

## Merkblatt „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. (Art. 11-12)

### Unterschied Konfitüre/ Fruchtaufstrich

- Fertige Konfitüren/ Gelees müssen mindestens 50% lösliche Trockenmasse enthalten. Die lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.
- 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/ Gelee verkauft werden, sondern als Fruchtaufstrich/ Brotaufstrich. (Anforderungen dazu sind in der gleichen Verordnung geregelt: Art 17)

**Dieses Merkblatt zeigt Eigenschaften sowie Unterschiede der beiden Produkte auf und bietet Hilfestellung 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 dieser Broschüre zu finden.

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

- Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg, Weiterbildung Hauswirtschaft, 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>Zusammensetzung</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 Aroma-überprüfung</b>	<p>Hohe Zuckermenge beeinflusst den Geschmack.</p> <p>⇒ 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 fruchttypischem Geschmack.</p>
<b>Etikette Deklaration</b>  ⇒ Deklarations-Beispiele siehe S. 5.  ⇒ Berechnung von Zucker- und Fruchtanteil siehe Broschüre „Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich für den Verkauf ab Hof“.	<p>Sachbezeichnung: Konfitüre/ Gelee</p> <p>⇒ Sachbezeichnung „Konfitüre“ oder „Gelee“ muss auf Etikette angebracht werden, aber nicht zwingend im Titel (siehe Beispiele S. 4 und 5)</p>	<p>Sachbezeichnung: Fruchtaufstrich</p> <p>⇒ Sachbezeichnung „Fruchtaufstrich“ muss auf Etikette angebracht werden, aber nicht zwingend im Titel (siehe Beispiele S. 4 und 5)</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</p> <p>⇒ Ermitteln des Zuckeranteils mit Hilfe eines Refraktometers (Skala bis gegen 80 Brix ideal)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angabe des Fruchtanteils in % oder g je 100g fertiger Fruchtaufstrich &gt; Aufgrund der Auslobung* der Sachbezeichnung empfehlen wir die Prozentangabe.</li> <li>• keine Angabe für den Zuckergehalt notwendig.</li> </ul>
<b>Preis</b> Die Zugabe von Geliermittel spart Zeit und Zutaten		Hoher Fruchtanteil erfordert eine Preisüberprüfung
<b>Haltbarkeit / Lebensmittelsicherheit</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.

\*Fruchtaufstrich wird mit der Bezeichnung der enthaltenen Frucht/ Früchte ergänzt. Somit ist man verpflichtet in Prozenten anzugeben, wieviel Fruchtanteil der entsprechenden Frucht das Produkt enthält.

## Information der Kundschaft

Wenn Sie sich für die Produktion von Fruchtaufstrich entschieden haben, erfordert die Sachbezeichnung „Fruchtaufstrich“ Erklärungen bei Ihren Kunden. Dieser Begriff ist nicht allen bekannt. Vielleicht verkaufen Sie sogar Fruchtaufstrich und Konfitüre/Gelee gleichzeitig. Daher ist es wichtig den Unterschied und die jeweiligen Vorteile der Kundschaft zu erklären.

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 Grossmutter's Rezeptur, keine industrielle Herstellung
- ❖ ökologisch, weil geringe Transportwege, Verarbeitung in der Region
- ❖ regionale Produkte: Kreativität und Innovationsfreude regionaler Produzenten werden unterstützt

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

### Die unterschiedlichen Eigenschaften:

Konfitüre/ Gelee	Fruchtaufstrich
	fruchttypischer 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 50 g je 100 g Konfitüre liegt	nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren

## Beispiel für die Deklarationen von Konfitüre und Fruchtaufstrich

<b>Zutaten:</b>	1 kg Erdbeeren, 900 g Zucker	1 kg Erdbeeren, 600 g Zucker
<b>Sachbezeichnung</b>	<b>Erdbeerkonfitüre</b>	<b>Erdbeer-Fruchtaufstrich</b>
<b>Zutaten in absteigender Reihenfolge 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 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.  
Es kann auch folgende Variante in Betracht gezogen werden:

Etikette Vorderseite: Erdbeeren, ev. Bild, mit Logo etc.  
Etikette Rückseite: Fruchtaufstrich **oder** Konfitüre  
Zutaten und weitere Angaben

Beispiele für Etiketten auf der folgenden Seite.



## 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 2018

250 g

Marlis Muster, Brunnhof, CH-4533  
Riedholz

**Etiketten-Beispiel mit Gelierpulver  
(ohne gehärtete Fette)**



## Erdbeeren

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

Mindestens haltbar bis 30. Juni 2018

Nach dem Öffnen kühl aufbewahren

250 g

Marlis Muster, Brunnhof, CH-4533

Riedholz

**Etiketten-Beispiel mit Gelierzucker  
(ohne gehärtete Fette)**

## Geliermittel und Gelierzucker bewusst auswählen

Auf dem Schweizer Markt gibt es ungefähr zehn verschiedene Geliermittel / Gelierhilfen. Es lohnt sich die Preise zu vergleichen.

Der Kunde erwartet vom Bauernhof 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 Gelierhilfen wählen, bisherige Etikette überprüfen. Kann allenfalls unverändert beibehalten werden.
- Variante 2: Gelierhilfe beibehalten und Etiketten neu erstellen. Zutat "gehärtete Fette" oder "Palmöl" muss ausgewiesen werden.

## 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

Fassung 01.11.2012

---

*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  $\pm 3$  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 oder "g Frucht je 100g" sind notwendig. Die Sachbezeichnung "Fruchtaufstrich" wird mit der verwendeten Frucht oder den verwendeten Früchten in absteigender Reihenfolge ergänzt. Die Früchte werden prozentual ausgewiesen, daher empfehlen wir eine Deklaration mit Prozenten.