A Svéd Élelmiszer-ügynökség jogszabálygyűjteménye

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Közzététel dátuma:
Kattintson ide a dátum megadásához.

Elfogadás dátuma: 2025. december 11.

Az élelmiszer-rendelet (2006:813) 6–7a. §-a értelmében[1] a Svéd Élelmiszer-ügynökség a következőket állapítja meg.

Bevezető rendelkezések

1. § Ez a rendelet a dzsemre, az extradzsemre, a marmeládra, az extra marmeládra, a citrusmarmeládra, a zselémarmeládra, a zselére, az extrazselére és a cukrozott 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:

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

[1] Lásd az (EU) 2024/1438 európai parlamenti és tanácsi irányelvvel módosított, az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló, 2001. december 20-i 2001/113/EK tanácsi irányelvet. 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.

- a Svéd Élelmiszer-ügynökség rendelete (LIVSFS 2014:4) az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról.

Kifejezések és fogalommeghatározások

3. § A dzsem, az extradzsem, a marmelád, az extra marmelád, a citrusmarmelád, a zselémarmelád, a zselé, az extrazselé és a cukrozott 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 hagyományosan 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 Élelmiszer-ügynökség gyümölcsdzsemekről, zselékről és marmeládokról szóló rendeletét (LIVSFS 2003:17).

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

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Jogi osztály)

1. melléklet

(a LIVSFS 2025:6 sz. rendelethez)

Fogalommeghatározások és megnevezések

A dzsem, az extradzsem, a marmelád, az extra marmelád, a citrusmarmelád, a zselémarmelád, az extrazselé és a cukrozott 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.

Dzsem és marmelád

cukor, víz és egy vagy több gyümölcsfajta pépjének és/vagy 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 gyümölcspép 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; és
- 80 g a passiógyümölcs esetében.

Extradzsem és extra marmelád

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

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

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

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

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspép 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; és
- 100 g a passiógyümölcs esetében.

Citrusdzsem

Víz, cukor, és a citrusfélékből nyert következő termékek közül egy vagy több megfelelően zselés állományú keveréke: pép, 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 a dzsem 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, magvas 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
(a LIVSFS 2025:6 sz. rendelethez)

Összetevők

Az 1. 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 marmeládban, az extra marmeládban, a zselében és az extrazselében.
- *Bogyósgyümölcslé, sűrítve is:* kizárólag csipkebogyóból, szamócából, málnából, egresből, piros ribiszkéből, szilvából és rebarbarából készült dzsemben és extradzsemben.
- *Céklalé, sűrítve is:* csak a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből és a szilvából készült dzsemben, marmeládban 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
(a LIVSFS 2025:6 sz. rendelethez)

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, adott esetben a héj, a magok, illetve a magház és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

(Gyümölcs)püré

Gyümölcspüré: az egész gyümölcs – adott esetben a héj, a magok, illetve a magház 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 Svéd Élelmiszer-ügynökség cukorról szóló rendeletében (LIVSFS 2003:11) meghatározott cukorformák,
- gyümölcscukorszirup
- a gyümölcsökből kivont cukor,
- barnacukor.

II. 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.