

MERKBLATT

Herstellung und Kennzeichnung von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen und Weingelee für Selbstvermarkter

I. Kennzeichnungsbeispiele mit Pflichtangaben:

1.) Beispiel für ein Erzeugnis der **Konfitürenverordnung**

| | | | |
|--|---|--|--|
| Erdbeer- Konfitüre Extra | → | Bezeichnung | Art. 9 (1) a) der VO (EU) 1169/2011 (LMIV) |
| Hergestellt aus 45 g Früchten je 100g Gesamtzuckeranteil 60 g je 100 g | → | Pflichtangaben nach Konfitürenver- ordnung | § 3 (3) der Konfitürenver- ordnung (KonfV) |
| Zutaten: | → | Verzeichnis der Zutaten | Art. 9 (1) b) LMIV |
| Zucker, Erdbeeren, Säuerungs- mittel Citronensäure, Geliermittel Pektin | → | wahlweise ist auch die Angabe der E- Nummern der Zusatzstoffe nach Angabe des Klassennamens mög- lich | Anhang VII Teil C LMIV |
| 450 g | → | Nettofüllmenge (im gleichen Sicht- feld wie die Bezeichnung!) | Art. 9 (1) e) LMIV (Art. 13 (5) LMIV) |
| Mindestens haltbar bis: Ende 08/2019 | → | Mindesthaltbarkeitsdatum | Art. 9 (1) f) LMIV |
| L: 1234 | → | Losnummer (erforderlich wenn das Mindesthalt- barkeitsdatum nicht mit Tag und Monat angegeben ist) | § 1(1) Los-Kennzeich- nungsverordnung (LKV) |
| Fruchtverarbeitung Mustermann Mustergasse 1a 12345 Musterstadt | → | Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers | Art. 9 (1) h) LMIV |

Zu beachten:

Bezeichnung „Konfitüre“, „Marmelade“ und „Gelee“ (Ausnahme: Nicht mit den genannten Bezeichnungen verwechslungsfähige Bezeichnungen, wie z. B.: „Weingelee“, „Biergelee“ oder auch „Holunderblütengelee“) sind ausschließlich den Erzeugnissen vorbehalten, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht:

- Mindestfruchtgehalte - abhängig von Fruchtart - sind einzuhalten
- Mindestzuckeranteil (55%, refraktometrisch zu ermitteln)
- Strenge Zusatzstoffregelungen (u. a. sind z. B. Konservierungsstoffe für herkömmliche Erzeugnisse nicht zugelassen – Gelierzucker „2:1“ bzw. „3:1“ enthält immer den Konservierungsstoff Sorbinsäure!! Nur zuckerarme und ähnliche kalorienarme Produkte dürfen konserviert werden, hier sind dann jedoch die Vorgaben der LMIV zur Nährwertkennzeichnung und die VO (EG) 1924/2006 zu beachten!!!)
- Nur bestimmte, definierte Ausgangserzeugnisse und Zutaten zulässig, Anforderungen an Behandlung der Ausgangserzeugnisse sind zu beachten

Die Bezeichnung „Marmelade“ anstatt „Konfitüre“ wird nur toleriert bei Produkten i. S. d. Konfitürenverordnung, die auf öffentlichen Märkten (Wochen – und Bauernmärkten) oder im Verkauf „ab Hof“ abgegeben werden. Ansonsten ist die Bezeichnung „Marmelade“ lediglich Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten vorbehalten.

Werden mehrere Fruchtarten z.B.: „Erdbeer–Rhabarber“ in der Bezeichnung genannt, müssen jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten (in Prozent) zusätzlich zu dem o. a. Gesamtfruchtanteil angegeben werden.

2.) Beispiel für einen fruchthaltigen Brotaufstrich

| | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|
| Erdbeer- Fruchtaufstrich | → | Bezeichnung | Art. 9 (1) a) LMIV |
| Zutaten: | → | Verzeichnis der Zutaten | Art. 9 (1) b) LMIV |
| Erdbeeren (65%), Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure) | | wahlweise ist auch die Angabe der E- Nummern der Zusatzstoffe nach Angabe des Klassennamens möglich | Anhang VII Teil C LMIV |
| 450 g | → | Nettofüllmenge (im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung!) | Art. 9 (1) e) LMIV (Art. 13 (5) LMIV) |
| Mindestens haltbar bis: 30.10.2011 | → | Mindesthaltbarkeitsdatum | Art. 9 (1) f) LMIV |
| | | Losnummer nicht erforderlich, da das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag und Monat angegeben wurde | § 2 Nr. 5 LKV |
| Hofladen Bauer Mustermann Musterstr. 1a 12345 Musterdorf | → | Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers | Art. 9 (1) h) LMIV |

Zu beachten:

Mengenkennzeichnung des Fruchtgehaltes (in Prozent) ist immer erforderlich. Werden die Fruchtarten z.B.: „Erdbeer – Rhabarber“ einzeln in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt, müssen jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten angegeben werden.

