
Merkblatt

Kennzeichnungselemente von Konfitüre, Gelee und Marmelade

1. Verkehrsbezeichnung	je nach Fruchtgehalt pro 1000g Enderzeugnis
Konfitüre extra	mind. 350 g bei schwarzen/roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn mind. 250 g bei Ingwer mind. 230 g bei Kaschuäpfeln mind. 80 g bei Passionsfrucht mind. 450 g bei anderen Früchten
Konfitüre	mind. 250 g bei schwarzen/roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn mind. 150 g bei Ingwer mind. 160 g bei Kaschuäpfeln mind. 60 g bei Passionsfrüchten mind. 350 g bei anderen Früchten
Gelee extra	Fruchtgehalt siehe Konfitüre extra (Aus Mischungen der nachstehenden Früchte darf kein Gelee extra hergestellt werden: Apfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten)
Gelee	Fruchtgehalt siehe Konfitüre
Marmelade	hergestellt aus Zitrusfrüchten (enthält keine anderen Früchte, andernfalls ist es Konfitüre, Gelee oder Fruchtaufstrich) mind. 200 g Zitrusfrüchte
Gelee-Marmelade	Marmelade ohne unlösliche Bestandteile
Maronenkrem	Mind. 380 g Maronenmark

2. Angabe der Fruchtart oder der Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils,
bei drei oder mehr Fruchtarten, z. B. "Mehrfrucht-" oder "Dreifrucht-"

3. Zutatenverzeichnis in mengenmäßig absteigender Reihenfolge.
Bei Mehrfruchtnennung in der Verkehrsbezeichnung ist der %-Anteil der Frucht anzugeben. z.B. Erdbeer-Himbeer-Brombeerkonfitüre

Wichtig: Konfitüren, Marmeladen und Gelees darf kein Konservierungsstoff zugesetzt werden. Somit ist auch die Verwendung von fertigem Gelierzucker mit Konservierungsstoff

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Kennzeichnung von Konfitüre, Marmelade und Gelee

(z.B. 2:1) lebensmittelrechtlich nicht zulässig.

4. Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers

5. Füllmenge in Gramm

6. **Mindesthaltbarkeitsdatum** "Mindestens haltbar bis..." unter Angabe von Tag, Monat, Jahr

7. **Fruchtgehalt** „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“

8. **Gesamtzuckergehalt** „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“

Die genannten Angaben sind folgendermaßen anzubringen:

2. direkt in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung,

1., 5., 6., 7. und 8. im gleichen Sichtfeld, d. h. lesbar, ohne die Packung zu drehen.

Beispiel:

<p style="text-align: center;">Konfitüre extra Aprikose 450 g</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis: 11.11.2007</p> <p style="text-align: center;">hergestellt aus 48 g Früchten je 100 g Gesamtzuckergehalt 65 g je 100 g</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Zucker, Aprikosen, Geliermittel (Pektin), Zitronensaft</p> <p style="text-align: center;">Fritz Früchtchen, Apfelallee 5, 47609 Birnheim</p>

Tipp :

Auf die aufwendige Kennzeichnung (insbesondere der des Gesamtzuckergehaltes, der durch eine Untersuchung bestimmt werden muss) kann verzichtet werden, wenn das Produkt nicht unter der Bezeichnung **Konfitüre oder Gelee**, sondern als "**Fruchtaufstrich aus ...**" oder "**Fruchtzubereitung aus ...**" in den Verkehr gebracht wird.

Für die Kennzeichnung sind dann noch folgende Angaben erforderlich:

- ❖ Verkehrsbezeichnung: z. B. "Fruchtaufstrich aus ..."
- ❖ Zutatenverzeichnis in mengenmäßig absteigender Reihenfolge
- ❖ Name und Sitz des Herstellers oder Verkäufers
- ❖ Füllmenge in Gramm
- ❖ Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums wie folgt: "mindestens haltbar bis ..." unter Angabe von Tag, Monat, Jahr

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Kennzeichnung von Konfitüre, Marmelade und Gelee