Regelgevingsverzameling van het Zweeds levensmiddelenagentschap

ISSN 1651-3533

Voorschriften van het nationaal levensmiddelenagentschap betreffende jam, gelei en marmelade

LIVSFS 2025: X

Gepubliceerd op
Klik hier om de datum in te voeren.

vastgesteld Klik hier om de datum in te voeren..

Op grond van de artikelen 6, 7 en X van de Levensmiddelenverordening (2006:813) stelt het Zweeds levensmiddelenagentschap[1] de volgende voorschriften vast.

Inleidende bepalingen

Artikel 1 Deze voorschriften bevatten bepalingen betreffende jam, extrajam, marmelade, extramarmelade, citrusmarmelade, geleimarmelade, gelei, extragelei en gezoete kastanjepuree.

De voorschriften zijn niet van toepassing op producten die bestemd zijn voor de vervaardiging van banketbakkerswaren, gebak of koekjes.

Artikel 2 Algemene bepalingen inzake voedselinformatie zijn te vinden in

1. Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van

[1]Zie Richtlijn (EU) 2024/1438 van het Europees Parlement en de Raad van 14 mei 2024 tot wijziging van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG inzake voor menselijke voeding bestemde fruitsappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG inzake voor menselijke voeding bestemde fruitjam, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepuree en Richtlijn 2001/114/EG inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk.”. Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij.

Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie, en

2. De voorschriften van het Zweeds levensmiddelenagentschap (LIVSFS 2014:4) inzake voedselinformatie.

Begrippen en definities

Artikel 3 De definities van jam, extrajam, marmelade, extramarmelade, citrusmarmelade, geleimarmelade, gelei, extragelei en gezoete kastanjepuree zijn opgenomen in bijlage 1.

Energie en grondstoffen

Artikel 4 Bij de vervaardiging van de in artikel 1, eerste alinea, bedoelde producten mogen alleen gebruikt worden de in bijlage 2 genoemde ingrediënten en de grondstoffen die voldoen aan de eisen van bijlage 3.

Benaming

Artikel 5 De in bijlage 1 vermelde benamingen zijn wettelijke benamingen overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011.

Artikel 6 De benaming gaat vergezeld van een aanduiding van het gebruikte vruchtras of de gebruikte vruchtrassen. Deze worden aangegeven in dalende volgorde op gewicht.

Wanneer een product uit drie of meer vruchtrassen bestaat, mag de vermelding van de gebruikte vruchtrassen worden vervangen door de term “gemengde vruchten” of soortgelijk, of door een vermelding van het aantal gebruikte vruchtrassen.

Artikel 7 De benamingen in bijlage 1 mogen naast de namen van andere producten worden gebruikt indien vanouds als zodanig worden gebezigd en de producten niet kunnen worden verward met de in die bijlage omschreven producten.

Markering

Artikel 8 Op de etikettering moet het vruchtgehalte worden aangeduid met de uitdrukking „hoeveelheid fruit: …g per 100 g’ in het eindproduct, indien van toepassing na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van het waterige extract gebruikte water.

Artikel 9 De aanduiding van het vruchtgehalte moet op de verpakking worden vermeld in duidelijk leesbare letters in hetzelfde gezichtsveld als de aanduiding.

1. Deze voorschriften treden in werking op 14 juni 2026.
2. De voorschriften strekken tot intrekking van de voorschriften van het Zweeds nationaal levensmiddelenagentschap (LIVSFS 2003:17) betreffende jam, gelei en marmelade
3. Producten die vóór 14 juni 2026 overeenkomstig de oude voorschriften in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd, mogen verder in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.

DIRECTEUR-GENERAAL,

Elin Häggqvist
(Juridische afdeling)

Bijlage 1
(bij LIVSFS 2025:X)

Definities en aanduidingen

Aanduidingen en bijbehorende definities voor jam, extrajam, marmelade, extramarmelade, citrusmarmelade, geleimarmelade, gelei, extragelei en gezoete kastanjepuree worden hieronder gegeven.

Wanneer meerdere vruchten in één product worden gemengd, worden de hieronder voor de verschillende vruchtrassen vastgestelde minimumgehalten verlaagd naar rato van de percentages die door de desbetreffende vruchten worden gebruikt.

Jam en marmelade

een mengsel van suikers, water en pulp en/of puree van een of meer vruchtsoorten, niet zijnde marmelade van citrusvruchten, met een passende geleiachtige textuur;

Citrusjam kan worden verkregen uit de hele vrucht, in repen en/of schijven gesneden.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp en/of puree bedraagt niet minder dan:

- 450 g als algemene regel,
- 350 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen
- 180 g voor gember,
- 230 g voor cashewappels,
- 80 g voor passievruchten.

Extrajam en extramarmelade:

een mengsel van suikers, water en niet-geconcentreerde pulp van een of meer vruchtsoorten , met uitzondering van, in het geval van extramarmelade, van citrusvruchten, met een passende geleiachtige consistentie;

Extrajam en extramarmelade van rozenbottels, extrajam (pitloze extrajam) en extramarmelade van frambozen, bramen, zwarte bessen, bosbessen en aalbessen kunnen geheel of gedeeltelijk worden verkregen uit niet-geconcentreerde moes van de desbetreffende vruchten.

Extrajam van citrusvruchten kan worden verkregen uit de hele vrucht, in repen en/of schijven gesneden.

De volgende soorten fruit mogen niet worden gemengd met andere soorten fruit bij de productie van extrajam en extramarmelade: appels, peren, pruimen met

zaden of pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

- 500 g als algemene regel,
- 450 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,
- 280 g voor gember,
- 290 g voor cashewappels,
- 100 g voor passievruchten.”;

Jam van citrusvruchten:

Een tot voldoende stevigheid gegeleerd mengsel van water, suikers en een of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten: pulp, moes, sap, waterig extract en schillen.

Het woord „citrus” mag worden vervangen door de gebruikte citrusvruchtsoort.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn uit het endocarp.

Geleimarmelade”

Mag worden gebruikt ter aanduiding van citrusmarmelade die geen onoplosbare stoffen bevat, met uitzondering van kleine hoeveelheden fijngesneden schil.

Gelei:

Een op passende wijze gegeleerd mengsel van suikers en sap en/of waterige extracten van een of meer soorten fruit.

De voor de bereiding van 1,000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract mag niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van jam vastgestelde hoeveelheid. Deze hoeveelheden worden berekend na aftrek van het gewicht van het water dat is gebruikt voor de bereiding van de waterige extracten.

Extra gelei:

De voor de bereiding van 1,000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract mag niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van extrajam vastgestelde hoeveelheid. Deze hoeveelheden worden berekend na aftrek van het gewicht van het water dat is gebruikt voor de bereiding van de waterige extracten.

De volgende fruitsoorten mogen bij de productie van extragelei niet worden gemengd met andere fruitsoorten: appelen, peren, pruimen met pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

Gezoete kastanjepuree:

Een mengsel van een passende stevigheid, bestaande uit water, verschillende vormen van suiker en ten minste 380 g gepureerde kastanjes (van *Castanea sativa*) per 1 000 g eindproduct.

Bijlage 2
(bij LIVSFS 2025:XX)

Ingrediënten

De volgende ingrediënten mogen, zoals hieronder beskreven, worden gebruikt in de in bijlage 1 omschreven producten:

- *Honing:* in alle producten die bestemd zijn om verschillende vormen van suiker geheel of gedeeltelijk te vervangen.
- *Vruchtensappen, al dan niet geconcentreerd:* alleen in jam en marmelade (niet zijnde citrusmarmelade).
- *Sap van citrusvruchten, al dan niet geconcentreerd, in uit andere vruchten verkregen producten:* uitsluitend in jam, extrajam, extramarmelade, gelei en extragelei;
- *Sap van rode vruchten, ook geconcentreerd:* uitsluitend in jam en extrajam vervaardigd van rozenbottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode aalbessen, pruimen en rabarber
- *Sap van rode bieten, ook geconcentreerd:* uitsluitend in jam en gelei die zijn bereid uit aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen
- *Essentiële oliën uit citrusvruchten:* uitsluitend in marmelade en geleimarmelade.
- *Eetbare oliën en vetten als antischuimmiddelen:* in alle producten
- *Vloeibare pectine:* in alle producten.
- *Endocarp van citrusvruchten:* in jam, extrajam, marmelade, extramarmelade, gelei en extragelei.
- *Bladeren van Pelargonium odoratissimum:* in jam, extrajam, gelei en extragelei, gemaakt van kweepeer
- *Gedistilleerde dranken, wijnen en likeuren, noten, aromatische kruiden, specerijen, vanille en vanille-extracten* in alle producten.
- *Vanilline:* in alle producten.
- *levensmiddelenadditieven die zijn toegelaten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenadditieven;*

Bijlage 3
(bij LIVSFS 2025:XX)

Grondstoffen

In de in bijlage 1 omschreven producten mogen alleen grondstoffen worden gebruikt die aan de volgende eisen voldoen:

I. Grondstoffen

Vruchten

Verse, onbeschadigde en voldoende rijpe vruchten die alle essentiële elementen bevatten, na reiniging, snoeien van stengels en verwijderen van vlekken;

Tomaten, de eetbare delen van rabarberstelen, wortelen, bataten, komkommers, pompoenen, meloenen en watermeloenen worden voor de toepassing van deze verordening ook als vruchten beschouwd.

Gember: de eetbare wortel van de gemberplant in verse of geconserveerde staat. Gember kan worden gedroogd of op siroop worden geconserveerd.

Vruchtenpulp

Vruchtenpulp: eetbare delen van de hele vrucht, indien van toepassing, verminderd met de schil, zaden, pitten en dergelijke, die gesneden of fijngemaakt kunnen zijn, maar die niet tot een puree zijn gereduceerd.

(Vruchten)puree

Vruchtenmoes: de eetbare delen van de hele vrucht, waar nodig zonder de schil, zaden, pitten en dergelijke, die door zeven of een soortgelijk procedé tot een puree is gereduceerd.

Waterig extract (van vruchten)

waterige vruchtenextracten die alle in water oplosbare bestanddelen van de vrucht bevatten, na de verliezen die onvermijdelijk voortvloeien uit hun gebruikelijke productie;

Alle vormen van suiker

Toegestane vormen van suiker zijn:
- de vormen van suiker die zijn omschreven in de voorschriften van het nationaal Levensmiddelenagentschap inzake suiker;

- fructosestroop
- uit fruit geëxtraheerde suikers, en
- bruine suiker.

II. Behandeling van grondstoffen

Vruchten, vruchtenpulp, vruchtenmoes en waterige vruchtenextracten mogen op de volgende manieren worden behandeld:
- verwarmd, gekoeld of bevroren
- gevriesdroogd, en
- geconcentreerd, voor zover dat technisch mogelijk is.

Abrikozen en pruimen die voor de vervaardiging van jam worden gebruikt, kunnen ook worden behandeld met andere droogprocédés dan vriesdrogen.

Citrusschillen kunnen in pekel worden bewaard.