



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

1 Inledning

Med stöd av direktivet (2001/113/EG) om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjpuré (syltdirektivet) har getts handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (HIMf 474/2003), nedan syltförordningen. Syltförordningen tillämpas inte på sådana produkter, som är avsedda för fyllningar i bageriprodukter eller kex, utan på dem tillämpas endast de allmänna livsmedelsbestämmelserna.

Utöver det vad som i syltdirektivet och syltförordningen sagts om märkningarna på förpackningarna ska också de allmänna kraven på märkningarna på förpackningarna beaktas. De allmänna märkningarna på förpackningarna ska göras i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning EU nr 1169/2011 om livsmedelsinformation (nedan EPRf 1169/2011). Språkraven och för förpackade produkters del angivandet av partikoden regleras av jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014. Användningen av medel som förbättrar livsmedel (tillsatser, aromer och enzymer) ska uppfylla kraven som fastställts i Europaparlamentets och rådets förordningar 1333/2008 (tillsatser), 1334/2008 (aromer) och 1332/2008 (enzymer) jämte kommissionens förordning 231/2012 (renhetskriterierna för tillsatser).

Benämningarna på och sammansättningen hos vissa bär- och fruktprodukter har fastställts i författningar. Sådana är sylt, extra sylt, gelé, extra gelé, marmelad och sötad kastanjpuré (HIMf 474/2003, bilaga 1). Om produkter som uppfyller kraven i syltförordningen ska användas de benämningar som föreskrivits för dem och benämningarna som föreskrivits i förordningen får inte användas om andra bär- och fruktprodukter. Definitionerna i syltförordningen hindrar ändå inte att samma ord används i benämningarna på andra produkter förutsatt att konsumenten inte vilseleds. Sådana livsmedel är till exempel mintgelé, syltlök, syltsocker och syltmunk.

Med ”frukt” avses i syltförordningen färska, friska, oskadade, tillräckligt mogna frukter eller bär, som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan de har rengjorts och snoppats och sedan fläckar har tagits bort. Med frukt avses i syltförordningen också batater, den ätliga roten av ingefärsplantan färsk, torkad eller konserverad i sockerlag, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner, morötter, den ätliga delen av rabarberstjälkar samt tomater



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

(HIMf 474/2003, bilaga 2). I denna anvisning behandlas inte produkter framställda av ingefära, cashewäpplen och passionsfrukt och inte heller sötad kastanjpuré.

Produkternas benämningar och definitioner framgår av bilaga 1, definitionerna på och behandlingen av råvaror av bilaga 2 och de tillåtna ingredienserna av bilaga 3 till förordningen (HIMf 474/2003). Med ordet ”saft” som förekommer i bilagorna till förordningen avses ”juice”. I förteckningen i bilaga 3 saknas pektinlösningen som är upptagen i motsvarande förteckning i syltdirektivet. Eftersom pektinlösningen enligt syltdirektivet är en tillåten ingrediens, kan sådan användas, även om den inte nämns i den nationella förordningen.

Denna anvisning är inte komplett, utan kraven som gäller dessa produkter ska i sin helhet läsas i förordningarna. Ändringar kan ha tillkommit i författningarna efter att denna anvisning skrevs. Författningarnas nummer och paragrafer har märkts ut i anvisningen för att underlätta kontrollerandet.

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol. I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen borde tillämpas. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelsverkets synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

2 Definitioner, krav på sammansättningen och tillåtna ämnen

2.1 Sylt

Sylt är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter samt vatten. Sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

Sammansättningen hos sylt:

- fruktkött och/eller fruktpuré, socker och vatten
- fruktkött och/eller fruktpuré i regel minst 350 g/kg
- 250 g/kg då svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten används
- utöver fruktkött och/eller fruktpuré får användas fruktjuice.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Övriga tillåtna ämnen i sylt:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- fruktjuice
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas i sylt framställd av andra frukter
- i sylt av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber får användas juice från röda frukter och bär
- rödbetsjuice får tillsättas i sylt av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon
- ätliga oljor och fetter får användas som skumdämpningsmedel
- pektinlösning
- sylt av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte
- nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2).

