



Alnatura Produktions- und Handels GmbH  
Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach

Verbraucherzentrale Hessen

Große Friedberger Straße 13-17  
60313 Frankfurt am Main

## Stellungnahme zu „Alnatura frische Bio Vollmilch“

sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 09.11.2015, bei uns eingegangen am 11.11.2015, zu dem wir gerne Stellung nehmen.

Die Verbraucheranfrage bezog sich darauf, dass die Kennzeichnung unserer frischen Vollmilch weder den Zusatz „traditionell hergestellt“ noch „länger haltbar“ trägt.

Die oben genannten Begriffe sind gesetzlich nicht definiert. Der Hersteller der Alnatura Frischmilch hat vor fünf Jahren seine Milchverarbeitung auf das schonende Verfahren der Tiefenfiltration umgestellt. Dabei wird, wie traditionell üblich, zunächst die Rohmilch in Rahm und Magermilch getrennt. Anschließend wird für die Magermilch ein moderneres und schonenderes Filtrationsverfahren angewandt als traditionell üblich, das zudem mit niedrigeren Temperaturen auskommt. Der Rahm für die Alnatura Frischmilch wird teilhomogenisiert; d.h. auch dieser Verarbeitungsschritt wird etwas anders als üblich ausgeführt. Anschließend werden Rahm und Magermilch, wie in der Frischmilchverarbeitung üblich, wieder zusammengeführt. Danach wird die Milch abgefüllt. Sie ist dank der schonenden Verarbeitung besonders wohlschmeckend, wie sensorische Untersuchungen belegen.

Wir haben die Frage der Kennzeichnung sehr sorgsam geprüft und abgewogen; die Alnatura Frischmilch ist weder eine länger haltbare ESL-Milch noch ist sie traditionell hergestellt. Daher informieren wir unsere Kunden auf der Verpackung ausschließlich über die schonende Verarbeitung sowie Pasteurisierung.

Bei allen Fragen steht unseren Kunden auch unser Verbraucherservice jederzeit für kompetente Auskünfte zur Verfügung.

...2



Seite 2

**Kurzfassung:**

Die Alnatura Frischmilch ist weder gänzlich traditionell hergestellt noch länger haltbar. Sie wird mit dem nicht traditionell üblichen, schonenden Verfahren der Tiefenfiltration hergestellt. Sie ist dadurch besonders wohlschmeckend. Es handelt sich nicht um ESL-Milch.