

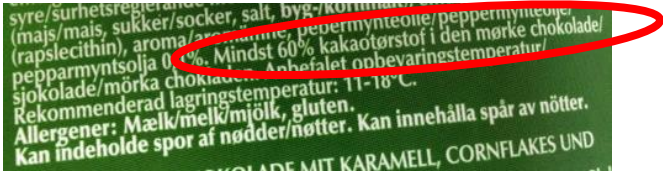
## Vejledning for lokale varer – konfekturer, kun kakao-, chokolade- og vekaovarer.

<b>Formål</b>	<p>Formålet med denne vejledning for konfekturer, kun kakao-, chokolade- og vekaovarer, 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 udtrukket 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>
<b>Hvad er:</b>  <b>Mørk chokolade eller chokolade</b>          <b>Mælkechokolade</b>	<p>Fremstilles af kakaoprodukter og sukker med et kakaotørstofindhold på mindst 35 %, heraf mindst 18 % kakaosmør og mindst 14 % affedt kakaotørstof.</p> <p>OBS. Der gælder andre regler, hvis 'mørk chokolade eller chokolade' suppleres med ordene:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "Krummel" eller "flager" indeholder mindst 32 % kakaotørstof, heraf mindst 12 % kakaosmør og mindst 14 % affedt kakaotørstof</li><li>• "Overtræk" indeholder mindst 35 % kakaotørstof, heraf mindst 31 % kakaosmør og mindst 2,5 % affedt kakaotørstof</li></ul> <p>Fremstilles af kakaoprodukter, sukker og mælk eller mælkeprodukter. Følgende 5 underpunkter skal være opfyldt;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. mindst 25 % kakaotørstof</li><li>2. mindst 14 % mælketørstof</li><li>3. mindst 2,5 % affedt kakaotørstof</li><li>4. mindst 3,5 % mælkefedt</li><li>5. mindst 25 % fedtstof (kakaosmør og mælkefedt)</li></ol> <p>OBS. Der gælder andre regler, hvis 'mælkechokolade' suppleres med ordene:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "Krummel" eller "flager" indeholder mindst 20 % kakaotørstof, heraf mindst 12 % mælketørstof samt mindst 12 % fedtstof (kakaosmør og mælkefedt)</li><li>• "Overtræk" indeholder mindst 31 % fedtstof (kakaosmør og mælkefedt)</li></ul> <p>Hvis ordet "mælk" erstattes med:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "Fløde" skal produktet indeholde mindst 5,5 % mælkefedt</li><li>• "Skummetmælk" må produktet max. indeholde 1 % mælkefedt</li></ul>

<p><b>Lys mælkechokolade</b></p> <p><b>Hvid chokolade</b></p> <p><b>Fylt chokolade</b></p> <p><b>Dessertchokolade</b></p> <p><b>Vekaovare</b></p>	<p>Fremstilles af kakaoprodukter, sukker og mælk eller mælkeprodukter. Følgende 5 underpunkter skal være opfyldt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mindst 20 % kakaotørstof</li> <li>2. mindst 20 % mælketørstof</li> <li>3. mindst 2,5 % affedt kakaotørstof</li> <li>4. mindst 5 % mælkefedt</li> <li>5. mindst 25 % fedtstof (kakaosmør og mælkefedt)</li> </ol> <p>Fremstilles af kakaosmør, mælk eller mælkeprodukter og sukker. Indeholder mindst 20 % kakaosmør, mindst 14 % mælketørstof, hvoraf mindst 3,5 % er mælkefedt.</p> <p>Chokoladen, som den fyldte chokolade er overtrukket med, skal udgøre mindst 25 % af varens samlede vægt. Det fyldte produkt kan være overtrukket med enten; mørk chokolade eller chokolade, mælkechokolade, lys chokolade eller hvid chokolade. OBS der er ikke tale om fyldt chokolade, hvis fyldet består af finere bagværk, konditor- og biskuitvarer eller konsumis.</p> <p>Et produkt der kan spises i en mundfuld og består af:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fyldt chokolade eller</li> <li>• ren chokolade eller en sammensætning eller blanding af chokolade (mørk chokolade eller chokolade, mælkechokolade, lys chokolade eller hvid chokolade) og andre spiselige stoffer, <u>forudsat</u> at chokoladen udgør mindst 25 % af produktets samlede vægt</li> </ul> <p>Et kakao- og chokoladelignende konfektur produkt, der alene består af eller er overtrukket med varer der <u>ikke</u> opfylder de foregående definitioner, og som ud fra bl.a. smag, udseende og sammensætning kan betragtes som en efterligning af eller erstatningsvare for kakao- og chokoladevarer. Kan være vekao-, pulver, mørk, lys eller dessertvekao.</p>				
<p><b>Andre definitioner:</b></p>	<p><b>Kakaosmør</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er fedtet fra kakaobønnen eller dele af kakaobønnen med følgende egenskaber</li> </ul> <table border="1" data-bbox="432 1458 1439 1536"> <tr> <td>Indhold af uforsæbeligt stof (oliesyre)</td> <td>maks. 1,75 %</td> </tr> <tr> <td>Indhold af uforsæbeligt stof (fastsat ved brug af petroleumsether)</td> <td>maks. 0,5 %*</td> </tr> </table> <p>*ved presset kakaosmør må indholdet maks. udgøre 0,35%</p> <p><b>Kakaopulver, kakao</b> Forarbejdes af rensede, afskallede og brændte kakaobønner, disse <u>skal</u> indeholde mindst 20 % kakaosmør i tørstof og højst 9 % vand.</p> <p><b>Fedtfattigt kakaopulver, fedtfattig kakao</b> Kakaopulver med et indhold af kakaosmør i tørstof på under 20 %.</p> <p><b>Chokoladepulver</b> Blanding af kakaopulver og sukker, indholdet af kakaopulver skal mindst udgøre 32%.</p>	Indhold af uforsæbeligt stof (oliesyre)	maks. 1,75 %	Indhold af uforsæbeligt stof (fastsat ved brug af petroleumsether)	maks. 0,5 %*
Indhold af uforsæbeligt stof (oliesyre)	maks. 1,75 %				
Indhold af uforsæbeligt stof (fastsat ved brug af petroleumsether)	maks. 0,5 %*				

	<p><b>Sukret kakaopulver, sukret kakao</b> En blanding af kakaopulver og sukker, indholdet af kakaopulver skal mindst udgøre 25 %. Kan suppleres med betegnelsen ”fedtfattigt” hvis betingelserne for fedtfattigt kakaopulver eller fedtfattig kakao er opfyldt (se ovenfor).</p> <p><b>Mælketørstof</b> Er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt.</p> <p><b>Kakaotørstof</b> Den vandfrie del af kakaomassen.</p> <p><b>Vegetabilske fedtstoffer</b> Det er tilladt at tilsætte andre vegetabilske fedtstoffer end kakaosmør, dog må disse andre fedtstoffer ikke udgøre mere end 5 % af den færdige vare. Følgende andre vegetabilske fedtstoffer er tilladt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Illipesmør, borneotalg eller tengawang</li> <li>• Palmeolie</li> <li>• Salsmør</li> <li>• Sheasmør</li> <li>• Kokumolie</li> <li>• Mangekerneolie</li> </ul> <p>OBS hvis andre vegetabilske fedtstoffer anvendes, <u>skal</u> mærkningen suppleres med angivelsen ’Indeholder også andre vegetabilske fedtstoffer end kakaosmør’. Denne oplysning <u>skal</u> stå i samme synsfelt som ingredienslisten og i nærheden af varebetegnelsen.</p>
<p><b>Kontrol og registrering</b></p> <p>Egenkontrol</p> <p>Risikoanalyse</p>	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af konfekturer være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p> <p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.</p> <p>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.</p>
<p><b>Produktion</b></p>	

<p><i>GMO</i></p> <p><i>Bestråling</i></p> <p>Tilladte ingredienser</p> <p>Tilladte tilsætningsstoffer</p> <p>Begrænsninger</p> <p><i>Følgende farvestoffer må ikke anvendes</i></p> <p>Animalske fedtstoffer</p> <p>Mel og stivelse</p>	<p><i>Der må ikke anvendes gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Der må ikke anvendes bestrålede råvarer.</i></p> <p>Tilsætning af andre spiselige stoffer er tilladt</p> <p>Godkendte fødevarer-tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008 Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen.</p> <p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '5. Confectionery' og '5.1 Cocoa and chocolate products'.</p> <p>Mængden af tilsatte ingredienser må <u>ikke</u> overstige 40 % af det færdige produkts samlede vægt.</p> <p><i>E 102 Tartrazin-gul</i> <i>E 104, Quinolintgult</i> <i>E 110 Sunset Yellow FCF</i> <i>E 122 Azorubin</i> <i>E 123 Amarant</i> <i>E 124 Cochenillerød A</i> <i>E 129 Allurarød AC</i> <i>E 151 Brilliant sort BN</i> <i>E 154 Brun FK</i> <i>E 155 Brun HT</i> <i>E 180 Litolrubin BK</i></p> <p>Animalske fedtstoffer og tilberedninger heraf, som ikke udelukkende stammer fra mælk, må <u>ikke</u> anvendes.</p> <p>Tilsætning af mel og stivelse er ikke tilladt.</p>
<p><b>Beregninger</b></p>	<p>Mindsteindholdet i; mørk chokolade eller chokolade, mælkechokolade, lys mælkechokolade eller hvid chokolade beregnes som fradrag af vægten af andre tilladte ingredienser.</p> <p>For fyldt chokolade og dessertchokolade beregnes mindsteindholdet som fradrag af vægten af andre tilladte ingredienser samt vægten af fyldet.</p> <p>Indholdet af chokolade beregnes i forhold til den samlede vægt af det færdige produkt, inkl. fyldet.</p> <p>Eksempler på beregninger</p>

