

# Merkblätter „Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich“

## Ausgangslage

Für die Herstellung von Konfitüre, Gelee und ähnlichen Produkten sind die Angaben in der „Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte“ (SR 817.022.107) verbindlich. (siehe S. 5 - 6)

Per 1. November 2010 und 2012 traten Änderungen im Bereich Konfitüre in Kraft:  
Fertige Konfitüren/Gelees müssen mindestens 50% lösliche Trockenmasse enthalten. Die lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.

Gemäss Übergangsbestimmungen, dürfen die entsprechenden Produkte noch bis zum 31.10.2012 nach „altem Recht“ produziert und gekennzeichnet werden. Der ganze Lagerbestand der vor dem 31.10.2012 produziert wurde, darf noch verkauft werden.

## Was heisst das für die Produzentin/den Produzenten?

- § Konfitüren und Gelees, die ab dem 1.11.2012 hergestellt werden, müssen die neuen Anforderungen erfüllen.
- § Konfitüren und Gelees mit einem Gesamtzuckergehalt von weniger als 50 % (Refraktometerwert) entsprechen ab 1.11.2012 nicht mehr den Anforderungen der Verordnung. Diese Produkte dürfen nicht mehr unter der Sachbezeichnung Konfitüre/Gelee verkauft werden.
- § Wer auch weiterhin zuckerreduzierte Produkte herstellen will, muss die Sachbezeichnung anpassen: Das Produkt wird zum Fruchtaufstrich/Brotaufstrich (Anforderungen dazu sind in der gleichen Verordnung geregelt)
- § Will man am Begriff Konfitüre/Gelee festhalten, muss die Rezeptur überprüft und eventuell angepasst werden.

**Diese Merkblätter zeigen Eigenschaften sowie Unterschiede der beiden Produkte auf und bieten Hilfestellungen im Bereich Deklaration und Kommunikation mit den Kunden.**

## Broschüre „Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für den Verkauf ab Hof“

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

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

- Hauswirtschaftlicher Beratungsdienst, rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
- Liebegg, Landwirtschaftliches Zentrum, Liebegg 1, 5722 Gränichen
- BZ Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz



## Vergleich Konfitüre/Gelee – Fruchtaufstrich

	Konfitüre / Gelee	Fruchtaufstrich
<b>Zusammen-setzung</b>	<p>Es bestehen klare gesetzliche Vorgaben für Frucht- und Zuckergehalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mindestfruchtgehalt: 35 g/100 g fertige Konfitüre/Gelee</li> <li>Mindestgesamtzuckergehalt: 50 % in Trockensubstanz, d.h. mindestens 50 g Gesamtzucker je 100 g fertige Konfitüre/Gelee (Gesamtzucker= Fruchtzucker + Zucker + evtl. Zucker im Geliermittel)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Verordnung äussert sich nicht zum Fruchtgehalt</li> <li>Gesamtzuckergehalt: weniger als 50% in Trockensubstanz</li> </ul> <p>Es kann beliebig wenig Zucker verwendet werden</p>
<b>Aroma</b> <b>Aroma-überprüfung</b>	<p>Höhere Zuckermenge beeinflusst den Geschmack.</p> <p>Korrekturen notwendig, z. B. Säurezugabe (Zitronensaft) für ausgewogenen Geschmack.</p>	<p>Zuckermenge nach eigenem Ermessen und Rezepturen.</p> <p>Fruchtaufstriche mit einem geringen Zuckeranteil, aber hohem Fruchtanteil überzeugen mit fruchtypischem Geschmack.</p>
<b>Etikette Deklaration</b>  Deklarations-Beispiele siehe S. 5.  Berechnung von Zucker- und Frucht- anteil siehe Broschüre „Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für den Verkauf ab Hof“.	<p>Sachbezeichnung: Konfitüre/Gelee Jede Rezeptänderung / -anpassung erfordert eine Anpassung der Zutatenliste auf der Etikette.</p> <p>Frucht- und Zuckeranteil muss deklariert werden: Angabe des Gesamtzucker- und des Fruchtgehaltes in ....g je 100 g fertige Konfitüre/Gelee geringe Toleranzgrenze: +/- 3 Massenprozent Ermitteln des Zuckeranteils mit Hilfe eines Refraktometers (Skala bis gegen 80 Brix ideal)</p>	<p>Sachbezeichnung: Fruchtaufstrich Sachbezeichnung „Fruchtaufstrich“ muss auf Etikette angebracht werden, aber nicht zwingend im Titel (siehe Beispiele S. 4 und 5)</p> <p>einfachere Deklaration:  <ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe des Fruchtanteils in %</li> <li>keine Angabe für den Zuckergehalt notwendig.</li> </ul> </p> <p>Hinweis „Nach dem Öffnen kühl aufbewahren“ sinnvoll, aber nicht gesetzlich vorgeschrieben</p>
<b>Preis</b> Die Zugabe von Geliermittel spart Zeit und Zutaten tieferer Preis	Rezeptänderung erfordert eine Preisüberprüfung und evtl. eine Anpassung. (Zucker ist billiger als Früchte)	Hoher Fruchtanteil erfordert eine Preisüberprüfung und evtl. eine Anpassung.
<b>Haltbarkeit / Lebensmittel-sicherheit</b>	Erhöhte Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit im Vergleich zum Fruchtaufstrich.	Hoher Fruchtanteil / tiefer Zuckeranteil erfordert sehr hygienisches Arbeiten und regelmässige Kontrolle auf Verderb (z.B. Schimmel) und Aussehen (z.B. Farbe). Angepasste Haltbarkeitsdauer auf Etikette deklarieren.

