

foodwatch-Marktcheck: Mehr als jeder dritte Apfelsaft enthält „versteckte Tiere“

geschrieben von Andreas | 30. September 2016

Pressemitteilung

- Etwa einer von drei Apfelsäften wird mit tierischer Gelatine geklärt
- Verbraucherinnen und Verbraucher werden darüber im Unklaren gelassen
- foodwatch fordert Kennzeichnungspflicht für tierische Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe

Berlin, 29. September 2016. Wer klaren Apfelsaft kauft, kann nicht sicher sein, dass es sich dabei um ein rein pflanzliches Produkt handelt. Bei mehr als jedem dritten Apfelsaft bzw. -nektar (7 von 17) und jeder dritten Apfelschorle (5 von 14) war laut foodwatch-Analyse die Klärung mit tierischer Gelatine nicht ausgeschlossen. Für den Marktcheck hat die Verbraucherorganisation das gesamte Angebot an Hersteller- und Eigenmarken aus drei Filialen von Edeka, Lidl und Rewe berücksichtigt, den drei größten Lebensmitteleinzelhändlern in Deutschland. „Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs bewusste Kaufentscheidungen treffen – aus welchem Grund auch immer“, sagte Sophie Unger von foodwatch. „Solange aber auf den Flaschen oder Tetrapaks nicht angegeben werden muss, ob mit tierischer Gelatine geklärt wurde, ist eine informierte Kaufentscheidung nicht möglich.“

Dabei machte es grundsätzlich keinen Unterschied, ob der Saft oder die Schorle von einem Markenhersteller kam oder die Eigenmarke eines Handelskonzerns war: Sowohl der klare Apfelsaft von Albi als auch die Schorlen von Adelholzener,

Lichtenauer und Rewes eigene Bioschorle wurden mit Schweine- oder auch Rindergelatine geklärt.

Dass es auch anders geht, zeigen dagegen zum Beispiel Pfanner, Beckers Bester und Valensina. Alle drei Hersteller gaben an, Säfte entweder mechanisch durch Ultrafiltration oder mithilfe pflanzlicher „Gelatine“ zu klären. Adelholzener arbeitet nach eigenen Angaben derzeit an einem Projekt um zu testen, ob statt tierischer Gelatine künftig Erbsenprotein verwendet werden kann. Im Allgemeinen wird beim so genannten Schönungsprozess naturtrübem Saft Gelatine zugesetzt, die zusammen mit den anhaftenden Trübstoffen anschließend wieder herausgefiltert wird. Im Endprodukt ist die Gelatine nach Herstellerangaben nicht mehr nachweisbar.

„Auch wenn die Gelatine im Endprodukt nicht mehr enthalten ist, werden Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrer Erwartung getäuscht“, so Unger. „Denn bei an sich pflanzlichen Produkten – und dazu gehört auch klarer Apfelsaft – geht man selbstverständlich davon aus, dass keine tierischen Inhalts-, Zusatz- oder Hilfsstoffe verwendet wurden. Dabei spielt es auch keine Rolle, ob diese Säfte zusätzlich als ‚vegetarisch‘ bzw. ‚vegan‘ beworben werden.“

foodwatch fordert daher eine klare und gut lesbare Kennzeichnungspflicht, wenn tierische Substanzen an irgendeiner Stelle im Produktionsprozess verwendet wurden. Gleiches gilt für Aromen tierischen Ursprungs, die zum Beispiel bei einigen Chipssorten verwendet werden, oder für Farbstoffe, die aus Tieren gewonnen werden. Es sei höchste Zeit, diese gesetzlichen Kennzeichnungslücken zu schließen.

Weiterführende Links:

– foodwatch-Marktcheck „Ein Schweinchen namens Saft“:
tinyurl.com/Marktcheck-Saft

– Fotos zum Download:
www.verbrauchertauschung-material.foodwatch.de

– E-Mail-Aktion gegen versteckte Tiere:

www.foodwatch.de/aktion-versteckte-tiere

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Sylvie Ahrens

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24

04 76 – 290