

Schwerpunkt 10: Überprüfung von Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen aus handwerklicher Herstellung

Einleitung

Bei den Lebensmitteln für ein süßes Frühstück findet der Verbraucher eine große Produktvielfalt an Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen. Die Palette industriell hergestellter Produkte wird seit Jahren ergänzt durch Erzeugnisse von regionalen Herstellern. Die Untersuchung derartiger Proben führte in den vergangenen Jahren regelmäßig zu einer hohen Zahl an Beanstandungen. Der Untersuchungsschwerpunkt, für den 30 Proben vorgesehen sind, soll den aktuellen Stand beleuchten.

Rechtliche Grundlagen

Der Untersuchungsschwerpunkt erfasst Lebensmittel mit unterschiedlicher rechtlicher Verankerung.

Konfitüren, Gelees und Marmeladen unterliegen als Erzeugnisse der Konfitürenverordnung deren Bestimmungen. Die Hersteller müssen Mindestfruchtgehalte und einen Mindestgehalt an Gesamtzucker von 55 g/100 g einhalten. Die Herstellungsanforderungen für die einzelnen Erzeugnisse beinhalten die Art und Vorbehandlung der Ausgangserzeugnisse sowie weitere zulässige Zutaten. Die Verwendung von Zusatzstoffen regelt sich nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dezember 2008. Hiernach sind die Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure 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 vorgeschrieben.

Fruchtaufstriche unterliegen diesen produktspezifischen Anforderungen nicht. Sie enthalten üblicherweise höhere Fruchtanteile, wodurch der Zuckergehalt niedriger als in Konfitüren ist. Mindestwerte für den Fruchtanteil und den Zuckergehalt sind nicht festgelegt. In Bezug auf Zusatzstoffe werden Fruchtaufstriche der Lebensmittelkategorie „Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse“ der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugeordnet. Hier ist die Verwendung von Benzoesäure und Sorbinsäure zulässig.

Die für vorverpackte Lebensmittel geltenden Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 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 27 Proben eingesandt. Von den 27 Proben waren 20 Proben als Fruchtaufstrich bezeichnet. Des Weiteren lagen laut Bezeichnung ein Weingelee, eine Probe Pflaumenmus, zwei Konfitüren, eine Marmelade sowie zwei Gelees zur Untersuchung vor.

Die Untersuchung der Proben umfasste die sensorische Beschaffenheit, die Feststellung des Gesamtzuckergehaltes zur Unterscheidung zwischen Erzeugnissen der Konfitürenverordnung und Fruchtaufstrichen, ggf. die Überprüfung des Fruchtgehaltes sowie insbesondere die Prüfung auf Konservierungsstoffe. Unter Beachtung dieser Ergebnisse wurde die Bezeichnung der Probe, die Vollständigkeit der Kennzeichnung, insbesondere des Zutatenverzeichnisses, sowie die Zulässigkeit etwaiger Auslobungen überprüft.

Untersuchungsergebnisse

Sensorische Beschaffenheit

Im Rahmen der sensorischen Prüfung aller vorgelegten Erzeugnisse ergaben sich keine Hinweise auf einen Verderb. In einem Fruchtaufstrich, in dessen Bezeichnung die Fruchtart Mango genannt wurde, war diese aromaintensive Frucht allerdings gar nicht wahrnehmbar, so dass die Bezeichnung nicht zutreffend war.

Lösliche Trockenmasse

Der Parameter wurde mittels Refraktometrie in allen vorgelegten Proben bestimmt und lag in einem Bereich zwischen 40 g/100 g und 67 g/100 g. In den 21 Proben, die den Bestimmungen der Konfitürenverordnung hinsichtlich des Mindestwertes von 55 g/100 g für die lösliche Trockenmasse nicht

unterliegen, wurden ebenfalls relativ hohe Werte festgestellt. Fast jede zweite Probe wies eine lösliche Trockenmasse über dem Mindestwert für Konfitüren und Gelees auf. In Bezug auf den Geschmack sind viele der handwerklich hergestellten Fruchtaufstriche damit den traditionellen Erzeugnissen vergleichbar. Eine als Marmelade und eine als Konfitüre bezeichnete Probe erreichten den Mindestwert von 55 g/100 g lösliche Trockenmasse nicht und trugen diese Bezeichnung zu Unrecht.

Zusatzstoffe

In insgesamt 15 Proben wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure in technologisch wirksamer Menge nachgewiesen. Die festgestellten Gehalte lagen zwischen 105 mg/kg und 668 mg/kg. Die zulässige Höchstmenge an Sorbinsäure in Fruchtaufstrichen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 liegt bei 1000 mg/kg und ist damit in allen Fällen eingehalten worden. Dennoch begründete das Vorhandensein von Sorbinsäure in vier Proben eine Beanstandung, da entweder die Bezeichnung oder ein Hinweis auf ökologische/biologische Produktion hiermit nicht vereinbar waren.

Beanstandungen

Von 27 eingereichten Proben wurden 18 Proben, das sind 67 %, beanstandet. Die festgestellten Abweichungen können wie folgt zusammengefasst werden.

Verwendung von Bezeichnungen, die Erzeugnissen der Konfitürenverordnung vorbehalten sind

Ogleich die Mehrzahl der vorgestellten Proben eine Bezeichnung trug, die nicht durch die Bestimmungen der Konfitürenverordnung geschützt ist, waren unter den übrigen zwei Erzeugnisse, die zu Unrecht mit der Bezeichnung „Gelee“ bzw. „Marmelade“ versehen waren.

Die Ursachen der Nichteinhaltung der Vorschriften der Konfitürenverordnung waren bei beiden Proben der zu geringe Gehalt an löslicher Trockenmasse und die Verwendung des Konservierungsstoffs Sorbinsäure, der nur unter bestimmten Voraussetzungen in Gelee oder Marmelade verwendet werden darf.

Unzulässige Hinweise auf ökologischen Landbau

Zwei Proben wurden mit einem Hinweis auf die ökologische/biologische Produktion gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 in Verkehr gebracht. Die Angaben lauteten „Bio Zitronen“ im Zutatenverzeichnis eines Fruchtaufstrichs und „Früchte aus ökologischem Anbau“ auf dem Schautikett eines Fruchtaufstrichs.

Für verarbeitete Lebensmittel mit „Bio“- oder „Öko“- Auslobung gelten strengere Vorschriften hinsichtlich der Verwendung von Zusatzstoffen als bei Lebensmitteln aus konventioneller Produktion. Die zulässigen Zusatzstoffe sind im Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 genannt.

Der in den Proben als Zutat deklarierte und in technologisch wirksamer Menge analytisch festgestellte Konservierungsstoff Sorbinsäure ist hier nicht aufgeführt.

Da die beiden Proben nicht nach den Vorschriften der Verordnung über die ökologische/biologische Produktion hergestellt wurden, dürfen Bezeichnungen, die auf diese Produktionsweise hindeuten, nicht verwendet werden.

Kennzeichnung

Auch im Rahmen dieser Schwerpunktaufgabe betrafen die meisten Beanstandungen die Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften.

Die hauptsächlichen Mängel waren:

- unzutreffende Bezeichnung
- unvollständige Zutatenangaben
- falsche Reihenfolge der Zutaten
- fehlende Angabe von Klassennamen bei Zusatzstoffen
- unvollständige Herstellerangaben
- fehlende mengenmäßige Deklaration von Zutaten
- fehlende oder unzutreffende Nährwertdeklaration
- unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum
- fehlende Loskennzeichnung
- Angabe von Bezeichnung und Nettofüllmenge nicht im selben Sichtfeld
- fehlende Füllmengenangabe
- unzureichende Schriftgröße

Zusammenfassung

Die im Rahmen der Schwerpunktuntersuchung erhobenen Befunde bestätigen die Ergebnisse aus dem Schwerpunktprogramm im Jahr 2013 sowie aus den vorangegangenen Jahren. Die Beanstandungsrate bei den Proben aus handwerklicher Herstellung ist unverändert hoch. Es dominieren Kennzeichnungsmängel, die bei jeder der beanstandeten Proben, meist mehrfach, festzustellen waren. Erfreulicherweise waren sensorische Mängel oder Verderb im Jahr 2018 nicht festzustellen.

Aufgrund der anhaltend hohen Beanstandungsrate wird die Untersuchung derartiger Produkte weitergeführt.