

Untersuchungsergebnisse2012

**Weinähnliche Getränke - Beanstandungsrate: 14,6 %
Von 41 Proben wurden 6 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Zwei Proben Apfelwein waren aufgrund der stark abweichenden Sensorik zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (2)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. die Losnummer fehlten bei zwei Proben. Bei zwei Pflaumenweinen wich der ermittelte Alkoholgehalt vom deklarierten Alkoholgehalt ab.

**Bier, bierähnliche Getränke - Beanstandungsrate: 17 %
Von 88 Proben wurden 15 beanstandet.**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (13)

Als irreführend wurde die Angabe "isotonisch" auf vier alkoholfreien Bieren bei einer zu geringen Osmolarität beanstandet. Außerdem wiesen zahlreiche Proben diverse Kennzeichnungsmängel wie fehlerhafte oder fehlende Angaben der Mindesthaltbarkeit, der Losnummer, des Herstellers, des Zutatenverzeichnisses, des Alkoholgehalts, etc. auf.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften / Hilfsnormen (2)

Lose Biere aus Gaststätten wiesen hohe Keimgehalte auf und wurden wegen Nichteinhaltung der Prinzipien der guten Hygienepraxis beanstandet.

Hinweise (3)

Zwei Proben loses Bier wiesen erhöhte Keimgehalte auf, die noch nicht zu Beanstandungen führten. Eine Probe wies eine nicht eindeutige Herstelleranschrift auf.