

# Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

## Hinweis:

**Selbstvermarkter** von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen unterliegen Art. 6 der VO (EG) 852/2004 und müssen somit als **Lebensmittelunternehmer** beim zuständigen Veterinäramt registriert sein. Für den Landkreis Kaiserslautern ist das Veterinäramt Kaiserslautern, Pfaffstr. 40-42 in 67655 Kaiserslautern zuständig.

Für **weitere Fragen** steht Ihnen das Veterinäramt unter Rufnummer **0631-7105 450** gerne zur Verfügung.

## 1. Anforderungen an die Zusammensetzung

	<b>Konfitüre extra, Gelee extra</b> <i>(Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)</i>	<b>Konfitüre (Marmelade<sup>1</sup>), Gelee</b> <i>(Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)</i>	<b>Fruchtaufstrich</b> <i>(keine Bindung an die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung)</i>
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 55 % <sup>2</sup>	mindestens 55 % <sup>2</sup>	nicht geregelt
Fruchtgehalt	Fruchtartenabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere: 45%</li> <li>• Johannisbeere: 35%</li> <li>• Quitte: 35%</li> <li>• Kirsche: 45%</li> </ul>	Fruchtartenabhängig, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere: 35%</li> <li>• Johannisbeere: 25%</li> <li>• Quitte: 25%</li> <li>• Kirsche: 35%</li> </ul>	nicht geregelt
Konservierungsstoffe	<b>nicht</b> zulässig <sup>2</sup>	<b>nicht</b> zulässig <sup>2</sup>	zulässig <sup>3</sup>

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert.

<sup>3</sup> Benzoesäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg

## 2. Anforderungen an die Kennzeichnung

	<b>Konfitüre extra, Gelee extra</b>	<b>Konfitüre (Marmelade<sup>1</sup>), Gelee</b>	<b>Fruchtaufstrich</b>
Gesamfruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ (mit diesem Wortlaut)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ (mit diesem Wortlaut)	nicht geregelt
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut) <sup>4</sup>	„hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ (mit diesem Wortlaut)	Angabe nicht erforderlich
Deklaration der einzelnen Fruchtanteile ( sog. QUID), z.B. bei der Hervorhebung von Fruchtarten in der Verkehrsbezeichnung oder durch Abbildungen	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt)	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt)	Angabe erforderlich

## 3. 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 die Verwendung von „Gelierzucker 2+1“).
- **Nicht ausreichende Herstellerangaben** (als Faustregel gilt: Ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post, ohne weitere Nachforschungen zustellbar sein). Die alleinige Angabe des Herstellernamens und der Telefonnummer oder der e-Mail-Adresse reicht nicht aus.
- **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! Eine Abkürzung der einleitenden Worte „Mindestens haltbar bis: ...“ ist nicht zulässig.
- **Falsch**: Füllmenge mit der Einheit „ml“; **Richtig**: Füllmenge mit der Einheit „g“
- **Zu geringe Schriftgröße der Füllmengenangabe**: Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 g bis 200 g mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 g bis 1000 g mindestens 4 mm betragen.
- **Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“** in der Zutatenliste: Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei sog. „2+1 Gelierzuckern“ oft der Konservierungsstoff Sorbinsäure) müssen einzeln mit dem dazugehörigen Klassennamen 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 Bezeichnung „Öko“ oder „Bio“**, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnisse-Verordnung nicht erfüllt sind .

<sup>4</sup> Die anzugebende Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von +/- 3 ° C zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.

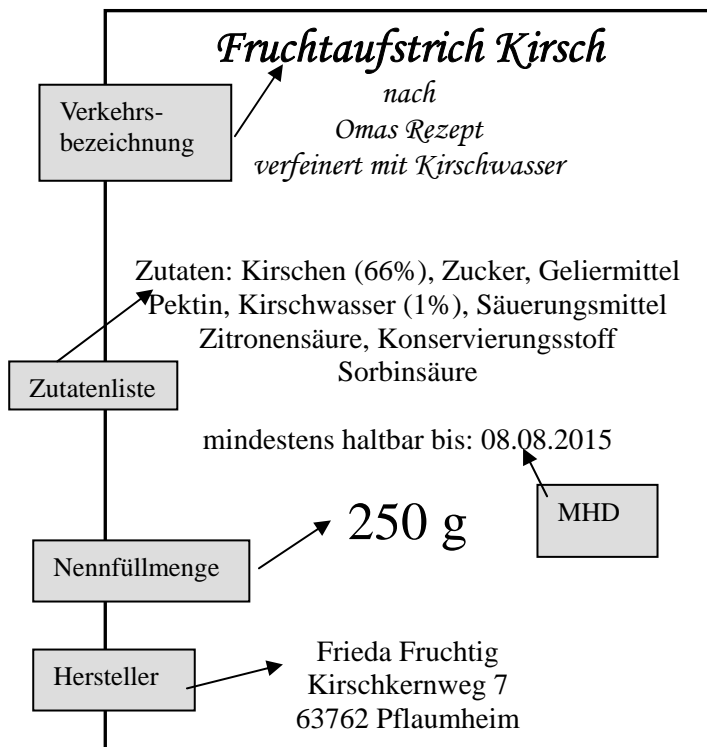
- **Verzicht auf Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“)**, obwohl nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht-wenig Zucker“); **Wichtig:** Die Pflichtangabe des Gesamtzuckergehaltes bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen nach der KonfV ist keine nährwertbezogene Angabe!
- **Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung:** Die Verkehrsbezeichnung, das MHD (bzw. der 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 Gewichtanteils 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. Gelierzucker Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure.
- **Angaben nicht deutlich lesbar,** da zu kleine Schrift. Vorgabe lautet: Die sog. „x-Höhe“ (kleines x mindestens 1,2 mm groß) muss eingehalten werden und die Schriftfarbe muss sich deutlich vom Untergrund abheben.
- **Phantasiebezeichnung** an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerverführung“, „Erdbeererlebnis“).

#### 4. Tipps

- Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang in das Konfitüregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Hersteller machen (meistens) alles richtig.
- Durch den werbewirksam nutzbaren höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Jedoch Vorsicht, hieraus kann die Angabe einer Nährwerttabelle notwendig werden.
- Die für die Selbstvermarkter oft nur schwer umsetzbaren Anforderungen der KonfV gelten bei Fruchtaufstrichen nicht. Wenn nicht sicher gewährleistet werden kann, dass die Vorschriften der KonfV eingehalten werden können, sollten Verkehrsbezeichnungen wie „Konfitüre“, „Gelee“ oder „Marmelade“ gemieden werden. Fruchtaufstriche müssen sich aber in ihrer Zusammensetzung von Erzeugnissen der KonfV unterscheiden. Dies ist gegeben, wenn der Gesamtzuckergehalt deutlich unter 55 % und der Fruchtgehalt in der Regel deutlich über 50 % liegen.

## 5. Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!)

hier gilt die KonfV nicht:



Kennzeichnung nach der KonfV:

