



## Merkblatt Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen

INFORMATIONEN FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Stand: November 2019

Die Nach der Konfitüren-Verordnung in der z.Zt. gültigen Fassung ist eine bestimmte Kennzeichnung vorgeschrieben:

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels (**Fruchtgehalt pro kg Enderzeugnis**)

„Konfitüre extra“ oder „Gelee extra“	mind. 350 g bei schwarzen oder roten Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren, Sanddorn, mind. 450 g bei anderen Früchten (außer Ingwer, Kaschuäpfel, Passionsfrüchte)
„Konfitüre“ oder „Gelee“	mind. 250 g bei schwarzen oder roten Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten, Vogelbeeren, Sanddorn mind. 350 g bei anderen Früchten (außer Ingwer, Kaschuäpfel, Passionsfrüchte)
„Marmelade“	wird immer aus Zitrusfrüchten hergestellt!!! mind. 200 g Zitrusfrüchte enthält keine anderen Früchte!!! andererseits ist es Konfitüre, Gelee oder ein Fruchtaufstrich

Auf örtlichen **Märkten** – insbesondere Ab-Hof-Verkauf, Bauern- oder Wochenmärkten mit unmittelbarer Abgabe an den Endverbraucher – kann ausnahmsweise statt der einfachen „Konfitüre“ als Verkehrsbezeichnung „Marmelade“ angegeben werden. Marmelade aus Zitrusfrüchten muss

nicht mehr „Marmelade“ genannt werden und darf als „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ angegeben werden.

- Angabe der Fruchtart, bei mehr als 2 Früchten, z.B. **„Mehrfucht-“ oder „3 Frucht-“**.
- Zutatenverzeichnis in mengenmäßig absteigender Reihenfolge; werden Zusatzstoffe wie beispielsweise Säuerungsmittel verwendet, ist die Stoffklasse und der Stoffname bzw. die E-Nr. anzugeben. Bei zusammengesetzten Zutaten sind deren Bestandteile anzugeben (z.B. Gelierzucker (Zucker, Geliemittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure); Achtung: da die Zusammensetzung von Gelierzucker variieren kann, handelt es sich bei Vorhandensein von Konservierungsstoffen um einen Fruchtaufstrich, da Konfitüren, Gelees und Marmeladen keine Konservierungsstoffe enthalten dürfen.
- Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers.
- Nettofüllmenge in Gramm.
- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, wie folgt:  
**„mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr**  
Oder  
**„mindestens haltbar bis Ende ...“ unter Angabe von Monat und Jahr**
- Wird der Geschmack durch eine der folgenden Zutaten beeinflusst, so wird diese im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels genannt:

Zitrusaft, Spirituosen, Wein, Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Honig, Kräuter, Gewürze.

