

Merkblatt

Kennzeichnung von Konfitüren, Gelee und Marmelade

Die Anforderungen zur Kennzeichnung von Konfitüren, Gelee und Marmelade richten sich nach der Konfitüren-Verordnung.

I. Was ist zu kennzeichnen?

1. Verkehrsbezeichnung (Fruchtgehalt pro kg Enderzeugnis)

„Konfitüre extra“ oder „Gelee extra“	mind. 350 g bei schwarzen oder roten Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren, Sanddorn mind. 450 g bei anderen Früchten (außer Ingwer, Kaschuäpfel, Passionsfrüchte)
„Konfitüre“ oder „Gelee“	mind. 250 g bei schwarzen oder roten Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren, Sanddorn mind. 350 g bei anderen Früchten (außer Ingwer, Kaschuäpfel, Passionsfrüchte)
„Marmelade“	wird immer aus Zitrusfrüchten hergestellt, mind. 200 g Zitrusfrüchte enthält keine anderen Früchte andererseits ist es Konfitüre, Gelee oder ein Fruchtaufstrich

Auf örtlichen **Märkten** – insbesondere Bauern- oder Wochenmärkten mit unmittelbarer Abgabe an den Endverbraucher oder die Endverbraucherin – kann ausnahmsweise statt der einfachen „Konfitüre“ als Verkehrsbezeichnung „Marmelade“ und statt der „Marmelade“ als Verkehrsbezeichnung „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ angegeben werden.

2. Angabe der Fruchtart

→ bei mehr als 2 Früchten, z.B. „Mehrfrucht-“ oder „3 Frucht-“

3. Zutatenverzeichnis

→ in mengenmäßig absteigender Reihenfolge

→ werden Säuerungsmittel verwendet, ist die Stoffklasse und der Stoffname bzw. die E-Nr. anzugeben

4. Name und Sitz des Herstellenden oder Verkaufenden

5. Füllmenge in Gramm

6. Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, wie folgt:

→ „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr

7. Besondere Zutaten

Wird der Geschmack durch eine der folgenden Zutaten beeinflusst, so ist diese im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung zu nennen:

Zitrussaft, Spirituosen, Wein, Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Honig, Kräuter, Gewürze

8. Angabe „**hergestellt aus ...g Früchten je 100 g**“
9. Angabe „**Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g**“
→ dieser ergibt sich aus dem Zuckergehalt der Früchte sowie dem zugesetzten Zucker und ist mittels Refraktometer zu messen
10. Liegt die lösliche Trockenmasse (= Refraktometerwert, siehe Nr. 9) unter 63 g pro 100 g, muss folgende Angabe erfolgen: „**Nach dem Öffnen kühl aufbewahren**“
Dies ist in der Regel dann der Fall, wenn weniger als 50 % Zucker eingesetzt werden, bzw. wenn das Frucht / Zuckerverhältnis größer als 1 : 1 ist.

II. Wie sind die Angaben anzubringen?

Die Kennzeichnungen 2. und 7. sind direkt in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (siehe 1.) sowie mit 5., 6., 8., 9. und 10. im gleichen Sichtfeld, d.h. lesbar ohne die Packung drehen zu müssen, anzubringen.

Beispiel:

450 g
Aprikose
Konfitüre extra
 mit Aprikosengeist
 mindestens haltbar bis: (Datum)
 hergestellt aus 48 g Früchten je 100 g
 Gesamtzuckergehalt 65 g je 100 g
 Zutaten: Zucker, Aprikosen, Geliermittel: Pektin,
 Aprikosengeist, Säuerungsmittel: Zitronensäure
 Fritz Obst, Kirschblütenallee 5, 47609 Pflaumstadt

III. Was ist mit Konservierungsstoffen?

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht darf Konfitüren, Marmeladen und Gelees kein Konservierungsstoff zugesetzt werden.

Ausnahme: die brennwertverminderten Erzeugnisse, die allerdings 30% weniger Kalorien/Zucker aufweisen müssen als vergleichbare herkömmliche Produkte.

→ Folge: Konfitüren, Marmeladen und Gelees, die mit einem konservierungsmittelhaltigen Geliermittel hergestellt wurden, sind lebensmittelrechtlich unzulässig und dürfen deshalb nicht verkauft werden. Landwirtschaftliche Direktvermarkter und -vermarkterinnen und gewerbliche Kleinhersteller und Kleinherstellerinnen müssen dies beachten.

Wird eine Reduzierung des Zuckergehaltes (um weniger als 30%) gewünscht, so ist aufgrund der Problematik mit den Konservierungsstoffen zur Herstellung von Konfitüren, Marmelade oder Gelees darauf zu achten, dass fertiger Gelierzucker bzw. fertiges Geliermittel mit Konservierungsstoffen nicht verwendet werden darf bzw. reiner Zucker und das Geliermittel (z.B. reines Apfelpektin) extra / einzeln zugegeben werden müssen.

Achtung: Bei diesen Produkten ist die Haltbarkeit wegen des geringen Zuckergehaltes entsprechend herabgesetzt.

Tipp:

Auf die umfassende Kennzeichnung (insbesondere der des Gesamtzuckergehaltes, der durch eine Untersuchung bestimmt werden muss) kann verzichtet werden, wenn das Produkt nicht unter der Bezeichnung Konfitüre, Marmelade oder Gelee, sondern als „**Fruchtaufstrich** aus (z.B. Erdbeeren)“ oder „**Fruchzubereitung** aus ...“ in den Verkehr gebracht wird.

Für die Kennzeichnung sind dann nur noch folgende Angaben erforderlich:

- **Verkehrsbezeichnung:** z.B. „Fruchtaufstrich aus...“ (vgl. Ziffer 1)
- **Zutatenverzeichnis** in mengenmäßig absteigender Reihenfolge sowie prozentuale Mengenangabe der in der Verkehrsbezeichnung genannten Fruchtart(en) (sog. „QUID“); werden Konservierungsstoffe oder Säuerungsmittel verwendet, ist die Stoffklasse und der Stoffname bzw. die E-Nr. anzugeben (vgl. Ziffer 3)
- Name und Sitz des Herstellenden oder Verkaufenden (vgl. Ziffer 4)
- Füllmenge in Gramm (vgl. Ziffer 5)
- **Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums** wie folgt:
„mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr (vgl. Ziffer 6)

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.