

Schwerpunktbericht 2013

Konfitüren/Fruchtaufstriche aus handwerklicher Produktion

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Einleitung und rechtliche Grundlagen

Süße Brotaufstriche sind für viele Verbraucher Bestandteil eines guten Frühstücks, Aufstriche aus Früchten spielen dabei eine besondere Rolle.

Neben der Vielfalt industriell hergestellter Erzeugnisse – Konfitüren, Gelees, Marmeladen – findet der Verbraucher zunehmend Erzeugnisse vor, die von regionalen Herstellern stammen. Die oft mit viel Fantasie und Experimentierfreude hergestellten Produkte finden sich weniger im Lebensmitteleinzelhandel, dafür weit öfter auf Märkten oder sie werden in gastronomischen bzw. Übernachtungseinrichtungen sowie im Direktvertrieb in Verkehr gebracht.

Die Untersuchung derartiger Proben im Jahr 2012 führte zu einer hohen Zahl an Beanstandungen. Der Untersuchungsschwerpunkt sollte daher weiteren Aufschluss über die Situation geben.

Erfasst werden Lebensmittel mit unterschiedlicher rechtlicher Verankerung. Konfitüren, Gelees und Marmeladen unterliegen als Erzeugnisse der Konfitürenverordnung deren Bestimmungen. Zu den Anforderungen zählen fruchtartabhängige Mindestfruchtgehalte und ein Mindestgehalt an Gesamtzucker von 55 %. Die Herstellungsanforderungen für die einzelnen Erzeugnisse beinhalten Angaben zu den Ausgangserzeugnissen, diese werden definiert und weitere Zutaten für Erzeugnisse der Konfitürenverordnung abschließend genannt. Die Verwendung der Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure ist nur bei zuckerarmen und ähnlichen kalorienarmen Produkten zulässig. Die Kennzeichnung der Konfitüren, Gelees und Marmeladen muss Angaben zum Gesamtf Fruchtgehalt und zum Gesamtzuckergehalt aufweisen. Der Wortlaut der Angaben ist vorgeschrieben.

Fruchtaufstriche unterliegen diesen produktspezifischen Anforderungen nicht. Sie enthalten üblicherweise höhere Fruchtanteile, wodurch der Zuckergehalt im Allgemeinen niedriger ist. Mindestwerte sind nicht festgelegt. Die Verwendung von Benzoesäure und Sorbinsäure ist zulässig.

Die für Lebensmittel in Fertigpackungen geltenden Kennzeichnungsvorschriften sind bei der Etikettierung aller Erzeugnisse zu beachten.

Probeneinsendung und Untersuchungsumfang

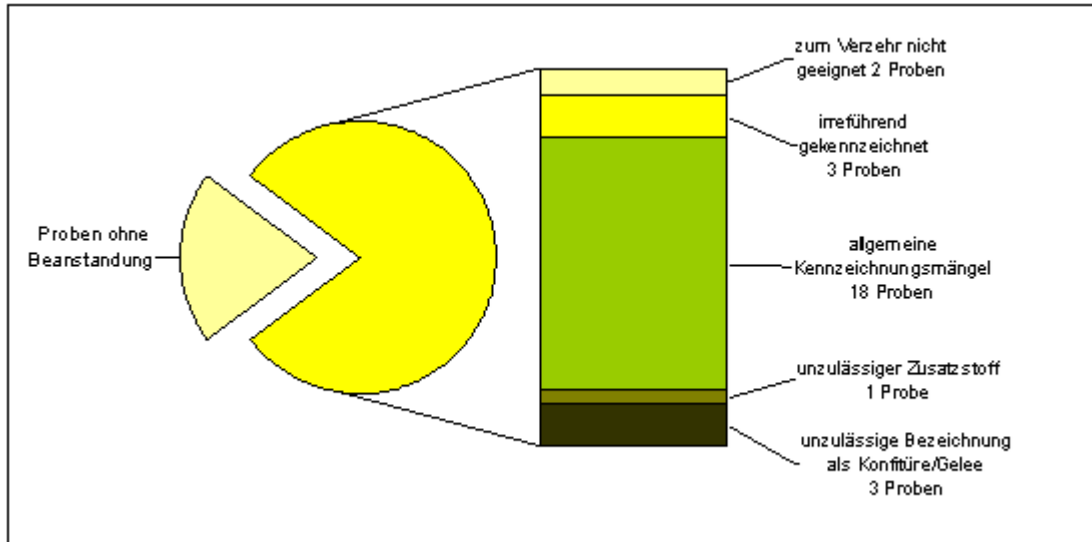
Auf die spezielle Probenanforderung „Konfitüren/Fruchtaufstriche aus handwerklicher Produktion“ wurden von den Überwachungsbehörden insgesamt 26 Proben eingesandt. Von den 26 Proben waren 17 Proben als Aufstrich/Brottaufstrich/Fruchtaufstrich, die restlichen Erzeugnisse als Konfitüre, Marmelade sowie Gelee bezeichnet.

