



## Informationen für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Infoblatt Nr.: 10 Stand 19.07.2021

### Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung

Produkt	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Ausgangprodukte	Zubereitungen aus Zuckerarten und Pülp von Früchten	Zubereitungen aus Zuckerarten und Saft oder wässrigen Auszügen von Früchten	nicht geregelt
Gesamtzuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 55% <sup>2</sup>	mindestens 55% <sup>2</sup>	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	nicht zulässig <sup>2</sup>	nicht zulässig <sup>2</sup>	zulässig <sup>3</sup>
Deklaration Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	z.B. innerhalb der Zutatenliste (vgl. Beispiel unten)
Deklaration Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ <sup>4,5</sup>	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ <sup>4,5</sup>	Angabe nicht erforderlich

<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“ **ausschließlich** ein aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

<sup>2</sup> ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z.B. Diäterzeugnisse).

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

<sup>4</sup> Pflichtangabe, Wortlaut darf nicht geändert werden, Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels angebracht werden.

<sup>5</sup> Angabe kann entfallen, wenn eine Nährwertdeklaration mit Angabe des Zuckers vorliegt

### Weitere Anforderungen an die Kennzeichnung

Produkt	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Deklaration der verwendeten Fruchtart/-en	Angabe verpflichtend <sup>1</sup> (Angabe in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der Früchte)	Angabe verpflichtend <sup>1</sup> (Angabe in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der Früchte)	nicht geregelt <sup>2</sup>
Mengenangabe der einzelnen Fruchtanteile (sog. QUID), z. B. bei 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; vgl. Beispiel auf der Rückseite)	Angabe erforderlich (bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt; vgl. Beispiel auf der Rückseite)	Angabe erforderlich (vgl. Beispiel auf der Rückseite)
Deklaration der Nährwertkennzeichnung	Angabe erforderlich <sup>3</sup> Vorgaben der VO(EU) Nr. 1169/2011 sind zu beachten	Angabe erforderlich <sup>3</sup> Vorgaben der VO(EU) Nr. 1169/2011 sind zu beachten	Angabe erforderlich <sup>3</sup> Vorgaben der VO(EU) Nr. 1169/2011 sind zu beachten



- 1 bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnisse kann die Angabe „Mehrfrucht“ (oder ähnlich) oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte gebraucht werden.
- 2 Bei Fruchtaufstrichen sind die allgemeinen Vorgaben der Art. 17 LMV zur Bezeichnung des Lebensmittels zu beachten.
- 3 davon sind ausgenommen Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher abgegeben werden
- WICHTIG:** Seit 13.12.2016 ist das Anbringen einer Nährwertdeklaration verpflichtend.

### 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 (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe 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!
- Falsch: Füllmenge in der Einheit „ml“; Richtig: Füllmenge in der Einheit „g“
- zu geringe Schriftgröße der Füllmengenangabe: Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 g mind. 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mind. 4 mm betragen
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei „2+1-Gelier-zuckern“ oft 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 Verkehrs-bezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.
- 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: Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.
- Zusatzstoffe in der Zutatenliste: hier muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerverführung“)
- Obligatorische Kennzeichnungselemente dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden. Das Anbringen von Auslobungen wie „aus eigenem Anbau“ oder „von Hand gepflückt“ im Zutatenverzeichnis stellen eine unzulässige Trennung dar, da sie nicht zur Bezeichnung des Lebensmittels dazugehören.



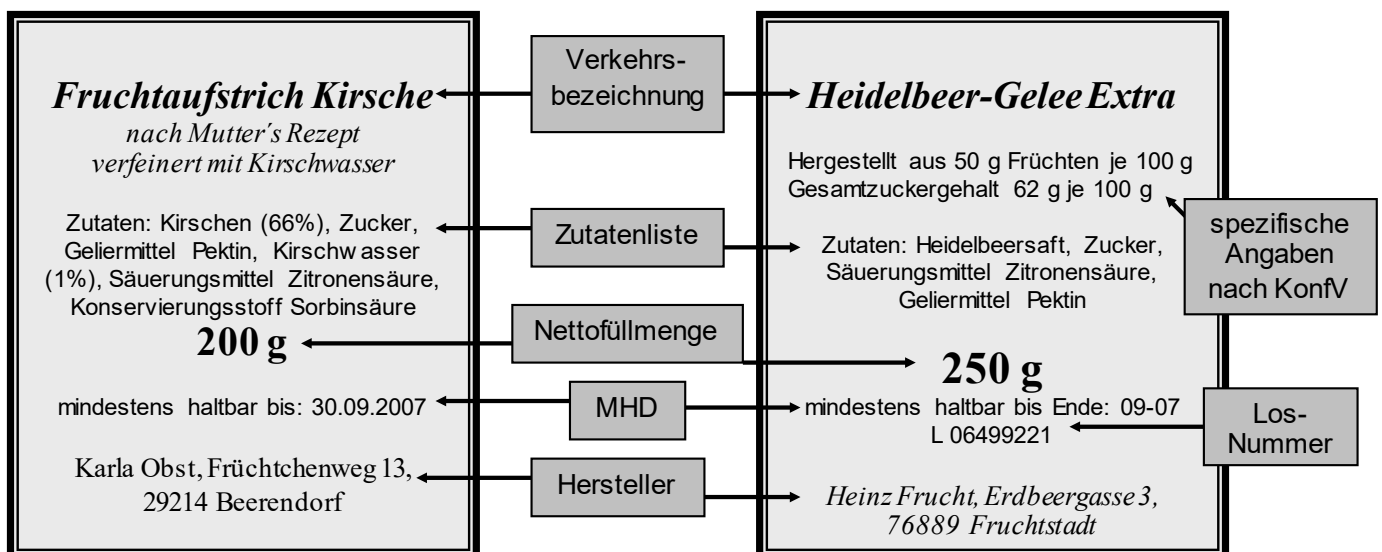
**Tipps:**

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

**Etikettenbeispiele** (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

Hier gilt die Konfitüren-Verordnung **nicht**:

Kennzeichnung nach Konfitüren-Verordnung:



Weitere Beispiele siehe das **Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen** (Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Dienststelle Würzburg)

Stand: 5. Mai 2017 [https://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt\\_selbstvermarkter\\_konfituieren.pdf](https://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_selbstvermarkter_konfituieren.pdf)

**Rechtsgrundlagen:**

- Konfitürenverordnung vom 23. Okt. 2003 (BGBl. I S. 2151) in der z. Z. gültigen Fassung
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011
- <http://www.bogk.org> (Homepage des Bundesverbands der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.)

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 13883
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>