

Selbstvermarktung von Marmeladen, Gelees, Konfitüren und (Frucht)aufstrichen

Stand: November 2023

Marmelade oder Konfitüre?

Laut Definition der Konfitürenverordnung darf sich eigentlich nur ein Erzeugnis aus Zitrusfrüchten Marmelade nennen. Da eine Konfitüre bei uns jedoch traditionell als „Marmelade“ bezeichnet wird, gibt es eine Ausnahmeregelung: Bei dem Verkauf an Endverbraucher auf lokalen Märkten oder dem "Ab-Hof-Verkauf" ist die Bezeichnung „Marmelade“ als Synonym für Konfitüren zulässig.

Bezeichnung und Zusammensetzung von Konfitüren, Marmeladen und Gelees

Laut Konfitürenverordnung sind bei der Bezeichnung des Produktes als

- **Gelee extra**
- **Gelee**
- **Konfitüre extra**
- **Konfitüre**
- **Marmelade**

folgende Vorgaben der hinsichtlich der Zusammensetzung verpflichtend:

- **Konservierungsmittel** sind grundsätzlich nicht zulässig
- Einhaltung des **Gesamtzuckergehaltes** von mindestens 55%
- Vorgaben zum **Fruchtgehalt** sind abhängig von der Frucht & dem Bezeichnungszusatz „extra“ (z.B.: Erdbeermarmelade 35%, Erdbeerkonfitüre 35%, Erdbeerkonfitüre extra 45%, Quittengelee 25%, Quittengelee extra 35%)

Unabhängig von der Konfitürenverordnung sind folgende Kennzeichnungsvorgaben einzuhalten:

- Die **Verkehrsbezeichnung**, z.B. Erdbeerkonfitüre, fruchthaltiger Brotaufstrich Erdbeere, Erdbeer-Fruchtaufstrich
- Der **Herstellername** und seine Anschrift
- Die Deklaration des **Gesamtfruchtgehalts** („hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“), zu berechnen aus der Rezeptur +/- 3%
- Die Deklaration des **Zuckergehalts** („Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“)
- Die **Nährwertkennzeichnung** (Ausnahme, z. B. kleine Menge oder direkte Abgabe an Endverbraucher s. Anhang V Nr. 19 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011).
- Die **QUID-Angabe** (prozentuale Mengenangabe der wertgebenden Zutaten) ist erforderlich bei Hervorhebung durch Worte, Bilder oder Grafiken. Sie ist nicht erforderlich bei der Verwendung von nur einer Frucht. Bei aus drei oder mehreren Fruchtarten hergestellten Erzeugnissen kann die Angabe „Mehrfucht“ (oder ähnlich) gebraucht werden.

Selbstvermarktung von Marmeladen, Gelees, Konfitüren und (Frucht)aufstrichen

Stand: November 2023

- Die verwendeten Zutaten in Form einer **Zutatenliste**
 - a) *Anteil der eingesetzten Früchte unter 50 %*
Auflistung der Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der Zutat zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Im Allgemeinen wird bei Einsatz nur einer Zuckerart diese an erster Stelle stehen müssen, gefolgt von den Früchten, die namentlich genannt werden müssen (die Angabe „Früchte“ reicht nicht aus), und weiteren Zutaten (Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen zu verbinden).
 - b) *Anteil der eingesetzten Früchte über 50 %*
 - o i) Einfruchterzeugnisse
die namentlich genannte Frucht an erster Stelle, gefolgt von der Zutat „Zucker“ und weiterer Zutaten (Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen zu verbinden).
 - o ii) Mehrfruchterzeugnisse
in der Regel an erster Stelle Zucker, gefolgt von den namentlich genannten Früchten in absteigender Reihenfolge (die Angabe „Früchte“ reicht nicht aus) und weiteren Zutaten (Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen zu verbinden).
- Die **Netto-Füllmenge**
- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum**, immer mit folgenden Wortlaut: “mindestens haltbar bis...”
- Enthaltene **Allergene** und **Zusatzstoffe** müssen in der Zutatenliste besonders hervorgehoben werden, s. Artikel 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Alle Kennzeichnungselemente sind unverwischbar, leicht lesbar und in deutscher Sprache anzugeben!

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.