

Kennzeichnung von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Weingelee und Likören

Dieses Merkblatt soll Hinweise zu Kennzeichnungsvorschriften von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Weingelee und Likören für z.B. **Selbstvermarkter und Direktvermarkter** geben.

1. Kennzeichnungsbeispiele mit Pflichtangaben

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften sind zu beachten
Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackung.

1.1 Beispiel für ein Erzeugnis der Konfitürenverordnung

Verkehrsbezeichnung	Erdbeer-Konfitüre Extra
Pflichtangaben nach Konfitürenverordnung	Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g
Zutatenliste	Zutaten: Zucker, Erdbeeren, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin
Nennfüllmenge	450 g
Mindesthaltbarkeitsdatum	Mindestens haltbar bis: Ende 10/2014
Losnummer	L: 1234
Hersteller	Fruchtverarbeitung Mustermann Mustergasse 1a, 12345 Musterstadt

Wichtige Hinweise:

Die Verkehrsbezeichnungen „Konfitüre“, „Marmelade“ und „Gelee“ (Ausnahme: „Weingelee“) sind nur für Erzeugnisse, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht, zulässig:

- Mindestfruchtgehalte sind abhängig von der Fruchtart
- Mindestzuckergehalt (55 %, refraktometrisch zu ermitteln)
- Strenge Zusatzstoffregelungen (Konservierungsstoffe für herkömmliche Erzeugnisse nicht zugelassen, nur für brennwertverminderte Produkte, hier ist dann jedoch die Nährwertkennzeichnungsverordnung zu beachten!)
- Deklaration von Allergenen Zutaten.
- Nur bestimmte, definierte Ausgangserzeugnisse und Zutaten und besondere Anforderungen an Behandlung der Ausgangserzeugnisse

Die Bezeichnung „Marmelade“ ist anstelle von „Konfitüre“ nur bei Produkten zulässig, 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 Verkehrsbezeichnung genannt, müssen jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten angegeben werden.

1.2 Beispiel für einen fruchthaltigen Brotaufstrich

Verkehrsbezeichnung	Erdbeer - Fruchtaufstrich
Zutatenliste	Zutaten: Erdbeeren (65 %), Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure)
Nennfüllmenge	450 g
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei Angabe von mindestens Tag, Monat auch = Losnummer)	Mindestens haltbar bis: 30.10.2011
Hersteller	Hofladen Bauer Mustermann Musterstr. 1a, 12345 Musterdorf

Wichtige Hinweise:

- Die Mengenkennzeichnung des Fruchtgehaltes ist erforderlich, wenn mehrere Fruchtarten z. B.: „Erdbeer – Rhabarber“ in der Verkehrsbezeichnung genannt werden. Hier müssen dann jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten angegeben werden.
- Bei nährwertbezogenen Angaben, wie z. B. „wenig Zucker“ ist eine Nährwertkennzeichnung gemäß Nährwertkennzeichnungsverordnung erforderlich.

1.3 Beispiel für ein Weingelee

Verkehrsbezeichnung „Weingelee“, ansonsten analog Beispiel 1.2.

Wichtige Hinweise:

- Die Mengenkennzeichnung des Weins ist erforderlich.
- Der verwendete Wein ist i. d. R. geschwefelt; beträgt der Gehalt an schwefliger Säure im Endprodukt mehr als 10 mg/kg ist eine Allergenkennzeichnung erforderlich.

1.4 Häufige Fehler

- Verwendung von Fantasiebezeichnung, z. B. „Früchtezauber“ anstatt Verkehrsbezeichnung, z. B. „Mehrfuchtaufstrich“.
- Bei Verwendung von Gelierzucker werden die darin enthaltenen Zutaten bzw. Zusatzstoffe nicht oder nicht vollständig aufgeführt.
- Verwendung von Gelierzucker „2:1“ bei Marmeladen, Konfitüren und Gelees; dieses Erzeugnis enthält Konservierungsstoff (siehe Beispiel 1.1).
- Angabe der Zusatzstoffe (z. B. „Pektin“) ohne Klassennamen (z. B. „Geliermittel“).
- 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!

