Codice statutario dell’Agenzia svedese per l’alimentazione

ISSN 1651-3533

Regolamento dell’Agenzia nazionale per l’alimentazione su confetture, marmellate e gelatine

LIVSFS 2025:X

Pubblicato
il Cliccare qui per inserire la data.

adottato Cliccare qui per inserire la data..

Ai sensi degli articoli 6, 7 e X dell’ordinanza sui prodotti alimentari (2006:813), l’Agenzia svedese per l’alimentazione stabilisce il seguente regolamento[1].

Disposizioni introduttive

Articolo 1 Il presente regolamento contiene disposizioni relative alla confettura, alla confettura extra, alla marmellata, alla marmellata extra, alla marmellata di agrumi, alla marmellata-gelatina, alla gelatina, alla gelatina extra e alla crema di marroni.

Il regolamento non si applica ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti di pasticceria, torte o biscotti.

Articolo 2 Le disposizioni generali relative alle informazioni sugli alimenti sono reperibili nei regolamenti seguenti:

1. regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione,

[1] Cfr. direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all’alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all’alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all’alimentazione umana. Cfr. anche direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d’informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell’informazione.

la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, e

2. regolamento dell’Agenzia svedese per l’alimentazione (LIVSFS 2014:4) relativo alle informazioni sugli alimenti.

Termini e definizioni

Articolo 3 Le definizioni di confettura, confettura extra, marmellata, marmellata extra, marmellata di agrumi, marmellata-gelatina, gelatina, gelatina extra e crema di marroni sono riportate nell’allegato 1.

Ingredienti e materie prime

Articolo 4 Per la fabbricazione dei prodotti di cui all’articolo 1, primo comma, possono essere utilizzati unicamente gli ingredienti elencati all’allegato 2 e le materie prime che soddisfano i requisiti di cui all’allegato 3.

Denominazione

Articolo 5 Le denominazioni elencate all’allegato 1 sono denominazioni legali ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 6 La denominazione è accompagnata da un’indicazione della o delle varietà di frutta utilizzate. Tali varietà sono indicate in ordine decrescente di peso.

Se un prodotto è costituito da tre o più varietà di frutta, l’indicazione delle varietà di frutta utilizzate può essere sostituita dalla dicitura "frutti misti", da un’indicazione simile o da quella del numero di varietà di frutta utilizzate.

Articolo 7 Le denominazioni di cui all’allegato 1 possono essere utilizzate in aggiunta alle denominazioni di altri prodotti se sono tradizionalmente utilizzate e i prodotti non possono essere confusi con quelli definiti in tale allegato.

Marcatura

Articolo 8 Nell’etichettatura, il contenuto di frutta è indicato dalla dicitura "quantità di frutta: ... g per 100 g" di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell’acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

Articolo 9 L’indicazione del contenuto di frutta figura sull’imballaggio in caratteri chiaramente leggibili nello stesso campo visivo della denominazione.

---

1. Il presente regolamento entra in vigore il 14 giugno 2026.

2. Il presente regolamento abroga il regolamento dell’Agenzia svedese per l’alimentazione (LIVSFS 2003:17) su confetture, marmellate e gelatine.
3. I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 14 giugno 2026, in conformità delle precedenti norme possono continuare a essere commercializzati fino all’esaurimento delle scorte.

DIRETTORE GENERALE

Elin Häggqvist
(Unità giuridica)

Allegato 1
(del regolamento LIVSFS 2025:X)

Definizioni e denominazioni

Le denominazioni e le relative definizioni per la confettura, la confettura extra, la marmellata, la marmellata extra, la marmellata di agrumi, la marmellata-gelatina, gelatina, la gelatina extra e la crema di marroni sono riportate di seguito.

In caso di mescolanza di più frutti in un prodotto, i tenori minimi fissati di seguito per le diverse varietà di frutta sono ridotti in proporzione alle percentuali impiegate dei rispettivi frutti.

Confetture e marmellate:

una miscela di zuccheri, acqua e polpa e/o purea di uno o più tipi di frutta, diversa dalla marmellata di agrumi, con un'adeguata consistenza gelatinosa;

la marmellata di agrumi può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 450 g in generale;
- 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne;
- 180 g per lo zenzero;
- 230 g per il pomo di acagiù; e
- 80 g per il frutto di granadiglia.

Confettura extra e marmellata extra:

una miscela di zuccheri, acqua e polpa non concentrata di uno o più tipi di frutta, ad eccezione, nel caso delle marmellate extra, degli agrumi, con un'adeguata consistenza simile alla gelatina;

Tuttavia, la confettura extra e la marmellata extra di cinorrodi e la confettura extra e la marmellata extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi possono essere ottenute parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata dei rispettivi frutti.

La marmellata extra di agrumi può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

I tipi seguenti di frutta non possono essere impiegati in mescolanza per la produzione di confetture extra e marmellate extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 500 g in generale;
- 450 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne;
- 280 g per lo zenzero;
- 290 g per il pomo di acagiù; e
- 100 g per il frutto di granadiglia.

Marmellata di agrumi:

mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

Il termine "agrumi" può essere sostituito dal nome dell'agrume utilizzato.

La quantità di agrumi utilizzata nella fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g ottenuti dall'endocarpo.

Marmellata-gelatina:

termine che designa marmellate di agrumi che non contengono sostanze insolubili, ad eccezione di piccole quantità di buccia tagliata fine.

Gelatina:

mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

La quantità di succo e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura. Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

Gelatina extra:

La quantità di succo e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra. Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

Le varietà seguenti di frutta non possono essere impiegate in mescolanza per la produzione di gelatina extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

Crema di marroni:

mescolanza di consistenza appropriata composta da acqua, zucchero in varie forme e non meno di 380 g di purea di marroni (di *Castanea Sativa*) per 1 000 g di prodotto finito.

Allegato 2
(del regolamento LIVSFS 2025:X)

Ingredienti

Ai prodotti definiti nell'allegato 1 possono essere addizionati i seguente ingredienti:

- *miele:* in tutti i prodotti per sostituire, totalmente o parzialmente, le varie forme di zucchero;
- *succhi di frutta, concentrati o meno:* solo in confetture e marmellate (escluse le marmellate di agrumi);
- *succo di agrumi, concentrato o meno, nei prodotti ottenuti da altre varietà di frutta*: solo nella confettura, confettura extra, marmellata, marmellata extra, gelatina e gelatina extra;
- *succo di frutti rossi, concentrato o meno:* solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro;
- *succo di barbabietole rosse, concentrato o meno*: solo nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne;
- *oli essenziali di agrumi*: solo nelle marmellate e nelle marmellate-gelatine;
- *oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni*: in tutti i prodotti;
- *pectina liquida*: in tutti i prodotti;
- *endocarpo di agrumi:* nella confettura, confettura extra, marmellata, marmellata extra, gelatina e gelatina extra;
- *foglie di Pelargonium odoratissimum*: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne;
- *sostanze alcoliche, vini e liquori, noci, erbe aromatiche, spezie, vaniglia ed estratti di vaniglia*: in tutti i prodotti;
- *vanillina:* in tutti i prodotti;
- *additivi alimentari autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari.*

Allegato 3
(del regolamento LIVSFS 2025:X)

Materie prime

Nei prodotti di cui all'allegato 1 possono essere utilizzate solo le materie prime che soddisfano i seguenti requisiti:

I. Materie prime

Frutti

Frutti freschi, non danneggiati e sufficientemente maturi contenenti tutti gli elementi essenziali, previa pulizia, rimozione del peduncolo e delle macchie;

sono equiparati alla frutta, ai fini del presente regolamento, i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie;

il termine "zenzero" designa le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo.

Polpa di frutta

Polpa di frutta: la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

Purea di frutta

Purea di frutta: la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

Estratto acquoso (di frutta)

Estratto acquoso di frutta contenente tutti i costituenti solubili in acqua del frutto, fatte salve le perdite inevitabili dovute alle buone pratiche di fabbricazione.

Tutte le forme di zucchero

Le forme di zucchero ammesse sono:
- le forme di zucchero definite nel regolamento dell'Agenzia nazionale per l'alimentazione relativo allo zucchero;

- sciroppo di fruttosio;
- gli zuccheri estratti dalla frutta; e
- zucchero bruno.

II. Trattamento delle materie prime

Frutta, polpa di frutta, purea di frutta ed estratti acquosi di frutta possono essere trattati nei seguenti modi:

- trattamenti mediante il calore o il freddo;
- liofilizzati; e
- concentrazione, sempreché vi si prestino tecnicamente.

Le albicocche e le prugne destinate alla fabbricazione di confettura possono anche subire trattamenti di disidratazione diversi dalla liofilizzazione.

Le scorze di agrumi possono essere conservate in salamoia.