



Fruchtaufstriche von kleinen Herstellern – Ergebnisse der Untersuchungen

Das Landesamt für Verbraucherschutz untersucht seit Jahren die Erzeugnisse von kleinen Herstellern aus dem Bereich der Konfitüren, Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstriche. Die Beanstandungsrate ist vergleichsweise hoch und liegt zwischen 57 % und 80 %, bezogen auf die Gesamtzahl der Proben von diesen Herstellern.

Im Jahr 2023 wurden 47 Proben im Rahmen eines Schwerpunktprogrammes untersucht. Für die Erzeugnisse sind verschiedene rechtliche Grundlagen maßgeblich. Konfitüren, Gelees und Marmeladen unterliegen den Bestimmungen der Konfitürenverordnung. Die Erzeugnisse müssen Mindestfruchtgehalte und einen Mindestgehalt an Gesamtzucker von 55 g/100 g aufweisen. Die Verwendung von Zusatzstoffen regelt sich nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. Hiernach sind die Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure nur bei zuckerarmen und ähnlichen kalorienarmen Produkten zulässig. Die Kennzeichnung der Konfitüren, Gelees und Marmeladen muss laut Konfitürenverordnung Angaben zum Gesamtfruchtgehalt und zum Gesamtzuckergehalt aufweisen. Der Wortlaut der Angaben ist genau vorgeschrieben.

Fruchtaufstriche hingegen unterliegen diesen produktspezifischen Anforderungen nicht. Charakteristisch für die Erzeugnisse sind höhere Fruchtanteile und niedrigere Zuckergehalte als in Konfitüren. In Fruchtaufstrichen ist die Verwendung von Konservierungsstoffen zulässig. Die für vorverpackte Lebensmittel geltenden Vorschriften zur Kennzeichnung sind bei allen Erzeugnissen zu beachten.

Die Untersuchung der Proben umfasste die sensorische Beschaffenheit, die Feststellung des Gesamtzuckergehaltes sowie die Prüfung auf Konservierungsstoffe zur Unterscheidung zwischen Erzeugnissen der Konfitürenverordnung einerseits und Fruchtaufstrichen andererseits. Einige Proben waren in ihrer Beschaffenheit auffällig, z. B. eine Sauerkirschkonfitüre mit deutlich brandigem, kaum fruchtigem und kratzig-bitterem Geschmack. Ein als Erdbeermarmelade bezeichnetes

Presseinformation

Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

Telefon (0345) 52162-200
Telefax (0345) 52162-401

LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de
verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

Erzeugnis mit einem sehr geringen Zuckergehalt war oberflächlich verschimmelt.

Drei weitere Proben waren als „Marmelade“ bezeichnet. Diese Bezeichnung ist nach den Bestimmungen der Konfitürenverordnung Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten vorbehalten, die außerdem den Mindestgehalt an Gesamtzucker aufweisen und keine Konservierungsstoffe enthalten. Diesen Anforderungen haben die Proben nicht entsprochen.

Als irreführend wurde eine Füllmengenangabe, die das Fassungsvermögen der Packung bei Weitem übertraf, beanstandet. Des Weiteren wurde bei einem Erdbeerfruchtaufstrich die Beschriftung der Twist-off-Deckel mit dem Schriftzug der Eigenmarke einer Einzelhandelsgruppe und den Angaben "Sauerkirsch Konfitüre extra" und "Erdbeer Konfitüre extra" als zur Irreführung geeignet beurteilt.

Der Schwerpunkt der weiteren Beanstandungen lag bei der Nichtbeachtung der Kennzeichnungsvorschriften.

Im Rahmen der chemischen Untersuchung wurde in der Hälfte der Erzeugnisse der Konservierungsstoff Sorbinsäure in technologisch wirksamer Menge nachgewiesen. Mit Gehalten zwischen 128 mg/kg und 587 mg/kg wurde die in Fruchtaufstrichen zulässige Höchstmenge von 1000 mg/kg nicht überschritten.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/