

von Mag. iur Christoph Engel

Es gibt keine Marmelade mehr: Abmahnrisiko KonfV

Hat einer unserer geneigten Leser die klassische österreichische Aprikosenmarmelade im Sortiment? Die sollte dann schleunigst von dort verschwinden: Sie ist falsch etikettiert – zumindest wenn es nach der Konfitüren-Verordnung geht. Nach dieser Norm ist es mittlerweile schwierig, aus Obst und Zucker ausgekochte Nahrungsmittel weiterhin mit dem im süddeutschen Sprachraum üblichen Begriff „Marmelade“ zu bezeichnen, und auch andere Begriffe können nicht mehr ohne Weiteres verwendet werden. Hier soll einmal gezeigt werden, welche Produkte mit welcher Bezeichnung ins Regal dürfen.

Problemlage

Mit Produkten wie der typisch österreichischen Aprikosenmarmelade sind ein paar echte Klassiker aus den Regalen verschwunden – allerdings nur dem Namen nach. Die Produkte gibt es immer noch; zum Schutz vor Abmahnungen wurden sie nur neu etikettiert und mit Bezeichnungen wie „Fruchtaufstrich“, „Obsttaufstrich“ oder ähnlichen Begriffen gekennzeichnet. Der Grund hierfür liegt in den segensreichen Regelungen der Richtlinie 2001/113/EG und der daraus abgeleiteten Konfitüren-Verordnung (KonfV). Diese sind so strikt, dass viele Lebensmittelproduzenten einfach dazu übergegangen sind, ihre Produkte nicht mehr mit den klassischen Bezeichnungen zu etikettieren.

Doch was muss ein Händler anbieten, wenn er seine Ware als „Marmelade“, „Konfitüre“ oder „Gelee“ auf den Markt bringen will? Das ist tatsächlich äußerst kompliziert, nicht zuletzt weil besagte KonfV a) recht unübersichtlich gestaltet und b) voller kryptischer Aussagen ist. So kann man zum Beispiel lernen, dass in „Konfitüre extra“ keine Gurken hineingemischt werden dürfen (außer natürlich bei Gurkenkonfitüre extra), dass aber Süßkartoffeln, Gurken und Kürbisse grundsätzlich den Früchten gleichgestellt sind. Unverständlich? Richtig. Es folgt ein Versuch, zumindest ein wenig Licht ins Dunkel zu bekommen.

Allgemeine Regelungen

Ganz allgemein gesprochen, hängt die Zulässigkeit bestimmter Bezeichnungen davon ab, aus welchen Grundprodukten ein Fruchtaufstrich hergestellt wurde, wie hoch der Anteil der „fruchtigen“ Grundsubstanz ist und welche weiteren Zutaten mit ins Glas kommen.

Als Früchte gelten hierbei die klassischen Baum- und Strauchfrüchte sowie Tomaten, Rhabarberstängel, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen, Wassermelonen und Ingwerwurzeln, vgl. Anlage 2 zur KonfV. Ebenfalls in Anlage 2 wird geregelt, welche Arten von Zucker in Konfitüre & Co verwendet werden dürfen. Damit die Sache spannend bleibt, gibt es natürlich noch eine Zuckerverordnung.

Und außer Zucker dürfen noch ein paar Sachen ins Glas: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Fruchtsaft, Saft aus roten Rüben, ätherische Öle aus Zitrusfrüchten, Speiseöle und -fette (zur

Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Schalen von Zitrusfrüchten, Duftpelargonien-Blätter, Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge sowie Vanillin. Damit die Sache spannend bleibt, darf natürlich nicht jede Zutat in jedes Produkt (vgl. Anlage 3 zur KonfV).

Konfitüre extra

Konfitüre extra ist eine Zubereitung aus Zucker, nicht konzentrierter Pülpe (die im Wesentlichen aus Fruchtfleisch besteht) und Wasser. Das Spannende an der Konfitüre Extra ist der Fruchtgehalt: Es muss mindestens 450 g Pülpe auf 1.000 g des Endprodukts kommen.

Davon abweichend gelten für bestimmte Früchte andere Mindestmengen: 350 g bei roten bzw. schwarzen Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten; 250 g bei Ingwer; 230 g bei Kaschuäpfeln (Cashew-Frucht) und 80 g bei Passionsfrüchten.

Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen bei der Herstellung von Konfitüre extra nicht mit anderen Früchten gemischt werden. Sonstige Mischungen sind möglich, dann müssen jedoch die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilig eingehalten werden (für 1.000 g Cashew-Ingwer-Konfitüre extra müssten also 115 g Cashew und 125 g Ingwer eingesetzt werden).

Beigemengt werden dürfen außerdem: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Saft von Zitrusfrüchten (nur bei Konfitüre extra aus anderen Früchten), Saft aus roten Früchten (nur bei Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Rhabarber), Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Schalen von Zitrusfrüchten, Duftpelargonien-Blätter (nur in Quittenkonfitüre extra), Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Sonderregelungen gelten für Hagebutten, Himbeeren, Brombeeren, schwarze bzw. rote Johannisbeeren, Heidelbeeren sowie Zitrusfrüchte.

Konfitüre

Konfitüre ist eine Zubereitung aus Zucker, Pülpe oder Fruchtmark und Wasser. Der Unterschied zur Konfitüre extra ist vor allem die geringere Mindestmenge an Frucht: Hier genügen in der Regel 350 g Fruchtanteil je 1.000 g Konfitüre. Abweichende Mindestmengen gelten für rote bzw. schwarze Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten (250 g); Ingwer (150 g); Cashew (160 g) sowie Passionsfrüchten (60 g).

