

Was ist der Unterschied zwischen Marmelade und Konfitüre?

Di, 05.07.2016 - 11:21

Im Südtiroler Sprachgebrauch wird jeder Aufstrich aus mit Zucker eingekochten Früchten als Marmelade bezeichnet – egal ob aus Marillen, Zwetschgen oder anderem Obst.

Im Supermarktregal wird man jedoch vergeblich nach „Erdbeermarmelade“ suchen, hier findet sich nur „Erdbeerkonfitüre“. Wie kommt das? Im Lebensmittelrecht (EU-Richtlinie 2001/113/EG) ist die Bezeichnung „Marmelade“ nur für Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten vorgesehen, also beispielsweise für die typisch englische Bitterorangenmarmelade (marmalade). Aufstriche aus anderen Früchten werden als „Konfitüre“ bezeichnet. Eine Ausnahmeregelung gilt für den Direktverkauf auf Wochen- und Bauernmärkten. Dort dürfen auch andere Fruchtaufstriche als jene aus Zitrusfrüchten als „Marmeladen“ angeboten werden.

Die Zusammensetzung von Konfitüren und Marmeladen ist rechtlich genau geregelt. Je nach Obstsorte ist ein Mindestfruchtgehalt vorgeschrieben, Farbstoffe oder Aromazusätze dürfen nicht enthalten sein. Der Mindestfruchtgehalt liegt für die meisten Fruchtarten bei 350 Gramm pro Kilogramm Konfitüre. Auf der Verpackung findet sich dazu die Angabe „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“. Für Produkte der Kategorie „Konfitüre extra“ ist ein höherer Fruchtgehalt vorgeschrieben als für normale Konfitüren.

Produkte mit einem besonders hohen Frucht- und einem geringen Zuckeranteil oder mit anderen Süßungsmitteln entsprechen nicht den Anforderungen an eine Konfitüre und werden daher unter der Bezeichnung „Fruchtaufstrich“ vermarktet.

Medien-Information

Bozen, 05.07.2016