

## Externremiss

# Sylt, gelé och marmelad

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Här hittar du vägledning om reglerna för tillverkning och märkning av sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, gelémarmelad, citrusmarmelad och sötd kastanjepuré.

- [Om lagstiftningen](#)
- [Vad är sylt, marmelad och gelé?](#)
- [Föreskrivna beteckningar](#)
- [Råvaror och ingredienser](#)
- [Hur ingående frukt och fruktmängd ska anges](#)
- [Sockerkhalt](#)
- [Vilken information ska lämnas vid försäljning av sylt, marmelad och gelé som inte är färdigförpackad?](#)

### Nytt från 14 juni 2026

Från den 14 juni 2026 gäller nya bestämmelser om tillverkning och märkning av sylt, gelé och marmelad. Här får du vägledning till de nya reglerna. Produkter som har märkts eller släppts ut på marknaden före det datumet i enlighet med de gamla reglerna får fortsätta att säljas tills lagren är slut.

## Om lagstiftningen

Reglerna för sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, citrusmarmelad och sötd kastanjepuré finns i

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:6) om sylt, gelé och marmelad

Dessa produkter omfattas även av

- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenter
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

## Vad är sylt, marmelad och gelé?

EU har bestämt vad olika varor får och inte får innehålla för att få säljas med en viss varubeteckning, till exempel sylt, honung eller choklad. Sådana beteckningar kallas också varustandarder. Syftet med EU:s bestämmelser är bland annat att bidra till fri rörlighet av varor och handel mellan medlemsländerna.

Varustandarden för sylt, gelé och marmelad är beskriven i ett EU-direktiv som i sin tur är införd i svensk livsmedelslagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:6). Syftet med ändringen av direktivet är framför allt att främja fruktodlingen inom EU och att minska mängden fria sockerarter i sylt, gelé och marmelad. Den främsta ändringen är därför att minsta mängd frukt och bär som enligt huvudregeln ska användas vid framställning av sylt, marmelad och gelé ökas från 350 gram frukt till 450 gram frukt per 1 000 gram.

De exakta definitionerna för sylt, marmelad, extra sylt, extra marmelad, gelé, extra gelé, citrusmarmelad, gelémarmelad och sötad kastanjepuré finns i bilaga 1 till LIVSFS 2025:6. Föreskrifterna gäller bara dessa produkter. Föreskrifterna gäller inte produkter som är avsedda för att framställa konditorivaror, kakor eller kex, som till exempel sylt till hallongrottor eller som tårtyllning.

## Föreskrivna beteckningar

Beteckningarna i LIVSFS 2025:6 är föreskrivna, vilket innebär att om produkter tillverkas enligt reglerna så ska dessa beteckningar användas, till exempel *sylt*, *marmelad* eller *gelé*. Man får inte ersätta den föreskrivna beteckningen med exempelvis en beskrivande beteckning. Se 5 § i LIVSFS 2025:6 och artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011.

I vissa fall får beteckningarna användas som tillägg till andra produkter, om de har använts så av tradition och produkterna inte kan blandas ihop med dem i dessa föreskrifter, enligt 7 § LIVSFS 2025:6.

### Exempel på tillåtna beteckningar som använts av tradition:

- Kokta grisfötter i gelé
- Marmeladkonfekt

Om du tillverkar en produkt som till exempel inte innehåller minsta tillåtna fruktmängd för den kategorin så får beteckningarna i föreskrifterna inte användas för den produkten. Då bör den istället ha en beskrivande beteckning som inte ger intryck av att vara sylt, marmelad eller gelé.

### Exempel på beteckningar för produkter som inte uppfyller kraven i föreskrifterna:

- Jordgubbsberedning
- Hallon- och blåbärsröra
- Apelsinpålägg

[Livsmedlets beteckning](#)

## Råvaror och ingredienser

Vid tillverkning av sylt, marmelad och gelé får bara de ingredienser användas som anges i:

- bilaga 2 till LIVSFS 2025:6 (ingredienser och tillsatser)
- bilaga 3 till LIVSFS 2025:6 (råvaror, till exempel frukt, och behandling av dessa)

Utöver dessa ingredienser får bara godkända livsmedelstillsatser användas, enligt förordning (EG) nr 1333/2008.

Även koncentrerad juice får användas.

I bilaga 3 definieras vad som menas med *frukt*. Förutom vanlig frukt ingår även vissa andra råvaror, till exempel tomat, morot, sötpotatis och rabarberstjälkar. Frukten ska som huvudregel vara färsk. I bilaga 3 anges också hur råvarorna får behandlas. Till exempel är frystorkning tillåten, men aprikoser och plommon för framställning av sylt och marmelad (utom citrusmarmelad) får behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

Flytande pektin är en tillåten ingrediens enligt bilaga 2 LIVSFS till 2025:6, men även den form av pektin som klassas som tillsats och regleras av förordning (EG) nr 1333/2008 får användas.

Om produkten innehåller ingredienser som inte är tillåtna enligt reglerna, till exempel som smaksättning, bör den ha en beskrivande beteckning som visar att det är en sammansatt produkt som dels består av till exempel marmelad, dels en annan ingrediens. Den får då inte ge intryck av att vara sylt, marmelad eller gelé.

#### **Exempel på beskrivande beteckning för en sammansatt produkt:**

Blandning av hallonmarmelad och krossad lakrits

## Hur ingående frukt och fruktmängd ska anges

Beteckningen ska åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts, i fallande ordning efter vikt, se 6 § LIVSFS 2025:6. Om produkten innehåller tre eller fler fruktsorter får man i stället skriva "blandad frukt" eller liknande, tillsammans med uppgift om antalet fruktsorter.

Den totala fruktmängden ska anges, och i vissa fall även mängden av varje frukt, enligt artikel 22 i förordning (EU) nr 1169/2011. Uppgiften ska stå i samma synfält som beteckningen med klart läsliga bokstäver, se 9 § LIVSFS 2025:6.

Vid beräkningen ska man utgå från mängden använd frukt som används vid tillverkningen, per 100 gram färdig produkt. Uttrycket "Fruktmängd: ...g per 100 g" ska användas, se 8 § LIVSFS 2025:6. Exempel "Fruktmängd: 45 g per 100 g".

Vid beräkning:

- Räkna bort delar av frukten som har silats bort (till exempel kärnor och skal).
- Vatten som finns naturligt i frukten behöver inte dras bort.
- Koncentrerad juice och torkad frukt får räknas om till rekonstituerad form, om den har återfått sin ursprungliga vattenhalt vid tillverkningen.
- Vid gelétillverkning är det vanligt att fruktens vattenlösliga delar bereds till ett vattenextrakt, medan olösliga delar silas bort. Det vatten som man tillfört för att bereda vattenextraktet ska inte räknas med i fruktmängden utan bara den del som kommer från frukten.

Minsta tillåtna mängd fruktkött eller puré framgår av bilaga 1 till föreskrifterna.

Om man i en produkt blandar frukter med olika krav på lägsta fruktmängd räknar man ut lägsta tillåtna fruktmängd i produkten genom fördelningen av respektive fruktkategori i produkten.

Generell formel för att räkna ut minsta tillåtna fruktmängd i en blandprodukt:

För varje frukt:

Minsta mängd = fruktens lagstadgade miniminivå × fruktens procentandel

### Exempel: Sylt med hallon och passionsfrukt

En sylt består av:

- 60 % hallonsylt
- 40 % passionsfruktsylt

Steg 1: Minimikrav för respektive frukt

- Hallonsylt ska innehålla minst 45 g frukt per 100 g.
- Passionsfruktsylt ska innehålla minst 8 g frukt per 100 g.

Steg 2: Beräkna fruktmängden i blandningen

- Hallon:  
 $45 \text{ g} \times 0,6 = 27 \text{ g hallon}$
- Passionsfrukt:  
 $8 \text{ g} \times 0,4 = 3,2 \text{ g passionsfrukt}$

Steg 3: Total fruktmängd

Den färdiga sylten ska alltså innehålla minst:

$27 + 3,2 = 30,2 \text{ g frukt per 100 g sylt}$

[Mängdangivelse](#)

## Sockerhalt

Tidigare skulle även sockerhalten anges särskilt på förpackningen. Det kravet har tagits bort i de nya reglerna. Sockerhalten framgår nu av näringsdeklarationen.

## Vilken information ska lämnas vid försäljning av sylt, marmelad och gelé som inte är färdigförpackad?

Märkningsreglerna i LIVSFS 2025:6 gäller bara för produkter som säljs som färdigförpackade.

Vid försäljning av sylt, marmelad eller gelé som inte är färdigförpackad ska konsumenten

- alltid få information om allergena ingredienser
- kunna få övrig obligatorisk information på begäran.

Se artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8–9 § LIVSFS 2014:4.

[Obligatoriskt att informera om](#)

EXTERNA REAMISS