

Lebensmittelkennzeichnung Fruchtaufstriche und andere Obstprodukte

Ing. Ulrich Jakob ZENI

Referent für Obstverarbeitung



Inhalt

- Konfitürenverordnung
 - Arten von Konfitüren - Gelee
 - Kennzeichnung von Konfitüren – Gelee
 - Verwendung von Gelierzucker bei Konfitüren – Gelee
- Fruchtaufstriche
- Chutney
- Gemüsepasten
- Obstmus
- Kompotte, Dunstobst, Röster, Früchte in Alkohol, Essig-/Senfrüchte

Konfitüre – Marmelade / Konfitürenverordnung

- **Konfitüre** wird aus Früchten, außer Zitrusfrüchten hergestellt
- **Marmelade** wird aus Zitrusfrüchten hergestellt

- AUSNAHME
 - bei direkter Abgabe an den Letztverbraucher durch den Produzenten auf lokalen Märkten, wie Bauernmärkten oder Wochenmärkten, an Stelle der Bezeichnung „Konfitüre“ auch die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet werden

Konfitüre / Marmelade / Gelee

- **Konfitüre**
 - gelierte Konsistenz einer Mischung von Zuckerarten, Pulpe und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtsorten und ggf. Wasser
 - im Allgemeinen 350 g Fruchtanteil in 1.000 g Fertigprodukt
 - 250 g Fruchtanteil bei roten und schwarzen Johannisbeeren/Ribisel, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten
 - mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

Konfitüre / Marmelade / Gelee

▪ Konfitüre extra

- keine „Konfitüre extra“ aus Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern
- im Allgemeinen 450 g Fruchtanteil in 1.000 g Fertigprodukt
- 350 g Fruchtanteil bei roten und schwarzen Johannisbeeren/Ribisel, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten
- mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

16.03.2021/Folie 5

Konfitüre / Marmelade / Gelee

▪ Leichtkonfitüre

- keine „Leichtkonfitüre“ aus Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern
- kein Wasserzusatz erlaubt
- mindestens 600 g Fruchtanteil auf 1.000 g Fertigprodukt
- weniger als 45%, mindestens aber 38% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

16.03.2021/Folie 6

Konfitüre / Marmelade / Gelee

▪ Gelee

- gelierte Konsistenz einer Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtsorten
- im Allgemeinen 350 g Fruchtanteil in 1.000 g Fertigprodukt
- 250 g Fruchtanteil bei roten und schwarzen Johannisbeeren/Ribisel, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten
- mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

16.03.2021/Folie 7

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Konfitüre / Marmelade / Gelee

▪ Gelee extra

- kein „Gelee extra“ aus Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern
- im Allgemeinen 450 g Fruchtanteil in 1.000 g Fertigprodukt
- 350 g Fruchtanteil bei roten und schwarzen Johannisbeeren/Ribisel, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten
- mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

16.03.2021/Folie 8

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Konfitüre / Marmelade / Gelee

▪ **Leichtgelee**

- kein „Leichtgelee“ aus Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern
- kein Wasserzusatz erlaubt
- mindestens 600 g Fruchtanteil auf 1.000 g Fertigprodukt
- weniger als 45%, mindestens aber 38% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)

Zuckerarme Produkte - Konfitürenverordnung

▪ **Zuckerarme Konfitüre, Gelee und Marmelade**

- enthalten weniger als 60%, mindestens aber 45% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert)
- entsprechen hinsichtlich ihrem Fruchtgehalt mindestens den Anforderungen an Erzeugnisse der Kategorie extra

Gelierzucker

- **Gelierzucker 1:1**
 - entspricht der „Konfitüre extra“ bzw. „Gelee extra“
- **Gelierzucker 2:1**
 - entspräche grundsätzlich der „Leichtkonfitüre“ bzw. „Leichtgelee“
 - hat meist Konservierungsstoffe dabei – daher nicht zulässig für die Kennzeichnung als Konfitüre oder Gelee = immer Fruchtaufstrich!
- **Gelierzucker 3:1**
 - 3:1 in Summe 4 Teile
 - 1 Teil ist 25% → < 38% und damit keine Konfitüre oder Gelee

16.03.2021/Folie 11


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Kennzeichnung Konfitüre, Marmelade u. Gelee

- korrekte Sachbezeichnung
 - Sachbezeichnung ergänzt durch die verwendete/n Früchte in absteigender Reihenfolge z.B. „Himbeerkonfitüre“
 - bei drei oder mehr Früchten „Mehrfrucht“ oder ähnliches auch z.B. „3-Fruchtkonfitüre“ möglich
- Angabe des Fruchtgehaltes
 - „hergestellt aus x g Früchten je 100 g“
- Angabe des Gesamtzuckergehaltes
 - „Gesamtzuckergehalt x g je 100 g“

16.03.2021/Folie 12


 Landwirtschaftskammer
Tirol

weitere verpflichtende Kennzeichnungselemente

- Hersteller
- Losnummer
- Füllmenge
- Zutatenliste
 - QUID beachten bei mehr als einer Frucht in der Sachbezeichnung
 - Zutaten des Gelierzuckers anführen
- Angabe der Mindesthaltbarkeit
- Allergen Kennzeichnung, Nährwerte...

Details dazu siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 13

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Erdbeerkonfitüre extra

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

Gesamtzuckerhalt xx g je 100g
Fruchtgehalt xx g je 100g
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

200g

Zutaten: Erdbeeren, Zucker,
Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Citronensäure L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Gesamtzuckergehalt xxg je 100g
- Fruchtgehalt xxg je 100g (laut Rezeptur)
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fruchtaufstrich z.B. „Himbeerfruchtaufstrich“

- Sachbezeichnung „...fruchtaufstrich“
- Zutatenliste in absteigender Reihenfolge
 - bei Zugabe von Alkohol verdunstet dieser
- QUID beachten – Angabe der % Frucht in der Zutatenliste
 - werden andere Zutaten in der Sachbezeichnung genannt oder abgebildet so sind diese auch in % anzugeben
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 15


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Erdbeerfruchtaufstrich

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

200g
Zutaten: Erdbeeren x%, Zucker,
Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Citronensäure, Koservierungsstoff
Sorbinsäure L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Chutney z.B. „Kürbis-Apfelchutney“

- ist als „Chutney“ dem Kunden bereits bekannt, „...chutney“ reicht
- eine pikante Zubereitung von Früchten und/oder anderen Zutaten
 - wird als Beigabe zu Fleisch oder Käse verwendet
 - ist meist stückig, kann aber auch als pastös sein z.B. „Ketchup“
- QUID beachten – Angabe der % Frucht in der Zutatenliste
 - werden andere Zutaten in der Sachbezeichnung genannt oder abgebildet so sind diese auch in % anzugeben
- Zutatenliste in absteigender Reihenfolge - QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 17


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Apfel-Kürbischutney

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Apfel x%, Kürbis x%,
Zwiebel, Zucker, Apfelessig,
Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel
Citronensäure, Konservierungsstoff
Sorbinsäure

200g

L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Gemüsepasten z.B. „Knoblauchpaste“

- sind Pasten aus Gemüse die als Brotaufstrich oder zum Kochen verwendet werden
- verkehrsübliche Bezeichnung z.B. „Knoblauchpaste“
 - allenfalls eine Beschreibung dazu „zum Würzen“
- QUID beachten – Angabe der % Frucht in der Zutatenliste
 - werden andere Zutaten in der Sachbezeichnung genannt oder abgebildet, so sind diese auch in % anzugeben
- Zutatenliste in absteigender Reihenfolge
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 19


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Knoblauchpaste
zum Würzen

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Knoblauch x%, Rapsöl, Salz

200g

L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Obstmus

- Unter Obstmus versteht man eine breiige, mitunter eingedickte, durch Passieren von Obst mit oder ohne Zusatz von Fruchtstücken, Zuckerarten, Fruchtsaft oder Honig hergestellte Zubereitung
- Dörrobst wird mit Ausnahme von gedörrten Zwetschken (Dörripflaumen) oder getrockneten Hagebutten, nicht verwendet
- zur Geschmacksabrundung können Gewürze, Gewürzauszüge oder Aromen (jedoch nicht der namengebenden Frucht) sowie Spirituosen verwendet werden

16.03.2021/Folie 21


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Obstmus

- Bezeichnung („...mus“) erfolgt deutlich sichtbar und lesbar unter Bezugnahme auf die verwendete Obstart
- bei drei oder mehr Obstarten kann „*Mehrfruchtmus*“ verwendet werden
- bei Obstmus aus zwei Früchten werden in der Bezeichnung die verwendeten Früchte genannt
- bei Erzeugnissen die Fruchtstücke enthalten, wird auf diesen Umstand in Verbindung mit der Bezeichnung hingewiesen
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 22


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung



- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)
- Füllmenge
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kompotte

- essfertiges, ganzes oder zerteiltes, durch schonende, mehr oder weniger form- und strukturerhaltende Maßnahmen, wärmebehandeltes Obst in wässriger, gesüßter Lösung
- Anstelle von wässrigen Lösungen können als Einlegeflüssigkeit auch Erzeugnisse im Sinne der Fruchtsaftverordnung zum Einsatz kommen
- es werden Zuckerarten Fruchtsaftkonzentrat oder Honig verwendet
- der Zusatz wird so bemessen, dass das Fertigerzeugnis eine Trockenmasse von mindestens 9 v. H. (refraktometrisch) aufweist
- Geschmacksabrundung evtl. mit Gewürzen, Gewürzauszügen, Spirituosen oder Aromen (jedoch nicht der namengebenden Frucht)

