

Vejledning for lokale varer, marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for marmelade mv. er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning, hvor vi har udtrykket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p><u>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
Hvad er marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme?	
Marmelade	Marmelade er en blanding af frugt og/eller fugtpuré af en eller flere frugtsorter, sukker og vand. Marmelade har en geléagtig konsistens. Den geléagtige konsistens kan opnås ved at tilsætte geléringmidler, fx pektin.
Marmelade ekstra	Marmelade ekstra er ligesom marmelade en blanding af frugt og/eller frugtpuré af en eller flere frugtsorter, sukker og vand. Marmelade ekstra har en geléagtig konsistens. Den geléagtige konsistens kan opnås ved at tilsætte geléringmidler, fx pektin. Dog kan marmelade ekstra af hyben og marmelade ekstra uden kerner af hindbær, brombær, solbær, blåbær og ribs fremstilles helt eller delvist af ikke-koncentrerede puré af disse frugter.
Syltetøj	Syltetøj består af en blanding af frugt, der indeholder hele frugter, stykker af frugter og/eller frugtdele, sukker og vand. Syltetøj har en passende tyktflydende konsistens. Syltetøj kan bestå af en eller flere frugtsorter. Dog må syltetøj af æbler, pærer, blommer, græskar, agurker og tomater kun indeholde en frugtsort.
Grøntsagssyltetøj	Grøntsagssyltetøj er en blanding af sukker og én eller flere grøntsager og grøntsagspulp. Grøntsagssyltetøj har en passende tyktflydende konsistens.
Gelé	Gelé er en blanding af saft og/eller vandigt udtræk af en eller flere frugter og sukker. Gelé har en tilstrækkelig geléagtig konsistens.
Gelé ekstra	Gelé ekstra er en blanding af saft og/eller vandigt udtræk af en eller flere frugter og sukker. Gelé har en tilstrækkelig geléagtig konsistens. Æble, pære, blomme med sten, vindrue, græskar, agurk og tomat må ikke blandes med andre frugter eller grøntsager ved fremstilling af gelé ekstra.
Kastanje creme	Kastanje creme er en blanding med en passende konsistens af vand, sukker og kastanje puré (af <i>Castanea sativa</i>).

Kontrol og registrering	Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af marmelade mv. være registreret hos Fødevarestyrelsen.
Egenkontrol	Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvaret for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarevirksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og at dine varer lever op til dette ansvar.
Risikoanalyse	For at finde ud af hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm. En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge. Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside.
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Afgrøderne må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger • Der må ikke bruges husdyrgødning i en periode umiddelbart før høst • Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenet af skadedyr, skal kasseres • Bygninger, der anvendes til produktion, skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer <p><i>Det kræves at påsætte en forseglingsetiket på glasvarer</i></p>
GMO	<i>Frugt og grønt må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i>
Bestråling	<i>Frugt og grønt må ikke være bestrålede eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i>
Kvalitetsstyring	<i>Hvis du selv dyrker de frugter og bær, som skal bruges til marmelade mv., skal du følge principperne i GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice) eller tilsvarende standard. Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i>
Behandling af råvarer	<p>Frugt, frugtpulp, frugtpuré og vanddigt frugtudtræk kan behandles på følgende måder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varme- eller kuldebehandling • Frysetørring <ul style="list-style-type: none"> ○ Abrikoser og blommer kan også dehydreres på andre måder end frysetørring • Koncentrering • Anvendelse af svovldioxid (E 220) eller salte heraf (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 og E 227) som teknisk hjælpestof, så længe svovldioxidindholdet ikke overstiger den maksimumsværdi for svovldioxid, der er fastsat i forordning 1333/2008 om tilsætningsstoffer. Denne behandling af råvarer må kun bruges til syltetøj, gelé og marmelade fremstillet af sulfitbehandlede frugter.

Tilladte tilsatte ingredienser	<ul style="list-style-type: none"> • Sukker: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sukkerarter er defineret i Bekendtgørelse om visse former for sukker (BEK nr. 529 af 18/06/2003) ○ Fruktosesirup ○ Sukkerarter udvundet af frugt ○ Farin og rørråssukker • Honning <ul style="list-style-type: none"> ○ Til alle produkter som hel eller delvis erstatning for sukker • Frugtsaft <ul style="list-style-type: none"> ○ Udelukkende til marmelade • Saft af røde frugter <ul style="list-style-type: none"> ○ Udelukkende til marmelade og marmelade ekstra fremstillet på basis af hyben, jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs, blomme og rabarber • Saft af rødbeder <ul style="list-style-type: none"> ○ Udelukkende til marmelade og gelé på basis af jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs og marmelade • Spiselige olier og fedtstoffer som skumdæmpende midler. Oprindelse skal angives, fx vindrue <ul style="list-style-type: none"> ○ Til alle produkter • Flydende pektin <ul style="list-style-type: none"> ○ Til alle produkter • Blade af Pelargonium odoratissimum <ul style="list-style-type: none"> ○ Til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra, når disse fremstilles på basis af kvæde • Spiritus, vin og hedvin, nødder, krydderier, krydderurter, vanilje og vaniljeekstrakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Til alle produkter • Vanillin <ul style="list-style-type: none"> ○ Til alle produkter
Kvalitetskrav	<p>Frugter og grøntsager der skal anvendes til fremstilling af marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme skal være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Friske eller frosne • Sunde, altså frie for råd eller ikke forringet således de ikke er egnet til at spise • Rene, altså frie for fremmedlegemer fx støv • Praktisk taget fri for skadegørere som fx insekter • Praktisk taget fri for skader, forårsaget af skadegørere som fx insekter • Frie for fremmede lugte eller smage • Frie for unormal ydre fugtighed • Plukket under hygiejniske forhold
Modenhed	<p>Produkterne skal være tilstrækkeligt udviklede og modne.</p>
Marmelade	<p>Den mængde pulp og eller puré, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt må ikke være under:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 450 g i almindelighed - 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde - 180 g for ingefær

