

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

<p><b>Fruchtkonfitüre</b> z.B. Erdbeerkonfitüre</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</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: Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin, hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g</p>	<p>Zutaten</p>

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

<b>Fruchtmarmelade*</b> z.B: Marillenmarmelade	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
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

<b>2-Fruchtaufstrich</b> <b>z.B. Brombeer-Apfel-Fruchtaufstrich</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
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

<b>Mehr-Fruchtaufstrich</b> <b>z.B. Beeren-Fruchtaufstrich*</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
<b>250 g</b>	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: Früchte (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Himbeeren, Brombeeren, Ribisel), Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure	Zutaten

\* bei Beerenaufstrich mit Äpfeln sind die Beeren und Äpfel mengenmäßig in % anzugeben

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

<p><b>Fruchtaufstrich mit Schokolade</b> z.B. Kirsch- Schoko Fruchtaufstrich</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</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: Kirschen (50%), Zucker, 5% Schokostückchen (Kakaomasse 42%, Kakaobutter, pflanzliches Fett, Emulgator: <b>Sojalecithin</b>, Vanillin), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

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

<p><b>Fruchtgelee</b> z.B. Weintraubengelee, Weingelee</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</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, Antioxidationsmittel: <b>Sulphite</b> hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

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

<b>Obstmus</b> <b>z.B. Apfelmus</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten, ev. Bio-Kontrollnummer	Lebensmittelunternehmer
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

<b>Powidl</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
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; 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

<p><b>Fruchtkompott</b> z.B. Birnenkompott</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 g Abtropfgewicht: 350 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 lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Birnen, Wasser, Zucker, Zitronensaft</p>	<p>Zutaten</p>

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

<b>Kandierte Früchte</b> z.B. Erdbeeren, Preiselbeeren, Kürbis	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Muster Obstweg1 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
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, Antioxidationsmittel: <b>Schwefeldioxid</b>	Zutaten Hervorheben allergener 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 Bezeichnung (Konfitüren-VO, Codex Kap. B 5 )**

#### Fruchtaufstrich

Erzeugnisse mit der Sachbezeichnung Fruchtaufstrich, unterliegen nicht der Konfitüren-VO. Daher ist die Angabe 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 Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtart(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 Fruchtart(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**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Mindestobstmenge pro kg Erzeugnis</b>	<b>Ausnahmen</b>
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 Zuckeranteil 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 Zuckeranteil 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 Zuckeranteil der Früchte ist dabei zu berücksichtigen

Zutaten	Zuckeranteil/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 =	Fruchteinwaage lt. Rezept : fertiges Produkt	x 100	
	= 1000g : 1610 g	x 100	= 62%

→ ergibt Erdbeerkonfitüre extra aus unpassierten Erdbeeren!

## **Obstmus**

Obstmus ist eine Zubereitung aus Obst, das passiert oder/und eingedickt und mit oder ohne Zucker oder Honig versetzt wird.

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

Nicht erlaubt: Gelier- und Verdickungsmittel.

## **Powidl**

Powidl wird hergestellt aus frischen oder gedörrten Zwetschken, passiert und eingedickt. Die Trockensubstanz beträgt bei Powidl mindestens 53% und bei gezuckertem Powidl mindestens 58% im Fertigprodukt. Maximal dürfen 300g Zucker je kg Produkt zugesetzt werden.

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

## 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 Lebensmittelunternehmers

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

## 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		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	2
bis 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

## Abtropfgewicht

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist das Abtropfgewicht anzugeben. Als Aufgussflüssigkeit gelten Erzeugnisse wie Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung, Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßungsmitteln oder -mitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse, sofern die Aufgussflüssigkeit gegenüber der wesentlichen Bestandteile der Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielt und für den Kauf nicht ausschlaggebend ist.

# 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.

### Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fruchtaufstrichen, Kompotten etc. ist der Hinweis „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ entsprechend.

## 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: Marillenfruchtaufstrich

Zutaten: Marillen (60%), Zucker, Geliermittel: Pektin;

### 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.

### Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

- ☞ **nur diese 14 angeführten allergenen sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

- ☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Obsterzeugnisse haben generell immer eine Zutatenliste.

Details zur Allergenkennzeichnung und Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

## Nährwertkennzeichnung

Die Angabe der Nährwerte umfasst zumindest die Angaben „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im **„Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung“** erläutert.

- ☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung z.B. verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur

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

mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwertigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

**Achtung:** Hinweise wie „zuckerarm“ oder „ungezuckert“ etc. lösen eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung aus.

## Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ ... und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

**das bedeutet:**

- ☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern** müssen ab 13.12.2016 eine **Nährwertkennzeichnung** aufweisen, wenn diese **an den Großhandel** abgegeben werden.
- ☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung.
- ☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung;

## Bio-Produkte (mit Zutaten):

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bioprodukten ist die Kennzeichnung der Biozutaten erforderlich, z.B. durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

## Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

### Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein.

### Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm<sup>2</sup> reichen 0,9 mm Schriftgröße)

### Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

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

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,
- ✓ bis zum 12.12.2014 auch das Mindesthaltbarkeitsdatum;

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;