



Lovtidende A

2025

Udgivet den 5. december 2025

2. december 2025.

Nr. 1504.

Bekendtgørelse om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme¹⁾

I medfør af § 7, § 16, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer jf. lovekendtgørelse nr. 32 af 14. januar 2025 fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter:

- 1) Marmelade, frugtgelé og kastanje creme samt syltetøj m.v. som defineret i bilag 1.
- 2) Andre produkter, som opfylder de i bilag 1 anførte krav om konsistens og som i øvrigt er fremstillet af frugter og/eller grøntsager, som defineret i bilag 2, afsnit A, nr. 1 og nr. 5.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter ikke produkter, der er bestemt til fremstilling af kager og andet bagværk.

Stk. 3. De krav, der er fastsat i definitionerne til varebetegnelserne for syltetøj og grøntsagssyltetøj i bilag 1, nr. 8 og 9 og til produkterne anført i § 7, stk. 1 og 2, gælder ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemsstater i Den Europæiske Union eller lande i EØS.

Sammensætning og tilvirkning

§ 2. Ved fremstilling af de i § 1, stk. 1, nr. 1 anførte produkter må alene anvendes de i bilag 3 anførte ingredienser og råvarer, der er i overensstemmelse med bilag 2, afsnit A.

Stk. 2. Ved fremstilling af de i § 1, stk. 1, nr. 1 anførte produkter må de i bilag 2, afsnit A, nr. 1-4 anførte råvarer alene behandles efter reglerne i bilag 2, afsnit B.

§ 3. Såfremt der anvendes råvarer stammende fra to eller flere frugter nedsættes det i bilag 1 anførte mindsteindhold af de forskellige frugter proportionalt med de anvendte procentdele.

§ 4. De i § 1, stk. 1, nr. 1 anførte produkter skal indeholde mindst 60 % opløseligt tørstof, bestemt med refraktometer.

Stk. 2. Indholdet af opløseligt tørstof i de nedenfor opregnede produkter skal dog kun være

- 1) mindst 25 % i marmelade, marmelade ekstra, marmelade af citrusfrugter, marmeladegelé af citrusfrugter, syltetøj og grøntsagssyltetøj eller
- 2) mindst 45 % i gelé og gelé ekstra.

Stk. 3. Bestemmelsen i stk. 1 gælder ikke for produkter, der opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 om ernærings- og sundhedsangivelser af fødevarer, hvad angår reduceret sukkerindhold, og for produkter, hvor sukkeret er blevet helt eller delvist erstattet med sødestoffer.

Varebetegnelser og supplerende mærkningsbestemmelser

§ 5. De i bilag 1 anførte varebetegnelser er forbeholdt de deri nævnte produkter og skal i handelen benyttes som betegnelse for disse. Varebetegnelserne kan anvendes som supplement til navnet og kan i overensstemmelse med almindelig praksis anvendes til at betegne andre produkter, som ikke kan forveksles med de i bilag 1 anførte.

Stk. 2. De i bilag 1 anførte varebetegnelser skal suppleres med en angivelse af den eller de anvendte frugter i aftagende rækkefølge efter de anvendte råvarers vægtmængde. For produkter, som er fremstillet af tre eller flere frugter, kan denne angivelse dog erstattes med angivelsen ”flere frugter”, en tilsvarende angivelse eller med antallet af anvendte frugter. Angivelsen orange kan anvendes for appelsiner.

§ 6. De i bilag 1, nr. 1-8 anførte produkter skal mærkes med oplysning om det samlede indhold af frugt ved angivelsen ”fremstillet af .. g frugt pr. 100 g” færdigt produkt, i givet fald efter fradrag af vægten af den vandmængde, der er anvendt ved tilberedningen af det vandige frugtudtræk.

Stk. 2. Det i bilag 1, nr. 9 anførte produkt skal mærkes med oplysning om det samlede indhold af grøntsager ved angivelsen ”fremstillet af .. g grøntsager pr. 100 g” færdigt produkt, i givet fald efter fradrag af vægten af den vandmængde, der er anvendt ved tilberedningen af det vandige udtræk.

