Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

(Dr. Eva Lassek und Dr. Michael Pflaum, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Dienststelle Würzburg)
Stand: 1. Juni 2015

Anforderungen an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra *(Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)*	**Konfitüre, Marmelade[1], Gelee** *(Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)*	**Fruchtaufstrich** *(keine Bindung an die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung)*
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 55%[2]	mindestens 55%[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
Konservierungsstoffe	**nicht** zulässig[2]	**nicht** zulässig[2]	zulässig[3]
weitere Zusatzstoffe (z. B. Süßstoffe, Farbstoffe u.a.m.)	**teilweise** zulässig, Vorgaben der VO(EG)1333/2008 sind zu beachten	**teilweise** zulässig, Vorgaben der VO(EG)1333/2008 sind zu beachten	**teilweise** zulässig, Vorgaben der VO(EG)1333/2008 sind zu beachten

Anforderungen an die Kennzeichnung – zusätzlich zu den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre, Marmelade[1], Gelee	Fruchtaufstrich
Deklaration des Gesamtfruchtgehalts	„hergestellt aus … g Früchten je 100g“ [5]	„hergestellt aus … g Früchten je 100g“ [5]	nicht geregelt
Deklaration des Zuckergehalts	„Gesamtzuckergehalt … g je 100 g“ [4,5]	„Gesamtzuckergehalt … g je 100 g“ [4,5]	nicht geregelt

[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“ ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

[2] ausgenommen brennwertverminderte oder ohne Zucker hergestellte Erzeugnisse

[3] Benzoesäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg (Angaben bezogen jeweils auf die freie Säure).

[4] die anzugebende Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von ± 3° zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig. Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker gemacht wird.

[5] Pflichtangabe, Wortlaut darf nicht geändert werden, Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels angebracht werden.

Weitere Anforderungen an die Kennzeichnung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre, Marmelade[1], Gelee	Fruchtaufstrich
Deklaration der verwendeten Fruchtart/-en	Angabe verpflichtend [1] (Angabe in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der Früchte)	Angabe verpflichtend [1] (Angabe in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der Früchte)	nicht geregelt [2]
Mengenangabe der einzelnen Fruchtanteile (sog. QUID), z. B. bei Hervorhebung von Fruchtarten in der Verkehrsbezeichnung oder durch Abbildungen	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt; vgl. Beispiel auf der Rückseite)	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt; vgl. Beispiel auf der Rückseite)	Angabe erforderlich (vgl. Beispiel auf der Rückseite)

[1] bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnisse kann die Angabe „Mehrfrucht“ (oder ähnlich) oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte gebraucht werden.

[2] Bei Fruchtaufstrichen sind die allgemeinen Vorgaben de Art. 17 LMIV zur Bezeichnung des Lebensmittels zu beachten.

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“)
- Verwendung der Bezeichnung „Fruchtaufstrich“ bei Produkten, die einer Konfitüre, einem Gelee oder einer Marmelade entsprechen (bei rechtlich geregelten Produkten muss die vorgeschriebene Bezeichnung zwingend verwendet werden!)
- Nicht ausreichende Herstellerangabe (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post, ohne weitere Nachforschungen wie - suchen in Postleizahlenbuch - zustellbar sein). Die alleinige Angabe des Herstellernamens und der Telefonnummer oder der E-Mail-oder Internet - Adresse reicht nicht aus. Diese Angaben dürfen jedoch zusätzlich zu der vollständigen Herstellerangabe gemacht werden.
- unzureichendes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): das MHD muss angekündigt werden mit dem verpflichtenden Wortlaut „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! Eine Abkürzung der einleitenden Worte „mindestens haltbar bis: …“ oder ein anderer Wortlaut ist somit nicht zulässig.
- 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 mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mindestens 4 mm betragen.
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Gelierzucker ist eine sog. zusammengesetzte Zutat. Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1-Gelierzuckern“ oft auch noch der Konservierungsstoff Sorbinsäure) müssen einzeln mit dem dazugehörigen Klassennamen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden: *z. B. „Zutaten:…Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure)…“*
- Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z. B. „Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die rechtlichen Anforderungen an solche Erzeugnisse nicht erfüllt sind

- Verzicht auf die Nährwertdeklaration, obwohl nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“);

  WICHTIG:

