

- Lebensmittelüberwachung –

Merkblatt

Anforderungen an Konfitüren, Gelee, Marmeladen und Fruchtaufstriche

Anwendungsbereich und Definitionen (§ 1 KonfV):

Die Erzeugnisse Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra, Marmelade¹⁾, Gelee-Marmelade und Maronenkrem unterliegen der Konfitürenverordnung (KonfV), soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden; ausgenommen sind Erzeugnisse zur Herstellung von Backwaren (Anlage 1 der KonfV). **Fruchtaufstriche unterliegen nicht der Konfitürenverordnung.**

Zutaten (§ 2 KonfV):

Die Ausgangserzeugnisse für Konfitüre und Gelee müssen den Anforderungen der Anlage 2 der KonfV entsprechen (betrifft Frucht, -pülp, -mark, -auszüge, Zuckerarten sowie die Behandlung der Ausgangserzeugnisse).

Außerdem dürfen die in Anlage 3 der KonfV aufgeführten Lebensmittel nach Maßgabe dieser Anlage verwendet werden (Honig, Fruchtsäfte, ätherische Öle aus Zitrusfrüchten, Speiseöle zur Schauminimierung, Pektin, Zitrus-Schalen, Blätter von Pelargonium odoratissimum, Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin). **Andere Zutaten sind nicht zulässig!**

Anforderungen an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade ¹⁾ , Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mehr als 55% ²	mehr als 55% ²	nicht geregelt
Fruchtgehalt (mind.)	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 45% • Johannisbeere: 35% • Quitte: 35% • Kirsche u.a. Früchte: 45%	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 35% • Johannisbeere: 25% • Quitte: 25% • Kirsche u.a. Früchte: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig ²	nicht zulässig ²	zulässig ³

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“ gemäß europäischer Gesetzgebung ein aus Zitrusfrüchten (mind. 20%) hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

2) ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde

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

Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus zwei oder mehr Früchten sind die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilmäßig zu verwenden.

Anforderung an die Kennzeichnung:

Vorverpackte Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstriche unterliegen grundsätzlich den Kennzeichnungsregeln der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV).

Demzufolge sind mindestens anzugeben:

- **Bezeichnung** (keine Fantasiebezeichnungen!) Für Produkte, die der KonfV unterliegen, sind die Bezeichnungen zu verwenden, die in Anlage 1 dieser VO aufgeführt sind.
- **Zutatenverzeichnis:** Das Zutatenverzeichnis beginnt mit dem Wort „Zutaten“ und beinhaltet eine Auflistung aller verwendeten Zutaten **in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles** bei der Herstellung, ggf. mit Mengenangabe (Menge der verwendeten Früchte in %, wenn eine oder mehrere Fruchtart(en) genannt oder abgebildet werden).
Eventuell enthaltene **Allergene** (gemäß Anhang II der LMIV, z.B. Nüsse, Mandeln) sind im Schriftbild hervorzuheben.
Verwendete **Zusatzstoffe** (z.B. Geliermittel, Säuerungsmittel, Farbstoffe) sind mit Klassennamen plus Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer aufzuführen.
- **Füllmenge** nach Gewicht (Schriftgröße mindestens 3 mm bei 50-200 g Inhalt, mindestens 4 mm bei 200-1.000 g Inhalt), im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung
- Name und Anschrift des **Herstellers** oder Inverkehrbringers (Post-Zustelladresse!)
- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):**
entweder (wörtlich): „mindestens haltbar bis...[Tag, Monat, Jahr]“;
oder mit Monat und Jahr: „mindestens haltbar bis Ende... [Monat, Jahr]“, dann ist zusätzlich eine **Loskennzeichnung** erforderlich.
Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern- Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen.
Auf den Fundort der MHD-Angabe kann hingewiesen werden (z.B. „siehe Deckel“, „siehe Bodenetikett“); ggf. mit Lagerungshinweis (z.B. „nach Anbruch kühlen“)
- **ggf. Nährwert-Deklaration** (gemäß Artikel 29ff. LMIV). Diese kann entfallen, wenn die Produkte von kleinen handwerklichen Betrieben hergestellt und in kleinen Mengen im lokalen Umfeld vermarktet werden.

Alle Kennzeichnungselemente (außer der Füllmengenangabe) müssen eine **Schriftgröße** von mindestens 1,2 mm (bezogen auf die kleinen Buchstaben) aufweisen.

Zusätzlich sind für **Konfitüren** (Produkte gemäß Anl. 1 der KonfV) die verwendeten **Fruchtart(en)** in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils (auch „Mehrfrucht“, wenn mehr als drei Fruchtarten verwendet werden) in der Bezeichnung, sowie der **Fruchtgehalt** und der **Gesamtzuckergehalt** anzugeben (im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung).

	Konfitüre extra, Gelee extra (vgl. Etiketten-Beispiel B)	Konfitüre (Marmelade¹), Gelee	Fruchtaufstrich (vgl. Etiketten-Beispiel A)
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	im Rahmen des Zutaten-Verzeichnisses
Zuckergehalt ⁵⁾	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	Angabe nicht erforderlich

4) Refraktometerwert der Saccharoseskala. Die Angabe des Gesamtzuckergehaltes kann entfallen, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker gemacht wird.

5) Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine Nährwertdeklaration gemäß VO (EG) 1169/2011 gemacht wird

Achtung, Fehlerquellen!

- Die **Nennung der Frucht** in der Verkehrsbezeichnung bei Fruchtaufstrichen (z.B. „Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett ziehen die zwingende Notwendigkeit einer %-Angabe für den Fruchtgehalt nach sich!
- Bei Verwendung der Bezeichnung „**Gelierzucker**“ in der Zutatenliste müssen alle Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei so genannten „2:1 oder 3:1-Gelierzuckern“ oft auch ein Konservierungsmittel) einzeln aufgelistet werden!
- Gelierzucker mit **Konservierungsmitteln** sind für die Herstellung von Gelee, Konfitüre und Marmelade nicht verwendbar, siehe Tabelle 1.
- Wenn Zucker durch **Süßungsmittel** ersetzt wird, muss das direkt an der Bezeichnung vermerkt werden: „Fruchtaufstrich mit Süßungsmittel“
- Die Bezeichnungen „**Öko**“ oder „**Bio**“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung VO (EG) 834/2007 erfüllt sind (Zulassung durch eine Öko-Kontrollstelle!).

Etikettenbeispiele:



Die Elemente in den Kästchen sind jeweils Pflichtangaben!

Wenn Sie noch weitere Fragen zur Lebensmittelüberwachung haben,
sprechen Sie uns gerne an:

Lebensmittelkontrolleure/-innen

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Frau Kirchner		3737
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Bükler	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: vet.leb@kreis-soest.de

Kreis Soest, Lebensmittelüberwachung, Senator-Schwartz-Ring 21-23, 59494 Soest

Stand 04/2023