

Vejledning for lokale varer, frugtsaft mv.

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for frugtsaft 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 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>
Hvad er:	
Frugtsaft	Frugtsaft er fremstillet af frugter og bær der presses. Frugtsaft kan fremstilles ud fra koncentreret frugtsaft – altså hvor man har fjernet noget af vandet lige efter presning. Den mængde vand der er fjernet, skal tilbageføres.
Juice	Juice er frugtsaft, der er drikkelig i naturlig tilstand. Altså hvor saften ikke er for sur og stærk til at kunne drikkes uden tilsætning af vand og sukker. Det kan fx være frugtsaft fra pærer.
Æblemost	Æblemost er en dansk betegnelse for æblejuice, hvor der ikke er tilsat sukker. Det betyder, at der i praksis ikke er forskel på æblejuice og æblemost.
Nektar	Nektar er produkter der indeholder 25-50 % frugtsaft/frugtpuré og max 200 g sukker og/eller honning pr. liter.
Kontrol	Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af frugtsaft 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 fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og 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: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx .
Produktion	<ul style="list-style-type: none">• Afgrøderne til frugtsaft må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger• Der må ikke bruges husdyrgødning i en periode umiddelbart før høst af afgrøderne til frugtsaft• Der må ikke være husdyr i direkte eller i umiddelbar tilknytning til dyrkning af frugter.• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt• Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer

<i>GMO</i>	<i>Frugterne til frugtsaft mv. må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i>
<i>Bestråling</i>	<i>Frugt og grønt til frugtsaft mv. må ikke være bestrålede eller indeholde andre bestrålede råvarer eller ingredienser.</i>
<i>Kvalitetsstyring</i>	<i>Hvis du selv producerer frugt og grønt, skal du som leverandør følge principperne i GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice) http://www.globalgap.org/uk_en/ Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i>
Tilladte ingredienser	<p>Godkendte vitaminer og mineraler. Se EF 1170/2009 af 30. november 2009. Godkendte fødevaretilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008. Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter, hvilken kategori af fødevarer den tilsættes: https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '14. Beverages' - '14.1 Non-alcoholic beverages' og vælg herefter den kategori, der passer til dit produkt.</p> <p>Til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat og koncentreret frugtsaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restitueret aroma - Restitueret frugtpulp - Restituerede celler - Hvis sukker, kun med min. 200 g pr. liter OBS på mærkning, se afsnittet herom. <p>Til druesaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restituerede vinsyresalte <p>Til frugtnektar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restitueret aroma - Restitueret frugtpulp - Restituerede celler - Sukker og/eller honning i en mængde svarende til op til 20 % af det færdige produkts samlede vægt og/eller sødestoffer <p>Til tomatsaft og tomatsaft fra koncentrat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salt - Krydderier - Krydderurter <p>Tilladte behandlinger og stoffer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mekaniske ekstraktionsprocesser - Fysiske processer og vandekstraktionsprocesser - Godkendte enzympræparater: pektinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse) - Spiselig gelatine - Tannin - Silica sol - Trækul - Nitrogen - Bentonit

	<ul style="list-style-type: none"> - Godkendte kemiske inaktive filtreringsmidler og fældningsmidler. Se EF nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 - Godkendte kemiske inaktive adsorptionshjælpemidler. Se EF nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 <p>Druesaft: Afsvovling ved hjælp af fysiske processer så det samlede SO₂-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l</p>								
Kvalitetskrav	<p>Frugtsaft mv. skal være fremstillet af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den spiselige del af frugter • Sunde frugter • Modne frugter • Rene frugter, altså frie for fremmedlegemer fx støv • Frugter der praktisk taget er fri for skadegørere som fx insekter • Frugter der praktisk taget er fri for skader, forårsaget af skadegørere som fx insekter • Frugter der er frie for fremmede lugte eller smage • Frugter der er frie for unormal ydre fugtighed • Frugter der er friske af udseende • Frugter der er plukket under hygiejniske forhold • Frugter der er enten friske eller konserverede ved nedkøling eller frysning 								
Fødevarerikkerhedskriterier	<p>Fødevarer bør ikke indeholde mikroorganismer eller toksiner i mængder, der udgør en uacceptabel risiko for menneskers sundhed.</p> <p>For upasteuriserede frugt- og grøntsagssaft (drikkeklare) henvises der til bilag I, kapitel 1 og 2.5 i EF nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.</p>								
Pesticider	<p>Frugt og grønt er underlagt en maksimalgrænseværdi for restindhold af pesticider. Maksimalgrænseværdier for alle afgrøder og pesticider kan ses i kommissionens LMR-database.</p>								
Forurenende stoffer	<p>Frugtsaft mv. må ikke markedsføres, hvis det indeholder de nedenfor nævnte forurenende stoffer i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier. Fødevarestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p>								
Patulin	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Æblesaft og æbleprodukter indeholdende frugtkød</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)	Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar	50	Æblesaft og æbleprodukter indeholdende frugtkød	10,0		
Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)								
Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar	50								
Æblesaft og æbleprodukter indeholdende frugtkød	10,0								
Bly	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (mg/kg) vådvægt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- udelukkende fra bær og andre små frugter</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>- fra frugter, undtagen bær og andre små frugter</td> <td>0,03</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg) vådvægt	Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar		- udelukkende fra bær og andre små frugter	0,05	- fra frugter, undtagen bær og andre små frugter	0,03
Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg) vådvægt								
Frugtsaft, koncentreret frugtsaft i rekonstitueret form og frugtnektar									
- udelukkende fra bær og andre små frugter	0,05								
- fra frugter, undtagen bær og andre små frugter	0,03								
Frugtsaft	<p>Saften skal have den farve, aroma og smag, der er karakteriseret for saften af de frugter, hvorfra produktet hidrører.</p> <p>I de tilfælde, hvor frugtsafter fremstilles af frugter med kerner, frø og skal, må dele af kerner, frø og skal ikke indgå i saften, medmindre de ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis. Det er tilladt at blande frugtsaft med frugtpuré ved fremstilling af frugtsaft.</p>								