¹⁾ Bekendtgørelsen gennemfører Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum (EF-Tidende 2002, nr. L 10, side 67), senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2024/1438 af 14. maj 2024 om ændring af Rådets direktiv 2001/110/EF om honning, 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, 2001/113/EF om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum og 2001/114/EF om visse former for konserveret helt eller delvis inddampet mælk bestemt til konsum, EU-Tidende, L af 24. maj 2024.

Stk. 3. De i stk. 1 og 2 anførte mærkningsangivelser skal figurere med klart synlige bogstaver i samme synsfelt som varebetegnelsen.

§ 7. Varebetegnelsen ”gelé”, som anført i bilag 1, nr. 3, kan anvendes for produkter, der er fremstillet af ekstrakt af rosenblomsterblade alene eller i blanding med frugtsaft samt for andre varer, der ikke kan forveksles med de i bilag 1 anførte produkter, og som sædvanligvis betegnes ”gelé”.

Stk. 2. Varebetegnelsen ”smørepålæg med frugtsmag”, hvoraf ”frugt” kan erstattes med navnet på en frugt eller grøntsag, skal anvendes for de i § 1, stk. 1, nr. 2 anførte produkter. Indholdet af frugt og grøntsager i de i § 1, stk. 1, nr. 2 anførte produkter skal beregnes, som angivet for produkter defineret i bilag 1, jf. § 6, stk. 1 og stk. 2.

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 8. Med bøde straffes den, der overtræder § 2, § 4, stk. 1 og 2 eller §§ 5-7.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med fortsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelse.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 9. Bekendtgørelsen træder i kraft den 14. juni 2026.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v. ophæves.

Stk. 3. Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket før den 14. juni 2026 i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v. kan fortsat markedsføres indtil lagrene er opbrugt.

Fødevarestyrelsen, den 2. december 2025

KENNETH VANG JOENSEN

/ Marianne Øhlenschläger Larsen

Bilag 1**Varebetegnelser for produkter****1. Marmelade**

Marmelade er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker, pulp og/eller puré af en eller flere frugter og vand. Citrusmarmelade kan dog fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver. Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under:

- 450 g i almindelighed
- 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
- 180 g for ingefær
- 230 g for cashewæble
- 80 g for passionsfrugt

2. Marmelade ekstra

Marmelade ekstra er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker og ikke-koncentreret pulp af en eller flere frugter og vand. Dog kan marmelade ekstra af hyben og marmelade ekstra af hindbær uden kerner, brombær, solbær, blåbær og ribs fremstilles helt eller delvist af ikke-koncentreret puré af disse frugter. Citrusmarmelade ekstra kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver. Følgende frugter må ikke anvendes blandet med andre frugter ved fremstilling af marmelade ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat. Den mængde pulp, der anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under:

- 500 g i almindelighed
- 450 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
- 280 g for ingefær
- 290 g for cashewæble
- 100 g for passionsfrugt

3. Gelé

Gelé er en blanding med tilstrækkelig geléagtig konsistens af sukker samt saft og/eller vandigt udtræk af en eller flere frugter. Mængden af frugtsaft og/eller vandigt frugtudtræk, der anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedning af de vandige udtræk.

4. Gelé ekstra

For gelé ekstra må den mængde frugtsaft og/eller vandigt frugtudtræk, der anvendes til fremstilling af 1000 g færdigt produkt, dog ikke være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade ekstra. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedningen af de vandige frugtudtræk. Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af gelé ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat.

5. Marmelade af citrusfrugter

Marmelade af citrusfrugter er en blanding med passende geléagtig konsistens af vand, sukker og et eller flere af følgende produkter, fremstillet på basis af citrusfrugter: Pulp, puré, saft, vandigt frugtudtræk og skal. I produktbetegnelsen marmelade af citrusfrugter kan udtrykket "citrusfrugter" erstattes med navnet på den citrusfrugt, der anvendes. Den mængde citrusfrugter, der anvendes ved fremstillingen af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under 200 g, hvoraf mindst 75 g skal hidrøre fra afskallet frugt.

6. Marmeladegelé af citrusfrugter

Marmeladegelé af citrusfrugter kan anvendes, hvor produktet defineret som marmelade af citrusfrugter ikke indeholder nogen uopløselige bestanddele, bortset eventuelt fra små mængder finskåret frugtskal.

7. Kastanjecreme

Kastanjecreme er en blanding med passende konsistens af vand, sukker og mindst 380 g kastanjepuré (af *Castanea sativa*) pr. 1000 g færdigt produkt.