## Information der Kundenschaft

Wenn Sie sich für die Produktion von Fruchtaufstrich entschieden haben, erfordert die neue Sachbezeichnung „Fruchtaufstrich“ Erklärungen bei Ihren Kunden. Diese sind an die Begriffe Konfitüre oder Gelee gewöhnt und haben daher vielleicht den Eindruck, dass Fruchtaufstrich etwas Minderwertiges ist. Vielleicht verkaufen Sie ja sogar Fruchtaufstrich und Konfitüre/Gelee gleichzeitig. Daher müssen Sie den Unterschied und die jeweiligen Vorteile erklären können.

Zuerst stellen Sie jedoch die allgemeinen Vorteile Ihrer Produkte, unabhängig von der Sachbezeichnung, in den Vordergrund:

- ✓ Zutaten vom Betrieb, aus der Region (welche?)
- ✓ Sicherheit und Transparenz in der ganzen Produktionskette
- ✓ Label? (ökologischen Leistungsnachweis ÖLN/ Bio-Verordnung)
- ✓ hausgemacht, eigene oder Grossmutters Rezeptur, keine industrielle Herstellung
- ✓ evtl. ohne Konservierungs- und Farbstoffe (Achtung auf Zusammensetzung Ihres Geliermittels; Zitronensäure ist ein Säuerungsmittel)
- ✓ ökologisch, weil geringe Transportwege, Verarbeitung in der Region
- ✓ regionale Produkte: Kreativität und Innovationsfreude regionaler Produzenten werden unterstützt

### Die unterschiedlichen Eigenschaften:

Konfitüre/Gelee	Fruchtaufstrich
	fruchtypischer Geschmack
farbecht	höherer Fruchtgehalt als Konfitüre/Gelee
hoher Zuckergehalt = längere Haltbarkeit	geringerer Zuckergehalt als Konfitüre/Gelee
nach dem Öffnen ohne Kühlung haltbar, wenn der Zuckergehalt über 60 g je 100 g Konfitüre liegt	nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren

Vorsicht vor Argumenten mit der Gesundheit! Auch Fruchtaufstrich enthält Zucker und ist somit nicht „gesünder“ als Konfitüre/Gelee.

### Wie kommuniziere ich den Kunden diese Änderungen?

- ✓ wenn die Rezeptur nicht verändert ist, keine aktive Kommunikation
- ✓ kleines Plakat am Regal oder in der Auslage mit den Unterschieden (siehe oben)
- ✓ Degustation bei neuer Rezeptur oder um zu zeigen, dass Fruchtaufstrich nichts anderes als die bisherige Konfitüre/Gelee ist
- ✓ Stammkunden mündlich darauf hinweisen
- ✓ Änderungen im Newsletter ankündigen
- ✓ Muster (Kostproben) in kleinen Gläsli abgeben



## Beispiel für die Deklarationen von Konfitüre und Fruchtaufstrich

<b>Zutaten:</b>	1 kg Erdbeeren, 900 g Zucker	1 kg Erdbeeren, 600 g Zucker
-----------------	---------------------------------	---------------------------------

