

Merkmale für Selbstvermarkter von *Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstrichen*

Die Bezeichnung „**Marmelade**“ ist nach der Definition der Konfitürenverordnung grundsätzlich nur für Erzeugnisse aus **Zitrusfrüchten** vorgesehen (z. B. „*Orangenmarmelade*“).

Jedoch darf dieser traditionsbehaftete Begriff „**Marmelade**“ in Deutschland und Österreich anstelle der Verkehrsbezeichnung „**Konfitüre**“ verwendet werden. Somit ist beispielsweise die Bezeichnung "**Erdbeermarmelade**" erlaubt. Diese Zulassung gilt aber nur für den Verkauf an Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten, wie Bauernmärkten, Wochenmärkten oder dem sogenannten „ab-Hof-Verkauf“.

Auch bei „**Erdbeermarmelade**“ handelt es sich um ein Erzeugnis nach der Konfitürenverordnung, für welches deren relativ strenge Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung gelten.

Zusammensetzung: Folgende Aspekte sind zu beachten:

- der erforderliche Mindestanteil an Früchten im Produkt (abhängig von der Fruchtart) muss eingehalten werden
- der Gehalt an Gesamtzucker ist auf mehr als 55 % festgelegt
- die Verwendung von Konservierungsmitteln ist nicht erlaubt

Kennzeichnung: Auf dem Etikett sind - zusätzlich zu den Vorgaben der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum, Mengen- und Herstellerangabe) - folgende Pflichtangaben anzubringen:

- Gesamtzuckergehalt durch die Angabe (**im gleichen Sichtfeld** wie die Verkehrsbezeichnung) „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (hier gilt der Refraktometerwert, zulässige Abweichung vom deklarierten Gehalt circa 3 %; Deklaration ist nicht erforderlich, wenn eine nährwertbezogene Angabe für Zucker nach Maßgabe der Nährwertkennzeichnungsverordnung gemacht wird)
- Fruchtgehalt durch die Angabe (**im gleichen Sichtfeld** wie die Verkehrsbezeichnung) „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ (ersetzt die QUID-Deklaration gemäß der LMKV nur bei Einfruchtprodukten, bei Zwei- und Mehrfruchterzeugnissen müssen alle Früchte einzeln mengenmäßig angegeben werden) Anmerkung: QUID bedeutet mengenmäßige Angabe der Lebensmittelzutaten

Ratschläge für Selbstvermarkter

- Keine Phantasiebezeichnungen (beispielsweise „Früchtezauber“, „Erdbeerkomposition“ oder ähnlich) als Ersatz für die Verkehrsbezeichnung verwenden
- Keine Angaben, die **nicht garantiert** stimmen: z. B. Bio, Natur, naturrein verwenden
- Etiketten von vergleichbaren Produkten großer Hersteller als „Anhaltspunkt“ für die Kennzeichnung eigener Produkte heranziehen

- **Wenn nicht gewährleistet werden kann, dass die Vorschriften der Konfitürenverordnung eingehalten** werden können (z. B. wegen des Fruchtgehaltes, des Gesamtzuckergehaltes oder bei Verwendung eines Gelierzuckers mit Sorbinsäure), dann
 - Bezeichnung Marmelade / Konfitüre / Gelee etc. meiden!
 - stattdessen die Bezeichnung „**Fruchtaufstrich**“, „**Fruchtzubereitung**“ oder ähnlich wählen

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!)

hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:



Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:

