Rootsi Toiduameti põhikiri

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Avaldatud
Kuupäeva sisestamiseks vajutage siia.

vastu võetud 11. detsembril 2025.

Toidumääruse (2006:813)[1] paragrahvide 6–7a alusel sätestab Rootsi Toiduamet järgmist.

Sissejuhatavad sätted

1. jagu Need määrused sisaldavad sätteid moosi, ekstra moosi, marmelaadi, ekstra marmelaadi, tsitrusmarmelaadi, želee marmelaadi, želee, ekstra želee ja magustatud kastanipüree kohta.

Eeskirju ei kohaldata toodete suhtes, mis on ette nähtud valikpagaritoodete, kookide või küpsiste valmistamiseks.

2. jagu Toidualast teavet käsitlevad üldsätted on esitatud alljärgnevas:

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004; ja
- Rootsi Toiduameti toidualast teavet käsitlevad eeskirjad (LIVSFS 2014:4).

Mõisted ja määratlused

[1] Vt nõukogu 20. detsembri 2001. aasta direktiivi 2001/113/EÜ inimtoiduks ettenähtud puuviljamoosi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree kohta, muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga (EL) 2024/1438. Vt ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiiv (EL) 2015/1535, millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord.

3. jagu Moosi, ekstra moosi, marmelaadi, ekstra marmelaadi, tsitrusmarmelaadi, želeemarmelaadi, želee, ekstra želee ja magustatud kastanipüree mõisted on esitatud 1. lisas.

Koostisosad ja toorained

4. jagu Artikli 1 esimeses lõigus nimetatud toodete valmistamisel võib kasutada ainult 2. lisas loetletud koostisosi ja 3. lisa nõuetele vastavaid tooraineid.

Tähistus

5. jagu 1. lisas loetletud nimetused on määruse (EL) nr 1169/2011 kohased kohustuslikud nimetused.

6. jagu Nimetusele lisatakse märge kasutatud puuviljasordi või sortide kohta. Need märgitakse kahanevas kaalujärjekorras.

Kui toode koosneb kolmest või enamast puuviljasordist, võib märke kasutatud puuviljasortide kohta asendada märkega „segatud puuviljad” või muu samalaadse märkega või märkega kasutatud puuviljasortide arvu kohta.

7. jagu Lisas 1 esitatud nimetusi võib kasutada lisaks muude toodete nimetustele, kui neid on kasutatud nii traditsioonides ja tooteid ei saa segi ajada selles lisas määratletud toodetega.

Märgistamine

8. jagu Puuviljasisaldus märgitakse märgistusel väljendiga „puuvilja kogus: ...g 100 g kohta“ valmistootes, vajaduse korral pärast vesiekstrakti valmistamisel kasutatud vee massi mahaarvamist.

9. jagu Puuviljasisaldus märgitakse pakendile selgelt loetavate tähtedega nimetusega samas vaateväljas.

---

1. Käesolev eeskiri jõustub 14. juunil 2026.
2. Rootsi Toiduameti eeskirjad (LIVSFS 2003:17) mooside, želeede ja marmelaadide kohta.
3. Enne 14. juunit 2026 vanade eeskirjade kohaselt turule lastud või märgistatud toodete turustamist võib jätkata kuni varude ammendumiseni.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Juriidiline osakond)

Lisa 1
(to LIVSFS 2025:6)

Mõisted ja määratlused

Allpool on esitatud moosi, ekstra moosi, marmelaadi, ekstra marmelaadi, tsitrusmarmelaadi, želeemarmelaadi, želee, ekstra želee ja magustatud kastanipüree nimetused ja nendega seotud määratlused.

Kui ühes tootes on segatud mitu puuvilja, vähendatakse allpool eri puuviljasortide kohta sätestatud miinimumsisaldust proportsionaalselt vastavate puuviljade kasutatud protsendimääradega.

Moos ja marmelaad:

suhkru, vee ning ühe või mitme puuviljaliigi (v.a tsitrusmarmelaad) viljaliha ja/või püree segu sobiva tarretistekstuuriga.

Tsitrusmoos võib siiski olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab olema vähemalt:

- 450 g üldjuhul;
- 350 g punaste sõstarde, hariliku pihlaka, astelpaju, mustsõstarde, kibuvitsamarjade ja küdoonia marjade puhul;
- 180 g ingveri puhul;
- 230 g kašuõunte puhul; ja
- 80 g granadillide puhul.

Ekstra moos ja ekstra marmelaad:

suhkrute, vee ja kontsentreerimata viljaliha segu ühest või mitmest puuviljaliigist, välja arvatud ekstra marmelaadi puhul tsitrusviljadest, sobiva tarretisetaolise konsistentsiga;

Ekstra moos ja ekstra kibuvitsamarjade moos ning seemneteta ekstra moos ning vaarika, muraka, mustasõstra, mustika ja punase sõstra ekstra marmelaad võib olla täielikult või osaliselt saadud vastavate puuviljade kontsentreerimata püreest.

Ekstra tsitrusmoos võib olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

Ekstra moosi ja ekstra marmelaadi tootmisel ei tohi segada muud liiki puuviljadega järgmisi puuvilju: õunad, pirnid, seemnetega või luuseemnetega ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab olema vähemalt:

- 500 g üldjuhul;
- 450 g punaste sõstarde, hariliku pihlaka, astelpaju, mustsõstarde, kibuvitsamarjade ja küdoonia marjade puhul;
- 280 g ingveri puhul;
- 290 g kašuõunte puhul; ja
- 100 g granadillide puhul.

