Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Utkom från trycket
Klicka här för att ange datum.

beslutade den 11 december 2025.

Med stöd av 6–7 a §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver[1] Livsmedelsverket följande.

Inledande bestämmelser

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

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

2 § Generella bestämmelser om livsmedelsinformation finns i

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, och
2. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedels-information.

[1] Jfr rådets direktiv 2001/113/EG av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel, i lydelse enligt Europaparlamentets och rådet direktiv (EU) 2024/1438. Se även Europaparlamentets och rådet direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster.

Ord och uttryck

3 § Definitioner av sylt, extra sylt, marmelad, extra marmelad, citrusmarmelad, gelémarmelad, gelé, extra gelé och sötad kastanjepuré finns i bilaga 1.

Ingredienser och råvaror

4 § Endast de ingredienser som anges i bilaga 2 och sådana råvaror som uppfyller kraven i bilaga 3 får användas vid framställningen av de produkter som anges i 1 § första stycket.

Beteckning

5 § De beteckningar som anges i bilaga 1 utgör föreskrivna beteckningar i enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011.

6 § Beteckningen ska åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts. Dessa ska 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.

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

Märkning

8 § I märkningen ska 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 § Uppgift om frukthalt ska anges med klart läsliga bokstäver på förpackningen i samma synfält som beteckningen.

1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 14 juni 2026.
2. Genom föreskrifterna upphävs Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad.
3. Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 14 juni 2026 i enlighet med äldre bestämmelser får fortsätta att saluföras till dess att lagren tömts.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Enheten för juridik)

Bilaga 1
(till LIVSFS 2025:6)

Definitioner och beteckningar

Beteckningar och tillhörande definitioner för sylt, extra sylt, marmelad, extra marmelad, citrusmarmelad, gelémarmelad, gelé, extra gelé och sötad kastanjepuré finns nedan.

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

Sylt och marmelad

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 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 ska vara minst:

- 450 g som huvudregel,
- 350 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 180 g för ingefära,
- 230 g för cashewäpplen, och
- 80 g för passionsfrukt.

Extra sylt och extra marmelad

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 ska vara minst:

- 500 g som huvudregel,
- 450 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 280 g för ingefära,
- 290 g för cashewäpplen, och
- 100 g för passionsfrukt.

Citrusmarmelad

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” får bytas ut mot det slags citrusfrukt som använts.

Den mängd citrusfrukter som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt ska vara minst 200 g, varav minst 75 g från skalad frukt.

Gelémarmelad

Får användas som beteckning för citrusmarmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, utom eventuellt små mängder finskuret skal.

Gelé

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 ska vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av sylt. De angivna mängderna ska beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av.

Extra gelé

Den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställningen av 1 000 g färdig produkt ska vara minst lika stor som den mängd som krävs vid framställning av extra sylt. De angivna mängderna ska 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.

Sötad kastanjepuré

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.

Bilaga 2
(till LIVSFS 2025:6)

Ingredienser

Följande ingredienser får användas i enligt med beskrivningen nedan i de produkter som definieras i bilaga 1.

- *Honung:* i alla produkter för att helt eller delvis ersätta olika former av socker.
- *Fruktjuice, även koncentrerad:* endast i sylt och marmelad (utom citrusmarmelad).
- *Juice från citrusfrukter, även koncentrerad, i produkter som framställs av andra fruktsorter:* endast i sylt, extra sylt, marmelad, extra marmelad, gelé och extra gelé.
- *Juice från röda frukter, även koncentrerad:* endast i sylt, extra sylt, marmelad och extra marmelad som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber.
- *Juice från rödbetor, även koncentrerad:* 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, extra sylt, marmelad, extra marmelad, gelé och extra gelé.
- *Blad av Pelargonium odoratissimum:* i sylt, extra sylt, marmelad, extra marmelad, gelé och extra gelé som framställs av kvitten.
- *Alkoholer, viner och starkviner, nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj och vaniljextrakt:* i alla produkter.
- *Vanillin:* i alla produkter.
- *Livsmedelstillsatser som godkänts i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.*

Bilaga 3
(till LIVSFS 2025:6)

Råvaror

Endast råvaror som uppfyller nedanstående krav får användas i de produkter som definieras i bilaga 1:

I. Råvaror

Frukt

Färsk, frisk, oskadad och tillräckligt mogen frukt som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan den har rengjorts, snoppats och fläckar tagits bort.

Även tomater, ätliga delar av rabarberstjälkar, morötter, sötpotatis, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner anses som frukt i dessa föreskrifter.

Med ”ingefära” avses ingefärsplantans ätliga rot, färsk eller konserverad. Den får vara torkad eller konserverad i sockerlag.

Fruktkött

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

(Frukt)puré

Den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal, kärnor, kärnhus eller liknande, som har mosats genom passering eller på liknande sätt.

Vattenextrakt (av frukt)

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

Vissa former av socker

Tillåtna former av socker är
- de former av socker som definieras i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:11) om socker,
- fruktossirap,
- olika former av socker extraherade ur frukt, och
- brunt socker.

II. Behandling av råvaror

Frukt, fruktkött, fruktpuré och vattenextrakt av frukt får behandlas på följande sätt:

- upphettas, kylas eller frysas,
- frystorkas, och
- koncentreras i den utsträckning det är tekniskt möjligt.

Aprikoser och plommon för framställning av sylt och marmelad (utom citrusmarmelad) får behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

Citrusskal får vara konserverade i saltlake.