

# Sbírka předpisů Švédské potravinářské agentury

ISSN 1651-3533

---

## Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Zveřejněno dne  
[Klikněte zde a zadejte datum.](#)

přijatý dne 11. prosince 2025.

Na základě § 6 – § 7a nařízení o potravinovém právu (2006:813) Švédská potravinářská agentura stanoví<sup>1</sup> níže uvedené.

### Úvodní ustanovení

**§ 1** Tato nařízení obsahují ustanovení týkající se džemu, džemu výběrového (Extra), marmelády, marmelády výběrové (Extra), citrusové marmelády, rosolové marmelády, rosolu, rosolu výběrového (Extra) a kaštanového krému.

Předpisy se nevztahují na výrobky určené k výrobě cukrářských výrobků, dortů nebo sušenek.

**§ 2** Obecná ustanovení týkající se údajů o potravinách jsou uvedena v:

- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 a
- nařízení Švédské potravinářské agentury (LIVSFS 2014:4) o informacích o potravinách.

---

<sup>1</sup> Viz směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě, ve znění směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438. Rovněž viz směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

## Pojmy a definice

§ 3 Definice džemu, džemu výběrového (Extra), marmelády, marmelády výběrové (Extra), citrusové marmelády, rosolové marmelády, rosolu, rosolu výběrového (Extra) a kaštanového krému jsou uvedeny v příloze 1.

## Složky a suroviny

§ 4 Při výrobě produktů uvedených v § 1 prvním odstavci mohou být použity pouze složky uvedené v příloze 2 a suroviny, které splňují požadavky přílohy 3.

## Názvy

§ 5 Názvy uvedené v příloze 1 jsou zákonnými názvy v souladu s nařízením (EU) č. 1169/2011.

§ 6 Název musí být doplněn údajem o použité odrůdě nebo použitých odrůdách ovoce. Tyto údaje se uvádějí v sestupném pořadí podle hmotnosti.

Pokud produkt sestává ze tří nebo více odrůd ovoce, může být údaj o použitých odrůdách ovoce nahrazen výrazem „smíšené ovoce“ nebo podobným výrazem nebo údajem o počtu použitých odrůd ovoce.

§ 7 Názvy uvedené v příloze 1 mohou být použity spolu s názvy jiných výrobků, pokud byly tyto názvy tradičně používány a produkty nelze zaměnit s produkty vymezenými v této příloze.

## Označení

§ 8 V označení musí být obsah ovoce uveden výrazem „množství ovoce: ...g na 100 g“ v konečném výrobku, případně po odečtení hmotnosti vody použité při přípravě vodného extraktu.

§ 9 Údaj o obsahu ovoce musí být na obalu uveden jasně čitelným písmem ve stejném zorném poli jako název.

- 
1. Tato nařízení vstupují v platnost dnem 14. června 2026.
  2. Těmito nařízeními se zrušují nařízení Švédské národní potravinářské agentury (LIVSFS 2003:17) o džemech, rosolech a marmeládách.
  3. Produkty uvedené na trh nebo označené před 14. červnem 2026 v souladu se starými pravidly mohou být nadále uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg  
(Právní oddělení)

## Definice a názvy

Níže jsou uvedeny názvy a související definice džemu, džemu výběrového (Extra), marmelády, marmelády výběrové (Extra), citrusové marmelády, rosolové marmelády, rosolu, výběrového rosolu (Extra) a kaštanového krému.

Pokud je v jednom produktu smícháno několik druhů ovoce, sníží se minimální obsah stanovený níže pro různé odrůdy ovoce úměrně k procentuálním hodnotám použitým u příslušných druhů ovoce.

### *Džem a marmeláda*

směs cukrů, vody a pulpy a/nebo dřeně jednoho nebo více druhů ovoce, jiná než marmeláda z citrusových plodů, s odpovídající texturou rosolu;

Citrusový džem lze získat z celého ovoce, nakrájeného na proužky a/nebo plátky.

Množství dužiny a/nebo pyré použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než:

- 450 g jako obecné pravidlo;
- 350 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípků a kdoulí;
- 180 g u zázvoru;
- 230 g u plodů kešu a
- 80 g u plodů mučenky.

### *Džem výběrový (Extra) a marmeláda výběrová (Extra)*

směs cukrů, vody a nekoncentrované pulpy z jednoho nebo více druhů ovoce, s výjimkou citrusových plodů v případě marmelády výběrové (Extra), s vhodnou konzistencí obdobnou rosolu;

džem výběrový (Extra) a marmeláda výběrová (Extra) z šípků a džem výběrový (Extra) a marmeláda výběrová (Extra) z malin, ostružin, z černého rybízu, borůvek a z červeného rybízu zbavených pečiček lze vyrábět výlučně nebo zčásti z nekoncentrované dřeně z příslušného ovoce.

Výběrový džem (Extra) z citrusových plodů může být vyroben z celého plodu, nakrájeného na proužky nebo plátky.

Při výrobě džemu výběrového (Extra) a marmelády výběrové (Extra) nesmí být smíchány s jinými druhy ovoce tyto druhy ovoce: jablka, hrušky, švestky se semeny nebo peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.

Množství dužiny a/nebo pyrě použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než:

- 500 g jako obecné pravidlo;
- 450 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípku a kdoulí;
- 280 g u zázvoru;
- 290 g u plodů kešu a
- 100 g u plodů mučenky.

