

Den svenske fødevarestyrelses vedtægter

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad

LIVSFS 2025:6

Udgivet den [Klik
her for at indtaste
dato.](#)

vedtaget den 11. december 2025.

I medfør af §§ 6-7a i fødevarebekendtgørelsen (2006:813) fastsætter den svenske fødevarestyrelse¹ følgende.

Indledende bestemmelser

§ 1 Disse forskrifter indeholder bestemmelser om syltetøj, syltetøj ekstra, marmelade, marmelade ekstra, citrusmarmelade, gelémarmelade, gelé, gelé ekstra og kastanje creme.

Forskrifterne finder ikke anvendelse på produkter, der er bestemt til fremstilling af konditorvarer, kager eller kiks.

§ 2 Generelle bestemmelser om fødevareinformation kan findes i:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004
- Den svenske fødevarestyrelses forskrifter (LIVSFS 2014:4) om fødevareinformation.

¹ Se Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum, som ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2024/1438. Jf. desuden Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationsfundets tjenester.

Begreber og definitioner

§ 3 Definitionerne af syltetøj, syltetøj ekstra, marmelade, marmelade ekstra, citrusmarmelade, gelémarmelade, gelé, gelé ekstra og kastanje creme er fastsat i bilag 1.

Ingredienser og råvarer

§ 4 Kun de ingredienser, der er anført i bilag 2, og råvarer, der opfylder kravene i bilag 3, må anvendes til fremstilling af de produkter, der er nævnt i § 1, stk. 1.

Betegnelse

§ 5 De betegnelser, der er anført i bilag 1, er lovbestemte betegnelser i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011.

§ 6 Betegnelsen skal ledsages af en angivelse af den eller de anvendte frugtsorter. Disse skal angives i faldende rækkefølge efter vægt.

Hvis et produkt består af tre eller flere frugtsorter, kan angivelsen af de anvendte frugtsorter erstattes af udtrykket "blandet frugt" eller lignende eller af en angivelse af antallet af anvendte frugtsorter.

§ 7 Betegnelserne i bilag 1 kan anvendes ud over betegnelserne for andre produkter, hvis de er blevet anvendt traditionelt, og produkterne ikke kan forveksles med dem, der er defineret i nævnte bilag.

Afmærkning

§ 8 I mærkningen angives frugtindholdet med angivelsen "frugtmængde: ...g pr. 100 g" i det færdige produkt, hvor det er relevant, efter at vægten af det vand, der er anvendt til fremstilling af det vandige ekstrakt, er fratrukket.

§ 9 Angivelsen af frugtindholdet skal anføres på emballagen med let læselige bogstaver i samme synsfelt som betegnelsen.

-
1. Disse forskrifter træder i kraft den 14. juni 2026.
 2. Forskrifterne ophæver den svenske fødevarestyrelses forskrifter (LIVSFS 2003:17) om syltetøj, frugtgelé og marmelade.
 3. Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket før den 14. juni 2026 i overensstemmelse med de gamle regler, kan fortsat markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Juridisk enhed)

Definitioner og betegnelser

Nedenfor er angivet betegnelser og dertil knyttede definitioner for syltetøj, syltetøj ekstra, marmelade, marmelade ekstra, citrusmarmelade, gelémarmelade, gelé, gelé ekstra og kastanje creme.

Hvis flere frugter blandes i ét produkt, nedsættes det minimumsindhold, der er fastsat nedenfor for de forskellige frugtsorter, i forhold til de procentsatser, der anvendes af de respektive frugter.

Syltetøj og marmelade

en blanding af sukker, vand og frugtkød og/eller puré af en eller flere andre typer frugt, som ikke er marmelade af citrusfrugter, med en passende geléstruktur

Citrusmarmelade kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:

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

Ekstra syltetøj og ekstra marmelade

en blanding af sukker, vand og ikke-koncentreret frugtkød af en eller flere frugttyper, undtagen, hvis der er tale om ekstra marmelade, af citrusfrugter, med en passende geléagtig konsistens

Syltetøj ekstra og marmelade ekstra af hyben og frøfri syltetøj ekstra og marmelade ekstra af hindbær, brombær, solbær, blåbær og røde ribs kan fremstilles helt eller delvis af ikke-koncentreret puré af de pågældende frugter.

Citrusmarmelade ekstra kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Følgende typer frugt må ikke blandes med andre typer frugt ved fremstilling af syltetøj ekstra og marmelade ekstra: æbler, pærer, blommer med frø eller kerner, meloner, vandmeloner, druer, græskar, agurker og tomater.

Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:

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

Citrussyltetøj

en blanding med passende geléagtig konsistens af vand, sukker og et eller flere af følgende produkter fremstillet af citrusfrugter: pulp, puré, saft, vandige ekstrakter og skræl.

Ordet "citrus" kan erstattes af den anvendte citrusfrugtttype.

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 den afskallede frugt.

Gelé marmelade

Kan anvendes som betegnelse for citrusmarmelade, der ikke indeholder uopløselige stoffer, bortset fra små mængder finskåret skræl.

Gelé

En passende geleret blanding af sukker og saft og/eller vandige ekstrakter af en eller flere frugtsorter.

Den mængde saft og/eller vandige ekstrakter, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være mindre end den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved fremstillingen af de vandige ekstrakter.

Gelé ekstra

Den mængde saft og/eller vandige ekstrakter, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være mindre end den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved fremstillingen af de vandige ekstrakter.

Følgende frugtsorter må ikke blandes med andre frugtsorter ved fremstilling af gelé ekstra: æbler, pærer, blommer med sten, meloner, vandmeloner, druer, græskar, agurker og tomater.

Kastanje creme

En blanding med en passende konsistens, bestående af vand, forskellige former for sukker og mindst 380 g knuste kastanjer (af *Castanea sativa*) pr. 1 000 g af det færdige produkt.

Ingredienser

Følgende ingredienser kan anvendes som beskrevet nedenfor i de produkter, der er defineret i bilag 1:

- *Honning*: i alle produkter for helt eller delvis at erstatte forskellige former for sukker.
- *Frugtsaft, også koncentreret*: kun i syltetøj og marmelade (undtagen citrusmarmelade).
- *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*: kun til marmelade og marmelade ekstra fremstillet af hyben, jordbær, hindbær, stikkelsbær, røde ribs, blommer og rabarber.
- *Saft af rødbeder, også koncentreret*: udelukkende til marmelade og gelé fremstillet på basis af jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs og blommer.
- *Æteriske olier fra citrusfrugter*: kun i marmelade og gelémarmelade.
- *Spiselige olier og fedtstoffer som skumdæmpningsmidler*: i alle produkter.
- *Flydende pektin*: i alle produkter.
- *Den afskallede frugt af citrusfrugter*: i syltetøj, syltetøj ekstra, marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra.
- *Blade af Pelargonium odoratissimum*: i marmelade, syltetøj ekstra, gelé og gelé ekstra, der er fremstillet af kvæde
- *Spiritus, vin og likør, nødder, aromatiske urter, krydderier, vanilje- og vaniljeekstrakter*: i alle produkter.
- *Vanillin*: i alle produkter.
- *Fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer*.

Råvarer

Kun råvarer, der opfylder følgende krav, må anvendes i de produkter, der er defineret i bilag 1:

I. Råvarer

Frugt

Frisk, ubeskadiget og tilstrækkeligt moden frugt, der indeholder alle væsentlige elementer, efter rengøring, fjernelse af stilke og pletter

Tomater, de spiselige dele af rabarberstængler, gulerødder, søde kartofler, agurker, græskar, meloner og vandmeloner betragtes også som frugt i forbindelse med denne forskrift.

"Ingefær" er den spiselige rod af ingefærplanten i frisk eller konserveret tilstand. Det kan være tørret eller konserveret i sirup.

Frugtpulp

Frugtpulp – spiselige dele af hele frugten, eventuelt uden skaller, frø, kerner og lignende, og som kan være skåret eller knust, men som ikke er reduceret til en puré.

Puré (af frugt)

Frugtpuré – spiselige dele af hele frugten, om nødvendigt uden skræl, frø, kerner og lign., og som er blevet reduceret til en puré ved sigtning eller en lignende proces.

Vandigt ekstrakt (af frugt)

Vandige frugtekstrakter, der indeholder alle de vandopløselige bestanddele i frugten, efter de tab, der uundgåeligt følger af deres sædvanlige produktion.

Alle former for sukker

De tilladte former for sukker er:

- de former for sukker, der er defineret i den svenske fødevarermyndigheds forskrifter (LIVSFS 2003:11) om sukker
- fruktosesirup

- sukker udvundet af frugt
- brunt sukker.

II. Råvarernes behandling

Frugt, frugtpulp, frugtpuré og vand ekstraheret fra frugt kan behandles på følgende måder:

- opvarmning, afkøling eller frysning
- frysetørring og
- koncentreret, i det omfang det er teknisk muligt.

Abrikoser og blommer, der skal anvendes til fremstilling af syltetøj, kan også behandles ved andre tørringsprocesser end frysetørring.

Citrusskal kan konserveres i saltlage.