

Merkblatt

Anforderungen an Konfitüren, Gelee, Brotaufstrich und Marmelade

Die Bezeichnung des Produkts bestimmt den Umfang der Kennzeichnung

Fruchtaufstrich oder Brotaufstrich:

(Mindestgehalt an Zucker und Früchten nicht vorgeschrieben)

Kennzeichnungselemente nach Lebensmittelkennzeichnungs - Verordnung

- die Verkehrsbezeichnung (z. B.: „**Brotaufstrich aus Brombeeren**“)
- der Hersteller mit Anschrift
- die Zutatenliste (z. B. **Zutaten: „Brombeeren (.....%), Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure...)**
- die Füllmenge (z. B. „**500 g**“)
- **Mindesthaltbarkeitsdatum mit Angabe: „mindestens haltbar bis: Tag, Monat und Jahr“**
(sofern nur Monat und Jahr angegeben werden, ist zusätzlich eine Loskennzeichnung erforderlich)
- **Empfehlenswert wäre noch der Hinweis „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“.**

Fruchtaufstriche oder Brotaufstriche **dürfen konserviert werden**, d.h. sie dürfen zur Erhöhung der Haltbarkeit bzw. zur Vermeidung von Schimmelbildung mit folgenden Zutaten hergestellt werden:

- „Gelierzucker 1 + 2“ oder „Gelierzucker 1 + 3“
- „Einmachhilfe“ oder „Gurkendoktor“

Alle in diesen Zutaten enthaltenen **Zusatzstoffe** (Konservierungsstoffe, Geliermittel, Salze der Genußsäuren) müssen jedoch **in der Zutatenliste Ihres Produktes genannt werden**.

Konfitüren und Gelees:

(Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse, Früchten bzw. Saft und spezielle Kennzeichnungszusätze vorgeschrieben)

Anforderungen an die Zusammensetzung:

Alle Produkte müssen mind. 60 % an löslicher Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten	für 100 g Enderzeugnis mind. zu verwendende Früchte bzw. Saft
Konfitüre extra aus roten, schwarzen Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Quitten, Hagebutten	Früchte: mind. 35 g
Konfitüre extra aus anderen Früchten	Früchte: mind. 45 g
Konfitüre aus roten, schwarzen Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Quitten, Hagebutten	Früchte: mind. 25 g
Konfitüre aus anderen Früchten	Früchte: mind. 35 g
Gelee extra aus roten, schwarzen Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Quitten, Hagebutten	Saft: mind. 35 g
Gelee extra aus anderen Früchten	Saft: mind. 45 g
Gelee aus roten, schwarzen Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Quitten, Hagebutten	Saft: mind. 25 g
Gelee aus anderen Früchten	Saft: mind. 35 g

aus Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten **dürfen in Vermischung mit anderen Früchten keine Konfitüre extra und Gelee extra** hergestellt werden
Die Konservierung dieser Produkte ist nicht zulässig, also dürfen folgende konservierungstoffhaltigen Zutaten **nicht verwendet werden**: „**Gelierzucker 1+2**“ oder „**Gelierzucker 1+3**“, „**Gurkendoktor**“ und „**Einmachhilfe**“

Kennzeichnungselement nach der Konfitüren-VO und Lebensmittelkennzeichnungs-VO:

- die Verkehrsbezeichnung (z. B. „Erdbeerkonfitüre“)
- der Kennzeichnungszusatz „hergestellt aus ... g Früchten pro 100 g“ (zu berechnen aus der Rezeptur)
- der Gesamtzuckeranteil = Zuckerszusatz + Zuckergehalt der Früchte „Gesamtzuckeranteil g je 100 g“ (muss analytisch mittels Refraktometer ermittelt werden)
- der Hinweis „Nach dem Öffnen kühl aufbewahren“, wenn der Gesamtzuckeranteil unter 63 % liegt.
- der Hersteller mit Anschrift
- die Zutatenliste (*Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Zitronensäure ...*)
- die Füllmenge (z. B. „500 g“)
- Mindesthaltbarkeitsdatum mit Angabe: „mindestens haltbar bis: *Tag, Monat und Jahr*“ (sofern nur Monat und Jahr angegeben werden, ist zusätzlich eine Loskennzeichnung erforderlich)

Hinweis

Konfitüre darf **auf lokalen Bauern- und Wochenmärkten Deutschlands** unter der **Bezeichnung Marmelade** an den Endverbraucher verkauft werden. Nach EU-Recht besteht Marmelade aus Zitrusfrüchten, während die Bezeichnung Konfitüre allen übrigen Früchten vorbehalten ist. Im allgemeinen Sprachgebrauch wird Konfitüre häufig mit Marmelade gleich gesetzt. Um auf den lokalen Märkten Marmelade von Konfitüre unterscheiden zu können, muss Marmelade dort unter der Bezeichnung „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ verkauft werden.

„Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ dürfen **nicht mit künstlichen Farbstoffen** gefärbt werden und der **Saft aus roten Rüben nicht verwendet** werden.

Bei Verwendung von Saft aus roten Rüben zur Farbintensivierung ist nur zulässig für Konfitüren und Gelees aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen. Diese Zutat muss in der Zutatenliste aufgeführt werden.

Änderungen durch die neue Konfitüren-VO vom 23.10.2003 in Kurzfassung:

1. Die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre einfach“ bzw. „Gelee einfach“ ist geändert in „Konfitüre“ bzw. „Gelee“.
2. Die Verwendung von Saft aus der roten Rübe ist nicht mehr zulässig bei Konfitüre extra und Gelee extra.
3. Die Verwendung von Saft aus der roten Rübe braucht nicht mehr mit dem Kennzeichnungszusatz „Saft aus roten Rüben zur Verstärkung der Farbe“ kenntlich gemacht, sondern nur noch in der Zutatenliste aufgeführt zu werden.
4. Bei Fruchtaufstrich muss der Anteil an Früchten in der Zutatenliste angegeben werden (neue Quidd-Regelung nach § 8 Lebensmittelkennzeichnungs-VO).

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Niggemeier	02921 - 30	2168
Herr Brömse		2113
Herr Dörrig		3591
Herr Graewer		2169
Herr Funke		2167

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 - 30	2191
Herr Hoffmeier		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 - 30	2196