Κώδικας Νόμων της Σουηδικής Υπηρεσίας Τροφίμων

ISSN 1651-3533

Κανονισμοί της Εθνικής Υπηρεσίας Τροφίμων για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών·

LIVSFS 2025:X

Δημοσιεύθηκε στις Κάντε κλικ εδώ για εισαγωγή ημερομηνίας.

εκδόθηκαν στις Κάντε κλικ εδώ για εισαγωγή ημερομηνίας..

Δυνάμει των άρθρων 6, 7 και X του διατάγματος για τα τρόφιμα (2006:813), η Σουηδική Υπηρεσία Τροφίμων διά του παρόντος ορίζει[1] τους εξής κανονισμούς.

Εισαγωγικές διατάξεις

Άρθρο 1 Οι παρόντες κανονισμοί περιέχουν διατάξεις σχετικά με τη μαρμελάδα, τη μαρμελάδα έξτρα, τη μαρμελάδα εσπεριδοειδών, τη μαρμελάδα εσπεριδοειδών έξτρα, τη μαρμελάδα-ζελέ, το ζελέ, το ζελέ έξτρα και την κρέμα κάστανου με γλυκαντικά.

Οι κανονισμοί δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, κέικ ή μπισκότων.

Άρθρο 2 Γενικές διατάξεις σχετικά με τις πληροφορίες για τα τρόφιμα περιλαμβάνονται στα ακόλουθα:

1. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού

[1] Βλ. οδηγία (ΕΕ) 2024/1438 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 14ης Μαΐου 2024, για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου για το μέλι, της οδηγίας 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, της οδηγίας 2001/113/ΕΚ του Συμβουλίου για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα κάστανου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, και της οδηγίας 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.». Βλ. επίσης οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών.

Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004, και

2. στους κανονισμούς της Σουηδικής Υπηρεσίας Τροφίμων (LIVSFS 2014:4) σχετικά με τις πληροφορίες για τα τρόφιμα.

Όροι και ορισμοί

Άρθρο 3 Οι ορισμοί της μαρμελάδας, της μαρμελάδας έξτρα, της μαρμελάδας εσπεριδοειδών, της μαρμελάδας εσπεριδοειδών έξτρα, της μαρμελάδας-ζελέ, του ζελέ έξτρα και της κρέμας κάστανου με γλυκαντικά παρατίθενται στο παράρτημα 1.

Συστατικά και πρώτες ύλες

Άρθρο 4 Μόνο τα συστατικά που απαριθμούνται στο παράρτημα 2 και οι πρώτες ύλες που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος 3 μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο.

Ονομασία

Άρθρο 5 Οι ονομασίες που απαριθμούνται στο παράρτημα 1 είναι θεσμοθετημένες ονομασίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Άρθρο 6 Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη της ποικιλίας ή των ποικιλιών φρούτων που χρησιμοποιήθηκαν. Οι ονομασίες αυτές αναγράφονται κατά φθίνουσα σειρά βάρους.

Όταν ένα προϊόν αποτελείται από τρεις ή περισσότερες ποικιλίες φρούτων, η ένδειξη των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών φρούτων μπορεί να αντικατασταθεί από τον όρο «διάφορα φρούτα» ή παρόμοιο ή από ένδειξη του αριθμού των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών φρούτων.

Άρθρο 7 Οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα 1 μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπλέον των ονομασιών άλλων προϊόντων, εάν έχουν χρησιμοποιηθεί για παράδοση και τα προϊόντα δεν μπορούν να συγχέονται με εκείνα που ορίζονται στο εν λόγω παράρτημα.

Σήμανση

Άρθρο 8 Στην επισήμανση, η περιεκτικότητα σε φρούτα αναγράφεται με την ένδειξη «ποσότητα φρούτων: …g ανά 100 g» στο τελικό προϊόν, κατά

περίπτωση μετά την αφαίρεση του βάρους του νερού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του υδατικού εκχυλίσματος.

Άρθρο 9 Η ένδειξη της περιεκτικότητας σε φρούτα αναγράφεται στη συσκευασία με ευανάγνωστους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία.

---

1. Οι παρόντες κανονισμοί αρχίζουν να ισχύουν στις 14 Ιουνίου 2026.
2. Οι κανονισμοί καταργούν τους κανονισμούς της Σουηδικής Εθνικής Υπηρεσίας Τροφίμων (LIVSFS 2003:17) για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών.
3. Τα προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν από τις 14 Ιουνίου 2026 σύμφωνα με τους παλαιούς κανόνες μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ

Elin Häggqvist
(Νομική Υπηρεσία)

Παράρτημα 1
(στο LIVSFS 2025:X)

Ορισμοί και ονομασίες

Παρακάτω παρέχονται οι ονομασίες και οι σχετικοί ορισμοί για μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, μαρμελάδα εσπεριδοειδών έξτρα, μαρμελάδα-ζελέ, ζελέ έξτρα και κρέμα κάστανου με γλυκαντικά.

Όταν σε ένα προϊόν αναμειγνύονται διάφοροι καρποί, η ελάχιστη περιεκτικότητα που καθορίζεται κατωτέρω για τις διάφορες ποικιλίες φρούτων μειώνεται κατ' αναλογία με τα ποσοστά που χρησιμοποιούνται από τους αντίστοιχους καρπούς.

Μαρμελάδα:

μείγμα σακχάρων, νερού και πούλπας και/ή πολτού ενός ή περισσότερων τύπων φρούτων, εκτός από τη μαρμελάδα εσπεριδοειδών, με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή·

Η μαρμελάδα εσπεριδοειδών μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Η ποσότητα πούλπας και/ή πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 450 g γενικά,
- 350 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 180 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 230 g προκειμένου για ανακάρδιο,
- 80 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

Μαρμελάδα έξτρα:

μείγμα σακχάρων, νερού και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσότερων τύπων φρούτων, με εξαίρεση, στην περίπτωση μαρμελάδας έξτρα, μαρμελάδας εσπεριδοειδών, με κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση·

Μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα και μαρμελάδα έξτρα χωρίς σπόρους και μαρμελάδα έξτρα από σμέουρο, βατόμουρο, μαύρο φραγκοστάφυλο, μύρτιλλο και κόκκινο φραγκοστάφυλο μπορούν να λαμβάνονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των αντίστοιχων φρούτων.

Η μαρμελάδα εσπεριδοειδών έξτρα μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Οι ακόλουθοι τύποι φρούτων δεν επιτρέπεται να αναμειγνύονται με άλλους τύπους φρούτων στην παραγωγή μαρμελάδας έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

Η ποσότητα πούλπας και/ή πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 500 g γενικά,
- 450 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 280 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 290 g προκειμένου για ανακάρδιο,
- 100 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

Μαρμελάδα εσπεριδοειδών:

Μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσοτέρων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.

Η λέξη «εσπεριδοειδή» μπορεί να αντικατασταθεί από τον χρησιμοποιούμενο τύπο εσπεριδοειδών.

Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 g, από τα οποία τουλάχιστον 75 g πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

«Μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών»

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον χαρακτηρισμό μαρμελάδας εσπεριδοειδών που δεν περιέχει αδιάλυτες ουσίες, με εξαίρεση μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.

Ζελέ:

Επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού και/ή υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων.

Η ποσότητα χυμού και/ή υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

Ζελέ έξτρα:

Η ποσότητα χυμού και/ή υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

Οι ακόλουθες ποικιλίες φρούτων δεν επιτρέπεται να αναμειγνύονται με άλλες ποικιλίες φρούτων κατά την παραγωγή ζελέ έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

Κρέμα κάστανου με γλυκαντικά:

Μείγμα κατάλληλης σύστασης, αποτελούμενο από νερό, διάφορες μορφές ζάχαρης και τουλάχιστον 380 g πολτοποιημένων κάστανων (*Castanea sativa*) ανά 1 000 g τελικού προϊόντος.

Παράρτημα 2
(στο LIVSFS 2025:X)

Συστατικά

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα 1 μπορούν να χρησιμοποιούνται, όπως περιγράφεται κατωτέρω, τα ακόλουθα συστατικά:

- *Μέλι:* σε όλα τα προϊόντα που προορίζονται να αντικαταστήσουν, εν όλω ή εν μέρει, διάφορες μορφές ζάχαρης.
- *Χυμοί φρούτων, συμπυκνωμένοι ή μη:* μόνο σε μαρμελάδες (εξαιρουμένων των μαρμελάδων εσπεριδοειδών).
- *Χυμός εσπεριδοειδών, συμπυκνωμένος ή μη, σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλες ποικιλίες φρούτων:* μόνο σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα,
- *Χυμός από κόκκινα φρούτα, επίσης συμπυκνωμένος:* μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα που παρασκευάζεται από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα, λαγοκέρασα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι
- *Χυμός ερυθρών τεύτλων, συμπυκνωμένος ή μη:* μόνο σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα, λαγοκέρασα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα
- *Αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών:* μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα-ζελέ.
- *Βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιαφριστικοί παράγοντες:* σε όλα τα προϊόντα
- *Υγρή πηκτίνη:* σε όλα τα προϊόντα.
- *Ενδοκάρπιο εσπεριδοειδών:* σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα.
- *Φύλλα του Pelargonium odoratissimum*: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα από κυδώνια
- *Αποστάγματα, κρασί και κρασί λικέρ, ξηροί καρποί, αρωματικά βότανα, μπαχαρικά, βανίλια και εκχυλίσματα βανίλιας:* σε όλα τα προϊόντα.
- *Βανιλίνη:* σε όλα τα προϊόντα.
- *πρόσθετα τροφίμων που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων·*

Παράρτημα 3
(στο LIVSFS 2025:X)

Πρώτες ύλες

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα 1 μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο πρώτες ύλες που πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

Ι. Πρώτες ύλες

Φρούτα

Νωποί, αναλλοίωτοι και επαρκώς ώριμοι καρποί που περιέχουν όλα τα ουσιώδη στοιχεία, έπειτα από καθαρισμό, ξάκρισμα των μίσχων και αφαίρεση των λεκέδων·

Οι ντομάτες, τα βρώσιμα μέρη των μίσχων του φυτού ραβέντι, τα καρότα, οι γλυκοπατάτες, τα αγγούρια, οι κολοκύθες, τα πεπόνια και τα καρπούζια θεωρούνται επίσης φρούτα για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού.

«Ζιγγίβερι» είναι η βρώσιμη ρίζα του καρπού πιπερόριζα σε νωπή ή διατηρημένη κατάσταση. Το ζιγγίβερι μπορεί να είναι αποξηραμένο ή διατηρημένο σε σιρόπι

Πούλπα φρούτων

Πούλπα φρούτων— βρώσιμα μέρη ολόκληρου του καρπού, κατά περίπτωση, μείον τον φλοιό, τους σπόρους, τα κουκούτσια και τα παρόμοια, τα οποία μπορεί να έχουν τεμαχιστεί σε φέτες ή να έχουν θρυμματιστεί, αλλά δεν έχουν μετατραπεί σε πολτό.

Πολτός (καρπών)

Πολτός καρπών — το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου καρπού, αποφλοιωμένο, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, εάν χρειάζεται, το οποίο έχει πολτοποιηθεί με κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή επεξεργασία.

Υδατικό εκχύλισμα (φρούτων)

υδατικά εκχυλίσματα καρπών που περιέχουν όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά των καρπών, μετά τις απώλειες που αναπόφευκτα προκύπτουν από τη συνήθη παραγωγή τους·

Όλες οι μορφές ζάχαρης

Οι επιτρεπόμενες μορφές ζάχαρης είναι:
- οι μορφές ζάχαρης που ορίζονται στους κανονισμούς της Εθνικής Υπηρεσίας Τροφίμων για τη ζάχαρη,
- το σιρόπι φρουκτόζης
- σάκχαρα εκχυλισμένα από καρπούς, και
- η μερικώς επεξεργασμένη (καστανή) ζάχαρη.

II. Επεξεργασία πρώτων υλών

Τα φρούτα, η πούλπα φρούτων, ο πολτός φρούτων και τα υδατικά εκχυλίσματα φρούτων μπορούν να υποστούν επεξεργασία με τους ακόλουθους τρόπους:
- εν θερμώ ή εν ψυχρώ
- λυοφιλίωση, και
- συμπύκνωση, στο μέτρο που προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη.

Τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας μπορούν να υποβάλλονται και σε άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης πλην της λυοφιλίωσης.

Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη.