

Info Direktvermarktung



Konfitüren, Gelees, sonstige Frucht-/Brotaufstriche

1 Herstellung:

Zur Herstellung von „**Konfitüre extra**“ müssen mindestens 450 g Fruchtmarmelade, bei „**Gelee extra**“ mindestens 450 g Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (außer bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren und Sanddorn; hier genügen 350 g pro 1000 g Erzeugnis).

Zur Herstellung von „**Konfitüre**“ und „**Gelee**“ müssen mindestens 350 g Fruchtmarmelade oder Fruchtsaft je 1000 g Erzeugnis verwendet werden (außer bei roten und schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren und Sanddorn; hier genügen 250 g pro 1000 g Erzeugnis).

Der Begriff „**Marmelade**“ ist einer Zubereitung aus Zitrusfrüchten (mindestens 200 g pro 1000 g Erzeugnis) vorbehalten. Lediglich bei Abgabe auf örtlichen Märkten (Bauernmärkten, Wochenmärkten) kann für „Konfitüre“ die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet werden.

Alle o.g. Erzeugnisse müssen laut Konfitürenverordnung einen Gesamtzuckeranteil von mindestens 60 % aufweisen. Bei der haushaltsüblichen Rezeptur Früchte : Zucker im Verhältnis 1 : 1 wird dieser erforderliche Extraktanteil von mindestens 60 % in der Regel nicht erreicht. Diese Erzeugnisse mit höherem Fruchtanteil und niedrigerem Zuckeranteil unterliegen als sog. Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und können z.B. als „**Fruchtaufstrich**“ oder „**Brotaufstrich**“ bezeichnet werden.

Zu beachten ist, dass bei Verwendung von Extra-Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 (Verarbeitung von Früchten und Zucker im Verhältnis 2:1 bzw. 3:1) in der Regel der Konservierungsstoff Sorbinsäure enthalten ist. Derartige Erzeugnisse unterliegen als sogenannte Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und dürfen somit nicht als „Konfitüren“, „Gelees“ oder „Marmeladen“ bezeichnet werden.

2 Kennzeichnung:

- **Verkehrsbezeichnung** z.B. schwarze Johannisbeer-Konfitüre extra, Himbeergelee, Erdbeer-Fruchtaufstrich
- **Füllmenge** (bei 225 g und 450 g ist keine Angabe des Grundpreises erforderlich)
- Bei Produkten im Sinne der Konfitürenverordnung ist **zusätzlich** im gleichen Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzugeben:
 - „hergestellt aus g Früchten je 100 g“,
 - „Gesamtzuckeranteil g je 100 g“.
- **Zutatenverzeichnis**: Alle Zutaten in absteigender Reihenfolge; bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. Gelierzucker muss im Anschluss eine Aufzählung der Einzelzutaten erfolgen; Zusatzstoffe sind mit Klassennamen anzugeben, z.B. „Konservierungsstoff Sorbinsäure“, „Säuerungsmittel Citronensäure“, „Geliermittel Pektin“.
- Bei **Frucht- und Brotaufstrichen** müssen bei der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis die Menge der verwendeten Früchte in % aufgeführt werden.

Fundstellen:

Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung)

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.