

Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Konfitüren, Marmeladen sowie eine große Vielzahl an selbst hergestellten Obstprodukten die als Brot-aufstrich verwendet werden sollen, finden den Weg zu unseren Märkten, Vereinsveranstaltungen und sonstigen öffentlichen Anlässen und werden dort oft von privaten Herstellern zum Verkauf angeboten. **Vorsicht.** Werden all dies Produkte öffentlich angeboten so sind zahlreiche rechtliche Vorgaben wie z.B. ein **zugelassener Herstellungsraum** sowie diverse **kennzeichnungsrechtliche Aspekte** einzuhalten.

Häufige Fehler:

- Verwendung der Bezeichnung „Gelee“ oder „Marmelade“, obwohl die Anforderungen der Konfitüren- Verordnung (Konf-VO) 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 mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mindestens 4 mm betragen.
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1- Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden! Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis- Verordnung nicht erfüllt sind
- Verzicht auf Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“), obwohl nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“); WICHTIG: die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees nach der Konfitürenverordnung ist keine nährwertbezogene Angabe!
- 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: hier müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.
- Zusatzstoffe in der Zutatenliste: hier muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. Himbeerführung“, „Erdbeererlebnis“)

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 Konf-VO sind für Selbstvermarkter oft nur schwer zu erfüllen. Durch die Wahl einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung wie z.B. „Fruchtaufstrich“ findet die Konf-Vo 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.

Beispiele für Etiketten:

Fruchtaufstrich Kirsche (Hier gilt die Konfitüren VO nicht!)
nach

Omas Rezept

verfeinert mit Kirschwasser

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

mindestens haltbar bis: 08.08.2006

250 g

Vor und Nachnahme, Straße -Nr.

PLZ und Ort,

Heidelbeer-Gelee extra (Hier gilt die Konfitüren VO!)

hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g

Gesamtzuckergehalt 62 g je 100 g

Zutaten:

Heidelbeersaft, Zucker,

Säuerungsmittel Zitronensäure,

Geliermittel Pektin

450 g

Vor und Nachnahme, Straße -Nr.

PLZ und Ort

mindestens haltbar bis Ende: 08/07

L 08154711