

Merkblatt

über die Kennzeichnung von Konfitüre, Marmelade und Gelee

Die Konfitürenverordnung (KonfV) gibt vor, wie Konfitüren, Marmeladen und Gelee zu kennzeichnen sind. Erzeugnisse der Konfitüren-Verordnung müssen u. a. einen definierten, gleichbleibenden Zucker- und Fruchtgehalt aufweisen. Hersteller sind verpflichtet diese Angaben mittels Untersuchungen zu kontrollieren.

I. FRUCHTAUFSTRICH

Die für Selbstvermarkter oft nur schwer erfüllbaren Anforderungen der KonfV gelten bei Fruchtaufstrichen nicht. Wenn nicht sicher gewährleistet werden kann, dass die Vorschriften der KonfV eingehalten werden können, sollte von der Herstellung von „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ abgesehen werden. Stattdessen können „Fruchtaufstriche“ (Brot-, Fruchtaufstrich oder geleeartiger Brotaufstrich, fruchtiger Brotaufstrich oder ähnlich, unter Nennung der verwendeten Frucht/Früchte) hergestellt werden.

Diese müssen sich aber in ihrer Zusammensetzung von Erzeugnissen der KonfV unterscheiden. Dies ist gegeben, wenn der **Gesamtzuckergehalt deutlich unter 55%** und der **Fruchtanteil in der Regel deutlich über 50%** liegen.

II. KONFITÜREN

Auf die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung zur Kennzeichnung von Konfitüre, Gelee und Marmelade wird in diesem Merkblatt nicht eingegangen.

III. ETIKETT

Die folgenden Kennzeichnungsinformationen sind gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auch für Fruchtaufstriche verpflichtend:

- Verkehrsbezeichnung = Name, unter dem das Produkt verkauft wird, z.B. Erdbeer-Fruchtaufstrich
- Phantasiebezeichnungen (wie z. B. „Himbeerverführung“, „Erdbeer-Erlebnis“) müssen immer mit der Verkehrsbezeichnung ergänzt werden.
- Liste der Zutaten (in absteigender Reihenfolge; Menge der verwendeten Früchte in %, Nennung und Hervorhebung von Allergenen, siehe Merkblatt Allergenkennzeichnung)
- Nettofüllmenge (in Gramm, „g“)
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Aufbewahrungsbedingungen (z. B. sofern Kühlung)
- Name und Adresse des Herstellers oder Verkäufers

Die **Zutaten** müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.

Zu beachten ist, dass die Verkehrsbezeichnung und die Nettofüllmenge **im gleichen Sichtfeld** (erkennbar, ohne Drehung des Behältnisses) angegeben werden müssen. Oft befindet sich auf einem Glas ein so genanntes „Schmucketikett“ auf der Frontseite, auf dem z. B. nur die Verkehrsbezeichnung aufgeführt ist und auf der Rückseite ein so genanntes „Deklarationsetikett“, auf dem dann alle erforderlichen Kennzeichnungsinformationen enthalten sein sollten.

Die **Schrift** muss deutlich lesbar sein und das kleine „x“ der verwendeten Schriftart muss mindestens eine Höhe von 1,2 mm haben. Für die Füllmengenangabe gelten folgende Schriftgrößen: Bei Füllmengen von mehr als 50g bis 200 g muss diese mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 g bis 1000 g muss diese mindestens 4 mm betragen.

Bei Verwendung von **Gelierzucker** ist zu beachten, dass es sich hier um eine so genannte „zusammengesetzte Zutat“ handelt. Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1-Gelierzuckern“ oft auch noch der Konservierungsstoff Sorbinsäure) müssen einzeln mit dem dazugehörigen Klassennamen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden: z. B. „*Zutaten: ... Gelierzucker (Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure)...*“.

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 ab Herstellung ein Richtwert. Auch der Selbstvermarkter ist nicht davon entbunden, einzelne Gläser seiner selbst hergestellten Lebensmittel zum Ende des MHD zumindest sensorisch zu prüfen.

IV. ETIKETTEN-BEISPIELE

Süßer Morgen
Fruchtaufstrich aus Erdbeeren
Inhalt: 250 g

Zutaten: Erdbeeren 65%, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure

Mindestens haltbar bis: 04.11.2016
Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

Frieda Freiland, Sahnestraße 14, 38640 Goslar

Fruchtaufstrich Kirsch
Verfeinert mit Kirschwasser
300 g

Zutaten: Kirschen (66%), Zucker, Geliermittel Pektin, Kirschwasser (1%), Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure

Mindestens haltbar bis: 04.11.2016
Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

Frieda Freiland, Sahnestraße 14, 38640 Goslar

V. HERSTELLUNG

Gläser

- Sofern Gläser wiederverwendet werden: Es ist darauf zu achten, dass keine eingepprägten, eingestanzten oder aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdaten für das vorher im Glas befindliche Lebensmittel vorhanden sind. Die doppelte Angabe (altes MHD und neues MHD für den Fruchtaufstrich) stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar.
- Da Glassplitter gesundheitsgefährliche Verletzungen verursachen können, ist darauf zu achten, dass die Gläser intakt sind und keinen Sprung nach dem Befüllen aufweisen.

Abfüllung

- Nach dem Kochvorgang sollte das Erzeugnis heiß abgefüllt und das Glas umgehend verschlossen werden.
- Die allgemeinen Anforderungen zum hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln sind einzuhalten.
- Die eingefüllte Menge ist zu prüfen. Besonders bei unterschiedlichen Glasgrößen sollte nachgewogen werden

Stand: August 2015

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.