

## Selbstvermarktung von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

### Anforderungen an die Zusammensetzung

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 55 % <sup>2</sup>	mindestens 55 % <sup>2</sup>	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere: 45 %</li> <li>• Johannisbeere: 35 %</li> <li>• Quitte: 35 %</li> <li>• Kirsche: 45 %</li> </ul>	fruchtartabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere: 35 %</li> <li>• Johannisbeere: 25 %</li> <li>• Quitte: 25 %</li> <li>• Kirsche: 35 %</li> </ul>	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig <sup>2</sup>	nicht zulässig <sup>2</sup>	zulässig <sup>3</sup>

### Anforderungen an die Kennzeichnung

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	z.B. innerhalb der Zutatenliste
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	Angabe nicht erforderlich

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert.

<sup>3</sup> Benzoesäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

<sup>4</sup> die anzugebende Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von  $\pm 3^\circ$  zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.

### 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: Bei Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 0,9 mm betragen, bei größeren Verpackungen mindestens 1,2 mm.
- Reihenfolge in der Zutatenliste: hier müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1-Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln an entsprechender Stelle aufgeführt werden!
- Zusatzstoffe in der Zutatenliste: hier muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis-Verordnung nicht erfüllt sind.
- Bei der freiwilligen Verwendung von nährwertbezogenen Angaben (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“) sind die speziellen Anforderungen der VO (EG) Nr.1924/2006 (sog. „Health Claims Verordnung“) zu beachten. **WICHTIG**: die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees nach der Konfitürenverordnung ist keine nährwertbezogene Angabe. Ebenso kann (sofern keine freiwilligen nährwertbezogenen Angaben vorliegen) die künftig obligatorische Nährwertdeklaration bei handwerklich hergestellten Erzeugnissen, die direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, entfallen.
- Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung: die Verkehrsbezeichnung und die Angabe zur Nettofüllmenge müssen im gleichen Sichtfeld (d.h. auf einer Seite der Verpackung) angegeben werden.
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Bezeichnung (z.B. „Himbeerführung“, „Erdbeererlebnis“)

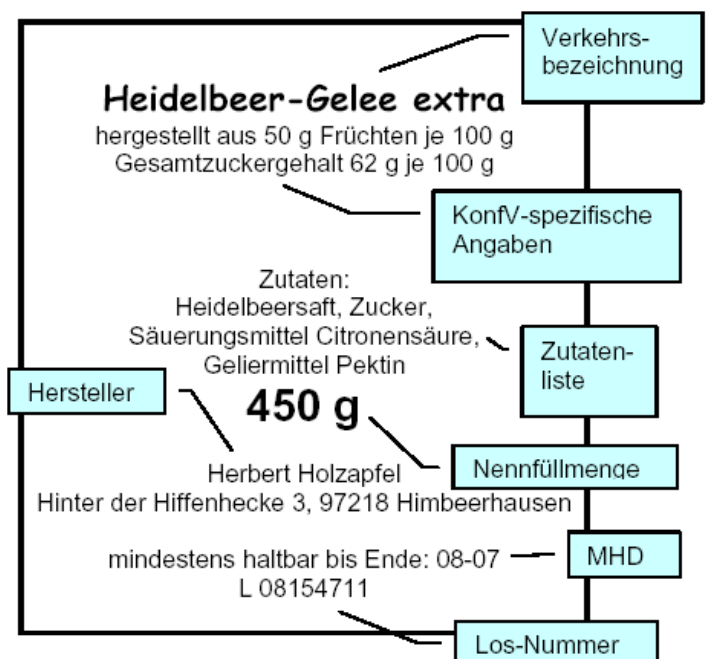
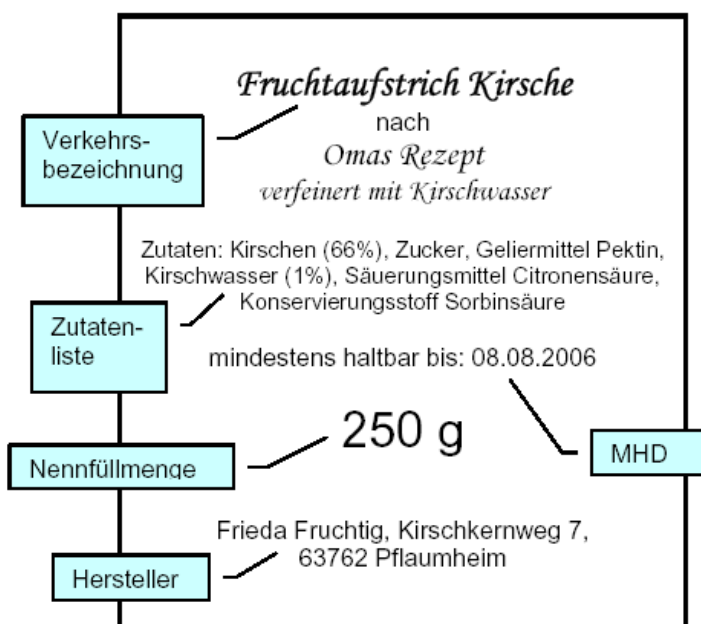
### Tipps

- 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).

### Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben):

hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:

Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:



(Entnommen bei Dr. Michael Pflaum, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Dienststelle Würzburg)