2.2 Extra sylt

Extra sylt är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter samt vatten. Extra sylt av nypon och kärnfri extra sylt av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får dock helt eller delvis beredas av icke-koncentrerad puré av dessa frukter. I extra sylt av citrus får hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor användas. Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra sylt: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmelon, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Sammansättningen hos extra sylt:

- fruktkött och/eller puré av vissa fruktslag, socker och vatten
- fruktkött i regel minst 450 g/kg
- 350 g/kg då svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten används.

Övriga tillåtna ämnen i extra sylt:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas i extra sylt framställd av andra frukter
- i extra sylt av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber får användas juice från röda frukter och bär
- ätliga oljor och fetter får användas som skumdämpningsmedel
- pektinlösning
- extra sylt av kvitten får smaksättas med blad från äppelpelargon
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte
- nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.1).

2.3 Gelé

Gelé är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter.

Sammansättningen hos gelé:

- fruktjuice och/eller vattenextrakt och sockerarter
- juice i regel minst 350 g/kg
- 250 g/kg då juice från svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten används
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt och då beräknas mängden juice efter att vikten på vattnet dragits av.

Övriga tillåtna ämnen i gelé:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas i gelé framställd av andra frukter
- rödbetsjuice får tillsättas i sylt av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon
- ätliga oljor och fetter får användas som skumdämpningsmedel
- pektinlösning
- gelé av kvitten får smaksättas med blad från äppelpelargon
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

- nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2).

2.4 Extra gelé

Extra gelé är gelé som innehåller

- fruktjuice och/eller vattenextrakt och sockerarter
- juice i regel minst 450 g/kg
- 350 g/kg då juice från svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten används
- Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra gelé: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomat
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt och då beräknas mängden juice efter att vikten på vattnet dragits av.

Övriga tillåtna ämnen i extra gelé:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas i extra gelé framställd av andra frukter
- ätliga oljor och fetter får användas som skumdämpningsmedel
- pektinlösning
- extra gelé av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte
- nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.1).

2.5 Marmelad

Marmelad är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, vissa former av socker och en eller flera råvaror som framställts av citrusfrukter (fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal).

Sammansättningen hos marmelad:



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammanställningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

- en eller flera råvaror som erhålls från citrusfrukter (fruktkött, puré, saft, vattenextrakt och skal), socker och vatten
- citrusfrukt minst 200 g/kg, av vilket minst 75 g från skalad frukt.

Övriga tillåtna ämnen i marmelad:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- i marmelad och gelémarmelad får också användas eteriska oljor från citrusfrukter
- ätliga oljor och fetter får användas som skumdämpningsmedel
- pektinlösning
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte
- nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2).

Benämningen **gelémarmelad** får användas för att beteckna en produkt som inte innehåller några andra olösliga ämnen än små mängder finskuret skal från citrusfrukt.

2.6 Övriga marmelader än sådana som framställts av citrusfrukter

Syltdirektivet gäller endast marmelader framställda av citrusfrukter. Marmelader framställda av andra frukter, bär eller grönsaker är tillåtna endast på marknaden i Finland. Då marmelader framställs av andra frukter, bär eller grönsaker följs samma krav på sammansättningen och samma minimimängd på 200 gram på frukt-, bär- eller grönsakshalten. Namnet på den frukt, det bär eller den grönsak som använts ska också nämnas i marmeladens namn (HIMf 474/2003, bilaga 1).

