



EINGEGANGEN

Dr. Oetker Deutschland

10. Mai 2016

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Lutterstraße 14, 33617 Bielefeld

Verbraucherzentrale Hessen e.V

Große Friedberger Straße 13-17  
60313 Frankfurt/Main

### Stellungnahme zu „Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1“

Sehr geehrte

gerne beantworten wir Ihr Schreiben vom 28.04.2016 zum o.g. Thema:

Das Erzeugnis, das der Verbraucher mit unserem Gelierzucker 2:1 herstellt, ist hochwertiger als Konfitüre extra, da weniger Zucker aber mehr Früchte enthalten sind. Der Konservierungsstoff muss in diesem Fall die Aufgabe des hohen Zuckergehaltes übernehmen und das Produkt vor Verderb schützen. Formal ist es ein Fruchtaufstrich, für den der Konservierungsstoff erlaubt ist.

**Die Bezeichnung** unseres „Gelierzuckers zur Herstellung extra fruchtiger Konfitüren“ **ist dennoch korrekt:** Die Konfitüren-Verordnung gilt nämlich nicht für im Haushalt hergestellte Produkte dieser Art. Die Bezeichnungen Konfitüre und Marmelade werden zum einen durch den Anwendungsbereich der Konfitüren-Verordnung auf gewerbsmäßig hergestellte Erzeugnisse begrenzt zum anderen sind selbst davon Ausnahmen z.B. für Wochenmärkte bzw. für die Herstellung von feinen Backwaren, Konditorwaren und Keksen zulässig. Der Gesetzgeber berücksichtigt hierbei, dass der Verbraucher seine selbst gekochten Produkte unter „Marmelade“ subsumiert und die rechtlichen Spitzfindigkeiten zwischen Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade, Geleemarmelade, Fruchtaufstrich, ... nicht kennt. Der Hinweis: „für den Hausgebrauch“ bei der rechtlichen Bezeichnung unseres Gelierzuckers 2:1 verdeutlicht diesen Umstand.

Dass sich die Verbraucherin von unserem Gelierzucker dennoch getäuscht fühlt, bedauern wir daher sehr. Um bewusst auf Konservierungsstoffe zu verzichten, ist das Lesen der Zutatenliste unumgänglich. Denn auch zum Schutz vor Verderb ist gemäß Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung (EU-VO 1333/2008) das Konservieren von Konfitüren erlaubt, wenn diese zuckerarm, energiearm oder zuckerfrei sind. Auch Abweichungen vom „Mindest“-Trockengehalt einer Konfitüre sind gemäß Konfitüren-Verordnung zulässig.

- 2. Seite -

Wir hoffen, dass wir die „gefühlte Täuschung“ der Verbraucherin hiermit aufklären können. Für eventuelle weitergehende Fragen stehen wir der Verbraucherin auch gerne persönlich mittels unseres Dr. Oetker Verbraucherservices zur Verfügung.

Kurzantwort:

Die Erfahrung zeigt, dass für den Verbraucher eingekochte Fruchtaufstriche „Marmeladen“ sind und er die rechtlichen Spitzfindigkeiten zwischen Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich nicht kennt. Davon geht auch der Gesetzgeber aus: Der Bezeichnungsschutz gilt nur für gewerbsmäßig hergestellte Erzeugnisse und selbst davon sind Ausnahmen zulässig. So auch für unseren Gelierzucker für den Hausgebrauch.

Mit freundlichen Grüßen