3.) Beispiel für ein Weingelee

Bezeichnung „Weingelee“, ansonsten analog Beispiel 2.

Zu beachten:

Mengenkennzeichnung des Weins erforderlich.

Der verwendete Wein ist i. d. R. geschwefelt. Beträgt der Gehalt an schwefeliger Säure im Endprodukt mehr als 10 mg/kg ist eine Allergenkennzeichnung erforderlich

II. Häufig gemachte Fehler

- Verwendung von Fantasiebezeichnung, z. B. „Früchtezauber“ anstatt der speziellen Bezeichnung gemäß der LMIV, z. B. „Mehrfuchtaufstrich“
- Bei Verwendung von zusammengesetzten Zutaten, wie beispielsweise Gelierzucker werden die darin enthaltenen Zutaten bzw. Zusatzstoffe nicht oder nicht vollständig aufgeführt
- Verwendung von Gelierzucker „2:1“ oder „3:1“ bei Marmeladen, Konfitüren und Gelees; dieses Erzeugnis enthält Konservierungsstoff!
- Angabe der Zusatzstoffe ohne Klassennamen
(Die Angabe von Zusatzstoffen hat immer mit Klassennamen, gefolgt von der Bezeichnung bzw. E – Nummer des Zusatzstoffes zu erfolgen: z. B.: „Geliermittel Pektin“ oder „Konservierungsstoff E 200“)
- Fehlerhafte Reihenfolge der Zutaten; diese muss absteigend nach Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung angegeben werden
- Fehlende Loskennzeichnung; Tipp: Pflicht zur Loskennzeichnung entfällt, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mit mindestens Tag und Monat (in dieser Reihenfolge) angegeben ist
- Nicht ausreichende Herstellerangabe; Hersteller muss mittels der angegebenen Daten ohne weitere Nachforschungen postalisch erreichbar sein!
- Unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum; die Angabe: „mindestens haltbar bis...“ ist Pflicht! Abkürzungen, wie z. B. „MHD“ sind unzulässig. Wird nur Monat und Jahr angegeben muss der Hinweis lauten: „mindestens haltbar bis Ende...“

III. Empfehlungen/allgemeine Anforderungen

Die Anforderungen der Konfitürenverordnung sind für Selbstvermarkter meist schwer zu erfüllen. Daher wird empfohlen, die Herstellung von Fruchtaufstrichen zu bevorzugen.

Bei Fernabsatz, z.B. via Internet, müssen dem Käufer die verpflichtenden Informationen (Bezeichnung, Zutatenverzeichnis, Allergene, Mengenkennzeichnung, Füllmenge, Hersteller) **vor** dem Kauf auf der Internetseite des Inverkehrbringers zur Verfügung gestellt werden.

Bei Verwendung von zusammengesetzten Zutaten müssen deren **einzelne** Zutaten im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Es ist nicht ausreichend, beispielsweise lediglich „Gelierzucker“ anzugeben.

Bei nährwertbezogenen Angaben (z. B. Hinweise auf Vitamingehalte, reduzierten Zuckergehalt, Mineralstoffe o.ä.) ist **immer** eine **Nährwertdeklaration** erforderlich! Ferner sind nährwertbezogene Angaben an Bedingungen gebunden. Mit einem Hinweis auf hohe Vitamingehalte darf beispielsweise nur geworben werden, wenn in 100 g des Erzeugnisses signifikante Mengen des betreffenden Vitamins enthalten sind.

Befreiung von der Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung: Die Ausnahmeregelung des Anhang V Nr. 19 der LMIV hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung gilt nur für Lebensmittel, einschließlich 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. Trifft diese Ausnahmeregelung beim betreffenden Hersteller bzw. Inverkehrbringer nicht zu, dann ist auch hier eine Nährwertkennzeichnung der Erzeugnisse erforderlich.

Vorgaben zur **Allergenkennzeichnung** z. B. bei Verwendung von Nüssen oder geschwefelten Zutaten sind zu beachten.

HESSEN



LHL - Hauptsitz Gießen

Schubertstraße 60 H13

35392 Gießen

Tel.: +49 (0641) 48 00 - 555

Fax: +49 (0641) 48 00 - 5900

E-Mail: poststelle@lhl.hessen.de