8. Syltetøj

Syltetøj er en blanding med passende tyktflydende konsistens af sukker og pulp, som indeholder hele frugter, stykker af frugter og/eller frugtdele: Enten af en enkelt frugt, eller af to eller flere frugter, bortset fra æbler, pærer, blomster med sten, meloner, vandmeloner, druer, græskar, agurker og tomater. Den mængde pulp, der anvendes ved fremstilling af 1000 g færdigt produkt, må ikke være under:

- 450 g i almindelighed
- 350 g for solbær, hyben og kvæde
- 180 g for ingefær
- 230 g for cashewæble
- 200 g for citrusfrugter, hvoraf mindst 75 g skal hidrøre fra afskallet frugt,
- 80 g for passionsfrugt.

9. 9. Grøntsagssyltetøj

Grøntsagssyltetøj er en blanding af sukker og én eller flere grøntsager og pulp med passende tyktflydende konsistens. Den mængde pulp, der anvendes ved fremstillingen af 1000 g færdigt produkt må ikke være under 450 g.

Bilag 2*A. Definition af råvarer*

I denne bekendtgørelse forstås ved:

1. Frugt:

- Frisk, sund og ufordærvet frugt, som indeholder alle sine væsentlige bestanddele og er nået til en passende modenhed, efter rensning, renskæring og fjernelse af blomst og stilk.
- Tomat, den spiselige del af rabarberstilk, gulerod, sød kartoffel, agurk, græskar, melon og vandmelon.
- Spiselig rod af ingefærplanten, konserveret eller frisk. Ingefær kan være tørret eller konserveret i sirup.

2. 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.

3. Frugtpuré:

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

4. Vandigt frugtudtræk:

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.

5. Grøntsager:

Sunde rensede grøntsager, der er renskårne, eventuelt skrællede og befriede for ikke spiselige dele, men ikke berøvet bestanddele, der er væsentlige for fremstillingen af det i bilag 1, nr. 9 definerede produkt. Grøntsager kan være friske, kogte, blancherede eller konserverede ved nedkøling samt være hele, ituskårne, findelte eller purerede.

6. Sukker:

De tilladte sukkerarter er:

- a) De sukkerarter, der er defineret i direktiv 2001/111/EF om visse former for sukker bestemt til konsum¹⁾.
- b) Fruktosesirup.
- c) Sukkerarter udvundet af frugt.
- d) Farin og rørråsukker.

¹⁾ EF-Tidende 2002 L 10, s. 53.

B. Behandling af råvarer

1. De i afsnit A, nr. 1-4 anførte produkter kan behandles på følgende måder:
 - Varme- eller kuldebehandling
 - Frysetørring
 - Koncentrering i det omfang, det er teknisk muligt
2. Abrikoser og blommer, der er bestemt til fremstilling af marmelade, kan også dehydreres på andre måder end ved frysetørring.
3. Skaller af citrusfrugter kan konserveres i saltlage.

Bilag 3

De i bilag 1 anførte produkter kan tilsættes følgende ingredienser:

- Honning som defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning ¹⁾	Til alle produkter som hel eller delvis erstatning for sukker.
- Frugtsaft, også koncentreret	udelukkende til marmelade.
- Saft af citrusfrugter, også koncentreret: i produkter fremstillet af andre frugter	udelukkende til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra.
- Saft af røde frugter, også koncentreret	udelukkende til marmelade og marmelade ekstra fremstillet på basis af hyben, jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs, blomme og rabarber.
- Saft af rødbeder, også koncentreret	udelukkende til marmelade og gelé fremstillet på basis af jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs og blomme.
- Æteriske olier af citrusfrugter	udelukkende til marmelade af citrusfrugter og marmeladegelé af citrusfrugter.
- Spiselige olier og fedtstoffer som skumdæmpende midler	til alle produkter.
- Flydende pektin	til alle produkter.
- Skal af citrusfrugt	til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra.
- Blade af <i>Pelargonium odoratissimum</i>	til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra, når disse fremstilles på basis af kvæde.
- Spiritus, vin og hedvin, nødder, krydderurter, krydderier, vanilje og vaniljeekstrakt	til alle produkter.
- Vanillin	til alle produkter.

Fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

¹⁾ EF-Tidende 2002 L 10, s. 47