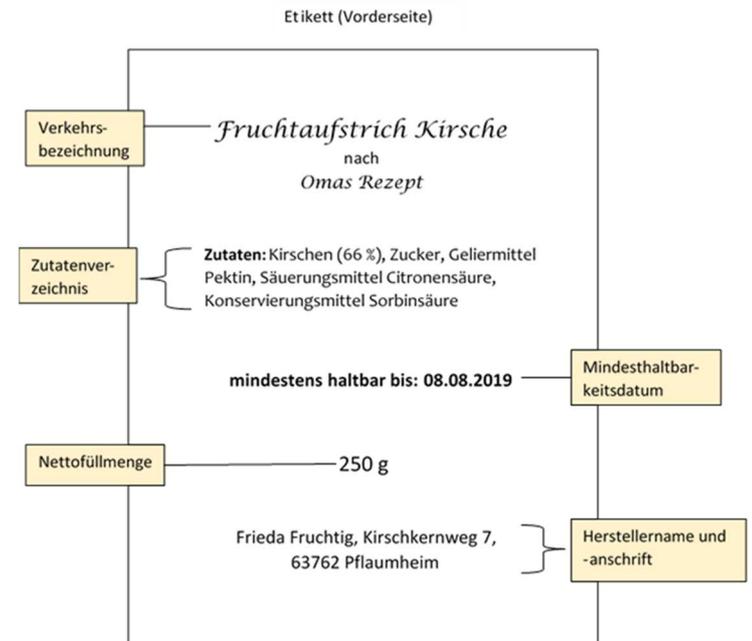
8. die Angabe **„hergestellt aus ...g Früchten je 100 g“**. Wird mehr als eine Frucht eingesetzt sind die Mengen der eingesetzten Früchte im Zutatenverzeichnis anzugeben.
9. die Angabe **„Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“** dieser ergibt sich aus dem Zuckergehalt der Früchte sowie dem zugesetzten Zucker und ist mittels Refraktometer zu messen. Ist eine Nährwertdeklaration nach Maßgabe der Lebensmittelinformations-Verordnung vorhanden, so muss diese Angabe nicht gemacht werden.
10. Aufbewahrungshinweis (**„Nach dem Öffnen kühl lagern“**): Dies ist in der Regel bei einer löslichen Trockenmasse (= Refraktometerwert, siehe Nr. 9) unter 63 g pro 100 g notwendig, was erfahrungsgemäß meist dann der Fall ist, wenn das Frucht/Zucker-Verhältnis größer als 1:1 ist.
11. Allergene müssen hervorgehoben werden (z.B. Sulfite in verwendeten Trockenfrüchten).
12. Nährwertdeklaration. Ausnahme: Handwerksbetriebe, die kleine Mengen (einzel-fallabhängig, aber nicht mehr als 1000 kg pro Jahr) an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte (< 50 km) direkt abgeben (kein Fernabsatz, z.B. Internet).
13. Loskennzeichnung (nicht erforderlich, wenn MHD mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird).

Die genannten Angaben sind folgendermaßen anzubringen:

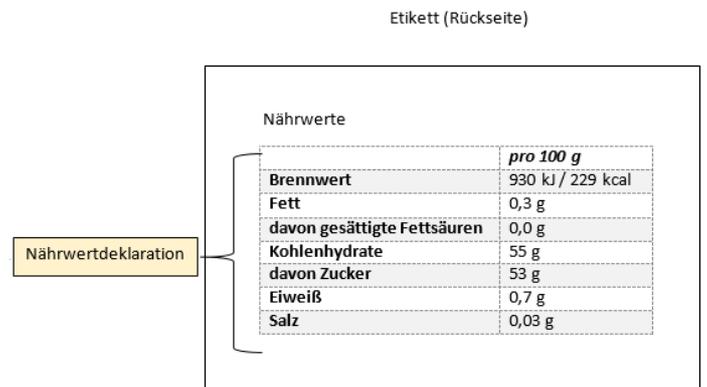
- Die Angaben unter den Nummern 2. und 7. direkt in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels.
- 8., 9. im gleichen Sichtfeld, wie die Bezeichnung des Lebensmittels, d.h. lesbar ohne die Packung zu drehen.

- Die Angaben unter 1. Und 5. müssen im selben Sichtfeld erscheinen.

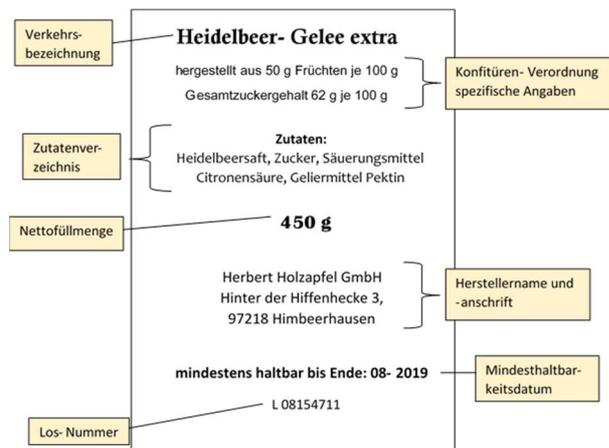
**Beispiel 1:**



Wenn erforderlich:



