



MERKBLATT

Konfitüren u.a. Erzeugnisse

A Beschreibung der einzelnen Erzeugnisse

- Die einzelnen Erzeugnisse werden i.d.R. aus folgenden Zwischenerzeugnissen hergestellt:

Konfitüre extra:	Pülpe
Konfitüre einfach:	Mark
Gelees:	Saft
Marmelade (=Zitrusfrüchte)	Pülpe, Mark, Saft, Schalen
Maronencreme	Maronenmark
Apfelkraut	Apfelsaft, auch Zusatz von Birnensaft
Birnenkraut	Birnensaft, auch Zusatz v. Apfelsaft
Gemischtes Kraut	Apfelsaft, Zuckerrübensaft
Pflaumenmus	Pflaumenpülpe, -mark, evtl. Trockenpflaumenanteil

- Es handelt sich grundsätzlich um streichfähige Zubereitungen aus einer oder mehreren Fruchtarten, meist unter Zusatz von Zucker(arten).

- Als "Gemischtes Kraut" bezeichnet man eine Mischung aus Apfelkraut (mind. 50 %) und Rübenkraut (=eingedickter Zuckerrübensaft).

- Die vorgeschriebenen Mindestmengen an Frucht und die sich aus dem geforderten Gesamtzuckergehalt (laut KonfV lösliche Trockenmasse = Summe aller gelösten Stoffe wie Zucker, Fruchtsäuren, Mineralstoffen u.a.) ergebenden Zusätze an Zucker(arten) listet die folgende Tabelle auf:

a)

Konfitüren /Gelees	Mindestfruchtgehalt (g/100g)		Gesamtzucker (g/100g)
	extra	einfach	
Schw. Johannisbeere, Quitte, Hagebutte	35	25	60
Ingwer	25	15	60
Kaschuapfel	23	16	60
Passionsfrucht	8	6	60
sonstige Früchte	45	35	60

b) Bei anderen Erzeugnissen gelten folgende Bestimmungen:

andere Erzeugnisse	Fruchtgehalt mind. (g/100g)	besondere Merkmale	Gesamtzucker (g/100g)
Marmelade (aus Zitrusfrüchten)	20	Schalenanteil max. 12,5	60
Maronencreme	38		60
Apfelkraut	270	Birnenanteil: max. 60	65
Birnenkraut	420	Apfelanteil: max. 70	65
Pflaumenmus	140	Trockenpflaumenanteil : max. 35	60



B Zulassung von Zusätzen

a) Lebensmittel

- Unter bestimmten Auflagen erlaubt sind:

- Lebensmittel wie Zitruschalen, Zitrusaromen, Wein, Spirituosen, Honig, Kräuter, Fruchtsäfte, Saft aus roten Rüben, Fruchtsäuren und Speiseöl (gegen Schäumen) zur Geschmacks- und Farbverfeinerung sowie als technische Hilfen
- Saft aus roten Rüben (Rote-Beete-Saft) darf nur bei ausschl. aus roten Früchten hergestellten "Konfitüre einfach" und "Gelee einfach" eingesetzt werden.

- Nicht zulässig sind:

- chemisch konservierte Zitruschalen
- fruchtfremde Aromastoffe (es dürfen lediglich die beim Kochen entweichenden fruchteigenen Aromastoffe aufgefangen und wieder zugesetzt werden (Ausnahme: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten für Marmelade).

b) Zusatzstoffe

- zulässig:

- Ethylvanillin gemäß KonfV
- Farbstoffe, Schwefeldioxyd (Schwefeln bis 50 mg/kg; außer "extra"-Erzeugnisse), Stabilisatoren, Säureregulatoren, Verdickungsmittel gemäß ZZuLV

- nicht zulässig:

- Konservierungsstoffe
- Süßstoffe (Ausnahme: brennwertverminderte /diätetische Erzeugnisse)

C Kennzeichnung

Es gilt die LMKV mit den zusätzlichen Bestimmungen der KonfV. Die unter A aufgeführten Bezeichnungen stellen jeweils die Verkehrsbezeichnung dar.

a) In Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung:

- verwendete Früchte in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils. Bei mehr als 2 Früchten auch "Mehrf Frucht" oder ".....frucht" unter Angabe der Anzahl verwendeter Früchte (z.B. "Vierfrucht-...")
- zulässige Lebensmittel, sofern sie den Geschmack beeinflussen
 - Zusatzstoff Ethylvanillin



b) im gleichen Sichtfeld wie Verkehrsbezeichnung:

- ggf. Verwendung von Zitruschalen
- Fruchtanteil ("Hergestellt aus ..g Früchten /100g")
- Zuckeranteil ("Gesamtzuckeranteil ...g/100g")
- Aufbewahrung ("Nach dem Öffnen kühl aufbewahren" bei Zuckergehalt unter 63 %, der damit für eine längere Haltbarkeit nach dem Öffnen nicht ausreicht.)

c) in der Zutatenliste:

- Verwendung getrockneter Früchte (bei Aprikosen, Pflaumen)
- Verwendung von Saft roter Rüben ("Saft aus roten Rüben zur Verstärkung der Farbe")
- Schwefelgehalt ("Schwefeldioxyd") bei Gehalten zwischen 30 u. 50 mg/kg

D Nahe stehende Erzeugnisse

a) **Brennwertverminderte Erzeugnisse**

Sie enthalten die vorgeschriebene Fruchtmenge, jedoch weniger Zucker; dafür Zuckeraustauschstoffe oder Süßstoffe. Die Brennwertminderung muss mindestens 30 % betragen. Die zusätzliche Kennzeichnung nach NKV ist zu beachten.

Die Konservierung ist wegen des zur Eigenkonservierung zu geringen Zuckergehalts zulässig. Gleiches gilt auch für Diät-Erzeugnisse mit Süßstoff und Vorprodukte für diesen Zweck (z.B. Gelierzucker).

b) **"Fruchtmus", "Brotaufstrich"**

Bioläden oder Reformhäuser bieten Zubereitungen aus Früchten an, die mit Zusatzstoffen (Agar-Agar oder Pektin) verdickt sind, aber keinen oder nur wenig Zucker, z.T. Honig oder Fruchtsaftkonzentrat enthalten. Bei diesen Erzeugnissen tritt die Frucht gegenüber dem Zucker in den Vordergrund. "Konfitüre" dürfen solche Produkte nicht genannt werden, da der gesetzlich vorgeschriebene Mindestzuckergehalt (60 %) nicht vorliegt.

c) **Erdnussmus, Erdnussschokolade**

Erdnussmus erhält man, wenn man Erdnüsse fein zermahlt. Aus geschmacklichen Gründen ist eine kräftige Salzung üblich. Fügt man weiterhin Zucker hinzu, ergibt sich eine nussig-süße Masse, die Erdnussschokolade.

d) **Nussnugatcreme**

Zubereitung aus Nüssen (und /oder Mandeln) mit Zucker, Speisefett, Kakao, Milchpulver und meist Lecithin als Emulgator. Der Gehalt an Zucker beträgt höchstens 67 %, an Nüssen mindestens 10 %.