	<p>Det færdige produkts opløselige tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-niveauet. Brix niveauet fortæller om sukkerindholdet.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Frugtens almindelige betegnelse</th> <th>Minimums-Brix-niveau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Æble</td><td>11,2</td></tr> <tr><td>Abrikos</td><td>11,2</td></tr> <tr><td>Solbær</td><td>11,0</td></tr> <tr><td>Drue</td><td>15,9</td></tr> <tr><td>Fersken</td><td>10,0</td></tr> <tr><td>Pære</td><td>11,9</td></tr> <tr><td>Hindbær</td><td>7,0</td></tr> <tr><td>Surkirsebær</td><td>13,5</td></tr> <tr><td>Jordbær</td><td>7,0</td></tr> <tr><td>Tomat</td><td>5,0</td></tr> </tbody> </table>	Frugtens almindelige betegnelse	Minimums-Brix-niveau	Æble	11,2	Abrikos	11,2	Solbær	11,0	Drue	15,9	Fersken	10,0	Pære	11,9	Hindbær	7,0	Surkirsebær	13,5	Jordbær	7,0	Tomat	5,0																
Frugtens almindelige betegnelse	Minimums-Brix-niveau																																						
Æble	11,2																																						
Abrikos	11,2																																						
Solbær	11,0																																						
Drue	15,9																																						
Fersken	10,0																																						
Pære	11,9																																						
Hindbær	7,0																																						
Surkirsebær	13,5																																						
Jordbær	7,0																																						
Tomat	5,0																																						
Frugtsaft fra koncentrat	<p>Aroma, frugtpulp og celler der ved hjælp af fysiske processer er fremstillet af de samme frugter, kan restitueres i frugtsaft fra koncentrat.</p> <p>Frugtsaft fra koncentrat skal fremstilles ved processer, der bevarer de væsentligste fysiske, kemiske, sansemæssige og ernæringsmæssige egenskaber fra frugten.</p> <p>Det er tilladt at blande koncentreret frugtsaft med frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré.</p>																																						
Koncentreret frugtsaft	<p>Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugter ved fysisk at fjerne en bestemt del af det naturlige vandindhold. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandet være fjernet.</p>																																						
Frugtnektar	<p>Produkt der er fremstillet ved tilsætning af vand med eller uden tilsætning af sukker og/eller honning til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, koncentreret frugtsaft til frugtpuré og/eller til koncentreret frugtpuré og/eller til en blanding af disse produkter og som er i overensstemmelse med særlige bestemmelser for frugtnektar:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand</th> <th>Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Solbær</td><td>25</td></tr> <tr><td>Hvide ribs</td><td>25</td></tr> <tr><td>Røde ribs</td><td>25</td></tr> <tr><td>Stikkelsbær</td><td>30</td></tr> <tr><td>Havtorn</td><td>25</td></tr> <tr><td>Slåen</td><td>30</td></tr> <tr><td>Blomme</td><td>30</td></tr> <tr><td>Sveskeblomme</td><td>30</td></tr> <tr><td>Rønnebær</td><td>30</td></tr> <tr><td>Hyben</td><td>40</td></tr> <tr><td>Surkirsebær</td><td>35</td></tr> <tr><td>Andre kirsebær</td><td>40</td></tr> <tr><td>Blåbær</td><td>40</td></tr> <tr><td>Hyldebær</td><td>50</td></tr> <tr><td>Hindbær</td><td>40</td></tr> <tr><td>Abrikos</td><td>40</td></tr> <tr><td>Jordbær</td><td>40</td></tr> <tr><td>Morbær/brombær</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt	Solbær	25	Hvide ribs	25	Røde ribs	25	Stikkelsbær	30	Havtorn	25	Slåen	30	Blomme	30	Sveskeblomme	30	Rønnebær	30	Hyben	40	Surkirsebær	35	Andre kirsebær	40	Blåbær	40	Hyldebær	50	Hindbær	40	Abrikos	40	Jordbær	40	Morbær/brombær	40
Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt																																						
Solbær	25																																						
Hvide ribs	25																																						
Røde ribs	25																																						
Stikkelsbær	30																																						
Havtorn	25																																						
Slåen	30																																						
Blomme	30																																						
Sveskeblomme	30																																						
Rønnebær	30																																						
Hyben	40																																						
Surkirsebær	35																																						
Andre kirsebær	40																																						
Blåbær	40																																						
Hyldebær	50																																						
Hindbær	40																																						
Abrikos	40																																						
Jordbær	40																																						
Morbær/brombær	40																																						