#### *Džem z citrusových plodů*

Směs vody, cukrů a jednoho nebo několika těchto produktů získaných z citrusových plodů: pulpy, dřene, šťávy, vodných extraktů a kůry, zpracovaná do vhodné rosolovité konzistence.

Výraz „z citrusových plodů“ může být nahrazen druhem použitého citrusového ovoce.

Množství citrusového ovoce použitého k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší než 200 g, z čehož musí být alespoň 75 g získáno z endokarpu.

#### *Rosolová marmeláda*

Tento název smí být použit k označení citrusové marmelády, která neobsahuje žádné nerozpustné látky, s výjimkou malých množství jemně nakrájené kůry.

#### *Želé*

Vhodně želatinovaná směs cukrů a šťávy a/nebo vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce.

Množství ovoce a/nebo vodního výluhu použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než je stanoveno pro výrobu džemu. Tato množství se vypočítají po odečtení hmotnosti vody použité při přípravě vodných extraktů.

#### *Rosol výběrový (Extra)*

Množství ovocné šťávy a/nebo vodních výluhů použitých k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší než množství stanovené pro výrobu výběrového džemu (Extra). Tato množství se vypočítají po odečtení hmotnosti vody použité při přípravě vodných extraktů.

Při výrobě rosolu výběrového (Extra) se nesmí smíchat tyto ovocné odrůdy s jinými ovocnými odrůdami: jablka, hrušky, švestky s peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.

*Kaštanový krém*

Směs s vhodnou konzistencí sestávající z vody, různých forem cukru a nejméně 380 g rozmačkaných kaštanů na kaši (z *Castanea sativa*) na 1 000 g konečného produktu.

## Složky

Následující složky mohou být použity v produktech definovaných v příloze 1, jak je popsáno níže:

- *Med*: ve všech produktech za účelem úplného nebo částečného nahrazení různých forem cukru.
- *Ovocné šťávy, též koncentrované*: pouze v džemech a marmeládách (kromě citrusových marmelád).
- *Ovocná šťáva z citrusových plodů, též koncentrovaná, v produktech vyrobených z jiných druhů ovoce*: pouze v džemu, džemu výběrovém (Extra), marmeládě, výběrové marmeládě (Extra), rosolu a výběrovém rosolu (Extra).
- *Šťáva z červeného ovoce, též koncentrovaná*: pouze v džemu a výběrovém džemu (Extra) vyrobeném ze šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, švestek a rebarbory.
- *Šťáva z červené řepy, též koncentrovaná*: pouze v džemu a rosolu vyrobeném z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu a švestek.
- *Éterické oleje z citrusových plodů*: pouze v marmeládě a rosolové marmeládě.
- *Jedlé oleje a tuky jako činidlo proti pění*: ve všech produktech.
- *Tekutý pektin*: ve všech produktech.
- *Endokarp citrusových plodů*: v džemu, výběrovém džemu (Extra), marmeládě, výběrové marmeládě (Extra), rosolu a výběrovém rosolu (Extra).
- *Listy z pelargonium odoratissimum*: v džemu, výběrovém džemu (Extra), rosolu a výběrovém rosolu (Extra), pokud jsou vyrobeny z kdoulí.
- *Lihoviny, vína a likér, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilka a vanilkové extrakty*: ve všech produktech.
- *Vanilín*: ve všech produktech.
- *Potravinářské přídatné látky povolené v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách*.

## Suroviny

V produktech definovaných v příloze 1 mohou být použity pouze suroviny, které splňují následující požadavky:

### I. Suroviny

#### *Ovoce*

Čerstvé, nepoškozené a dostatečně zralé ovoce obsahující všechny základní prvky, po očištění, ořezání stonků a odstranění skvrn.

Rajčata, jedlé části stonků rebarbory, mrkev, sladké brambory, okurky, dýně, melouny a melouny vodní se pro účely tohoto nařízení rovněž považují za ovoce.

„Zázvorem“ se rozumí jedlý kořen zázvorového ovoce v čerstvém nebo konzervovaném stavu. Zázvor lze sušit nebo konzervovat v sirupu.

#### *Ovocná pulpa*

Ovocná pulpa – jedlé části celého ovoce, případně bez kůry, semen, jader apod., které mohly být nakrájeny na plátky nebo drceny, ale nebyly redukovány na protlak.

#### *(Ovocná) dřeň*

Ovocná dřeň – jedlé části celého ovoce, v případě potřeby bez kůry, semen, jader apod., které byly protlačením přes síto nebo podobným postupem redukovány na protlaky.

#### *Vodný extrakt (z ovoce)*

Vodné ovocné extrakty obsahující všechny vodorozpustné složky ovoce po ztrátách, které nevyhnutelně vyplývají z jejich obvyklé produkce.

#### *Všechny formy cukru*

Povolené formy cukru jsou:

- formy cukru definované v nařízeních Národní potravinářské agentury (LIVSFS 2003:11) o cukru,
- fruktózový sirup

- – cukry extrahované z ovoce a
- hnědý cukr.

## **II. Zpracování surovin**

Ovoce, ovocnou pulpu, ovocné protlaky a ovocné vodné extrakty lze zpracovávat těmito způsoby:

- tepelnou úpravou, zchlazením nebo zmražením;
- sušením mrazem a
- koncentrováním, do míry, která je technicky možná.

Meruňky a švestky používané při výrobě džemu mohou být rovněž zpracovány jinými procesy sušení kromě sušení ve zmraženém stavu.

Citrusovou kůru lze konzervovat v nálevu.