olive Foundation selber ist keine offizielle Konformitätsbewertungsstelle, weshalb sie selbst auch weder ISO 17005 akkreditiert noch IOC anerkannt ist. Ihre Auftragnehmer, namentlich die von der Stiftung akkreditierten Konformitätsbewertungsstellen, die ihrerseits stets ISO 17025 akkreditiert und staatlich anerkannt sind, nennt IOF – International Olive Foundation aus Gründen der Unabhängigkeit und aus vertragsrechtlichen Gründen nicht öffentlich und nicht gegenüber Dritten.

Unternehmungen, die ihr Olivenöl durch IOF – International Olive Foundation zertifizieren lassen möchten, sitzen in über 99 % der Fälle im europäischen Ausland. Entsprechend bewirtschaftet die Stiftung einen gänzlich anderen Kundenkreis, als es das Schweizer Olivenöl Panel tut.

Die jüngste Publikation von IOF – International Olive Foundation waren die Studienergebnisse «Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Jahr 2019». Diese sind unentgeltlich über CH Media⁷⁰ oder über die Website der Stiftung erhältlich. Auch diesbezüglich differenziert sich die Stiftung klar vom Schweizer Olivenöl Panel, welches nicht unentgeltlich arbeitet, sondern profitorientiert ist.

Unter Punkt (27) schreibt die Beschwerdegegnerin SRF / SRG weiter (Zitat):

«Zudem wirbt die Beschwerdeführerin auf ihrer Website damit, dass die IOF seit dem Frühjahr 2020 ebenfalls einen ‘Swiss Olive Oil Award’ vergibt – nicht zu verwechseln mit dem ‘Olive Oil Award Zürich’, der seit 2002 jährlich durch die ZHAW vergeben wird.»

Dieser Punkt hat nichts mit dem vorliegenden Fall zu tun. Die Marke «Swiss Olive Oil Award» hat IOF – International Olive Foundation im Zusammenhang mit der von ihr veröffentlichten Studie «Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Jahr 2019» erschaffen. Entsprechend wird auf der Seite <https://de.international-olive-foundation.org/swiss-olive-oil-award> auf die Studienergebnisse verwiesen.

Bereits am 10. Juli 2020 hat die Stiftung eine E-Mail an die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften geschrieben, weil sie für die Domain www.swissoliveoilaward.ch keine Verwendung mehr hat und sie diese an die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften veräussern möchte.⁷¹ Die ZHAW bekundete daran ihr Interesse.⁷²

Zusammenfassung

Festzuhalten ist, dass im diskutierten «Kassensturz»-Beitrag nicht korrekt über den Olivenöltest und die damit verbundenen kausalen Zusammenhänge wie die fehlende Anerkennung durch IOC für Heimprüfungen und die damit verbundenen fachlichen und rechtlichen Mängel, die ungleichen Testbedingungen von Prüfer zu Prüfer sowie die Parteilichkeit von einzelnen Prüfern berichtet wurde. Es wurden falsche Tatsachen vermittelt und der Durchschnittsadressat wurde über wesentliche Fakten nicht in Kenntnis gesetzt und mehr noch gar in wesentlichen Punkt getäuscht.

Die «Kassensturz»-Redaktion hatte bereits vor der Ausstrahlung Kenntnis über die fachlichen und rechtlichen Unzulänglichkeiten im Zusammenhang mit dem Olivenöltest. Dennoch hatte sie es nicht für notwendig empfunden, angemessen zu reagieren.


IOF – International Olive Foundation entspricht zudem dem Begehren der Beschwerdegegnerin, wonach eine Popularbeschwerde einzureichen sei. Die dafür notwendigen 20 Unterschriften wird IOF – International Olive Foundation bis zum 8. Oktober 2020 an die UBI einreichen.

Unter Berücksichtigung der in dieser Replik detailliert vorliegenden schlüssigen Argumentation ersucht IOF – International Olive Foundation Sie, die Beschwerde gutzuheissen und diese entsprechend am 30. Oktober 2020 in Bern zu beraten.

