

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (HIMf 474/2003), nedan syltförordningen, har getts med stöd av direktivet (2001/113/EG) om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjpuré avsedda som livsmedel (syltdirektivet). Förordningen gäller inte produkter avsedda för fyllningar i bageriprodukter eller kex, utan på dem tillämpas endast de allmänna livsmedelsbestämmelserna.

Utöver det vad som i syltdirektivet och syltförordningen sagts om märkningarna på förpackningarna ska också de allmänna kraven på märkningarna på förpackningarna beaktas. De allmänna märkningarna på förpackningarna ska göras i enlighet med förordningen om livsmedelsinformation (EPRf 1169/2011). Språkraven och för förpackade produkters del angivandet av partikoden regleras av jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014. Användningen av medel som förbättrar livsmedel (tillsatser, aromer och enzymer) ska uppfylla kraven som fastställts i Europaparlamentets och rådets förordningar 1333/2008 (tillsatser), 1334/2008 (aromer) och 1332/2008 (enzymer) jämte kommissionens förordning 231/2012 (renhetskriterierna för tillsatser).

Beteckningarna på och sammansättningen hos vissa bär- och fruktprodukter har fastställts i författningar. Sådana är *sylt*, *extra sylt*, *gelé*, *extra gelé*, *marmelad* och *sötad kastanjpuré* (HIMf 474/2003, bilaga 1). Om produkter som uppfyller kraven i syltförordningen ska användas de beteckningar som föreskrivits för dem och beteckningarna som föreskrivits i förordningen får inte användas om andra fruktprodukter. Definitionerna i syltförordningen hindrar ändå inte att samma ord används i beteckningarna på andra produkter förutsatt att konsumenten inte vilseleds. Sådana livsmedel är till exempel mintgelé, syltlök, syltsocker och syltmunk.

Med frukt avses i syltförordningen också bär och gurka, pumpa, melon och vattenmelon, morot, rabarber, tomat, batat och den ätliga roten av ingefärsplantan (HIMf 474/2003, bilaga 2). I denna anvisning behandlas inte produkter framställda av ingefära, cashewäpplen och passionsfrukt och inte heller sötad kastanjpuré.

Produkternas beteckningar och definitioner framgår av bilaga 1, råvarornas definitioner av bilaga 2 och de tillåtna ingredienserna av bilaga 3 till HIM:s förordning 474/2003. Med ordet "saft" som förekommer i bilagorna avses "juice".

Denna anvisning är inte komplett, utan kraven som gäller dessa produkter ska i sin helhet läsas i förordningarna. Ändringar kan ha tillkommit i författningarna efter att denna anvisning skrevs. Författningarnas nummer och paragrafer har märkts ut i anvisningen för att underlätta kontrollerandet.

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol. I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

I Definitioner, krav på sammansättningen och tillåtna ämnen

1. Sylt

- fruktkött och/eller fruktpuré, socker och vatten
- fruktkött och/eller fruktpuré i regel minst 350 g/kg
- 250 g/kg då svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten används
- utöver fruktkött och fruktpuré får användas fruktjuice

Övriga tillåtna ämnen i sylt:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- som skumdämpningsmedel får användas ätliga oljor och fetter
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas
- sylt av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- i sylt av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber får användas juice från röda frukter och bär
- rödbetsjuice får tillsättas i sylt av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2)

2. Extra sylt

- fruktkött och/eller puré av vissa fruktslag, socker och vatten
- fruktkött i regel minst 450 g/kg
- 350 g/kg då svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon och kvitten används
- vid framställning kan inte användas till exempel följande frukter i blandning med andra: äpplen, päron, pumpor, gurkor, tomater, vindruvor, meloner

Övriga tillåtna ämnen i extra sylt:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- som skumdämpningsmedel får användas ätliga oljor och fetter
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas
- extra sylt av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- i extra sylt av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber får användas juice från röda frukter och bär
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.1)

3. Gelé

- fruktjuice och socker
- juice i regel minst 350 g/kg
- 250 g/kg då svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten används
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt och då beräknas mängden juice efter att vikten på vattnet dragits av

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Övriga tillåtna ämnen i gelé:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- som skumdämpningsmedel får användas ätliga oljor och fetter
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas
- gelé av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- rödbetsjuice får tillsättas i gelé av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2)

4. Extra gelé

- fruktjuice och socker
- juice i regel minst 450 g/kg
- 350 g/kg då juice från svarta vinbär, röda vinbär, havtorn, rönnbär, nypon eller kvitten används
- får inte användas i blandning med andra frukter såsom: äpplen, päron, pumpor, gurkor, tomat, vindruvor, meloner
- kan också framställas av vattenextrakt från frukt och då beräknas mängden juice efter att vikten på vattnet dragits av

Övriga tillåtna ämnen i extra gelé:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- som skumdämpningsmedel får användas ätliga oljor och fetter
- citrusjuice och skal från citrusfrukter får användas
- extra gelé av kvitten får smaksättas med blad från äppelargon
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.1)

5. Marmelad

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

Benämningen *gelémarmelad* får användas för att beteckna marmelad som inte innehåller några andra olösliga ämnen än små mängder finskuret skal från citrusfrukt.

Övriga tillåtna ämnen i marmelad:

- sockret kan delvis eller helt ersättas med honung
- för smaksättning får användas alkohol (såsom konjak och whisky), vin och likör jämte nötter, örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin
- som skumdämpningsmedel får användas ätliga oljor och fetter
- de tillåtna tillsatserna framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.2)

Övriga marmelader:

Syltdirektivet gäller endast marmelader framställda av citrusfrukter. Marmelader framställda av andra frukter, bär eller grönsaker är tillåtna endast på marknaden i

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

Finland. Då marmelader framställs av andra frukter, bär eller grönsaker följs samma krav på sammansättningen och samma minimimängd på 200 gram på frukt-, bär- eller grönsakshalten. Namnet på frukten, bäret eller grönsaken ska också nämnas i marmeladens beteckning (HIMf 474/2003, bilaga 1).

6. Övriga fasta frukt- och bärprodukter

Det är också möjligt att framställa sådana fasta frukt-, bär- och grönsaksprodukter, som inte uppfyller kraven i syltförordningen. De ska ges en sådan beteckning som beskriver livsmedlet, som inte vilseleder konsumenten, och de får inte kallas sylt eller marmelad till exempel i ingrediensförteckningen på bageriprodukter. Allt enligt användningsändamålet kan en sådan produkt vara till exempel -puré, -fyllning, -pålägg eller -produkt. Tillsatserna som är tillåtna i dessa produkter framgår av bilaga II till förordning 1333/2008 (Del E, livsmedelskategori 04.2.5.3). Alla märkningar på dessa övriga produkter görs i enlighet med de allmänna märkningsbestämmelserna.

II Märkningarna på förpackningarna

De allmänna kraven på märkningarna på förpackningarna framgår av förordningen om livsmedelsinformation (EPRF 1169/2011, artikel 9 och JSMf 834/2014, 4 och 5 §). Utöver dem finns i syltdirektivet och syltförordningen några särskilda märkningskrav som behandlas nedan. Märkningarna ska göras på förpackningarna till alla färdigt förpackade livsmedel avsedda att saluhållas till konsumenter eller storhushåll. En livsmedelsföretagare ska göra motsvarande märkningar då han säljer sådana produkter i en butik, i en butiksbil, på en mäsas, på ett torg eller på ett s.k. lanttorg.

I förordningen om livsmedelsinformation ingår några lättnader i fråga om de allmänna märkningarna. Det är skäl att observera att lättnaderna inte gäller de särskilda märkningar, som syltförordningarna förutsätter, utan de ska alltid göras. I denna anvisning behandlas de allmänna märkningarna endast kortfattat, mer detaljerade anvisningar om dem finner du i Livsmedelssäkerhetsverket Eviras handbok om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Eviras anvisning 17068/1).

Märkningarna ska göras på ett permanent sätt på ett synligt ställe och med tillräckligt stora bokstäver så, att märkningarna är lätta att läsa och begripa. Orden får inte enrådigt förkortas. Märkningarna får inte täckas över, skymmas eller brytas av med någon som helst skriftlig eller bildlig framställning. Märkningarna på förpackningen får inte vilseleda köparen till exempel i fråga om tillverkningsmetoden. Bilderna på förpackningen får inte vara vilseledande eller föreställa sådana frukter, bär eller grönsaker, som produkten inte innehåller.

Märkningarna görs på finska och svenska. Märkningarna på livsmedel som tillverkats i Finland och som saluhålls i enspråkiga kommuner kan vara enspråkiga.

1. Livsmedlets beteckning kan vara föreskriven eller vedertagen eller så kan beteckningen beskriva livsmedlet. Varumärket eller handelsnamnet ersätter inte livsmedlets beteckning. Drottningssylt räcker till exempel inte som beteckning på en sylt. För sådana produkter som avses i syltförordningen ska användas en föreskriven beteckning och en produkt som inte motsvarar bestämmelserna om marmelad eller gelé får inte kallas marmelad eller gelé.

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

I allmänhet bör namnen på de bär, frukter eller grönsaker som använts ingå i beteckningen i fallande viktordning. Om tre eller fler fruktsorter använts vid framställning av sylt, extra sylt, gelé eller extra gelé, kan denna beteckning ersättas med antalet fruktsorter som använts eller med någon annan lämplig beteckning, såsom "blandad frukt" eller något annat omnämmande, såsom blandad sylt (HIMf 474/2003, 6 §). Också i beteckningen på citrusmarmelad anges fruktsorterna som använts utgående från syltförordningen.

Särskilda märkningar som ett livsmedel ska förses med i samband med beteckningen

- I samband med beteckningen på ett livsmedel som innehåller sötningsmedel:
"innehåller sötningsmedel" och om produkten också innehåller socker/sockerarter "innehåller socker och sötningsmedel" (EPRf 1169/2011, bilaga III)
- Angivande av mängden bär och frukt
 - på förpackningar till sylt, gelé och marmelad:
100 g av produkten innehåller ... g frukt (eller bär)
 - frukthalten i gelé kan också anges på följande sätt: 100 g av produkten innehåller ... g -juice
 - om en produkt är framställd av torkad frukt, kan frukthalten anges till exempel på följande sätt:
vid framställning har använts ... g frukt/100 g färdig produkt
 - märkningen ska finnas i samma synfält som produktens beteckning (HIMf 474/2003, 6 §)

På förpackningarna till andra fruktprodukter ska mängden bär och frukt anges i viktprocent av de använda ingrediensernas sammanlagda mängd i sådana fall, då frukten eller bäret nämns i beteckningen eller framhävs genom ord eller bilder (EPRf 1169/2011, artikel 22).

- Angivande av den sammanlagda sockerhalten
 - i den färdiga produkten i samma synfält som produktens beteckning: total mängd socker ... g per 100 g
 - med den sammanlagda sockerhalten 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 de sockerarter som frukten och bären av naturen innehåller. Den sammanlagda sockerhalten behöver inte anges separat, om förpackningen är försedd med en näringsdeklaration (HIMf 474/2004, 6 §)

Angivande av mängden socker i andra fruktprodukter än sylt, gelé och marmelad på något annat ställe än i näringsdeklarationen tolkas som ett näringspåstående. De tillåtna näringspåståendena framgår av bilagan till förordningen om näringspåståenden och hälsopåståenden (EPRf 1924/2006).

2. I ingrediensförteckningen anges alla ämnen som använts i produkten som en helhet i fallande viktordning. Ingrediensförteckningen ska ha en passande överskrift eller en inledning som består av eller innehåller ordet "ingredienser" (EPRf 1169/2011, artikel 18). Mängden av en framhävd, till exempel i beteckningen nämnd ingrediens ska anges.

Tillsatserna anges med hjälp av tillsatsens kategorinamn som anger användningsändamålet och utöver det också tillsatsens beteckning eller E-nummer (EPRf 1169/2011, artikel 18, bilaga VII, del C). I märkningarna på förpackningen ska användas det kategorinamn som framgår av bilaga I till förordningen (EPRf 1333/2008) om tillsatser och den beteckning eller det E-nummer som framgår av bilaga II. Om en blandning av ett tillverkningsämne och tillsatser, såsom syltsocker, används vid framställning, ska samtliga tillsatser som produkten innehåller anges också på förpackningen till en bärprodukt med gruppnamnet och namnet eller numret.

Aromer anges alltid med ordet "arom (aromer)" eller med en mer specifik benämning eller beskrivning av aromen (EPRf 1169/2011, bilaga VII, del D), om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i EPRf 1334/2008. Om enzymer används som tillsatser, ska de anges i ingrediensförteckningen. Enzymer som använts som processhjälpmedel behöver inte anges. Kraven på hur enzymer ska anges kommer att preciseras, då förteckningen över enzymer som är tillåtna i EU offentliggörs. Om ett ämne eller en produkt som orsakar allergi och intolerans använts som bärare för en tillsats, en arom eller ett enzym ska det eller den alltid anges (EPRf 1169/2011, artikel 21 och bilaga II).

3. Nettokvantiteten anges enligt förpackningstidpunkten för sylt, gelé och marmelad med viktenheter som allmänt används i Finland, såsom kilogram eller gram (EPRf 1169/2011, artikel 23 och bilaga IX).

4. Hållbarhetstiden ska tillverkaren själv fastställa så att livsmedlet korrekt förvarat bibehåller de för livsmedlet typiska egenskaperna ända fram till bäst före datummärkning. Om datummärkning består av dag, månad och år, ska de stå i denna ordningsföljd liksom också månad och år i denna ordningsföljd. Då tidpunkten anges på något annat sätt än med en dags noggrannhet ska uttrycket "Bäst före utgången av ..." användas (EPRf 1169/2011, artikel 24 och bilaga X).

5. Livsmedelspartiets identifikation ska i allmänhet märkas ut på förpackningen. Identifikationen föregås av bokstaven L, om inte identifikationen annars tillräckligt avviker från de andra märkningarna. Datummärkning ersätter partiidentifikationen, om den anges med en dags noggrannhet.

6. Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress ska märkas ut på förpackningen. Med adress avses en sådan postadress, med vilken post finner fram. Telefonnummer eller webbadressen räcker inte som adress.

Utöver det ska förpackningen vid behov också förses med till exempel en förvaringsanvisning, en märkning om alkoholhalten, en märkning om ursprungslandet och en näringsdeklaration. Näringsdeklarationen blir obligatorisk på så gott som alla förpackade livsmedel från och med 13.12.2016 (nedan följer mer information om saken).

Övrigt:

- Om en produkt sötas med polyoler (över 10 %), ska förpackningen förses med varningsmärkning "överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan".
- Om en produkt sötas med aspartam, ska förpackningen förses med extra märkning "innehåller aspartam..." (EPRf 1169/2011, artikel 10 och bilaga III).

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

III Annat att beakta

I sylt, extra sylt, gelé, extra gelé, marmelad och motsvarande produkter får användas tillsatser, aromer och enzymer på de villkor som uppställts i gemenskapens förordningar 1333/2008 (tillsatser), 1334/2008 (aromer) ja 1332/2008 (enzymer) och i kommissionens förordning 231/2012 (renhetskriterier för tillsatser). Evira har utarbetat en anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel (Eviras anvisning 17054/4) som är avsedd för såväl livsmedelstillsynsmyndigheter som livsmedelsföretagare.

Produkterna som definierats i syltdirektivet (2001/113/EG) innehåller så stora mängder socker, att deras torrsbstanshalt överstiger 60 %, de artificiellt sötade undantagna (bilaga I, stycke III). Direktivet tillåter ändå också mindre sockrade produkter på grund av nationella tillverkningstraditioner. Traditionell finsk sylt är en sådan produkt och hör således hemma under punkten Sockerfattig sylt etc. i förteckningen över tillsatsämnen i förordningen om tillsatsämnen.

Angivandet av näringsvärdet är i allmänhet frivilligt fram till 13.12.2016, men om det anges, ska näringsdeklarationen göras enligt förordningen om livsmedelsinformation (EPRf 1169/2011, artikel 30). Obligatorisk blir näringsdeklarationen, om till exempel ett näringspåstående framförs på förpackningen (EPRf 1924/2006). Det kan till exempel vara en hänvisning till vitaminer eller mineralämnena som livsmedlet innehåller eller till att produkten är lätt eller till mängden socker i produkten. Det obligatoriska angivandet av den sammanlagda mängden socker i sylt, gelé och marmelad är inte något näringspåstående.

Näringsdeklarationen är obligatorisk på näringsmässigt berikade, sedvanliga livsmedel. Det är möjligt att tillsätta de vitaminer och/eller mineralämnena, som räknats upp i bilaga 1 till gemenskapens berikningsförordning (EPRf 1925/2006) i sylt, gelé och marmelad i den form som nämnts i bilaga 2 till förordningen i fråga. Om berikning ska lämnas en sådan anmälan till Evira, som avses i handels- och industriministeriets förordning 726/2007 (anvisningar och en blankett finner du på Eviras webbplats). Vitaminerna och mineralämnena som använts för berikning av ett livsmedel utgör ingredienser i livsmedlet och ska således märkas ut i ingrediensförteckningen. I märkningarna på förpackningen ska anges energivärdet, mängden fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt jämte mängderna tillsatta vitaminer och/eller mineralämnena per 100 gram eller 100 milliliter. Mängderna tillsatta vitaminer och mineralämnena ska anges också i procentandel av det dagliga referensintaget.

De godkända näringspåståendena finner du i bilagan till förordningen (EPRf 1924/2006) om näringspåståenden och hälsopåståenden och i det register över påståenden <http://ec.europa.eu/nuhclaims/> som kommissionen upprätthåller. Endast godkända närings- och hälsopåståenden får användas, om produkten i fråga uppfyller villkoren för användningen av dem. Om ett påstående framförs, ska mängden av det ämne, som påståendet gäller, anges i näringsdeklarationen eller i samma synfält som denna. Framförande av ett hälsopåstående förutsätter sådana tilläggsmärkingar, som avses i artikel 10 i förordningen om påståenden (EPRf 1924/2006). Mer information om detta finner du i den handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden (Eviras anvisning 17052/3) som Evira gett ut.

Till att ett livsmedel är ekologiskt får vid saluhållande av livsmedel och i reklam för livsmedel hänvisas endast, om livsmedlet i fråga om sitt produktionssätt och sin

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

sammansättning uppfyller kraven som ställts på ekologiska produkter. På förpackningen till ett sedvanligt producerat livsmedel får till exempel i tillverkarens namn eller i livsmedlets beteckning inte finnas några som helst hänvisningar till ekologisk produktion. Alla stadier av produktionen, tillverkningen och distributionen av ekologiskt producerade livsmedel ska vara övervakade och alla företag som tillverkar, låter tillverka, lager, grossister, importörer och exportörer ska således omfattas av ett sådant kontrollsystem, som EU-förordningen förutsätter. Mer information finner du på Eviras webbplats (Rf 834/2007).

IV Författningar

- Rådets direktiv om sylt, gelé och marmelad samt söttad kastanjepuré avsedda som livsmedel (2001/113/EG)
- Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter (474/2003)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1333/2008 om livsmedelstillsatser (ersätter HIMf förordningar 1756/1995, 117/2005 och 752/2007)
- Kommissionens förordning (EU) 231/2012 om kriterier för livsmedelstillsatser ursprung och renhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1334/2008 om livsmedelsaromer
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1332/2008 om livsmedelsenzymer
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel
- Handels- och industriministeriets förordning 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)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Rådets förordning (EG) 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter (med ändringar)
- Kommissionens förordning (EG) 889/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter med avseende på ekologisk produktion, märkning och kontroll

Anvisningar från Evira

- Eviras anvisning 17068/1. Handbok om livsmedelsinformation för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1. Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 17059/1. Anvisning om tillsynen över näringsmässig berikning
- Eviras anvisning 17054/4. Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer

Enheten för produktsäkerhet

Sammansättningen hos sylt av frukt, gelé och marmelad och märkningarna på förpackningen till sådana produkter – anvisning för tillsynsmyndigheter och företagare

- Eviras anvisning 17052/3. Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare

Exempel på märkningar på förpackningarna

Observera att exemplen nedan endast är exempel på det, hur de särskilda märkningarna kan utarbetas. En produkts sammanlagda sockerhalt behöver inte anges separat, om mängden socker angetts i näringsdeklarationen.

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), apelsinarom

Plommonmarmelad

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

Sammanlagd sockerhalt 43 g per 100 g

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

Extra hjortronsylt

100 g av produkten innehåller 60 g hjortron

Ingredienser: Hjortron, socker, vatten, förtjockningsmedel (E440), konserveringsmedel (E202)

Sockerhalten angiven i näringsdeklarationen.

Ändringar:

Ändringarna som gjorts i version 17021/3 av denna anvisning:

Anvisningens rubrik har preciserats och innehållet uppdaterats särskilt vad gäller märkningarna på förpackningarna och medlen som förbättrar livsmedel (tillsatser, aromer och enzymer).