

Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstriche

Wenn man heute in Deutschland die Menschen fragt, was der Unterschied zwischen Marmelade und Konfitüre ist, so erhält man vielerorts und sehr oft die Antwort, dass Konfitüre sichtbare Fruchtstücke enthält und Marmelade nicht. Dass dies allerdings nicht so ist, wird im folgenden Text dargelegt.

Im Sinne der Harmonisierung von Produktbezeichnungen im europäischen Binnenmarkt wurde 1979 die *Richtlinie 79/693/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem* erlassen, die durch die **Konfitürenverordnung (KonfV)** vom 26. Oktober 1982 in deutsches Recht umgesetzt wurde. Die 2001 neu erlassene *Richtlinie 2001/113/EG des Rates über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem* für die menschliche Ernährung der EU wurde in Deutschland durch die neue Konfitürenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151) in nationales Recht umgesetzt und definiert folgende Begriffe:

- **Konfitüre extra / Konfitüre:**

ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe (Fruchtfleisch) oder Fruchtmark aus einer oder mehrerer Fruchtarten und Wasser.

→für die Herstellung sind je nach Fruchtart unterschiedliche Mindestmengen an Frucht vorgegeben

→ die Mindestmengen an Frucht sind in Konfitüre extra höher als in Konfitüre

- **Gelee extra / Gelee:**

ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten.

→für die Herstellung sind die Mindestmengen an Fruchtsaft oder wässrigen Auszügen analog zur Konfitüre extra/ Konfitüre

- **Marmelade:**

ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zuckerarten und einem oder mehrerer der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.

→für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis sind mindestens 200 g Zitrusfrüchte, von denen mindestens 75 g Endokarp (bei Zitrusfrüchten Fruchtfleisch) entstammt, zu verwenden

Ausnahme: bei Handel auf örtlichen Märkten an den Endverbraucher darf Marmelade auch aus anderen Früchten hergestellt werden, es darf ebenso „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ heißen!

- **Gelee-Marmelade:** Marmelade, aus der sämtliche unlösliche Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

- **Maronenkrem:**

ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1000 g Enderzeugnis.

- **Fruchtaufstriche:** Fallen **nicht** unter die Konfitürenverordnung, sie bestehen aus Zucker und eingekochten Früchten. Für diese Lebensmittelkategorie gibt es sowohl nach EU-Recht als auch nach nationalem Recht keine Festlegungen von Mindestmengen an Früchten oder andere Definitionen.

- **Pflaumenmus:** typisch deutsche Spezialität, Regelungen zum Frucht- und Zuckergehalt finden sich in den Leitsätzen für Obsterzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches (für 1000 g Pflaumenmus mindestens 1400 g Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark und höchstens 300 g Zuckerarten verwenden, enthält mindestens 50 % lösliche Trockenmasse (Refraktometer)).

Für die oben genannten Produkte sind in den nachfolgenden Tabellen die laut KonfV geforderten Mindestmengen sowie die geforderten Kennzeichnungselemente aufgelistet.

	Konfitüre extra/ Gelee extra	Konfitüre/ Gelee	Marmelade	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mind. 55%	mind. 55%	mind. 55%	keine Vorgaben
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig : - 35%: rote Johannisbeere, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarze Johannisbeeren, Hagebutten, Quitte - 25%: Ingwer - 23%: Kaschuäpfel - 8%: Passionsfrüchte - 45% andere Früchte	fruchtartabhängig : - 25%: rote Johannisbeere, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarze Johannisbeeren, Hagebutten, Quitte - 15%: Ingwer - 16%: Kaschuäpfel - 6%: Passionsfrüchte - 35% andere Früchte	Mindestens 20% Zitrusfrüchte, von denen mind. 37,5 % Endokarp entstammt	Nicht geregelt
Konservierungsmittel	Nicht zulässig ¹	Nicht zulässig ¹	Nicht zulässig ¹	Zulässig ²

¹ausgenommen zuckerarme und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte gemäß

VO (EG) Nr. 1333/2008 (Benzoessäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg;

Schwefeldioxid - Sulfite: 100 mg/kg - nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten

Neben Früchten und Zucker werden in der Regel auch Zusatzstoffe eingesetzt, wie zum Beispiel Säuerungsmittel, Geliermittel, Schaumregulatoren und vereinzelt auch Farbstoffe.

Gemäß KonfV sind die in der folgenden Tabelle aufgeführten Angaben für die Kennzeichnung der entsprechenden Erzeugnisse verpflichtend:

	Konfitüre extra/ Gelee extra	Konfitüre/ Gelee	Marmelade	Frucht- aufstrich
Zuckergehalt	„Gesamtzucker- gehalt ... g je 100g“ ³	„Gesamtzucker- gehalt ... g je 100g“ ³	„Gesamtzucker- gehalt ... g je 100g“ ³	Angabe nicht erforderlich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“	Nicht geregelt, z.B. innerhalb der Zutatenliste

³die anzugebende Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von $\pm 3^\circ$ zwischen den tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.

Neben den Pflichtangaben gemäß KonfV müssen sowohl bei Fruchtaufstrichen als auch bei

Produkten der KonfV folgende nach VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) allgemeine Vorgaben auf dem Etikett angebracht werden:

- Bezeichnung:

z.B. Konfitüre extra / Konfitüre / Marmelade laut KonfV bzw. Aufstrich, Fantasiebezeichnungen wie z.B. Süße Sinfonie, sind keine Bezeichnungen

- Zutatenverzeichnis:

Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung aufgezählt werden. Verwendete Zusatzstoffe müssen mit Klassenname aufgeführt werden, z.B. Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure.

Beachte: Gelierzucker ist eine zusammengesetzte Zutat, d.h. Zutaten müssen einzeln aufgeführt werden.

- QUID – mengenmäßige Angabe von Lebensmittelzutaten:

Pflichtangabe bei allen Fruchtaufstrichen und Zwei-/Mehrfrüchtkonfitüren, d.h. alle Früchte müssen einzeln gekennzeichnet werden. Z.B. Angabe im Zutatenverzeichnis

- Nettofüllmenge:

Die Nettofüllmenge ist in der Masseinheit Gramm anzugeben.

- Mindesthaltbarkeitsdatum/Losnummer:

Exakter Wortlaut vorgeschrieben: „mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr“ (bei taggenauer Angabe kann auf Losnummer verzichtet werden) oder „mindestens haltbar bis Ende: Monat/Jahr (Haltbarkeit länger als 3 Monate) bzw. Jahr (Haltbarkeit länger als 18 Monate)“ inklusive Losnummer

- Hersteller:

Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder in der EU niedergelassenen Verkäufers (Faustregel: Brief muss durch die als Herstellerangabe gekennzeichnete Adresse durch die Post zustellbar sein)

- Nährwertdeklaration:

Die verpflichtende Nährwertdeklaration enthält folgende Angaben: Brennwert und die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (in dieser Reihenfolge). Die Energiewerte sind in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) und die Massen in Gramm (g) anzugeben. Die Angabe erfolgt je 100 g.

Zusammenfassend sollte man sich für künftige Konfitüre-Marmelade-Debatten als grobe Faustregel merken: Keine Zitrusfrüchte, keine Marmelade.