

PRESSEINFORMATION

Wien, 08. Juli 2024

Applejuicification: Günstiger Apfelsaft statt exotischer Ananas Deutliche Diskrepanz zwischen Produktaufmachung und Zutatenliste bei Getränken

Der Begriff „Applejuicification“ hat für viel Aufruhr in den sozialen Medien gesorgt: Dabei geht es um die Verwendung von Apfelsaft als Hauptzutat in Fruchtsäften und Smoothies, während die Produktaufmachung eine andere Zusammensetzung nahelegt. Das Phänomen ist dem Verein für Konsumenteninformation (VKI) nicht unbekannt. Bereits seit über einem Jahrzehnt berichtet der VKI regelmäßig über dieses Ärgernis vieler Konsument:innen. Für seinen aktuellen Check hat der VKI 13 Produkte in Supermärkten, Diskontern und Reformhäusern eingekauft und die Zutatenliste mit der Produktaufmachung abgeglichen. Fazit: Günstige Zutaten wie Trauben-, Orangen- oder Apfelsaft finden sich in allen Produkten in zum Teil hohen Mengen, obwohl am Produkt selbst andere Obstsorten wie Ananas oder Maracuja beworben werden. Bei 5 Produkten liegt der Apfelsaftgehalt sogar über 60 Prozent.

Der höchste Anteil an Apfelsaft findet sich im Produkt „Hohes C plus Eisen“, das zu 80 Prozent aus Apfelsaft besteht. Die zusätzlich am Etikett hervorgehobenen Früchte (Granatapfel und Himbeeren) machen dagegen nur rund 6 Prozent aus. Auch „Innocent Inner Winner“ besteht aus 70 Prozent Apfelsaft und zu 10 Prozent aus Birnensaft – Litschisaft (4,5 %), Drachenfruchtpüree (3,2 %) und Baobabpüree (0,41 %) sind, obwohl am Etikett ebenfalls beworben, in vergleichsweise geringen Mengen enthalten. Hinsichtlich des Traubensaftgehaltes ist „Firefly still Kiwi, Lime & Mint“ Spitzenreiter im aktuellen VKI-Check: Es enthält etwa 47 Prozent Traubensaft, der Anteil der namensgebenden Früchte ist deutlich niedriger (1,4 % Kiwi, 2,5 % Limette und natürliches Minzaroma).

Die Diskrepanz zwischen der Produktaufmachung mit meist teuren, exklusiveren Früchten und der tatsächlichen Zusammensetzung mit einem hohen Anteil an günstigen Zutaten erklären die Hersteller unter anderem damit, dass sich die Namensgebung der Produkte auf die geschmacksgebenden Früchte bezieht oder die Produktaufmachung den Konsument:innen zeigen soll, was sie geschmacklich erwartet. „Klar ist aber auch, dass Apfelsaft günstig ist, in Smoothies für ein verflüssigtes Trinkerlebnis sorgt und ordentlich Süße mit sich bringt. Alles in allem also perfekt, um bei teureren Zutaten sparen zu können“, erklärt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer.

Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung dürfen die Informationen eines Lebensmittels nicht irreführend sein, etwa bezüglich der Zusammensetzung. Zudem gibt es die QUID-Regelung (Quantitative Ingredient Declaration), die eine quantitative Angabe jener Zutaten fordert, die durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen auf der Verpackung hervorgehoben werden oder eine wesentliche Bedeutung für die Charakteristika des Lebensmittels haben. Trotz geltender Regelungen fühlen sich Konsument:innen oft von Produktaufmachungen getäuscht. „Konsument:innen wünschen sich von den Herstellern eine klare Kennzeichnung, bei der schon am ersten Blick eindeutig erkennbar ist, woraus sich das Produkt zusammensetzt. Dies kann durch wahrheitsgetreue Abbildungen der enthaltenen Früchte und einen passenden Produktnamen einfach realisiert werden“, so VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer.

SERVICE: Die ausführlichen Ergebnisse des aktuellen Checks gibt es ab sofort online auf <https://konsument.at/applejuicification>.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at