
Schwerpunktbericht 11-2017 Überprüfung der Beschaffenheit von alkoholfreien Heißgetränken („Kinder-Punsch“) von Advents- und Weihnachtsmärkten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Auf den Märkten der Vorweihnachtszeit werden neben den traditionellen Getränken wie Glühwein auch alkoholfreie Varianten angeboten.

Die Getränke werden mehrheitlich als Punsch, oft in Verbindung mit der Zielgruppe als „Kinderpunsch“ oder die Beschaffenheit beschreibend als „Apfelpunsch“ bezeichnet.

Die Getränke werden von vielen Anbietern auf der Basis von Fruchtsäften und Gewürzen selbst hergestellt. Getränkehersteller bieten die Erzeugnisse jedoch auch fertig in verschiedenen Gebindegrößen an.

Die Verfahren zur Erhitzung und Heißhaltung sind unterschiedlich, z. B. Töpfe/Kessel oder Durchlauferhitzer.

Für alkoholfreie gewürzte Getränke, die der Kategorie „Aromatisierte Getränke“ des Anhangs II Teil E der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 zuzuordnen sind, sind verschiedene Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Süßungsmittel zugelassen.

In den vergangenen Jahren wurden bezüglich folgender Sachverhalte Auffälligkeiten festgestellt:

- sensorische Mängel durch zu langes Erhitzen/Heißhalten
- fehlende Gewürznote bei Proben, die als Punsch bezeichnet sind
- erhöhte Keimgehalte
- erhöhte Gehalte an Ethanol
- fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Zur Untersuchung vorgelegt haben 21 Proben alkoholfreier Heißgetränke nach Erhitzen. Bei 17 Proben wurde eine unerhitzte Vergleichsprobe mit eingeschickt.

Nach den Angaben auf dem Probeentnahmeschein können die Proben ihrer Herstellung nach wie folgt eingeteilt werden.

- Selbsterstellung 8 Proben
- Verwendung eines Fertigerzeugnisses 13 Proben

Zutaten der selbst hergestellten Getränke waren den Angaben zufolge Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsaftgetränke, Früchtetees sowie Gewürze.

Im Rahmen des Schwerpunktprogramms wurde auf folgende Parameter untersucht.

- mikrobiologische Beschaffenheit
 - aerobe mesophile Keimzahl
 - Hefen und Verwandte
 - Schimmelpilze
 - osmotolerante Hefen/Schimmelpilze
 - säuretolerante Verderbniskeime
 - anaerobe Milchsäurebildner
 - Enterobakterien/E. coli
- Sinnenprüfung
- chemische Untersuchung
 - Ethanol
 - Brix-Wert
 - Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure
 - Farbstoffe

Der Prüfumfang wurde unter Berücksichtigung der jeweils vorliegenden Informationen und der Probencharakteristik (z. B. Aussehen) festgelegt.

Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchung auf die oben genannten Parameter war keine der Proben auffällig.

Die Sinnenprüfung der erhitzten und unerhitzten Proben ergab keinerlei Hinweise auf übermäßige Erhitzung oder nicht sachgerechte Heißhaltung. Die in den Vorjahren beobachtete Veränderung in Aussehen, Geruch und Geschmack mit Farbvertiefung/Trübung und deutlichen Kochnoten trat nicht auf.

Drei selbst hergestellte Heißgetränke, allesamt als „Punsch“ bezeichnet, wiesen jedoch keinerlei Gewürznote auf. Unter den angegebenen Zutaten waren Gewürze nicht zu finden. Nach hiesiger Auffassung entspricht es der Verbrauchererwartung, dass bei einem als Punsch bezeichneten Getränk, auch wenn es alkoholfrei ist, Gewürze wie Nelken oder Zimt wahrnehmbar sind.

Die Proben wurden als in ihrer Beschaffenheit nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend beurteilt.

