Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für die Direktvermarktung

Unterschied zwischen Konfitüre und Fruchtaufstrich

Konfitüre und Gelee
Sie müssen mindestens 50 % lösliche Trockenmasse enthalten.
Die lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.

Fruchtaufstrich und Frucht-aufstrich 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.

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.

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

agridea
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

BeratungsForum Schweiz
Forum la Vulg Suisse
BFS
FVS

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[4]	
	Konfitüre (Aprikosenkonfitüre)	**Fruchtaufstrich (Aprikosen)**	**Konfitüre**	**Frucht-aufstrich**
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 Fruchtauf-strich	Menge gleich wie Konfitüre	Menge gleich wie Frucht-aufstrich
Zutaten in absteigender Reihenfolge Zusatzstoffe müssen deklariert werden	Aprikosen (55,5 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronen-säure)	Aprikosen (69,5 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronen-säure)	Zutatenliste gleich wie Konfitüre	Zutatenliste gleich wie Fruchtauf-strich
Hergestellt aus ____ g Früchten je 100 g Fertigprodukt[1]	Angabe so nicht erforder-lich, sondern Fruchtangabe in Prozent	Angabe so nicht erforder-lich, sondern Fruchtangabe in Prozent	**Konfitüre** Angabe erforderlich **Fruchtaufstrich** Fruchtangabe in Prozent	
Gesamtzuckergehalt[2]	Angabe nicht erforderlich	Angabe nicht erforderlich	Angabe nicht erforderlich VLpH Art. 49 [1]b	
Nährwertdeklaration (Energiewert; Fett, davon gesättigte Fettsäuren; Kohlenhydrate, davon Zucker; Eiweiss; Salz)	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.

[4] Ob beim Verkauf von Produkten im Online-Versand eine Nährwertkennzeichnung gemacht werden muss, kann mit dem kantonalen Lebens-mittelinspektor geklärt werden.

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)

Aprikosenkonfitüre

Zutaten: Zucker, Aprikosen (55 %), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis
TT. MM. JJJJ

250 g

Marlis Andermatt
Brunnhof, CH-4533 Riedholz

Aprikosen

Fruchtaufstrich

Zutaten: Aprikosen (69 %), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis
TT. MM. JJJJ

Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

250 g

Marlis Andermatt
Brunnhof, CH-4533 Riedholz

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

Zwetschgen

Fruchtaufstrich aus Zwetschgen

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

Nährwerte 100 g
Energiewert 849 kJ; Fett <0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren <0.01 g; Eiweiss <0,5 g; Salz <0,01 g; Kohlenhydrate 50 g, davon Zucker 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

Sonnenhof
Marlis Andermatt
CH-4533 Riedholz
www.sonnenhof.ch

Zutaten: Zucker, Quittensaft (40 %), Zitrone

Mindestens haltbar bis TT. MM. JJJJ

250 g