

Merkblatt zur Herstellung von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Bei der Herstellung und Zusammensetzung von Konfitüren und Marmeladen sind die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung zu beachten:

Bezeichnung	Zutaten
Konfitüre extra Gelee extra Je 1000 g	<ul style="list-style-type: none">• mindestens 550 g Zucker• mindestens 350 g Früchte oder Saft bei Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten oder Quitten• mindestens 450 g Früchte oder Saft bei anderen Früchten (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Äpfel, Rhabarber, Stachelbeeren, Himbeeren)• keine Mischungen von Äpfeln, Birnen, Trauben, Melonen, Kürbissen mit anderen Früchten• keine Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Benzoessäure, Sorbinsäure)
Konfitüre Gelee Je 1000 g	<ul style="list-style-type: none">• mindestens 550 g Zucker• mindestens 250 g Früchte oder Saft bei Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten oder Quitten• mindestens 350 g Früchte oder Saft bei anderen Früchten (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Äpfel, Rhabarber, Stachelbeeren, Himbeeren)• keine Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Benzoessäure, Sorbinsäure)
Marmelade Je 1000 g	<ul style="list-style-type: none">• mindestens 550 g Zucker• mindestens 200 g Zitrusfrüchte• keine Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Benzoessäure, Sorbinsäure)

Zu beachten ist, dass im Einzelhandel erhältlicher Gelierzucker 2:1 und 3:1 Konservierungsstoffe enthält. Auch der Gesamtzuckeranteil von mindestens 55 % für die oben genannten Erzeugnisse wird mit diesen Gelierzuckern nicht erreicht.

Werden die oben genannten Anforderungen **nicht** erfüllt, dürfen die hergestellten Erzeugnisse nur die Bezeichnung **Fruchtaufstrich** tragen.

Bei der **Kennzeichnung von Fruchtaufstrichen** sind folgende Regelungen zu beachten:

Für die **Verkehrsbezeichnung** sind Phantasiebezeichnungen (z. B. „Erdbeertraum“) allein nicht ausreichend. Die Bezeichnung „Fruchtaufstrich“ muss zumindest zusätzlich angegeben sein.

Der **Hersteller** ist mit Namen und postzustellfähiger Adresse anzugeben.

Die **Nettofüllmenge** ist in g und auf dem gleichen Etikett wie die Verkehrsbezeichnung anzugeben (beides mit einem Blick sichtbar). Die Schriftgröße der Nettofüllmenge muss mindestens 4 mm betragen.

Alle **Zutaten** sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen. Zutaten, die in der Verkehrsbezeichnung genannt oder bildlich dargestellt werden, sind mit der Mengenangabe in % anzugeben. Zusammengesetzte Zutaten, wie z.B. handelsüblicher Gelierzucker, müssen mit ihren Zutaten, so wie der Hersteller sie auf der Verpackung angegeben hat, aufgeführt werden.

Die **Mindesthaltbarkeit** ist mit den Worten „mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr“ anzugeben. Bei Angabe in dieser Form ist keine weitere Los-Kennzeichnung erforderlich.

Die erforderliche **Schriftgröße** beträgt für Kleinbuchstaben mindestens 1,2 mm. Der Kontrast zwischen Schriftfarbe und Untergrundfarbe muss eine gute Lesbarkeit gewährleisten. Die Kennzeichnung muss in deutscher Sprache erfolgen.

Bei Verwendung von allergenen Zutaten (z. B. Milch, Erdnüsse, Haselnüsse) sind diese im Zutatenverzeichnis durch Schriftart oder Schriftstil hervorgehoben aufzuführen (z. B. fett oder kursiv gedruckt).

Die bei der Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen geforderten Angaben „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ und „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ sind bei der Kennzeichnung von Fruchtaufstrichen nicht erforderlich.

Eine „Bio“-Kennzeichnung ist nur erlaubt, wenn eine entsprechende Zertifizierung vorliegt. Informationen dazu erteilt in MV das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (www.lallf.de).

Angaben zum Nährwert (z.B. wenig Zucker; besonders süß) sollten nicht gemacht werden, da ansonsten eine vollständige Kennzeichnung der Nährwerte erforderlich wird.

Beispiel einer Kennzeichnung:

Erdbeer-Fruchtaufstrich

Zutaten: Erdbeeren (65%), Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliemittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure)

mindestens haltbar bis: 31.12.2018

300 g

Fräulein Fruchtig, Am Erdbeerfeld 1, 12345 Obsthausen

Wegen der räumlichen Voraussetzungen für die Herstellung von Fruchtaufstrichen setzen Sie sich bitte mit dem für Sie zuständigen Lebensmittelkontrolleur des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes in Verbindung.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitergehende Informationen erhalten Sie im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Rechtsgrundlagen

Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011