Die Untersuchung der Proben umfasste die sensorische Beschaffenheit, ggf. die mikrobiologische Untersuchung, die Feststellung des Gesamtzuckergehaltes zur Unterscheidung von Erzeugnissen der Konfitürenverordnung von Fruchtaufstrichen, ggf. die Überprüfung des Fruchtgehaltes, die Prüfung auf Zusatzstoffe wie Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Süßungsmittel.

Unter Beachtung dieser Ergebnisse wurde die Verkehrsbezeichnung der Probe, die Vollständigkeit der Kennzeichnung, insbesondere des Zutatenverzeichnisses, sowie die Zulässigkeit etwaiger Auslobungen überprüft.

Untersuchungsergebnisse

Von 26 eingereichten Proben wurden 18 Proben, das sind 73 %, beanstandet. Die folgende Graphik zeigt außerdem die Verteilung auf die Beanstandungsgründe.



Im Einzelnen traten folgende Mängel auf:

- Zum Verzehr nicht geeignete Proben**
Im Rahmen der sensorischen Prüfung wurde bei zwei Proben sichtbarer Schimmel festgestellt. Die dadurch verdorbenen Erzeugnisse waren zum Verzehr nicht geeignet.
- Irreführend gekennzeichnete Proben**
Eine Probe mit der Bezeichnung „Sommerfruchtaufstrich“, bestand aus zwei Packungen mit weitgehend identischer Kennzeichnung. Als Zutaten waren Sauerkirschen, Johannis- und Jochelbeeren angegeben. Tatsächlich handelte es sich nur bei einer Packung um ein Erzeugnis aus den genannten Früchten, in dem anderen Glas wurden überwiegend Erdbeeren festgestellt. Die Aufmachung war daher geeignet, den Verbraucher irrezuführen.
Eine Konfitüre extra wurde mit der werbenden Auslobung „durch spezielle Methode weniger süß“ in Verkehr gebracht. Das Erzeugnis wies einen Gesamtzuckergehalt über dem Mindestwert sowie einen produkttypischen süßen Geschmack auf. Die Auslobung wurde daher ebenfalls als zur Täuschung geeignet beurteilt.
Bei einem Fruchtaufstrich wurde angegeben „Zuckergehalt 38 g je 100 g“. Der Inhalt der freiwilligen Angabe stand im Widerspruch zur Beschaffenheit der Probe, die mit 49,4 g Zucker je 100 g einen deutlich höheren Gehalt aufwies. Da der Zuckergehalt ein wesentliches Merkmal von Fruchtaufstrichen ist, wurde die unzutreffende Angabe als zur Irreführung geeignet beurteilt.
- Verwendung von Bezeichnungen, die Erzeugnissen der Konfitürenverordnung vorbehalten sind**
Ein wesentliches Kriterium für die rechtliche Einordnung und Beurteilung der Proben ist der Gesamtzuckergehalt. Hierbei handelt es sich um die refraktometrisch bestimmte und als Saccharose (g/100 g) ausgedrückte lösliche Trockenmasse. Der Gesamtzuckergehalt von Konfitüren, Marmeladen und Gelees muss mindestens 55 g je 100 g betragen.
In zwei der neun Proben, die als Konfitüre, Marmelade oder Gelee bezeichnet waren, wurde dieser Mindestwert nicht erreicht, sondern mit 48,6 g/100 g und 37,2 g/100 g deutlich unterschritten. In ihrer Zusammensetzung entsprachen die Proben nicht den Bestimmungen der Konfitürenverordnung.
Des Weiteren waren bei einem „Löwenzahnblütengelee“ und einem „Tannenspitz Gelee“ die Anforderungen an die Ausgangserzeugnisse nicht erfüllt. Gelee wird gemäß Konfitürenverordnung aus dem Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrere Fruchtarten hergestellt. Weder bei Löwenzahnblüten noch bei Tannenspitzen handelt es sich um Früchte. Die Proben entsprachen hinsichtlich der Ausgangserzeugnisse nicht den Bestimmungen der Konfitürenverordnung.

