

---

## 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<br>mind. 250 g bei Ingwer<br>mind. 230 g bei Kaschuäpfeln<br>mind. 80 g bei Passionsfrucht<br>mind. 450 g bei anderen Früchten                   |
| Konfitüre       | mind. 250 g bei schwarzen/roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Hagebutten, Quitten, Sanddorn<br>mind. 150 g bei Ingwer<br>mind. 160 g bei Kaschuäpfeln<br>mind. 60 g bei Passionsfrüchten<br>mind. 350 g bei anderen Früchten                 |
| Gelee extra     | Fruchtgehalt siehe Konfitüre extra<br>(Aus Mischungen der nachstehenden Früchte darf kein <b>Gelee extra</b> hergestellt werden:<br>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)<br>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;"><b>Konfitüre extra</b> <b>Aprikose</b> 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