

Hinweise für Selbstvermarkter von Marmeladen, Konfitüren und Brotaufstrich

Bei der Herstellung von Marmeladen und Konfitüren sind eine Vielzahl von gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten (verschiedene Mindestzuckergehalte, Mindestfruchtanteile, etc.).

Da diese Bestimmungen meist nicht von Direktvermarktern eingehalten werden können, empfehlen wir **grundsätzlich** die Verkehrsbezeichnung **BROTAUFSTRICH** zu verwenden.

Kennzeichnung von Brotaufstrich

(hausgemacht aus Früchten, Obst, etc)

Alle Kennzeichnungselemente sind unverwischbar, leicht lesbar und in deutscher Sprache anzugeben!

Kennzeichnungspflichtige Elemente: **Beispiele:**

Verkehrsbezeichnung:	Brottaufstrich aus Erdbeeren Brottaufstrich aus Johannisbeeren Brottaufstrich aus Aprikosen (Marillen) Brottaufstrich aus Quitten Brottaufstrich aus Holunderbeeren Brottaufstrich aus Feigen Brottaufstrich aus Zwetschgen (Latwersch) Brottaufstrich aus Pflaumen (Latwerge) Brottaufstrich aus Sauerkirschen (Gutsel) usw.
Gewichtsangabe der <u>Einwaage</u> in Gramm:	225 g - 400 g - 450 g oder anderes Gewicht
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):	mindestens haltbar bis: Tag-Monat-Jahr (<u>z.B.:</u> mindestens haltbar bis: 01.12.2001)
Name des Herstellers:	Vollständige Adresse des Hersteller angeben
Kühlhinweis <u>sollte</u> angegeben werden:	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren (unter 10 °C)
Verzeichnis der Zutaten:	Die Zutaten (und Zusatzstoffe) sind in absteigender Gewichtsreihenfolge anzugeben. Dabei ist zu beachten, dass der Anteil der hervorgehobenen Zutaten (wie in der Verkehrsbezeichnung angegeben) in %-Anteilen angegeben werden muss. (<u>z.B.:</u> <u>Brottaufstrich aus Erdbeeren</u> Zutaten: Zucker, Erdbeeren (45 %), Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, etc.

Beachten sie bitte auch bei der Verwendung von Zusatzstoffen unsere Extrahinweise über Zusatzstoffe.