Merkblatt
Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstriche

Anforderung 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]

Anforderung an die Kennzeichnung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade[1]), Gelee	Fruchtaufstrich
Gesamtfruchtgehalt	„hergestellt aus … g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus … g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	nicht geregelt
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt … g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!)[4]	„Gesamtzuckergehalt … g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!)[4]	Angabe nicht erforderlich
Deklaration der <u>einzelnen</u> 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)	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt)	Angabe erforderlich - z.B. innerhalb der Zutatenliste (vgl. Beispiel auf der Rückseite)

[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.

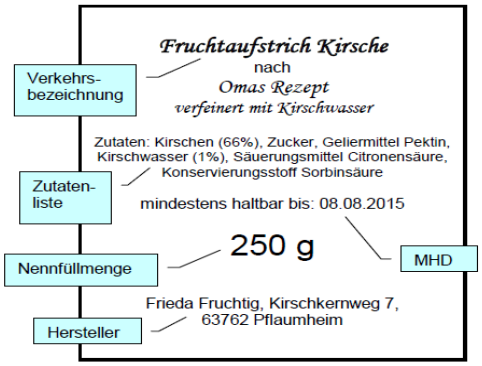
[2] ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert.

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

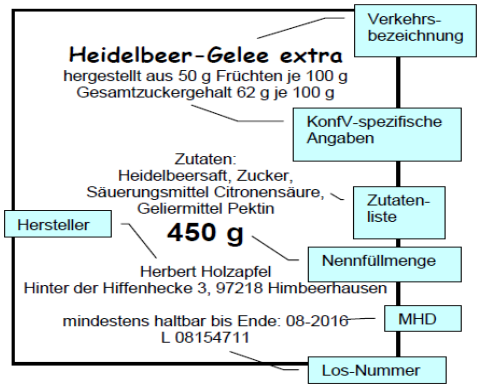
[4] die anzugebende Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von ± 3° zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

hier gilt die Konfitüren-Verordnung <u>nicht</u>:



Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:



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, ohne weitere Nachforschungen wie suchen in Postleizahlenbuch zustellbar sein). Die alleinige Angabe des Herstellernamens und der Telefonnummer oder der E-Mail-Adresse reicht nicht aus.
- 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! Eine Abkürzung der einleitenden Worte „mindestens haltbar bis: …“ ist 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: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1-Gelierzuckern“ oft der Konservierungsstoff Sorbinsäure) müssen einzeln mit dem dazugehörigen Klassennamen aufgeführt werden!
- 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-Erzeugnisse-Verordnung nicht erfüllt sind
- Verzicht auf Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“), 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!
- 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: 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 an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerverführung“, „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.
- 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 Nährwerttabelle 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, sollten Verkehrsbezeichnungen wie „Konfitüre“, „Gelee“ oder „Marmelade“ gemieden werden. Fruchtaufstriche 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.

Weitere Auskünfte erteilt: Fachdienst Veterinärwesen/LMÜ, Oschitzer Str.4, 07907 . Schleiz, E-Mail: veterinaerwesen@lrasok.thueringen.de