Сборник със закони на Шведската агенция по храните

ISSN 1651-3533

Наредби на Шведската национална агенция по храните относно конфитюрите, желетата и мармаладите;

LIVSFS 2025:X

Публикувано на Щракнете тук, за да въведете дата.

прието Щракнете тук, за да въведете дата..

Съгласно членове 6, 7 и X от Наредба (2006:813) относно храните, Шведската агенция по храните с настоящото определя следните разпоредби[1].

Уводни разпоредби

Член 1. Настоящите наредби съдържат разпоредби относно конфитюрите, конфитюрите с екстра качество, мармаладите, мармаладите с екстра качество, мармаладите от цитрусови плодове, мармаладите от желета, желетата, желетата с екстра качество и подсладените пюрета от кестени.

Наредбите не се прилагат за продукти, предназначени за производството на тестени изделия, сладкарски изделия или бисквити.

Член 2. Общи разпоредби относно информацията за храните се съдържат в:

1. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на

[1] Вж. Директива (ЕС) 2024/1438 на Европейския парламент и на Съвета от 14 май 2024 г. за изменение на Директива 2001/110/ЕО на Съвета относно меда, Директива 2001/112/ЕО на Съвета относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, Директива 2001/113/ЕО на Съвета относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека, и Директива 2001/114/ЕО на Съвета относно определени частично или напълно дехидратирани консервирани млека, предназначени за консумация от човека.“. Вж. също така Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г. установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество.

потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията.

2. Наредби (LIVSFS 2014:4) на Шведската агенция по храните относно информацията за храните.

Понятия и определения

Член 3. Определенията за конфитюрите, конфитюрите с екстра качество, мармаладите, мармаладите с екстра качество, мармаладите от цитрусови плодове, мармаладите от желета, желетата, желетата с екстра качество и подсладените пюрета от кестени са посочени в приложение 1.

Съставки и суровини

Член 4. Само съставките, изброени в приложение 2, и суровините, които отговарят на изискванията на приложение 3, могат да бъдат използвани при производството на продуктите, посочени в член 1, параграф 1.

Наименование

Член 5. Наименованията, изброени в приложение 1, са законоустановените наименования в съответствие с Регламент (ЕС) № 1169/2011.

Член 6. Наименованието се придружава от посочване на използвания сорт или използваните сортове плодове. Те се посочват в низходящ ред по тегло.

Когато даден продукт се състои от три или повече сорта плодове, посочването на използваните сортове плодове може да бъде заменено с понятието „смесени плодове“ или подобни, или с посочване на броя на използваните сортове плодове.

Член 7. Наименованията в приложение 1 могат да бъдат използвани в допълнение към наименованията на други продукти, ако те са били използвани по традиция и продуктите не могат да бъдат объркани с определените в това приложение.

Маркировка

Член 8. При етикетирането съдържанието на плодове се посочва с израза „количество плодове: ...g на 100 g“ в готовия продукт, когато е приложимо, след приспадане на теглото на водата, използвана при приготвянето на водния екстракт.

Член 9. Посочването на съдържанието на плодове се поставя върху опаковката с ясно четливи букви в същото зрително поле като наименованието.

_____

1. Настоящите наредби влизат в сила на 14 юни 2026 г.
2. Наредби (LIVSFS 2003:17) на Шведската национална агенция по храните относно конфитюрите, желетата и мармаладите.
3. Продуктите, пуснати на пазара или етикетирани преди 14 юни 2026 г. в съответствие със старите правила, могат да продължат да се предлагат на пазара до изчерпване на складовите наличности.

ГЕНЕРАЛЕН ДИРЕКТОР

Elin Häggqvist
(Отдел „Правни въпроси“)

Приложение 1
(към LIVSFS 2025:X)

Определения и наименования

Наименованията и свързаните определения за конфитюрите, конфитюрите с екстра качество, мармаладите, мармаладите с екстра качество, мармаладите от цитрусови плодове, мармаладите от желета, желетата, желетата с екстра качество и подсладените пюрета от кестени са предоставени по-долу.

Когато в един продукт се смесват няколко вида плодове, минималното съдържание, определено по-долу за различните сортове плодове, се намалява пропорционално на процентите, използвани със съответните плодове.

Конфитюр и мармалад:

смес от захари, вода и пулп и/или пюре от един или повече видове плодове, различни от мармалад от цитрусови плодове, с подходяща консистенция на желе;

Конфитюр от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

Количеството пулп и/или пюре, което се влага в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от:

- 450 g като общо правило;
- 350 g за френско грозде, калини, зърнастец, касис, шипки и дюли;
- 180 g за джинджифил;
- 230 g за плодове на кашу; и
- 80 g за плод от пасифлора.

Конфитюр с екстра качество и мармалад с екстра качество:

смес от захари, вода и неконцентриран пулп от един или повече видове плодове, с изключение, в случай на мармалад с екстра качество, от цитрусови плодове, с подходяща консистенция, подобна на желе;

Конфитюр с екстра качество и мармалад с екстра качество от шипки и конфитюр с екстра качество без семки и мармалад с екстра качество от малини, къпини, касис, боровинки и френско грозде могат да бъдат получени изцяло или частично от неконцентрирано пюре от съответните плодове.

Конфитюр екстра качество от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

Следните видове плодове не могат да бъдат смесвани с други видове плодове при производството на конфитюри с екстра качество и мармалади с екстра качество: ябълки, круши, сливи със семки или костилки, пъпеши, дини, грозде, тикви, краставици и домати.

Количеството пулп и/или пюре, което се влага в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от:

- 500 g като общо правило;
- 450 g за френско грозде, калини, зърнастец, касис, шипки и дюли;
- 280 g за джинджифил;
- 290 g за плодове на кашу; и
- 100 g за плод от пасифлора.

Конфитюр от цитрусови плодове:

смес, доведена до подходяща желирана консистенция, от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, водни екстракти и кора.

Думите „цитрусови плодове“ могат да бъдат заменени с вида на използваните цитрусови плодове.

Количеството цитрусови плодове, което се влага в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от 200 g, от които най-малко 75 g трябва да бъдат получени от ядивната част на плода (ендокарп).

Мармалад от желе

Може да бъде използвано за определянето на мармалад от цитрусови плодове, който не съдържа неразтворими вещества, с изключение на малки количества фино нарязана кора.

Желе:

подходящо желирана смес от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове.

количеството на сока и/или водните екстракти, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от определеното за производството на конфитюр. Тези количества се изчисляват, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водните екстракти.

Желе с екстра качество:

количеството на сока и/или водните екстракти, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от

определеното за производството на конфитюр с екстра качество. Тези количества се изчисляват, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водните екстракти.

Следните сортове плодове не могат да бъдат смесвани с други сортове плодове при производството на желе с екстра качество: ябълки, круши, сливи с хлътвания, пъпеши, дини, грозде, тикви, краставици и домати.

Подсладено пюре от кестени:

смес с подходяща консистенция, състояща се от вода, различни форми на захар и най-малко 380 g пюрирани кестени (от *Castanea sativa*) на 1,000 g готов продукт.

Приложение 2
(към LIVSFS 2025:X)

Съставки

Следните съставки могат да бъда използвани, както е описано по-долу, в продуктите, определени в приложение 1:

- *Мед:* във всички продукти с цел замяна, цялостна или частична, различни форми на захар.
- *Плодови сокове, независимо от това дали са концентрирани или не са концентрирани:* само в конфитюри и мармалади (с изключение на мармалади от цитрусови плодове).
- *сок от цитрусови плодове, независимо от това дали е концентриран или не е концентриран: в продукти, получени от други видове плодове:* само в конфитюр, конфитюр с екстра качество, желе и желе с екстра качество;
- *сок от червени плодове, също така концентриран:* само в конфитюр и конфитюр с екстра качество, произведени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен
- *сок от червено цвекло, също така концентриран:* само в конфитюр и желе, произведени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи
- *Етерични масла от цитрусови плодове:* само в мармалад и мармалад от желе.
- *Масла и мазнини за хранителни цели като антипенители:* във всички продукти
- *Течен пектин:* във всички продукти.
- *Ендокарп от цитрусови плодове:* в конфитюр, конфитюр с екстра качество, мармалад, мармалад с екстра качество, желе и желе с екстра качество.
- *Листа от индрише Pelargonium odoratissimum:* в конфитюр, конфитюр с екстра качество, желе и желе с екстра качество, приготвени от дюли,
- *Спиртни напитки, вина и ликьори, ядки, ароматични билки, подправки, ванилия и ванилови екстракти:* във всички продукти.
- *Ванилин:* във всички продукти.
- *добавки в храните, разрешени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните;*

Приложение 3
(към LIVSFS 2025:X)

Суровини

В продуктите, определени в приложение 1, могат да бъдат използвани само суровини, които отговарят на следните изисквания:

I. Суровини

Плодове

Пресни, неповредени и достатъчно зрели плодове, съдържащи всички съществени елементи, след почистване, подрязване на стъблата и отстраняване на петната;

Доматите, ядивните части на стъблата от ревен, морковите, сладките картофи, краставиците, тиквите, пъпешите и дините също така се считат за плодове за целите на настоящата наредба.

„Джинджифил“ означава ядивният корен на растението джинджифил в прясно или консервирано състояние. Той може да бъде изсушен или консервиран в сироп.

Плодов пулп

Плодов пулп — ядивните части на целия плод, когато е подходящо, без кора, семена, семки и други подобни, които могат да бъдат нарязани или раздробени, но без да са доведени до пюре.

(Плодово) пюре

Плодово пюре — ядивните части на целия плод, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни, доведени до пюре чрез прекарване през сито или подобен технологичен процес.

Воден екстракт (от плодове)

водни екстракти от плодове, съдържащи всички водоразтворими съставки на плода, след загубите, които неизбежно произтичат от тяхното обичайно производство;

Всички видове захар

Разрешените форми на захар са:
- формите на захар, определени в Наредбите на Националната агенция по храните относно захарта,
- сироп от фруктоза
- захари, извлечени от плодове, и
- кафява захар.

II. Третиране на суровини

Плодовете, плодовият пулп, плодовото пюре и плодовите водни екстракти могат да бъдат обработвани по следните начини:
- термична обработка, охлаждане или замразяване,
- изсушаване чрез замразяване, и
- концентриране, до степента, до която това е технически възможно.

Кайсии и сливи, които ще се използват при производството на конфитюр, могат да се обработват също така и чрез други процеси на сушене, различни от лиофилизация.

Корите на цитрусови плодове могат да бъдат съхранявани в саламура.