



## Merkblatt zur Herstellung und Kennzeichnung von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen und Weingelee für Selbstvermarkter

### I. Kennzeichnungsbeispiele mit Pflichtangaben:

1.) Beispiel für ein Erzeugnis der Konfitürenverordnung		
Erdbeer- Konfitüre Extra	→	Verkehrsbezeichnung
Hergestellt aus 45 g Früchten je 100g Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g	→	Pflichtangaben nach Konfitürenverordnung
Zutaten:	→	Zutatenliste
Zucker, Erdbeeren, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin		
450g	→	Nennfüllmenge
Mindestens haltbar bis: Ende 10/2020	→	Mindesthaltbarkeitsdatum
L: 1234	→	Losnummer
Fruchtverarbeitung Mustermann Mustergasse 1a 12345 Musterstadt	→	Hersteller

### Achtung !!!

Verkehrsbezeichnung Konfitüre, Marmelade und Gelee (Ausnahme: „Weingelee“) nur für Erzeugnisse, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht:

- Mindestfruchtgehalte, abhängig von Fruchtart
- Mindestzuckergehalt (55%, refraktometrisch zu ermitteln)
- Strenge Zusatzstoffregelungen (Konservierungsstoffe für herkömmliche Erzeugnisse nicht zugelassen, nur für brennwertverminderte Produkte, hier ist dann jedoch die Nährwert – Kennzeichnungsverordnung zu beachten!!!)
- Nur bestimmte, definierte Ausgangserzeugnisse und Zutaten, Anforderungen an Behandlung der Ausgangserzeugnisse

Die Bezeichnung „Marmelade“ ist anstatt „Konfitüre“ nur zulässig bei Produkten, die auf öffentlichen Märkten (Wochen – und Bauernmärkten) oder im Verkauf „ab Hof“ abgegeben werden. Ansonsten ist die Bezeichnung „Marmelade“ lediglich Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten vorbehalten.

Werden mehrere Fruchtarten z.B.: „Erdbeere – Rhabarber“ in der Verkehrsbezeichnung genannt, müssen jeweils die Mengen der **einzelnen** Fruchtarten angegeben werden.

2.) Beispiel für einen <b>fruchthaltigen Brotaufstrich</b>		
Erdbeeren - Fruchtaufstrich	→	Verkehrsbezeichnung
Zutaten:	→	Zutatenliste
Erdbeeren (65%), Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure)		
450 g	→	Nennfüllmenge
Mindestens haltbar bis: 30.10.2020	→	Mindesthaltbarkeitsdatum (bei Angabe von mindestens <b>Tag, Monat</b> auch = <b>Losnummer</b> )
Hofladen Bauer Mustermann Musterstr. 1a 12345 Musterdorf	→	Hersteller

**Achtung!!!**

Mengenkennzeichnung des Fruchtgehaltes erforderlich, werden mehrere Fruchtarten z.B.: „Erdbeere – Rhabarber“ in der Verkehrsbezeichnung genannt, müssen jeweils die Mengen der **einzelnen** Fruchtarten angegeben werden

Bei nährwertbezogenen Angaben, wie z. B. „wenig Zucker“ ist eine Nährwertkennzeichnung erforderlich.

3.) Beispiel für einen **Weingelee**

Verkehrsbezeichnung „Weingelee“, ansonsten analog 2.) Beispiel.

**Achtung!!!**

Mengenkennzeichnung des Weins erforderlich

Der verwendete Wein ist i. d. R. geschwefelt; beträgt der Gehalt an schwefliger Säure im Endprodukt mehr als 10 mg/kg ist eine Allergenkennzeichnung erforderlich

## II. Häufig gemachte Fehler

- Verwendung von Fantasiebezeichnung, z. B. „Früchtezauber“ anstatt Verkehrsbezeichnung, z. B. „Mehrfuchtaufstrich“
- Bei Verwendung von Gelierzucker werden die darin enthaltenen Zutaten bzw. Zusatzstoffe nicht oder nicht vollständig aufgeführt
- Verwendung von Gelierzucker „2:1“ bei Marmeladen, Konfitüren und Gelees; dieses Erzeugnis enthält Konservierungsstoff (siehe Beispiel 1.), Achtung
- Angabe der Zusatzstoffe (z. B. „Pektin“) ohne Klassennamen (z. B. „Geliermittel“)
- Fehlerhafte Reihenfolge der Zutaten; diese muss absteigend nach Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung angegeben werden
- Fehlende Loskennzeichnung; Tipp: Pflicht zur Loskennzeichnung entfällt, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mit mindestens Tag und Monat (in dieser Reihenfolge) angegeben ist
- Nicht ausreichende Herstellerangabe; Hersteller muss mittels der angegebenen Daten ohne weitere Nachforschungen postalisch erreichbar sein!
- Unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum; die Angabe: „mindestens haltbar bis...“ ist Pflicht!

## III. Empfehlungen

**Anforderungen der Konfitürenverordnung sind für Selbstvermarkter meist schwer zu erfüllen. Daher sollte eine beschreibende Verkehrsbezeichnung gewählt werden (z. B. „XY - Aufstrich“, „Brotaufstrich aus...“); hier findet die Konfitürenverordnung keine Anwendung**