Besten Dank und freundliche Grüsse



Manuel Santana
Stiftungsrat



Silvan Brun
Präsident

Quellenverweise

- ¹ <https://www.duden.de/rechtschreibung/Gegenstand>
- ² [Ombudsstelle SRG.D - Ablehnung Beanstandung vom 24.06.2020](#)
- ³ [Stiftungszweck IOF – International Olive Foundation](#)
- ⁴ <https://www.srf.ch/news/schweiz/falsch-deklariert-extra-vergine-olivenoel-erfuellt-anforderungen-meistens-nicht>
- ⁵ [E-Mail von Rolf Muntwyler vom 17.09.2019](#)
- ⁶ [E-Mail von Rolf Muntwyler vom 18.09.2019](#)
- ⁷ [E-Mail von Rolf Muntwyler vom 18.09.2019](#)
- ⁸ [E-Mail an Rolf Muntwyler vom 08.05.2020](#)
- ⁹ [Beilage 2 der Antwort der Beschwerdegegnerin an die UBI, 00.14](#)
- ¹⁰ [Beilage 2 der Antwort der Beschwerdegegnerin an die UBI, Anmoderation](#)
- ¹¹ <https://www.zdf.de/dokumentation/zdfinfo-doku/fake-food-die-tricks-der-lebensmittelfaelscher-102.html>
- ¹² [Brief IOC an IOF vom 11.06.2020](#)
- ¹³ [Prüfbericht Schweizer Olivenöl Panel - Paneltest zu Probe Nr. 131](#)
- ¹⁴ [Prüfbericht Schweizer Olivenöl Panel - Paneltest zu Probe Nr. 701](#)
- ¹⁵ [DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG \(EU\) 2019/1604 DER KOMMISSION](#)
- ¹⁶ [COI/ MPP/ Doc. No 1/June 2020](#)
- ¹⁷ [Dokument der SAS «STS-0240-de»](#)
- ¹⁸ [Gesuch um Akteneinsicht bei der Schweizerischen Akkreditierungsstelle SAS vom 02.06.2020](#)
- ¹⁹ [COI/ MPP/ Doc. No 1/June 2020](#)
- ²⁰ <https://aipol.bs.it/index.php>
- ²¹ [E-Mail von AIPOL vom 09.03.2020](#)
- ²² [Brief von Camera di Commercio Brescia an AIPOL bezgl. Riapertura sala degustazioni presso la nostra sede vom 01.09.2020](#)
- ²³ [AIPOL: Riapre la sala degustazioni della CCIAA di Brescia <https://www.facebook.com/AIPOLBS/posts/3331968946887563>](#)
- ²⁴ [Dokument der SAS «STS-0240-de»](#)
- ²⁵ [Norm ISO 11336 <https://www.iso.org/standard/50125.html>](#)
- ²⁶ [Norm ISO 13299 <https://www.iso.org/standard/58042.html>](#)
- ²⁷ [Norm ISO 8589 <https://www.iso.org/standard/36385.html>](#)
- ²⁸ [Prüfbericht Schweizer Olivenöl Panel - Paneltest zu Probe Nr. 701](#)
- ²⁹ [COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018](#)
- ³⁰ [E-Mail an ZHAW vom 02.07.2020](#)
- ³¹ [Brief von IOC vom 11.06.2020](#)
- ³² [COI/ MPP/ Doc. No 1 June 2020](#)
- ³³ [ISO/IEC 17025:2017](#)
- ³⁴ [COI/T.28/Doc. No 1/Rev. 5/2019](#)
- ³⁵ <https://www.evoo.expert/impressum-evoo>
- ³⁶ <https://www.manor.ch/de/p/41001047>
- ³⁷ <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143412/index.html#a10>
- ³⁸ <https://www.duden.de/rechtschreibung/Vorgabe>
- ³⁹ [Prüfbericht Schweizer Olivenöl Panel - Paneltest zu Probe Nr. 131](#)
- ⁴⁰ [SR 946.512 <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19960291/index.html#a1>](#)
- ⁴¹ <https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-esspresso/viele-extra-vergine-olivenoel-sind-gar-nicht-extra>
- ⁴² [Social-Media-Beitrag eines SOP-Mitglieds](#)
- ⁴³ <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Eng.pdf>
- ⁴⁴ [E-Mail an ZHAW vom 27.07.2020](#)
- ⁴⁵ [E-Mail von ZHAW vom 21.08.2020](#)
- ⁴⁶ [IOC DEC-13/103-V/2015 Annex I](#)
- ⁴⁷ <https://www.zhaw.ch/de/lsvm/ueber-uns/offene-hochschule/olive-oil-award-zurich/schweizer-olivenoelpanel-sop/panel/>
- ⁴⁸ [Printscreen Auflistung Panelmitglieder](#)
- ⁴⁹ <https://www.zhaw.ch/de/lsvm/ueber-uns/offene-hochschule/olive-oil-award-zurich/schweizer-olivenoelpanel-sop/>
- ⁵⁰ [IOC DEC-13/103-V/2015 Annex I](#)
- ⁵¹ [Norm ISO/IEC 17025:2017 <https://www.iso.org/standard/66912.html>](#)
- ⁵² [E-Mail von ZHAW vom 23.07.2020](#)
- ⁵³ [E-Mail von ZHAW vom 21.08.2020](#)
- ⁵⁴ https://a969041f-e046-4920-b154-93b407faf7e1.filesusr.com/ugd/554c07_5c3c17830a0f4e3294d939dc18f19aba.pdf
- ⁵⁵ https://a969041f-e046-4920-b154-93b407faf7e1.filesusr.com/ugd/554c07_a340b765e7d84a408d7440810a6041co.pdf
- ⁵⁶ [Sequenz 03:56 des «Kassensturz»-Beitrages](#)
- ⁵⁷ <https://www.linkedin.com/in/milanka-fjajamin-a2873819/>
- ⁵⁸ https://trioleine.ch/images/trioleine/Fachbeitrag_Speisel.pdf
- ⁵⁹ [IOF-Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Jahr 2019, S. 120, 123](#)
- ⁶⁰ [Norm ISO/IEC 17025:2017 <https://www.iso.org/standard/66912.html>](#)
- ⁶¹ [Beschluss des International Olive Council IOC DEC-13/103-V/2015 Annex I](#)
- ⁶² <https://www.zhaw.ch/storage/lsvm/ueber-uns/oliveoil/lmt-sen-F48-303.pdf>
- ⁶³ [Modellberechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit \(2020.09.30\)](#)
- ⁶⁴ [Modellberechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit 4.4 Punkte, 1 Prüfer mit 10 \(2020.09.30\)](#)

⁶⁵ Modellberechnung Harmonie & Dauerhaftigkeit normales Panel; 3 Prüfer mit 10 (2020.09.30)

⁶⁶ Kassensturz-Testtabelle

⁶⁷ E-Mail von Kassensturz vom 13.05.2020

⁶⁸ Bilder der «Kassensturz»-Verkostungssituation in Heimprüfung

⁶⁹ S. 46, 4.3.1 Psychological Factors, Expectation Error, Sensory Evaluation Techniques, Morten C. Meilgaard et al., CRC Press Taylor & Francis Group.

⁷⁰ <https://files.static-nzz.ch/2020/2/14/bboab21a-f9c9-4e83-bae5-ade1b24e660c.pdf>

⁷¹ E-Mail an ZHAW vom 10.07.2020

⁷² E-Mail von ZHAW