Zviedrijas Pārtikas aģentūras Statūtu kodekss

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Publicēts
Noklikšķiniet šeit, lai ievadītu datumu.

Pieņemts 2025. gada 11. decembrī.

Saskaņā ar Pārtikas rīkojuma (2006:813) 6. un 7.a pantu Zviedrijas Pārtikas aģentūra izdod[1] šādus noteikumus.

Ievada noteikumi

1. pants. Šie noteikumi ietver noteikumus par džemu, augstākā labuma džemu, marmelādi, augstākā labuma marmelādi, citrusaugļu marmelādi, želejas marmelādi, želeju, augstākā labuma želeju un saldinātu kastaņu biezeni.

Noteikumi neattiecas uz produktiem, kas paredzēti mīklas izstrādājumu, kūku vai cepumu ražošanai.

2. pants. Vispārīgās prasības attiecībā uz informāciju par pārtikas produktiem ir pieejamas šādos tiesību aktos:

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu, un

[1] Sk. Padomes Direktīvu 2001/113/EK (2001. gada 20. decembris), kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni un kas grozīta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu (ES) 2024/1438. Sk. arī Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu (ES) 2015/1535 (2015. gada 9. septembris), ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā.

- Zviedrijas Pārtikas aģentūras Noteikumi (LIVSFS 2014:4) par pārtikas produktu informāciju.

Termini un definīcijas

3. pants. Jēdziena "džems", "augstākā labuma džems", "marmelāde", "augstākā labuma marmelāde", "citrusaugļu marmelāde", "želejas marmelāde", "želeja", "augstākā labuma želeja" un "saldināts kastaņu biezenis" definīcijas ir izklāstītas 1. pielikumā.

Sastāvdaļas un izejvielas

4. pants. 1. panta pirmajā daļā minēto produktu ražošanā drīkst izmantot tikai 2. pielikumā uzskaitītās sastāvdaļas un izejvielas, kas atbilst 3. pielikuma prasībām.

Apzīmējums

5. pants. 1. pielikumā uzskaitītie apzīmējumi ir ar likumu noteikti apzīmējumi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1169/2011.

6. pants. Apzīmējumam pievieno norādi par izmantoto augļu šķirni vai šķirnēm. Tos norāda dilstošā svara secībā.

Ja produkts sastāv no trim vai vairākām augļu šķirnēm, norādi par izmantotajām augļu šķirnēm var aizstāt ar terminu "augļu maisījums" vai līdzīgu terminu, vai norādi par izmantoto augļu šķirņu skaitu.

7. pants. Nosaukumus, kas minēti 1. pielikumā, var izmantot papildus citu produktu nosaukumiem, ja tie lietoti tradīcijās un produktus nevar sajaukt ar minētajā pielikumā definētajiem nosaukumiem.

Marķēšana

8. pants. Marķējumā augļu saturu norāda ar vārdiem "augļu daudzums: ...g uz 100 g" galaproduktā, attiecīgā gadījumā pēc ūdens ekstrakta sagatavošanā izmantotā ūdens svara atskaitīšanas.

9. pants. Norādi par augļu saturu uz iepakojuma norāda ar skaidri salasāmām rakstzīmēm tajā pašā redzamības laukā, kur norādīts apzīmējums.

---

1. Šie noteikumi stājas spēkā 2026. gada 14. jūnijā.
2. Ar noteikumiem atceļ Zviedrijas Valsts pārtikas aģentūras Noteikumus (LIVSFS 2003:17) par džemiem, želejām un marmelādēm

3. Produktus, kas laisti tirgū vai marķēti pirms 2026. gada 14. jūnija saskaņā ar iepriekšējiem noteikumiem, var turpināt tirgot, līdz beidzas krājumi.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Juridiskā nodaļa)

1. pielikums

(pie LIVSFS 2025:6)

Definīcijas un apzīmējumi

Turpmāk ir sniegti džema, augstākā labuma džema, marmelādes, augstākā labuma marmelādes, citrusaugļu marmelādes, želejas marmelādes, želejas, augstākā labuma želejas un saldināta kastaņu biezeņa apzīmējumi un ar tiem saistītās definīcijas.

