Ruotsin elintarvikeviraston säädöskokoelma

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Julkaistu Lisää päivämäärä napsauttamalla tästä.

annettu 11 päivänä joulukuuta 2025.

Ruotsin elintarvikevirasto säätää[1] elintarvikeasetuksen (2006:813) 6–7 a §:n nojalla seuraavaa.

Johdantosäännökset

1 § Määräykset sisältävät säännöksiä hillosta, erikoishillosta, marmeladista, erikoismarmeladista, sitrushedelmämarmeladista, hyytelömarmeladista, hyytelöstä, erikoishyytelöstä ja makeutetusta kastanjasoseesta.

Määräyksiä ei sovelleta tuotteisiin, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriavalmisteiden tai keksien valmistamiseen.

2 § Elintarviketietoja koskevat yleiset säännökset annetaan seuraavissa säädöksissä:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta ja

[1] Ks. elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta 20 päivänä joulukuuta 2001 annettu neuvoston direktiivi 2001/113/EY, sellaisena kuin se on muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä (EU) 2024/1438. Ks. myös teknisiä määräyksiä ja tietoyhteiskunnan palveluja koskevia määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä 9 päivänä syyskuuta 2015 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi (EU) 2015/1535.

- Ruotsin elintarvikeviraston määräykset (LIVSFS 2014:4) elintarviketiedoista.

Käsitteet ja määritelmät

3 § Hillon, erikoishillon, marmeladin, erikoismarmeladin, sitrushedelmämarmeladin, hyytelömarmeladin, hyytelön, erikoishyytelön ja makeutetun kastanjasoseen määritelmät esitetään liitteessä 1.

Ainesosat ja raaka-aineet

4 § Edellä 1 §:n ensimmäisessä momentissa tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan liitteessä 2 lueteltuja ainesosia ja raaka-aineita, jotka täyttävät liitteen 3 vaatimukset.

Tuotenimitys

5 § Liitteessä 1 luetellut tuotenimitykset ovat asetuksen (EU) N:o 1169/2011 mukaisia lakisääteisiä nimityksiä.

6 § Tuotenimitystä on täydennettävä ilmoituksella käytetystä yhdestä tai useammasta hedelmälajista. Ne on ilmoitettava painomäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

Tuotteissa, jotka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus kuitenkin korvata ilmaisulla ”sekahedelmiä”, vastaavalla ilmaisulla tai ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

7 § Liitteessä 1 esitettyjä tuotenimityksiä voidaan käyttää täydentävinä nimityksinä muissa tuotteissa, jos niitä on perinteisesti käytetty siten ja jos tuotteita ei voida sekoittaa kyseisessä liitteessä määriteltyihin tuotteisiin.

Merkintä

8 § Merkinnässä on ilmoitettava hedelmäpitoisuus ilmaisulla ”100 grammaa valmista tuotetta sisältää … grammaa hedelmää”, tarvittaessa siten, että vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennetty.

9 § Hedelmäpitoisuus on ilmaistava selvästi näkyvin kirjaimin valmisteen tuotenimityksen läheisyydessä.

---

1. Määräykset tulevat voimaan 14 päivänä kesäkuuta 2026.
2. Määräyksillä kumotaan hilloista, hyytelöistä ja marmeladeista annetut Ruotsin elintarvikeviraston määräykset (LIVSFS 2003:17).

3. Tuotteita, jotka on saatettu markkinoille tai merkitty ennen 14 päivää kesäkuuta 2026 vanhojen sääntöjen mukaisesti, voidaan pitää kaupan, kunnes varastot loppuvat.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Oikeudellinen yksikkö)

Liite 1
(määräyksiin LIVSFS 2025:6)

Määritelmät ja tuotenimitykset

Hillon, erikoishillon, marmeladin, erikoismarmeladin, sitrushedelmämarmeladin, hyytelömarmeladin, hyytelön, erikoishyytelön ja makeutetun kastanjasoseen tuotenimitykset ja niihin liittyvät määritelmät esitetään jäljempänä.

Jos samaan tuotteeseen sekoitetaan useita hedelmiä, jäljempänä eri hedelmälajeille vahvistettuja vähimmäispitoisuuksia on vähennettävä suhteessa käytettyihin prosenttiosuuksiin.

Hillo ja marmeladi

Sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, vettä ja yhden tai useamman hedelmälajin, marmeladin osalta ei kuitenkaan sitrushedelmien, hedelmälihaa ja/tai sosetta.

Sitrushedelmähillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

- 450 grammaa pääsääntöisesti,
- 350 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,
- 180 grammaa käytettäessä inkivääriä,
- 230 grammaa käytettäessä cashew-omenaa ja
- 80 grammaa käytettäessä passionhedelmää.

Erikoishillo ja erikoismarmeladi

Sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, vettä ja yhden tai useamman hedelmälajin, marmeladin osalta ei kuitenkaan sitrushedelmien, tiivistämätöntä hedelmälihaa.

Ruusunmarjan erikoishillo ja erikoismarmeladi sekä vadelman, karhunvatukan, mustaherukan, mustikan ja punaherukan kivetön erikoishillo ja erikoismarmeladi voidaan kuitenkin kokonaan tai osittain valmistaa näiden hedelmien tiivistämättömästä soseesta.

Sitrushedelmäerikoishillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.

Erikoishillon ja erikoismarmeladin valmistuksessa ei voida sekoittaa seuraavia hedelmiä muiden hedelmälajien kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

- 500 grammaa pääsääntöisesti,
- 450 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,
- 280 grammaa käytettäessä inkivääriä,
- 290 grammaa käytettäessä cashew-omenaa ja
- 100 grammaa käytettäessä passionhedelmää.