16.03.2021/Folie 24

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kompotte

- bei nicht entsteintem Steinobst zur Vermeidung der Bildung von Cyaniden unverzüglich und ausreichend erhitzen
- „*Gemischtem Kompott*“ („*Melangekompott*“) mind. 3 Obstarten
- „*Fruchtcocktail*“ besteht aus kleinen bzw. klein zerteilten Früchten von mindestens vier Obstarten
- „*Preiselbeerkompott*“ „*Moosbeerkompott*“
 - Herstellung durch verkochen oder allenfalls Kaltrühren
 - Trockenmasse bei diesen Erzeugnissen höchstens 50 v. H. (refraktometrisch)

16.03.2021/Folie 25


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Kompotte – Angabe der Süßung (refraktometrisch gemessen)

- **9 bis 14 v. H.** „*sehr leicht gesüßt*“, „*in sehr leichtem Sirup*“
z.B. „*Marillen sehr leicht gesüßt*“
- **14 bis 17 v. H.** „*leicht gesüßt*“, „*schwach gesüßt*“, „*in leichtem Sirup*“
oder gleichsinnig „*leicht gezuckert*“ z.B. „*Zwetschkenkompott, halbe Früchte, leicht gesüßt*“
- **17 bis 20 v. H.** auch ohne nähere Angabe des Süßungsgrades, „*in Sirup*“
oder gleichsinnig; z. B. „*Kirschenkompott entsteint*“, „*Kirschen in Sirup*“, „*Knödelmarillen gezuckert*“
- **über 20 v. H.** „*stark gesüßt*“ oder „*in starkem Sirup*“ oder gleichsinnig
z. B. „*Marillenkompott, halbe Früchte, stark gesüßt*“

16.03.2021/Folie 26


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Kompotte

- Bezeichnung „*Kompott*“ mit der verwendeten Frucht
z.B. „Birnenkompott“
- allfällige Teilung der Früchte und Verwendung von Fruchtsaft wird in der Bezeichnung angeführt
z.B. „*Birnenkompott – halbe Früchte in Birnensaft*“
- bei Kirschen oder Weichseln evtl. in der Nähe der Bezeichnung den Hinweis „entsteint“ bzw. „entkernt“ anführen
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 27


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Birnenkompott
in Spalten, leicht gesüßt

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Birnen, Wasser, Zucker,
Gewürze

300 g
Abtropfgewicht 120 g

L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Dunstobst

- unter Dunstobst versteht man ungesüßte Erzeugnisse, die ähnlich wie Kompott hergestellt werden
- als Aufgusslösung wird ausschließlich Wasser verwendet
- Bezeichnung der jeweiligen Fruchtart in Verbindung mit dem Wort „Dunst...“
- die Art einer allfälligen Teilung der Früchte ist anzugeben
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 29


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Dunstbirnen

halbe Früchte

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Birnen, Wasser, Gewürze

300 g

Abtropfgewicht 120 g

L-xx

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
- **Füllmenge**
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Röster

- eine breiig-stückige Zubereitung aus gegebenenfalls entsteinten Früchten.
- Zusatz von Zuckerarten oder Honig von maximal 10 %
 - bei Früchten mit saurem Saft maximal 25 % (Passionsfrucht, Quito-Orangen, Schwarze Johannisbeeren/Ribiseln, Weiße Johannisbeeren/Ribiseln, Rote Johannisbeeren/Ribiseln, Stachelbeeren, Sanddorn, Schlehen, Pflaumen, Zwetschgen, Ebereschen, Hagebutten, Sauerkirschen/Weichseln, andere Kirschen, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, Aprikosen/Marillen, Erdbeeren, Brombeeren, Kranbeeren/Cranberries, Quitten, Zitronen und Limetten)
- Zusatz von Gewürzen, wie Zimt oder Gewürznelken
- zum Säuern kann Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) sowie Limettensaft (Limettensaftkonzentrat) verwendet werden

16.03.2021/Folie 31


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Röster

- im Fertigprodukt mind. 20 v. H. Trockenmassegehalt (refraktometrisch)
 - **mindestens 20 v. H.** (refraktometrisch) wird als „...-röster, leicht gesüßt“, („Zwetschkenröster, leicht gesüßt“)
 - **mindestens 25 v. H.** als „...-röster“, in Verbindung mit der jeweils verwendeten Obstart bezeichnet (z. B. „Zwetschkenröster“)
- Refraktometerwert kann um +/- 3 v. H. abweichen
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 32


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Zwetschkenröster

leicht gesüßt

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Zwetschken x%, Zucker,
Zitronensaft Geliermittel Pektin,
Gewürze,
Gesamtzuckergehalt 22 %