Ja vienā produktā sajauc vairākus augļus, turpmāk noteikto minimālo saturu dažādām augļu šķirnēm samazina proporcionāli attiecīgo augļu izmantotajam procentuālajam daudzumam.

Džems un marmelāde

ir viena vai vairāku veidu augļu, izņemot citrusaugļu marmelādi, cukuru, ūdens un mīkstuma un/vai biezeņa maisījums ar piemērotu želejas konsistenci.

Citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Mīkstuma un/vai biezeņa daudzums, ko izmanto 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par:

- parasti 450 g;
- 350 g sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķa ogām, upenēm, mežrožu augļiem un cidonijām;
- 180 g ingveram;
- 230 g kešjukoka augļiem un
- 80 g pasifloru augļiem.

Augstākā labuma džems un augstākā labuma marmelāde

ir viena vai vairāku veidu augļu cukuru, ūdens un nekoncentrēta mīkstuma, izņemot attiecībā uz augstākā labuma marmelādi no citrusaugļiem, maisījums ar piemērotu želejas konsistenci.

Augstākā labuma džemu un augstākā labuma marmelādi no mežrožu augļiem, kā arī bezsēklu augstākā labuma džemu un augstākā labuma marmelādi no avenēm, kazenēm, upenēm, mellenēm un sarkanajām jāņogām var pilnībā vai daļēji iegūt no attiecīgo augļu nekoncentrēta biezeņa.

Augstākā labuma citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Ražojot augstākā labuma džemu un augstākā labuma marmelādi, šādus augļu veidus nedrīkst jaukt ar citu veidu augļiem — āboli, bumbieri, plūmes ar sēklām vai kauliņiem, melones, arbūzi, vīnogas, ķirbji, gurķi un tomāti.

Mīkstuma un/vai biezeņa daudzums, ko izmanto 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par:

- parasti 500 g;
- 450 g sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķa ogām, upenēm, mežrožu augļiem un cidonijām;
- 280 g ingveram;
- 290 g kešjukoka augļiem un
- 100 g pasifloru augļiem.

Citrusaugļu džems

ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukuriem un viena vai vairākiem šādiem no citrusaugļiem iegūtiem produktiem: mīkstuma, biezeņa, sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas.

Vārdu “citrusaugļi” var aizstāt ar izmantoto citrusaugļu veidu.

Citrusaugļu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par 200 g, no kuriem vismaz 75 g jābūt iegūtiem no endokarpa.

Želejas marmelāde

— šo nosaukumu var izmantot, lai apzīmētu citrusaugļu marmelādi, kas nesatur nešķīstošas vielas, izņemot nelielu daudzumu smalki sagrieztas mizas.

Želeja

ir atbilstīgas želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no cukuriem un sulas, un/vai no viena vai vairāku veidu augļu ūdeni saturošiem izvilkumiem.

Sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kas paredzēts džema ražošanai. Šos daudzumus aprēķina, atskaitot ūdeni saturošo izvilkumu sagatavošanā izmantotā ūdens svaru.

Augstākā labuma želeja

Sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kas paredzēts džema ražošanai. Šos daudzumus aprēķina, atskaitot ūdeni saturošo izvilkumu sagatavošanā izmantotā ūdens svaru.

Ražojot augstākā labuma želeju, maisījumā ar citām augļu šķirnēm nedrīkst izmantot šādas augļu šķirnes: ābolus, bumbierus, plūmes ar kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

Saldināts kastaņu biezenis

ir atbilstošas konsistences maisījums, kas sastāv no ūdens, dažāda veida cukura un vismaz 380 g saberztu kastaņu (*Castanea sativa*) uz 1000 g gatavā produkta.

2. pielikums
s
(pie LIVSFS 2025:6)

Sastāvdaļas

Produktos, kas definēti 1. pielikumā, var izmantot šādas sastāvdaļas, kā aprakstīts turpmāk.

