

Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für die Direktvermarktung

Für die Herstellung von Konfitüre, Gelee und ähnlichen Produkten sind die Angaben in der «Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz» (VLpH) verbindlich.

Unterschied zwischen Konfitüre und Fruchtaufstrich

Konfitüre und Gelee

Sie müssen mindestens 50 % lösliche Trockenmasse enthalten.

Die lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.

Fruchtaufstrich und Fruchtaufstrich aus Fruchtsaft

Konfitüren und Gelees mit einem Gesamtzuckergehalt von weniger als 50 % (Refraktometerwert) entsprechen nicht den Anforderungen der Verordnung. Diese Produkte dürfen nicht unter der Sachbezeichnung Konfitüre oder Gelee verkauft werden, sondern müssen als Fruchtaufstrich respektive Brotaufstrich gekennzeichnet sein.



Dieses Merkblatt zeigt Unterschiede der beiden Produkte auf und gibt kurz und klar eine Hilfestellung für die Kennzeichnung. Für ausführlichere Informationen empfehlen wir die Broschüre «Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für die Direktvermarktung».

Broschüre «Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für die Direktvermarktung»

Detaillierte Informationen zur Herstellung von Konfitüre und Fruchtaufstrich sowie Erklärungen zur Berechnung von Zucker- und Fruchtgehalt sind in dieser Broschüre zu finden.

Die Broschüre kann an folgenden Orten für CHF 5.– mit einem vorfrankierten und adressierten Kuvert bezogen werden:

- Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg, Weiterbildung Hauswirtschaft, rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
- Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Liebegg 1, 5722 Gränichen
- BZ Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz

Kennzeichnung von Konfitüre und Fruchtaufstrich

Sachbezeichnung	Gilt für die direkte und lokale Abgabe an Kunden (bis 50 km), inklusive Verkauf via Internet		Gilt für überregionale Vermarktung	
	Konfitüre (Aprikosenkonfitüre)	Fruchtaufstrich (Aprikosen)	Konfitüre	Fruchtaufstrich
Verhältnis der Zutaten	500 g Aprikosen und 500 g Zucker ergibt ca. 900 g fertige Konfitüre	500 g Aprikosen und 300 g Gelierzucker ergibt ca. 720 g fertiger Fruchtaufstrich	Menge gleich wie Konfitüre	Menge gleich wie Fruchtaufstrich
Zutaten in absteigender Reihenfolge Zusatzstoffe müssen deklariert werden	Aprikosen (55,5 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Aprikosen (69,5 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Zutatenliste gleich wie Konfitüre	Zutatenliste gleich wie Fruchtaufstrich
Hergestellt aus _____ g Früchten je 100 g Fertigprodukt ¹	Angabe so nicht erforderlich, sondern Fruchtangabe in Prozent	Angabe so nicht erforderlich, sondern Fruchtangabe in Prozent	Konfitüre Angabe erforderlich	Fruchtaufstrich Fruchtangabe in Prozent
Gesamtzuckergehalt²	Angabe nicht erforderlich	Angabe nicht erforderlich	Angabe nicht erforderlich VLPH Art. 49 ^{1b}	
Nährwertdeklaration (Kohlenhydrate, Fett, Protein, Salz und Kalorien)	Angabe nicht erforderlich	Angabe nicht erforderlich	Angabe erforderlich	
Aufbewahrungshinweis	Angabe nicht erforderlich	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren	Fruchtaufstrich Nach dem Öffnen kühl aufbewahren	
Mindesthaltbarkeit (Warenlos) ³	Mindestens haltbar bis (Tag, Monat, Jahr)	Mindestens haltbar bis (Tag, Monat, Jahr)	Mindestens haltbar bis (Tag, Monat, Jahr)	
Füllmenge	250 g	250 g	250 g	
Hersteller	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	
Preis Der Preis darf auf separater Etikette oder am Gestell erscheinen	Detailpreis pro Glas Grundpreis je 100 g	Detailpreis pro Glas Grundpreis je 100 g	Detailpreis pro Glas Grundpreis je 100 g	

¹ Fruchtaufstrich, Konfitüre oder Gelee wird oft mit der Bezeichnung der enthaltenen Frucht/Früchte ergänzt (z. B. Aprikosenkonfitüre). Somit ist man verpflichtet in Prozenten anzugeben, wieviel Anteil der entsprechenden Frucht/Früchte das fertige Produkt enthält.