Aus den genannten Gründen war das Inverkehrbringen dieser Lebensmittel mit Bezeichnungen im Sinne der Konfitürenverordnung nicht rechtskonform.

4. Zusatzstoffe

In der Frage der Verwendung von Zusatzstoffen, hier insbesondere der Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure, sind die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe maßgeblich.

Für Konfitüren, Gelees und Marmeladen sind die genannten Konservierungsstoffe nur bei zuckerarmen und ähnlichen kalorienarmen oder zuckerfreien Produkten zulässig.

Bei Fruchtaufstrichen hingegen, die der Kategorie „Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse“ zugeordnet werden, ist die Verwendung von Benzoesäure und Sorbinsäure bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg (für Benzoesäure) bzw. 1000 mg/kg (für Benzoesäure und Sorbinsäure einzeln oder in Kombination) zulässig.

In 13 Proben Fruchtaufstrich wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure in technologisch wirksamer Menge nachgewiesen. Die festgestellten Gehalte lagen zwischen 143 mg/kg und 639 mg/kg. Die Höchstmengeregelung für Fruchtaufstriche gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 war also in allen Fällen eingehalten worden.

In der Probe „Tannenspitze Gelee“ wurde ebenfalls Sorbinsäure festgestellt. Das Produkt kann weder der oben genannten Kategorie „Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse“ noch einer anderen Lebensmittelkategorie zugeordnet werden, Für die Verwendung von Sorbinsäure existiert daher keine Zulassung.

5. Kennzeichnung

Auch im Rahmen dieser Schwerpunktaufgabe betrafen die meisten Beanstandungen die Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften. Es handelte sich sowohl um fehlerhafte oder fehlende Kennzeichnungselemente gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung als auch um Abweichungen von den Kennzeichnungsvorschriften der Konfitürenverordnung.

Die hauptsächlichsten Mängel waren:

- Überschreitung der zulässigen Abweichung bei der Angabe des Gesamtzuckergehaltes
- unzureichende Verkehrsbezeichnung
- unvollständige Zutatenangaben
- fehlende Aufzählung von Zutaten der zusammengesetzten Zutat Gelierzucker, insbesondere Sorbinsäure
- falsche Reihenfolge der Zutaten
- fehlende Angabe von Klassennamen bei Zusatzstoffen
- unvollständige Herstellerangaben
- fehlende mengenmäßige Deklaration von Zutaten
- unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum, fehlende Loskennzeichnung

Zusammenfassung

Die im Rahmen der Schwerpunktuntersuchung erhobenen Befunde bestätigen die Ergebnisse aus den vorangegangenen Jahren. Eine große Zahl von Erzeugnissen weist Mängel auf. Es dominieren Kennzeichnungsmängel, die bei jeder der beanstandeten Proben, meist sogar mehrfach, festzustellen waren. Als kritisch wird die Tatsache angesehen, dass durch Schimmel verdorbene Produkte angeboten wurden. Da die Verarbeitung von Früchten im nichtindustriellen Maßstab und die damit verbundene Bereicherung der Produktpalette bei Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen als erstrebenswert angesehen wird, ist zu hoffen, dass die ausgesprochenen Beanstandungen letztlich zu einer Verbesserung der Produktqualität und zur korrekten Abfassung der Etikettierung führen werden. Auch in diesem Sinn soll die Untersuchung derartiger Produkte weitergeführt werden.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403