A Svéd Országos Élelmiszerügyi Hivatal jogszabálygyűjteménye

ISSN 1651-3533

A Svéd Nemzeti Élelmiszerügyi Hivatal rendelete a gyümölcsdzsemekről, zselékről és marmeládokról

LIVSFS 2025:X

Közzététel dátuma: Kattintson ide a dátum megadásához.

elfogadás időpontja: Kattintson ide a dátum megadásához..

Az élelmiszerekről szóló rendelet (2006:813) 2., 6., 7. és X §-a értelmében a Nemzeti Élelmiszerügyi Hivatal a következő rendeletet hozza[1]:

Bevezető rendelkezések

1. § Ez a rendelet a dzsemre, az extradzsemre, a marmeládra, az extra marmeládra, a citrusmarmeládra, a zselémarmeládra, a zselére, az extrazselére és az édesített gesztenyepürére vonatkozó rendelkezéseket tartalmaz.

A rendelet nem vonatkozik a cukrászati termékek, sütemények vagy kekszek gyártására szánt termékekre.

2. § Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó általános rendelkezések az alábbi jogszabályokban találhatók:

1. Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a

[1] Vö. a mézről szóló 2001/110/EK tanácsi irányelv, a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelv, az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló 2001/113/EK tanácsi irányelv, valamint az egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről szóló 2001/114/EK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2024. május 14-i (EU) 2024/1438 európai parlamenti és tanácsi irányelvvel.”. Továbbá lásd a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelvet.

2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről, valamint

2. a Svéd Élelmiszerügynökség rendeletei (LIVSFS 2014:4) az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról.

Fogalommeghatározások

3. § A dzsem, az extradzsem, a marmelád, az extra marmelád, a citrusmarmelád, a kocsonyás marmelád, a zselé, az extrazselé és az édesített gesztenyepüré meghatározását az 1. melléklet tartalmazza.

Összetevők és nyersanyagok

4. § Az 1. § első bekezdésében említett termékek előállítása során kizárólag a 2. mellékletben felsorolt összetevők és a 3. melléklet követelményeinek megfelelő nyersanyagok használhatók fel.

Megnevezés:

5. § Az 1. mellékletben felsorolt megjelölések az 1169/2011/EU rendelet szerinti, jogszabályban előírt megjelölések.

6. § A megnevezés mellett fel kell tüntetni a felhasznált gyümölcsfajtát vagy -fajtákat. Ezeket súly szerinti csökkenő sorrendben kell feltüntetni.

Amennyiben a termék három vagy több gyümölcsfajtából áll, a felhasznált gyümölcsfajták feltüntetése a „vegyes gyümölcs” vagy hasonló kifejezéssel, vagy a felhasznált gyümölcsfajták számának megjelölésével helyettesíthető.

7. § Az 1. mellékletben szereplő elnevezések más termékek nevei mellett is használhatók, ha azokat a hagyományok szerint így használták, és a termékek nem téveszthetők össze az említett mellékletben meghatározottakkal.

Jelölés

8. § A jelölésen a gyümölcstartalmat a következő kifejezéssel kell megadni: „gyümölcsmennyiség: ...g/100 g” a késztermékben, adott esetben a vizes kivonat elkészítéséhez használt víz tömegének levonása után.

9. § A gyümölcstartalom feltüntetését a csomagoláson a megnevezéssel azonos látómezőben, jól olvasható betűkkel kell feltüntetni.

---

1. E rendelet 2026. június 14-én lép hatályba.
2. A rendelet hatályon kívül helyezi a Svéd Nemzeti Élelmiszerügyi Hivatal gyümölcsdzsemekről, zselékről és marmeládokról szóló rendeletét (LIVSFS 2003:X).

3. A 2026. június 14. előtt a régi szabályoknak megfelelően forgalomba hozott vagy címkézett termékek a készletek kimerüléséig továbbra is forgalmazhatók.

FŐIGAZGATÓ

Elin Häggqvist
(Jogi osztály)

1. melléklet
(LIVSFS 2025:X)

Fogalommeghatározások és megnevezések

A dzsem, az extradzsem, a marmelád, az extra marmelád, a citrusmarmelád, a kocsonyás marmelád, a zselé, az extrazselé és az édesített gesztenyepüré megnevezései és kapcsolódó fogalommeghatározásai az alábbiakban szerepelnek.

Ha egy termékben több gyümölcsöt kevernek, a különböző gyümölcsfajtákra vonatkozóan az alábbiakban meghatározott minimális tartalmat az adott gyümölcsök által felhasznált százalékos arányokkal arányosan csökkenteni kell.

Lekvár és marmelád

cukor, víz és gyümölcspép és/vagy egy vagy több gyümölcsfajta püréjének keveréke, a citrusfélék lekvárjának kivételével, megfelelő zselés állaggal;

A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré mennyisége nem lehet kevesebb mint:

- 450 g általános szabályként,
- 350 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,
- 180 g a gyömbér esetében,
- 230 g a kesualma esetében,
- 80 g a passiógyümölcs esetében.

Extradzsem és extra marmelád:

cukrok, víz és nem koncentrált gyümölcspép keveréke egy vagy több gyümölcsfajtából, kivéve az extra marmelád esetében a citrusféléket, megfelelő zselészerű állaggal;

A csipkebogyó extradzseme és extra marmeládja, valamint a mag nélküli extradzsem és a málna, szeder, fekete ribizli, áfonya és piros ribiszke extra marmeládja részben vagy egészben az adott gyümölcs nem koncentrált püréjéből állítható elő.

A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

A következő gyümölcsfajták nem keverhetők más gyümölcsfajtákkal az extradzsem és az extra lekvár előállítása során: alma, körte, magos vagy magozott szilva, dinnye, görögdinnye, szőlő, tök, uborka és paradicsom.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré mennyisége nem lehet kevesebb mint:

- 500 g általános szabályként,
- 450 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,
- 280 g a gyömbér esetében,
- 290 g a kesualma esetében,
- 100 g a passiógyümölcs esetében.

Citrusdzsem:

Víz, cukor, és a citrusfélékből nyert következő termékek közül egy vagy több megfelelően zselés állományú keveréke: pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj.

A „citrus” szó helyettesíthető a felhasznált citrusfélék típusával.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált citrusfélék mennyisége nem lehet kevesebb 200 grammnál, amelyből legalább 75 grammnak az endokarpiumból kell származnia.

Zselémarmelád:

Használható olyan citrusmarmelád jelölésére, amely nem tartalmaz oldhatatlan anyagokat, kivéve a kis mennyiségű finomra vágott héjat.

Zselé:

Cukor és gyümölcslé és/vagy egy vagy több gyümölcsfajta vizes kivonatának megfelelően zselésített keveréke.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a vizes kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

Extrazselé:

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a vizes kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

Az extrazselé előállítása során a következő gyümölcsfajták nem keverhetők más gyümölcsfajtákkal: alma, körte, aszalt szilva, dinnye, görögdinnye, szőlő, tök, uborka és paradicsom.

Cukrozott gesztenyepüré:

Megfelelő állagú keverék, amely vízből, különböző cukorformákból és 1000 g késztermékre számítva legalább 380 g *(Castanea sativa)* gesztenyepüréből áll.

2. melléklet
(LIVSFS 2025:X)

Összetevők

Az I. mellékletben meghatározott termékekben a következő összetevők használhatók:

- *Méz:* valamennyi termékben a cukor különböző formáinak teljes vagy részleges helyettesítésére.
- *Gyümölcslevek, sűrítve is:* kizárólag dzsemekben és marmeládokban (a citrusmarmeládok kivételével).
- *Citrusgyümölcslé, sűrítve is: más gyümölcstípusokból készült termékekben:* csak a dzsemben, az extradzsemben, a zselében és az extrazselében,
- *Gyümölcslé, sűrítve is:* kizárólag csipkebogyóból, szamócából, málnából, egresből, piros ribizliből, szilvából és rebarbarából készült lekvárban és extradzsemben
- *Céklalé, sűrítve is:* csak a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből és a szilvából készült dzsemben és zselében
- *Citrusfélékből nyert illóolajok:* csak a marmeládban és a zselémarmeládban.
- *Étolajok és zsírok mint habzásgátló anyagok:* valamennyi termékben
- Pektinoldat: valamennyi termékben.
- *Citrusfélék endokarpiuma:* dzsemben, extradzsemben, marmeládban, extra marmeládban, zselében és extrazselében.
- *Pelargonium odoratissimum levele:* a birsalmából készült dzsemben, extradzsemben, zselében és extrazselében
- *Szeszes italok, bor és likőrbor, csonthéjasok, aromás növények, fűszerek, vanília és vanília-kivonat:* valamennyi termékben.
- *Vanillin:* valamennyi termékben.
- *az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok;*

3. melléklet
(LIVSFS 2025:X)

Nyersanyagok

Az 1. mellékletben meghatározott termékekben kizárólag az alábbi követelményeknek megfelelő nyersanyagok használhatók:

I. Nyersanyagok

Gyümölcsök

Friss, sértetlen és kellően érett gyümölcs, amely minden lényeges elemet tartalmaz, tisztítás, a szárak levágása és a foltok eltávolítása után;

E rendelet alkalmazásában a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya, az uborka, a sütőtök, a sárgadinnye és a görögdinnye is gyümölcsnek minősül.

A „gyömbér” a növény friss vagy tartósított ehető gyökerét jelenti. A gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.

Gyümölcspép

Gyümölcspép– az egész gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

Gyümölcspüré

Gyümölcspüré – az egész gyümölcs – esetleg a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül – szitán áttört vagy hasonló művelettel nyert ehető része.

Gyümölcs vizes kivonata

vizes gyümölcskivonatok, amelyek a gyümölcs valamennyi vízben oldódó alkotóelemét tartalmazzák, a szokásos előállításukból szükségszerűen fakadó veszteségek után;

A cukor minden formája

A cukor megengedett formái:
- a Nemzeti Élelmiszerügyi Hivatal cukorról szóló rendeleteiben meghatározott cukorformák,
- gyümölcscukorszirup
- a gyümölcsökből kivont cukor,

- a barnacukor.

II. A nyersanyagok kezelése

A gyümölcs, a gyümölcspép, a gyümölcspüré és a gyümölcsvízkivonatok a következőképpen kezelhetők:
- melegítés, hűtés vagy fagyasztás,
- fagyasztva szárítás és
- sűrítés, a technikailag lehetséges mértékben.

A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is víztelenít hető.

A citrushéj sós lében tartósítható.