

Definition und richtige Kennzeichnung von Sirup und Konfitüre

Januar 2019

Die richtige Definition und Kennzeichnung von Sirup oder Konfitüre ist nicht immer einfach und stellt die Hersteller manchmal vor gewisse Herausforderungen.

Das neue Schweizer Lebensmittelrecht ist sehr umfassend und anders strukturiert als zuvor. Anforderungen, wie z.B. die Definition (Sachbezeichnung) einzelner Lebensmittel sind in spezifischen Verordnungen verankert. Die «Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft» regelt z.B. den Unterschied zwischen Marmelade und Konfitüre. Die «Verordnung über Getränke» definiert Kriterien für Sirup. Wie die Angaben auf Verpackungen auszusehen haben, schreiben die «Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)», die Schweizer Bio-Verordnung und Bio Suisse vor. Als Hilfestellung haben Bio Suisse, Demeter und FiBL die Regeln im Merkblatt zur «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» zusammengefasst.

Im Folgenden sollen die häufigsten Fragen betreffend Konfitüre und Sirup geklärt werden.

Was ist ein Sirup?

Sirup ist ein dickflüssiges Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse oder Früchten unter Zugabe von Zucker hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden. Der Gesamtzuckergehalt von Sirup beträgt min. 60 %. Er berechnet sich aus dem Gehalt des Fruchtzuckers und des zugegebenen Zuckers. Er wird mithilfe eines Refraktometers gemessen. Um einen Sirup als Fruchtsirup bezeichnen zu können, müssen min. 30 % Fruchtsaft enthalten sein.

Beispiel Sirup-Etikett:

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:
 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG
 004 für IMO AG, 038 für ProCert AG

Was ist eine Konfitüre?

Konfitüre ist eine Mischung von Zuckerarten und Früchten aus einer oder mehreren Fruchtsorten mit Wasser und hat eine gelierte Konsistenz. Pro 1'000 g fertige Konfitüre werden min. 350 g Früchte verwendet. Um eine Konfitüre extra herzustellen, darf keine konzentrierte Pulpe verwendet werden und für die Herstellung müssen min. 450 g Früchte pro 1'000 g Konfitüre extra verwendet werden.

Wie viel Zucker muss eine Konfitüre enthalten?

Konfitüren, Marmeladen und Gelees müssen einen Gesamtzuckeranteil von mindestens 50% aufweisen. Der Gesamtzuckeranteil kann analog des Sirups mithilfe eines Refraktometers ermittelt werden. Der Zuckergehalt kann auch berechnet werden, aber die Messung mit dem Refraktometer ist die genauere Variante. Er sollte für jedes Rezept einmal gemessen werden.

Was ist der Unterschied zwischen einer Marmelade und einer Konfitüre?

Heutzutage darf eine Marmelade nur aus Zitrusfrüchten hergestellt werden. Für die Herstellung von 1'000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Für alle anderen Früchte wird der Begriff Konfitüre verwendet.

Welche Gehaltsangaben muss ich auf der Konfitürenetikette anbringen?

Auf der Etikette der Konfitüre muss der Gesamtzuckergehalt und der Fruchtgehalt in Gramm (g) pro 100 g Endprodukt angegeben werden. Je nach verwendeter Frucht kann der Zuckergehalt ändern, zum Beispiel bei süssen oder sauren Äpfeln. Die Deklaration des Gesamtzuckergehalts sollte deshalb für jedes Produkt separat ermittelt werden.

Beispiel Konfitüren-Etikett:



* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:
006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG
004 für IMO AG, 038 für ProCert AG

Was ist, wenn ich eine Konfitüre mit weniger als 50 Prozent Zucker herstellen möchte?

Das Produkt darf nicht als Konfitüre verkauft werden, sofern der Gesamtzuckergehalt im Endprodukt weniger als 50 % beträgt. Diese Produkte müssen eine alternative Sachbezeichnung tragen, etwa Brotaufstrich oder Fruchtaufstrich. Ein reduzierter Gesamtzuckergehalt verringert auch die konservierende Eigenschaft im Produkt. Es kann fakultativ der folgende Aufbewahrungshinweis auf dem Produkt stehen: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren». Die Deklaration des Gesamtzuckergehalts ist nicht nötig.

Beispiel Fruchtaufstrich-Etikett:

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:
 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG
 004 für IMO AG, 038 für ProCert AG

Wann muss ich bei den Zutaten die Menge angeben?

Gemäss der «Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel» (LIV Art. 12) muss die Menge einer Zutat angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt wird oder durch Worte, Bilder oder grafische Darstellung hervorgehoben wird, etwa Erdbeeren in der Erdbeerkonfitüre. Diese Regel gilt nicht für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, zum Beispiel Gewürze oder deren Extrakte. Im Falle eines Holunderblütensirups kann man auf die Mengenangabe der Holunderblüten verzichten. Bei Himbeersirup, welcher aus Himbeersirup gewonnen wird, ist die Angabe notwendig.

Muss ich eine Zutat auch deklarieren, wenn diese ihrerseits aus mehreren Zutaten besteht?

Wenn eine Zutat aus verschiedenen Zutaten zusammengesetzt ist, muss man alle darin enthaltenen Zutaten einzeln deklarieren. Wenn Sie etwa für die Herstellung von Fruchtaufstrich Unigel oder Gelierzucker verwenden, müssen Sie die Zutatenliste von diesem Produkt deklarieren. Im Falle von Unigel: «Bio-Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Weinsäure, Calciumcitrat».