Gesetzblatt des schwedischen Lebensmittelamts

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Veröffentlicht am
Hier klicken, um ein Datum anzugeben.

angenommen am 11. Dezember 2025.

Gestützt auf §§ 6 bis 7a der Lebensmittelverordnung (2006:813) legt die schwedische Lebensmittelbehörde Folgendes fest[1].

Einleitende Bestimmungen

§ 1 Diese Verordnung enthält Bestimmungen über Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade, Marmelade extra, Zitrusmarmelade, Gelee-Marmelade, Gelee, Gelee extra und Maronenkrem.

Die Verordnung gilt nicht für Erzeugnisse, die zur Herstellung von Backwaren, Kuchen oder Keksen bestimmt sind.

§ 2 Allgemeine Bestimmungen über Information über Lebensmittel sind folgenden Rechtsvorschriften zu entnehmen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der

[1] Siehe die Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees und Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung in der Fassung der Richtlinie (EU) 2024/1438 des Europäischen Parlaments und des Rates. Siehe auch die Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft.

Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; und

- Verordnung (LIVSFS 2014:4) des schwedischen Lebensmittelamts über Information über Lebensmittel.

Begriffsbestimmungen

§ 3 Die Bestimmung der Begriffe Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade, Marmelade extra, Zitrusmarmelade, Gelee-Marmelade, Gelee, Gelee extra und Maronenkrem sind in Anhang 1 festgelegt.

Zutaten und Rohstoffe

§ 4 Auschließlich die in Anhang 2 aufgeführten Zutaten und Rohstoffe, die den Anforderungen von Anhang 3 entsprechen, dürfen bei der Herstellung der in § 1 Absatz 1 genannten Erzeugnisse verwendet werden.

Bezeichnung

§ 5 Bei den in Anhang 1 aufgeführten Bezeichnungen handelt es sich um gesetzliche Bezeichnungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

§ 6 Die Bezeichnung wird ergänzt durch die Angabe der verwendeten Frucht bzw. Früchte. Diese sind in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils anzugeben.

Jedoch kann die Angabe der verwendeten Früchte bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis „Mehrfrucht“, eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

§ 7 Die Bezeichnungen von Anhang 1 können zusätzlich zu den Bezeichnungen anderer Erzeugnisse verwendet werden, wenn sie traditionell so verwendet worden sind und die Erzeugnisse nicht mit den in diesem Anhang definierten Erzeugnissen verwechselt werden können.

Kennzeichnung

§ 8 Auf dem Etikett muss der Fruchtgehalt durch den Hinweis „hergestellt aus … g Früchten je 100 g“ Enderzeugnis angegeben werden, gegebenenfalls nach Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

§ 9 Die Angabe des Fruchtgehalts muss auf der Verpackung in deutlich lesbarer Schrift im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnungen erscheinen.

1. Diese Verordnung tritt am 14. Juni 2026 in Kraft.
2. Die Verordnung hebt die Verordnung (LIVSFS 2003:17) des schwedischen Lebensmittelamts über Konfitüren, Gelees und Marmeladen auf.
3. Die Vermarktung von Erzeugnissen, die vor dem 14. Juni 2026 gemäß den alten Vorschriften in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden, ist bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Rechtsreferat)

Anhang 1
(zu LIVSFS 2025:6)

Begriffsbestimmungen och Bezeichnungen

Im Folgenden sind Bezeichnungen und diesbezügliche Begriffsbestimmungen für Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade, Marmelade extra, Zitrusmarmelade, Gelee-Marmelade, Gelee, Gelee extra und Maronenkrem aufgeführt.

Werden mehrere Früchte zu einem Erzeugnis vermischt, so werden die nachstehend für die verschiedenen Fruchtsorten festgesetzten Mindestgehalte proportional zu den von den jeweiligen Früchten verwendeten Prozentanteilen verringert.

Konfitüre und Marmelade

eine in die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorte(n) und Wasser, bei Marmelade jedoch nicht aus Zitrusfrüchten.

Konfitüre von Zitrusfrüchten kann aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmark beträgt mindestens:

- 450 g im Allgemeinen,
- 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 180 g bei Ingwer,
- 230 g bei Kaschuäpfeln und
- 80 g bei Passionsfrüchten.

Konfitüre extra und Marmelade extra

Die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtsorte(n) und Wasser, bei Marmelade extra jedoch nicht aus Zitrusfrüchten.

Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden.

Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra oder Marmelade extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht

steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmark beträgt mindestens:

- 500 g im Allgemeinen,
- 450 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 280 g bei Ingwer,
- 290 g bei Kaschuäpfeln und
- 100 g bei Passionsfrüchten.

Konfitüre von Zitrusfrüchten

Die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.

Das Wort „Zitrusfrüchte“ kann durch die Art der verwendeten Zitrusfrüchte ersetzt werden.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

Gelee-Marmelade

Mit „Gelee-Marmelade“ kann eine Konfitüre von Zitrusfrüchten bezeichnet werden, aus der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Gelee

Die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtsorte(n).

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

Gelee extra

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Maronenkrem

Die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1 000 g Enderzeugnis.

Anhang 2
(zu LIVSFS 2025:6)

Inhaltsstoffe

Folgende Zutaten dürfen, wie nachstehend beschrieben, den in Anhang 1 definierten Erzeugnissen zugesetzt werden:

- *Honig:* in allen Erzeugnissen als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker.
- *Fruchtsaft, auch konzentriert:* ausschließlich in Konfitüre und Marmelade (ausgenommen Konfitüre von Zitrusfrüchten).
- *Saft von Zitrusfrüchten, auch konzentriert, bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen*: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra.
- *Saft aus roten Früchten, auch konzentriert:* ausschließlich in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln, Pflaumen und Rhabarber.
- *Saft aus roten Rüben, auch konzentriert*: ausschließlich in Konfitüre, Marmelade und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln und Pflaumen.
- *Ätherische Öle aus Zitrusfrüchten*: ausschließlich in Marmelade und Gelee-Marmelade.
- *Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung*: in allen Erzeugnissen.
- *Flüssiges Pektin*: in allen Erzeugnissen.
- *Schalen von Zitrusfrüchten*: in Konfitüre, Konfitüre extra, Marmelade, Marmelade extra, Gelee und Gelee extra.
- *Blätter von* Pelargonium odoratissimum: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra aus Quitten.
- *Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille und Vanilleauszüge*: in allen Erzeugnissen.
- *Vanillin*: in allen Erzeugnissen.
- *Lebensmittelzusatzstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind.*

Anhang 3
(zu LIVSFS 2025:6)

Rohstoffe

In den in Anhang 1 definierten Erzeugnissen dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

I. Rohstoffe

Früchte

Frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen.

Für die Anwendung dieser Verordnung werden Tomaten/Paradeiser, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen den Früchten gleichgestellt.

„Ingwer“ bezeichnet die (frischen oder haltbar gemachten) genießbaren Wurzeln der Ingwerpflanze. Ingwer kann getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

Fruchtpülpe

Der genießbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein kann.

Fruchtmark

Der genießbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark verarbeitet ist.

Wässriger Auszug von Früchten

Wässriger Auszug von Früchten, der — abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten — alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält.

Zuckerarten

Die zugelassenen Zuckerarten sind:
- die in der Verordnung (LIVSFS 2003:11) des Lebensmittelamts über Zucker beschriebenen Zuckerarten,
- Fructosesirup,

- die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten,
- brauner Zucker.

II. Behandlung von Rohstoffen

Früchte, Fruchtpülpe, Fruchtmark und wässriger Auszug von Früchten dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:
- Wärme- und Kältebehandlungen,
- Gefriertrocknung und
- Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen.

Aprikosen/Marillen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

Die Schalen von Zitrusfrüchten können in Lake haltbar gemacht werden.