

## Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

### Sachverhalt:

Der Begriff „Marmelade“ darf seit 1982 allgemein **nicht mehr** angewandt werden, denn Marmelade ist eine geschützte Kennzeichnung für Mischungen aus mind. 60% Zuckerarten und mind. 20 % Zitrusfrüchten (wie Orangen, Zitronen, Limonen). Stimmt diese Voraussetzung und nur dann, darf es z.B. Orangenmarmelade heißen.

**Bei allen übrigen Obstsorten** (z. B. Erdbeere, Pfirsich, Brombeere usw.) wird die Kennzeichnung des Produktes wie folgt unterschieden:

#### **Konfitüre einfach:**

Zuckerarten: mind. 50 %  
Früchte: **mind. 35%**

#### **Konfitüre extra:**

Zuckerarten: mind. 50 %  
Früchte: **mind. 45%**

#### **Gelee einfach:**

Zuckerarten: mind. 50%  
Saft oder wässrige  
Auszüge aus Früchten: **mind. 35%**

#### **Gelee extra:**

Zuckerarten: mind. 50%  
Saft oder wässrige  
Auszüge aus Früchten: **mind. 45%**

### Also das Mischverhältnis bestimmt die Benennung des Produktes.

**Aber** der Verbraucher möchte zu den vg. Produkten noch mehr erfahren und daher **müssen** folgende **Kennzeichnungen** auf den Produkten (...-Konfitüre, ....-Gelee) ersichtlich werden:

- Die Verkehrsbezeichnung (z.B. Erdbeerkonfitüre einfach)
  - Der Herstellername und seine Anschrift
  - Die verwendeten Zutaten in Form einer Zutatenliste
  - Die Menge (z.B. ein Glas Holundergelee, 500 g)
  - Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD),\* immer mit folgenden Wortlaut: „mindestens haltbar bis...“; ggf. Loskennzeichnung
  - „hergestellt aus...g Früchten pro 100 g“ (zu berechnen aus der Rezeptur  $\pm$  3%)
  - Der „Gesamtzuckergehalt (= Zucker + Zuckergehalt der Früchte) ...g/100g“
- Ist der Gesamtzuckergehalt < 63 %, muss der Hinweis „Nach dem Öffnen kühl aufbewahren“ erfolgen. Auf die Verwendung von konservierungsstoffhaltigem „1+2 Zucker“ sollte verzichtet werden. Bei Solchen Gelees und Konfitüren handelt es sich um ein „brennwertvermindertes“ Erzeugnis. Hier muss eine komplette Nährwertkennzeichnung und die Angabe des Konservierungsstoffes erfolgen!

### **Wie geht es einfacher? Was unterliegt nicht der Konfitüren-Verordnung?**

Benenne ich das Produkt „**Fruchtaufstrich**“ oder „**Brottaufstrich aus...**“ kann ich die vg. Umfangreiche Kennzeichnung umgehen. Der Gehalt an Zucker und Früchten kann frei nach Rezept gewählt werden. Es ist nur die **Verkehrsbezeichnung, der Hersteller mit Anschrift, die Zutatenliste, die Füllmenge und das MHD** (mindestens haltbar bis...) erforderlich. Empfehlenswert wäre noch der Hinweis auf den Fruchtgehalt und die Angabe **2nach dem Öffnen kühl aufbewahren**“.

Die vg. Vereinfachte Benennung sollte jedoch nur bei der Herstellung von kleinen Mengen (z.B. für den Verkauf im Hofladen bei **Direktvermarktern**) Anwendung finden.

### **Also die Bezeichnung des Produktes bestimmt den Umfang der Kennzeichnung.**

**Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):**

Hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:

Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:

