



Herstellung und Kennzeichnung von Fruchtaufstrich bzw. fruchthaltigem Brotaufstrich

Bei der Herstellung von „Fruchtaufstrich“ oder „Fruchthaltigem Brotaufstrich“ sind keine speziellen Anforderungen an die Zusammensetzung zu erfüllen.

Die Kennzeichnung regelt sich nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [...] nach der folgende Angaben enthalten sein müssen:

1. Die Bezeichnung des Lebensmittels– z. B. „Rügener Sanddorn-Fruchtaufstrich“,
2. Der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
3. Verzeichnis der Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

4. alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie deren Derivate, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen
5. Mindesthaltbarkeitsdatum (unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr
6. ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
7. ggf. eine Nährwertdeklaration
8. Die Nettofüllmenge des Lebensmittels

Hinweise:

Für Produkte wie Konfitüre, Marmelade oder Gelee gelten spezielle Anforderungen der Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung). Hier sind Vorgaben bzgl. der Zutaten (Frucht- und Zuckerarten, Mengenverhältnisse) und der Kennzeichnung zu beachten.

Bei der Verwendung von Zusatzstoffen und / oder Allergenen kann das Merkblatt Anforderungen an die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und oder Allergenen genutzt werden.