

Wichtige Hinweise:

- Die Nennfüllmenge ist in g, nicht in ml anzugeben.
- Bei der Verwendung von Gelierzucker sind in der Zutatenliste die einzelnen Bestandteile des Gelierzuckers aufzuführen.
- Bei Fruchtaufstrichen ist die mengenmäßige Angabe des Fruchtgehaltes in der Zutatenliste anzugeben (ergibt sich aus der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV).
- Bei nährwertbezogenen Angaben wie z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“ werden die Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung erforderlich. **Die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees ist keine nährwertbezogene Angabe!**
- Da die Anforderungen der KonfV für Selbstvermarkter oft nur schwer zu erfüllen sind, ist die Wahl einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung wie z.B. Fruchtaufstrich sinnvoll. Somit findet die KonfV keine Anwendung mehr.
- Durch den werbewirksam nutzbaren, höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Vorsicht, daraus kann die Angabe einer Nährwerttabelle notwendig werden.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen während der üblichen Öffnungszeiten gerne zur Verfügung.

Kontaktadresse:

Stadt Erlangen
Amt für Veterinärwesen und gesundheitlichen Verbraucherschutz
-Lebensmittelüberwachung-
Nägelsbachstr. 40
91052 Erlangen
Telefon: 09131 / 86 – 1725
Telefax: 09131 / 86 – 1726
E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt.erlangen.de

Lebensmittelkontrolleure:

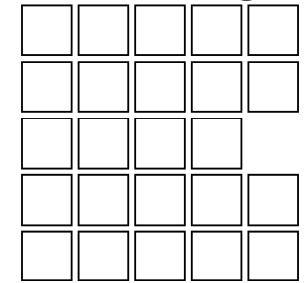
Herr Fischer 09131 / 86 – 2846
Herr Schmitt 09131 / 86 – 2983
Herr Schönweiß 09131 / 86 – 1511
Herr Zwiener 09131 / 86 – 2519

Impressum

Herausgeber:
Stadt Erlangen
Amt für Veterinärwesen und
gesundheitlichen Verbraucherschutz
-Lebensmittelüberwachung-

Stand: September 2018

Stadt Erlangen



Merkblatt zur Herstellung und Kennzeichnung von Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstrichen

Sie sind Selbstvermarkter von Konfitüre, Marmelade oder Fruchtaufstrichen?

Um bei der Herstellung und Kennzeichnung die lebensmittelrechtlichen Anforderungen einzuhalten, wollen wir Ihnen dieses Merkblatt an die Hand geben.

Anforderungen an die Zusammensetzung:

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt	mindestens 60 %	mindestens 60 %	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. - Erdbeere: 45% - Johannisbeere: 35% - Quitte: 35% - Kirsche: 45%	fruchtartabhängig, z.B. - Erdbeere: 35% - Johannisbeere: 25% - Quitte: 25% - Kirsche: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig	nicht zulässig	zulässig

Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z.B. Wochen- oder Bauernmärkte) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche versteht man unter „Marmelade“ ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis.

Der oben angegebene Zuckergehalt gilt nicht für Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z.B. Diäterzeugnisse) oder für Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Anforderungen an die Kennzeichnung:

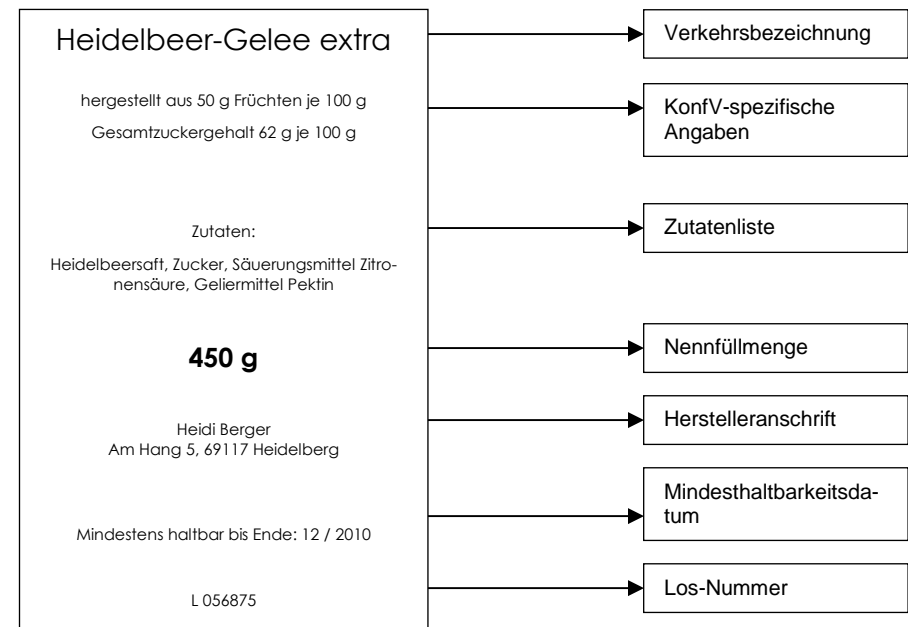
	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade), Gelee	Fruchtaufstrich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus g Früchten je 100 g“	„hergestellt aus g Früchten je 100 g“	z.B. innerhalb der Zutatenliste
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“	Keine Angabe erforderlich

Die Verwendung der Bezeichnung „Gelee“ oder „Marmelade“ ist nur zulässig, wenn die Anforderungen der Konfitüren-Verordnung (KonfV) eingehalten werden, also der Zuckergehalt und Fruchtgehalt den Vorgaben entsprechen und keine Konservierungsstoffe verwendet werden.

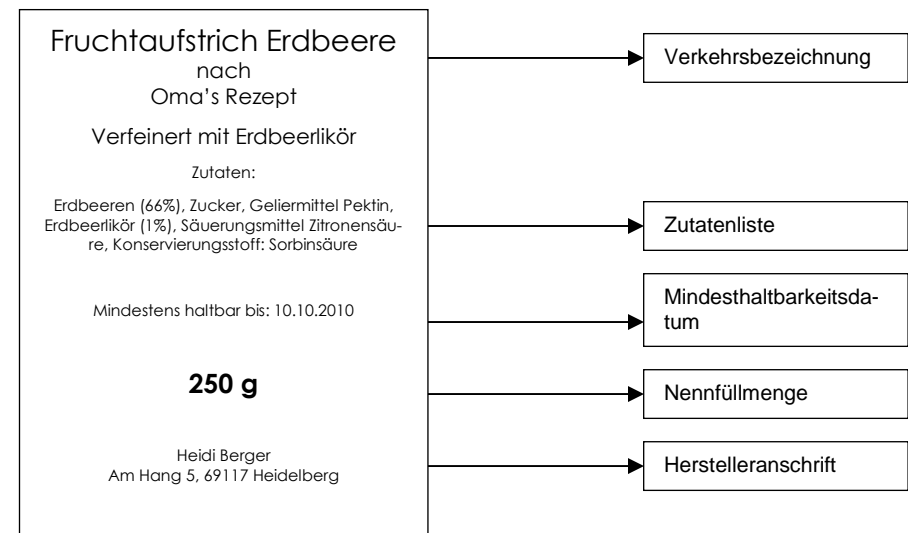
Hinweis: In „Gelierzucker 2:1“ ist meist Konservierungsstoff enthalten.

Etikettenbeispiele:

Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:



Kennzeichnung von Fruchtaufstrich (keine Gültigkeit der KonfV):



Die seitlich angegebenen Kennzeichnungselemente sind Pflichtangaben!