

## Merkblatt

### zur Herstellung und Kennzeichnung von Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstrichen

(Stand: Januar 2021)

Um die Herstellung und Kennzeichnung gemäß lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu erleichtern, wurde dieses Merkblatt erstellt. Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

#### Anforderungen an die Zusammensetzung

	<b>Konfitüre extra Gelee extra</b> (Die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)	<b>Konfitüre (Marmelade) Gelee</b> (Die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung sind bindend)	<b>Fruchtaufstrich</b> (keine Bindung an die Vorgaben der Konfitüren-Verordnung)
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	<b>mind. 55 %</b> (außer brennwertverminderte und ohne Zucker hergestellte Produkte)	<b>mind. 55 %</b> (außer brennwertverminderte und ohne Zucker hergestellte Produkte)	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig zum Beispiel  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere 45 %</li> <li>• Johannisbeere 35 %</li> <li>• Quitte 35 %</li> <li>• Kirsche 45 %</li> </ul>	fruchtartabhängig zum Beispiel  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erdbeere 35 %</li> <li>• Johannisbeere 25 %</li> <li>• Quitte 25 %</li> <li>• Kirsche 35 %</li> </ul>	nicht geregelt
Konservierungsstoffe	<b>nicht zulässig</b> (außer brennwertverminderte u. ohne Zucker hergestellte Produkte)	<b>nicht zulässig</b> (außer brennwertverminderte und ohne Zucker hergestellte Produkte)	<b>zulässig</b> (Benzoesäure bis 500 mg/kg, $\Sigma$ Benzoe- und Sorbinsäure bis 1000 mg/kg)
weitere Zusatzstoffe (zum Beispiel Süßstoffe, Farbstoffe und so weiter)	<b>teilweise zulässig</b> (Die Vorgaben der VO (EG) 1333/2008 beachten)	<b>teilweise zulässig</b> (Die Vorgaben der VO (EG) 1333/2008 beachten)	<b>teilweise zulässig</b> (Die Vorgaben der VO (EG) 1333/2008 beachten)

Die Bezeichnung "Marmelade" ist an Stelle von "Konfitüre" nur für solche Erzeugnisse zulässig, die auf einen **örtlichen** Markt (Wochen- oder Bauernmarkt) oder im "Ab-Hof-Verkauf" abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche versteht man unter "Marmelade" ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis.

#### Anforderungen an die Kennzeichnung

	<b>Konfitüre extra Gelee extra</b>	<b>Konfitüre (Marmelade), Gelee</b>	<b>Fruchtaufstrich</b>
Deklaration des Gesamtzuckergehaltes	"Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g"	"Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g"	nicht geregelt
Deklaration des Gesamtfruchtgehaltes	"hergestellt aus ...g Früchten je 100 g (Pflichtangabe Wortlaut nicht ändern)"	"hergestellt aus ...g Früchten je 100 g (Pflichtangabe Wortlaut nicht ändern)"	nicht geregelt

**Hinweis:** Bei der Verwendung von Gelierzucker ist zu prüfen, ob Konservierungsstoffe bzw. andere Zusatzstoffe enthalten sind.

### **Beispiel für die Deklaration von Konfitüren und Fruchtaufstrichen**

<b>Zutaten</b>	1 kg Erdbeeren 900 g Zucker	1 kg Erdbeeren 600 g Zucker
<b>Bezeichnung</b>	<b>Erdbeerkonfitüre</b>	<b>Erdbeer-Fruchtaufstrich</b>
<b>Zutaten</b> in absteigender Reihenfolge, Zusatzstoffe und Allergene (zum Beispiel Nüsse) müssen deklariert werden	Erdbeeren, Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Erdbeeren (63 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
<b>Fruchtgehalt</b>	Hergestellt aus 55 g Früchten je 100 g	Angabe nicht erforderlich, sondern Fruchtgehalt in Prozent
<b>Gesamtzuckergehalt</b>	Gesamtzuckergehalt 52 g je 100 g	Angabe nicht erforderlich
<b>Aufbewahrungshinweis</b>	Nach dem Öffnen kühl lagern	Nach dem Öffnen kühl lagern
<b>Mindesthaltbarkeit Losnummer*</b>	Mindestens haltbar bis: (Tag, Monat, Jahr)	Mindestens haltbar bis: (Tag, Monat, Jahr)
<b>Füllmenge</b>	Zum Beispiel 250 g	Zum Beispiel 250 g
<b>Hersteller</b>	Max Mustermann Musterstr. 1 11111 Musterstadt	Max Mustermann Musterstr. 1 11111 Musterstadt
<b>Nährwertkennzeichnung+</b>	Nährwertkennzeichnung – Pflicht ab 13.12.2016 Brennwert (in kJ und kcal je 100 g oder 100 ml) Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz (in Tabellenform)	Nährwertkennzeichnung – Pflicht ab 13.12.2016 Brennwert (in kJ und kcal je 100 g oder 100 ml) Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz (in Tabellenform)

\*Die Losnummer gibt die Produktionseinheit an, zum Beispiel L210  
Auf die Losnummer kann verzichtet werden, wenn die Datierung mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.

Bei der Verwendung von Gelierzucker sind in der Zutatenliste die einzelnen Bestandteile des Gelierzuckers (zum Beispiel Zucker, Stabilisator, Pektin) anzugeben.  
Bei nährwertbezogenen Angaben zum Beispiel viel Frucht – wenig Zucker, werden Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung erforderlich. Die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees ist keine nährwertbezogene Angabe.

+ **Ausnahme:** Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller/Händler an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel  
Telefon: 03301 601-6223 oder E-Mail: [veterinaeramt@oberhavel.de](mailto:veterinaeramt@oberhavel.de)