

## **Merkblatt**

### **über die Kennzeichnung von Konfitüre, Marmelade und Gelee**

Die Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung) gibt vor, wie Konfitüren, Marmeladen und Gelee zu kennzeichnen sind. Erzeugnisse der Konfitüren-Verordnung (z. B. Konfitüre, Gelee, Marmelade) müssen u. a. einen definierten, gleichbleibenden Zucker- und Fruchtgehalt aufweisen. Marmeladen dürfen ausschließlich aus Zitrusfrüchten hergestellt werden (Ausnahme bei Verkauf auf örtlichen Märkten). Hersteller sind verpflichtet diese Angaben mittels Untersuchungen zu kontrollieren.

In diesem Merkblatt werden daher Hinweise und Empfehlungen zur lebensmittelrechtlich korrekten Kennzeichnung von selbst hergestellten Fruchtzubereitungen zusammengefasst, die **NICHT** der Konfitürenverordnung (z. B. im Zuckergehalt und der Fruchtmenge) unterliegen.

#### **DAS ETIKETT**

Die folgenden Kennzeichnungsinformationen sind verpflichtend:

- Name, unter dem das Produkt verkauft wird, z.B. Erdbeer-Fruchtaufstrich
- Liste der Zutaten (in absteigender Reihenfolge; Menge der verwendeten Früchte in %, Konservierungsstoff sofern enthalten)
- Füllmenge (in Gramm)
- Mindesthaltbarkeitsdatum und die Aufbewahrungsbedingungen (z. B. sofern Kühlung)
- Name und Adresse des Herstellers oder Verkäufers

#### **Produktbezeichnung**

Der einfachste Weg eine lebensmittelrechtlich ausreichende Kennzeichnung zu gewährleisten und Beanstandungen zu entgehen, ist das Vermeiden von Produktbezeichnungen, die in der Konfitüren-Verordnung eindeutig definiert sind, wie z. B. Konfitüre, Marmelade, Gelee.

Empfohlen wird die Verwendung der Begriffe „**Brot- bzw. Fruchtaufstrich**“ oder „**Geleeartiger Brotaufstrich**“, „**fruchthaltiger Brotaufstrich**“ oder ähnlich, unter Nennung der verwendeten Frucht/ Früchten. So entgeht man möglichen Beanstandungen aufgrund fehlerhafter Angaben.

#### **Konservierungsstoffe**

Zu beachten ist, dass bei Verwendung von Extra- Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 in der Regel der Konservierungsstoff Sorbinsäure enthalten ist. Der Konservierungsstoff ist dann in der Zutatenliste aufzuführen (siehe Beispiel-Etikett).

#### **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zeigt an, bis wann das Lebensmittel unter den genannten Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Die Auswahl des MHD liegt grundsätzlich in der Verantwortung des Herstellers. Bei Fruchtaufstrichen nach der 1 : 1 – Methode sind 12 Monate bis max. 18 Monate ab Herstellung ein guter Richtwert.

### Beispiel-Etikett



### HERSTELLUNG

#### Gläser

- Geruchsneutrale Gläser verwenden.  
Es sollten möglichst keine gereinigten Gläser verwendet werden, in denen sich vorher Sauerkonserven befanden, da der säuerliche Geruch im Deckel verbleibt.
- Es ist darauf zu achten, dass eingeprägte/ eingestanzte/ aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdaten für das vorher im Glas befindliche Lebensmittel nicht mehr lesbar sind, um eine mögliche Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.
- Da Glassplitter gesundheitsgefährliche Verletzungen verursachen können, ist darauf zu achten, dass die Gläser intakt sind und keinen Sprung nach dem Befüllen aufweisen

#### Abfüllung

- Nach dem Kochvorgang sollte das Erzeugnis heiß abgefüllt und das Glas umgehend verschlossen werden.
- Die allgemeinen Anforderungen zum hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln sind einzuhalten.
- Die eingefüllte Menge ist zu prüfen. Besonders bei unterschiedlichen Glasgrößen sollte nachgewogen werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.