Im Gegensatz zur Konfitüre extra sind hier beliebige Mischungen möglich, soweit dabei die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilig eingehalten werden.

Beigemengt werden dürfen: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Schalen von Zitrusfrüchten, Duftpelargonien-Blätter (nur in Quittenkonfitüre), Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Fruchtsaft darf ebenfalls beigemischt werden, jedoch mit folgenden Ausnahmen: Saft von Zitrusfrüchten jedoch nur bei aus anderen Früchten hergestellter Konfitüre; Saft aus roten Früchten ausschließlich bei Konfitüre aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Rhabarber und Saft aus roten Rüben ausschließlich bei Konfitüre aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen.

Eine Sonderregelung gilt auch hier für Zitrusfrüchte.

Gelee extra

Gelee extra ist eine Zubereitung aus Zucker und Saft oder wässrigen Auszügen aus Früchten. Die für die Herstellung von 1.000 g Gelee extra verwendete Menge an Saft bzw. wässrigen Auszügen orientiert sich dabei an den Vorschriften für Konfitüre extra (s.o.; die Mengenangaben gelten nach Abzug des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers).

Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen bei der Herstellung von Gelee extra nicht mit anderen Früchten gemischt werden. Sonstige Mischungen sind möglich, dann müssen jedoch die vorgeschriebenen Mindestmengen anteilig eingehalten werden (für 1.000 g Cashew-Ingwer-Gelee extra müssten also 115 g Cashew und 125 g Ingwer eingesetzt werden).

Beigemischt werden dürfen: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Saft von Zitrusfrüchten (bei Gelee extra aus anderen Früchten), Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Schalen von Zitrusfrüchten, Duftpelargonien-Blätter (bei Quittengelee extra), Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Gelee

Gelee ist, grob gesagt, Gelee extra mit niedrigerem Fruchtanteil. Die Mindestmengen orientieren sich hier an den Vorschriften für Konfitüre (s.o.; die Mengenangaben gelten auch hier nach Abzug des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers). Hier darf auch – im wie bei der Konfitüre – wild gemischt werden: Wer schon immer ein Wassermelonen-Gurken-Gelee auf den Markt werfen wollte, bitteschön.

Beigemischt werden dürfen: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Saft von Zitrusfrüchten (bei Gelee aus anderen Früchten), Saft aus roten Rüben (nur in Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen), Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Schalen von Zitrusfrüchten, Duftpelargonien-Blätter (nur in Quittengelee), Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Marmelade

Marmelade ist eine Zubereitung aus Wasser, Zucker und Zitrusfrüchten (verwendet werden dürfen Pülpe, Fruchtmarkt, Saft, wässriger Auszug und/oder Schale). Die Mindestmenge für 1.000 g Marmelade beträgt 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp (Fruchtfleisch) entstammen müssen.

Beigemengt werden dürfen: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), ätherische Öle aus Zitrusfrüchten, Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Gelee-Marmelade

Hierbei handelt es sich um Marmelade, aus der sämtliche unlöslichen Bestandteile (mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale) entfernt worden sind. Es gelten im Übrigen die Vorschriften für Marmelade (s.o.).

Maronencreme (bzw. amtlich „Maronenkrem“)

Maronencreme ist eine Zubereitung aus Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*/Edelkastanie) je 1.000 g Crème.

Beigemengt werden dürfen: Honig (um den Zucker ganz oder teilweise zu ersetzen), Speiseöle und -fette (zur Verhütung der Schaumbildung), flüssiges Pektin, Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille, Vanilleauszüge und Vanillin.

Kommentar

Wer einmal einen Feinkosthändler in den Wahnsinn treiben will, muss im Prinzip nur einmal scheinheilig nach der erwähnten klassischen Aprikosenmarmelade aus der Wiener Küche fragen. Es gibt sie zwar noch, sie hat aber ihren Namen verloren; jetzt heißt das Produkt eben Aprikosenkonfitüre (extra) oder schlicht Aprikosenaufstrich. Ob der europäische Richtliniengeber hier erreicht hat, was er wollte (nämlich einen besseren Konsumentenschutz), darf bezweifelt werden – die Erfahrung zeigt, dass Bezeichnungen wie „Konfitüre extra“ einfach aus den Regalen verschwinden und durch allerlei neue Wortkreationen ersetzt werden.

Die Erfahrung zeigt jedoch auch, dass das Lebensmittelrecht ein beliebter Spielplatz für Abmahnsportler ist: Die undurchsichtigen und herstellerfeindlichen Regelungen drängen geradezu die Suche nach Verstößen auf, sodass einer hemmungslosen Abmahn-Orgie hier praktisch nichts im Wege steht. Dementsprechend sollten Händler, die Marmelade und verwandte Produkte anbieten (oder gar selbst herstellen), genauestens wissen, welche Produkte sie mit welchen Bezeichnungen etikettieren dürfen. Und wer tatsächlich noch Premiumprodukte wie „Konfitüre extra“ oder „Gelee extra“ im Sortiment haben will, sollte sich ebenso sorgfältig mit den vorgeschriebenen Inhalten auseinandersetzen.

Autor:

Mag. iur Christoph Engel

(freier jur. Mitarbeiter der IT-Recht Kanzlei)