

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Fruchtkonfitüre z.B. Erdbeerkonfitüre	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin, Zitronensaft; hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Fruchtmarmelade * z.B: Marillenmarmelade	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Marillen, Zucker, Geliermittel: Pektin hergestellt aus xx g Früchten je 100 g Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g	Zutaten

* Die Bezeichnung „**Marmelade**“ darf für Konfitüren aus **bäuerlicher Direktvermarktung** verwendet werden, **sofern diese Ab Hof oder auf regionalen Bauernmärkten** verkauft werden.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

2-Fruchtaufstrich z.B. Brombeer-Apfel-Fruchtaufstrich	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Brombeeren (30%) Apfel (20%), Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Mehr-Fruchtaufstrich z.B. Waldbeeren Fruchtaufstrich	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Himbeeren, Brombeeren, Äpfel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Fruchtgelee z.B. Weintraubengelee, Weingelee</p>	<p>Sachbezeichnung</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Traubensaft, Zucker, Geliermittel: Pektin hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g bei Weingelee „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Obstmus z.B. Apfelmus	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten, ev. Bio-Kontrollnummer	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
500 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Äpfel (80%), Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Powidl	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
450 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Zwetschken, Zucker, Zitronensaft	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Fruchtkompott z.B. Birnenkompott	Sachbezeichnung
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer ev. Bio-Kontrollnummer
500 g Abtropfgewicht: 350 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingun- gen
Zutaten: Birnen, Wasser, Zucker, Zitronensaft	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Kandierte Früchte z.B. Erdbeeren, Preiselbeeren, Kürbis	Sachbezeichnung
Barbara Muster Obstweg1 1234 Garten	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer
100 g	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
Zutaten: z.B. Erdbeeren, Zucker, Konservierungs- mittel: Sorbinsäure oder Antioxidationsmittel: Schwe- feldioxid	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Kennzeichnungselemente für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

1. Handelsübliche Sachbezeichnung (Konfitüren-VO, Codex Kap. B 5)

Fruchtaufstrich

Erzeugnisse mit der Sachbezeichnung Fruchtaufstrich, unterliegen nicht der Konfitüren-VO. Daher sind sowohl die Angabe des Fruchtgehaltes als auch des Gesamtzuckergehaltes nicht erforderlich. Werden diesbezügliche Angaben freiwillig gemacht, müssen sie korrekt sein!

Marmelade und Konfitüre

Was wir „Marmelade“ nennen, ist laut Konfitüren-VO als „Konfitüre“ zu kennzeichnen. Die Bezeichnung „**Marmelade**“ darf für Konfitüren aus **bäuerlicher Direktvermarktung** verwendet werden, **sofern diese direkt vom Erzeuger an den Letztverbraucher auf lokalen Märkten wie auf Bauern-, Wochenmärkten oder Ab Hof** abgegeben werden. Beim Verkauf über Wiederverkäufer lautet die richtige Bezeichnung „Konfitüre“. Marmelade - im Sinne der EU-Kennzeichnungsvorschriften - wird aus Zitrusfrüchten hergestellt.

Konfitüre ist eine auf gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pulpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorte(n). Zum Süßen sind Zucker, Zuckerarten, künstliche Süßstoffe und Honig erlaubt. Zur korrekten Sachbezeichnung wird das Wort "Konfitüre" unter Voranstellung der verwendeten Frucht (z.B. "Erdbeerkonfitüre") verwendet.

Unter **Gelee** versteht man die gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen von einer oder mehreren Fruchtsorte(n).

Bei „**Konfitüre extra**“ bzw. „**Gelee extra**“, bei „**Leichtkonfitüre**“ bzw. „**Leichtgelee**“ ist der Fruchtanteil höher (siehe Übersicht).

„Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ dürfen **nicht** aus Mischungen folgender Früchte hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Fruchtgehalt:

Der Mindestfruchtgehalt einer Konfitüre ist in der Konfitüren-VO geregelt und auf dem Etikett anzugeben. Zur Berechnung des Fruchtgehaltes werden ausschließlich Rezepturgewichte herangezogen und angegeben (nicht gerundet).

