



Eschweiler, 02.03.2015

Stellungnahme zur Beanstandung „Fertigmehlmischung Vollkornbrot“

Sehr geehrte

wir möchten Sie und unsere Verbraucher darum bitten zu berücksichtigen, dass es sich bei der benannten *Fertigmehlmischung Vollkornbrot glutenfrei/laktosefrei* aus unserem Sortiment um ein, wie deklariert, rein diätetisches Lebensmittel handelt, das den Ansprüchen der gluten- und laktosefreien Ernährung betroffener Kunden dient.

In diesem Sinn assoziiert die Bezeichnung *Fertigmehlmischung Vollkornbrot glutenfrei/laktosefrei* dem Konsumenten den Vergleich zum herkömmlichen Vollkornbrot, für das unser Artikel ein artähnlicher Ersatz in der gluten- und laktosefreien Ernährung ist.

Mit einem Anteil von insgesamt 32% Sonnenblumenkernen und Leinsaat sowie einem entsprechenden Anteil an Buchweizenmehl, ist der Artikel reich an Körnern und imitiert die Broteigenschaften eines herkömmlichen Vollkornbrotes trotz Verzicht auf sämtliche glutenhaltigen Getreide. Auch unter Berücksichtigung der Nährwerte, insbesondere angesichts des Ballaststoffgehalts, kommt unser Artikel einem herkömmlichen Vollkornbrot gleich.

Im Rahmen unserer IFS-Zertifizierung sowie im Rahmen staatlich anerkannter Überprüfungen, wurde die Verkehrsfähigkeit und Deklaration unserer *Fertigmehlmischung Vollkornbrot glutenfrei/laktosefrei* überprüft und als zulässig befunden.

Im Hinblick auf die Erfüllung des aufgeführten Zwecks, besteht bei der Deklaration der beanstandeten Fertigmehlmischung aus unserer Sicht weder eine beabsichtigte noch fahrlässige Verbrauchertäuschung.

Mit freundlichen Grüßen