

Merkblatt für Direktvermarkter zur Herstellung, Kennzeichnung und Inverkehrgabe von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung gemäß der Konfitürenverordnung – KonfVO

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre, Gelee Marmelade¹	Fruchtaufstrich, Fruchtzubereitung
Vorgaben der Konfitürenverordnung-KonfVO	sind bindend	sind bindend	keine Bindung
Fruchtgehalt	mindestens 450 g Fruchtmark oder Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis Ausnahme: rote und schwarze Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn genügen 250 g pro 1000 G Erzeugnis	mindesten 350 g Fruchtmark oder Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis Ausnahme: rote und schwarze Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn genügen 250 g pro 1000 g Erzeugnis Marmelade aus Zitrusfrüchten mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis	nicht geregelt
Gesamtzucker-gehalt	mindestens 55 %	mindestens 55 %	nicht geregelt (üblicherweise unter 50 %)
Deklaration des Gesamtzucker-gehalts	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ ²	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ ²	nicht geregelt
Deklaration des Zuckergehalts	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100g“ ^{2 3}	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100g“ ^{2 3}	nicht geregelt
Konservierungs- stoffe	nicht zulässig	nicht zulässig	zulässig Häufig wird zur Herstellung Gelierzucker verwendet, welcher Konservierungsstoffe enthält.
<p>¹ Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an der 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.</p> <p>² Pflichtangabe, Wortlaut darf nicht geändert werden, Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels angebracht werden.</p> <p>³ die anzugebene Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccaroseskala dar. Eine Abweichung von ± 3°Brix (entspricht der Angabe in %) zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig. Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker gemacht wird.</p>			

Merkblatt für Direktvermarkter zur Herstellung, Kennzeichnung und Inverkehrgabe von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Kennzeichnung – gemäß der VO (EG) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV

- Verkehrsbezeichnung
 - Beispiele: „Erdbeer-Fruchtaufstrich“, „Erdbeer-Konfitüre“, „Quitten-Gelee“
- Zutatenverzeichnis
 - Benennung aller verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge
 - Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen anzugeben
Beispiel: „Konservierungsstoff: Sorbinsäure“
 - wertbestimmende Zutaten sind gemäß der QUID – Regelung anzugeben
Beispiel: „Erdbeeren ...%“
 - Bei der Verwendung von Gelierzucker sind die Angaben aus dem Zutatenverzeichnis zu übernehmen.
- Name oder Firma und die Anschrift des Herstellers oder Verpackers
 - anzugeben ist eine postzustellfähige Adresse
- Mindesthaltbarkeitsdatum
 - das Mindesthaltbarkeitsdatum wird vom Hersteller festgelegt
 - die Angabe erfolgt unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ“
 - ist eine bestimmte Lagertemperatur erforderlich, so ist dies in Verbindung mit der Angabe zum Mindesthaltbarkeitsdatum mit „bei höchstens + 10° C mindestens haltbar bis ...“ anzugeben
 - Hinweis! Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsfrist mehr als 3 Monate beträgt, ist die Angabe der Mindesthaltbarkeit ohne taggenaue Fristangabe möglich. Allerdings wird eine separate Loskennzeichnung erforderlich.
 - Beispiel: „mindestens haltbar bis Ende MM.JJJJ“ und „L“ (eigene Kombination)
- Füllmenge in der Einheit „g“
 - Bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 g muss die Schriftgröße mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mindestens 4 mm betragen.
- Nährwertdeklaration in Tabellenform
 - Beispiel: Nährwertangabe pro 100 g:

Energie	0000 kJ/000 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	00,0 g
davon Zucker	00,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
 - **Ausnahmeregelung nach Anhang V Nr. 19 LMIV**
Entsprechend Artikel 16 Absatz 3 in Verbindung mit Anhang V Nr. 19 LMIV sind Lebensmittel, ein schließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen.
 - ▶ Bitte wenden Sie sich an Ihr zuständiges Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt bezüglich der Entscheidung für eine Ausnahmeregelung.

Merkblatt für Direktvermarkter zur Herstellung, Kennzeichnung und Inverkehrgabe von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Beispiele zur Kennzeichnung

Fruchtaufstrich Brombeere

Zutaten: Brombeeren (66%), Zucker, Geliermittel
Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure,
Konservierungsstoff Sorbinsäure

mindestens haltbar bis: 09.09.2019
(nach dem Öffnen kühl lagern)

200 g

Frieda Sommer, Brombeerallee 5
03080 Apfelnern

Brombeer- Gelee extra

hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g
Gesamtzuckergehalt 62 g je 100 g

Zutaten: Brombeersaft, Zucker,
Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel
Pektin

300 g

Franz Sommerberg
Hinter dem Apfelbaum, 95663 Kirschkern

ungeöffnet
mindestens haltbar bis Ende: 09-2019
L 09 102018

Es ist nicht möglich alle Varianten der Kennzeichnung darzustellen. - Hilfreich ist meist schon der Gang an ein Verkaufsregal für Konfitüren und Co im nächsten Lebensmittelgeschäft.

Hinweise zur Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften

- Die Angabe der Verkehrsbezeichnung und der Füllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.
- Für die verpflichtenden Angaben ist die Schriftgröße mit einer x- Höhe von mindestens 1,2 mm zu verwenden.
- Entfallen kann die Konfitüren-Verordnung spezifische Angabe „Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“, wenn eine Nährwertkennzeichnung erfolgt.
- Alle verpflichtenden Angaben sind auf der Packung, einem Etikett oder einem an dem vorverpackten Lebensmittel fest verbundenem Etikett dauerhaft anzubringen.
- Es sind geeignete Materialien (Papier, Haltbarkeit Klebeflächen, u.a.) zur Kennzeichnung zu verwenden.
- Herstellung von Produkten mit Süßungsmitteln = Süßstoff und Zuckeraustauschstoff
 - in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung ist die Angabe „mit Süßungsmittel“ erforderlich
 - eine Nährwerttabelle ist erforderlich
 - enthält das Gesamtprodukt einen Anteil von mehr als 10 % Zuckeraustauschstoff so muss der Hinweis „kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“ auf der Verpackung erscheinen

Rechtsgrundlagen

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 3. Juni 2013
- Konfitüren-Verordnung vom 23. Oktober 2003
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – LMIV

Das Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.