

Tees für Babys und Kinder sowie Fencheltees / Zuckerarten, Farbstoffe, Pflanzenschutzmittel, Radioaktivität und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 24
Beanstandungsgründe:

beanstandet: 6
Deklaration

Ausgangslage

Im Jahr 2003 wurden letztmalig Tees durch unser Amt geprüft. Damals mussten nahezu 65% der Proben, meist aus Deklarationsgründen, beanstandet werden. Die diesjährige Kampagne hatte zum Ziel, speziell die so genannten Baby-, Kinder- und Familienteas unter die Lupe zu nehmen. Dabei zeigte sich bereits bei einem Blick auf die Etiketten, dass sich diese Produkte, abgesehen davon, dass keine koffeinhaltigen Grün- und Schwarzteesorten enthalten sind, kaum von denen für Erwachsene unterscheiden. Die Instant-Versionen enthielten in erster Linie Zucker, was Übergewicht und Karies fördern kann.



Untersuchungsziele

Das Kantonale Laboratorium ging folgenden Fragestellungen nach:

- Was für Produkte sind auf dem Markt?
- Stimmen die Deklarationen der Zuckerarten und -mengen?
- Enthalten die Tees künstliche Farbstoffe?
- Sind Rückstände (Pflanzenschutzmittel und Radionuklide) nachweisbar oder übertreffen die Mengen gar die erlaubten Höchstwerte?
- Entsprechen die Deklarationen im Allgemeinen den gesetzlichen Anforderungen?

Gesetzliche Grundlagen

Zusammensetzung

Kräutertee und Früchtetee sind gemäss Art. 323 Abs. 1 der Lebensmittelverordnung (LMV) Pflanzenteile bzw. Früchte oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient. Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen (Art. 323 Abs. 2). Zur Herstellung von Früchtetee sind Äpfel, Birnen, Quitten, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Reineclauden, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Trauben, Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen, Ananas, Bananen, Datteln, Feigen und Avocados zugelassen. Anstelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z.B. die Fruchtschale) verwendet werden (Art. 323 Abs. 3). Mischungen aus Kräutertee, Früchtetee und schwarzem Tee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig (Art. 323 Abs. 4).

Der Einsatz von Farbstoffen oder anderen Zusatzstoffen, mit der Ausnahme von Aromaextrakten, Raucharomen, natürlichen und naturidentischen Aromen, ist nicht zulässig.

Instantgetränke sind gemäss LMV Art. 326 küchen- bzw. genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee und Guarana, Kräutern oder Früchten oder von deren Extrakten oder Konzentraten. Sie können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.

Bei Instant-Produkten ist der Einsatz von Farbstoffen ebenfalls nicht zulässig, es dürfen allerdings gewisse Zusatzstoffe, wie z.B. Fumarsäure (E297), Phosphate (E338ff) und oben aufgeführte Aromen eingesetzt werden.

Rückstände

Die zugelassenen Höchstkonzentrationen für Pflanzenschutzmittel- und Nuklid-Rückständen sind in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) geregelt.

Für Kräutertees sind u.a. folgende Höchstmengen relevant:

Parameter	Toleranzwert	Grenzwert
Chlorpyrifos	1 mg/kg	3 mg/kg
DDE, DDT und TDE	1 mg/kg	-
Cäsiumisotope	10 Bq/kg	1250 Bq/kg

In Grün- oder Schwarztee würden hingegen z.T. tiefere Höchstmengen gelten:

Parameter	Toleranzwert	Grenzwert
Chlorpyrifos	0.1 mg/kg	-
DDE, DDT und TDE	0.2 mg/kg	-
Cäsiumisotope	10 Bq/kg	1250 Bq/kg

Deklaration

Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, muss dies gemäss LMV Art. 324 aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. „Kräuterteemischung“). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. „Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale“). Abbildungen von Zutaten sind auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis „mit X-Aroma“ oder „mit X-Geschmack“ angebracht wird.

Es sei auch auf den Täuschungsschutz gemäss Art. 19 der LMV hingewiesen: Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben. Insbesondere sind Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder den Eindruck erwecken, dass solche vorhanden sind, verboten.

Wie für alle anderen Lebensmittel gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften gemäss Kapitel 5 (Art. 19 bis 36) der LMV.

Probenbeschreibung

In 9 verschiedenen Geschäften des Kantons Basel-Stadt wurden 23 Produkte erhoben. Eine Probe stammte aus dem Kanton Basel-Landschaft. Die Produkte wurden in der Schweiz (15), in Deutschland (8) oder in Österreich (1) hergestellt.

