



Informationen für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Infoblatt Nr.: 10 Stand 06.06.2006

Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung

Produkt	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade ¹), Gelee	Fruchtaufstrich
Ausgangsprodukte	Zubereitungen aus Zuckerarten und Pülpe von Früchten	Zubereitungen aus Zuckerarten und Saft oder wässrigen Auszügen von Früchten	nicht geregelt
Zuckergehalt (refraktometerisch bestimmt)	mindestens 60% ²	mindestens 60% ²	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 45% • Johannisbeere: 35% • Quitte: 35% • Kirsche: 45%	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 35% • Johannisbeere: 25% • Quitte: 25% • Kirsche: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig ²	nicht zulässig ²	zulässig ³
Kennzeichnung Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	z.B. innerhalb der Zutatenliste (vgl. Beispiel unten)
Kennzeichnung Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!)	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!)	Angabe nicht erforderlich

¹ Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z.B.

Bauern- und Wochenmärkten) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche ist unter „Marmelade“ **ausschließlich** ein aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) hergestelltes Erzeugnis zu verstehen. ² ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z.B. Diäterzeugnisse).

³ Benzoessäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

Häufige Fehler:

- Verwendung der Bezeichnung „Gelee“ oder „Marmelade“, obwohl die Anforderungen der Konfitüren - Verordnung (KonfV) an die Zusammensetzung nicht erfüllt sind (z.B. zu niedriger Zuckergehalt, Anwesenheit von Konservierungsmitteln durch Verwendung von „Gelierzucker 2+1“)
- Nicht ausreichende Herstellerangaben (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post zustellbar sein)
- unzureichendes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): das MHD muss angekündigt werden mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages/Monats); Tipp: bei tagesgenauer Angabe kann auf die Losnummer verzichtet werden!
- Falsch: Füllmenge in der Einheit „ml“; Richtig: Füllmenge in der Einheit „g“
- zu geringe Schriftgröße der Füllmengenangabe: Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 g mind. 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mind. 4 mm betragen
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei „2+1-Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden!
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis-Verordnung nicht erfüllt sind
- Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.

- Verzicht auf Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“), obwohl nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“); WICHTIG: die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees nach der Konfitürenverordnung ist keine nährwertbezogene Angabe!
- Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung: die Verkehrsbezeichnung, das MHD (bzw. der Hinweis auf dessen Fundort: „mindestens haltbar bis: siehe Deckel“) und die Füllmengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld (d.h. auf einer Seite der Verpackung) angegeben werden.
- Reihenfolge in der Zutatenliste: Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.
- Zusatzstoffe in der Zutatenliste: hier muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerverführung“)

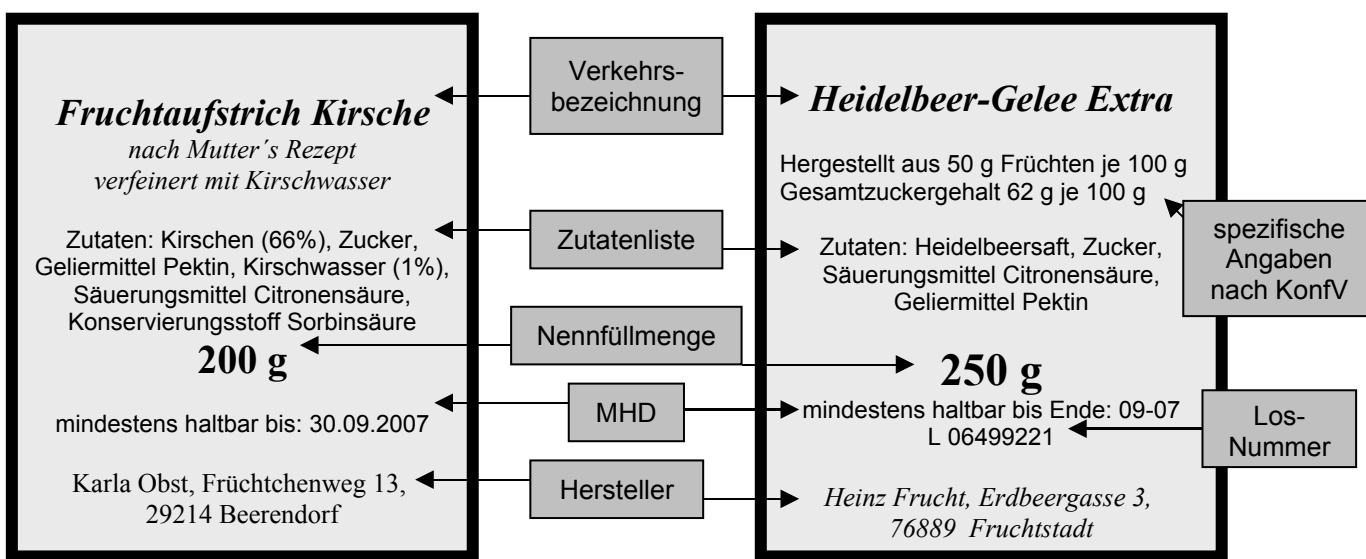
Tipps:

- Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang in das Konfitürenregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Hersteller machen (meistens) alles richtig.
- Die Anforderungen der KonfV sind für Selbstvermarkter oft nur schwer zu erfüllen. Durch die Wahl einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung wie z.B. „Fruchtaufstrich“ findet die KonfV jedoch keine Anwendung mehr (vgl. Etikettenbeispiele unten).
- Durch den werbewirksam nutzbaren höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Vorsicht, daraus kann die Angabe einer Nährwerttabelle notwendig werden.

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

Hier gilt die Konfitüren-Verordnung **nicht**:

Kennzeichnung nach Konfitüren-Verordnung:



Rechtsgrundlagen:

- Konfitürenverordnung vom 23. Okt. 2003 (BGBl. I S. 2151) in der z. Z. gültigen Fassung
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vom 15. Dez. 1999 (BGBl. I S. 2464) in der z. Z. gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 4035 Fax 0421/361 15244	☎ 0471/596 13884 Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@veterinaer.bremen.de	e-Mail: officebhv@veterinaer.bremen.de