



Informationen zu Anforderungen für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen sowie für die Kennzeichnung
→ nach Konfitüren-Verordnung (KonfV) und Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung-LMIV)

Produkt	Konfitüre extra, Gelee extra (Einhaltung Vorgaben KonfV)	Konfitüre (Marmelade ¹), Gelee (Einhaltung Vorgaben KonfV)	Fruchtaufstrich (Vorgaben KonfV nicht bindend)
Ausgangsprodukte	Zubereitung aus Zuckerarten und Pülpe von Früchten	Zubereitung aus Zuckerarten und Saft oder wässrigen Auszügen von Früchten	nicht geregelt
Gesamtzuckergehalt (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 ⁵	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	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	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.

⁴Angabe nicht erforderlich, wenn Nährwertbezogene Angabe für Zucker gemacht wird. Angabe im selben Sichtfeld wie Bezeichnung des Lebensmittels.

⁵Beachtung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erforderlich

Das Anbringen der seit 13.12.2014 verpflichtenden **Nährwertdeklaration** kann nur dann entfallen, wenn es sich um handwerklich hergestellte Lebensmittel handelt, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte zur unmittelbaren Abgabe abgegeben werden (Anh. V Nr. 19 LMIV).

Auslegung kleine Mengen:

→ bei direkter Abgabe an Endverbraucher haushaltsübliche Mengen

→ bei Abgabe an lokale Einzelhandelsgeschäfte Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Endverbraucher entspricht.

Auslegung lokal:

Unter lokalen Einzelhandelsgeschäften sind Betriebe des Einzelhandels zu verstehen, die sich in **derselben oder einer benachbarten Gemeinde** des Herstellerbetriebes befinden.

QUID-Angabe (Mengenangabe der einzelnen Fruchtanteile) ist **erforderlich** → bei Hervorhebung von Fruchtarten in der Bezeichnung des Lebensmittels (nicht erforderlich bei nur einer Frucht!) oder durch Abbildungen! Bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnisse kann die Angabe „Mehrfrucht“ (oder ähnlich) oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte gebraucht 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 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

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 (Adresse) (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post zustellbar sein); alleinige Angabe des Herstellernamens und Tel. Nr. od. E-Mail oder Internet-Adresse reicht nicht – aber zusätzlich möglich
- unzureichendes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): das MHD muss ausgeschrieben 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“
- Angaben nicht deutlich lesbar, da zu kleiner Schrift. Vorgabe nach LMIV lautet: sog. „x-Höhe“ (kleines x) mindestens 1,2 mm und guter Kontrast der Schriftzüge zum Untergrund (Beachte: eine schwarze, schlanke Schrift ist i. d. R. trotz ausreichender Höhe auf dunklem Untergrund des Etiketts kaum lesbar)
- 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 1000 g mindestens 4 mm betragen (Vorgabe nach Fertigpackungs-Verordnung)
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei „2+1-Gelierzuckern“ oft noch das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden!
- 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 den Vorschriften zur Nährwertkennzeichnung (Art. 30 LMIV), 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 Sichtfeld-Regelung: 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 müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgeführt werden; auch muss der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. *Gelierzucker* Pektin, *Säuerungsmittel* Citronensäure, *Konservierungsstoff* Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. „Himbeerführung“, „Fruchtwolke“) → Phantasiebezeichnungen ersetzen nicht die Bezeichnung des Lebensmittels, als zusätzliche Angabe möglich – sofern nicht zur Irreführung geeignet

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. Jedoch Vorsicht, daraus kann die Angabe einer Nährwerttabelle notwendig werden.

Hier gilt die KonfV **nicht**:

Kennzeichnung nach KonfV:

