Zbierka právnych predpisov Švédskej potravinovej agentúry

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Uverejnené dňa Na zadanie dátumu kliknite sem.

prijaté 11. decembra 2025.

Na základe § 6 – § 7 nariadenia o potravinách (2006:813) Švédska agentúra pre potraviny ustanovuje[1] nasledujúce predpisy.

Úvodné ustanovenia

§ 1 Tieto predpisy obsahujú ustanovenia o džeme, extra džeme, marmeláde, extra marmeláde, citrusovej marmeláde, rôsolovej marmeláde, rôsole, extra rôsole a sladenom gaštanovom pyré.

Predpisy sa nevzťahujú na výrobky určené na výrobu cukrárskych výrobkov, koláčov alebo sušienok.

§ 2 Všeobecné ustanovenia týkajúce sa informácií o potravinách je možné nájsť v:

- nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004, a
- predpisoch Švédskej agentúry pre potraviny (LIVSFS 2014:4) o poskytovaní informácií o potravinách.

[1] Pozri smernicu Rady 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyré určené na ľudskú spotrebu, zmenenú smernicou Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1438. Pozri tiež smernicu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti.

Termíny a definície

§ 3 Vymedzenia pojmov džem, extra džem, marmeláda, extra marmeláda, citrusová marmeláda, rôsolová marmeláda, rôsol, extra rôsol a sladené gaštanové pyré sa uvádzajú v prílohe 1.

Zložky a suroviny

§ 4 Pri výrobe výrobkov uvedených v § 1 ods. 1 sa môžu používať len zložky uvedené v prílohe 2 a suroviny, ktoré spĺňajú požiadavky prílohy 3.

Označenie

§ 5 Označenia uvedené v prílohe 1 sú zákonnými označeniami v súlade s nariadením (EÚ) č. 1169/2011.

§ 6 Označenie musí byť sprevádzané označením použitej odrody alebo odrôd ovocia. Tieto sa uvádzajú v zostupnom poradí podľa hmotnosti.

Ak výrobok pozostáva z troch alebo viacerých odrôd ovocia, označenie použitých odrôd ovocia sa môže nahradiť výrazom „zmes ovocia“ alebo podobným výrazom alebo uvedením počtu použitých odrôd ovocia.

§ 7 Označenia v prílohe 1 sa môžu používať popri označeniach iných výrobkov, ak sa takto tradične používajú a výrobky sa nedajú zamieňať s výrobkami vymedzenými v tejto prílohe.

Označovanie

§ 8 Obsah ovocia sa na etikete uvádza výrazom „množstvo ovocia: …g na 100 g“ v hotovom výrobku, prípadne po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

§ 9 Informácie o obsahu ovocia musia byť na obale uvedené jasne čitateľnými písmenami v rovnakom zornom poli ako označenie.

---

1. Tieto predpisy nadobúdajú účinnosť 14. júna 2026.
2. Týmito predpismi sa zrušujú predpisy Švédskej agentúry pre potraviny (LIVSFS 2003:17) o džemoch, rôsoloch a marmeládach.
3. Výrobky uvedené na trh alebo označené pred 14. júnom 2026 v súlade so starými pravidlami sa môžu naďalej uvádzať na trh až do vyčerpania zásob.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Právne oddelenie)

Príloha č. 1

(k LIVSFS 2025:6)

Vymedzenie pojmov a označenia

Označenia a súvisiace vymedzenia pojmov džem, extra džem, marmeláda, extra marmeláda, citrusová marmeláda, rôsolová marmeláda, rôsol, extra rôsol a sladené gaštanové pyré sú uvedené nižšie.

Ak sa v jednom výrobku zmieša viacero druhov ovocia, minimálny obsah stanovený nižšie pre rôzne odrody ovocia sa zníži úmerne k percentuálnym podielom použitým pre príslušné ovocie.

Džemy a marmelády

Zmes cukrov, vody a drene a/alebo pretlaku jedného alebo viacerých druhov ovocia, okrem marmelády z citrusového ovocia, s vhodnou zrôsolovatenou konzistenciou.

Citrusový džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Množstvo drene a/alebo pretlaku použitého na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie než:

- 450 g všeobecne,
- 350 g pre červené ríbezle, jarabinu, plody rakytníka rešetliakového, čierne ríbezle, šípky a duly,
- 180 g pre zázvor,
- 230 g pre jabĺčka kešu,
- 80 g pre plody mučenky jedlej.

Extra džem a extra marmeláda

Zmes cukrov, vody a nekoncentrovanej drene jedného alebo viacerých druhov ovocia s výnimkou citrusových plodov, v prípade extra marmelády, s vhodnou zrôsolovatenou konzistenciou.

Extra džem a extra marmeláda zo šípok a extra džem a extra marmeláda bez obsahu semiačok z malín, ostružín, čiernych ríbezlí, čučoriedok a červených ríbezlí môže byť získaný úplne alebo čiastočne z nekoncentrovaného pretlaku z príslušných plodov.

Citrusový extra džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Pri výrobe extra džemu a extra marmelády sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

Množstvo drene a/alebo pretlaku použitého na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie než:

- 500 g všeobecne,
- 450 g pre červené ríbezle, jarabinu, plody rakytníka rešetliakového, čierne ríbezle, šípky a duly,
- 280 g pre zázvor,
- 290 g pre jabĺčka kešu,
- 100 g pre plody mučenky jedlej.

