

Bär- och fruktprodukters sammansättning och förpackningspåskrifter – instruktion till tillsynsutövare och företagare

Del 1: Sylt, gelé och marmelad

Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003), nedan *syltförordningen*, har givits med stöd av rådets direktivet om sylt, gelé och marmelad samt söttad kastanjepuré avsedda som livsmedel. (2001/113/EY). Förordningarna om förpackningspåskrifter och tillsatsämnen har förnyats (handels- och industriministeriets förordningar 1084/2004 och 752/2007).

Denna instruktion är inte fullständig och kraven som gäller olika produkter skall därför i sin helhet läsas ur författningarna och tillsatsämnenas bruksändamål och bruksmängder skall alltid kontrolleras ur de författningar som gäller dem. I bestämmelserna om förpackningspåskrifter och tillsatsämnen har till exempel kunnat komma förändringar efter att instruktionen skrevs. Förordningarna och paragraferna har antecknats i instruktionen i avsikt att underlätta kontrollen.

Om produkter som uppfyller kraven i syltförordningen skall användas de benämningar som nämnts i författningarna och dessa benämningar får inte användas om andra fruktprodukter. Definitionerna i syltförordningen hindrar ändå inte användning av samma ord i benämningarna på andra produkter under förutsättning att konsumenten inte vilseleds. Sådana livsmedel är till exempel, mintgelé, syltlök, syltsocker och syltmunk.

Förordningen gäller inte produkter avsedda för framställning av bageri- och konditori-produkter eller kex. På sådana produkter tillämpas inte bestämmelserna i syltförordningen, utan endast de allmänna livsmedelsbestämmelserna.

Med frukt avses i syltförordningen även bär och gurka, pumpa, melon och vattenmelon, morot, rabarber, tomat, batat och den ätliga roten av ingefärsplantan. I denna instruktion behandlas inte produkter framställda av ingefära, cashewäpplen och passionsfrukt och inte heller söttad kastanjepuré.

Produkternas benämningar och definitioner framgår av bilaga 1, råvarornas definitioner av bilaga 2 och tillåtna ingredienser av bilaga 3 till förordning 474/2003.

I Benämningar och krav på sammansättningen

1. Sylt

- fruktkött eller fruktpuré, socker och vatten
- fruktkött minst 350 g/kg som huvudregel
- 250 g/kg för svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten
- utöver fruktkött och fruktpuré får användas fruktjuice

Övriga tillåtna ämnen i sylt behandlas i punkt II.

2. Extra sylt

- fruktkött, socker och vatten
- fruktkött minst 450 g/kg som huvudregel
- 350 g/kg för svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten
- bl.a. äpplen, päron, pumpor, gurkor, tomater, vindruvor, meloner får inte användas i blandning med andra frukter

Övriga tillåtnas ämnen i extra sylt behandlas i punkt II.

3. Gelé

- fruktjuice och socker
- juice minst 350 g/kg som huvudregel
- 250 g/kg för juice från svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt, varvid mängden juice beräknas sedan vikten på det vatten som använts dragits av

Övriga tillåtna ämnen i gelé behandlas i punkt II.

4. Extra gelé

- fruktjuice och socker
- fruktjuice minst 450 g/kg som huvudregel
- 350 g/kg för juice från svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten
- bl.a. äpplen, päron, pumpor, gurkor och tomater får inte användas i blandning med andra frukter
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt, varvid mängden juice beräknas sedan vikten på det vatten som använts dragits av

Övriga tillåtna ämnen i extra gelé behandlas i punkt II.

5. Marmelad

- fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal av citrusfrukter, socker och vatten
- citrusfrukt minst 200 g/kg, varav minst 75 g från skalad frukt
- i citrusmarmelad får också användas eteriska oljor från citrusfrukter
- marmelad får framställas också av andra frukter och grönsaker

Benämningen *gelémarmelad* får användas för en sådan produkt, som inte innehåller några andra olösliga ämnen än små mängder finskuret skal från citrusfrukter.

Övriga tillåtna ämnen i marmelader behandlas i punkt II.

Övriga marmelader:

Syltdirektivet gäller enbart citrusmarmelader, men förordningen tillåter också framställning av andra marmelader. Då marmelader framställs av andra frukter, bär eller grönsaker följs samma krav på sammansättningen och samma minimimängd på 200 gram (474/2003 bilaga 1).

II Tillåtna ämnen utöver frukt, bär och socker

1. Råvaror (syltförordningen, bilaga 3)

Tillåtna ämnen i all sylt, extra sylt, gelé, extra gelé och marmelad:

- i alla produkter kan sockret delvis eller helt ersättas med honung
- alla ovan nämnda produkter kan smaksättas med starka alkoholdrycker (såsom konjak och whisky), viner och likörer jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- i alla produkter får ätliga oljor och fetter användas som antiskummedel

Tillåtna ämnen i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé:

- i alla dessa får användas citrusjuice och skal från citrusfrukter
- sylt, extra sylt, gelé och extra gelé av kvitten får smaksättas med blad av äppelargon

Förstärkning av färgen hos sylt, extra sylt och gelé med röd juice:

- i sylt och extra sylt av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber får användas juice från röda frukter och bär
- juice från rödbetor får tillsättas i sylt och gelé av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon

2. Tillsatsämnen

Tillåtna tillsatsämnen i extra sylt och extra gelé:

HIMf om tillsatsämnen 752/2007, bilaga 2

Mjölksyra (E 270) och kalciumlaktat (E 327), äppelsyra (E 296) och natriummalater (E 350), askorbinsyra (E 300), citronsyra (E 330), natriumcitrater (E 331) och kalciumcitrater (E 333), vinsyra (E 334) och natriumtartrater (E 335), pektiner (E 440) och mono- och diglycerider av fettsyror (E 471) utan mängdbegränsningar

Tillåtna tillsatsämnen i sylt, gelé och marmelad:

HIMf om tillsatsämnen 752/2007, bilagor 2, 3 och 4

Bilaga 2

Mjölksyra (E 270) och kalciumlaktat (E 327), äppelsyra (E 296) och natriummalater (E 350), askorbinsyra (E 300), citronsyra (E 330), natriumcitrater (E 331) och kalciumcitrater (E 333), vinsyra (E 334) och natriumtartrater (E 335), pektiner (E 440), mono- och diglycerider av fettsyror (E 471), kalciumklorid (E 509) och natriumhydroxid (E 524) utan mängdbegränsningar och alginsyra (E 400), natriumalginat (E 401), kaliumalginat (E 402), ammoniumalginat (E 403) och kalciumalginat (E 404), agar (E 406), karragenan (E 407), fruktkärnmjöl (E 410), guarkärnmjöl (E 412), xantangummi (E 415) och gellangummi (E 418), vilkas mängd begränsats (10 g/kg var för sig eller i kombination).

Modifierad stärkelse (E 1404 – E 1451, som kan anges med gruppnamnet "modifierad stärkelse", 1084/2004 bilaga 2) får användas endast i sådan sylt och marmelad

avsedd att säljas till konsumenter, som benämnts ”bakfast sylt” eller ”bakfast marmelad”.

Bilaga 3 Konserveringsmedel

Halten torrsubstans i finsk sylt har traditionellt understigit 60 % och i sylt får således användas konserveringsmedel på samma sätt som i *sylt, gelé, marmelad och motsvarande produkter med låg sockerhalt och andra fruktbaserade bredbara pålägg*:

- bensoesyra (E 210-213) 500 mg/kg eller sorbinsyra (E 200-203) för sig eller i kombination med bensoesyra 1000 mg/kg (bilaga 3 A)
- svaveldioxiden i sylt skall understiga 50 mg/kg, i sylt tillverkad av sulfitbehandlad frukt 100 mg/kg (bilaga 3 B).
- om mängden torrsubstans i sylt, gelé eller marmelad överstiger 60 %, får konserveringsmedel inte användas
- i extra sylt och extra gelé får inte användas konserveringsmedel

Bilaga 4

Sylt, gelé och marmelad: dimetylpolysiloxan (E 900) 10 mg/kg.

Färgämnen

De tillåtna färgämnena i sylt, gelé och marmelad framgår av bilaga III till beslutet om färgämnen 1756/1995. För en del av färgämnena har angivits maximimängder.

Extra sylt, extra gelé och plommonpuré får inte färgas (bilaga II).

Sötningsmedel

Förordningen om sötningsmedel 117/2005

Sylt, gelé och marmelad med låg energihalt eller utan tillsatt socker får sötas med sorbitol (E 420), mannitol (E 421), isomalti (E 953), maltitol (E 965), laktitol (E 966), xylitol (E 967) och erytritol (E 968) utan mängdbegränsningar, men om dessa polyoler (sockeralkoholer) skall finnas en varning, om mängden överstiger 10 % (1084/2004 19 §).

Andra tillåtna sötningsmedel är acesulfam K (E 950), aspartam (E 951), cyklamater (E 952), sackarin (E 954), sukralos (E 955), neohesperidin DC (E 959) och aspartamacesulfamsalt (E 962). För alla dessa har fastställts maximimängder. Förpackningen till en produkt som innehåller aspartam skall förses med en särskild påskrift (1084/2004 19 §).

III Övriga fasta frukt- och bärprodukter

Det är möjligt att framställa också sådana fasta fruktprodukter, som inte uppfyller kraven i syltförordningen. De skall ges en sådan benämning som beskriver livsmedlet och som inte vilseleder konsumenten och de får inte kallas sylt eller marmelad till exempel i bageriprodukters förteckning över beståndsdelar. Allt enligt bruksändamålet kan en sådan produkt vara till exempel *-puré, -fyllning, -pålägg* eller *-produkt*. Till-satsämnen får användas i dem på samma sätt som i sylt och utöver det alla tillsatsämnen i bilaga 1 b (752/2007). Påskrifterna på förpackningarna till dessa övriga produkter görs i sin helhet enligt de allmänna bestämmelserna om förpackningspåskrifter (1084/2004).

IV Påskrifter på förpackningarna

De allmänna kraven på påskrifterna på förpackningen till sylt, gelé och marmelad framgår av förordningen om förpackningspåskrifter (1084/2004, ändring 1224/2007). Utöver dem finns i syltförordningarna vissa särskilda påskriftskrav, som presenteras nedan. Alla förpackningar till livsmedel som förpackats i förväg och som är avsedda för försäljning till konsumenter och storhushåll skall förses med påskrifter. Förpackningarna förses med likadana påskrifter oberoende av om de saluhålls i en butik, i en butiksbil, på en mässas, på ett torg eller på en s.k. direktförsäljningsgård. I förordningen om förpackningspåskrifter finns vissa lättnader till det allmänna påskriftskravet. Det är skäl att observera att lättnaderna inte gäller de särskilda påskrifter, som upp-tas i syltförordningen och som alltid skall finnas på förpackningarna. I denna instruk-tion behandlas de allmänna påskrifterna endast i all korthet; detaljerade anvisningar om påskrifterna finns i Livsmedelssäkerhetsverkets Handbok om påskrifter på för-packningar.

Påskrifterna på förpackningen skall vara hållbara, gjorda med tillräckligt tydligt teck-ensnitt och tillräckligt stor teckengrad så att de är lätta att få syn på, läsa och förstå. Orden får inte enrådigt förkortas. Påskrifterna får inte täckas över, skymmas eller av-brytas av något annat i skriftlig eller bildlig form. Påskrifterna får inte vilseleda kon-sumenten. Inte heller bilderna på förpackningen får vara vilseledande och föreställa sådana frukter eller bär, som produkten inte innehåller.

Påskrifterna skall göras på finska och svenska. På livsmedel som har tillverkats i Fin-land och som säljs endast i enspråkiga kommuner får ändå enspråkiga påskrifter an-vändas.

1. Livsmedlets benämning (beteckning) kan vara den benämning som förbehållits livsmedlet eller den benämning som blivit vedertagen eller en benämning som be-skriver livsmedlet. Ett varumärke eller handelsnamn kan inte ersätta livsmedlets be-nämning och drottningssylt räcker således inte som benämning på en sylt. För sådana produkter som avses i syltförordningen skall användas en föreskriven benämning och en produkt som inte motsvarar bestämmelserna om sådana produkter får inte kallas sylt, marmelad eller gelé. I allmänhet skall benämningen bestå av namnen på de bär eller frukter som använts i produkten i fallande storleksordning enligt vikten. I sådana fall då tre eller fler fruktsorter använts kan denna benämning ersättas med antalet fruktsorter som använts eller med någon annan lämplig benämning, såsom *blandad sylt* (474/2003 6 § 1 mom.).Också i benämningen på **citrusmarmelad** anges vilka fruktsorter som använts med stöd av *syltförordningen* (474/2003 6 § 1 mom.), även om detta inte nämns i bilagan till förordningen.

Särskilda obligatoriska påskrifter i anslutning till livsmedlets benämning

I benämningen eller i anslutning till benämningen på en produkt som **sötats med sötningsmedel** skall anges sötningsmedlets namn, exempel *innehåller sötningsme-del* eller *sötat med...* (1084/2004 19 §).

Angivande av **mängden bär eller frukt**

- på förpackningarna till sylt, gelé och marmelad: *100 g av produkten inne-håller... g frukt (eller bär).*

- frukthalten i gelé kan också anges på följande sätt: *100 g av produkten innehåller g -juice.*
- Om produkten framställts av torkad frukt, kan frukthalten anges till exempel på detta sätt: *vid framställning har använts ... g frukt/100 g färdig produkt.* Påskriften skall finnas i samma synfält som produktnamnet (474/2003 6 § 2 mom.).

På förpackningarna till övriga fruktprodukter skall mängden bär och frukt anges *i procent* av den sammanlagda mängden av samtliga beståndsdelar i sådana fall, då frukten eller bäret nämns i benämningen eller framhävs skriftligen eller genom en illustration (1084/2004 28 och 30 §).

Angivande av den **sammanlagda sockerhalten**

- i den färdiga produkten i samma synfält som produktens benämning: *total mängd socker ... g per 100 g.*
Med sammanlagd sockerhalt avses det värde som bestämts hos den färdiga produkten med refraktometer och det är inte det samma som mängden tillsatt socker, utan inbegriper också det socker som frukterna och bären av naturen innehåller. Den sammanlagda sockerhalten behöver inte särskilt anges, om sockerhalten angivits i form av en sådan näringsvärdesdeklaration i lång version (474/2004 6 § 3 mom.) som avses i näringsvärdesbeslut 1496/1993.

Angivande av mängden socker i andra fruktprodukter än sylt, gelé och marmelad tolkas som ett näringspåstående och kan således anges endast i samband med en lång näringsvärdesdeklaration (1496/1993).

2. I förteckningen över beståndsdelar anges samtliga ämnen som använts i produkten *som en enda helhet, i fallande storleksordning enligt vikten* under rubriken: **beståndsdelar** eller **ämnesdelar** eller **ingredienser** eller **tillverknings- och tillsatsämnen** (1084/2004 8 §).

Tillsatsämnena anges med hjälp av det *gruppnamn som anger för vilket ändamål ämnet används* och *tillsatsämnets eget namn* eller *nummerkod* (1084/2004 13 § och bilaga 2). Om en blandning av ett tillverkningsämne och tillsatsämnen, såsom syltsocker, använts vid framställning, skall samtliga tillsatsämnen som produkten innehåller anges också på förpackningen till bärprodukten med gruppnamnet och namnet eller numret.

En beståndsdel som orsakar överkänslighet och som använts som bärare för ett tillsatsämne skall också anges (1084/2004 23 § och bilaga 3, ändring 1224/2007).

3. Mängden innehåll anges utan förpackning enligt förpackningstidpunkten i sådana viktigheter som allmänt används i Finland, g och kg (1084/2004 32 §).

4. Hållbarhetstiden skall tillverkaren själv räkna ut så, att livsmedlet är användbart ännu efter *bäst före* -dateringen. Om dateringen har formen dag, månad och år, skall de stå i just denna ordningsföljd, månad och år likaså i just denna ordningsföljd (1084/2004 34 §).

5. Livsmedelspartiets kod skall i allmänhet anges på förpackningen. Framför koden skall fogas bokstaven L, om koden inte annars klart kan skiljas från de övriga påskrifterna. Datummärkningen ersätter ofta denna kod (1084/2004 37 §).

6. Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress skall anges på förpackningen. Med adressen avses en sådan postadress, med vilken post till företaget kommer fram. Ett telefonnummer eller en webbadress räcker inte som adress.

Om produkten sötats med polyoler, skall förpackningen förses med en varningspåskrift. Användning av aspartam förutsätter likaså en extra påskrift (1084/2004 19 §).

Vid behov skall förpackningen också förses med t.ex. en förvaringsanvisning, information om alkoholhalten och information om ursprungslandet.

V Övrigt att beakta

Sådana produkter som avses i syltdirektivet (2001/113/EG) innehåller så mycket socker att deras torrsbstanshalt överstiger 60 %, de artificiellt sötade undantagna (bilaga I, punkt III). På grund av nationella framställningstraditioner tillåter direktivet ändå produkter med en lägre sockerhalt. Traditionell finsk sylt är en sådan produkt och hör således hemma under punkten *Sockerfattig sylt etc.* i förteckningen över tillsatsämnen i förordningen om tillsatsämnen.

I sylt, gelé, marmelad och andra liknande produkter kan tillsättas vitaminer, mineralämnen samt vissa andra ämnen (förordning 1925/2006/EG). Företagaren skall lämna en anmälan till Livsmedelssäkerhetsverket Evira om utsläppande på marknaden av ett livsmedel som berikats med vitaminer och/eller mineralämnen (anvisningar finns på Eviras webbsidor).

Angivandet av näringsvärdet är i allmänhet frivilligt. Det blir obligatoriskt, om ett näringspåstående framförs på förpackningen (HIMb 1496/1993). Det kan till exempel vara en hänvisning till vitaminer eller mineralämnen som ett livsmedel innehåller eller till att en produkt är lätt eller till sockerhalten. Det obligatoriska angivandet av den sammanlagda sockerhalten i sylt, gelé och marmelad är inget näringspåstående. Angivandet av näringsvärdet är också obligatorisk i berikade produkter.

Till **ekologisk produktion** får vid försäljning och marknadsföring av livsmedel hänvisas endast, om livsmedlen till sitt produktionssätt och sin sammansättning uppfyller kraven på sådana livsmedel. På förpackningarna till konventionella livsmedel får inte finnas någon hänvisning till ekologisk produktion till exempel i tillverkarens namn. Tillverkare av ekologiskt producerade livsmedel skall omfattas av ett sådant kontrollsystem som avses i EU-förordningen. Av tillverkarna förutsätts en anmälan till Livsmedelssäkerhetsverket (Rådets förordning 2092/1991).

VI Författningar

- Rådets direktiv om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (2001/113/EG)
- HIMf om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003)
- HIMf om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004, ändrad genom 1224/2007)
- HIMf om andra tillsatsämnen för livsmedel och alkoholdrycker än sötningsmedel och färgämnen (752/2007)
- HIMb om färgämnen för användning i livsmedel och alkoholdrycker (1756/1995)
- HIMf om sötningsmedel för användning i livsmedel och alkoholdrycker (117/2005)

- HIMb om näringsvärdesdeklaration för livsmedel (1496/1993) (ändringar 1035/2000, 855/2003, 12 § har upphävts genom HIM:s förordning 725/2007)
- Kommissionens direktiv (2008/100/EG) om ändring av rådets direktiv 90/496/EEG om näringsvärdesdeklaration för livsmedel när det gäller rekommenderat dagligt intag, omräkningsfaktorer för energivärde och defitioner
- Europaparlamentets och rådets förordning (1924/2006/EG) om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, (ändrad genom 107/2008/EG och 109/2008/EG)
- Europaparlamentets och rådets förordning (1925/2006/EG) om tillsättning av vitaminer, mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel (ändrad genom 108/2008)
- Handels- och industriministeriets förordning (726/2006) 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 och upphävande av förordning (EG) nr 2092/91 (ändrat genom 967/2008)

Exempel för förpackningspåskrifter

Observera att dessa endast är exempel på hur påskrifterna kan se ut.

Lingonsylt

100 g sylt innehåller 43 g lingon

Sammanlagd 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

Sammanlagd 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)

Svartvinbärsgelé

100 g gelé innehåller 44 g svartvinbärsjuice

Sammanlagd 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

Sammanlagd sockerhalt 46 g per 100 g

Ingredienser: Socker, vatten, strimlat apelsinskal, apelsinjuicekoncentrat, geleringsmedel (E 440, E 401), konserveringsmedel (E 202), naturlig arom

Plommonmarmelad

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

Sammanlagd sockerhalt 43 g per 100 g

Produktsäkerhet

Bär- och fruktprodukters sammansättning och förpackningspåskrifter – instruktion till tillsynsutövare och företagare

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