Neben Instant-Produkten wurden Früchte und Kräutertees mit oder ohne Beutel gemäss folgender Zusammenstellung erhoben:

Art	Anzahl Proben	
Instant	8	
... davon biologische		2
Im Teebeutel	5	
... davon biologische		4
Ohne Teebeutel	11	
... davon biologische		5
Total	24	

Die Tees wurden meist als sogenannte Baby, Kinder- oder Familienteas ausgelobt:

Bezeichnung	Anzahl Proben
„Babytee“	4
„Kindertee“	4
„Familientee“	3
Tees mit spezieller Aufmachung für Kinder	8
Tees mit Abbildungen von Babys oder Kindern	5
... und sonstige Fencheltees	5
Total	24

Prüfverfahren

Die Zucker wurden mittels Ionenchromatographie aufgetrennt und quantifiziert. Der Nachweis von Farbstoffen erfolgte mittels HPLC und Diodenarray-Detektion. Das Screening auf Pflanzenschutzmittel erfolgte mittels GC/MS und LC/MS. Die Bestimmung der Radionuklide Cs-134 und Cs-137 erfolgte mittels Gammaskopie.

Ergebnisse und Massnahmen

- Von den 8 Instant-Produkten waren 6 gesüsst. Diese Produkte enthielten bis zu 95% Glucose (Traubenzucker)! Glucose ist keinesfalls besser als Saccharose (Kristallzucker) auch wenn sich das Wort „Traubenzucker“ für viele Konsumenten gesund anhört. Dies ist auch den Herstellern bewusst. Beide Zuckerarten verursachen Karies und haben gleich viele Kalorien. Der glykämische Index von Glucose ist zudem noch höher als der von Saccharose. Das bedeutet, dass der Blutzuckerspiegel viel rascher ansteigt, jedoch auch viel schneller wieder sinkt, oft sogar unter den Anfangswert, was wiederum sehr bald wieder ein Hungergefühl auslösen kann. 1 dl der hergestellten Teegetränke enthielt bis zu 3.8 g Zucker, was in etwa einem Würfelzucker entspricht.
- Die deklarierten Mengen an Zuckern entsprachen den analytisch nachgewiesenen Mengen. Es konnten keine nicht deklarierte Zuckerarten nachgewiesen werden.
- Eine sehr farbige Teesorte wurde bezüglich Farbstoffen untersucht. Es konnten aber erfreulicherweise keine künstlichen Farbstoffe nachgewiesen werden.
- In einer Probe konnte 0.02 mg/kg DDE, ein Abbauprodukt des Insektizids DDT, und 0.31 mg/kg Chlorpyrifos, ein weiteres Insektizid, nachgewiesen werden. In einer anderen konnte Chlorpyrifos in einer Menge von 0.1 mg/kg detektiert werden. Diese Rückstandsmengen sind im zulässigen Rahmen für Produkte aus nicht-biologischem Anbau. Die anderen 9 getesteten Teesorten, davon 5 aus biologischem Anbau, waren rückstandsfrei.
- In drei Teeproben konnten Cs-137 Nuklide nachgewiesen werden. Die Mengen lagen aber im Bereich von maximal 1.7 Bq/kg und somit deutlich unterhalb des gesetzlich festgelegten Toleranzwertes.
- Es wurden folgende Deklarationsmängel beobachtet: Bei 5 Proben fehlte die genaue Angabe der Datierung mit dem Begriff „mind. haltbar bis“. Bezeichnungen wie „beste Qualität bis“, „verwendbar bis“ oder „Exp. Dat“ sind nicht zulässig. Zwei Proben trugen auf Ihrer Etikette Bezeichnungen wie „bei chronischen Leiden“ oder „die Heilkräuter wirken“. Dies sind unzulässige Heilanzeigen. Auch die Bezeichnung „behebt Blähungen“ auf einer anderen Etikette erachten wir als Heilanzeige. Die Zutatenliste einer Teeprobe war in lateinischer Sprache und somit nicht, wie erforderlich, in einer Amtssprache deklariert. Bei einer Probe wurden bestimmte Zutaten durch Abbildungen hervorgehoben. Es fehlten jedoch die prozentualen Mengenangaben in der Zutatenliste. All diese Mängel wurden beanstandet bzw. zur Bearbeitung an das zuständige Amt überweisen.
- Ein Fencheltee, welcher in einem Grossverteiler erhoben wurde, wies zwar Heilanzeigen und andere kleinere Deklarationsbesonderheiten auf. Dieses Produkt wurde jedoch von der Swissmedic als Heilmittel bewilligt und unterliegt deshalb nicht dem Lebensmittelgesetz.

Schlussfolgerungen

Abgesehen von den erwähnten Deklarationsmängeln gaben die analytischen Untersuchungen keinen Anlass zu Beanstandungen.

Dennoch: Karies und Übergewicht sind leider im Aufmarsch! Ärzte, Ernährungsberater, Mütter- und Väterberatungsstellen raten von gesüssten Tees dringlichst ab. Babys und Kinder trinken ebenso gerne ungesüsste Tees, wenn sie nicht bereits an gesüsste gewöhnt sind.