

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN [1651-3533](#)

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2003:17

(H 159)

Utkom från trycket
den 26 maj 2003

beslutade den 13 maj 2003.

Med stöd av 5, 25, 26 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Livsmedelsverket följande.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, citrusmarmelad och sötad kastanjepuré.

Reglerna gäller inte produkter som är avsedda för framställning av konditorivaror, kakor eller kex.

2 § Definitioner på sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, gelémarmelad och sötad kastanjepuré finns i *bilaga 1*.

Bestämmelserna i *bilagorna 1* och *2* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i *bilaga 1* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

3 § Förutom tillåtna livsmedelstillsatser får endast de ingredienser som anges i *bilaga 2* och sådana råvaror som uppfyller kraven i *bilaga 3* användas.

4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel skall tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 5 § 1991:172, av 25 § 2000:692, av 26 § 1993:1376 och av 55 § 1998:133. Jfr rådets direktiv 2001/113/EG av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s.67, Celex 301L0113).

5 § Beteckningarna i *bilaga 1* får användas som tillägg till beteckningarna på andra produkter, om de har använts så av tradition och produkterna inte kan sammanblandas med dem som definieras i *bilaga 1*.

6 § Beteckningen ”gelémarmelad” får användas för att beteckna citrusmarmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, utom eventuellt små mängder finskuret skal.

7 § Beteckningen skall åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts. Dessa skall anges i fallande storleksordning efter vikt.

Om en produkt består av tre eller flera fruktsorter, får uppgiften om vilka fruktsorter som har använts ersättas med uttrycket ”blandad frukt” eller liknande eller med en uppgift om hur många fruktsorter som har använts.

8 § I märkningen skall frukthalten anges med uttrycket ”fruktmängd: ... g per 100 g” i den färdiga produkten, i förekommande fall sedan vikten av det vatten som har använts vid beredningen av vattenextrakt har räknats bort.

9 § I märkningen skall den sammanlagda sockerhalten anges med uttrycket ”total mängd socker: ... g per 100 g”. Uppgiften skall avse det värde som har bestämts hos den färdiga produkten med en refraktometer vid +20 °C med en tillåten avvikelse på ± 3 refraktometergrader.

Sockermängden behöver inte anges enligt första stycket om märkningen innehåller ett näringspåstående för socker.

10 § Uppgifterna om frukthalten och sockerhalten skall anges med klart läsliga bokstäver på förpackningen i samma synfält som beteckningen.

11 § Om produkten innehåller mer än 10 mg svaveldioxid per kilo skall svaveldioxiden anges i ingrediensförteckningen.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 12 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:23) om sylt, gelé och marmelad m.m. upphör att gälla. Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 11 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

I. Definitioner och beteckningar

- *Sylt* och *marmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, vatten och fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter, i fråga om marmelad dock inte från citrusfrukter. Sylt av citrusfrukt får dock beredas av hel frukt som är skuren i strimlor och/eller skivor.

Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt skall vara minst

- 350 g som huvudregel,
 - 250 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
 - 150 g för ingefära,
 - 160 g för cashewäpplen, och
 - 60 g för passionsfrukt.
- *Extra sylt* och *extra marmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, vatten och icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter, i fråga om extra marmelad dock inte från citrusfrukter. Extra sylt och extra marmelad av nypon och kärnfri extra sylt och extra marmelad av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får dock helt eller delvis härröra från icke koncentrerad puré av dessa frukter. Extra sylt av citrusfrukt får beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

Följande fruktsorter får inte blandas med andra fruktsorter vid framställningen av extra sylt och extra marmelad: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd fruktkött som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt skall vara minst

- 450 g som huvudregel,
 - 350 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
 - 250 g för ingefära,
 - 230 g för cashewäpplen, och
 - 80 g för passionsfrukt.
- *Gelé* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter.

Den mängd juice och/eller vattenextrakt som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställningen av sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av.

