

## Quetschobst – der Frucht-Snack für unterwegs?

### Untersuchungen des LAVES 2019

Im **Jahr 2019** wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg **20 Proben Frucht-Quetschis** (18 Beikostprodukte und zwei Fruchtmuse, die nicht für Kleinkinder bestimmt waren) auf Zuckergehalte untersucht und gegebenenfalls Vitamine überprüft. Zudem wurde der Schwermetallgehalt (Aluminium, Cadmium und Blei) der Produkte bestimmt und die Kennzeichnung dieser Produkte kontrolliert. Es handelte sich dabei 8-mal um Bioprodukte. **Bei zehn Proben (50 Prozent) ergaben sich Abweichungen von den geltenden Rechtsvorschriften.**

- **Zucker**

Bei allen Proben wurde der Zuckergehalt bestimmt. Quetschobst wird häufig damit beworben, aus 100 Prozent Frucht zu bestehen beziehungsweise frei von Zuckerzusätzen zu sein. In der Kennzeichnung von 16 Proben wurde die nährwertbezogene Angabe „ohne Zuckerzusatz“ gemacht. Nur bei einem Produkt (keine Beikost) wurde ein Zuckergehalt nachgewiesen, der auch unter Berücksichtigung der zulässigen Toleranzen von dem deklarierten Gehalt der Nährwertdeklaration abwich.

- **Schwermetalle und Salz**

Alle 20 eingegangenen Fruchtquetschies wurden auf die gesundheitlich bedenklichen Elemente **Blei, Cadmium, Quecksilber** und **Aluminium** sowie das deklarierte Element **Natrium** (als Salz angegeben) und das teilweise zugesetzte Element Eisen untersucht. Für Beikost sind in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 Höchstgehalte für Blei und Cadmium festgelegt. Sie liegen bei 0,050 mg/kg Blei beziehungsweise 0,040 mg/kg Cadmium. Die ermittelten **Gehalte waren jedoch unauffällig**. Sie lagen größtenteils im Bereich der Nachweisgrenze, die Maximalwerte jeweils bei circa 10 Prozent des Höchstgehalts. Das toxikologisch ebenfalls bedenkliche Quecksilber, für das aber kein Höchstgehalt festgelegt ist, war ebenfalls unauffällig. Der natürliche Eisengehalt lag durchschnittlich bei knapp 2 mg/kg und war nur bei Zusatz deutlich höher.

Für **Aluminium** hat die EFSA einen TWI-Wert (Tolerable Weekly Intake) von 1 mg/kg Körpergewicht definiert, gesetzliche Höchstwerte existieren jedoch derzeit nicht. Die in den Fruchtquetschies ermittelten Werte für Aluminium lagen zwischen 0,5 und 3 mg/kg. Bei dem höchsten ermittelten Wert von 3 mg/kg in einer Probe (Deklaration: „geeignet ab 1 Jahr“) wäre bei einem Körpergewicht von 10 kg und einem Verzehr von 3,3 kg pro Woche der TWI erreicht. Diese Menge wird von hiesiger Seite als unwahrscheinlich betrachtet. Es ist jedoch auch zu beachten, dass der Beitrag von einem täglichen Fruchtquetschie von 100 g bereits 21 Prozent des TWIs beträgt und Aluminium auch über andere Quellen aufgenommen wird.

Die **Natrium**gehalte lagen zwischen 2,3 und 14 mg/kg und sind laut Deklaration auf den natürlichen Gehalt in den verwendeten Zutaten zurück zu führen.

- **Vitamin C**

Bei den acht Proben die nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben zu Vitamin C trugen wurde der Gehalt an Vitamin C bestimmt und die Einhaltung der Höchstmengen nach der DiätV und die Übereinstimmung mit der Nährwertdeklaration überprüft. Tragen Produkte die Angabe, dass ein bestimmter Nährstoff enthalten ist, so muss mindestens 15 Prozent der empfohlenen Tagesdosis enthalten sein. Dabei konnten keine Auffälligkeiten festgestellt werden.

- **Kennzeichnung**

Außerdem wurde die Kennzeichnung der Produkte überprüft. Bei neun Proben wurden Kennzeichnungsmängel, aufgrund der vereinfachten Angabe des Klassennamens "Früchte" im Zutatenverzeichnis, festgestellt.

### **Untersuchungen des LAVES 2017**

Im **Jahr 2017** wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover **neun Proben Quetschis** auf deren Patulingehalt untersucht.

**Patulin ist ein Schimmelpilzgift**, das insbesondere in Äpfeln vorkommen kann. Da Äpfel beziehungsweise Apfelpüree in den meisten Quetschobstvariationen enthalten sind, wurden Fruchtmuse, Fruchtpürees und Fruchtzubereitungen in Quetschbeuteln auf einen Gehalt an Patulin geprüft. Die Höchstmenge für Patulin in festen, für den direkten Verzehr bestimmten Apfelerzeugnissen, einschließlich Apfelpüree und Apfelpüree beträgt laut Anhang der VO (EG) 1881/2006 25 µg/kg.

Erfreulicherweise war **in keiner Probe das Mykotoxin Patulin nachweisbar** (Nachweisgrenze: 5 µg/kg).

### **Untersuchungen des LAVES 2016**

Im **Jahr 2016** wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover insgesamt **zehn Proben Quetschis** auf Konservierungsstoffe und ihren Gehalt an Zucker untersucht.

Erfreulicherweise konnten in keiner der untersuchten Proben Konservierungsstoffe nachgewiesen werden. Auch die auf den Verpackungen deklarierten Gehalte an Zucker stimmten sehr gut mit den ermittelten Werten überein. Bei einer Probe wurde der deklarierte Vitamin-C-Gehalt analytisch bestätigt.

Insgesamt haben sich Kennzeichnungsmängel nur bei einer Probe, aufgrund einer zur Irreführung geeigneten Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, ergeben.