

Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung - KonfV)

KonfV

Ausfertigungsdatum: 23.10.2003

Vollzitat:

"Konfitürenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151), die zuletzt durch Artikel 5 der Verordnung vom 30. September 2008 (BGBl. I S. 1911) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 5 V v. 30.9.2008 I 1911

Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 67) in deutsches Recht umgesetzt.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 6.11.2003 +++)
(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der
EGRL 113/2001 (CELEX Nr: 301L0113) +++)

Eingangsformel

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), der durch Artikel 42 Nr. 4 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit:

§ 1 Anwendungsbereich

Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unterliegen dieser Verordnung, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse, die für die Herstellung von Feinen Backwaren, Konditoreiwaren oder Keksen bestimmt sind.

§ 2 Zutaten

- (1) Die Ausgangserzeugnisse für Erzeugnisse nach Anlage 1 müssen den Anforderungen der Anlage 2 entsprechen.
- (2) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen ferner die in Anlage 3 aufgeführten Lebensmittel nach Maßgabe dieser Anlage verwendet werden.
- (3) Andere als die in den Absätzen 1 und 2 bezeichneten Zutaten dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen von Erzeugnissen nach Anlage 1 nicht verwendet werden. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.

§ 3 Kennzeichnung

- (1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort in Spalte 1 genannten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.
- (2) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen sind den dort in Spalte 1 genannten Erzeugnissen vorbehalten. Diese Bezeichnungen können die Verkehrsbezeichnungen anderer Erzeugnisse ergänzen, sofern diese mit den Erzeugnissen nach Anlage 1 nicht verwechselt werden können. Abweichend von Satz 1 können für Erzeugnisse

1. im Sinne der Anlage 1 Abschnitt I Nr. 2 die Bezeichnung "Marmelade" und
2. im Sinne der Anlage 1 Abschnitt I Nr. 5 die Bezeichnung "Marmelade aus Zitrusfrüchten"

an Stelle der vorbehaltenen Bezeichnung beim Inverkehrbringen verwendet werden, wenn die Erzeugnisse auf örtlichen Märkten, insbesondere Bauernmärkten oder Wochenmärkten, an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden.

(3) In Anlage 1 aufgeführte Erzeugnisse dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben nach Maßgabe des Absatzes 5 angegeben sind:

1. die verwendete Fruchtart oder die verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe,
2. der Fruchtgehalt durch die Angabe "hergestellt aus ... g Früchten je 100 g", bei wässrigen Auszügen ist das zu ihrer Zubereitung verwendete Wasser abzuziehen,
3. der Gesamtzuckergehalt durch die Angabe "Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g"; die anzugebende Zahl stellt den bei 20 Grad C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar.

Abweichend von Satz 1 Nr. 1 kann bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnissen statt der dort vorgeschriebenen Angabe entweder die Angabe "Mehrfrucht", eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Fruchtarten gebraucht werden. Abweichend von Satz 1 Nr. 3 ist eine Abweichung von +- 3 Grad zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert zulässig.

(4) Die Angabe nach Absatz 3 Nr. 3 ist nicht erforderlich, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker nach Maßgabe der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung gemacht wird.

(5) Die Angabe nach Absatz 3 Nr. 1 ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen. Die Angaben nach Absatz 3 Nr. 2 und 3 sind im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen. Im Übrigen gilt für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 3 § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 erster Halbsatz und Abs. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

§ 4 Verkehrsverbot

Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne den in Anlage 1 genannten Herstellungsanforderungen und dem § 2 Abs. 1 und 3 Satz 1 zu entsprechen, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 5 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 4 Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1, 2 oder 3 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

§ 6 Übergangsregelung

Bis zum 11. Juli 2004 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 5. November 2003 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2)

Schlussformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

**Anlage 1 (zu den §§ 1 bis 4)
Erzeugnisse**

(Fundstelle: BGBl. I 2003, 2153 - 2154;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Abschnitt I Verkehrsbezeichnungen, Herstellungsanforderungen																
Verkehrsbezeichnung	Herstellungsanforderungen															
1. Konfitüre extra	<p>Konfitüre extra ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren darf jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden. Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten darf keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe oder Fruchtmark beträgt mindestens</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%; vertical-align: top;">a)</td> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">350 g</td> <td style="width: 75%; vertical-align: top;">bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">b)</td> <td style="vertical-align: top;">250 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Ingwer,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">c)</td> <td style="vertical-align: top;">230 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Kaschuäpfeln,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">d)</td> <td style="vertical-align: top;">80 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Passionsfrüchten,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">e)</td> <td style="vertical-align: top;">450 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei anderen Früchten.</td> </tr> </table>	a)	350 g	bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,	b)	250 g	bei Ingwer,	c)	230 g	bei Kaschuäpfeln,	d)	80 g	bei Passionsfrüchten,	e)	450 g	bei anderen Früchten.
a)	350 g	bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,														
b)	250 g	bei Ingwer,														
c)	230 g	bei Kaschuäpfeln,														
d)	80 g	bei Passionsfrüchten,														
e)	450 g	bei anderen Früchten.														
2. Konfitüre	<p>Konfitüre ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, Pülpe oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtarten und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe oder Fruchtmark beträgt mindestens</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%; vertical-align: top;">a)</td> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">250 g</td> <td style="width: 75%; vertical-align: top;">bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">b)</td> <td style="vertical-align: top;">150 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Ingwer,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">c)</td> <td style="vertical-align: top;">160 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Kaschuäpfeln,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">d)</td> <td style="vertical-align: top;">60 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei Passionsfrüchten,</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">e)</td> <td style="vertical-align: top;">350 g</td> <td style="vertical-align: top;">bei anderen Früchten.</td> </tr> </table>	a)	250 g	bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,	b)	150 g	bei Ingwer,	c)	160 g	bei Kaschuäpfeln,	d)	60 g	bei Passionsfrüchten,	e)	350 g	bei anderen Früchten.
a)	250 g	bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,														
b)	150 g	bei Ingwer,														
c)	160 g	bei Kaschuäpfeln,														
d)	60 g	bei Passionsfrüchten,														
e)	350 g	bei anderen Früchten.														
3. Gelee extra	<p>Gelee extra ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft oder</p>															

	wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers. Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten darf kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten.
4. Gelee	Gelee ist streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.
5. Marmelade	Marmelade ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmart, Saft, wässriger Auszug, Schale. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.
6. Gelee-Marmelade	Gelee-Marmelade ist eine Marmelade, aus der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.
7. Maronenkrem	Maronenkrem ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von <i>Castanea sativa</i>) je 1.000 g Enderzeugnis.
Abschnitt II Allgemeine Anforderungen	

1. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mehr als 55 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ersetzt wurde.
2. Bei der Herstellung von Erzeugnissen nach Abschnitt I aus zwei oder mehr Früchten sind die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilmäßig zu verwenden.

Anlage 2 (zu § 2 Abs. 1 und § 4) Ausgangserzeugnisse

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 2155

Abschnitt I Begriffsbestimmungen

1. Frucht:
 - a) die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen;
 - b) Tomaten, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen sind Früchten gleichgestellt;
 - c) Ingwer: die (frischen oder haltbar gemachten) genießbaren Wurzeln der Ingwerpflanze; Ingwer kann getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden;
2. Frucht pulp:

der genießbare Teil der ganzen, soweit erforderlich geschälten oder entkernten Frucht, auch in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet;

3. Fruchtmark:
der genießbare Teil der ganzen, soweit erforderlich geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark verarbeitet ist;
4. wässriger Auszug von Früchten:
Wässriger Auszug von Früchten, der - abgesehen von technischen unvermeidbaren Verlusten - alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält;
5. Zuckerarten:
 - a) Zuckerarten nach Maßgabe der Zuckerartenverordnung,
 - b) Fructosesirup,
 - c) die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten,
 - d) brauner Zucker.

Abschnitt II Behandlung der Ausgangserzeugnisse

1. Die in Abschnitt I Nr. 1 bis 4 genannten Erzeugnisse dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:
 - a) Wärme- und Kältebehandlungen;
 - b) Gefriertrocknung; bei Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, auch anderen Trocknungsverfahren;
 - c) Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen.
2. Die Schalen von Zitrusfrüchten dürfen in Lake haltbar gemacht werden.

Anlage 3 (zu § 2 Abs. 2) Zutaten

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 2156

Zutaten

1. Honig:
in allen Erzeugnissen als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker;
2. Fruchtsaft:
ausschließlich in Konfitüre;
3. Saft von Zitrusfrüchten bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen:
ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra;
4. Saft aus roten Früchten:
ausschließlich in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Rhabarber;
5. Saft aus roten Rüben:
ausschließlich in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen;
6. ätherische Öle aus Zitrusfrüchten:
ausschließlich in Marmelade und Gelee-Marmelade;
7. Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung:
in allen Erzeugnissen;
8. flüssiges Pektin:

in allen Erzeugnissen;

9. Schalen von Zitrusfrüchten:
in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra;
10. Blätter von *Pelargonium odoratissimum*:
in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra aus Quitten;
11. Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin:
in allen Erzeugnissen.