

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om sylt av frukt samt vissa liknande produkter

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 21 § 1 mom. i livsmedelslagen (297/2021):

1 § Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt sötdad kastanjepuré avsedda som livsmedel och senare gjorda ändringar i direktivet.

2 § Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i del I i bilaga 1.

Förordningen tillämpas inte på produkter som är avsedda för framställning av bageri- och konditoriprodukter eller kex.

3 § Krav på produkters sammansättning

Vid framställning av de produkter som definieras i del I i bilaga 1 får endast råvaror som definieras i bilaga 2 och ingredienser som anges i bilaga 3 användas.

4 § Tillåtna bearbetningsmetoder

De råvaror som definieras i bilaga 2 får bearbetas på det sätt som nämns i den bilagan.

5 § Livsmedlets beteckning

De beteckningar som anges i del I i bilaga 1 får användas endast för de produkter som definieras i den bilagan och de ska användas när produkterna saluförs.

De beteckningar som anges i del I i bilaga 1 kan användas kompletterande i beteckningarna för andra produkter, förutsatt att dessa produkter inte kan förväxlas med de produkter som definieras i del I i bilaga 1.

6 § Övrig märkning av förpackningar

Utöver vad som någon annanstans föreskrivs om märkning av förpackningar för livsmedel ska följande märkningar göras på förpackningen för de produkter som anges i bilaga 1:

- 1) I anslutning till produktens beteckning de fruktsorter som har använts, i fallande storleksordning efter vikten på ingående råvaror. Om en produkt består av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om vilka fruktsorter som har använts dock ersättas med orden ”blandad frukt”, med en liknande benämning eller med en uppgift om hur många fruktsorter som har använts vid framställningen.
- 2) Frukthalten med orden ”fruktmängd: ... g per 100 g” eller ”100 g av produkten innehåller ... g bär”. När frukthalten meddelas ska vikten av det vatten som har använts vid beredningen av vattenextraktet räknas bort. Märkningen ska finnas i samma synfält som livsmedlets beteckning.

7 § Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 14 juni 2026.

Genom denna förordning upphävs handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003).

Produkter som har beretts och förpackats före ikraftträdandet av denna förordning får säljas slut, förutsatt att de uppfyller de krav som gällde före ikraftträdandet.

Helsingfors den 2025

Jord- och skogsbruksminister Sari Essayah

Regeringsrådet Anne Haikonen

PRODUKTERNAS BETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

I DEFINITIONER

1) **Sylt** är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter, 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.

På den finländska marknaden kan beteckningen ”marmelad” användas i stället för beteckningen ”sylt”, med undantag av sylt av citrusfrukter.

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

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

2) **Extra sylt** är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter, 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 citrusfrukt 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, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

På den finländska marknaden kan beteckningen ”extra marmelad” användas i stället för beteckningen ”extra sylt”, med undantag av extrasylt av citrusfrukter.

Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt ska vara minst

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

3) **Gelé** är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter, fruktjuice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter. Den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt ska vara minst lika stor som den mängd som fastställs för fruktkött och/eller puré vid framställning av sylt. De angivna mängderna ska beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextraktet dragits av.

4) **Extra gelé** är gelé där den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt ska vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av extra sylt. De angivna mängderna beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av. 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 tomater.

5) *Citrusmarmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, sockerarter och en eller flera av följande produkter som framställts av citrusfrukter: fruktkött, puré, fruktjuice, vattenextrakt och skal. I produktbeteckningen får ordet ”citrus” ersättas med beteckningen för den citrusfrukt som använts.

Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt ska vara minst 200 gram, varav minst 75 gram måste framställas från skalad frukt.

Beteckningen ”gelémarmelad” får användas när produkten inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.

6) *Sötad kastanjepuré* är en blandning som fått en lämplig konsistens och som består av vatten, sockerarter och minst 380 gram mosade kastanjer (*Castanea sativa*) per 1 000 gram färdig produkt.

Om det vid framställningen av en produkt används flera olika fruktsorter, ska varje fruktsort ingå i produkten i samma procenttal av den minimihalt som fastställts för fruktsorten som dess andel är av den totala fruktmängden.

II TORRSUBSTANSHALT

De produkter som definieras i del I ska innehålla en halt av löslig torrsubstans, bestämd med refraktometer, som uppgår till minst 60 procent, utom för produkter som uppfyller kraven enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel vad gäller minskat innehåll av socker och produkter där sockerarterna helt eller delvis har ersatts med sötningsmedel. På den finländska marknaden kan de livsmedelsbeteckningar som anges i del I också användas för produkter vars halt av löslig torrsubstans är under 60 procent.

DEFINITIONER AV OCH BEARBETNINGSMETODER FÖR RÅVAROR

I denna förordning avses med

- 1) **Frukt** färska, friska, oskadade, tillräckligt mogna frukter eller bär, som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan de har rengjorts och snoppats och sedan fläckar tagits bort. Med frukt avses 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.
- 2) **Fruktkött** den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal, hinnor, kärnor eller motsvarande delar, vilken får vara skivad eller krossad men inte mosad.
- 3) **Fruktpuré** den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal, hinnor, kärnor eller motsvarande delar, vilken har mosats genom passering eller på likande 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) **Socker** sockerarter enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG om vissa former av socker avsedda som livsmedel, fruktosirap, olika former av socker extraherade ur frukt samt brunt socker.

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

- upphettas, kylas eller frysas
- frystorkas
- koncentreras i den utsträckning som detta är tekniskt möjligt.

Aprikoser och plommon för framställning av sylt får även behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

Citrusskal får konserveras i saltlake.

TILLÅTNA INGREDIENSER

Följande ingredienser får användas i de produkter som definieras i del I i bilaga 1:

- honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG: i alla produkter för att helt eller delvis ersätta sockerarter,
- fruktjuice, även koncentrerad: i sylt,
- fruktjuice från citrusfrukter, även koncentrerad: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av andra fruktsorter,
- fruktjuice från röda frukter, även koncentrerad: i sylt och extra sylt som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon eller rabarber,
- juice från rödbetor, även koncentrerad: i sylt eller gelé som framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär eller plommon,
- essentiella oljor från citrusfrukter: i citrusmarmelad och gelémarmelad,
- flytande pektin: i alla produkter,
- ätliga oljor och fetter som antiskummedel: i alla produkter,
- skal av citrusfrukter: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé,
- blad av äppelpelargon (*Pelargonium odoratissimum*): i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av kvitten,
- alkohol, vin och likör: i alla produkter,
- nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin: i alla produkter,
- livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.