2.7 Övriga fasta frukt- och bärprodukter

Det är också möjligt att framställa sådana fasta frukt-, bär- och grönsaksprodukter, som inte uppfyller kraven i syltförordningen. De ska ges ett sådant namn som beskriver livsmedlet och som inte vilseleder konsumenten och de får inte kallas sylt eller marmelad till exempel i ingrediensförteckningen på bageriprodukter. Allt enligt användningsändamålet kan en sådan produkt vara till exempel -puré, -fyllning, -pålägg eller -produkt. Tillsatserna som är tillåtna i dessa produkter framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.3). Alla märkningar på dessa övriga produkter



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammanställningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

görs i enlighet med de allmänna märkningsbestämmelserna. Kraven i syltförordningen tillämpas inte på dessa produkter.

3 Märkningarna på förpackningarna

De allmänna kraven på märkningarna på förpackningarna framgår av EU:s livsmedelsinformationsförordning (EPRf 1169/2011, artikel 9) och den nationella förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (JSMf 834/2014, 4 och 5 §). Utöver dem finns i syltdirektivet och syltförordningen några särskilda märkningskrav. Märkningarna ska göras på förpackningarna till alla färdigt förpackade livsmedel avsedda att saluhållas till konsumenter eller storhushåll. En livsmedelsföretagare ska göra motsvarande märkningar då han säljer sådana produkter i en butik, i en butiksbil, på en mässa, på ett torg eller på ett s.k. lanttorg.

I livsmedelsinformationsförordningen ingår några lättnader i fråga om de allmänna märkningarna. Observera att lättnaderna inte gäller de särskilda märkningar som syltförordningen förutsätter och som alltid ska göras. I denna anvisning behandlas de allmänna märkningarna endast i korthet, mer detaljerade anvisningar om dem finner du i Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Eviras anvisning 17068/2).

Märkningarna ska göras på ett permanent sätt på ett synligt ställe och med tillräckligt stora bokstäver så, att märkningarna är lätta att läsa och begripa. Orden får inte enrådigt förkortas. Märkningarna får inte täckas över, skymmas eller brytas av med någon som helst skriftlig eller bildlig framställning. Märkningarna på förpackningen får inte vilseleda köparen till exempel i fråga om framställningsmetoden. Bilderna på förpackningen får inte vara vilseledande eller föreställa sådana frukter, bär eller grönsaker, som produkten inte innehåller.

Den obligatoriska informationen ska ges på finska och svenska. Märkningarna på livsmedel som tillverkats i Finland och som saluhålls i enspråkiga kommuner kan vara enspråkiga.

3.1 Livsmedlets beteckning

Livsmedlets beteckning kan vara föreskriven eller vedertagen eller så kan beteckningen beskriva livsmedlet. Varumärket eller handelsnamnet ersätter inte livsmedlets beteckning. Drottningsylt räcker till exempel inte som beteckning på en sylt. För sådana produkter som



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

avses i syltförordningen ska användas en föreskriven beteckning och en produkt som inte motsvarar bestämmelserna om marmelad eller gelé får inte kallas marmelad eller gelé.

I allmänhet bör namnen på de bär, frukter eller grönsaker som använts ingå i beteckningen i fallande viktordning. Om tre eller fler fruktsorter använts vid framställning av sylt, extra sylt, gelé, extra gelé eller marmelad, kan denna beteckning ersättas med antalet fruktsorter som använts eller med någon annan lämplig beteckning, såsom "flera fruktsorter" eller något annat omnämmande, såsom blandad sylt (HIM 474/2003, 6 §). Också i beteckningen på citrusmarmelad anges fruktsorterna som använts utgående från syltförordningen.

Särskilda märkningar som ett livsmedel ska förses med i samband med beteckningen

- I samband med beteckningen på ett livsmedel som innehåller sötningsmedel: "innehåller sötningsmedel" och om produkten också innehåller socker / sockerarter "innehåller socker / sockerarter och sötningsmedel" (EPRf 1169/2011, bilaga III)
- Angivande av mängden bär och frukt
 - på förpackningarna till sylt, extra sylt, gelé, extra gelé och marmelad: 100 g av produkten innehåller ... g frukt (eller bär)
 - frukthalten i gelé kan också anges på följande sätt: 100 g av produkten innehåller ... g -juice
 - om en produkt är framställd av torkad frukt, kan frukthalten anges till exempel på följande sätt: vid framställning har använts ... g frukt/100 g färdig produkt
 - märkningen ska finnas i samma synfält som produktens beteckning (HIMf 474/2003, 6 §).

