

Schwerpunktaufgabe 16-2009: Untersuchung von Erfrischungsgetränken in Großpackungen auf Zusatzstoffe/Kennzeichnung

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Groß – größer – am größten! Der Trend zur Großpackung bei Lebensmitteln ist ungebrochen. Bei Erfrischungsgetränken sind 3- oder 5 Liter-Behälter keine Seltenheit mehr.

24 Proben dieser Gebindegröße wurden untersucht. Es handelte sich um Produkte von 9 verschiedenen Herstellern. Probenahmeorte waren in 12 Fällen Sonderpostenmärkte, die restlichen Proben stammten aus dem Lebensmitteleinzelhandel und von Discountern.

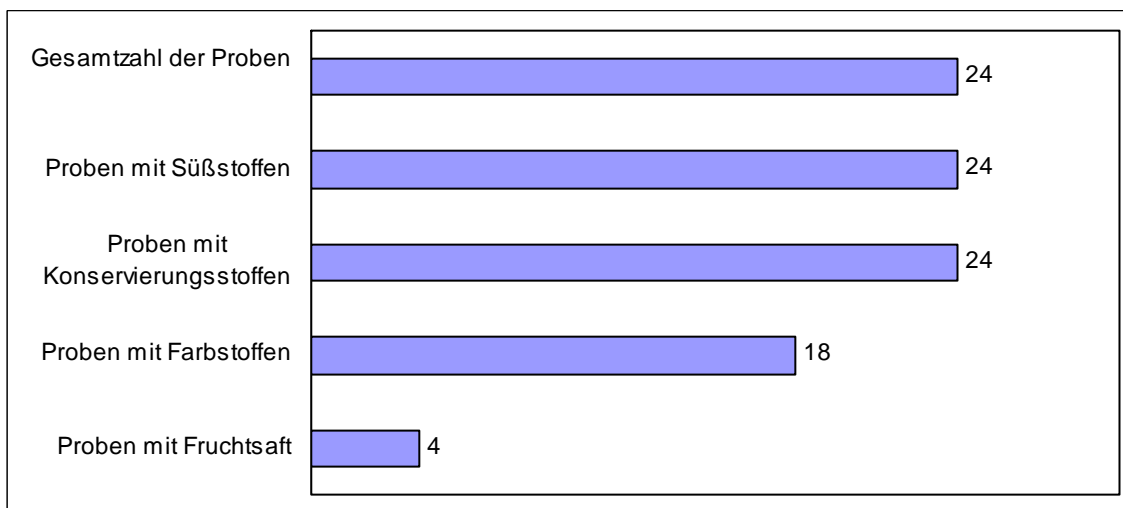
Die Proben wurden insbesondere auf folgende Parameter untersucht:

- mikrobiologischer Status
- Zusatzstoffe (Süßstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Säuerungsmittel)
- Koffein
- Zucker, Vitamine, Mineralstoffe im Rahmen der Nährwertangaben

Darüber hinaus wurde die Einhaltung der allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften und der Nährwertkennzeichnung geprüft sowie die Gesamtaufmachung der Erzeugnisse im Hinblick auf den Täuschungsschutz beurteilt.

Alle 24 Proben der Erfrischungsgetränke waren mikrobiologisch von unauffälliger Beschaffenheit.

Die charakteristische Beschaffenheit der untersuchten Proben geht aus der folgenden Darstellung hervor.



In allen Proben waren demnach als Zusatzstoffe Süßstoffe und Konservierungsstoffe enthalten. Die Hälfte der Proben wurde mit der Kombination der Süßstoffe Aspartam, Saccharin und Cyclamat gesüßt. In den anderen Erzeugnissen wurde außer den genannten als vierter Süßstoff auch Acesulfam-K eingesetzt.

Als Konservierungsstoff wurde vor allem Benzoesäure verwendet, bei mehr als der Hälfte der untersuchten Getränke darüber hinaus auch der Konservierungsstoff Sorbinsäure. Die überwiegende Zahl der Proben war gefärbt.

Die Verwendung natürlicher Zutaten, z. B. Fruchtsäfte, war dagegen kaum festzustellen. In 20 der 24 Proben war keine derartige Zutat deklariert. In vier Proben waren Fruchtsäfte nur in „Alibi“-Mengen von maximal 1 % enthalten. Eine Probe war mit 7 Vitaminen angereichert worden.

Von den 24 untersuchten Proben wurden 6 Proben beanstandet.

Folgende Beanstandungsgründe lagen vor:

- unvollständige/unzutreffende Zutatenangaben hinsichtlich Phosphorsäure, Koffein, Kohlensäure, Sorbinsäure
- nicht ausreichende Verkehrsbezeichnung
- fehlende Kenntlichmachung von Süßstoffen
- irreführende Aufmachung, z. B. „nach einer Eistee-Rezeptur“, obwohl kein Tee oder Tee-Extrakte verwendet wurden
- zur Irreführung geeignete Angaben zu Nährstoffen, z. B. Natrium und Vitamin B₂
- je eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge bei den Zusatzstoffen Cyclamat und Benzoessäure
- schlechte Lesbarkeit von Kennzeichnungsangaben

Die Beanstandungsgründe sind in ihrer Art durchaus typisch für die Produktgruppe der Erfrischungsgetränke, die Beanstandungsrate (immerhin jede vierte Probe) ist jedoch vergleichsweise hoch.

Im Rahmen der Planprobenuntersuchung werden Erfrischungsgetränke in XXL-Gebinden daher weiter zu berücksichtigen sein.