1.5 Empfehlungen für Verkehrsbezeichnungen

Verkehrsbezeichnungen „Konfitüre“, „Marmelade“ und „Gelee“ sind Erzeugnissen, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht, vorbehalten. Dort wo die Konfitürenverordnung keine Anwendung findet, sollten Selbstvermarkter eine beschreibende Verkehrsbezeichnung wählen.

Beispiel „XY- Aufstrich“ oder „Brottaufstrich aus ...“

2. Vorschriften zur Kennzeichnung und Zusammensetzung von Liköre

Definition von „Likör“ (nach Artikel 1 Abs. 4 Buchstabe r der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89):

„**Likör**“ ist eine Spirituose

- mit einem **Mindestzuckergehalt** (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L
- die durch **Aromatisieren** von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs (z. B. Korn) oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne der o. g. Verordnung hergestellt wird, wobei ggf. Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch, Obst, Wein etc. beigegeben werden können
- mit einem **Mindestalkoholgehalt** von 15 % Vol. (Ausnahme Eierlikör mindestens 14 % Vol.)

Kirschlikör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand stammt, muss einen Mindestzuckergehalt von 80 g/L aufweisen.

Enzianlikör, der ausschließlich mit natürlichem Aroma bereitet wird, muss einen Mindestzuckergehalt von 70 g/L aufweisen.

Bei Likören, die als „**-brandy**“ bezeichnet sind (z. V. Kirsch-brandy, Apricot-brandy), muss der zur Herstellung verwendete Alkohol ausschließlich aus der genannten Frucht stammen. Andernfalls muss auf dem Etikett im gleichen Sichtfeld neben der Verkehrsbezeichnung die Art des verwendeten Alkohols genannt sein. Die Bezeichnung „-brandy“ steht auf dem Etikett in Buchstaben gleicher Größe und Farbe auf derselben Zeile zusammen mit der Bezeichnung „Likör“.

Bei Verwendung der Bezeichnung „**Fruchtsaftlikör**“ bzw. ähnlichen Angaben, die auf einen besonders hohen Fruchtgehalt des Erzeugnisses schließen lassen, enthält der Likör nach Verbrauchererwartung mindestens 20 % Fruchtsaft.

Aromastoffe:

Nach Artikel 4 Abs. 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 dürfen Liköre aus folgenden Früchten und Pflanzen **ausschließlich natürliche Aromastoffe** enthalten:

- Ananas
- Schwarze Johannisbeere
- Kirsche
- Himbeere
- Brombeere
- Heidelbeere
- Zitrusfrüchte
- Moltebeere
- Moosbeere
- Preiselbeere
- Sanddorn
- Minze
- Enzian
- Anis
- Beifuss
- Wundklee

Liköre aus anderen Fruchtarten dürfen auch naturidentische Aromastoffe enthalten; künstliche Aromastoffe sind nicht zugelassen.

Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente:

- **Verkehrsbezeichnung** z. B. Kräuterlikör, Himbeerlikör
- **Name** und postalische **Anschrift** des Herstellers, Verkäufers oder Vertreibers
- **Alkoholgehalt** in „% Vol.“ bis auf höchstens eine Dezimalstelle; maximale Toleranz zwischen dem deklarierten und dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt: $\pm 0,3$ % Vol.
- **Nennfüllmenge**; für Spirituosen geltende Werte sind z. B. 0,1 – 0,2 – 0,35 – 0,5 – 0,7 – 1 Liter
- **Los-Nummer**
- **Kennzeichnung von Zusatzstoffen** und **Allergenen Zutaten**.
Verkehrsbezeichnung, Alkoholgehalt und Füllmenge müssen im selben Sichtfeld stehen

Vorschriften bezüglich Schriftgrößen:

Alle Kennzeichnungselemente müssen „**deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar**“ angebracht sein.

Vorschriften bei Mengenangaben:

Flaschengröße (ml)	Schriftgröße (mm)
5 – 50	2
50 – 200	3
200 – 1000	4
über 1000	5

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FBVuV@marburg-biedenkopf.de