## Beispiel 2:



Nach der europäischen Zusatzstoff Verordnung VO (EG) Nr. 1333/2008 dürfen Konfitüren, Marmeladen und Gelees keine Konservierungsstoffe (z.B. Sorbinsäure, Benzoesäure) zugesetzt werden. Eine Ausnahme machen die brennwertverminderten Erzeugnisse, die allerdings 30% weniger Kalorien/Zucker aufweisen müssen als vergleichbare herkömmliche Produkte und bei denen die Eigenschaften anzugeben sind, die zur Reduzierung des Gesamtbrennwertes führen. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden.

Diese Tatsache hat zur Folge, dass Konfitüren, Marmeladen und Gelees, die mit einem konservierungsmittelhaltigen Geliermittel hergestellt wurden, lebensmittelrechtlich unzulässig sind und deshalb nicht verkauft werden dürfen. Landwirtschaftliche Direktvermarkter und gewerbliche Kleinhersteller müssen dies unbedingt beachten!

Wird eine Reduzierung des Zuckergehaltes (um weniger als 30%) gewünscht, so ist aufgrund der Problematik mit den Konservierungsstoffen zur Herstellung von Konfitüren, Marmelade oder Gelees darauf zu achten, dass fertiger Gelierzucker bzw. fertiges Geliermittel mit Konservierungsstoffen nicht verwendet werden dürfen bzw. reiner Zucker und

das Geliermittel (z.B. reines Apfelpektin) getrennt zugeben werden müssen. Bei diesen Produkten ist zu beachten, dass die Haltbarkeit wegen des geringen Zuckergehaltes entsprechend herabgesetzt ist!

### Tipp:

Eine etwas einfachere Kennzeichnung (insbesondere der des Gesamtzuckergehaltes, der durch eine Untersuchung bestimmt werden muss) wird verlangt, wenn das Produkt nicht unter der Bezeichnung Konfitüre, Marmelade oder Gelee, sondern als „**Fruchtaufstrich** aus .... (z.B. Erdbeeren)“ oder „**Fruchtzubereitung** aus ...“ in den Verkehr gebracht wird.

Ein Fruchtaufstrich ist ein Brotaufstrich aus Zucker und eingekochten Früchten, der nicht in die oben genannten Kategorien fällt.

Für die Kennzeichnung sind dann nur noch folgende Angaben erforderlich:

1. Bezeichnung des Lebensmittels: **z.B. „Fruchtaufstrich aus...“**
2. Zutatenverzeichnis ist in mengenmäßig absteigender Reihenfolge sowie prozentuale Mengenangabe der in der Verkehrsbezeichnung genannten Fruchtart(en) (sog. „QUID“); werden Konservierungsstoffe oder Säuerungsmittel verwendet, ist die Stoffklasse und der Stoffname bzw. die E-Nr. anzugeben
3. Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers
4. Nettofüllmenge in Gramm
5. Aufbewahrungshinweis („**Nach dem Öffnen kühl lagern**“)
6. Allergene müssen hervorgehoben werden (z.B. Sulfite in verwendeten Trockenfrüchten)
7. Nährwertdeklaration. Ausnahme: Handwerksbetriebe, die kleine Mengen (einzelfallabhängig, aber nicht mehr als 1000 kg pro Jahr) an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte (< 50 km) direkt abgeben (kein Fernabsatz, z.B. Internet)

8. Loskennzeichnung (nicht erforderlich, wenn MHD mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird)
9. Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums wie folgt:

**„mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr**

Oder

**„mindestens haltbar bis Ende ...“ unter Angabe von Monat und Jahr**

## Ansprechpartner

 Zentralrufnummer 02181 601-3901

### Herausgeber

Rhein-Kreis Neuss  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Auf der Schanze 4  
41515 Grevenbroich

02181 601-3901 (Telefon)  
02181 601-3999 (Telefax)  
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de