



Information für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung

Produkt	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade ¹), Gelee	Fruchtaufstrich
Ausgangsprodukte	Zubereitung aus Zuckerarten und Pülpe von Früchten	Zubereitung aus Zuckerarten und Saft oder wässrigen Auszügen von Früchten	nicht geregelt
Lösliche Trockenmasse (Gesamtzuckeranteil 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
Konservierungsmittel	nicht zulässig ²	nicht zulässig ²	zulässig ³
Kennzeichnung 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 unten)
Kennzeichnung Zuckergehalt	„Gesamtzuckeranteil ... g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„Gesamtzuckeranteil ... g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	Angabe nicht erforderlich

¹Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle „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“ ausschließlich ein aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

²ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z.B. Diäterzeugnisse).

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

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 ausgeschreiben werden mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende (Jahr): ...“ (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 200g mind. 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000g mind. 4 mm betragen
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei „2+1-Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden!

allgemeine Sprechzeiten:
Vormittag
Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr
Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
Di 13.30 bis 15.30 Uhr
Do 13.30 bis 17.30 Uhr

Bankverbindung:
Sparkasse Jena-Saale-Holzland
IBAN: DE6583053030000002640
BIC: HELADEF11EN

Haus- und Lieferanschrift:
Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
Telefon: 036428 5409-840
Telefax: 036428 13391
E-mail: info@zvl.thueringen.de

- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis-Verordnung nicht erfüllt sind
- Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden 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. ein 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 muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerführung“)

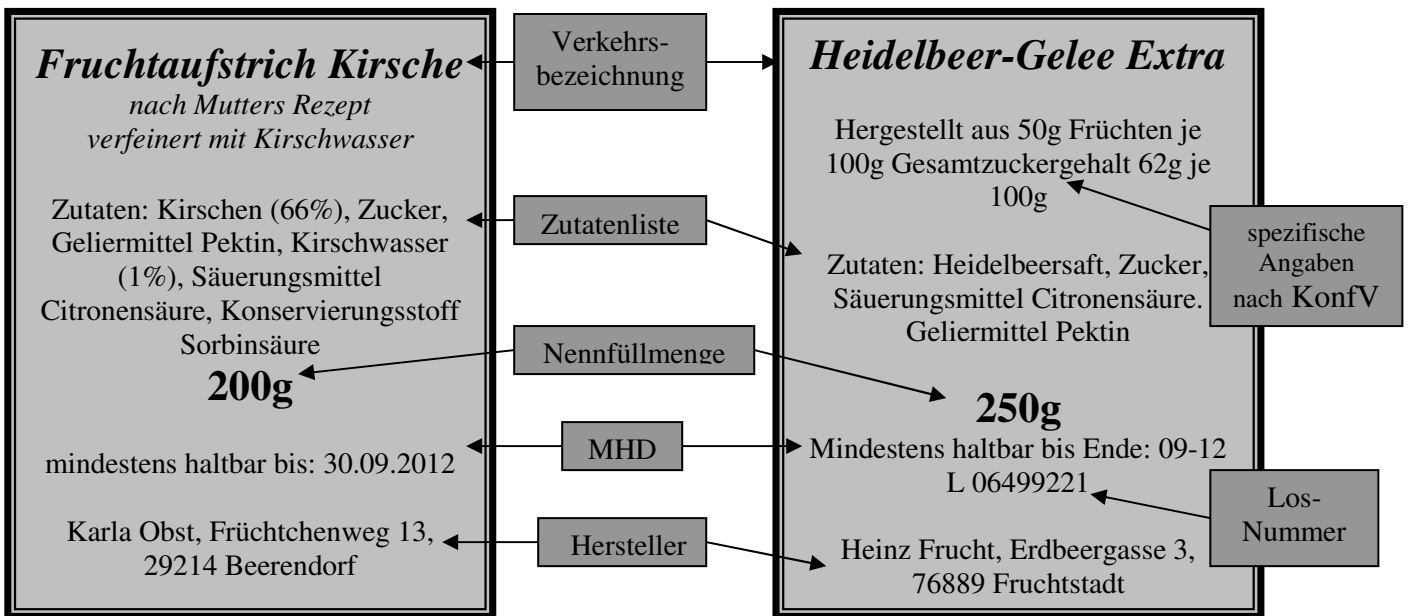
Tipps:

- 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 Nährwerttabelle notwendig werden.

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

Hier gilt die KonfV **nicht**:

Kennzeichnung nach KonfV:



Rechtsgrundlagen:

- Konfitüren-Verordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151) i.d.g.F.
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) i.d.g. F.
- Verordnung über Fertigpackungen vom 8. März 1994 i.d.g.F.