

Stand: Mai 2022

Merkblatt für Selbstvermarktung von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Anforderung an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	über 55 % ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert	über 55 % ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Erdbeere: 45% • Johannisbeere: 35% • Quitte: 35% • Kirsche: 45% 	fruchtartabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Erdbeere: 35% • Johannisbeere: 25% • Quitte: 25% • Kirsche: 35% 	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert	nicht zulässig ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert	zulässig Benzoessäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

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.

Grundsätzliche Kennzeichnungsanforderungen: siehe Merkblatt Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

Besondere Anforderung an die Kennzeichnung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade), 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
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt...g je 100g“ (mit diesem Wortlaut)	„Gesamtzuckergehalt...g je 100g“ (mit diesem Wortlaut)	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 **Herstellungsangaben** (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellungsangabe 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!
- Die **Nennfüllmenge** ist in g, nicht in ml anzugeben
- 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 Zitronensäure, bei so genannten „2+1 bzw. 3+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 gemäß Lebensmittelinformations-VO (VO(EU) 1169/2011) –Nährwertdeklaration 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 Bezeichnung des Lebensmittels 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 Zitronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
 - Phantasiebezeichnungen an Stelle der **Bezeichnung des Lebensmittels** (z.B. „Himbeerführung“, „Erdbeererlebnis“)

Tipps:

- Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang in das Konfitürenregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Herstellungsunternehmen machen (meistens) alles richtig.

Etikettenbeispiele

Konfitüren-Verordnung gilt nicht bei Fruchtaufstrichen:

Fruchtaufstrich Kirsche
nach
Omas Rezept
verfeinert mit Kirschwasser

Zutaten: Kirschen (66%), Zucker, Geliermittel Pektin,
Kirschwasser (1%), Säuerungsmittel Zitronensäure,
Konservierungsstoff Sorbinsäure
mindestens haltbar bis: **08.08.2011**

250 g

Frieda Fruchtig, Kirschkernweg 7,
63762 Pflaumheim

Kennzeichnung nach Konfitürenverordnung:

Heidelbeer-Gelee extra
hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckerhalt 62 g je 100 g

Zutaten: Heidelbeersaft, Zucker,
Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Pektin

450 g

Herbert Holzapfel
Hinter der Hiffenhecke 3, 97218 Himbeerhausen
mindestens haltbar bis Ende: **08-12**
L 08154711

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.