² Gesamtzuckergehalt = Zuckergehalt in Früchten + zugefügter Zucker + Zucker in Geliermittel. Eine Tabelle zum Fruchtzuckergehalt ist in der Broschüre «Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich» auf Seite 1 zu finden. Im Beispiel wird mit 60 g Fruchtzucker auf 1 kg Aprikosen gerechnet.

³ Das Warenlos (Lotnummer) gibt die Produktionseinheit an, z. B. L 2120. Es kann darauf verzichtet werden, wenn die Datierung mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.

Hinweis zur Kennzeichnung

Die Sachbezeichnung muss nicht in grosser Schrift als Titel auf der Etikette stehen. Es kann auch folgende Variante in Betracht gezogen werden:

- Etikette Vorderseite: Aprikosen, evtl. Bild, Logo usw.
- Etikette Rückseite: Fruchtaufstrich oder Konfitüre
- Zutaten und weitere Angaben

Gesetzliche Textvorschrift für Konfitüre bzw. Fruchtaufstrich (Beispiel mit Aprikosen)

<p style="text-align: center;">Aprikosenkonfitüre</p> <p>Zutaten: Zucker, Aprikosen (55 %), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)</p> <p>Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ</p> <p>250 g</p> <p>Marlis Andermatt Brunnhof, CH-4533 Riedholz</p>	<p style="text-align: center;">Aprikosen</p> <p style="text-align: center;">Fruchtaufstrich</p> <p>Zutaten: Aprikosen (69,5 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)</p> <p>Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ</p> <p>Nach dem Öffnen kühl aufbewahren</p> <p>250 g</p> <p>Marlis Andermatt Brunnhof, CH-4533 Riedholz</p>
---	---

Diese Beispiele sind mit Geliermittel (ohne gehärtete Fette)

Geliermittel und Gelierzucker bewusst auswählen

Auf dem Schweizer Markt gibt es viele verschiedene Geliermittel und Gelierhilfen. Es lohnt sich die Preise und Inhaltsstoffe zu vergleichen.

Kunden, die die Direktvermarktung berücksichtigen, erwarten Konfitüren und Fruchtaufstriche mit wenigen Zusatzstoffen (z.B. ausschliesslich Pektin und Zitronensäure) und ohne Konservierungsstoffe. Bei der Auswahl des Geliermittels ist deshalb auch auf dessen Zusammensetzung zu achten. Da die Zusammensetzung der Gelierhilfen im Laufe der Zeit ändern kann, sollte die Zutatenliste auf der Verpackung regelmässig überprüft werden.

Ändern sich die Zutaten auf den Gelierhilfen, stehen zwei Varianten zur Verfügung:

- Variante 1: Alternative Gelierhilfe wählen, bisherige Etikette überprüfen. Kann allenfalls unverändert beibehalten werden.
- Variante 2: Gelierhilfe beibehalten und Etiketten neu erstellen. Alle Zutaten des verwendeten Geliermittels müssen auf der Etikette erscheinen: «gehärtete Fette» oder «Palmöl» muss ausgewiesen werden.

Überregionale Vermarktung z. B. via Onlineshop

Für Fragen wenden Sie sich an die Berater/innen des jeweiligen Kantons. Genauere Informationen sind zu finden in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), Artikel 21 ff. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen definiert den Begriff «überregional» ab einer Distanz von mehr als 50 km. Die Vermarktung via Internet gilt als direkter Verkauf.

Beispiele für Etikettierung Vorder- und Rückseite



Erdbeerkonfitüre



Erdbeerkonfitüre

Zutaten: Zucker, Erdbeeren (49,5 %),
Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

250 g

Marlis Andermatt, Brunnhof, CH-4533 Riedholz



Fruchtaufstrich aus Zwetschgen

Zutaten: Zwetschgen (61,5 %),
Gelierzucker (Zucker; Geliermittel: Pektin;
Säuerungsmittel: Zitronensäure)

Nährwerte 100 g

Energiewert 849 kJ, Fett <0,5 g, Eiweiss <0,5 g,
Salz <0,01 g, Kohlenhydrate 50 g

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

250 g

Marlis Andermatt, Brunnhof, CH-4533 Riedholz



Holunderblütengelee

Zutaten: Zucker, Wasser, Auszug aus Holunderblüten,
Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

250 g

Marlis Andermatt, Brunnhof, CH-4533 Riedholz

Quitten-Gelee



Marlis Andermatt
4533 Riedholz
www.sonnenhof.ch

Zutaten: Zucker, Quittensaft (40 %), Zitrone

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

250 g