

# Info Direktvermarktung



## Konfitüren, Gelees, sonstige Frucht-/Brottaufstriche

### 1 Herstellung:

Zur Herstellung von „**Konfitüre extra**“ müssen mindestens 450 g Fruchtmarm, 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 Fruchtmarm 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 Gesamtzuckergehalt von mehr als 55 % aufweisen. Bei der haushaltsüblichen Rezeptur Früchte:Zucker im Verhältnis 1:1 wird dieser Wert in der Regel erreicht. Der Gesamtzuckergehalt sollte jedoch mittels Refraktometermessung überprüft werden, zumal dieser (Refraktometerwert der Saccharoseskala (Brix)) in der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse anzugeben ist (s.u.).

Erzeugnisse mit höherem Fruchtanteil und einem Gesamtzuckergehalt von 55 % und darunter unterliegen als sogenannte Lebensmittel eigener Art nicht der Konfitüren-Verordnung und können z. B. als „**Fruchtaufstrich**“ oder „**Brottaufstrich**“ bezeichnet werden (Erzeugnisse mit einem Gesamtzuckergehalt von mehr als 55 % **müssen** als Konfitüre, Gelee oder Marmelade bezeichnet und entsprechend gekennzeichnet 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.

Für Konfitüre, Gelees und Marmeladen, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, gelten gesonderte Vorgaben.

### 2 Kennzeichnung:

- **Bezeichnung** z. B. schwarze Johannisbeer-Konfitüre extra, Himbeergelee, Erdbeer-Fruchtaufstrich
- **Nettofüllmenge**
- Bei Produkten im Sinne der Konfitürenverordnung ist **zusätzlich** zur Bezeichnung im gleichen Sichtfeld anzugeben:
  - „hergestellt aus .... g Früchten je 100 g“,
  - „Gesamtzuckergehalt .... g je 100 g“  
(bei der Angabe ist eine Abweichung von  $\pm 3$  % zum tatsächlichen Refraktometerwert erlaubt).

- **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 Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis die Menge der verwendeten Früchte in % aufgeführt werden.

### **Anzuwendende Rechtsvorschriften:**

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“ sowie im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“.