- *Medus*: visos produktos, pilnībā vai daļēji aizstājot dažādus cukura veidus.
- *Augļu sulas, koncentrētas vai nekoncentrētas:* tikai džemos un marmelādēs (izņemot citrusaugļu marmelādes).
- *Citrusaugļu sula, koncentrēta vai nekoncentrēta, produktos, kas iegūti no citu veidu augļiem:* tikai džemā, augstākā labuma džemā, marmelādē, augstākā labuma marmelādē, želejā un augstākā labuma želejā.
- *Sarkano augļu sula, arī koncentrēta:* tikai džemā un augstākā labuma džemā, kas ražots no mežrožu augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām, plūmēm un rabarberiem.
- *Sarkano biešu sula, arī koncentrēta*: tikai džemā un želejā, kas ražota no zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām un plūmēm.
- *Citrusaugļu ēteriskās eļļas:* tikai marmelādē un želejas marmelādē.
- *Pārtikas eļļas un tauki kā pretputošanas līdzekļi:* visos produktos.
- *Šķidrais pektīns:* visos produktos.
- *Citrusaugļu endokarps:* džemā, augstākā labuma džemā, marmelādē, augstākā labuma marmelādē, želejā un augstākā labuma želejā.
- *Pelargonium odoratissimum lapas:* džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā, ja tie ražoti no cidoniju augļiem.
- *Stiprie alkoholiskie dzērieni, vīni un liķieri, rieksti, aromātiskie garšaugi, garšvielas, vaniļa un vaniļas ekstrakti:* visos produktos.
- *Vanilīns:* visos produktos.
- *Pārtikas piedevas, kas atļautas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām.*

3. pielikums
(pie LIVSFS 2025:6)

Izejvielas

1. pielikumā definētajos produktos drīkst izmantot tikai izejvielas, kas atbilst turpmāk minētajām prasībām.

I. Izejvielas

Augļi

Svaigi, nebojāti un pietiekami nogatavojušies augļi, kuros ir visi būtiskie elementi, pēc notīrīšanas, kātiņu apgriešanas un traipu izņemšanas.

Šajos noteikumos par augļiem uzskata arī tomātus, rabarbera kātu ēdamās daļas, burkānus, batātes, gurķus, ķirbjus, melones un arbūzus.

“Ingvers” ir svaiga vai konservēta ingvera auga ēdamā sakne. Ingveru var žāvēt vai konservēt sīrupā.

Augļu mīkstums

Augļu mīkstums – attiecīgā gadījumā veselu augļu ēdamās daļas, no kurām izņemta miza, sēklas, kauliņi un tamlīdzīgi, kas var būt sagrieztas šķēlēs vai sasmalcinātas, bet kas nav reducētas līdz biezenim.

(Augļu) biezenis

Augļu biezenis – attiecīgā gadījumā veselu augļu ēdamās daļas, no kurām izņemta miza, sēklas, kauliņi un tamlīdzīgi, kas var būt sasmalcināta biezenī caur sietu vai līdzīgā procesā.

(Augļu) ūdeni saturošs izvilkums

ir augļu ūdeni saturošs izvilkums, kas satur visas ūdenī šķīstošās augļu sastāvdaļas pēc zudumiem, kas neizbēgami rodas to parastās ražošanas rezultātā.

Visu veidu cukurs

Atļautie cukura veidi ir šādi:
- cukura veidi, kas noteikti Valsts pārtikas aģentūras noteikumos (LIVSFS 2003:11) par cukuru;
- fruktozes sīrups;
- cukuri, kas iegūti no augļiem, un

- brūnais cukurs.

II. Izejmateriālu apstrāde

Augļus, augļu mīkstumu, augļu biezeni un augļu ūdeni saturošus izvilkumus var apstrādāt šādos procesos:
- karsēšana, atdzesēšana vai saldēšana;
- atūdeņošana saldējot un
- koncentrāta iegūšana, ciktāl tas ir tehniski iespējams.

Aprikozes un plūmes, ko paredzēts izmantot džema ražošanai, papildus atūdeņošanai saldējot, var apstrādāt arī ar citām žāvēšanas metodēm.

Citrusaugļu mizu var konservēt sālījumā.