På förpackningarna till sådana fruktprodukter, som syltförordningen inte tillämpas på, ska mängden bär och frukt anges i viktprocent av de använda ingrediensernas sammanlagda mängd i sådana fall, då frukten eller bäret nämns i beteckningen eller framhävs genom ord eller bilder (EPRf 1169/2011, artikel 22).

Angivande av den sammanlagda sockerhalten

- i den färdiga produkten i samma synfält som produktens beteckning: total mängd socker ... g per 100 g
- den sammanlagda sockerhalten bestäms för en färdig produkt med refraktometer och det är inte det samma som mängden tillsatt socker, utan



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

inbegriper också de sockerarter som frukten och bären av naturen innehåller. Den sammanlagda sockerhalten behöver inte anges separat, om förpackningen är försedd med en näringsdeklaration (HIMf 474/2004, 6 §).

Angivande av mängden socker i andra fruktprodukter än sylt, extra sylt, gelé, extra gelé och marmelad på något annat ställe än i näringsdeklarationen tolkas som ett näringspåstående. De tillåtna näringspåståendena har fastställts i en bilaga till förordningen om näringspåståenden och hälsopåståenden (EPRf 1924/2006) (förordningen om påståenden).

3.2 Ingrediensförteckningen

I ingrediensförteckningen anges alla ämnen som använts i produkten som en helhet i fallande viktordning. Ingrediensförteckningen ska ha en passande överskrift eller en inledning som består av eller innehåller ordet "ingredienser" (EPRf 1169/2011, artikel 18). Mängden av en framhävd, till exempel i beteckningen nämnd ingrediens ska anges.

Tillsatserna anges med hjälp av tillsatsens kategorinamn som anger användningsändamålet och utöver det också tillsatsens beteckning eller E-nummer (EPRf 1169/2011, artikel 18, bilaga VII, del C). I märkningarna på förpackningen ska användas det kategorinamn som framgår av bilaga I till förordningen (EPRf 1333/2008) om tillsatser och den beteckning eller det E-nummer som framgår av bilaga II. Om en blandning av ett tillverkningsämne och tillsatser, såsom syltsocker, använts vid framställning, ska samtliga tillsatser som produkten innehåller anges också på förpackningen till en bärprodukt med gruppnamnet och namnet eller numret.

Aromer anges alltid med ordet "arom (aromer)" eller med en mer specifik benämning eller beskrivning av aromen (EPRf 1169/2011, bilaga VII, del D), om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i EPRf 1334/2008. Om enzymer används som tillsatser, ska de anges i ingrediensförteckningen. Enzymer som använts som processhjälpmedel behöver inte anges. Kraven på hur enzymer ska anges kommer att preciseras, då förteckningen över enzymer som är tillåtna i EU offentliggörs. Om ett ämne eller en produkt som orsakar allergi och intolerans använts som bärare för en tillsats, en arom eller ett enzym ska det eller den alltid anges (EPRf 1169/2011, artikel 21 och bilaga II).

3.3 Nettokvantiteten



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Nettokvantiteten anges enligt förpackningstidpunkten för sylt, gelé och marmelad med viktenheter som allmänt används i Finland, såsom kilogram eller gram (EPRf 1169/2011, artikel 23 och bilaga IX).

