

Landkreis Göttingen
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Tel. 0551 / 525 - 2493

Merkblatt

Marmelade, Konfitüre und Gelee bzw. Fruchtaufstrich

KONFITÜRE, MARMELADE, GELEE ODER FRUCHTAUFSTRICH

Die Konfitürenverordnung (KonfV) regelt, wie Konfitüren, Marmeladen und Gelees beschaffen, zusammengesetzt und gekennzeichnet sein müssen. Erzeugnisse der Konfitüren-Verordnung müssen u. a. einen definierten, gleichbleibenden Zucker- und Fruchtgehalt aufweisen. Der Hersteller ist verpflichtet, diese Gehalte in seinen Produkten mittels Untersuchungen zu kontrollieren und einzuhalten.

Für die Herstellung sog. „Fruchtzubereitungen“ sind keine gesonderten Kennzeichnungs- und Zusammensetzungsvorschriften vorhanden, es gelten für diese Produkte die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften (Kennzeichnung, Zusatzstoffe usw.).

In diesem Merkblatt werden Hinweise und Empfehlungen zur lebensmittelrechtlich korrekten Kennzeichnung von selbst hergestellten Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtzubereitungen zusammengefasst.

Produkte nach Maßgabe der Konfitürenverordnung

Für Produkte, die unter der Bezeichnung Konfitüre, Gelee (jeweils auch in Verbindung mit der Bezeichnung „extra“) oder Marmelade hergestellt und vermarktet werden, sind bestimmte Anforderungen gemäß der Konfitürenverordnung verpflichtend.

So sind für die Produkte Vorgaben für den Zuckergehalt (über 55 %; Ausnahme bei der Verwendung von Süßungsmittel) und für die jeweiligen Fruchtarten Mindestmengen an der verwendeten Frucht (z.B. bei Erdbeerkonfitüre mind. 45 % Erdbeeren) vorgeschrieben.

Weiterhin dürfen für solche Produkte nur die Zutaten verwendet werden, die in den Anlagen der Konfitürenverordnung genannt sind (neben Zusatzstoffen).

Produkte unter der Bezeichnung „Marmelade“ dürfen nur aus Zitrusfrüchten hergestellt werden (mit Ausnahme von Produkten, die auf örtlichen Märkten vertrieben werden).

Die Verwendung von Konservierungsstoffen ist nicht zulässig, weitere Zusatzstoffe sind teilweise zulässig (nach Maßgabe der Verordnung (EG) 1333/2008).

Bei der Verwendung des „klassischen“ 1 : 1 Gelierzuckers gelangen i.d.R. nur solche Zusatzstoffe (Gelierzucker, Säuerungsmittel) in das Produkt, die für Konfitüren, Marmeladen und Gelees zulässig sind.

DAS ETIKETT

Die folgenden Kennzeichnungsinformationen sind für alle genannten Produkte verpflichtend:

- Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)
- Zutatenverzeichnis

- Mengenangabe der namensgebenden/wertbestimmenden Fruchtart/Zutat (QUID)
- Nettofüllmenge (in Gramm)
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Aufbewahrungsbedingungen (z. B. Kühlung)
- Inverkehrbringer/Hersteller (Name und Adresse des Herstellers oder Verkäufers)
- Ggf. Losnummer (falls MHD nicht tagesgenau)

Bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. „Gelierzucker“) sind die einzelnen Zutaten (i.d.R. Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure) einzeln anzugeben.

Folgende Kennzeichnungselemente sind zusätzlich für Produkte nach der Konfitürenverordnung erforderlich:

- Angabe des Gesamtfruchtgehaltes als „hergestellt aus ...g Früchten je 100 g“
- Angabe des Zuckergehalts als „Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“
- Deklaration der verwendeten Fruchtart (bei mehr als 3 Fruchtarten „Mehrfrucht“ o.a. möglich)

Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)

Die „Bezeichnung des Lebensmittels“ ist der Name, unter dem das Produkt verkauft wird, z. B. Erdbeer-Fruchtaufstrich.

Für Produkte nach Maßgabe der Konfitürenverordnung sind die dort genannten Bezeichnungen („Konfitüre“, „Gelee“ usw.; siehe Anlage 1 KonfV), in Verbindung mit der Fruchtart die Bezeichnung des Lebensmittels.

Produkte, die nicht nach Maßgabe der Konfitürenverordnung hergestellt worden sind, dürfen nicht unter den dort genannten Bezeichnungen vermarktet werden.

Empfohlen wird für solche Produkte die Verwendung der Begriffe „**Brot- bzw. Fruchtaufstrich**“, „**fruchthaltiger Brotaufstrich**“ oder eine ähnliche, Bezeichnung. So entgeht man möglichen Beanstandungen aufgrund fehlerhafter bzw. inkorrektur Angaben.

Zutatenverzeichnis

Die Zutaten müssen in mengenmäßig absteigender Reihenfolge gekennzeichnet werden. Dem Verzeichnis muss das Wort Zutaten vorangestellt sein. Der Anteil der verwendeten Früchte muss in % angegeben werden.

Gelierzucker enthalten in der Regel als Geliermittel Pektin, und als Säuerungsmittel Zitronensäure. Zu beachten ist weiterhin, dass bei Verwendung von Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 in der Regel der Konservierungsstoff Sorbinsäure enthalten ist. Die Zusatzstoffe müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (siehe Beispiel-Etikett). Konservierungsstoffe dürfen bei der Herstellung von Produkten nach der Konfitürenverordnung nicht verwendet werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zeigt an, bis wann das Lebensmittel unter den genannten Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Die Auswahl des MHD liegt grundsätzlich in der Verantwortung des Herstellers. Bei Fruchtaufstrichen nach der 1 : 1 – Methode sind 12 Monate bis max. 18 Monate ab Herstellung ein guter Richtwert.

Das MHD ist mit dem verpflichtenden Wortlaut „mindestens haltbar bis: ...“ (tagesgenau) oder „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages/Monats) anzugeben.

Beispiel-Etiketten

Süßer Morgen
Fruchtaufstrich aus Erdbeeren
Inhalt: 250 g

Zutaten: Erdbeeren 50 %, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure,
Konservierungsstoff: Sorbinsäure
mindestens haltbar bis: 31.12.2019, nach dem Öffnen kühl aufbewahren
Obst- und Gemüsehof Freiland, Sahnestraße 14, 37083 Göttingen

Heidelbeer-Brombeer
Konfitüre
Inhalt: 350 g

Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckergehalt 61 g je 100 g

Zutaten: Heidelbeeren 45 %, Zucker, Brombeeren 5 %, Säuerungsmittel: Zitronensäure,
Geliermittel: Pektin
mindestens haltbar bis Ende: 12/2019, nach dem Öffnen kühl aufbewahren
L0815-XV1216
Obst- und Gemüsehof Freiland, Sahnestraße 14, 37083 Göttingen

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.