Tsitruseline moos:

sobiva tarretisetaolise konsistentsini viidud segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgmisest tootest, mis on saadud tsitrusviljadest: viljaliha, püree, mahl, vesilahused ja koored.

Sõna „tsitrus“ võib asendada kasutatud tsitrusvilja liigiga.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava tsitrusvilja kogus peab olema vähemalt 200 g, millest vähemalt 75 g peab olema saadud endokarbist.

Želeemarmelaad:

Võib kasutada tsitrusmarmelaadi tähistamiseks, mis ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väikestes kogustes peeneks lõigatud koor.

Želee:

Asjakohaselt geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/või vesilahustest.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava mahla ja/või vesilahuste kogus ei tohi olla väiksem kui vastava džemmi valmistamiseks sätestatu. Need kogused arvutatakse pärast vesiekstraktide valmistamiseks kasutatud vee massi mahaarvamist.

Ekstra želee:

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava mahla ja/või vesilahuste kogus ei tohi olla väiksem kui vastava ekstra moosi valmistamiseks sätestatu. Need kogused arvutatakse pärast vesiekstraktide valmistamiseks kasutatud vee massi mahaarvamist.

Ekstra želee tootmisel ei tohi teiste puuviljasortidega segada järgmisi puuviljasorte: õunad, pirnid, koorega ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.

Magustatud kastanipüree:

sobiva konsistentsiga segu, mis koosneb veest, erinevatest suhkruvormidest ja vähemalt 380 g püreestatud kastanitest (*Castanea sativa*) 1000 g valmistoote kohta.

2. lisa
(to LIVSFS 2025:6)

Koostisosad

1. lisas määratletud toodetes võib kasutada järgmisi täiendavaid koostisaineid:

- *Mesi:* kõikides toodetes, mis asendavad täielikult või osaliselt erinevaid suhkruvorme.
- *Puuviljamahlad, kontsentreeritud või kontsentreerimata:* ainult moosides ja marmelaadides (v.a tsitrusmarmelaadid).
- *Tsitrusviljamahl, kontsentreeritud või kontsentreerimata, teistest puuvilja- ja marjaliikidest saadud toodetes:* ainult moosis, ekstra moosis, marmelaadis, ekstra marmelaadis, želees ja ekstra želees.
- *Punaste puuviljade mahl, samuti kontsentreeritud:* ainult moosis ja ekstra moosis, mis on valmistatud kibuvitsamarjadest, maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punastest sõstardest, ploomidest ja rabarberist.
- *Punapeedi mahl, samuti konsentreeritud:* ainult moosis ja želees, mis on saadud maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punasest sõstrast ja ploomidest.
- *Tsitrusviljade eeterlikud õlid:* ainult marmelaadis ja želeemarmelaadis.
- *Toiduõlid ja -rasvad vahutamisvastaste ainetena:* kõikides toodetes.
- *Vedel pektiin:* kõikides toodetes.
- *Tsitrusviljade endokarp:* moosis, ekstra moosis, marmelaadis, ekstra marmelaadis, želees ja ekstra želees.
- *Pelargonium odoratissimum'i lehed:* moosis, ekstra moosis, želees ja ekstra želees, kui need on valmistatud küdooniast
- *Piiritused, veinid ja likköörveinid, pähklid, maitsetaimed, vürtsid, vanill ja vanilliekstraktid:* kõikides toodetes.
- *Vanilliin:* kõikides toodetes.
- *Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 (toidu lisaainete kohta) kohaselt lubatud toidu lisaained.*

Lisa 3
(to LIVSFS 2025:6)

Toorained

Lisas 1 määratletud toodetes võib kasutada ainult tooraineid, mis vastavad järgmistele nõuetele:

I. Toorained

Puuviljad

Värsked, kahjustamata ja piisavalt küpsed viljad, mis sisaldavad kõiki olulisi elemente pärast puhastamist, varte lõikamist ja plekkide eemaldamist;

Tomatid, rabarbervarte söödavad osad, porgandid, bataat, kurgid, kõrvitsad, melonid ja arbuusid loetakse samuti puuviljadeks käesoleva määruse tähenduses.

„Ingver“ on ingveritaime söödav juur värskel või konserveeritud kujul. Ingverit võib kuivatada või säilitada siirupis.

Puuviljapulp

Puuviljapulp – kogu puuvilja söödav osa, võimaluse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis võib olla viilutatud või purustatud, kuid mitte püreestatud.

Puuvilja- ja marjapüree

Puuviljapüree – kogu puuvilja söödav osa, vajaduse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis on sõelumise teel või muul sarnasel viisil püreestatud.

(Puuviljade) vesiekstrakt

Puuviljade vesiekstraktid, mis sisaldavad kõiki puuvilja vees lahustuvaid koostisosi, pärast nende tavapärasest tootmisest vältimatult tulenevaid kadusid;

Kõik suhkru vormid

Lubatud suhkruvormid on:
- riikliku toiduameti suhkrueeskirjades (LIVSFS 2003:11) määratletud suhkruvormid,
- fruktoosisiirup,

- puuviljasuhkrud, ja
- pruun suhkur.

II. Toorainete päritolu

Puuvilju, viljaliha, puuviljapüreed ja puuviljaveeekstrakte võib töödelda järgmistel viisidel:
- kuumutatud, jahutatud või külmutatud;
- külmkuivatatud, ja
- kontsentreeritud, niivõrd kui see on tehniliselt võimalik.

Džemmi valmistamiseks kasutatavad aprikoosid ja ploomid võivad olla kuivatatud ka muul viisil kui külmkuivatamise teel.

Tsitrusviljade koort võib säilitada soolvees.