200g

L-xx

- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)
- Füllmenge
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kandierte Früchte

- unter kandierte(n) Früchten, Dickzuckerfrüchten oder Belegfrüchten versteht man Früchte, Fruchtstücke (auch Kürbis), unbehandelte Schalen von Zitrusfrüchten oder andere Pflanzenteile (z. B. Ingwer, Engelwurz), die durch Anreicherung von Zucker im Endprodukt haltbar gemacht sind
- der Vorgang wird als „Kandieren“ oder „Dickziehen“ bezeichnet
- die Zuckeranreicherung ist im gesamten Produkt weitgehend gleichmäßig
- kandierte Früchte, ausgenommen Orangeat und Zitronat, können gefärbt werden

16.03.2021/Folie 34

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Kandierte Früchte

- Trockenmasse im Endprodukt beträgt mindestens 70 v. H.
- in Kandierlösung oder abgetropft, in übersättigter Zuckerlösung kandierte, mit Zucker paniert, glasiert oder mit anderen Überzugsmassen (wie Schokolade, Fondant) überzogen in den Verkehr
- keine Oberflächenbehandlungsmittel, wie Lacke oder Harze

Kandierte Früchte

- Fruchtart oder der Pflanze mit dem Zusatz „*kandiert*“, „*Dickzuckerfrüchte*“ oder „*dickgezogene Früchte*“ oder „*Belegfrüchte*“
- kandierte Blattstiele der Engelwurz auch als „*Angelika*“,
- kandierte Kürbisstücke auch als „*Vanillon*“ bezeichnet
- Mischungen als „*kandierte Früchte*“ evtl. zusätzlich Phantasienamen
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

Allgemeine Kennzeichnung



- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)
- Füllmenge / evtl. Abtropfgewicht
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Früchte in Alkohol

- für den Letztverbraucher bestimmte Obsterzeugnisse
- mit Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen
- allenfalls Zucker und Gewürze (Gewürzauszüge)
- der Alkoholgehalt der Einlegeflüssigkeit bei der Abgabe an den Letztverbraucher mindestens 15 % vol
- Fruchtanteil zum Zeitpunkt der Füllung
 - bei einer Nettofüllmenge bis zu 50 ml - Fruchtanteil mindestens 25 %
 - bei einer Nettofüllmenge über 50 ml mindestens 40 %
- betrifft nicht Dekorationsfrüchte in Spirituosen

16.03.2021/Folie 38

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Früchte in Alkohol

- Bezeichnung der verwendeten Obstart und des jeweiligen Alkohols z.B. „Weichseln in Obstbrand“
- Fruchtmischungen sind als solche zu bezeichnen z.B. „Fruchtmischung in Obstbrand“
- wenn Alkoholart angeführt dann diesen in der Zutatenliste in % der verw. Menge angeben (ACHTUNG bei Mischungen von Rumarten)
- Angabe des Alkoholgehaltes der Einlegeflüssigkeit in „% vol.“
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 39


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Weichseln in Obstbrand

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

300 g Zutaten: Weichseln, Obstbrand,
Abtropfgewicht 120 g Gewürze 17% vol.
L-xx

- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)
- Füllmenge
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Alkoholgehalt der Flüssigkeit „% vol.“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“

Ing. Ulrich J. Zeni / LK Tirol / 26.05.2020


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Essig- / Senfrüchte

- unter Essig- und Senfrüchten versteht man Obsterzeugnisse, bei denen als charakteristischer Bestandteil Essig oder Senf verwendet wird
 - Essigfrüchte – Einlegen von (allenfalls kandierte) Früchten in heißen, meistens mit Zucker oder Zuckerarten versetztem Essig
 - Senfrüchte – Einlegen der vorgekochten, allenfalls kandierte oder sonst vorbehandelten Früchte in eine Lösung aus Zucker oder Zuckerarten unter Hinzufügen von Senfmehl

16.03.2021/Folie 41

Essig- / Senfrüchte

- Bezeichnung von Essig- und Senfrüchten erfolgt unter Nennung der verwendeten Obstart und des Einlegemediums
z.B. „Birnen in Zucker mit Essig“
- bei der Zutatenliste QUID-Regelung beachten
- Allerge beachten z.B. Senf
- weitere Elemente der Kennzeichnung siehe „Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

16.03.2021/Folie 42

Allgemeine Kennzeichnung

Weichseln in Zucker und Essig

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ

Zutaten: Weichseln, Wasser, Zucker
x%, Essig x%, Gewürze

300 g
Abtropfgewicht 120 g

L-xx

- rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)
- Füllmenge
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Alkoholgehalt der Flüssigkeit „% vol.“
- Zutatenliste – immer absteigende Reihenfolge
- QUID Regelung beachten
- Angabe der Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Senf“