Kodeks statuta Švedske agencije za hranu

ISSN 1651-3533

Propisi Švedske agencije za hranu o džemovima, želeima i marmeladama;

LIVSFS 2025:X

Objavljeno dana Kliknite ovdje kako biste unijeli datum.

doneseno Kliknite ovdje kako biste unijeli datum..

Sukladno člancima 6., 7. i X. Pravilnika o hrani (2006:813), Švedska agencija za hranu donosi[1] Propise navedene u nastavku.

Uvodne odredbe

Članak 1. Ovi Propisi sadržavaju odredbe o džemu, ekstra džemu, marmeladi, ekstra marmeladi, marmeladi od citrusa, žele marmeladi, želeu, ekstra želeu i zaslađenom kesten pireu.

Propisi se ne primjenjuju na proizvode namijenjene za proizvodnju slastičarskih proizvoda, kolača ili keksa.

Članak 2. Opće odredbe o pružanju informacija o hrani dostupne su u:

1. Uredbi (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004, i
2. Propisima Švedske agencije za hranu (LIVSFS 2014:4) o informacijama o hrani.

[1] Usp. Direktivu (EU) 2024/1438 Europskog parlamenta i Vijeća od 14. svibnja 2024. o izmjeni direktiva Vijeća 2001/110/EZ o medu, 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi, 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi i 2001/114/EZ o određenim vrstama ugušćenog (kondenziranog) mlijeka i mlijeka u prahu za prehranu ljudi. Također vidjeti Direktivu (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva.

Pojmovi i definicije

Članak 3. Definicije džema, ekstra džema, marmelade, ekstra marmelade, marmelade od citrusa, žele marmelade, želea, ekstra želea i zaslađenog kesten pirea navedene su u Prilogu 1.

Sastojci i sirovine

Članak 4. U proizvodnji proizvoda iz članka 1. prvog stavka smiju se upotrebljavati samo sastojci navedeni u Prilogu 2. i sirovine koje ispunjavaju zahtjeve iz Priloga 3.

Oznaka

Članak 5. Oznake navedene u Prilogu 1. zakonske su oznake u skladu s Uredbom (EU) br. 1169/2011.

Članak 6. Oznaka mora biti popraćena navodom o upotrijebljenoj sorti ili sortama voća. Ti se podatci navode silaznim redoslijedom, prema masi.

Ako se proizvod sastoji od triju ili više sorti voća, navođenje upotrijebljenih sorti voća može se zamijeniti izrazom „miješano voće” ili sličnim navodom, odnosno navođenjem broja upotrijebljenih sorti voća.

Članak 7. Nazivi iz Priloga 1. mogu se upotrebljavati uz nazive drugih proizvoda ako su se tako tradicionalno upotrebljavali i ako ne može nastati zabuna u smislu razlike između tih proizvoda i proizvoda definiranih u tom prilogu.

Označivanje

Članak 8. Sadržaj voća na oznaci izražava se navodom „količina voća: ...g po 100 g” u gotovom proizvodu, ako je to primjenjivo, nakon što je oduzeta masa vode upotrijebljene u pripremi vodenog ekstrakta.

Članak 9. Naznaka sadržaja voća mora biti ispisana na ambalaži jasno čitljivim slovima i nalaziti se u istom vidnom polju kao i oznaka.

---

1. Ovi Propisi stupaju na snagu 14. lipnja 2026.
2. Ovime se stavljaju izvan snage Propisi Švedske nacionalne agencije za hranu (LIVSFS 2003:17) o džemovima, želeima i marmeladama
3. Proizvodi stavljeni na tržište ili označeni prije 14. lipnja 2026. u skladu sa starim pravilima mogu se stavljati na tržište dok se ne potroše zalihe.

GLAVNA RAVNATELJICA

Elin Häggqvist
(Pravni odjel)

Prilog 1.
(Propisima LIVSFS 2025:X)

Definicije i pojmovi

U nastavku su navedene oznake i povezane definicije za džem, ekstra džem, marmeladu, ekstra marmeladu, marmeladu od citrusa, žele marmeladu, žele, ekstra žele i zaslađeni kesten pire.

Ako je u jednom proizvodu pomiješano nekoliko vrsta voća, najmanji sadržaj utvrđen u nastavku za različite sorte voća smanjuje se razmjerno postocima u kojima je upotrijebljeno predmetno voće.

Džem i marmelada:

mješavina šećera, vode i voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća, osim marmelade od citrusa, odgovarajuće želirane konzistencije.

Džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na trake i/ili komadiće.

Količina voćne pulpe i/ili kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:

- 450 g kao opće pravilo;
- 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje;
- 180 g za đumbir;
- 230 g za indijsku ili kešu jabuku;
- 80 g za marakuju.

Ekstra džem i ekstra marmelada:

mješavina šećera, vode i nekoncentrirane voćne pulpe jedne ili više vrsta voća, osim, u slučaju ekstra marmelade, citrusnog voća, odgovarajuće želirane konzistencije.

Ekstra džem i ekstra marmelada od šipka te ekstra džem i ekstra marmelada od malina, kupina, crnog i crvenog ribiza te borovnica bez sjemenki mogu se proizvoditi u cijelosti ili djelomično od nekoncentrirane voćne kaše navedenoga voća.

Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na trake i/ili kriške.

U proizvodnji ekstra džema i ekstra marmelade nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuka, krušaka, šljiva, dinja, lubenica, grožđa, bundeva, krastavaca i rajčica.

Količina voćne pulpe i/ili kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:

- 500 g kao opće pravilo;
- 450 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje;
- 280 g za đumbir;
- 290 g za indijsku ili kešu jabuku;
- 100 g za marakuju.

Džem od citrusa:

mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, vode, šećera i jednog ili više sljedećih proizvoda proizvedenih od citrusnog voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore.

Pojam „citrus” može se zamijeniti vrstom upotrijebljenog citrusnog voća.

Količina citrusnog voća upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 200 g, od čega je najmanje 75 g iz unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).

Žele marmelada

Može se upotrebljavati ako proizvod definiran kao marmelada od citrusa ne sadržava netopljivu tvar, osim eventualno male količine tanko narezane kore.

Žele:

mješavina šećera i voćnog soka i/ili vodenog ekstrakta jedne ili više vrsta voća odgovarajuće želirane konzistencije.

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine utvrđene za proizvodnju ekstra džema. Te se količine izračunavaju nakon oduzimanja mase vode upotrijebljene za pripremu vodenih ekstrakata.

Ekstra žele:

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine utvrđene za proizvodnju ekstra džema. Te se količine izračunavaju nakon oduzimanja mase vode upotrijebljene za pripremu vodenih ekstrakata.

U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuka, krušaka, šljiva s koštičama, dinja, lubenica, grožđe, bundeva, krastavaca i rajčica.

Zaslađeni kesten pire:

mješavina vode, različitih oblika šećera i najmanje 380 g kesten pirea *(Castananea sativa*) na 1 000 g gotovog proizvoda, odgovarajuće konzistencije.

Prilog 2.
(Propisima LIVSFS 2
025:X)

Sastojci

Proizvodima iz Priloga 1. smiju se dodavati sljedeći sastojci:

- *Med:* može u cijelosti ili djelomično zamijeniti različite oblike šećera u svim proizvodima.
- *Voćni sokovi, neovisno o tome jesu li u koncentriranom ili nekoncentriranom obliku:* samo u džemove i marmelade (osim marmelada od citrusa).
- *Voćni sok citrusa, neovisno o tome je li u koncentriranom ili nekoncentriranom obliku, u proizvodima dobivenima od drugih sorti voća*: samo u džem, ekstra džem, marmeladu, ekstra marmeladu, žele i ekstra žele.
- *Sok od crvenog voća, također u koncentriranom obliku:* samo u džem i ekstra džem proizvedene od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare.
- *Sok od cikle, neovisno o tome je li u koncentriranom ili nekoncentriranom obliku:* samo u džem i žele proizvedene od jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza i šljive.
- *Eterična ulja citrusa:* samo u marmeladu od citrusa i žele marmeladu.
- *Jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja:* u sve proizvode
- *Tekući pektin:* u sve proizvode.
- *Endokarp citrusnog voća:* u džem, ekstra džem, marmeladu, ekstra marmeladu, žele i ekstra žele.
- *Listovi biljke Pelargonium odoratissimum:* u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, proizvedene od dunje
- *Jaka alkoholna pića, vina i likeri, orašasti plodovi, aromatično bilje, vanilija i ekstrakti vanilije:* u sve proizvode.
- *Vanilin:* u sve proizvode.
- *Prehrambeni aditivi odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o prehrambenim aditivima*

Prilog 3.
(Propisima LIVSFS 2025:X)

Sirovine

U proizvodnji proizvoda definiranih u Prilogu 1. smiju se upotrebljavati samo sirovine koje ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

I. Sirovine

Voće

Svježi, neoštećeni i dovoljno dozreli plodovi koji sadržavaju sve bitne elemente nakon čišćenja, obrezivanja stabljika i uklanjanja mrlja;

Za potrebe ovih Propisa, Rajčice, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeve, dinje i lubenice također se smatraju voćem.

„Đumbir“ znači jestivi korijen biljke đumbira u svježem ili konzerviranom stanju. Može se sušiti ili konzervirati u sirupu.

Voćna pulpa

Voćna pulpa – jestivi dijelovi cijelih plodova voća, ako je to primjereno, osim kore, sjemenki, koštica i slično, koji su narezani na kriške ili zdrobljeni, ali koji nisu reducirani u kašu.

Voćna kaša

Voćna kaša – jestivi dijelovi cijelih plodova voća, ako je to primjereno, osim bez kore, sjemenki, koštica i slično, koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom.

Vodeni ekstrakt (voća)

Vodeni ekstrakti voća koji sadržavaju sve sastojke voća topljive u vodi, nakon gubitaka koji neizbježno proizlaze iz njihove uobičajene proizvodnje.

Svi oblici šećera

Dopušteni oblici šećera jesu:
- oblici šećera definirani u propisima Nacionalne agencije za hranu o šećeru,
- fruktozni sirup
- šećeri ekstrahirani iz voća i
- smeđi šećer.

II. Obrada sirovina

Voće, voćna pulpa, voćna kaša i vodeni ekstrakti voća mogu se obrađivati na sljedeće načine:

- zagrijavanjem, rashlađivanjem ili zamrzavanjem
- liofilizacijom, i
- koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć.

Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.

Kora citrusnog voća može se konzervirati u salamuri.