



Stellungnahme (2000 Zeichen) zur Veröffentlichung auf
www.lebensmittelklarheit.de

Wir von SanLucar möchten niemanden irreführen und keine falschen Versprechen kommunizieren. Mit der Bezeichnung „erntefrisch“ beschreiben wir den frischen Zustand unserer Lieblingsäpfel.

Ein großer Teil der Äpfel, die wir in Deutschland ernten, gelangt direkt vom Feld in den Handel, ein anderer Teil wird eingelagert. So stellen wir sicher, dass wir auch nach der Erntesaison noch leckere Äpfel vom Bodensee anbieten können. Im Lager wird der Reifeprozess der Äpfel gestoppt, die Früchte schlafen sozusagen und bleiben dadurch „erntefrisch“.

Auch in einer Erklärung der Verbraucherzentrale Sachsen heißt es: So kann ein im September geernteter Apfel, der im April aus dem Speziallager kommt, knackig, saftig und aromatisch sein, während der gleiche Apfel bereits nach drei Wochen auf der sonnigen Fensterbank faltig und mehlig wird, und nicht mehr als frisch und knackig empfunden wird.

Bevor die eingelagerten SanLucar Äpfel in den Handel kommen prüfen wir ihren Zustand sehr sorgfältig – anhand von vorab definierten Faktoren:

- Farbe
- ein bestimmter Mindestfruchtzuckergehalt
- eine gewisse Festigkeit

Erfüllen die eingelagerten Äpfel diese Faktoren, deklarieren wir sie als „erntefrisch“. Da wir niemanden täuschen möchten und Rückmeldungen von Verbrauchern sehr ernst nehmen, werden wir in Zukunft jedoch auf diesen Hinweis verzichten. Unsere Verpackungsabteilung ist bereits informiert und wird die notwendigen Schritte einleiten.