Übersicht: festgelegter Mindestfruchtanteil

Bezeichnung	Mindestobsteinwaage pro kg Erzeugnis	Ausnahmen
Konfitüre/Gelee	350 g	250 g bei Johannisbeeren/Ribiseln (rot, schwarz), Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten
Konfitüre extra/ Gelee extra, zuckerarme Konfitüren und zuckerarme Gelees	450 g	350 g bei Johannisbeeren/Ribiseln (rot/schwarz), Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten
Leichtkonfitüre/ Leichtgelee	600 g	

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Lösliche Trockenmasse

Unter Trockensubstanz versteht man den refraktometrisch bestimmten Gesamtzuckeranteil des fertigen Produktes. Dieser ist abhängig von der Menge des zugesetzten Zuckers und von der Einkochzeit. Der natürliche Zuckergehalt der Frucht spielt eine weniger große Rolle.

Konfitüre: mindestens 60% lösliche Trockenmasse;

zuckerarme Konfitüren und Gelees: zwischen 60% und mind. 45% lösliche Trockenmasse;

Leichtkonfitüren und Leichtgelees: weniger als 45% über 38% lösliche Trockenmasse;

Gesamtzuckeranteil:

Die Angabe des Gesamtzuckeranteiles hat mit einer Genauigkeit von +/- 3 % zu erfolgen. Der Gesamtzuckeranteil ist die Summe aller in einer Konfitüre enthaltenen Zuckerarten (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker). Der unterschiedliche Zuckergehalt von verschiedenen Früchten (Preiselbeeren enthalten z.B. 3,9% Zucker, Süßkirschen 24%) macht eine exakte Berechnung schwierig und letztendlich bringt nur eine Untersuchung der fertigen Konfitüre ein genaues Ergebnis. Angabe am Etikett z.B.: "Gesamtzuckeranteil 60 g je 100 g".

Handelsmerkmale:

Die Angaben „hergestellt aus xx g Früchten je 100g“ und „Gesamtzuckeranteil xx g je 100g“ müssen deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angebracht werden.

Berechnung des Gesamtzuckeranteiles (Beispiel):

Der Zuckergehalt der Früchte ist dabei zu berücksichtigen

Zutaten	Zuckergehalt/TS	Daten für die Berechnung
1000g Erdbeeren	52 g	Leerglas à 170 g
1000g Gelierzucker	1000 g	Gläser à 190 ml
20ml Zitronensaft		volles Glas à 400 g
Ergibt: 400g -170 g= 230 g Inhalt * 7 Gläser = 1610 g fertiges Produkt lt. Rezept		

Gesamtzuckeranteil =	Trockensubstanz lt. Rezept : fertiges Produkt	x 100	
	= 1052 g : 1610 g	x 100	= 65%
Fruchtanteil =	Fruchteingewicht lt. Rezept : fertiges Produkt	x 100	
	= 1000g : 1610 g	x 100	= 62%

→ ergibt Erdbeerkonfitüre extra aus unpassierten Erdbeeren!

Obstmus

ist eine Zubereitung aus Obst, das passiert oder/und eingedickt und mit oder ohne Zucker oder Honig versetzt wird. Ungezuckertes Obstmus ist als „ungezuckert“ zu bezeichnen.

Erlaubte Zusätze: Fruchtsaft, Zitronensaft, Gewürze oder Aromastoffe zur Geschmacksabrundung, erlaubte Genussäuren.

Nicht erlaubt: Gelier- und Verdickungsmittel.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Powidl

wird hergestellt aus frischen oder gedörrten Zwetschken, passiert und eingedickt. Die Trockensubstanz beträgt bei gezuckertem Powidl mindestens 53%. Maximal dürfen 300g Zucker je kg Produkt zugesetzt werden.

Kompott

Kompott ist essfertig vorbereitetes ganzes oder zerteiltes, durch Wärmebehandlung gegartes Obst, in wässriger gesüßter Lösung. Werden zwei Obstarten verwendet, so steht der Name der Frucht mit dem größeren Anteil zuerst. Fruchtsaft, Zitronensaft und Gewürze zur Geschmacksabrundung können zugesetzt werden. Gelier- und Verdickungsmittel dürfen nicht zugesetzt werden. Als Fruchtcocktail können Mischungen aus mindestens vier klein zerteilten Obstarten bezeichnet werden.

Kompott ohne Zuckerzusatz ist als **Dunstobst** zu bezeichnen.