3.4 Hållbarhetstiden

Hållbarhetstiden ska tillverkaren själv fastställa så, att livsmedlet korrekt förvarat bibehåller de för livsmedlet typiska egenskaperna ända fram till bäst före datummärkningen. Om datummärkningen består av dag, månad och år, ska de stå i denna ordningsföljd liksom också månad och år i denna ordningsföljd. Då tidpunkten anges på något annat sätt än med en dags noggrannhet ska uttrycket "Bäst före utgången av ..." användas (EPRf 1169/2011, artikel 24 och bilaga X).

3.5 Ursprungslandet eller härkomstplatsen

Produktens ursprungsland eller härkomstplats ska anges, om ett utelämnade kan vilseleda konsumenten. Om produktens ursprungsland (eller härkomstplats) anges och det/den är ett/en annat/annan än ursprungslandet eller härkomstplatsen för livsmedlets primära ingrediens, ska också den primära ingrediensens ursprungsland (eller härkomstplats) anges eller så ska anges att "(den primära ingrediensens namn) har inte sitt ursprung i (livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats)" (Kommissionens genomförandeförordning 2018/775, artikel 2).

3.6 Livsmedelspartiets identifikation

Livsmedelspartiets identifikation ska i allmänhet märkas ut på förpackningen. Identifikationen föregås av bokstaven L, om inte identifikationen annars tillräckligt avviker från de andra märkningarna. Datummärkningen ersätter partiidentifikationen, om den anges med en dags noggrannhet.

3.7 Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress

Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress ska märkas ut på förpackningen. Med adress avses en sådan postadress, med vilken post finner fram. Telefonnummer eller webbadressen räcker inte som adress.

3.8 Näringsdeklarationen



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Att ange näringsvärdet är obligatoriskt och det ska anges i enlighet med livsmedelsinformationsförordningen (EPRf 1169/2011, artikel 30). Näringsdeklarationens innehåll är fastställt och begränsat. Den obligatoriska näringsdeklarationen ska inkludera följande information uttryckt per 100 g eller 100 ml:

- energivärdet (kJ och kcal) och
- mängden fett, mättade fetter, kolhydrater, sockerarter, protein och salt i gram (artikel 30.1).

Av uppgifterna i den obligatoriska näringsdeklarationen får man frivilligt upprepa: energivärdet eller energivärdet tillsammans med mängderna fettsyror, mättade fettsyror, sockerarter och salt. (artikel 30.3). Innehållet av vitaminer och mineralämnen får anges i näringsdeklarationen om de ingår i en betydande mängd i förhållande till det dagliga referensintaget (EPRf 1169/2011, artikel 32, bilaga XII). De ska också anges i procentandel av det dagliga referensintaget.

Någon näringsdeklaration krävs inte, om en tillverkare som producerar små mängder produkter levererar direkt till slutkonsumenten eller den lokala detaljhandeln som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten (EPRf 1169/2011, bilaga V.19). Då ska den sammanlagda mängden socker i produkten ändå anges i samband med namnen på de produkter som nämnts i bilaga ett till syltförordningen så, som berättats ovan i punkt 3.1.

3.9 Övrigt

- Om en produkt sötas med polyoler (över 10 %), ska förpackningen förses med varningsmärkning ”överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan” eller
- Om en produkt sötas med aspartam, ska förpackningen förses med en extra märkning om aspartamet:
 - ”innehåller aspartam (källa till fenylalanin” – anges i märkningarna då aspartamet/aspartamacesulfamsaltet angetts i ingrediensförteckningen enbart med E-numret.
 - ”innehåller en källa till fenylalanin” ska anges i märkningen i de fall då aspartamet/saltet av aspartam och acesulfam anges med sitt specifika namn i ingrediensförteckningen. (EPRf 1169/2011, artikel 10 och bilaga III).
- Vid behov ska också ges till exempel en förvaringsanvisning.
- Livsmedelsverket rekommenderar att detta fortsättningsvis frivilligt anges för konsumenten på förpackningen, om alkoholhalten i ett fast livsmedel överstiger 1,8 viktprocent.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

4 Annat att beakta

I sylt, extra sylt, gelé, extra gelé, marmelad och motsvarande produkter får användas tillsatser, aromer och enzymer på de villkor som uppställts i gemenskapens förordningar 1333/2008 (tillsatser), 1334/2008 (aromer) ja 1332/2008 (enzymer) och i kommissionens förordning 231/2012 (renhetskriterier för tillsatser). Livsmedelsverket har utarbetat en anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel (Livsmedelsverkets anvisning 5731/5) som är avsedd för såväl livsmedelstillsynsmyndigheter som livsmedelsföretagare.