Sitrushedelmähillo

Vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta sitrushedelmästä saatavasta tuotteesta sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos: hedelmäliha, sose, mehu, vesiekstrakti ja kuoret.

Ilmaisu ”sitrushedelmä” voidaan korvata käytetyllä sitrushedelmälajilla.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän sitrushedelmien määrän on oltava vähintään 200 grammaa, josta vähintään 75 grammaa on saatu hedelmän sisäosista.

Hyytelömarmeladi

Nimitystä voidaan käyttää sitrushedelmämarmeladista, joka ei sisällä muuta liukenematonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.

Hyytelö

Sokerien ja yhden tai useamman hedelmälajin mehun ja/tai vesiekstraktien sopivasti hyytelöity seos.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän mehun ja/tai vesiekstraktin määrän on oltava vähintään sama kuin hillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.

Erikoishyytelö

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän mehun ja/tai vesiekstraktin määrän on oltava vähintään sama kuin erikoishillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.

Erikoishyytelön valmistuksessa ei voida sekoittaa seuraavia hedelmiä muiden hedelmälajien kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

Makeutettu kastanjasose

Sopivan sakea seos, joka koostuu vedestä, sokerista sekä soseutetuista kastanjoista (*Castanea sativa*), joita on oltava valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden vähintään 380 grammaa.

Liite 2
(määräyksiin LIVSFS 2025:6)

Ainesosat

Liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä jäljempänä kuvailtuja ainesosia:

- *Hunaja:* kaikkiin tuotteisiin sokerien korvaamiseksi kokonaan tai osittain.
- *Hedelmämehu, myös tiiviste:* ainoastaan hilloon ja marmeladiin (lukuun ottamatta sitrushedelmämarmeladia).
- *Sitrushedelmien mehu, myös tiiviste, muista hedelmistä saaduissa tuotteissa:* ainoastaan hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön.
- *Punaiset hedelmämehut, myös tiivisteet:* ainoastaan ruusunmarjoista, mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista, luumuista tai raparperista valmistettuun hilloon ja erikoishilloon.
- *Punajuurimehu, myös tiiviste:* ainoastaan mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista tai luumuista valmistettuun hilloon, marmeladiin ja hyytelöön.
- *Sitrushedelmien eteeriset öljyt:* ainoastaan marmeladiin ja hyytelömarmeladiin.
- *Syötäväksi kelpaavat öljyt ja rasvat vaahtoutumisenestoaineina:* kaikkiin tuotteisiin.
- *Pektiiniliuos:* kaikkiin tuotteisiin.
- *Sitrushedelmän kuori:* hilloon, erikoishilloon, marmeladiin, erikoismarmeladiin, hyytelöön ja erikoishyytelöön.
- *Omenapelargonin lehdet (Pelargonium odoratissimum):* hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön, kun ne on tehty kvittenistä.
- *Alkoholi, viini ja likööri, pähkinät, yrtit, mausteet, vanilja ja vaniljauute:* kaikkiin tuotteisiin.
- *Vanilliini:* kaikkiin tuotteisiin.
- *Elintarvikelisäaineet, jotka on hyväksytty elintarvikelisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti.*

Liite 3
(määräyksiin LIVSFS 2025:6)

Raaka-aineet

Liitteessä 1 määritellyissä tuotteissa voidaan käyttää ainoastaan raaka-aineita, jotka täyttävät seuraavat vaatimukset:

I. Raaka-aineet

Hedelmä

Tuore, terve hedelmä, joka ei ole pilaantunut ja joka sisältää kaikki välttämättömät ainesosat sekä on riittävän kypsä käytettäväksi sen jälkeen, kun se on puhdistettu, siitä on poistettu vioittuneet osat ja se on perattu.

Tässä määräyksessä hedelmällä tarkoitetaan myös tomaattia, raparperin varsien syötävää osaa, porkkanaa, bataattia, kurkkua, kurpitsaa, melonia ja vesimelonia.

’Inkiväärillä’ tarkoitetaan inkiväärikasvin syötäviä juuria tuoreena tai säilöttynä. Inkivääri voi olla kuivattua tai sokeriliemeen säilöttyä.

Hedelmäliha

Koko hedelmän syötävä osa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvo, siemenet ja vastaavat osat ja joka voi olla viipaloitu tai murskattu mutta ei tehty soseeksi.

(Hedelmä)sose

Koko hedelmän syötävä osa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvot, siemenet ja vastaavat osat ja joka on soseutettu siivilöimällä tai vastaavalla menetelmällä.

Hedelmän vesiekstrakti

Hedelmän vesiekstrakti, joka lukuun ottamatta hyvään valmistustapaan kuuluvia hävikkejä, sisältää kaikki käytetyn hedelmän vesiliukoiset aineosat.

Sokerit

Sallittuja sokereita ovat:
- sokerit, sellaisina kuin ne on määritelty sokerista annetuissa Ruotsin elintarvikeviraston määräyksissä (LIVSFS 2003:11),

- fruktoosisiirappi,
- hedelmistä uutetut sokerit ja
- ruskea sokeri.

II. Raaka-aineiden käsittely

Hedelmiä, hedelmälihaa, hedelmäsosetta ja hedelmän vesiekstraktia voidaan käsitellä seuraavilla tavoilla:
- kuumentamalla, jäähdyttämällä tai pakastamalla,
- pakastekuivauksella ja
- tiivistämällä, sikäli kuin se on teknisesti mahdollista.

Hillon valmistukseen tarkoitetut aprikoosit ja luumut voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakastekuivausmenetelmällä.

Sitrushedelmien kuorta voidaan säilyttää suolaliuoksessa.