	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">Chokoladedelen</td> <td>Sukker</td> <td>48 g</td> <td rowspan="4"><b>Kakaotørstof</b> indholdet i chokoladedelene er: 20 g/80 g * 100 = 25 %</td> </tr> <tr> <td>Mælketørstof</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Kakaotørstof</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Vegetabilsk fedt</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>I alt</td> <td>80 g</td> <td><b>Vegetabilsk fedt</b> indholdet er: 4 g/80 g * 100 = 5%</td> </tr> </table>	Chokoladedelen	Sukker	48 g	<b>Kakaotørstof</b> indholdet i chokoladedelene er: 20 g/80 g * 100 = 25 %	Mælketørstof	8 g	Kakaotørstof	20 g	Vegetabilsk fedt	4 g		I alt	80 g	<b>Vegetabilsk fedt</b> indholdet er: 4 g/80 g * 100 = 5%
Chokoladedelen	Sukker		48 g	<b>Kakaotørstof</b> indholdet i chokoladedelene er: 20 g/80 g * 100 = 25 %											
	Mælketørstof		8 g												
	Kakaotørstof		20 g												
	Vegetabilsk fedt	4 g													
	I alt	80 g	<b>Vegetabilsk fedt</b> indholdet er: 4 g/80 g * 100 = 5%												
<p><b>Mærkning af konfekture</b></p> <p><i>Oprindelse</i></p> <p>Varebetegnelsen</p> <p>Supplerende angivelser vedrørende kvaliteten</p> <p>Ingrediensliste</p> <p>Angivelse af kakaotørstof</p> <p>Angivelse af kakaosmør</p> <p>Angivelse af andre vegetabiliske fedtstoffer</p> <p>Vær opmærksom i forhold til lakrids</p>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p> <p><i>Konfekture produkter skal mærkes med oprindelse for produktion og pakning. Idet chokoladen ikke er dansk, <u>skal</u> dette fremgå tydeligt af mærkningen.</i></p> <p>Skal være præcis og ikke vildledende. Betegnelserne nævnt under punkt 2. <u>skal</u> benyttes, men kan også suppleres med andre betegnelser. Fx. "blandede chokolader", "blandede fyldte chokolader".</p> <p>Varebetegnelsen kan suppleres med angivelser og betegnelser, der vedrører kvaliteten som fx 'ekstra fin', hvis følgende kriterier er opfyldt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mørk chokolade indeholder mindst 43 % kakaotørstof, heraf mindst 26 % kakaosmør</li> <li>Mælkechokolade indeholder mindst 30 % kakaotørstof og mindst 18 % mælketørstof, heraf mindst 4,5 % mælkefedt</li> <li>Overtrækschokolade har et indhold på mindst 16 % affedt kakaotørstof</li> </ul> <p>Udover de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2), skal du for konfekture produkter være opmærksom på:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eksempler på QUID mærkning: 'Mørk chokolade med chili', her skal chili QUID mærkes. 'Mørk chokolade med pebermyntefyld', her skal fyldet og pebermynte QUID mærkes</li> </ul> <p>"Mindst % kakaotørstof" skal angives for; chokoladepulver, sukret kakaopulver, sukret kakao, mørk chokolade eller chokolade, mælkechokolade og lys mælkechokolade</p>  <p>Indholdet af kakaosmør skal angives for; fedtfattigt kakaopulver, fedtfattig kakao, fedtfattigt sukret kakaopulver og fedtfattigt sukret kakao.</p> <p>OBS hvis andre vegetabiliske fedtstoffer anvendes, <u>skal</u> mærkningen suppleres med angivelsen 'Indeholder også andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør'. Denne oplysning <u>skal</u> stå i samme synsfelt som ingredienslisten og i nærheden af varebetegnelsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ved konfekture, der indeholder glycyrrhizinsyre eller ammoniumsalt heraf i en koncentration på 100 mg/kg eller 10 mg/l eller derover, skal angivelsen</li> </ul>														

<p>Vær opmærksom i forhold til sødestoffer</p>	<p>'indeholder lakrids' placeres efter ingredienslisten eller tæt ved varebetegnelsen, medmindre 'lakrids' i forvejen fremgår af varebetegnelsen eller i ingredienslisten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ved tilsætning i en koncentration på 4 g/kg eller derover angives 'indeholder lakrids – personer, der lider af forhøjet blodtryk, bør undgå for stort indtag' indsættes efter ingredienslisten eller varebetegnelsen</li></ul> <p>Sødestoffer må kun anvendes i kakao- og chokoladevarer, hvis de ikke er tilsat sukker eller er energireducerede med mindst 30 % i forhold til det oprindelige produkt eller et lignende produkt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ved konfekturer, der indeholder et eller flere sødestoffer, skal følgende oplysning placeres tæt ved varebetegnelsen: 'Indeholder sødestof(fer)'</li><li>• Konfekturer, der indeholder aspartam, skal mærkes med: 'Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)' hvis aspartam kun er opført i ingredienslisten med E951. Hvis den specifikke betegnelse 'aspartam/aspartam-acesulfam-salt' er angivet i ingredienslisten anføres 'indeholder en phenylalanin-kilde'</li><li>• Hvis konfekturvaren indeholder sukkeralkoholer "polyoler" udover 10 % skal følgende angives: 'Overdreven indtagelse kan virke afførende'</li></ul>
--	---

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

BEK nr. 336 af 12/05/2003 om kakao, chokolade- og vekaovarer

VEJ nr. 9107 af 11/04/2008 Vejledning om kakao-, chokolade- og vekaovarer

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Eksempel på mærkning