Produkterna som definierats i syltdirektivet (2001/113/EG) innehåller så stora mängder sockerarter, att deras torrsubstanshalt överstiger 60 %, med undantag för de artificiellt sötade (bilaga I, stycke III). Direktivet tillåter ändå också mindre sockrade produkter på grund av nationella tillverkningstraditioner. Traditionell finsk sylt är en sådan produkt och den hör således hemma under punkten Sockerfattig sylt etc. i förteckningen över tillsatsämnen i förordningen om tillsatsämnen.

Näringsdeklarationen är obligatorisk på näringsmässigt berikade, sedvanliga livsmedel. Det är möjligt att tillsätta de vitaminer och/eller mineralämnen, som räknats upp i bilaga 1 till gemenskapens berikningsförordning (EPRf 1925/2006) i sylt, gelé och marmelad i den form som nämns i bilaga 2 till förordningen i fråga. Om berikning ska lämnas en sådan anmälan till Livsmedelsverkets, som avses i handels- och industriministeriets förordning 726/2007. Mer information om anmälningarna om berikade livsmedel med anvisningar och blankett finner du på Livsmedelsverkets [webbplats](#). Vitaminerna och mineralämnena som använts för berikning av ett livsmedel utgör ingredienser i livsmedlet och de ska således märkas ut i ingrediensförteckningen. Mängderna tillsatta vitaminer och mineralämnen ska också anges i näringsdeklarationen som procentandel av det dagliga referensintaget.

De godkända näringspåståendena finner du i bilagan till förordningen (EPRf 1924/2006) om näringspåståenden och hälsopåståenden och i det [register över påståenden](#) som kommissionen upprätthåller. Endast godkända närings- och hälsopåståenden får användas, om produkten i fråga uppfyller villkoren för användningen av dem. Om ett påstående framförs, ska mängden av det ämne som påståendet gäller anges i näringsdeklarationen eller i samma synfält som denna. Framförande av ett hälsopåstående förutsätter sådana tilläggsmärknings, som avses i artikel 10 i förordningen om påståenden (EPRf 1924/2006). Mer information finner du på Livsmedelsverkets [webbplats](#).

Till ekologisk produktion får vid saluhållande av livsmedel och i reklam för livsmedel hänvisas endast, om livsmedlen i fråga till sitt produktionssätt och sin sammansättning



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

uppfyller kraven som ställts på ekologiska produkter. På förpackningen till ett sedvanligt producerat livsmedel får till exempel i tillverkarens namn eller i livsmedlets beteckning inte finnas några som helst hänvisningar till ekologisk produktion. Alla stadier av produktionen, tillverkningen och distributionen av ekologiskt producerade livsmedel ska vara övervakade och alla tillverkare, företag som låter tillverka produkter, lager, grossister, importörer och exportörer ska således omfattas av ett sådant kontrollsystem, som EU-förordningen förutsätter. Mer information finner du på Livsmedelsverkets [webbplats](#) (Rf 834/2007).

5 Författningar.

- Rådets direktiv om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (2001/113/EG)
- Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1333/2008 om livsmedelstillsatser
- Kommissionens förordning (EU) 231/2012 om kriterier för livsmedelstillsatsers ursprung och renhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1334/2008 om livsmedelsaromer
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1332/2008 om livsmedelsenzymer
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel
- Handels- och industriministeriets förordning om de nationella arrangemang som ikraftträdandet av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel förutsätter (726/2007)
- Rådets förordning (EG) 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter (med ändringar)
- Kommissionens förordning (EG) 889/2008; om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

ekologiska produkter med avseende på ekologisk produktion, märkning och kontroll.