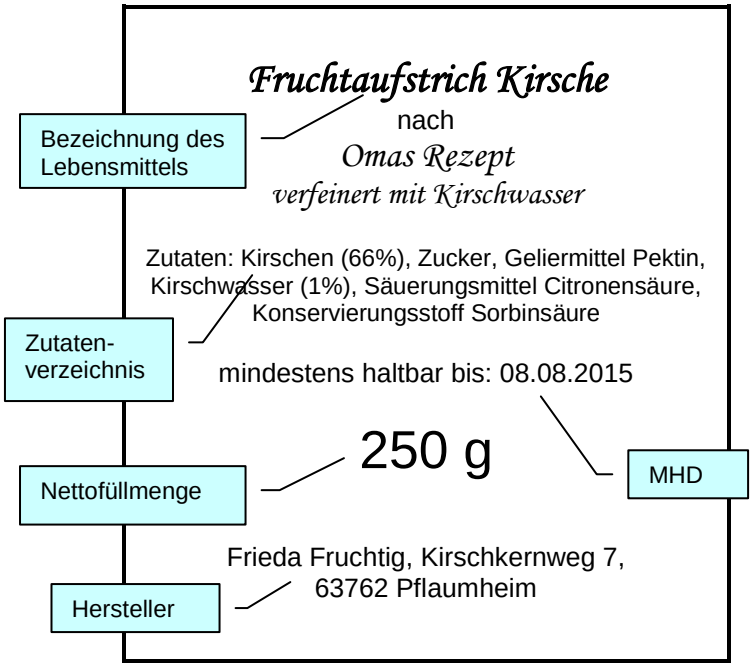
  - die Pflichtangabe des Gesamtzuckergehaltes bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen nach der Konfitürenverordnung (KonfV) ist keine nährwertbezogene Angabe!
  - ab 2016 ist das Anbringen einer Nährwertdeklaration verpflichtend.
- Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung: die Verkehrsbezeichnung und die Nettofüllmenge müssen im selben Sichtfeld angegeben werden.
- Reihenfolge in der Zutatenliste: hier müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der 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
- Angaben nicht deutlich lesbar, da zu kleine Schrift. Vorgabe lautet: sog. „x-Höhe“ (kleines x) mindestens 1,2 mm und guter Kontrast der Schriftzüge zum Untergrund
- Phantasiebezeichnungen (z.B. „Himbeerverführung“, „Erdbeererlebnis“) ersetzen nicht die Bezeichnung des Lebensmittels; als zusätzliche Angaben dürfen sie jedoch verwendet werden, sofern sie nicht irreführend sind.

Tipps:

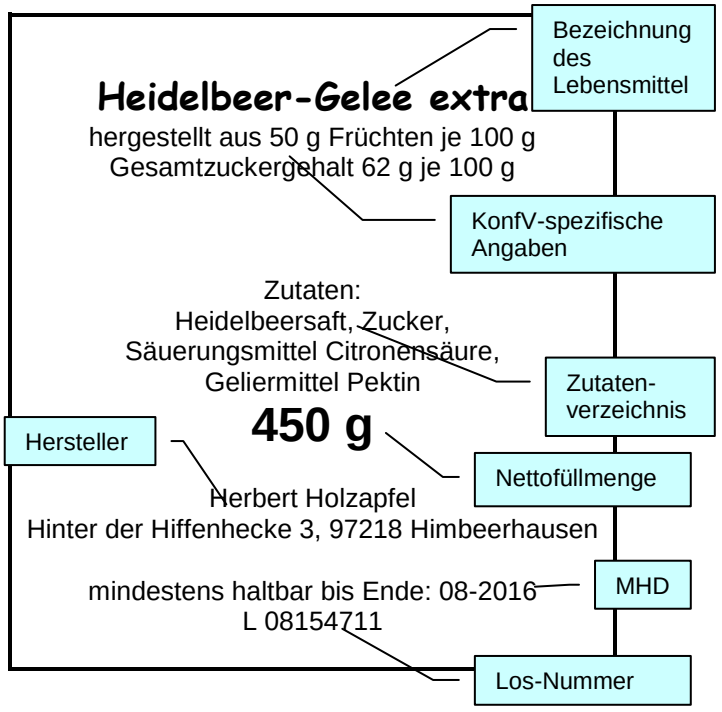
- Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang zum Konfitürenregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Hersteller machen (meistens) alles richtig.
- Durch den werbewirksam nutzbaren höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Jedoch Vorsicht, hieraus kann die Angabe einer Nährwertdeklaration notwendig werden.
- Die für Selbstvermarkter oft nur schwer erfüllbaren Anforderungen der KonfV gelten bei Fruchtaufstrichen nicht. Wenn nicht sicher gewährleistet werden kann, dass die Vorschriften der KonfV eingehalten werden können, sollte von der Herstellung von „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ abgesehen werden. Stattdessen können Fruchtaufstriche hergestellt werden. Diese müssen sich aber in ihrer Zusammensetzung von Erzeugnissen der KonfV unterscheiden. Dies ist gegeben, wenn der Gesamtzuckergehalt deutlich unter 55 % und der Fruchtanteil in der Regel deutlich **über 50 %** liegen.
- Interessantes im Internet:
  - http://www.gesetze-im-internet.de/ (Konfitüren-Verordnung)
  - http://www.bogk.org (Homepage des Bundesverbands der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.)

