



Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees und Marmelade

Nach der Konfitüren-Verordnung in der z.Zt. gültigen Fassung ist eine bestimmte Kennzeichnung vorgeschrieben:

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

Auf örtlichen **Märkten** – insbesondere Ab-Hof-Verkauf, Bauern- oder Wochenmärkten mit unmittelbarer Abgabe an den Endverbraucher – kann ausnahmsweise statt der einfachen „Konfitüre“ als Verkehrsbezeichnung „Marmelade“ angegeben werden. Marmelade aus Zitrusfrüchten muss nicht mehr „Marmelade“ genannt werden und darf als „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ angegeben werden.

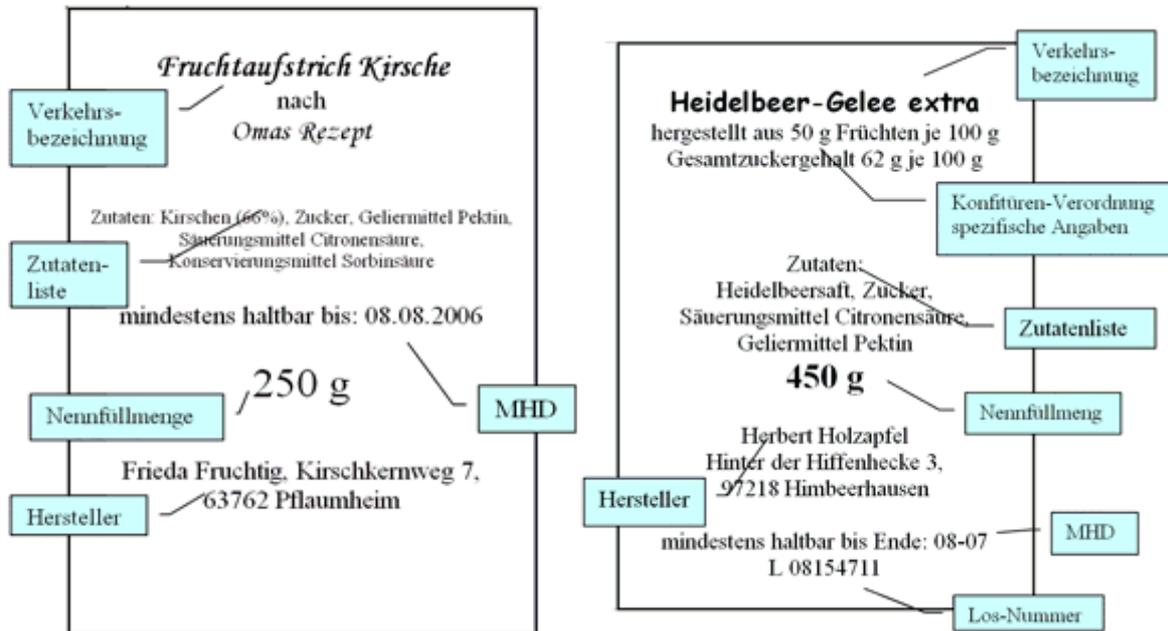
- Angabe der Fruchtart, bei mehr als 2 Früchten, z.B. „**Mehrfrucht-**“, oder „**3 Frucht-**“,
- Zutatenverzeichnis in mengenmäßig absteigender Reihenfolge; werden Säuerungsmittel verwendet, ist die Stoffklasse und der Stoffname bzw. die E-Nr. anzugeben
- Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers
- Füllmenge in Gramm
- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, wie folgt:
„**mindestens haltbar bis ...**“ **unter Angabe von Tag, Monat und Jahr**
- Wird der Geschmack durch eine der folgenden Zutaten beeinflusst, so wird diese im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung genannt:
Zitrusaft, Spirituosen, Wein, Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Honig, Kräuter, Gewürze
- die Angabe „**hergestellt aus ...g Früchten je 100 g**“
- die Angabe „**Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g**“
dieser ergibt sich aus dem Zuckergehalt der Früchte sowie dem zugesetzten Zucker und ist mittels Refraktometer zu messen.
- 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!

Die genannten Angaben sind folgendermaßen anzubringen:

2. und 7. direkt in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung
- 1., 5., 6., 8., 9. und 10. im gleichen Sichtfeld, d.h. lesbar ohne die Packung zu drehen.

Beispiele:



Nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dürfen Konfitüren, Marmeladen und Gelees keine Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Eine Ausnahme machen die brennwertverminderten Erzeugnisse, die allerdings 30% weniger Kalorien/Zucker aufweisen müssen als vergleichbare herkömmliche Produkte. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem dürfen keine künstlichen Farbstoffe enthalten.

Diese Tatsache hat zur Folge, dass Konfitüren, Marmeladen und Gelees, die mit einem konservierungsmittelhaltigen Geliermittel hergestellt wurden, lebensmittelrechtlich unzulässig sind und deshalb nicht verkauft werden dürfen. Landwirtschaftliche Direktvermarkter und gewerbliche Kleinhersteller müssen dies unbedingt 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 dürfen bzw. reiner Zucker und das Geliermittel (z.B. reines Apfelpektin) getrennt zugeben werden müssen. Bei diesen Produkten ist zu beachten, dass die Haltbarkeit wegen des geringen Zuckergehaltes entsprechend herabgesetzt ist!

Tipp:

Eine etwas einfachere Kennzeichnung (insbesondere der des Gesamtzuckergehaltes, der durch eine Untersuchung bestimmt werden muss) wird verlangt, wenn das Produkt nicht unter der Bezeichnung Konfitüre, Marmelade oder Gelee, sondern als „**Fruchtaufstrich** aus (z.B. Erdbeeren)“ oder „**Fruchtzubereitung** aus ...“ in den Verkehr gebracht wird.

Für die Kennzeichnung sind dann nur noch folgende Angaben erforderlich:

1. Verkehrsbezeichnung: **z.B. „Fruchtaufstrich aus...“**
2. Zutatenverzeichnis ist 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
3. Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers
4. Füllmenge in Gramm
5. Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums wie folgt:
„mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr

bei Fragen wenden Sie sich an:

Kreis Recklinghausen Fachdienst 39 Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kurt-Schumacher-Allee 1, 45665 Recklinghausen Tel: 02361/532125