



Anforderungen an Zusammensetzung und Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstriche sind gemäß der Verordnung über Konfitüren und einiger ähnlicher Erzeugnisse (Konfitüren-Verordnung) sowie der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011 rechtskonform zu kennzeichnen.

Die folgenden **Bezeichnungen** dürfen nur verwendet werden, wenn die genannten **Herstellungsanforderungen** erfüllt sind:

Konfitüre extra

- ✓ ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.
- ✓ Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren darf jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden.
- ✓ Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.
- ✓ Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten darf keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten.

Konfitüre

- ✓ ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten, Pülpe oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtarten und Wasser.
- ✓ Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Marmelade

- ✓ ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.
- ✓ Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z. B. Bauern- und Wochenmärkten) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. In diesen Fällen sind bei der Verwendung der Bezeichnung „Marmelade“ auch die Herstellungsanforderungen an Konfitüre einzuhalten.

Gelee extra

- ✓ ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten.
- ✓ Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.
- ✓ Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten darf kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten.

Gelee

- ✓ ist die streichfähige Zubereitung aus Zuckerarten sowie Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten.
- ✓ Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

Fruchtaufstrich ist keine Bezeichnung, die an die Vorgaben und Anforderungen der Konfitüren-Verordnung gebunden ist. Wird diese Bezeichnung verwendet, muss sich das Erzeugnis in seiner Zusammensetzung von den o. g. Erzeugnissen der Konfitüren-Verordnung unterscheiden (z. B. durch einen deutlich geringeren Zuckergehalt oder einen deutlich höheren Fruchtanteil).

	Anforderung an die Zusammensetzung			Anforderung an die Kennzeichnung		
Bezeichnung	Zuckergehalt (lösliche Trockenmasse, refraktometrisch bestimmt)	Fruchtgehalt	Konservierungsstoffe	Zuckergehalt	Gesamtfruchtgehalt	Deklaration der einzelnen Fruchtanteile
Konfitüre extra, Gelee extra	mindestens 55 % (außer Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz o. teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert)	fruchtartabhängig Rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Schw. Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten 35 % Ingwer 25 % Kaschuäpfel 23 % Passionsfrüchte 8 % Andere Früchte (z. B. Erdbeeren, Kirschen) 45 %	nicht zulässig (außer Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert)	vorgeschriebener Wortlaut: „Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“	vorgeschriebener Wortlaut: „hergestellt aus ...g Früchten je 100 g“	die prozentuale Angabe der Fruchtanteile muss erfolgen, wenn die Fruchtarten in der Bezeichnung oder einer Abbildung hervorgehoben wurden, bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt
Konfitüre, (Marmelade), Gelee	mindestens 55 % (außer Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz o. teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert)	fruchtartabhängig Rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Schw. Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten 25 % Ingwer 15 % Kaschuäpfel 16 % Passionsfrüchte 6 % Andere Früchte (z. B. Erdbeeren, Kirschen) 35 %	nicht zulässig (außer Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert)	vorgeschriebener Wortlaut: „Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“	vorgeschriebener Wortlaut: „hergestellt aus ...g Früchten je 100 g“	die prozentuale Angabe der Fruchtanteile muss erfolgen, wenn die Fruchtarten in der Bezeichnung oder einer Abbildung hervorgehoben wurden, bei Produkten aus nur einer Frucht ist diese Vorgabe durch die Nennung des Gesamtfruchtgehaltes bereits erfüllt
Fruchtaufstrich	Keine Festlegung (keine Bindung an die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung)	Keine Festlegung (keine Bindung an die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung)	zulässig (Grenzwert für Benzoesäure: 500 mg/kg, Grenzwert für die Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: 1000 mg/kg)	Angabe nicht erforderlich (Kennzeichnung des enthaltenen Zuckers nur innerhalb des Zutatenverzeichnisses, Hinweis: Gelierzucker ist eine zusammengesetzte Zutat, d. h. die Zutaten des Gelierzuckers müssen einzeln mit dem dazugehörigen Klassennamen genannt werden)	Keine Festlegung	die prozentuale Angabe der Fruchtanteile muss innerhalb des Zutatenverzeichnisses erfolgen Hinweis: im Zutatenverzeichnis müssen Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt Ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels genannt werden

Neben der *Bezeichnung*, dem *Zucker- und Gesamtfruchtgehalt* und der quantitativen Angabe der *Fruchtanteile* sind sowohl für Konfitüre extra, Konfitüre, Marmelade, Gelee extra, Gelee als auch Fruchtaufstrich weitere Angaben verpflichtend zu kennzeichnen:

- das *Verzeichnis der Zutaten* einschließlich verwendeter *Zusatzstoffe* mit dazugehörigem Klassennamen, gegebenenfalls enthaltene *Allergene* (deutlich hervorgehoben)
- das *Mindesthaltbarkeitsdatum* mit dem vorgeschriebenen Wortlaut „mindestens haltbar bis ...“ (wenn der Tag genannt wird) bzw. „mindestens haltbar bis Ende ...“ (in den anderen Fällen), gegebenenfalls im Zusammenhang mit besonderen Anweisungen für die Aufbewahrung
- die *Herstellerangaben*, d. h. Name oder Firma und vollständige, postalisch erreichbare Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- die *Nettofüllmenge* in der Einheit „g“, (vergleichbar mit dem Zucker- und dem Gesamtfruchtgehalt)
- die *Loskennzeichnung* (kann bei tagesgenauer Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unterbleiben)
- die *Nährwertkennzeichnung* (Ausnahme: handwerkliche Produktion in Kleinstbetrieben, keine Listung im Einzelhandel, kein Internethandel)