In allen eingereichten Proben wurde im Screening mittels NIR der Alkoholgehalt ermittelt. In den hiernach auffälligen Proben wurde der Ethanolgehalt enzymatisch bestimmt. Bei den hier betrachteten Erzeugnissen handelt es sich um Erfrischungsgetränke, für die eine Verkehrsauffassung in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke verankert ist.

Im Abschnitt I. „Allgemeinen Beurteilungsmerkmale“ B. Nr. 1 der Leitsätze heißt es:

Erfrischungsgetränke enthalten höchstens 2 g/l Alkohol, der aus den Fruchtbestandteilen und/oder den Aromen stammt.

Bei einer Probe „Kinderpunsch“ wurden enzymatisch 2,06 g/l in der erhitzten Teilprobe und 2,08 g/l in der unerhitzten Teilprobe ermittelt. Bei dem Kinderpunsch handelte es sich um ein Fertigprodukt auf der Basis von Trauben- und Apfelsaftkonzentrat mit Gewürzauszügen. In der eingereichten Probe wurde der o. g. Höchstgehalt an Alkohol erreicht. Der mikrobiologische Befund bei beiden Teilproben sprach jedoch nicht für einen mikrobiologischen Verderb z. B. in Folge hygienisch mangelhafter Behandlung oder Lagerung. Es wurde empfohlen, den Hersteller des als alkoholfrei deklarierten Kinderpunsch von dem Befund in Kenntnis zu setzen.

In den Proben wurde der Brix-Wert refraktometrisch bestimmt. 1 ° Brix entspricht 1 g Saccharose je 100 g. Der Wert liefert einen Anhaltspunkt für den Zuckergehalt der Getränke.

Der Brix-Wert bewegte sich zwischen 7,4 ° Brix und 14,3 ° Brix. Der Mittelwert lag bei 11,8 ° Brix. Die Getränke liefern damit einen nicht unbedeutenden Beitrag zum Zuckerverzehr.

Elf Proben wurden auf die Gehalte an den Konservierungsstoffen Benzoesäure und Sorbinsäure geprüft.

Übereinstimmend mit der übermittelten Originalkennzeichnung eines alkoholfreien Punsch wurden in der erhitzten Probe Benzoesäure und Sorbinsäure in technologisch wirksamer Menge analytisch festgestellt. Die Zusatzstoffe wurden bei der Abgabe an den Verbraucher nicht kenntlich gemacht, die Probe dementsprechend beanstandet.

In allen anderen untersuchten Proben waren Benzoesäure und Sorbinsäure nicht nachweisbar.

Auf Grund ihres Aussehens und der vorliegenden Informationen wurden sieben Proben auf Farbstoffe untersucht.

In der bereits erwähnten Probe alkoholfreier Punsch, von der die Originalkennzeichnung vorlag, war der deklarierte Farbstoff E 122 Azorubin enthalten, jedoch auch nicht in der erforderlichen Weise kenntlich gemacht.

In einer selbst hergestellten Probe „Almkinderpunsch“ ergab die chemische Untersuchung den Nachweis des Farbstoffs E 122 Azorubin in geringer Konzentration. Als Zutaten wurden Früchtetee, Vanille, Apfelsaft und Himbeer für das Getränk aufgeführt. Auch wenn die Angabe „Himbeer“ ungenau ist, erschien der Nachweis des Farbstoffs nicht plausibel. Eine Vor-Ort-Kontrolle wurde empfohlen.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Beschaffenheit der eingereichten Proben überwiegend unauffällig war. Nur die Zubereitung ohne würzende Zutaten bei drei Proben, die als Punsch bezeichnet waren und die fehlende Zusatzstoffkenntlichmachung bei einer Probe gaben Anlass zur Beanstandung.

Zum Zeitpunkt der Probenahmen zwischen 10.15 Uhr und 17.45 Uhr hatte keine der Proben ein beeinträchtigende Wärmebelastung erfahren, wie sie noch in den Vorjahren mehrfach festzustellen war.

Die Untersuchung alkoholfreier Heißgetränke wird im Rahmen der Planprobenanforderung fortgesetzt.



Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 5643-0
Fax: (0345) 5643-403