

Von: Schwartau Pressebuero [REDACTED]
Gesendet: Freitag, 10. November 2017 14:50
An: Valet, Armin
Betreff: WG: Stellungnahme Rezepturänderung und Füllmengenreduzierung

Sehr geehrter Herr Valet,

nachfolgend finden Sie zusammenfassend unsere Antworten zu Ihren Fragen:

- **Wieso ist der Zuckergehalt bei verschiedenen Konfitüren erhöht worden? Bei welchen Sorten ist das der Fall?**
- **Wie haben sich die Rezepturen bei „Schwartau Extra“ Sorten verändert?**
- **Gibt es diese Rezepturänderungen auch bei den andern Marken von Schwartau z.B. bei Gelee, Fruchtaufstrichen etc.?**

Mit unseren Qualitätsanforderungen setzen wir seit Jahrzehnten Maßstäbe im Markt: Unser Ziel ist es, unseren Kunden Produkte zu bieten, die so natürlich wie möglich sind. Hierzu setzen wir auf beste Zutaten und eine ständige Verbesserung unserer Rezepturen.

Auch mit dem Thema „Zucker“ setzen wir uns selbstverständlich intensiv auseinander. Bei vielen Produkten ist uns dies in den vergangenen Jahren mit einer kontinuierlichen Reduzierung des Zuckeranteils, mit einer schonenden Herstellung und der Verwendung möglichst weniger, natürlicher Zutaten bereits gelungen.

Im Sommer 2017 sind wir mit unserer bekanntesten Konfitüre, der Schwartau Extra, einen weiteren großen Entwicklungsschritt im Sinne unserer Qualitätspolitik gegangen: Die Rezeptur kam bislang schon ohne Zusatz von künstlichen Konservierungs-, Farb-, und Aromastoffen aus. Nun ersetzen wir darüber hinaus die Citronensäure durch Zitronensaftkonzentrat und verzichten gänzlich auf Glukosesirup. Damit besteht die Schwartau Extra in der Regel aus vier Zutaten: Früchte, Haushaltszucker, Zitronensaftkonzentrat und Pektin aus Früchten. Darüber hinaus haben wir kontinuierlich den Zuckeranteil der Schwartau Extra (und damit von Deutschlands meistgekaufter Fruchtaufstrich-Marke, Quelle: AC Nielsen, nähere Informationen: www.schwartau.de) reduziert.

Kontinuierliche Reduzierung des Gesamtzuckergehalts (= lösliche Trockensubstanz lt. Konfitüren-Verordnung) der Schwartau Extra

2000	2012	2015	2017
63 %	60 %	57 %	56 %

Bei der Herstellung unserer Konfitüre richten wir uns nach der sogenannten Konfitüren-Verordnung. Diese besagt, dass eine Konfitüre extra eine lösliche Trockensubstanz von > 55 g pro 100 g Enderzeugnis haben muss. Wie Sie der obenstehenden Tabelle entnehmen können, haben wir diese Untergrenze erreicht. Im Zuge der Rezepturumstellung verzichten wir auf den Einsatz von Glukosesirup (überwiegend Polysaccharide). Im Gegenzug haben wir die Menge des Kristallzuckers (Disaccharid) leicht erhöht, um weiterhin diesen Wert zu erreichen. Hieraus ergibt sich eine Veränderung bei der Ausweisung der Nährwertangaben und einer scheinbaren Erhöhung des Zuckeranteils:

Lt. Nährwertkennzeichnungsverordnung werden unter der Nährwertangabe „Zucker“ ausschließlich Mono- und Disaccharide gezählt. Oligo- und Polysaccharide fallen unter die Angabe „Kohlenhydrate“. Mit der Rezepturverbesserung setzen wir nun, wie aufgeführt, ausschließlich Kristallzucker ein. Dieser wird, im Gegensatz zu dem vorher eingesetzten Glukosesirup, vollständig unter der Nährwertangabe „Zucker“ erfasst. Im Ergebnis taucht bei einigen Sorten nun Zucker als erste Zutat der Zutatenliste auf, obwohl wir den Gesamtzuckergehalt unserer Schwartau Extra mit der Rezepturumstellung sogar weiter reduziert haben. Der Fruchtgehalt bleibt gleich bzw. ist bei manchen Sorten sogar ein bisschen höher und auch der Geschmack ist natürlich genauso lecker wie zuvor.

Bei folgenden Schwartau Extra Sorten taucht seit der Rezepturverbesserung Zucker als erste Zutat auf:

- 3 Beeren kernlos
- Ananas
- Erdbeer-Vanille
- Hagebutte
- Wald-Heidelbeere

- Himbeer-Johannisbeer-Gelee
- Bittere Orange
- Rote Johannisbeere
- Schwarze Johannisbeere
- Schwarzkirsche
- Stachelbeere
- Waldfrucht
- Wildbeere-Gelee

Neben der Rezepturumstellung der Schwartau Extra erfolgte in diesem Jahr auch eine Anpassung der Rezepturen bei unseren Sorten Schwartau Gelee, Pflaumenmus und Grütze. Es ist unser Ziel, bei all unseren Fruchtaufstrichen auf Glukose und Citronensäure zu verzichten. Bei Hofladen, Mövenpick Auslese und Temporada wurde Zitronensaftkonzentrat bereits bei der Einführung berücksichtigt und auf den Einsatz von Glukose verzichtet.

- **Bei welchen Marken wurde die Füllmenge geändert? Warum und wann wurde diese Füllmengenreduzierungen durchgeführt?**
- **Gibt es deutliche Hinweise auf die Füllmengenreduzierung auf dem Glas, z. B. mit einem Störer?**
- **Haben Sie entsprechend die Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers (UVP) an die geringere Füllmenge angepasst?**

Im Zuge des Relaunches der Schwartau Extra im Sommer 2017 haben die Schwartauer Werke eine neue Glasfamilie eingeführt, die auch ein neues 200 g-Kleinglas umfasst. Mit der Umstellung gehen wir auf die sich verändernden Bedürfnissen der Verbraucher ein. In diesem Zuge wurden auch weitere Sorten in das neue Glas überführt, um das Erscheinungsbild im Regal zu vereinheitlichen.

Auch die Schwartau Hofladen (ehemals 320 g) und die Schwartau Gelee (ehemals 225 g) sind nun im neuen Glas erhältlich. Die neuen Gläser sind sowohl in ihrer Optik als auch Haptik wahrnehmbar kleiner als die alten Gläser. Die Grammatik ist auf dem Rückseitenetikett ausgelobt.

Die Rezepturverbesserung konnten wir über unser gesamtes Sortiment trotz gestiegener Rohstoffkosten preisneutral gestalten. Bei Schwartau Gelee konnten wir sogar eine Preissenkung pro Kilogramm vornehmen (1,89 € (9,45 € / kg) statt 2,19 € (9,73 € / kg)). Dies war bei Schwartau Hofladen leider nicht möglich, so dass es zu einer Preissteigerung kam (1,59 € (7,95 € / kg) statt 2,19 € (6,84 € / kg)).

In unserem dritten Nachhaltigkeitsbericht legen wir unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten sowie unsere Ziele für die kommenden Jahre genau dar. Erfahren Sie mehr auf unserer Webseite unter: www.swartau.de/home/nachhaltigkeit

Bei weiteren Fragen melden Sie sich gerne.

Freundliche Grüße

[Redacted Signature]

SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KGaA
Lübecker Straße 49 – 55 | 23611 Bad Schwartau

[Redacted Address]

Von: Valet, Armin [Redacted]

Gesendet: Montag, 6. November 2017 11:44

An: Schwartau Pressebuero [Redacted]

Betreff: Stellungnahme Rezepturänderung und Füllmengenreduzierung

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Verbraucherzentrale Hamburg hat etliche Verbraucherbeschwerden zur Konfitüre „Schwartau Extra“ und anderen Fruchtaufstrichen von Schwartau erhalten. Der Zuckergehalt soll bei verschiedenen Sorten gestiegen sein und die Füllmenge sich verändert haben. Wir haben dazu folgende Fragen:

- Wieso ist der Zuckergehalt bei verschiedenen Konfitüren erhöht worden? Bei welchen Sorten ist das der Fall?
- Wie haben sich die Rezepturen bei „Schwartau Extra“ Sorten verändert?
- Gibt es diese Rezepturänderungen auch bei den andern Marken von Schwartau z.B. bei Gelee, Fruchtaufstrichen etc.?
- Bei welchen Marken wurde die Füllmenge geändert? Warum und wann wurde diese Füllmengenreduzierungen durchgeführt?
- Gibt es deutliche Hinweise auf die Füllmengenreduzierung auf dem Glas, z. B. mit einem Störer?
- Haben Sie entsprechend die Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers (UVP) an die geringer Füllmenge angepasst?

Wir bitten um eine Stellungnahme bis zum 10.11.2017. Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Armin Valet
Referent für Öffentlichkeitsarbeit – Abteilung Lebensmittel und Ernährung
Verbraucherzentrale Hamburg e.V.
Kirchenallee 22, 20099 Hamburg
Tel. (040) 24832-
Fax (040) 24832-290

www.vzhh.de

Vorstand: Michael Knobloch
Amtsgericht Hamburg VR 5930 • USt-IdNr. DE 118719888

Aktuelle Infos und Diskussionen ...auf [facebook.com/vzhh](https://www.facebook.com/vzhh)
Interessiert an unserem Newsletter? [Melden Sie sich an!](#)
Ratgeber für Verbraucher? ...finden Sie unter www.vzhh.de

Möchten Sie unsere Arbeit unterstützen? Wir freuen uns über jeden Beitrag.
Spenden Sie [hier](#) online! (SSL-gesichert)