

Bier – Untersuchungsergebnisse 2016

Bieranalytik im LAVES

Jährlich werden ca. 300 bis 350 Biere und Biermischgetränke im Rahmen von Untersuchungsprojekten mit unterschiedlichen Schwerpunkten untersucht. Einige Projekte beziehen sich auf saisonale Angebote wie Maibock, Oktoberbock oder Winter/Weihnachtsbier, andere auf die verschiedenen Biersorten oder Herkunft oder auf die Angebotsform wie Bier aus Dosen. Überprüft wird immer die Beschaffenheit und Zusammensetzung des Erzeugnisses sowie die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben auf dem Etikett. Zur Untersuchung gelangen sowohl Erzeugnisse ansässiger Hersteller, der Gastronomie und Gaststättenbrauereien als auch Proben aus dem Handel und Proben von Importeuren.

Zusammensetzung: Stammwürze- und Alkoholgehalt

Zur Basisanalytik der Beurteilung von Bieren zählt die Ermittlung des Stammwürze- und Alkoholgehaltes. Hierzu wurden aktuell im Jahr 2016 Biere ansässiger Brauereien (darunter auch Craftbiere), einschließlich der Gaststättenbrauereien, auf ihre Zusammensetzung untersucht. Bei 2 von 28 eingereichten Bieren entsprach der Stammwürzegehalt nicht der angegebenen Biergattung und die Abweichung des Alkoholgehalts war größer als die zulässige Toleranz. Ein weiteres Bier entsprach aufgrund des Zusatzes von Hafer nicht den Vorschriften des "Reinheitsgebotes".

Auch in früheren Jahren waren diesbezüglich Proben auffällig. Weist ein Bockbier einen geringeren Stammwürzegehalt als den erforderlichen Gehalt von 16 g/100g auf, so darf das Bier nicht als Bockbier in den Verkehr gebracht werden. Ist der berechnete Stammwürzegehalt bei einem Bier kleiner als 11 g/100g, so muss es als Schankbier in den Verkehr gebracht werden, bzw. die Angabe Schankbier bei einem Erzeugnis mit einem Stammwürzegehalt von über 11 wird als irreführend beurteilt. Die Abweichung des deklarierten Alkoholgehaltes vom tatsächlich nachweisbaren Alkoholgehalt darf bei einem Bier mit einem Gehalt von bis zu 5,5 %vol Alkohol 0,5% vol und bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5% vol 1,0% vol nicht überschreiten. Der tolerierbare Alkoholgehalt (< 0,5% vol) in alkoholfreien Bieren entsprach in allen Fällen den Anforderungen.

Mykotoxine und andere Kontaminanten

Zusätzlich zu der Überprüfung der Beschaffenheit und Zusammensetzung wird die Belastung mit Kontaminanten überprüft. Untersuchungsprojekte im Jahr 2016 beschäftigten sich mit der Prüfung auf Mykotoxine in „Weizenbier“ und „Maibock“. Diese können bei Verwendung von belastetem Malz in das Bier gelangen. Das erfreuliche Ergebnis ist, dass bei den Maibockbieren in 15 der 32 untersuchten Proben kein Ochratoxin A nachgewiesen konnte (Nachweisgrenze 0,003 µg/kg), bei 17 Proben werden die nachweisbaren Gehalte als unauffällig beurteilt. Von den 39 untersuchten Weizenbierproben war in keiner Probe das Mykotoxin Deoxynivalenol (DON) nachweisbar (Nachweisgrenze 25 µg/kg). Bei diesen Proben wurde auch auf den Prozesskontaminant Styrol geprüft, der bei der Herstellung von Weizenbier durch thermische und enzymatische Prozesse gebildet werden kann. Die nachweisbaren Gehalte werden ebenfalls als unauffällig beurteilt.



Zusatzstoffe und Kennzeichnung

Die weitere Analytik dieser Produktgruppe einschließlich der Biermischgetränke bezieht sich auf die Überprüfung der Zusatzstoffverwendung und der Einhaltung der kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften. Bei den aktuellen Untersuchungsprojekten ist die hohe Anzahl an Kennzeichnungsmängeln (z.B. 16 von 28 Proben, entspricht 57 % im Projekt Bier aus kleinen Brauereien) in der Etikettierung der zur Untersuchung eingereichten Biere auffällig.

Der Großteil der Abweichungen liegt in der unzureichenden Umsetzung der geänderten Rechtsvorschriften. Seit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung am 13.12.2014 müssen sich die Zutaten, die ein allergenes Potenzial haben, im Zutatenverzeichnis im Schriftbild von den anderen Zutaten optisch abheben. Beim Bier sind dies die glutenhaltigen Getreidemalzsorten, wie Gersten- und Weizenmalz. Weiterhin sind bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 1,2 Volumenprozent gesundheitsbezogene Werbesprüche nicht zulässig.

Wirbt ein Hersteller mit der Angabe "gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot", so dürfen diesen Bieren auch bei ausländischer Herkunft keine Zusatzstoffe zugesetzt werden. Im Jahr 2013 wurde bei zwei Biermischgetränken der Zusatz des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure bei fehlender Kennzeichnung nachgewiesen, in drei weiteren Fällen entsprachen die analytisch nachgewiesenen Süßstoffe nicht der Kennzeichnung.

Insbesondere kleinere Hersteller tun sich bisweilen mit der Umsetzung der komplexen rechtlichen Vorgaben schwer.

Mikrobiologie

In 2016 wurden auch lose Bierproben aus Gaststätten, Schankwirtschaften und Imbissbetrieben untersucht. 9 von 52 Bierproben waren aufgrund einer erhöhten Gesamtkeimzahl mikrobiologisch abweichend. Die Verantwortung für die mikrobiologische Beschaffenheit liegt bei dem Betreiber der Schankanlage. Er muss durch eine regelmäßige und gründliche Reinigung der Schankanlagen die einwandfreie Beschaffenheit der Biere sicherstellen. Bei unzureichender Sorgfalt können gezapfte Biere mikrobiologisch auffällig sein.