



Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren

Anforderung an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade ₁), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 60% ²	mindestens 60% 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
Konservierungsmittel	nicht zulässig ²	nicht zulässig ²	Zulässig ³

Anforderung an die Kennzeichnung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade ₁), 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 (vgl. Beispiel auf der Rückseite)
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	Angabe nicht erforderlich

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 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 das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln 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-Erzeugnis-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 Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees nach der Konfitürenverordnung 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
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (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).
- Durch den werbewirksam nutzbaren höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Vorsicht, daraus kann die Angabe einer Nährwertabelle notwendig werden.

Etikettenbeispiele:

hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:

Fruchtaufstrich Kirsche
nach
Omas Rezept
verfeinert mit Kirschwasser

Zutaten: Kirschen (66%), Zucker, Geliermittel Pektin,
Kirschwasser (1%), Säuerungsmittel Citronensäure,
Konservierungsstoff Sorbinsäure

mindestens haltbar bis: 08.08.2006

250 g

Frieda Fruchtig, Kirschkernweg 7,
63762 Pflaumheim

Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:

Heidelbeer-Gelee extra

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

Zutaten:
Heidelbeersaft, Zucker,
Säuerungsmittel Citronensäure,
Geliermittel Pektin

450 g

Herbert Holzapfel
Hinter der Hiffenhecke 3, 97218 Himbeerhausen

mindestens haltbar bis Ende: 08-07
L 08154711

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 (z.B. Diäterzeugnisse).

³ Benzooesäure: 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 $\pm 3^\circ$ zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.