



Unilever Deutschland
Holding GmbH
Am Strandkai 1
D-20457 Hamburg
Postfach 57 01 12
D-22770 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 34 93-0
Fax: +49 (0)40 35 47 42
www.unilever.de

Verbraucherzentrale Hessen
[Redacted]
Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Hamburg, den 14. Februar 2018

**Stellungnahme zu ‚Rama Cremefine‘
Ihre Anfrage vom 1. Februar 2018**

Sehr geehrte [Redacted]

wir stellen höchste Qualitätsansprüche an unsere Produkte. Rama Produkte werden täglich von sehr vielen Menschen gekauft und die Zufriedenheit unserer Verbraucher steht für uns immer im Mittelpunkt. Daher bedauern wir sehr, dass einer unserer Konsumenten Anlass zu einer Beschwerde gesehen hat.

Produkte der Marke „Rama Cremefine“ bestehen stets in erster Linie aus Milch und pflanzlichen Fetten. Sie bieten Verbrauchern eine fettärmere Alternative zu klassischer Sahne oder Crème fraîche. ‚Rama Cremefine – zu verwenden wie Crème fraîche‘ enthält 15% Fett und damit halb so viel wie normale Crème fraîche, kann aber genauso verwendet werden. So zeichnet sich Crème fraîche neben dem leicht säuerlichen, rahmigen Geschmack insbesondere dadurch aus, dass sie beim Kochen, d.h. bei der Zugabe zu heißen Speisen (wie zum Beispiel Soßen), nicht ausflockt. Diese Eigenschaften weist auch das ‚Rama Cremefine‘-Produkt auf, was mit dem Hinweis „zu verwenden wie Crème Fraîche“ erklärt wird.

Bei ‚Rama Cremefine – zu verwenden wie Crème fraîche‘ handelt es sich nicht um Crème fraîche im Sinne der Milcherzeugnisverordnung, sondern um eine „Mischung aus pflanzlichen Fetten und Milch“. Dies wird mehrfach auf der Verpackung angegeben. Diese Bezeichnung ist für den Verbraucher dennoch erklärungsbedürftig, da sich aus ihr nicht unmittelbar ergibt, wie das Produkt zu verwenden ist. Daher heißt es klarstellend auf der Verpackung des Produktes: „zu verwenden wie Crème fraîche“. Der Verbraucher weiß dann: Es handelt sich zwar nicht um Crème fraîche, er kann es aber genauso einsetzen wie Crème fraîche.

Es ist uns wichtig, dass unsere Verbraucher sich gut und umfassend informiert fühlen. Wir haben ebenfalls Anfragen von Verbrauchern erhalten, die uns gezeigt haben, dass gerade der Vergleich mit Crème fraîche vielleicht nicht deutlich genug auf der Verpackung kommuniziert wird. Wir haben daher bereits ein neues Verpackungsdesign auf den Weg gebracht, um dies zu verbessern. Die neuen Produkte werden in Kürze in den Markt einfließen.

Es tut uns sehr Leid, dass der Konsument sich getäuscht fühlt. Sollte er weitere Fragen haben, kann er sich natürlich jederzeit an unseren Verbraucherservice wenden.

Mit freundlichem Gruß

[Redacted signature]

Sitz und Registergericht Hamburg
Reg.-Nr. HRB 91830
Geschäftsführer: Ulrich Gritzuhn,
Alexandra Heinrichs, Reinhard Kastl,
Rahul Vas-Bhat
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Bernard Ellmann

Kurzversion:

Crème fraîche zeichnet sich durch einen leicht säuerlichen Geschmack aus und dadurch, dass sie beim Kochen nicht ausflockt. Diese Eigenschaften weist auch ‚Rama Cremefine – zu verwenden wie Crème fraîche‘ auf. Es handelt sich nicht um Crème fraîche im Sinne der Milcherzeugnisverordnung, sondern um eine „Mischung aus pflanzlichen Fetten und Milch“. Dies wird mehrfach auf der Verpackung angegeben. Um diese Information noch besser zu kommunizieren, werden in Kürze Produkte mit einem neuen Verpackungsdesign in den Markt einfließen.