

Merkblatt für Direktvermarkter zur Herstellung und zum Inverkehrbringen von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

1. Herstellung:

- Der Begriff „**Marmelade**“ ist einer Zubereitung aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) vorbehalten.
Ausnahme: Die Bezeichnung „Marmelade“ kann auch bei Verwendung anderer Fruchtsorten (z.B. Erdbeeren) verwendet werden, wenn der Verkauf an Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten, wie Bauernmärkten, Wochenmärkten oder dem sogenannten „ab-Hof-Verkauf“ erfolgt und das Erzeugnis sämtlichen Qualitätsanforderungen an eine Konfitüre (siehe unten) gerecht wird.
- Zur Herstellung von „**Konfitüre extra**“ müssen mindestens 450 g Fruchtmarm, bei „**Gelee extra**“ mindestens 450 g Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (Ausnahme: u.a. bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn genügen 350 g pro 1000 g Erzeugnis).
- Zur Herstellung von „**Konfitüre**“ und „**Gelee**“ müssen mindestens 350 g Fruchtmarm oder Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (Ausnahme: u.a. bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn genügen 250 g pro 1000 g Erzeugnis).
- Alle o.g. Erzeugnisse müssen einen Gesamtzuckergehalt von mehr als 55% aufweisen. Bei den haushaltsüblichen Rezepturen Früchte : Zucker im Verhältnis 1:1, 2:1, 3:1 wird dieser erforderliche Extraktgehalt von mindestens 55% in der Regel nicht erreicht. Diese Erzeugnisse mit höherem Fruchtanteil und niedrigerem Zuckergehalt unterliegen als sog. Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und können z.B. als „**Fruchtaufstrich**“ oder „**Fruchtzubereitung**“ bezeichnet werden. Die Verkehrsbezeichnungen „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ dürfen hier nicht verwendet werden.
- Zu beachten ist, dass bei Verwendung von Extra-Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 (Verarbeitung von Früchten und Zucker im Verhältnis 2:1 bzw. 3:1) in der Regel der Konservierungsstoff Sorbinsäure enthalten ist. In „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ dürfen keine Konservierungsstoffe enthalten sein. Auch aus diesem Grund dürfen die Erzeugnisse, die mit konservierungsstoffhaltigem Gelierzucker hergestellt worden sind, somit **nicht** als „Konfitüren“, „Gelees“ oder Marmeladen“ bezeichnet werden.

2. Kennzeichnung:

Für die Kennzeichnung von „**Fruchtaufstrichen**“ oder „**Fruchtzubereitungen**“ gilt die VO (EG) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)) mit folgenden wesentlichen Kennzeichnungselementen:

- **Verkehrsbezeichnung mit Angabe der verwendeten Fruchtart**
z. B. „Erdbeer-Fruchtaufstrich“
Hinweis: Keine Phantasiebezeichnungen (beispielsweise „Früchtezauber“, „Erdbeerkomposition“ oder ähnlich) als Ersatz für die Verkehrsbezeichnung verwenden; Phantasiebezeichnungen können nur genutzt werden, wenn zusätzlich eine korrekte Verkehrsbezeichnung angegeben wird
- **Zutatenverzeichnis:** Alle Zutaten in absteigender Reihenfolge; bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. Gelierzucker muss im Anschluss eine Aufzählung der Einzelzutaten erfolgen; Zusatzstoffe sind mit Klassennamen anzugeben, z.B. „Konservierungsstoff Sorbinsäure“, „Säuerungsmittel Citronensäure“, „Geliermittel Pektin“. Zutaten, die wertbestimmend bzw. potenziell kaufentscheidend sind und z. B. in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt oder als Symbol oder bildliche Darstellung aufgeführt bzw. abgedruckt sind, sind mengenmäßig, gemäß QUID - Regelung, anzugeben (z.B.: „Erdbeer-Orangen-Fruchtaufstrich“ – Zutaten: Erdbeeren%, Orangen%,).
- der **Name** oder die Firma und die **Anschrift des Herstellers** oder Verpackers (postzustellfähige Adresse)

- das **Mindesthaltbarkeitsdatum** – dieses ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis..." unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben. (Sofern im Einzelfall nach Einschätzung des Herstellers bezüglich eines Erzeugnisses für die Gewährleistung des Mindesthaltbarkeitsdatums eine bestimmte Lagertemperatur erforderlich ist, so wäre diese in Zusammenhang mit dem MHD anzugeben – z.B.: „bei höchstens 10°C mindestens haltbar bis.....“)
- Hinweis:** Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsfrist mehr als 3 Monate beträgt, gibt es teilweise Ausnahmen von der Forderung nach einer taggenauen Fristangabe. Allerdings wäre bei Nutzung dieser Ausnahmeregelungen eine separate Loskennzeichnung nach Loskennzeichnungsverordnung erforderlich. Somit deckt demgegenüber die oben genannte Forderung einer taggenauen Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums die Forderungen der Lebensmittel- und der Loskennzeichnungsverordnung gleichzeitig ab.
- **Füllmenge** in „g“ und in Ausnahmefällen in „kg“
- Die Angabe der **Verkehrsbezeichnung** und der **Füllmenge** sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Für die Kennzeichnung von „**Konfitüren**“, „**Gelees**“ oder „**Marmeladen**“ gelten die zusätzlichen Bestimmungen der Konfitüren-Verordnung:

- Im gleichen Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung ist anzugeben: „**hergestellt aus g Früchten je 100 g**“, (ersetzt die QUID – Deklaration gemäß der LMIV nur bei Einfruchtprodukten, bei Zwei- und Mehrfruchterzeugnissen müssen alle Früchte einzeln mengenmäßig angegeben werden; QUID bedeutet: **mengenmäßige** Angabe der Lebensmittelzutaten)
- „**Gesamtzuckergehalt g je 100 g**“

Nach LMIV sind die o. g. Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett gemäß Artikel 13 LMIV, an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Die **Schriftgröße** ist für die verpflichtenden Angaben in einer Schriftgröße mit einer x- Höhe von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.

Wird die Konfitüre, Fruchtaufstrich etc. durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken (z.B. Internet) zum Verkauf angeboten, so sind die Regelungen gemäß Artikel 14 LMIV einzuhalten.

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Maßgeblich ist der vollständige Inhalt der geltenden Rechtsvorschriften. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die Regelungen zu den Anforderungen an Räume zur gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln sowie die Regelungen des Eichgesetzes, der Preisangaben- und teilweise der Fertigpackungsverordnung bleiben von diesem Merkblatt unberührt. Des Weiteren sind Ausnahmen und Sonderregelungen für bestimmte Lebensmittel nicht aufgeführt.

Rechtsgrundlagen (Auszug):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 03.06.2013 (BGBl. I S.1426) i.d.g.F.
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV (ABl. L 304/18),i.d.g.F.
- Konfitürenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151) i.d.g.F.
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) vom 23.Juni 1993 (BGBl. I S.1022) i.d.g.F.

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Dresdner Straße 25
01662 Meißen
Tel.: 03521 – 725 3533

Standort Großenhain
Remonteplatz 8
01558 Großenhain
Tel.: 03522 – 303 3502

i.A.
gez.
Klaue, Amtsleiter