Citrusová marmeláda

Zmes vody, cukrov a jedného alebo viacerých nasledujúcich výrobkov získaných z citrusového ovocia, privedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie: dreň, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa.

Výraz ‚citrusová‘ sa môže nahradiť názvom použitého citrusového ovocia.

Množstvo citrusového ovocia použitého na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako 200 g, z ktorých aspoň 75 g musí byť získaných z vnútornej vrstvy oplodia.

Rôsolová marmeláda

Môže sa použiť na označenie citrusovej marmelády, ktorá neobsahuje nerozpustnú hmotu okrem prípadných malých množstiev jemných plátkov šupy.

Rôsol

Vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy a/alebo vodných extraktov z jedného alebo viacerých druhov ovocia.

Množstvo šťavy a/alebo vodných extraktov použitých na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako množstvo stanovené pre výrobu džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

Extra rôsol

Množstvo šťavy a/alebo vodných extraktov použitých na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako množstvo stanovené pre výrobu extra džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

Pri výrobe extra rôsolu sa v zmesi nesmú používať tieto odrody ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

Sladené gaštanové pyré

Zmes s vhodnou konzistenciou pozostávajúca z vody, rôznych foriem cukru a najmenej 380 g roztlačených gaštanov (*Castanea sativa*) na 1 000 g hotového výrobku.

Príloha 2
(k LIVSFS 2025:6)

Zložky

Vo výrobkoch vymedzených v prílohe 1 sa môžu použiť nasledujúce zložky, ako je opísané nižšie:

- *Med:* vo všetkých výrobkoch ako úplná alebo čiastočná náhrada rôznych foriem cukru.
- *Ovocná šťava, tiež koncentrovaná:* iba v džeme a marmeláde (s výnimkou citrusovej marmelády).
- *Šťava z citrusových plodov, tiež koncentrovaná vo výrobkoch získaných z iných typov ovocia:* iba v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole.
- *Šťava z červených plodov, tiež koncentrovaná:* iba v džeme a extra džeme vyrobenom zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek a rebarbory.
- *Šťava z cvikly, tiež koncentrovaná:* iba v džeme, marmeláde a rôsole vyrobenom z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí a sliviek.
- *Esenciálne oleje citrusových plodov:* iba v citrusovej marmeláde a rôsolovej marmeláde.
- *Jedlé oleje a tuky ako protipeniace činidlá:* vo všetkých výrobkoch.
- *Tekutý pektín:* vo všetkých výrobkoch.
- *Oplodie citrusových plodov:* v džeme, extra džeme, marmeláde, extra marmeláde, rôsole a extra rôsole.
- *Listy Pelargonium odoratissimum:* v džeme, extra džeme, marmeláde, extra marmeláde, rôsole a extra rôsole z dúl.
- *Alkoholy, vína a fortifikované vína, orechy, aromatické byliny, koreniny, vanilka a vanilkový extrakt:* vo všetkých výrobkoch.
- *Vanilín:* vo všetkých výrobkoch.
- *Prídavné látky v potravinách povolené v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách.*

Príloha č. 3
(k LIVSFS 2025:6)

Suroviny

Vo výrobkoch vymedzených v prílohe 1 sa môžu použiť len suroviny, ktoré spĺňajú nasledujúce požiadavky:

I. Suroviny

Ovocie

Čerstvé, zdravé plody, bez poškodenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek a dostatočne zrelé na použitie, po očistení, odstránení kazov, vrchných a spodných častí.

Na účely týchto predpisov sa rajčiaky, jedlé časti stoniek rebarbory, mrkva, sladké zemiaky, uhorky, tekvice, melóny a vodové melóny považujú za ovocie.

„Zázvor“ znamená jedlý koreň rastliny zázvoru v čerstvom alebo konzervovanom stave. Môže byť sušený alebo konzervovaný v sirupe.

Ovocná dreň

Jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá môže byť plátkovaná alebo drvená, ale nie zredukovaná na pretlak.

(Ovocný) pretlak

Jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá je zredukovaná na pretlak pasírovaním alebo podobným procesom.

Vodný extrakt (z ovocia)

Vodný extrakt z ovocia, ktorý po stratách nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky zložky použitého ovocia rozpustné vo vode.

Všetky formy cukru

Dovolené cukru sú:
- formy cukry vymedzené v predpisoch Švédskej agentúry pre potraviny (LIVSFS 2003:11) o cukre,
- fruktózový sirup,

- cukor extrahovaný z ovocia a
- hnedý cukor.

II. Spracovanie surovín

Ovocie, ovocná dreň, ovocný pretlak a vodný extrakt z ovocia možno spracovávať takto:
- zohriatím, vychladením alebo zmrazením,
- sušením za zmrazeného stavu sublimačným sušením, lyofilizáciou, a
- koncentrovaním na technicky možnú mieru.

Marhule a slivky na použitie vo výrobe džemu môžu byť okrem sublimačného sušenia (sušenia za zmrazeného stavu) tiež spracovávané inými procesmi sušenia.

Citrusová kôra sa môže konzervovať v soľanke.