

Gesamte Rechtsvorschrift für Konfitürenverordnung 2004, Fassung vom 24.01.2018

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung 2004)
 StF: BGBl. II Nr. 367/2004 idF BGBl. II Nr. 265/2009 (VFB) (CELEX-Nr.: 32001L0113, 32004L0084)

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86/1975, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird – hinsichtlich der §§ 4 und 6 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit – verordnet:

Text

GELTUNGSBEREICH

§ 1. (1) Gegenstand dieser Verordnung sind folgende Erzeugnisse:

1. „**Konfitüre**“ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pulpe und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtart(n) und gegebenenfalls Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden. Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pulpe und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens:
 - 350 g im Allgemeinen
 - 250 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten
 - 150 g bei Ingwer
 - 160 g bei Kaschuäpfeln
 - 60 g bei Passionsfrüchten.
2. a) „**Konfitüre extra**“ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtart(n) und gegebenenfalls Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm 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 kann keine Konfitüre extra hergestellt werden:

Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern. Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Pulpe beträgt mindestens

 - 450 g im Allgemeinen
 - 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten
 - 250 g bei Ingwer
 - 230 g bei Kaschuäpfeln
 - 80 g bei Passionsfrüchten.
- b) „**Leichtkonfitüre**“ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung aus den in lit. a genannten Zutaten – ausgenommen Wasser – mit einer Obsteinwaage von mindestens 600 g/kg Enderzeugnis.
3. „**Gelee**“ ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtart(n). Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/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.

4. a) Bei „**Gelee extra**“ entspricht die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen 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 kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.
- b) Bei „**Leichtgelee**“ entspricht die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen mindestens der für die Herstellung von Leichtkonfitüre vorgeschriebenen Menge.
5. a) „**Marmelade**“ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von gegebenenfalls Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale. Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.
- b) „**Leichtmarmelade**“ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung aus den in lit. a genannten Zutaten – ausgenommen Wasser – mit einer Obsteinwaage von mindestens 400 g/kg Enderzeugnis.
6. „**Gelee-Marmelade**“ ist das Erzeugnis, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.
7. „**Maronenkrem**“ ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1000 g Enderzeugnis.

(2) Bei Mischungen wird der in Abs. 1 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

(3) Diese Verordnung ist nicht anwendbar auf Erzeugnisse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind.

(4) Bei der Herstellung der in Abs. 1 genannten Erzeugnisse dürfen ausschließlich die in **Anlage 1** genannten Zutaten und Rohstoffe verwendet werden, die mit Anlage 2 übereinstimmen.

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist/sind:

1. „Frucht“:
die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen.
Für die Anwendung dieser Verordnung werden Tomaten/Paradeiser, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen den Früchten gleichgestellt.
„Ingwer“ bezeichnet die (frischen oder haltbar gemachten) genießbaren Wurzeln der Ingwerpflanze. Ingwer kann getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.
2. „Fruchtpulpe“:
der genießbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein kann.
3. „Fruchtmarm“:
der genießbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls 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 technisch unvermeidbaren Verlusten – alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält.
5. „Zuckerarten“:
a) die in der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003, beschriebenen Zuckerarten
b) Fructosesirup
c) die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten
d) brauner Zucker.

§ 3. (1) Die in § 1 Abs. 1 definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde. Leichtkonfitüren, Leichtgelees und Leichtmarmeladen enthalten jedoch weniger als 45%, mindestens aber 38% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert).

(2) Zuckerarme Konfitüren, Gelees und Marmeladen enthalten weniger als 60%, mindestens aber 45% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) und entsprechen hinsichtlich ihrem Fruchtgehalt mindestens den Anforderungen an Erzeugnisse der Kategorie extra.

KENNZEICHNUNGSBESTIMMUNGEN

§ 4. (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, sind die in § 1 Abs. 1 genannten Bezeichnungen den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen als Sachbezeichnung verwendet werden.

(2) Unbeschadet des Abs. 1 kann bei direkter Abgabe an den Letztverbraucher durch den Produzenten auf lokalen Märkten, wie Bauernmärkten oder Wochenmärkten, an Stelle der Bezeichnung „Konfitüre“ auch die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet werden.

(3) Unbeschadet des Abs. 1 kann bei direkter Abgabe an den Letztverbraucher durch den Produzenten auf lokalen Märkten, wie Bauernmärkten oder Wochenmärkten, an Stelle der Bezeichnung „Marmelade“ auch die Bezeichnung „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ verwendet werden.

(4) Die Sachbezeichnung wird ergänzt durch die Angabe der verwendeten Frucht bzw. Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe. Jedoch kann die Angabe der verwendeten Früchte bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis „Mehrf Frucht“, eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

(5) Auf dem Etikett muss der Fruchtgehalt durch den Hinweis „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ Enderzeugnis angegeben werden, gegebenenfalls nach Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

(6) Auf dem Etikett muss der Gesamtzuckergehalt durch den Hinweis „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ angegeben werden, wobei die angegebene Zahl den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; eine Abweichung von +3°C zwischen dem tatsächlichen Refraktometerwert und dem angegebenen Wert ist zulässig. Diese Angabe ist jedoch nicht erforderlich, wenn gemäß der Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV), BGBl. Nr. 896/1995, in der jeweils geltenden Fassung, eine nährwertbezogene Angabe für Zucker aufscheint.

(7) Die Angaben gemäß Abs. 5 und 6 sind deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzubringen.

(8) Unbeschadet des Abs. 1 können die in § 1 Abs. 1 genannten Bezeichnungen gemäß den Gepflogenheiten auch für nicht unter diese Verordnung fallende Erzeugnisse verwendet werden, wenn das mit dem Schutz der Verbraucher vor Täuschung vereinbar ist.

(9) Liegen die Schwefeldioxidrückstände über 10 mg/kg, so ist abweichend von der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, dass diese Rückstände im Erzeugnis enthalten sind.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

§ 5. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Konfitürenverordnung, BGBl. Nr. 897/1995, außer Kraft.

§ 6. Erzeugnisse, die nicht dieser Verordnung entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 entsprechend den Bestimmungen der Konfitürenverordnung, BGBl. Nr. 897/1995, etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr gebracht werden.

§ 7. Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 10 vom 12.1.2002, und die Richtlinie 2004/84/EG des Rates vom 10. Juni 2004 zur Änderung der Richtlinie 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 219 vom 19.6.2004 in österreichisches Recht umgesetzt.

Anlage 1

Den in § 1 Abs. 1 definierten Erzeugnissen können folgende Stoffe zugesetzt werden:

1. Honig: in allen Erzeugnissen als Ersatz für einen Teil der Zuckerarten oder die gesamten Zuckerarten; als Honig gilt das in der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004, beschriebene Erzeugnis;

2. Fruchtsaftkonzentrat (auch entaromatisiert): zur Süßung in Leichtkonfitüre, Leichtmarmelade und Leichtgelee;
3. Fruchtsaft: ausschließlich in Konfitüre;
4. Saft von Zitrusfrüchten bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Leichtkonfitüre, Gelee, Gelee extra, Leichtgelee;
5. Saft aus roten Früchten: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra und Leichtkonfitüre aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln, Pflaumen/Zwetschken und Rhabarber;
6. Saft aus roten Rüben: ausschließlich in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln und Pflaumen/Zwetschken;
7. ätherische Öle aus Zitrusfrüchten: ausschließlich in Marmelade und Gelee-Marmelade;
8. Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung: in allen Erzeugnissen;
9. flüssiges Pektin: in allen Erzeugnissen;
10. Schalen von Zitrusfrüchten: in Konfitüre, Konfitüre extra, Leichtkonfitüre, Gelee, Gelee extra und Leichtgelee;
11. Blätter von Pelargonium odoratissimum: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra und Leichtgelee aus Quitten;
12. Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille und Vanilleauszüge: in allen Erzeugnissen;
13. Vanillin: in allen Erzeugnissen.

Anlage 2

BEHANDLUNG DER ROHSTOFFE

1. Die in § 2 Z 1 bis 4 beschriebenen Erzeugnisse dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:
 - Wärme- und Kältebehandlungen;
 - Gefriertrocknung;
 - Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen;
 - mit Ausnahme der zur Herstellung von Erzeugnissen mit dem Zusatz „extra“ und „Leichterzeugnissen“ verwendeten Rohstoffe:
Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salzen (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 und E 227) als Verarbeitungshilfsstoffe, sofern die in der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV), BGBl. II Nr. 383/1998, in der jeweils geltenden Fassung, festgelegte Schwefeldioxidhöchstmenge in den in § 1 Abs. 1 definierten Erzeugnissen nicht überschritten wird.
2. Aprikosen/Marillen und Pflaumen/Zwetschken, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.
3. Die Schalen von Zitrusfrüchten können in Lake haltbar gemacht werden.