Marmelade ekstra	Ved fremstilling af marmelade ekstra må følgende frugter <u>ikke</u> blandes med andre frugter: æble, pære, blomme med sten, græskar, agurk og tomat. Den mængde pulp, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 500 g i almindelighed - 450 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde - 280 g for ingefær
Syltetøj	Den mængde frugtpulp og eller frugtpuré, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 450 g i almindelighed - 350 g for solbær, hyben og kvæde - 180 g ingefær
Grøntsags-syltetøj	Den mængde grøntsagspulp, der skal anvendes ved fremstilling af 1000 g færdigt produkt må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 450 g
Gelé	Mængden af frugtsaft og/eller vandigt frugtudtræk, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g gelé må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 450 g i almindelighed - 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
Gelé ekstra	Mængden af frugtsaft og/eller vandigt frugtudtræk, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g gelé må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 500 g i almindelighed - 450 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
Kastanjecreme	Mængden af kastanjepuré, der skal anvendes til fremstilling af 1000 g kastanjepuré må ikke være under: <ul style="list-style-type: none"> - 380 g
Mærkning af marmelade mv.	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.
Oprindelse	<i>Marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanjecreme skal være mærket med dansk oprindelse. Hvis den karakteriserende ingrediens ikke er dansk, skal dette fremgå af mærkningen. Desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i>
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. Fx jordbærmarmelade eller solbærsyltetøj. Hvis der er anvendt flere frugter, skal de opgives i aftagende rækkefølge efter de anvendte råvares vægtmængder. For produkter, som er fremstillet af tre eller flere frugtsorter, kan der skrives 'flere frugter', en tilsvarende angivelse eller med antallet af anvendte frugtsorter.
Samlede indhold af frugt og grønt	Marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanjecreme <u>skal</u> mærkes med oplysninger om det samlede indhold af frugt eller grønt med angivelsen: 'Fremstillet af x g frugt eller grøntsager pr. 100 g'. Dette skal være angivet i samme synsfelt som varebetegnelsen.

Samlede indhold af sukker	<p>Marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme skal mærkes med oplysninger om det samlede indhold af sukker med angivelsen: 'Samlet sukkerindhold x g pr. 100 g'. Dette kan angives som en del af mærkning, som vist i eksemplet her. Men da den obligatoriske næringsdeklaration skal indeholde oplysninger omkring kulhydrat, vil oplysningen også være dækket af næringsdeklarationen.</p>
Ingrediensliste	<p>Hvis produktet ikke indeholder sukker, skal produktet mærkes med 'ikke tilsat sukker'. Hvis produktet har et naturligt indhold af sukker fra frugten, må det angives således: 'med et naturligt indhold af sukker'.</p> <p>Marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme skal have en ingrediensliste. En ingrediens er ethvert stof eller produkt, der anvendes ved fremstilling af marmelade, syltetøj, frugtgelé og kastanje creme, og som findes i fødevareren. Herunder er der også krav om fremhævelse af allergene ingredienser (se bilag 2).</p> <ul style="list-style-type: none">• Krav til ingredienslisten:<ul style="list-style-type: none">○ Start med ordet 'Ingredienser' eller 'Fremstillet af følgende ingredienser'○ Ingredienserne skal rangordnes efter faldende vægt efter vægten på fremstillingstidspunktet, dvs. at der ikke skal tages højde for svind. Vær opmærksom på at vand skal deklareres, hvis der er tilsat mere end 5 %.○ Hvis fødevareren indeholder tilsætningsstoffer, skal de oplyses i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionel gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof mv.) skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer.
QUID-mærkning	<p>QUID-mærkning er mængdeangivelse af ingredienser. Ingredienser i marmelade mv. skal som udgangspunkt QUID-mærkes hvis de fremgår af varebetegnelsen. Dog er frugten fritaget for at blive QUID mærket idet denne fremgår af den samlede indhold af frugt og grønt, jævnfør kravet ovenfor. Eksempel på QUID mærkning er 'Hindbærmarmelade med lakrids', her skal lakrids QUID-mærkes.</p>

Kommenterede [TK1]: Jeg kan ikke finde dette i den nye bekendtgørelse. Kun at information om samlet mængde frugt skal indgå.



Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Bekendtgørelse om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme BEK nr. 1504 af 02/12/2025
Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Definition af råvarer

Frugt:

Alle former for frugter, tomat, den spiselige del af rabarberstilk, gulerod, agurk og græskar.

Frugtpulp:

Den spiselige del af hele frugten, som eventuelt er skrællet eller befriet for kerner, og som kan være skåret i stykker eller moset, men ikke pureret.

Frugtpuré:

Den spiselige del af hele frugten, som om nødvendigt er skrællet eller befriet for kerner, og som er pureret ved sining eller lignende.

Vandigt frugtindhold:

Det vandige udtræk af frugt som, bortset fra det uundgåelige svind ved normal god fremstillingspraksis, indeholder alle de bestanddele af de anvendte frugter, der er opløselige i vand.

Grøntsager:

Alle former for grøntsager.