

## Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren

Bei der Herstellung von selbstgemachten Konfitüren, Marmeladen, Gelees oder Fruchtaufstrichen im Privathaushalt ist neben der Einhaltung der allgemeinen Küchenhygiene die korrekte Kennzeichnung des Produktes zu beachten. Die rechtlichen Grundlagen für Konfitüren, Marmeladen und Gelees sind in der Konfitüren-Verordnung (KonfV) geregelt. Danach müssen diese Erzeugnisse strenge Auflagen hinsichtlich ihrer Fruchtgehalte und ihrer Kennzeichnung erfüllen. Der Einsatz von Zusatzstoffen ist hier nur in sehr begrenztem Umfang zulässig. Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen sind hinsichtlich ihrer Konsistenz und Zusammensetzung zwar verwandte Produkte, sie unterliegen jedoch nicht der Konfitürenverordnung. Für sie gibt es keine speziellen gesetzlichen Regelungen. Sie werden daher nach den allgemein gültigen Vorgaben des Lebensmittelrechts beurteilt.

### Begriffsbestimmungen:

- **Fruchtaufstrich:** ein [Brottaufstrich](#) aus [Zucker](#) und eingekochten Früchten.
- **Konfitüre:** streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, Pülpe oder Fruchtmarm einer oder mehreren Früchten und Wasser.
- **Konfitüre extra:** streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, nichtkonzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Früchten und Wasser. „Konfitüre extra“ von Hagebutten sowie kernlose „Konfitüre extra“ von Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren darf jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden. Der Begriff „Konfitüre extra“ darf nicht angewendet werden für Mischungen folgender Früchte mit anderen Früchten: Äpfel, Birnen, Melonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten.
- **Gelee:** streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrige Auszüge einer oder mehreren Fruchtarten.
- **Marmelade:** dieser Begriff darf streng genommen ausschließlich für eine streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zuckerarten und Zitrusfrüchten (hergestellt aus Fruchtpülpe, -Saft, -wässriger Auszug oder -Schale) verwendet werden. Bei einer Vermarktung auf lokalen Märkten (Wochen- und Bauernmärkte) darf die Bezeichnung „Marmelade“ jedoch auch für Konfitüren aus anderen Früchten verwendet werden.

### Zusammensetzung nach der Konfitürenverordnung:

	Fruchtgehalt (Mindestgehalt)	zusätzliche Kennzeichnungselemente
<b>Konfitüre Gelee</b>	25% bei Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten  15% bei Ingwer  6% bei Passionsfrüchten  35% bei anderen Früchten	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)
<b>Konfitüre extra Gelee extra</b>	35% bei Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten  25% bei Ingwer  8% bei Passionsfrüchten  45% bei anderen Früchten	
<b>Marmelade</b>	20% Zitrusfrüchte	nicht geregelt (siehe unten)
<b>Fruchtaufstrich</b>	nicht geregelt	

### Sonstige Angaben:

Neben den Pflichtangaben bezüglich des Frucht- und Zuckergehaltes für Erzeugnisse welche der Konfitürenverordnung unterliegen, gilt für alle Erzeugnisse die allgemeine Kennzeichnungspflicht nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV). Danach sind folgende Informationen anzugeben:

- Name des Produktes (z.B. Erdbeer-Fruchtaufstrich)
- Liste der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils (Menge der verwendeten Früchte sind bei Fruchtaufstriche in % anzugeben, ggf. Konservierungsstoffe<sup>i</sup> wie Sorbin-, oder Benzoesäure aufführen). ACHTUNG: Ein häufiger Fehler in der Zutatenliste ist die Bezeichnung „Gelierzucker“. Alle Zutaten des Gelierzuckers müssen gesondert aufgeführt werden (Zucker, Geliermittel Pektin, Konservierungsmittel Sorbinsäure...)
- Füllmenge in Gramm
- Mindesthaltbarkeitsdatum und die Aufbewahrungsbedingungen (die Auswahl des MHDs liegt grundsätzlich in der Verantwortung des Herstellers. Bei Verwendung der 1:1 Methode sind 12 Monate ab Herstellung ein guter Richtwert)
- Loskennzeichnung (kann entfallen bei Angabe eines tagegenauen MHDs)
- Name und Adresse des Herstellers oder Verkäufers

### Etikettenbeispiele:

Kennzeichnung nach LMKV

<p><i>Fruchtaufstrich Erdbeer</i> <i>mit Erdbeerlikör</i> nach <i>Omas Rezept</i> Zutaten: Erdbeeren (66%), Zucker, Geliermittel Pektin, Erdbeerlikör (1%), Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure</p> <p>mindestens haltbar bis: 08.08.2013</p> <p><b>250 g</b></p> <p>Frieda Beere, Strohweg 7, 01234 Omaberg</p>
---

Kennzeichnung nach LMKV und KonV

<p><b>Kirsch-Gelee extra</b> hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g Gesamtzuckergehalt 62 g je 100 g Zutaten: Kirschsafte, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin</p> <p><b>450 g</b> Amelie Kirsch Am Kirschbaum 3, 97218 Kirschhausen</p> <p>mindestens haltbar bis Ende: 08-13</p> <p>L 08154711</p>
---

### Herstellung:

- Die Anforderungen an die allgemeine Küchenhygiene sowie den hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln sind einzuhalten.
- Saubere, am besten kurz abgekochte, sprungfreie Gläser benutzen (möglichste keine Gläser verwenden, in denen sich vorher Sauerkonserven befanden, da der säuerliche Geruch auch nach der Reinigung im Deckel verbleibt).
- Eventuelle Mindesthaltbarkeitsdaten für das vorher im Glas befindliche Lebensmittel sind unkenntlich zu machen.
- Nach dem Kochvorgang sollte das Fruchterzeugnis sofort heiß abgefüllt und das Glas umgehend verschlossen werden.
- Die abgefüllte Menge ist insbesondere bei Verwendung unterschiedlicher Glasgrößen zu überprüfen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

<sup>i</sup> In Extra-Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 ist häufig Konservierungsstoff enthalten welcher in der Zutatenliste gesondert gekennzeichnet werden muss („Konservierungsstoff Sorbinsäure,...“)