

Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Str. 13-17

60313 Frankfurt/Main

Abteilung: Qualitätsmanagement

Telefon: +49 6262 92693-00
Fax: +49 6262 92693-01
Internet: www.decocino.com
: Datum: 01.07.2024

Stellungnahme zu „NaturGut Bio Bourbon Vanille Extrakt Zubereitung“

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 06. Mai 2024, haben wir eine Verbraucherbeschwerde bezüglich unsres Bio Vanille Extrakts erhalten. Sie schreiben uns, dass sich ein Verbraucher über die Wahl des Artikelnamens beschwert habe. Dieser Verbraucher fühlt sich, in die Irre geführt, da das Produkt Bio Vanille Extrakt aus 3,9% Bourbon Vanilleextrakt und aus 0,6% Vanillesamen bestehe. Wir weisen darauf hin, dass es sich bei dem Namen Bourbon Vanille Extrakt nur um den Artikelnamen handelt und nicht um die Bezeichnung des Lebensmittels.

In der Bezeichnung des Lebensmittels „Zubereitung mit Vanilleextrakt und Vanillesamen aus der Bourbon Vanille, gezuckert“ geht eindeutig hervor, dass es sich hier um eine Zubereitung handelt, die aus verschiedenen Komponenten zusammengesetzt ist und es lediglich „Zum Verfeinern von Teigen, Cremes, Kuchen, Torten, Kaffee, Getränken, Shakes, herzhaften Gerichten, Keksen, usw.“ verwendet werden kann. Da die Verkehrsbezeichnung eindeutig gewählt wurde und Inhaltsstoffe mengenmäßig ausgezeichnet werden besteht für kein Grund für den Vorwurf einer Irreführung.

Die Deklaration des Bio Vanille Extrakts entspricht demnach den einschlägigen Vorschriften der

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung) vom 25.11.2011 (ABl. Nr. L 304 S. 18)
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung) i.d.F. der Bekanntmachung vom 08.03.1994 (BGBl. I S. 451, ber. S. 1307)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln

in jeweils aktueller Fassung.

Selbst der Artikelname an sich, ist in Ordnung, da der genannte Aromaextrakt in dem Produkt enthalten ist und Aromen stets im Sinne der Dosierbarkeit mit einem passenden Lösemittel oder Trägermaterial vergesellschaftet werden müssen, z.B. alkoholisch, mit Glycerin, Stärke, Milchzucker etc. oder eben wie in unserem Fall mit Invertzuckersirup.

Unser Vanilleextrakt (auch bekannt als Vanille-Essenz) wird aus der reinen und echten Vanilleschote gewonnen/extrahiert. Das Vanillekonzentrat wird zu 95% aus der reinen Vanilleschote gewonnen. Andere Aromastoffe, die den Geschmack abrunden, müssen ebenfalls natürlichen Ursprungs sein. Um den vollen Geschmack aus den echten Vanilleschoten extrahieren zu können, müssen diese vollständig aufgeschnitten und das Vanillemark entnommen werden. Mit Invertzucker-sirup lässt sich dann die gewünschte Geschmacksintensität herstellen.

Da wir die Konzentration des Vanillekonzentrats und der Vanillesamen auf der Verpackung angeben, sehen wir den Verbraucher/die Verbraucherin auch nicht in die Irre geführt.

[Hauptsächlich Zucker im „Vanilleextrakt“ | Lebensmittelklarheit](#) Bitte dies auf der Webseite klarstellen.

Mit freundlichen Grüßen

Qualitätsmanagement