



Merkblatt über die Kennzeichnung von Fruchtaufstrichen bei Direktvermarktung

In diesem Merkblatt werden Hinweise und Empfehlungen zur lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung von selbst hergestellten Fruchtaufstrichen zusammengefasst, die **nicht** der Konfitürenverordnung (z. B. im Zuckergehalt und der Fruchtmenge) unterliegen.

Die verpflichtenden Kennzeichnungselemente auf einem Etikett oder Verpackung

- **Bezeichnung des Lebensmittels:** z.B. Erdbeer-Fruchtaufstrich oder Fruchtaufstrich Erdbeere
- **Zutatenverzeichnis (in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils):**
Menge der verwendeten Früchte in % z.B. „Zutaten: Erdbeeren (50%), Zucker, Kirschen (15%)...“; Konservierungsstoffe (sofern enthalten)
z.B. „Säuerungsmittel Citronensäure“, „Konservierungsstoff Sorbinsäure“ oder „Konservierungsstoff Kaliumsorbat“
- **Nettofüllmenge:** in der Einheit g
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Wortlaut bei tagesgenauer Angabe: „mindestens haltbar bis 01.01.2019“, Wortlaut bei Verzicht des Tages: „mindestens haltbar bis Ende 01/2019“
- **besondere Aufbewahrungs- und/ oder Verwendungsbedingungen:** z.B. „geschützt vor Sonneneinstrahlung“ oder „Nach dem Öffnen gekühlt lagern.“
- **Hersteller:** z.B. Berta Birnenbaum, Zum lustigen Apfel 4, 99999 Hollunderheim (zusätzliche Angaben können sein eine Telefonnummer und/ oder E-Mail/ Internet-Adresse)
- **Loskennzeichnung (zur Rückverfolgbarkeit des Lebensmittel):** z.B. L001,

Tipp: bei tagesgenauer Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums kann auf die Losnummer verzichtet werden.

- **! Unter Umständen kann es notwendig werden Zutaten mit Allergenpotential im Zutatenverzeichnis durch die Schriftart oder Schriftstil z.B. fett oder kursiv geschrieben, hervorzuheben.**

Bezeichnung des Lebensmittels

Der einfachste Weg eine lebensmittelrechtlich ausreichende Kennzeichnung zu gewährleisten und Beanstandungen zu entgehen, ist das Vermeiden von Bezeichnungen, die in der Konfitürenverordnung eindeutig definiert sind, wie z. B. Konfitüre (aus einer oder mehreren Fruchtarten), Marmelade (nur aus Zitrusfrüchten), Gelee (aus wässrigen Auszügen einer oder mehreren Fruchtarten). Empfohlen wird die Verwendung der Begriffe „**Brot- bzw. Fruchtaufstrich**“ oder „**fruchthaltiger Brotaufstrich**“ oder ähnlich, unter Nennung der verwendeten Frucht / Früchte. **Der Fruchtgehalt (in %)** muss gekennzeichnet werden, sobald die Frucht in der Bezeichnung genannt bzw. abgebildet wird. Bei Mehrfruchterzeugnissen müssen alle Früchte einzeln mengenmäßig (in %) angegeben werden. Um der Bezeichnung eines Fruchtaufstriches Rechnung zu tragen, sollte der Gesamtzuckergehalt deutlich unter **< 55 %** und der Fruchtanteil in der Regel **> 50 %** liegen.



Konservierungsstoffe

Zu beachten ist, dass bei Verwendung von Extra-Gelierzucker 2:1 bzw. 3:1 in der Regel Zusatzstoffe wie Konservierungsstoffe z.B. Sorbinsäure oder Kaliumsorbat enthalten sein können. Bitte beachten Sie daher das Zutatenverzeichnis des verwendeten Gelierzuckers und geben diese Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis ihres Fruchtaufstriches mit an.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt an, bis wann das Lebensmittel unter den genannten Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Die Auswahl des Mindesthaltbarkeitsdatums liegt grundsätzlich in der Verantwortung des Herstellers - also bei Ihnen. Bei Fruchtaufstrichen nach der 1:1 – Methode sind 12 Monate bis max. 18 Monate ab Herstellung ein guter Richtwert. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss angekündigt werden mit den Worten „mindestens haltbar bis...“.

Sichtfeldregelung und Schriftgrößen

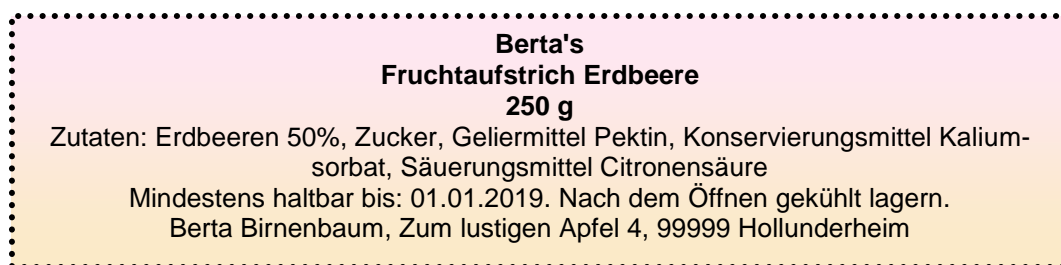
Die Bezeichnung des Lebensmittels und die Nettofüllmengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld angegeben werden.

Die Angaben sind so auf ein befestigtes Etikett aufzubringen, dass sie deutlich lesbar sind. Die Schriftgröße muss mind. mit einer x-Höhe 1,2 mm aufgebracht und bei Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, mind. eine x-Höhe von 0,9 mm betragen.

Die Schriftgröße der Füllmengenangabe auf einem Glas von mehr als 50 bis 200 g muss mind. 3 mm groß sein. Von mehr als 200 g bis 1000 g muss diese mind. 4 mm groß sein. Empfohlen wird eine generelle Schriftgrößenform von 4 mm.

Typ: Als Orientierung bei Fragen zur Kennzeichnung hilft oftmals der Weg zum Konfitüren-Regal ihres Lebensmitteleinzelhändlers. Bei den etablierten Herstellern von Aufstrichen kann davon ausgegangen werden, dass diese (meistens) alles richtig machen.

Beispiel-Etikett



Rechtsgrundlagen

https://www.gesetze-im-internet.de/konfv_2003/KonfV.pdf (Konfitürenverordnung) Stand:09.08.18
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>
(Lebensmittelinformationsverordnung) Stand:09.08.18

! Für zusätzliche Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, nutzen Sie auch weitere Angebote im Internet oder wenden sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.