

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Malz- und Kakaogetränke / Fettgehalt, Proteingehalt, Zuckergehalt, Allergene, GVO, Mineralstoffe und Kennzeichnung

Gemeinsame Kampagne der Kantone Basel-Stadt (Schwerpunktlabor) und Basel-Landschaft

Anzahl untersuchte Proben: 19 beanstandet: 0

Ausgangslage

Es gibt verschiedenste Kakaogetränke; einige davon enthalten Malzextrakt, einige sind angereichert mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen. Viele bestehen in erster Linie aus Zucker, was zwar geschmacklich von Vorteil sein kann, ernährungsphysiologisch aber sicher nicht optimal ist.

Bei der letzten Kontrolle von Malz- und Kakaogetränken des kantonalen Labor Basel-Stadt im Jahr 2006 lag die Beanstandungsquote bei fast 25%. Hauptbeanstandungspunkte waren falsche Deklarationen von Mineralstoffgehalten, fehlende Mengenangaben von hervorgehobenen Zutaten und schlechte Lesbarkeit der Etiketten.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Wie viel Fett enthalten die Produkte? Stimmt der deklarierte Fettgehalt?
- Wie hoch ist der Proteingehalt in solchen Getränken? Ist der deklarierte Gehalt korrekt?
- Wie viel Kohlenhydrate sind in den Produkten enthalten?
- Stimmen die Zuckermengen mit den teilweise vorhandenen Angaben der Nährwertdeklaration überein und entsprechen die enthaltenen Zuckerarten den Erwartungen gemäss Zutatenliste?
- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Sind gentechnisch veränderte Organismen nachweisbar?
- Stimmen bei den angereicherten Produkten die Mineralstoffmengen mit der Deklaration überein?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

Gesetzliche Grundlagen

Die Kakaogetränke werden in Art. 49 der Verordnung über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse definiert. Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen. Die Anforderungen an Kakaopulver werden in Anhang 4 dieser Verordnung beschrieben.

Für Allergene gelten gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen: Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Haselnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamtes für

Gesundheit (BAG) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden 19 Kakaogetränke in Pulverform (14) oder in flüssiger Form (5) erhoben. Sechs Produkte waren gemäss Deklaration mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert. Sieben Produkte enthielten Malzextrakt, zwölf Produkte waren gesüsst mit Saccharose. 13 Kakaogetränke wurden in der Schweiz hergestellt, fünf in Deutschland und eines in Frankreich. Ein Produkt stammte aus biologischer Produktion.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Das Kjeldahl-Verfahren wurde zur Quantifizierung des Proteinanteils angewandt. Die Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie analysiert. Nach den Allergenen Sesam, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Soja sowie gentechnisch veränderten Genabschnitten wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Die Allergene Ei und Milch wurden mittels ELISA-Verfahren quantifiziert. Die Mineralstoffe wurden durch das Kantonale Labor Basel-Landschaft mittels ICP-MS bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

- Der **Fettgehalt** lag bei den pulverförmigen Produkten zwischen 2.8 und 8.3% und bei den trinkfertigen Produkten zwischen 0.7 bis 1.5%. Bei allen Proben entsprach die deklarierte Fettmenge dem tatsächlichen Fettgehalt.
- Der **Proteingehalt** lag bei den Pulvern zwischen 4.4 und 14.0% und bei den flüssigen Produkten zwischen 3.3 und 4.0%. Die Deklarationen waren diesbezüglich korrekt.
- Die pulverförmigen Produkte enthielten rund 56 bis 80 g/100 g **Kohlenhydrate**, die Fertiggetränke rund 10 bis 11 g/100 ml.
- Die deklarierten **Zuckergehalte** (rund 5 bis 78%) entsprachen den Tatsachen. Die Produkte, bei denen keine Milchprodukte oder Milchzucker deklarierten waren, enthielten keine Laktose. Die Zusammensetzung der Zuckerarten entsprach den Erwartungen gemäss Zutatenliste.
- Bezüglich **Allergenen** musste keine Probe beanstandet werden. Nüsse, Lupinen, Sesam, Soja, Milch und Ei konnten in den Produkten ohne entsprechenden Hinweis nicht oder nur in Spuren deutlich unterhalb der Deklarationsgrenze nachgewiesen werden.
- **Gentechnisch veränderte Organismen** konnten nicht nachgewiesen werden.
- Die **Mineralstoffe** Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Mangan und Kupfer wurden in den entsprechend angereicherten Produkten quantifiziert. Die Abweichungen gegenüber den deklarierten Mengen waren tolerierbar.
- Die allgemeinen **Kennzeichnungsvorschriften** wurden eingehalten.

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise hat sich die Situation stark verbessert. Alle geprüften Produkte erfüllten die gesetzlichen Vorschriften vollumfänglich. Eine Wiederholung einer derartigen Untersuchung in naher Zukunft ist deshalb nicht angezeigt ist.