6 Livsmedelsverkets anvisningar

- Livsmedelsverkets anvisning 17068/2. Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Livsmedelsverkets anvisning 17059/2. Anvisning om tillsynen över näringsmässig berikning
- Livsmedelsverkets anvisning 17052/4. Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Livsmedelsverkets anvisning 5731/5. Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer.

7 Exempel på märkningar på förpackningarna

Observera att exemplen nedan endast är exempel på det, hur de särskilda märkningarna som syltförordningen förutsätter kan utarbetas. En produkts sammanlagda sockerhalt behöver inte anges separat, om mängden socker angetts i näringsdeklarationen.

Lingonsylt

100 g sylt innehåller 43 g lingon

Total sockerhalt 40 g per 100 g

Ingredienser: Lingon, socker, vatten, pektin som förtjockningsmedel, kaliumsorbat som konserveringsmedel.

Jordgubbs- och hallonsylt

100 g av produkten innehåller 35 g bär

Total sockerhalt 47 g per 100 g

Ingredienser: Socker, jordgubbar (25 %), vatten, hallon (10 %), geleringsmedel (E 440), surhetsreglerande medel (E 330), konserveringsmedel (E 202, E 211).

Ekologisk jordgubbssylt

100 g ekologisk jordgubbssylt innehåller 45 g ekologiska jordgubbar

(I näringsdeklarationen har angetts produktens totala sockerhalt som är 40 g/100 g)

Ingredienser: ekologiska jordgubbar, ekologiskt socker, ekologisk jordgubbsjuice, vatten, ekologisk citronjuice, geleringsmedel (E440).

(Att beakta: Mängden juice påverkar inte syltens bärhalt.)



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Sektionen för livsmedlens sammansättning

Sammansättningen hos och märkningarna på sylt av frukt, gelé och marmelad – Anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Extra hjortronsylt

100 g av produkten innehåller 60 g hjortron

Ingredienser: Hjortron, socker, vatten, förtjockningsmedel (E440), konserveringsmedel (E202)

Sockethalten har angetts i näringsdeklarationen.

Svartvinbärsgelé

100 g gelé innehåller 44 g svartvinbärsjuice

Total sockerhalt 60 g per 100 g

Ingredienser: Socker, svartvinbärsjuice, vatten, geleringsmedel (E 440), surhetsreglerande medel (E 330), konserveringsmedel (E 202 och E 211).

Apelsinmarmelad

100 g av produkten innehåller 40 g frukt

Total sockerhalt 46 g per 100 g

Ingredienser: Socker, vatten, strimlat apelsinskal, koncentrerad apelsinjuice, geleringsmedel (E 440, E 401), konserveringsmedel (E 202), apelsinarom.

Plommonmarmelad

Vid framställning har använts 190 g plommon / 100 g färdig marmelad

Total sockerhalt 43 g per 100 g

Ingredienser: Vatten, torkade plommon, glukosfruktossirap, socker, förtjockningsmedel (E 440), surhetsreglerande medel (E 330), konserveringsmedel (E 202), stabiliseringsmedel (E 333).

Ikraftträdande

Denna anvisning är i kraft från och med 20.4.2021 och den ersätter den tidigare versionen (Livsmedelssäkerhetsverket Eviras anvisning 17021/3, publicerad 20.11.2015).

Uppdateringar i version 4

- Anvisningen ändrad från Eviras anvisning till Livsmedelsverkets anvisning i tillgängligt format.
- Hänvisningarna till Livsmedelsverkets anvisningar har uppdaterats.
- Texten har omarbetats att motsvara ändringarna som skett i författningarna.