Kandierte Früchte

Unter „kandierte Früchten“, „Dickzuckerfrüchten“ oder „Belegfrüchten“ versteht man Früchte, Fruchtstücke (auch Kürbis) oder Pflanzenteile, die durch Anreicherung von Zucker im Endprodukt haltbar gemacht werden. Kandierte Früchte können in Kandierlösung oder abgetropft mit Zucker paniert, glasiert oder mit Schokolade überzogen sein.

Wird der Name der Frucht verwendet, so ist dieser mit dem Zusatz „kandiert“ zu versehen, z.B. „kandierte Kirschen“.

2. Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers, Kontrollnummer

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Wird das Produkt als Bio-Produkt bezeichnet, muss die **Bio-Kontrollnummer** auf das Etikett.

3. Nettofüllmenge

Bei Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus und Kompott wird die Füllmenge üblicherweise in Gramm angegeben.

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt:**

Packungsgröße in Gramm	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“; die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat genügt, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“, die Angabe von Monat und Jahr genügt, bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben, ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

☛ **Achtung: „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie z.B. verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Obsterzeugnisse nicht. Empfohlen wird die Angabe einer eher kurzen Mindesthaltbarkeitsfrist, um auf die Frische des Produktes hinweisen zu können (längstens bis zur nächsten Ernte).

5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig die Produktionscharge ableiten können, um im Fall eines Fehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch). In der Praxis bewährt sich je Produktionseinheit eine Kombination aus Buchstaben- und/oder Zahlen, die auf das Herstellungsdatum zurück schließen lässt z.B. „L140506“.

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, bei Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums mit Tag und Monat.

6. Temperatur und Lagerbedingungen:

Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen gehören auf das Etikett, wenn diese wichtig sind für die Haltbarkeit des Produktes.

Der Hinweis „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“, ist bei Erzeugnissen mit einem deklarierten Gesamtzuckeranteil von weniger als 63g je 100g anzuführen. Zusätzlich geeignet ist der Hinweis „..... und bald verbrauchen“.

7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

☞ **Achtung bei gekauften Zutaten!** Gelierzucker oder Einsiedehilfe die Gelier- oder Konservierungsmittel enthalten, müssen deklariert werden. Das heißt, erforderlich sind die Angabe der jeweiligen Zutatenklassen und des Mittels laut Packungsangabe (z.B. Konservierungsmittel: Sorbinsäure).

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration):

Wird eine Zutat in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, muss diese Zutat nach ihrem %-Anteil deklariert werden.

Beispiel: Marillenmarmelade

Zutaten: Marille, Zucker, Geliermittel: Pektin; hergestellt aus xx g je 100 g

Zwei-Frucht-Erzeugnisse

Bei Erzeugnissen aus zwei Obstarten, müssen diese in der Sachbezeichnung deklariert werden. Die Frucht mit dem höheren Anteil ist als erste zu nennen. In der Zutatenliste ist der %-Anteil der Obstarten anzugeben.

Mehrfrucht-Erzeugnisse

Werden drei oder mehr Obstarten gemischt, sind diese unter dem Punkt „Zutaten“ in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben. Die %-Angabe ist nicht notwendig.

Allergenkennzeichnung

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können. Sind in den Produkten Allergene enthalten und werden diese nicht ohnehin in der Sachbezeichnung oder Zutatenliste genannt, so müssen diese mit dem Wortlaut „enthält“ und dem Allergen gekennzeichnet werden. Allergene sind u.a. Schwefeldioxid und Sulfite, Sesam, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, etc.), glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Eier, Senf, Sellerie, Milch, Erdnüsse, Fisch, Soja.

Bei Fruchtzubereitungen mit Nüssen oder Trockenobst das geschwefelt wurde, sind daher unbedingt die Nüsse, bzw. SO₂ oder Sulfite zu deklarieren.

Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich. Z.B. Kennzeichnung durch „*“ bei der jeweiligen Zutat und der Hinweis: „... aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Lesbarkeit:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss an gut lesbarer Stelle, deutlich lesbar und verständlich sein.

Sichtfeldregelung:

Die **Sachbezeichnung**, das **Gewicht** bzw. die Füllmenge, das **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder ein Hinweis wo sich dieses befindet, müssen auf einen Blick erfassbar sein.