	Tranebær	30	
	Kvæde	50	
	Frugtnektar af frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt	
	Æble	50	
	Pære	50	
	Fersken	50	
	Tomat	50	
	Andre frugter	50	
	<p>For frugtarter, der ikke er anført her, skal den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn anvendes.</p> <p>Sukkeret i frugtnektar kan helt eller delvis erstattes med godkendte sødestoffer. I så fald skal det angives i mærkningen som 'Indeholder sødestof(fer)'.</p>		
Mærkning af frugtsaft mv.	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.		
<i>Oprindelse</i>	<i>Produktet 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	<p>Skal være præcis og ikke vildledende.</p> <p>Produkterne kan betegnes som:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frugtsaft - Frugtsaft fra koncentrat - Koncentreret frugtsaft - Frugtnektar <p>Produkter der ikke er omfattet af frugtsaftbekendtgørelsen kan betegnes "saft til opblanding", "frugtdrik", "læskedrik" eller sirup.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Æblesaft kan betegnes som 'æblemost' eller 'æblemost fra koncentrat' hvis der <u>ikke</u> er tilsat sukker. - Frugtsaft, der er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær <u>kan</u> betegnes: <ul style="list-style-type: none"> o 'Sur... saft' o 'Sur... saft fra koncentrat' <p>Suppleret med angivelse af den/de anvendte frugt/frugter.</p> - Frugtsaft, som er tilsat mere end 200 gram sukker pr. liter <u>skal</u> betegnes: <ul style="list-style-type: none"> o 'Sød... saft' o 'Sødet... saft' o 'Sød... saft fra koncentrat' o 'Sødet... saft fra koncentrat' <p>Suppleret med angivelsen af den/de anvendte frugter.</p> 		

<p>Koncentreret saft</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Frugtsaft kan også betegnes 'frugtjuice', dog med undtagelse af frugtsaft der er tilsat mere end 200 gram sukker pr. liter. - Når et produkt er fremstillet af en enkelt frugtart, <u>skal</u> navnet på denne frugtart angives i stedet for ordet 'frugt'. <ul style="list-style-type: none"> ○ Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugter, består varebetegnelsen af angivelse af de anvendte frugter. Denne angivelse anføres i faldende orden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré jf. ingredienslisten. ○ Når produktet er fremstillet af tre eller flere frugtarter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen 'flere frugter' eller en tilsvarende angivelse eller med antallet af de anvendte frugter. - For blandinger af frugtsaft og frugtsaft fra koncentrat, <u>skal</u> mærkningen indeholde angivelsen 'fra koncentrat' eller 'delvis fra koncentrat'. Dette skal fremgå i nærheden af varebetegnelsen. - For frugtnektar, som helt eller delvis er fremstillet af et eller flere koncentrerede produkter <u>skal</u> mærkningen indeholde angivelsen 'fra koncentrat' eller 'delvis fra koncentrat'. Dette skal fremgå i nærheden af varebetegnelsen. - For restituerede frugtsafter og frugtnektar er der ingen forpligtigelser til i mærkningen at angive de ingredienser, der er nødvendige for restitueringen. Hvis der er tilsat ekstra frugtpulp eller celler <u>skal</u> det angives. - Frugtnektar <u>skal</u> mærkes med mindste indhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding af disse bestanddele og angives med følgende formulering: 'Indhold af frugt: mindst ... %'. Denne angivelse <u>skal</u> angives i samme synsfelt som varebetegnelsen. <p>Hvis saften er koncentreret, skal det angives i, hvilket forhold saften skal fortyndes. Derudover skal det angives, hvor mange liter produktet giver, efter det er fortyndet.</p> <p>Hvis produktet er koncentreret, <u>skal</u> næringsindholdet angives i ufortyndet form. Det er frivilligt, om man også vil angive næringsindholdet i fortyndet, drikkeklar, form.</p> <p>På nuværende tidspunkt er det frivilligt, om man vil næringsdeklarere en fødevarer, med mindre man kommer med en ernæringsanprisning (for eksempel "sukkerfri").</p>
<p>Anprisning</p>	<p>Hvis man skriver, at produktet ikke er tilsat sukker eller lignende, må der ikke være tilsat nogen former for sukker eller fødevarer, der har en sødende egenskab, herunder sødestoffer.</p> <p>Hvis produktet har et naturligt indhold af sukker fra frugten, må det angives således: 'med et naturligt indhold af sukker'.</p>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af bl.a.:

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v. nr. 1370 af 09/12/2013

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Fødevarestyrelsens vejledning om frugtsaft mv.

Forordning 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer.