Bilaga 1

PRODUKTERNAS BENÄMNINGAR OCH DEFINITIONER

1) ”**Sylt**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, 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. Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst

- 350 gram som huvudregel,
- 250 gram för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 150 gram för ingefära,
- 160 gram för cashewäpplen,
- 60 gram för passionsfrukt.

2) ”**Extra sylt**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, 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 citrus 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. Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst

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

3) ”**Gelé**” en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter. Den mängd juice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av sylt. De angivna mängderna skall 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 skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av extra sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som används vid beredning av vattenextraktet 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 tomtater.

5) ”**Marmelad**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, vissa former av socker och en eller flera råvaror som framställts av citrusfrukter (fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal). Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst 200 gram, varav minst 75 gram från skalad frukt. Benämningen ”gelémarmelad” får användas för att beteckna marmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.

Om det, avvikande från vad som sägs ovan, har använts något annat än citrusfrukter vid tillverkningen av marmelad, skall namnet på den frukt, det bär eller den grönsak som använts nämnas i marmeladens namn.

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

Om det vid tillverkning av en produkt används flera frukter, skall varje frukt ingå i produkten i samma procenttal av den minimihalt som fastställts för den som dess andel är av den totala fruktmängden.

Bilaga 2

DEFINITIONER PÅ OCH BEHANDLING AV 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 har 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, om så erfordras utan skal, kärnor eller motsvarande delar, vilken får vara skivad eller krossad men inte mosad.

3) ”**Fruktpuré**” den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal, kärnor och motsvarande delar, vilken har mosats genom passering eller på liknande 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**” de former av socker som definierats i direktiv 2001/111/EG, fruktossirap, 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
- med undantag för de råvaror som används för att framställa produkter som betecknas som extra: användning av svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 och E 227) som ett hjälpmedel vid framställningen, förutsatt att den maximala svaveldioxidhalten enligt direktiv 95/2/EG inte överskrids i produkterna i fråga.

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

Citrusskal får konserveras i saltlake.

Bilaga 3

TILLÅTNA INGREDIENSER

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

- honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG i alla produkter för att helt eller delvis ersätta vissa former av socker;
- fruktjuice i sylt;
- juice från citrusfrukter i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av andra frukter;
- juice från röda frukter i sylt och extra sylt som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon eller rabarber;
- juice från rödbetor i sylt och gelé som framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär eller plommon;
- essentiella oljor från citrusfrukter i marmelad och gelémarmelad;
- ätliga oljor och fetter som antiskummedel i alla produkter;
- skal av citrusfrukter i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé;
- blad av *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.