



Frankfurt am Main,
20. Oktober 2025

Sensory Claims: Schlüssel zur erfolgreichen Produktdifferenzierung

Neues DLG-Expertenwissen erschienen – Zahlreiche Empfehlungen für Hersteller – Kostenfreier Download unter <https://www.dlg.org/lebensmittel>

„Sensory Claims – im Kontext aktueller DIN- und ISO-Normen: Was bedeutet das für die Anwendung?“ so lautet der Titel des neuen Expertenwissens der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), das zahlreiche Empfehlungen für Hersteller enthält. Es steht ab sofort [zum kostenfreien Download](https://www.dlg.org/lebensmittel) zur Verfügung.

Der Lebensmittelmarkt wächst stetig und wird zunehmend vielfältiger – angetrieben durch den Innovationsgeist der Unternehmen und eine dynamische Produktentwicklung. In diesem Wettbewerbsumfeld ist es entscheidend, Produkte klar zu positionieren und ihre Besonderheiten hervorzuheben. Sensorische Werbeaussagen, sogenannte Sensory Claims, wie „extra knusprig“, „cremig“ oder „voller Geschmack“, spielen dabei eine zentrale Rolle. Sie machen sensorische Eigenschaften wie Geschmack, Textur oder Mundgefühl sprachlich erfahrbar – auch wenn sie vor dem Kauf nicht direkt erlebt werden können. So stärken sie die emotionale Ansprache, fördern die Wiedererkennung und beeinflussen maßgeblich die Kaufentscheidung.

Wissenschaftlich fundiert

Damit Sensory Claims wirksam und glaubwürdig sind, müssen sie wissenschaftlich fundiert, nachvollziehbar sowie rechtlich und inhaltlich belastbar sein. Nur so lässt sich das Vertrauen der Verbraucher gewinnen und regulatorischen Anforderungen gerecht werden.

Das DLG-Expertenwissen unterstützt Unternehmen dabei, das Potenzial von Sensory Claims zu erkennen und gezielt für die eigene Marken- und Produktstrategie zu nutzen. Es zeigt praxisnah, wie sensorische Aussagen effektiv, marktgerecht und regelkonform eingesetzt werden können – und welche Herausforderungen dabei zu beachten sind. Im Fokus stehen konkrete Fragestellungen, die unter anderem auf neuesten Forschungsergebnissen basieren.

Im Jahr 2021 wurden mit ISO 20784 und DIN 10977 technische Standards zur Anwendung von Sensory Claims veröffentlicht. Sie bieten Orientierung, sind jedoch rechtlich nicht bindend, solange sie nicht gesetzlich verankert sind. Die rechtliche Grundlage bilden § 11 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und Artikel 7 der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Die Anwendung beider Normen schützt vor Irreführung und fördert die Standardisierung. ISO 20784 ist konzeptionell ausgerichtet und unterstützt die Entwicklung von Claim-Texten. DIN 10977 legt den Fokus auf praktische Prüfungen, Nachweisführung und statistische Auswertung.

Verwendung

Um die Verwendung von Sensory Claims auf Verpackungen vor und nach der Einführung der DIN 10977 und ISO 20784 zu vergleichen, wurde eine Untersuchung aus dem Jahr 2020 mit einer Untersuchung aus dem Jahr 2024 verglichen. Mehrheitlich bezogen sich die nachgewiesenen Sensory Claims auf Produkteigenschaften – hedonische Claims nahmen jedoch deutlich zu. Kombinierte Aussagen wie „knusprig und lecker“ stiegen leicht an. Besonders viele hedonische Claims fanden sich bei vegetarisch/veganen Produkten, während Obst, Gemüse und Aufschnitt rein sachlich beschrieben wurden. Die meisten Sensory Claims beschrieben ausschließlich das Produkt selbst. Vergleichende Claims waren seltener und bezogen sich meist auf Überlegenheit („besonders“, „einzigartig“) oder Vorgängerprodukte. Claims auf Gleichheit („gleicher Geschmack“) blieben marginal. Wettbewerber wurden nie direkt genannt, und Claims auf Nicht-Unterlegenheit fehlten vollständig.

Hersteller-Empfehlungen

ISO 20784 und DIN 10977 bieten eine fundierte Basis für die Nutzung von Sensory Claims. Hersteller sollten Claims – ob beschreibend oder hedonisch – gemäß DIN-Vorgaben testen und validieren. Beschreibende Claims erfordern Sensoriker, hedonische mindestens 60 Konsumenten. Wer dies intern nicht leisten kann, sollte externe Experten hinzuziehen – insbesondere für Claim-Auswahl, Testdesign und statistische Auswertung.

Sensory Claims beschreiben sensorische Produkteigenschaften und dienen als Marketinginstrument, vor allem auf Verpackungen. Seit Einführung der Normen DIN 10977 und ISO 20784 im Jahr 2021 ist ein Anstieg solcher Claims zu beobachten – abhängig von der Produktkategorie.

Die Zunahme lässt sich durch Innovationsdruck, vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die neuen Normen erklären. Ob Die Normen tatsächlich zur Begründung genutzt wurden, bleibt mangels Transparenz offen.

Sensory Claims gewinnen durch das gestiegene Verbraucherinteresse an Produkterlebnissen weiter an Bedeutung. Neben regulatorischen Aspekten beeinflussen auch Trends wie

Ernährung, Pandemie und Verpackung die Entwicklung. Die Normen fördern valide und strukturierte Claims, zeigen aber auch Grenzen hinsichtlich Aufwand und Nachweispflicht. Mit professioneller Unterstützung lassen sich diese Herausforderungen erfolgreich bewältigen.

DLG-Expertenwissen

In der Reihe „DLG-Expertenwissen“ informiert die DLG regelmäßig über Themen und Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Qualitätsmanagement, Sensorik und Lebensmittelqualität. Experten greifen aktuelle Fragestellungen auf und geben kompakte Informationen und Hilfestellungen.

Weitere Infos unter: <https://www.dlg.org/lebensmittel>

Presse-Kontakt

Regina Hübner

Pressereferentin

+49 69 24788-206

R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihren Fachzentren für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org