

2015

**Weinähnliche Getränke: 37 Proben, davon 8 (21,6 %)**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Ein Fruchtwein (Granatapfel) war aufgrund der stark abweichenden Sensorik zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (2)

Zwei Proben Apfelwein wichen in ihrer Beschaffenheit (Geruch und Geschmack) deutlich von der Verkehrsauffassung ab und wurden in ihrem Genusswert als wertgemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (6)

Drei Proben wiesen Kennzeichnungsmängel wegen fehlender Loskennzeichnung und einer nicht lesbaren Alkoholangabe auf. Eine Probe Apfeltischwein enthielt eine unzulässige nährwertbezogene Angabe bei einem alkoholischen Getränk. Ein Cidre wurde wegen abweichender chemischer Zusammensetzung (Restzuckergehalt) als irreführend beurteilt.

Hinweis (1)

Es wurde ein Vorprodukt eines Cidre analysiert und Abweichungen hinsichtlich der chemischen Zusammensetzung festgestellt.

**Bier, bierähnliche Getränke: 112 Proben, davon 12 (10,7 %) beanstandet**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (8)

Geforderte Kennzeichnungsangaben (z.B. Alkoholgehalt, Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum, Losnummer, Hersteller, Nennfüllmenge, geforderte Hinweise bei gesundheitsbezogenen Angaben) waren nicht korrekt deklariert oder fehlten. Eine Probe enthielt Angaben ausschließlich in englischer Sprache. Eine Bierprobe aus der Gastronomie wurde wegen einer falschen Herkunftsbezeichnung (Brauereior) als irreführend beurteilt.

Eine Probe Pilsener Bier enthielt die unzulässige gesundheitsbezogene Angabe „bekömmlich“.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (6)

In vier Bieren (lose Ware) wurden coliforme Keime nachgewiesen. Die Proben wurden somit als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt.

Hinweise (3)

Drei Proben Bier waren sensorisch bzw. mikrobiologisch auffällig.