

## **Stellungnahme zum Test Orangensaft Stiftung Warentest Heft 7/2006**

Der gepa-Orangensaft Merida hat nach Verbraucher- und Expertenurteil der Stiftung Warentest einen guten Geschmack, ist von guter chemischer Qualität, nicht verfälscht, Rückstände sind nicht nachweisbar. Allein ist eine ausreichende Zugabe von Orangenaroma analytisch nicht nachweisbar, daher wird der Saft abgewertet.

Laut Gesetz muss der Saft aus Konzentrat in seinen geschmacklichen und analytischen Eigenschaften gleichartig sein mit den durchschnittlichen Eigenschaften des direkt aus der Frucht gewonnenen Saftes. Bei der Konzentration des Saftes gehen insbesondere die leicht flüchtigen Aromen verloren. Bei der Abfüllung werden diese Aromen in Form von natürlichem Orangenaroma wieder zugegeben. Das Orangenaroma muss gemäß Fruchtsaftverordnung nicht gekennzeichnet werden.

Wir bedauern, dass die Stiftung Warentest den analytischen Nachweis einer ausreichenden Aromazugabe so hoch gewichtet hat, andere Säfte mit Rückständen oder schlechterem Geschmack wurden weniger stark abgewertet.

Der Verbraucher hat von einer stärkeren Aromazugabe keinen gesundheitlichen Vorteil und auch keinen höheren Genuss. Paradoxiertweise könnte eine höhere Aromazugabe sogar zu einem schlechteren, da vom Verbraucher als künstlich empfundenen Geschmack führen. Die Bewertung der Stiftung Warentest beruht somit nicht auf dem tatsächlichen Verbrauchernutzen, sondern auf einer sehr strengen und buchstabengetreuen Interpretation der Fruchtsaftverordnung.

Wir diskutieren mit unserem Abfüller und dem Aromenhersteller, wie wir die analytische Nachweisbarkeit der Aromen im Saft auf der Basis der Fruchtsaftverordnung zu bewerten haben und was wir gegebenenfalls ändern müssen. Die gute Qualität und der gute Geschmack des gepa-Orangensafts Merida sollen aber in jedem Fall erhalten bleiben.

Bei Rückfragen stehe ich gern zur Verfügung unter 0202/26683-76 oder per E-Mail unter [food@gepa.org](mailto:food@gepa.org)

Wuppertal, 3. Juli 2006

gez. Stephan Beck  
Produktmanager Honig, Food Lateinamerika