Sachbezeichnung	Erdbeerkonfitüre	Erdbeer-Fruchtaufstrich
<b>Zutaten in absteigender Reihenfolge</b> <b>Zusatzstoffe müssen deklariert werden</b>	Erdbeeren, Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Erdbeeren (63 %), Zucker Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
<b>Hergestellt aus .... g Früchten je 100 g Fertigprodukt</b>	Hergestellt aus 55 g Früchten je 100 g Konfitüre	Angabe so nicht erforderlich, sondern Fruchtangabe in Prozent.
<b>Gesamtzuckergehalt</b>	Gesamtzuckergehalt 52 g je 100 g Konfitüre	Angabe nicht erforderlich!
<b>Aufbewahrungshinweis</b>		Nach dem Öffnen kühl aufbewahren
<b>Mindesthaltbarkeit (Warenlos)*</b>	Mindestens haltbar bis (Tag, Monat, Jahr)	Mindestens haltbar bis (Tag, Monat, Jahr)
<b>Füllmenge</b>	250 g	250 g
<b>Hersteller</b>	Marlis Muster, Brunnenhof, CH-4533 Riedholz	Marlis Muster, Brunnenhof, CH-4533 Riedholz
<b>Preis</b> <b>Preis darf auf separater Etikette oder am Gestell erscheinen</b>	Fr. (= Detailpreis pro Glas) Fr. je 100 g (= Grundpreis)	Fr. (= Detailpreis pro Glas) Fr. je 100 g (= Grundpreis)

\* Das Warenlos gibt die Produktionseinheit an, z.B. L 210

Es kann darauf verzichtet werden, wenn die Datierung mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.

### Hinweis

Die Sachbezeichnung muss nicht in grosser Schrift auf der Etikette stehen.  
Für den Fruchtaufstrich kann auch folgende Variante in Betracht gezogen werden:

Etikette Vorderseite: Erdbeeren, ev. Bild, mit Logo etc.

Etikette Rückseite: Fruchtaufstrich

Zutaten und weitere Angaben



Das Bild auf der rechten Seite zeigt, dass die Migros die Bezeichnung Brotaufstrich für ein Produkt ihrer Premium-Linie verwendet.

Abb. unverbindlich © LeShop SA

facebook

Weitere Beispiele für Etiketten auf der folgenden Seite.

M-Premium Brotaufstrich aus Fruchtaftkonzentrat.  
Erdbeer



## Erdbeerkonfitüre

Hergestellt aus 55 g Früchten je 100 g Konfitüre

Gesamtzuckergehalt 52 g je 100 g Konfitüre

Erdbeeren, Zucker, Geliermittel (Pektin)  
Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis 30. Juni 2014

250 g

Marlis Muster, Brunnhof, CH-4533 Riedholz

### **Etiketten-Beispiel mit Gelierpulver**



## Erdbeeren

Fruchtaufstrich  
Erdbeeren (63 %), Gelierzucker (Zucker,  
Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel:  
Zitronensäure)

Mindestens haltbar bis 30. Juni 2014

Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

250 g

Marlis Muster, Brunnhof, CH-4533 Riedholz

### **Etiketten-Beispiel mit Gelierzucker**

## **Gesetzliche Anforderungen für Konfitüre/Gelee und Fruchtaufstrich**

### **Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte**

SR 817.022.107

Änderungen vom 13. Oktober 2010 und 2. Oktober 2012

Dieser Auszug aus der Verordnung enthält die wichtigsten Artikel über Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich

Angaben in Kursivschrift sind Hinweise/Erläuterungen der Fachgruppe Direktvermarktung.

#### **5. Kapitel:**

Konfitüre, Gelee, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich, Bäckereimarmelade und Milchkonfitüre

#### **Art. 12 Anforderungen**

<sup>10</sup> Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra müssen **mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse** (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

### **Art. 17 Brotaufstrich**

<sup>1</sup> Brotaufstrich (**Fruchtaufstrich**, Nussaufstrich usw.) ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmus, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.<sup>1</sup>

<sup>2</sup> Nicht darunter fallen Lebensmittel, die bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind.

*Konfitüren, die Artikel 12 entsprechen, dürfen nicht als Fruchtaufstrich bezeichnet werden*

## **Kennzeichnung der Produkte**

### **Die Kennzeichnung von Konfitüre und Gelee**

*Zusätzlich zur verlangten Deklaration von vorverpackten Produkten, müssen bei Konfitüre und Gelee der Gesamtzucker- und der Fruchtgehalt auf folgende Weise auf der Etikette angegeben werden:*

### **Art. 22<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> .....

a. ein Hinweis wie «**hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt**» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern erforderlich nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;

b. die Angabe «**Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g**» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ±3 Massenprozent zulässig.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis «**Mehrfrucht**», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

### **Die Kennzeichnung von Fruchtaufstrich**

*Zusätzlich zur verlangten Deklaration von vorverpackten Produkten sind keine spezifischen Angaben für den Fruchtaufstrich in der Verordnung definiert: Eine Angabe des Fruchtgehalts in Prozent ist notwendig.*

## **Übergangsregelung**

### **6. Kapitel**

#### **Artikel 23: Übergangsbestimmungen zur Änderung vom Oktober 2010**

<sup>1</sup> Lebensmittel, die den Artikeln 11, 12 (d.h. Konfitüre und Gelee) (...). dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum **31. Oktober 2012** (...) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.