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

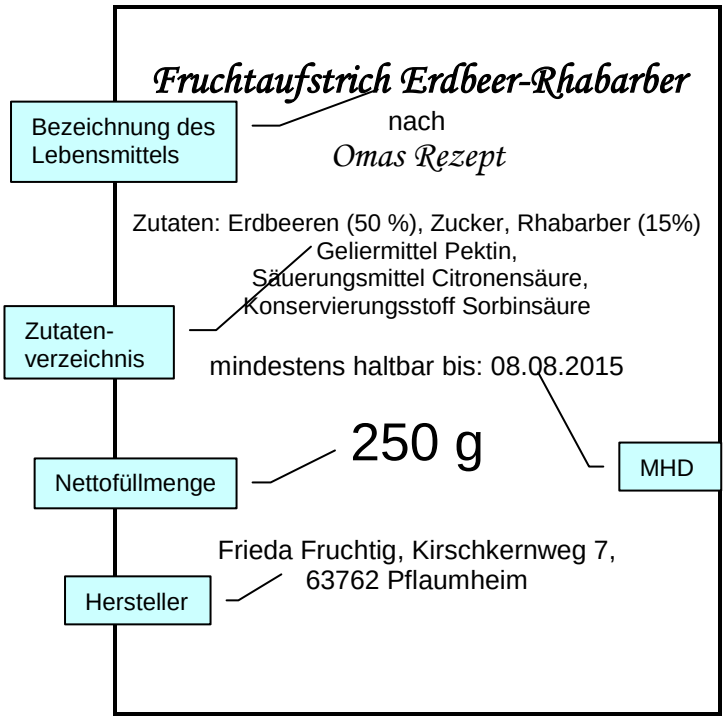
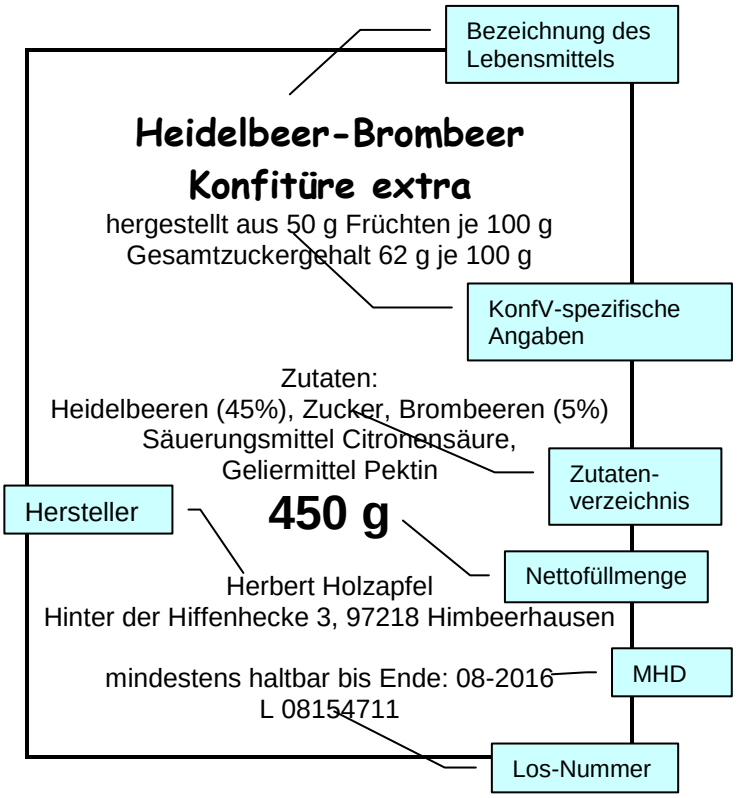
hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:



Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:



hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:



Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung: