

## **STUTE – finest fruit solutions**

Naturbelassene Säfte trotz gelockerter EU-Richtlinie

**„Saft bleibt Saft – wir folgen weiterhin unserer freiwilligen Selbstverpflichtung“, so das Paderborner Unternehmen in Bezug auf die neue EU-Richtlinie für Fruchtsäfte. STUTE steht für Achtsamkeit. Achtsamkeit im Umgang mit Kunden, Mitarbeitern, Zulieferern und Partnern sowie mit Ressourcen und der Natur. Dieser Anspruch zählt besonders im Fruchtsaftgeschäft derzeit mehr denn je.**

### **Natürlichkeit des Saftes schützen**

„Wir möchten die Natürlichkeit des Saftes schützen“, so die Verantwortlichen bei STUTE. Fruchtsäfte (Direktsäfte) enthalten das natürliche, durch einen schonenden Produktionsprozess weitgehend erhaltene Fruchtsaftaroma der Frucht. Durch diese Art der Herstellung entstehen geschmacklich hochwertige Säfte mit einem Höchstmaß an Naturbelassenheit. Fruchtsäfte, die aus Fruchtsaftkonzentrat hergestellt werden, weisen gemäß den derzeit gültigen Rechtsvorgaben vergleichbar hohe Qualitäten wie Direktsäfte auf. Dies wird nur dadurch erreicht, dass das beim Konzentrieren entzogene Fruchtsaftaroma gemäß Rechtsvorgabe in definiert ausreichender Konzentration und Qualität dem Fruchtsaftkonzentrat bei der Abfüllung wieder zugesetzt werden muss. Fruchtsäfte (Direktsäfte) und Fruchtsäfte aus Konzentrat weisen derzeit somit eine vergleichbar hohe Naturbelassenheit auf. „Diese Naturbelassenheit wird durch die neue EU-Richtlinie stark verwässert. So kann z.B. auf die Wiederherstellung der Aromatisierung von Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat teilweise oder gänzlich verzichtet werden. Für uns steht außer Frage, dass die Naturbelassenheit der Säfte sich möglichst gut mit den Verbrauchererwartungen decken soll“, erklärt Claudia Niemann, Geschäftsführung STUTE, den Qualitätsanspruch des Unternehmens.

### **Hohe Qualitätsvorgaben**

Laut eigenen Angaben hat das Paderborner Unternehmen national und auf EU-Ebene immer für die Beibehaltung der hohen Qualitätsvorgaben für Fruchtsäfte gekämpft. Seit Jahren werden bei STUTE alle Einzelsäfte und Konzentrate getrennt auf Basis von Einzelspezifikationen eingekauft und Grundstoffmischungen für Mehrfruchtsäfte grundsätzlich vermieden. Die einzelnen Rohwaren werden dabei laufend durch Faethe Labor GmbH auf Authentizität und Belastung mit Kontaminanten geprüft. In Zusammenarbeit mit anderen Fachlaboren und Universitäten werden zusätzlich neue Prüfverfahren entwickelt und angewendet.

### **Verbraucher steht an erster Stelle**

„Auf Initiative vieler europäischer Mitgliedsstaaten wurde die Sonderstellung des Fruchtsaftes ohne Rücksicht auf die Verbrauchererwartung in vielen Punkten aufgeweicht. Wir sehen uns jedoch in der Pflicht, dem entgegenzuwirken, und produzieren nach wie vor Fruchtsäfte von höchster Qualität – das sind wir unseren Kunden und den Verbrauchern schuldig“, so Niemann weiter.

## Fakten

- ◆ Keine Säuerung von Fruchtsäften
- ◆ Auf Zusatzstoffe wird weitgehend verzichtet
- ◆ Naturbelassenheit der Säfte wird trotz neuer EU-Fruchtsaft Richtlinie geschützt
- ◆ Nur geprüfte Zutaten finden Verwendung

(Zeichen 2.947)

## STUTE Presse Büro

CPC-Werbeberatung  
Nina Claudy/Nadja Prieur  
Telefon: 02330 97990  
E-Mail: info@cpc.de

Die **STUTE** Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG produziert alkoholfreie Getränke, Konserven und süße Brotaufstriche und vertreibt diese als Handelsmarken. Das 1885 gegründete Unternehmen mit Produktionsstandort Paderborn ist seit jeher in Familienbesitz. Der Jahresumsatz beläuft sich auf über 400 Millionen Euro.