

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 Brotaufstrich 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“ besitzt einen höheren Fruchtanteil als Konfitüre. „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 mindestens 200 g Zitrusfrüchten (hergestellt aus Fruchtpülpe, -Saft, -wässriger Auszug oder –Schale) verwendet werden.

AUSNAHME: 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
Konfitüre Gelee	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!) „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!)
Konfitüre extra Gelee extra	35% bei Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten 25% bei Ingwer 8% bei Passionsfrüchten 45% bei anderen Früchten	
Marmelade	20% Zitrusfrüchte	
Fruchtaufstrich	nicht geregelt	nicht geregelt (siehe unten)

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 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Danach sind folgende Informationen anzugeben:

- Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. Erdbeer-Fruchtaufstrich)
- Liste der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils (Menge der verwendeten Früchte sind bei Fruchtaufstriche in % anzugeben, ggf. Konservierungsstoffe 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
- Nährwertdeklaration (davon sind ausgenommen Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher abgegeben werden)

Etikettenbeispiele:

Kennzeichnung nach LMIV

Fruchtaufstrich Erdbeer
mit Erdbeerlikör
nach
Omas Rezept

Zutaten: Erdbeeren (66%), Zucker, Geliermittel Pektin, Erdbeerlikör (1%), Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure

mindestens haltbar bis: 08.08.2013

250 g

Frieda Beere, Strohweg 7, 01234 Omaberg

Nährwertangabe pro 100 g:
Energie 1025 kJ/241 kcal
Fett 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,02 g
Kohlenhydrate 58,0 g
davon Zucker 56,0 g
Eiweiß 1,2 g
Salz 0,03 g

Kennzeichnung nach LMIV und KonV

Kirsch-Gelee extra

hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckergehalt 62 g je 100 g

Zutaten: Kirschsaft, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin

450 g

Amelie Kirsch
Am Kirschbaum 3, 97218 Kirschhausen

mindestens haltbar bis Ende: 08-13
L 08154711

Nährwertangabe pro 100 g:
Energie 1025 kJ/241 kcal
Fett 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,02 g
Kohlenhydrate 58,0 g
davon Zucker 56,0 g
Eiweiß 1,2 g
Salz 0,03 g

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.

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, Verwendung von Konservierungsmitteln durch Einsatz von sog. „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 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 angegeben werden mit dem verpflichtenden Wortlaut „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages/Monats); Empfehlung: bei tagesgenauer Angabe kann auf die Losnummer verzichtet werden! Eine Abkürzung der einleitenden Worte „mindestens haltbar bis: ...“ oder ein anderer Wortlaut (z.B. „MHD“) 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. Empfohlen wird generell eine Schriftgröße von 4 mm.
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Gelierzucker ist eine sog. zusammengesetzte Zutat. Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise sind es: 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.
- 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
- Obligatorische Kennzeichnungselemente dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden. Das Anbringen von Auslobungen wie „aus eigenem Anbau“ oder „von Hand gepflückt“ im Zutatenverzeichnis stellen eine unzulässige Trennung dar, da sie nicht zur Bezeichnung des Lebensmittels dazugehören.

Empfehlung:

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.

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

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 den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.