

**Lebensmittelüberwachung  
Berchtesgadener Land**

**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
<b>Zuckergehalt</b>	mindestens 60 %	mindestens 60 %	nicht geregelt
<b>Fruchtgehalt</b>	fruchtartabhängig, z.B. - Erdbeere: 45% - Johannisbeere: 35% - Quitte: 35% - Kirsche: 45%	fruchtartabhängig, z.B. - Erdbeere: 35% - Johannisbeere: 25% - Quitte: 25% - Kirsche: 35%	nicht geregelt
<b>Konservierungsmittel</b>	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:

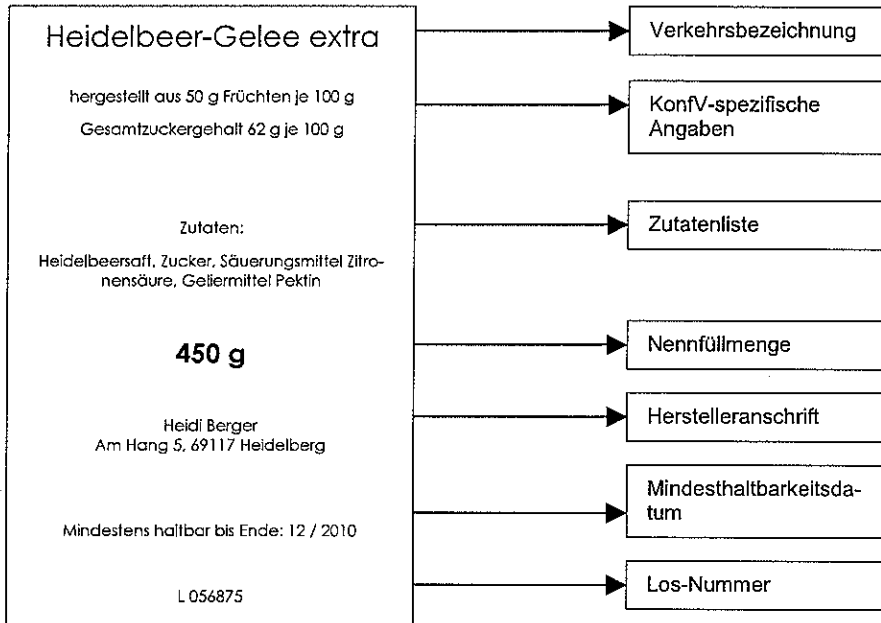
	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade), Gelee	Fruchtaufstrich
<b>Fruchtgehalt</b>	„hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“	„hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“	z.B. innerhalb der Zutatenliste
<b>Zuckergehalt</b>	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“	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.

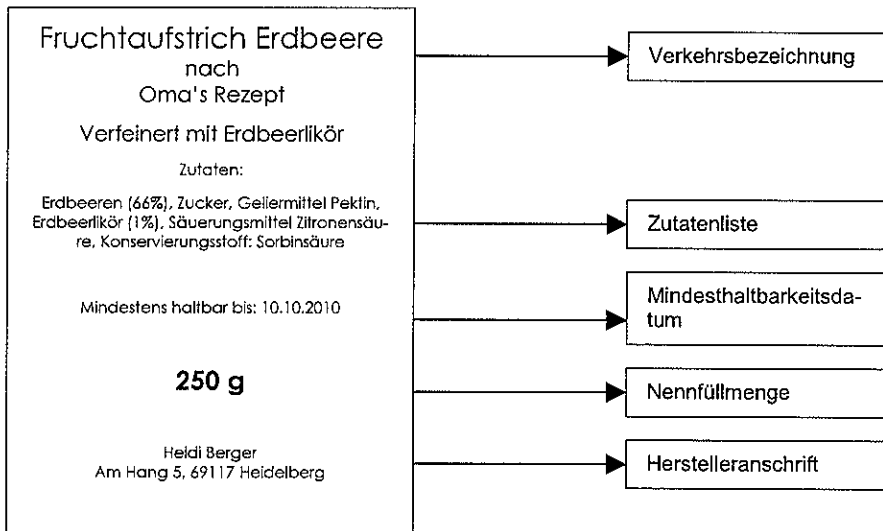
**Hinweis:** In „Gelierzucker 2:1“ ist meist Konservierungsstoff enthalten.

**Etikettenbeispiele:**

**Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:**



**Kennzeichnung von Fruchtaufstrich (keine Gültigkeit der KonfV):**



**Die seitlich angegebenen Kennzeichnungselemente sind Pflichtangaben!**

### 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. So findet die KonfV keine Anwendung mehr.
- Durch den werbewirksamen 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 gerne zur Verfügung.

### Kontaktadresse:

Lebensmittelüberwachung im  
Landratsamt Berchtesgadener Land  
Salzburgerstr. 64  
83435 Bad Reichenhall

Telefon: 08651 / 773 – 305 oder  
08651 / 773 - 306