



## Merkblatt zur Herstellung und Kennzeichnung von Fruchtaufstrich bzw. fruchthaltigem Brotaufstrich

Bei einer Kennzeichnung der Erzeugnisse als „Fruchtaufstrich“ oder „Fruchthaltiger Brotaufstrich“ sind keine speziellen Anforderungen an die Zusammensetzung zu erfüllen. Die Kennzeichnung regelt sich nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vom 15.12.1999 (BGBl. I S. 2464), zuletzt geändert durch VO vom 22.02.2006 (BGBl. I S. 444), nach der folgende Angaben enthalten sein müssen:

1. Verkehrsbezeichnung – z. B. „Rügener Sanddorn-Fruchtaufstrich“,
2. Name und Anschrift des Herstellers ( nicht nur E-Mail-Adresse),
3. Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils), wobei solche, die in der Verkehrsbezeichnung hervorgehoben werden (hier Sanddornsaft) und solche, die von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels sind (hier Gelierzucker) in Gewichtshundertteilen (%) zum Zeitpunkt der Herstellung anzugeben sind; außerdem sind bei zusammengesetzten Zutaten (hier Gelierzucker) die Zutaten einzeln aufzuführen.  
Z. B.: Zutaten: Sanddornsaft (50 %), Gelierzucker (Zucker, Konservierungsstoff Ascorbinsäure, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin) 50 %,
4. Mindesthaltbarkeitsdatum (unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr, wobei im Sinne der Los-Verordnung das Datum mit jeder Produktion/Charge fortgeschrieben werden muss, z. B. bei einer Produktion am 19.07.2006  
„mindestens haltbar bis: 25.05.2007“ und bei der nächsten Produktion am 21.07.2006  
„mindestens haltbar bis: 27.05.2007“.
5. Nennfüllmenge

Durch die Kennzeichnung als „Fruchtaufstrich“ oder „fruchthaltiger Brotaufstrich“ entfallen folgende Anforderungen der Konfitürenverordnung, die für Gelee, Gelee extra, Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade gelten:  
Angabe des Gesamtzuckergehalts i. F. v. „Gesamtzuckergehalt ...g je 100 g“

Der Gesamtzuckergehalt wird aus dem refraktometrisch gemessenen Fruchtzucker und dem zugesetzten Gelierzucker berechnet, so dass ohne Refraktometer keine richtige Kennzeichnung zu erreichen ist. Weiterhin wird der Wert von mindestens 60 % löslicher Trockenmasse (Gesamtzuckergehalt) durch eine üblicherweise sparsame Verwendung von Zucker nicht erreicht. Der Einsatz von Konservierungsstoffen für gewerblich hergestellte Erzeugnisse, die unter die Konfitürenverordnung fallen, ist verboten. Der handelsübliche Gelierzucker enthält aber einen Konservierungsstoff, so dass auf reines Pektin ausgewichen werden muss. Es ist der Fruchtgehalt durch die Angabe „hergestellt aus ...g Früchten je 100 g“, zu kennzeichnen. Bei wässrigen Auszügen ist das zu ihrer Herstellung verwendete Wasser abzuziehen.