



### **Stellungnahme „Finesse geriebene Zitronenschale“ (max. 2000 Zeichen)**

Wir nehmen mit Bedauern zur Kenntnis, dass sich der Verbraucher durch unsere Verpackungsgestaltung irregeführt fühlt. Allerdings meinen wir, dass die Kennzeichnung sehr transparent ist und alle Informationen über das Produkt enthält, die für den Verbraucher wichtig sind. Auf der Schauseite des Produktes lautet die Bezeichnung „Geriebene Zitronenschale mit Dextrose, aromatisiert“, die Verwendung von Dextrose wird somit prominent hervorgehoben. Bei unserem Produkt steht der Zitronengeschmack im Vordergrund, der durch die Verwendung von Zitronenschalen und Zitronenöl erreicht wird. Es ist für 250 g Mehl oder einen halben Liter Flüssigkeit gedacht. Kuchen und Desserts werden somit mit einer Zitronennote verfeinert. Der Traubenzucker wird einerseits zum Süßen, vor allem aber zur besseren Dosierung bei der Anwendung durch den Verbraucher verwendet: Die enthaltenen abgepressten Zitronenschalen sind entwässert, daher aufkonzentriert und sehr geschmacksintensiv. Reine Zitronenschalen könnten sehr leicht überdosiert werden. Darüber hinaus verteilt sich die Zitronenschale durch die Dextrose auch besser im Produkt. Die Anwendung wird für den Verbraucher durch die Mischung mit Dextrose erleichtert, was zuverlässig ein gutes Geschmacksergebnis nach der Anwendung ermöglicht. Die Zusatzstoffe werden zugesetzt, um ernteabhängige, naturbedingte Schwankungen auszugleichen und eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

### **Stellungnahme „Finesse geriebene Zitronenschale“ (max. 400 Zeichen)**

Die Kennzeichnung ist sehr transparent und enthält alle Informationen über das Produkt, die für den Verbraucher wichtig sind. Dextrose ist zur besseren Dosierung der geschmacksintensiven Zitronenschale enthalten. Die Zusatzstoffe gleichen naturbedingte Schwankungen aus und sorgen für gleichbleibende Qualität.