- För *extra gelé* skall den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt vara minst lika stor som den mängd som krävs vid framställningen av extra sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredningen av vattenextrakt dragits av.
Följande fruktsorter får inte blandas med andra fruktsorter vid framställning av extra gelé: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.
- (*Citrus*)*marmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, olika former av socker och en eller flera av följande produkter som framställts av citrusfrukter: fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal.
Ordet ”citrus” skall bytas ut mot det slags citrusfrukt som använts.
Den mängd citrusfrukter som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt skall vara minst 200 g, varav minst 75 g från fruktköttet.
- *Sötad kastanjepuré* är en blandning som fått en lämplig konsistens och som består av vatten, olika former av socker och minst 380 g mosade kastanjer (av *Castanea sativa*) per 1 000 g färdig produkt.

II. Övrigt

Om flera frukter blandas i en produkt skall de lägsta halter som fastställs för de olika fruktsorterna i avsnitt I minskas i förhållande till de procenttal som används av respektive frukt.

Ytterligare ingredienser

Även följande ingredienser får användas i de produkter som definieras i *bilaga 1*. De skall användas enligt nedanstående villkor.

- Honung: i alla produkter för att helt eller delvis ersätta de olika formerna av socker.
- Fruktjuice: endast i sylt och marmelad (utom citrusmarmelad).
- Juice från citrusfrukter i produkter som framställs av andra fruktsorter: endast i sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé och extra gelé.
- Juice från röda frukter: endast i sylt, marmelad, extra sylt och extra marmelad som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber.
- Juice från rödbetor: endast i sylt, marmelad och gelé som framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon.
- Essentiella oljor från citrusfrukter: endast i citrusmarmelad och gelémarmelad.
- Ätliga oljor och fetter som antiskummedel: i alla produkter.
- Flytande pektin: i alla produkter.
- Skal av citrusfrukter: i sylt och marmelad, extra sylt och extra marmelad, gelé och extra gelé.
- Blad av *Pelargonium odoratissimum*: i sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé och extra gelé som framställs av kvitten.
- Alkohol, viner och starkviner, nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj och vaniljextrakt: i alla produkter.
- Vanillin: i alla produkter.

A. Definitioner

I dessa föreskrifter används följande beteckningar med de betydelser som anges här:

1. *Frukt*

- Färsk, frisk, oskadad, tillräckligt mogen frukt som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan den har rengjorts och snoppats och sedan fläckar tagits bort.
- Tomater, ätliga delar av rabarberstjälkar, morötter, sötpotatis, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner anses som frukt.
- Med "ingefära" avses ingefärsplantans ätliga rot, färsk eller konserverad. Den får vara torkad eller konserverad i sockerlag.

2. *Fruktkött*

Den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal, kärnor, kärnhus eller liknande, som får vara skivad eller krossad men inte mosad.

3. *(Frukt)puré*

Den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal, kärnor, kärnhus eller liknande, vilken har mosats genom passering eller på liknande sätt.

4. *Vattenextrakt (av frukt)*

Vattenextrakt av frukt som, efter de förluster som ofrånkomligen uppstår vid vedertagen framställning, innehåller alla vattenlösliga beståndsdelar som finns i frukten.

5. *Olika former av socker*

Tillåtna former av socker är

1. de olika former av socker som definieras i Livsmedelsverkets föreskrifter om socker,
2. fruktossirap,
3. olika former av socker extraherade ur frukt, och
4. brunt socker.

B. Behandling av råvaror

1. Frukt, fruktkött, fruktpuré och vattenextrakt av frukt får behandlas på följande sätt:
 - Upphettas, kylas eller frysas.
 - Frystorkas.
 - Koncentreras i den utsträckning detta är tekniskt möjligt.
 - För råvaror som används för att framställa sylt, marmelad, gelé, citrusmarmelad, gelémarmelad och sötd kastanjepuré: svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 224, E 226 och E 227) får användas som ett hjälpmedel vid framställningen, så länge som den tillåtna svaveldioxidhalten enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstillsatser inte överskrids i de färdiga produkterna.
2. Aprikoser och plommon för framställning av sylt och marmelad (utom citrusmarmelad) får behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.
3. Citrusskal får vara konserverade i saltlake.