

## Schwerpunkt 2019

### I. Untersuchungsprogramme

#### 7. Untersuchung von nicht vorverpackten alkoholfreien Getränken einschließlich Slusheis-Getränken und Erzeugnissen, die mit der Angabe „Smoothie“ angeboten werden

Alkoholfreie Getränke sind ein wesentlicher Bestandteil der Außer-Haus-Verpflegung, ob in der Mittagspause, beim Sport, im Kino oder während des Wochenendausflugs. Die Palette der angebotenen Getränke ist groß und umfasst längst nicht mehr nur Limonaden, Brausen oder Schorlen. Seit Jahren erfreuen sich Slusheis-Getränke großer Beliebtheit. Nun werden auch Getränke mit der Angabe „Smoothie“ vermehrt in nicht vorverpackter Form angeboten.

Im Rahmen des Programms wurden 85 alkoholfreie Getränke aus der Gastronomie zur Untersuchung eingesandt. Darunter waren:

20 Proben	Erzeugnisse mit der Angabe „Smoothie“
13 Proben	Slusheis-Getränke
52 Proben	andere Erfrischungsgetränke

#### Erzeugnisse mit der Angabe „Smoothie“

Lebensmittel mit der Auslobung „Smoothie“ werden vorverpackt seit mehreren Jahren angeboten. Bei „Smoothie“ handelt es sich um einen lebensmittelrechtlich nicht definierten Begriff. Die so bezeichneten Erzeugnisse werden jedoch mit einer bestimmten Beschaffenheit in Verbindung gebracht. Durch Zutaten wie pürierte Früchte, püriertes Gemüse oder Fruchtmarmelade und seltener Milcherzeugnisse weisen die Getränke üblicherweise eine sämige Konsistenz auf und bewirken beim Verzehr ein glattes, weiches Mundgefühl. Als Smoothie bezeichnete Getränke werden nunmehr auch in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen angeboten und ohne Vorverpackung an den Verbraucher abgegeben. Hier ist sowohl von einer Selbstherstellung des Getränkes aus frischen Zutaten als auch von der Verwendung industriell hergestellter Vorprodukte auszugehen.

Auch zur sachgerechten Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit der Proben sind Informationen über die Art der Ausgangsstoffe wesentlich. Die Angaben hierzu wurden daher bei der Probenanforderung erbeten und von den Einsendern durch Angaben auf dem Probeentnahmeschein und/oder Fotos übermittelt. Sieben Proben wurden hiernach aus pasteurisierten Fruchtzubereitungen hergestellt. Für weitere sieben Proben wurden Tiefkühlfrüchte bzw. Tiefkühl-Obst-Gemüsemischungen verwendet. Zum Teil wurden diesen Proben noch Fruchtsäfte zugesetzt. Sechs Proben wurden mit frischen Früchten hergestellt,

zum Teil wurden auch hier Fruchtsäfte oder Fruchtnektare zugesetzt. Zwei Erzeugnisse enthielten darüber hinaus Joghurt bzw. Milch. Bei insgesamt drei Proben wurden als Zutat Eiswürfel bzw. Crushed Eis aufgeführt. Den beigefügten Angaben zufolge war Gemüse nur bei drei Proben enthalten.

Die Bezeichnungen, unter denen die eingereichten Proben angeboten wurden, enthielten zumeist Angaben zu den enthaltenen Früchten. Dabei wurden häufig unspezifische Angaben wie „Obstsmoothie“ oder „Berry-Mix Smoothie“ verwendet. Bei anderen Proben wurden die charakteristischen Fruchtarten genannt, zum Beispiel „Apfel-Banane-Smoothie“. In einzelnen Fällen wurde in der Angebotskarte der Bezeichnung eine Aufzählung der enthaltenen Frucht- und/oder Gemüsearten beigefügt. Eine Probe „Smoothie Morning Glory“ sollte hiernach die Gemüsearten Brokkoli, Spinat und Sellerie sowie Banane und Ananas enthalten. Der Probeneinsendung beigefügt waren die Originalkennzeichnung der verwendeten Tiefkühlmischung, die aus Spinat, Mango, Ananas und Banane bestand. Hiernach enthält der Smoothie weder Brokkoli noch Sellerie. Diese Gemüsearten wurden auch im Rahmen der sensorischen Prüfung nicht festgestellt. Die nicht zutreffende Auslobung der Zutaten Brokkoli und Sellerie wurde als irreführende Angabe beanstandet.

Bei einer anderen Probe wurden auf einem Angebotsschild als Smoothie-Bestandteile u. a. Apfelsaft, ein Beerenmix und Banane aufgeführt. Die Probe war durch ein deutliches Beerenaroma charakterisiert, das Bananenaroma war jedoch kaum wahrnehmbar. Die bei der Bezeichnung vorhandene Aufzählung nannte zwar zutreffend die Bestandteile des Smoothies, ließ jedoch nicht erkennen, in welchen Anteilen die aufgeführten Zutaten im Endprodukt vorhanden waren. Rezepturgemäß war der Anteil an Banane im Smoothie gering, was zu dem geringen bis kaum wahrnehmbaren Geschmack führte. Da Bananen ein häufiger und dominierender Bestandteil von Smoothies sind, war die Möglichkeit der Täuschung des Verbrauchers durch die Angaben auf dem Angebotsschild nicht sicher auszuschließen.

Im Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung wurde keine der 18 untersuchten „Smoothie“-Proben lebensmittelrechtlich beanstandet. Salmonellen oder *Escherichia coli* wurden in keiner der Proben nachgewiesen. Eine Probe wurde bemängelt. In dem Smoothie, der aus einer Tiefkühl-Obstmischung und Fruchtsaft hergestellt worden war, wurde *Bacillus cereus* mit einer Keimzahl von 2 400 KbE/g festgestellt. Der isolierte Stamm besaß die Fähigkeit, Enterotoxin vom Diarrhoetyp zu bilden. Die infektiöse Dosis von *Bacillus cereus* mit der Fähigkeit, Enterotoxin vom Diarrhoetyp zu bilden, liegt bei einer Keimzahl von  $10^5$  bis  $10^6$  KbE/g. Da jedoch einige Lebensmittel bereits bei einer Kontamination mit  $10^4$  KbE/g ein Risiko darstellen können, wurde der mikrobiologische Befund, der auf hygienische Mängel bei der

Behandlung des Lebensmittels, auf mangelnde Reinigung/Desinfektion der verwendeten Geräte bzw. die Verwendung ungeeigneter Rohwaren hindeutet, mitgeteilt.

### Slusheis-Getränke

Mit 13 Proben war die hier eingegangene Probenzahl an derartigen Erzeugnissen geringer als in den vergangenen Jahren. Insgesamt waren fünf Proben zu beanstanden. Zwei Proben wurden aufgrund des Nachweises überhöhter Keimzahlen an aeroben mesophilen Keimen bzw. an Enterobakterien als nachteilig beeinflusst beurteilt.

Zwei Proben wiesen eine Höchstmengenüberschreitung bei Zusatzstoffen auf. Es handelte sich um Gehalte an dem Konservierungsstoff Benzoesäure sowie an dem Farbstoff E 102 Tartrazin, die jeweils deutlich oberhalb der Höchstmengen lagen, die für aromatisierte Getränke gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe gelten. Die Vorschriften zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, die ohne Vorverpackung an den Verbraucher angegeben werden, waren bei drei Proben nicht eingehalten.

### Andere Erfrischungsgetränke

Hierunter werden Colagetränke, Limonaden, Brausen, Eisteetränke und chininhaltige Erfrischungsgetränke zusammengefasst. 52 Proben dieser Art wurden eingesandt. Die mikrobiologische Untersuchung aller Proben ergab keine Auffälligkeiten. Dennoch gaben sieben Proben von den 52 Proben Anlass zur Beanstandung.

Zwei Proben wurden mit Angaben angeboten, die als zur Täuschung des Verbrauchers geeignet beurteilt wurden. Zum einen lag ein Colagetränk mit der Kennzeichnung eines Gehaltes an Süßungsmittel vor. Der Probeneinsendung beigelegt waren Fotos der Originalkennzeichnung des Grundstoffs zur Herstellung eines koffeinhaltigen Erfrischungsgetränkes mit Pflanzenextrakten. Hiernach enthielt das Getränk keine Süßungsmittel. Übereinstimmend damit wurden in der Probe keine Süßungsmittel nachgewiesen, allerdings ein Zuckergehalt, wie er für zuckergesüßte Colagetränke typisch ist. Erfrischungsgetränke, die mit Süßungsmitteln gesüßt sind, zeichnen sich durch einen reduzierten Zuckergehalt und damit reduzierten Brennwert aus. Diese besondere Eigenschaft kam der eingereichten Probe entgegen der Angabe „Süßstoffe“ nicht zu, weshalb die Probe als irreführend gekennzeichnet beanstandet wurde.

Eine Probe war laut Probeentnahmeschein als „Erfrischungsgetränk mit Vitamin C Sauerkirsch“ bezeichnet. Der Probeneinsendung beigelegt waren Fotos des Schildes am Dispenser für ein Erfrischungsgetränk Sauerkirsche mit den Süßungsmitteln Cyclamat, Acesulfam K und Saccharin, bei dem Vitamin C ausgelobt wurde. Des Weiteren wurden mit der Probe Fotos der Kennzeichnung eines Getränkekonzentrates für ein Mehrfruchtgetränk

mit Sauerkirschgeschmack mit dem Süßungsmittel Sucralose eingesandt. Hier wurde eine Anreicherung mit Vitamin C nicht ausgelobt. Die chemische Untersuchung der eingesandten Probe ergab den Nachweis des Süßungsmittels Sucralose, während die Süßungsmittel Cyclamat, Acesulfam K und Saccharin in der Probe nicht festgestellt wurden. Nach diesem Untersuchungsergebnis handelt es sich bei der Probe nicht um das am Dispenser ausgezeichnete Erfrischungsgetränk Sauerkirsche mit Vitamin C. Die Auslobung „mit Vitamin C“ auf dem Schild am Dispenser war daher nicht zutreffend und wurde als zur Irreführung des Verbrauchers geeignet beurteilt.

Im Hinblick auf Zusatzstoffe gaben fünf Proben Anlass zur Beanstandung. Ein Multivitamin-Erfrischungsgetränk enthielt den Konservierungsstoff Benzoesäure in einer Konzentration über der zulässigen Höchstmenge. Bei vier weiteren Proben fehlte die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bzw. der Hinweis auf die Phenylalaninquelle aufgrund des Gehaltes an dem Süßungsmittel Aspartam.

### Zusammenfassung

Bei den nicht vorverpackten alkoholfreien Getränken ergab sich 2019 eine Beanstandungsrate von 16,5 %, die im Vergleich zu den Vorjahren leicht gesunken ist. Zwischen 2014 und 2018 lag die Rate der zu beanstandenden Proben dieser Art zwischen 18,5 % und 37,5 %. Die Zahl mikrobiologisch auffälliger Proben ist seit Jahren aus einem niedrigen Niveau. Das wiederholte Auftreten von Höchstmengenüberschreitungen bei Zusatzstoffen, hier bei immerhin zwei von 13 Proben Slusheis, kann jedoch nicht zufriedenstellen. Diese Ergebnisse begründen die routinemäßige Fortführung der Untersuchungen bei nicht vorverpackten alkoholfreien Getränken.