



Anwendungsbereich (§1 KonfV):

Der Verordnung (VO) unterliegen die Erzeugnisse Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra, Marmelade, Gelee-Marmelade, Maronenkrem, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, ausgenommen sind Erzeugnisse zur Herstellung von Backwaren. Fruchtaufstriche unterliegen nicht der Konfitüren-Verordnung.

Zutaten (§2 KonfV):

Die Ausgangserzeugnisse für Konfitüre und Gelee müssen den Anforderungen der Anlage 2 der KonfV entsprechen (betrifft Frucht, -pülpe, -mark, -auszüge, Zuckerarten sowie die Behandlung der Ausgangserzeugnisse).

Außerdem dürfen die in Anlage 3 der KonfV aufgeführten Lebensmittel nach Maßgabe dieser Anlage verwendet werden (Honig, Fruchtsäfte, ätherische Öle, Speiseöle zur Schaumminimierung, Pektin, Zitrus-Schalen, Blätter von Pelargonium odoratissimum, Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin). Andere Zutaten sind nicht zulässig. Verwendete Zusatzstoffe sind mit Klassennamen plus Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer im Zutatenverzeichnis aufzuführen.

Anforderungen an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade¹), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mehr als 55% ²	mehr als 55% ²	nicht geregelt
Fruchtgehalt (mind.)	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 ²	nicht zulässig ²	zulässig ³

- 1) 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“ gemäß europäischer Gesetzgebung ein aus Zitrusfrüchten (mind. 20%) hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.
- 2) ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, (z.B. Diäterzeugnisse).
- 3) Benzoesäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

Anforderung an die Kennzeichnung:

	Konfitüre extra, Gelee extra (vgl. Etiketten-Beispiel B)	Konfitüre (Marmelade¹), Gelee	Fruchtaufstrich (vgl. Etiketten-Beispiel A)
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	im Rahmen des Zutaten-Verzeichnisses
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) ⁴	Angabe nicht erforderlich

- 4) Refraktometerwert der Saccharoseskala. Die Angabe des Gesamtzuckergehaltes kann entfallen, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker nach Maßgabe der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV) gemacht wird.

Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus zwei oder mehr Früchten sind die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilmäßig zu verwenden.

Erstellt am: 29.09.2008	Gepüft am: 30.09.2008	Freigabe am: 30.09.2008	Geändert am: 13.01.09
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Hürtig	durch: Meister
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Außerdem sind anzugeben:

- Verkehrsbezeichnung (keine Fantasiebezeichnungen!) mit Angabe der verwendeten Fruchtart(en) in absteigender Reihenfolge, auch „Mehrfucht“, wenn mehr als drei Fruchtarten verwendet werden
- Name und Anschrift des Herstellers (Post-Zustelladresse!)
- Zutatenverzeichnis: Zutaten in absteigender Reihenfolge, ggf. mit Mengenkennzeichnung nach § 8 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (Menge der verwendeten Früchte in %)
- Mindesthaltbarkeit: wörtlich „mindestens haltbar bis...(Tag, Monat, Jahr)“; werden nur Monat und Jahr angegeben, ist zusätzlich eine Loskennzeichnung erforderlich
- Füllmenge nach Gewicht

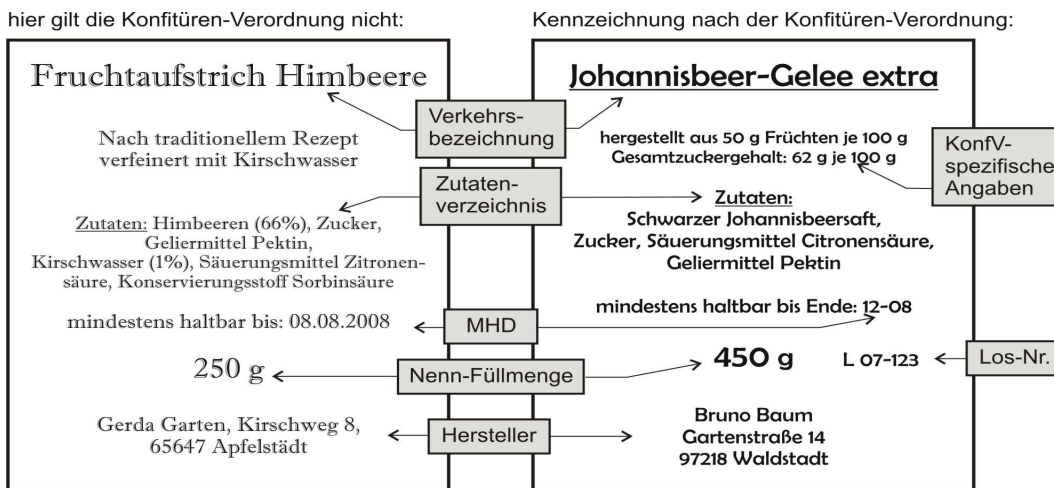
Achtung!

- Bei Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste müssen die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure, bei so genannten „2+1- Gelierzuckern“ oft auch das Konservierungsmittel Sorbinsäure) einzeln aufgelistet werden!
- Wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“), zieht das eine Kennzeichnung nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“) nach sich!
- Die Nennung der Frucht in der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett ziehen die Notwendigkeit der Kennzeichnung des Fruchtgehalts bei Fruchtaufstrichen nach sich!
- Die Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung VO (EWG) 2091/91 erfüllt sind.

Etikettenbeispiele (die grau unterlegten Elemente sind jeweils Pflichtangaben!):

Beispiel A

Beispiel B



Rechtsgrundlagen:

Konfitürenverordnung (KonfV) vom 23. Oktober 2003 in derzeit gültiger Fassung;

Richtlinie 2001/113/EG vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung in derzeit gültiger Fassung

Rückfragen / Auskunft erteilt: Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel.-Nr. 03381/533 281

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Erstellt am: 29.09.2008	Gepüft am: 30.09.2008	Freigabe am: 30.09.2008	Geändert am: 13.01.09
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Hürtig	durch: Meister
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift