

897. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronencreme (Konfitürenverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 2 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992 wird – hinsichtlich der §§ 2 und 3 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

§ 1. Die Absätze 1 bis 21 sowie die Anlagen 1 bis 4 des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus), III. Auflage, Kapitel B 5 (Konfitüre und andere Obsterzeugnisse) werden als Verordnung erlassen.

Sie lauten:

I. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

Ausgangserzeugnisse

Obst, Obstpulpe, Obstmark, wäßrige Auszüge von Obst und Zucker

- 1 Zur Verwendung gelangt frisches, einwandfreies Obst in geeignetem Reifezustand. Dem Obst gleichgestellt werden Paradeiser (Tomaten), die eßbaren Teile von Rhabarberstengeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse sowie genußtaugliche Ingwerwurzeln (frisch, getrocknet oder in Sirup).

- 2 Obstpulpe wird aus frischem oder tiefgekühltem, sortiertem, gereinigtem und allenfalls auch entstielttem, entkelchtem, gereiftem, entkerntem oder entsteintem Obst auf kaltem Wege oder nach Vordämpfen oder Konzentrieren hergestellt und durch physikalische Verfahren (Erhitzen, Tiefgefrieren oder Kühlen, Gefriertrocknen) oder durch Hinzufügen von Schwefeldioxid oder Schwefeldioxid entwickelnde Stoffe¹⁾ in wässriger Lösung haltbar gemacht.
- 3 Obstmark wird wie Obstpulpe, jedoch durch zusätzliches Passieren oder ein ähnliches Verfahren hergestellt.
- 4 Weder Obst noch Obstpulpe oder Obstmark werden wesentliche Fruchtbestandteile – zB der Saft – entzogen.
- 5 Wässrige Auszüge von Obst sind – abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten – alle in Wasser löslichen Teile einer Frucht. Das bei der Zubereitung zugefügte Wasser wird bei der Berechnung der Obsteinwaage (Abs. 14) abgezogen.
- 6a Zum Süßen der in den Abs. 7 bis 9 und 20 genannten Erzeugnisse werden verwendet: Zucker, Halbweißzucker, Raffinade, Braunzucker, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup, Dextrose, Glucosesirup flüssig und getrocknet, Fructose und Fruchtsüße sowie wässrige Saccharoselösung, die folgende Merkmale aufweist:

a) Trockenmasse:	mindestens 62 Gewichtshundertteile,
b) Gehalt an Invertzucker (Quotient aus Fructose und Dextrose: $1,0 \pm 0,2$):	höchstens 3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse,
c) Leitfähigkeitsasche:	höchstens 0,3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse,
d) Farbe der Lösung:	höchstens 75 ICUMSA-Einheiten,
e) Rückstand an Schwefeldioxid:	höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse.

 Ebenso ist die teilweise oder ausschließliche Verwendung von Honig zulässig.
- 6b Zucker oder Zuckerarten können ganz oder teilweise durch nach Art und Menge im Rahmen der geltenden Bestimmungen zulässige Zuckeraustauschstoffe oder künstliche Süßstoffe ersetzt werden.

Konfitüre, Gelee (Obstgelee) und Marmelade (= Erzeugnisse)

Beschreibung

- 7 Unter Konfitüre versteht man die auf geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Obst, Obstpulpe oder Obstmark einer oder mehrerer Obstarten mit den in Abs. 6 genannten Stoffen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH; bei einer Mindesteinwaage von 450 g Obst, Obstpulpe oder Obstmark/kg Erzeugnis genügt in Österreich ein Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis von 55 vH; letzteres gilt auch für den Export in andere Länder bzw. das Verbringen in andere Mitgliedstaaten der Europäischen Union, in denen dies ebenfalls zulässig ist.
- 8 Unter Gelee (Obstgelee) versteht man die hinreichend gelierte Mischung von Fruchtsaft²⁾ (Obstsaft) oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Obstarten mit den in Abs. 6 genannten Stoffen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH.
- 9 Unter Marmelade versteht man die auf geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von jenen in Abs. 6 genannten Stoffen mit Zitrusfrüchten oder einem oder mehreren aus Zitrusfrüchten gewonnenen Erzeugnissen wie Pulpe, Mark, Fruchtsaft²⁾ (Obstsaft), wässrigen Auszügen oder Schalen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH. Als Schalen werden gereinigte, nicht oberflächenbehandelte Zitruschalen mit oder ohne Fruchtfleisch verwendet. Sie können entweder durch physikalische Verfahren (wärme-, kältebehandelt, gefriertrocknet) oder durch Aufbewahrung in Salzlake haltbar gemacht werden.
Marmelade, bei der sämtliche unlösliche Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind, kann auch als Geleemarmelade bezeichnet werden.
- 10 Den Erzeugnissen dürfen ausschließlich die in den Anlagen genannten Zutaten unter den dort angegebenen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden.

- 11 Bei Konfitüre und Gelee (Obstgelee) wird je nach Fruchtgehalt, Obstart und Vorbehandlung zwischen „extra“ und „einfach“ unterschieden.
- 12 Konfitüre extra wird nur aus unpassiertem Obst oder aus Pulpe hergestellt. Hagebuttenkonfitüre extra kann ganz oder teilweise aus Hagebuttenmark hergestellt werden.
- 13 Bei Konfitüre einfach und Gelee (Obstgelee) einfach werden mindestens 350 g Obst/kg Erzeugnis verwendet, bei Konfitüre extra und Gelee (Obstgelee) extra 450 g Obst/kg Erzeugnis sowie bei Marmelade 200 g Obst/kg Erzeugnis. Ausgenommen sind die in nachstehender Tabelle genannten Obstarten:

Obstart	Mindesteinwaage in Kilogramm Erzeugnis bei Konfitüren und Gelees (Obstgelees) mit der Bezeichnung	
	„einfach“	„extra“
Schwarze Ribisel (Johannisbeeren), Hagebutten, Quitten	250 g	350 g
Ingwer	150 g	250 g
Kaschuäpfel	160 g	230 g
Passionsfrüchte (Maracuja)	60 g	80 g

- 14 Bei der Berechnung der Obsteinwaage von Konfitüren werden Obst, Pulpe oder Mark, von Gelee (Obstgelee) der Fruchtsaft ²⁾ (Obstrohsaft) oder wäßrige Auszüge, von Marmelade die verwendeten Zitrusfrüchte einschließlich eines etwaigen Schalenanteiles berücksichtigt. Der Anteil an Fruchtfleisch (Endokarp) bei der Zitrusfruchteinwaage beträgt mindestens 37,5 vH. Allenfalls der Pulpe oder dem Mark zugesetztes Wasser werden bei der Berechnung der Obsteinwaage abgezogen. Zur Berechnung der Obsteinwaage bei Mehrfruchtkonfitüren oder -gelees werden die für die einzelnen Obstarten festgesetzten Mindesteinwaagen anteilig berücksichtigt.
- 15 Für Konfitüre extra bzw. Gelee (Obstgelee) extra aus zwei oder mehreren Obstarten werden keine Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Zwetschken (Pflaumen), Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Gurken, Kürbisse und Paradeiser (Tomaten) verwendet.
- 16 Für Konfitüre einfach können auch Marillen (Aprikosen) eingesetzt werden, die nach anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung haltbar gemacht worden sind.
- 17 Erzeugnisse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen nicht diesem Kapitel. Für diätetische Lebensmittel gelten besondere Vorschriften.

Bezeichnung

- 18 Die Sachbezeichnung setzt sich aus dem Namen der verwendeten Obstart und der Art des Produktes zusammen. Es wird zwischen Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelee extra, Gelee einfach, Marmelade und Geleemarmelade unterschieden.
Bei Verwendung mehrerer Obstarten werden diese in absteigender Reihenfolge ihres Anteiles angeführt. Bei drei oder mehr Obstarten kann die Bezeichnung „Mehrfrucht . . .“ verwendet werden.
- 19 Wird L-Ascorbinsäure ⁴⁾ als Antioxidans zugesetzt, erfolgt kein Hinweis auf Vitamin C.

Maronencreme

Beschreibung

- 20 Als Marone bezeichnet man die eßbare Frucht der Edelkastanie (*Castanea sativa*). Unter Maronencreme versteht man die auf geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von den in Abs. 6 genannten Stoffen und Maronenmark. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH.

Der Maronenanteil beträgt mindestens 38 vH. Die verwendeten Maronen dürfen für kurze Zeit in eine wäßrige Lösung von Schwefeldioxid oder Schwefeldioxid entwickelnde Stoffe getaucht werden ¹⁾. Es dürfen ausschließlich die in den Anlagen genannten Zutaten unter den dort angegebenen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden.

Bezeichnung

21 Die Sachbezeichnung lautet „Maronencreme“.

Anlage 1

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse erforderlich ist

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Schalen von Zitrusfrüchten und Blätter von Pelargonium odoratissimum	Quittenkonfitüre extra und einfach, Quittengelee extra und einfach
Vanille	Konfitüre extra und einfach sowie Gelee extra und einfach aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten; Maronencreme
Vanilleauszüge	
Vanillin	
Ethylvanillin	

Anlage 2

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse erforderlich ist, sofern sie in solchen Mengen verwendet wurden, daß sie den Geschmack beeinflussen

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Zitrussaft bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen	Konfitüre extra und einfach
Spirituosen	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen, Maronencreme
Wein	
Likörwein	
Walnüsse	
Haselnüsse	
Mandeln	
Honig	
Kräuter	
Gewürze	

Anlage 3

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse nicht erforderlich ist

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Trinkwasser	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme
Fruchtsaft ²⁾ (Obstsaft)	Konfitüre einfach
Saft aus roten Obstarten	Konfitüre extra und einfach aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Roten Ribiseln (Johannisbeeren), Zwetschken (Pflaumen)
Saft aus Roten Rüben (Konzentrat)	Konfitüre einfach und Gelee einfach, sofern sie aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Roten Ribiseln (Johannisbeeren), Zwetschken (Pflaumen) oder mehreren dieser Obstarten hergestellt sind
Ätherische Öle aus Zitrusfrüchten	Marmeladen
Speiseöle und -fette	zur Verminderung der Schaumbildung bei Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme

Flüssiges Pektin (Erzeugnis, das Pektin enthält und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus Mischung von beiden gewonnen wurde, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen)

Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme

Anlage 4

ZUSATZSTOFF	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Pektine (E 440) ¹⁾	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme
Milchsäure (E 270) Natriumlactat (E 325) Citronensäure (E 330) Natriumcitrate (E 331) Calciumcitrate (E 333) Weinsäure (E 334) Natriumtartrate (E 335) Calciumlactat (E 327)	in Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme in der für die Regulierung des pH-Wertes erforderlichen Menge
L-Ascorbinsäure (E 300) ⁴⁾	in Konfitüre extra und einfach Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471)	zur Verminderung der Schaumbildung bei Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme
Sorbinsäure (E 200) ⁵⁾ Natriumsorbat (E 201) ⁵⁾ Kaliumsorbat (E 202) ⁵⁾ Calciumsorbat (E 203) ⁵⁾ Benzoessäure (E 210) ⁵⁾ Natriumbenzoat (E 211) ⁵⁾ Kaliumbenzoat (E 212) ⁵⁾ Calciumbenzoat (E 213) ⁵⁾	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach sowie Marmeladen
Calciumchlorid (E 509)	in Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme in einer Menge von höchstens 200 mg/kg (berechnet als Calcium)

Kennzeichnungselemente für Konfitüre, Gelee, Marmelade, Maronencreme

§ 2. (1) Zusätzlich zu den durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, in der jeweils geltenden Fassung vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen sind folgende Angaben für die in § 1 Codex-Absätze 7 bis 9 und 20 beschriebenen Erzeugnisse zwingend:

1. „hergestellt aus . . . g Früchten je 100 g“;
2. „Gesamtzuckergehalt: . . . g je 100 g“, wobei die angegebene Zahl den bei 20° C ermittelten Refraktometerwert des Erzeugnisses mit einer Toleranz von +/- 3 vH darstellt;
3. die Art der Schalenschnitte oder das Fehlen von Schalen bei Marmeladen;
4. „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“ bei Erzeugnissen mit einem deklarierten Gesamtzuckergehalt von weniger als 63 g je 100 g; für Erzeugnisse in Kleinpackungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird sowie für Erzeugnisse, die gemäß § 1 Codex-Anlage 4 chemisch konserviert wurden, ist diese Angabe nicht zwingend;
5. „getrocknete Marillen (Aprikosen)“ bei Verwendung getrockneter – ausgenommen gefriergetrockneter – Marillen (Aprikosen) gemäß § 1 Codex-Absatz 16;

6. „Saft aus Roten Rüben (Rote-Rüben-Konzentrat) zur Verstärkung der Farbe“ bei Verwendung von Saft aus Roten Rüben (Konzentrat) gemäß § 1 Codex Anlage 3;
7. „Schwefeldioxid“ entsprechend dem Gewichtsanteil des Restgehaltes im Erzeugnis, wenn der Restgehalt an Schwefeldioxid des Erzeugnisses 30 mg/kg überschreitet.

(2) Die Angaben der Z 1 bis 4 sind zusätzlich zu jenen des § 3 Abs. 2 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV im gleichen Sichtfeld anzubringen.

§ 3. Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronencreme, die den bisher geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, dürfen noch drei Monate nach dem der Kundmachung folgenden Monatsersten in Verkehr belassen werden.

¹⁾ SO₂-Verordnung, BGBl. Nr. 493/1994

²⁾ Dem Fruchtsaft (Obstsaft) ist konzentrierter Fruchtsaft (Obstsaftkonzentrat) und getrockneter Fruchtsaft gleichzusetzen. Siehe Codexkapitel B 7 „Obstsaft, Alkoholfreie natürliche Fruchtsäfte und Fruchtnektare“

³⁾ Emulgatorenverordnung, BGBl. Nr. 723/1994

⁴⁾ Antioxidantienverordnung, BGBl. Nr. 492/1994

⁵⁾ Konservierungsmittelverordnung, BGBl. Nr. 491/1994

Krammer