

Švedijos maisto agentūros teisės aktų kodeksas

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Paskelbta
Spustelėkite čia,
kad įvestumėte
datą.

priimta 2025 m. gruodžio 11 d.

Vadovaudamasi Potvarkio dėl maisto (2006:813) 6–7a straipsniais, Švedijos maisto agentūra nustato tai, kas nurodyta¹ toliau.

Įvadinės nuostatos

1 straipsnis. Šiose taisyklėse pateikiamos nuostatos dėl džemo, aukščiausios rūšies džemo, marmelado, aukščiausios rūšies marmelado, citrusinių vaisių marmelado, želė marmelado, želė, aukščiausios rūšies želė ir saldintos kaštainių tyrės.

Šios taisyklės netaikomos produktams, skirtiems konditerijos gaminių, pyragų arba sausainių gamybai.

2 straipsnis. Bendrosios nuostatos dėl informacijos apie maistą pateikiamos:

- Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, ir

¹ Žr. 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/113/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių džemų, žele, marmeladų ir saldintos kaštonų tyrės su pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2024/1438. Taip pat žr. 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka.

- Švedijos maisto agentūros taisyklėse (LIVSFS 2014:4) dėl informacijos apie maistą.

Terminai ir apibrėžtys

3 straipsnis. Džemo, aukščiausios rūšies džemo, marmelado, aukščiausios rūšies marmelado, citrusinių vaisių marmelado, želė marmelado, želė, aukščiausios rūšies želė ir saldintos kaštainių tyrės apibrėžtys yra pateiktos 1 priede.

Sudedamosios dalys ir žaliavos

4 straipsnis. 1 straipsnio pirmoje pastraipoje nurodytų produktų gamybai gali būti naudojamos tik 2 priede išvardytos sudedamosios dalys ir 3 priedo reikalavimus atitinkančios žaliavos.

Pavadinimas

5 straipsnis. 1 priede išvardyti pavadinimai yra teisės aktais nustatyti pavadinimai pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011.

6 straipsnis. Pavadinimas turi būti pateikiamas kartu su naudojamos (-ų) vaisių veislės (-ių) nuoroda. Jie nurodomi mažėjančia tvarka pagal svorį.

Jei produktą sudaro trys ar daugiau vaisių veislių, naudotų vaisių veislių nuoroda gali būti pakeista terminu „vaisių mišinys“ ar pan. arba nuoroda į naudotų vaisių veislių skaičių.

7 straipsnis. 1 priede nurodyti pavadinimai gali būti naudojami kartu su kitų produktų pavadinimais, jei jie buvo taip naudojami pagal tradicijas ir jei produktų negalima supainioti su tais, kurie apibrėžti tame priede.

Ženklinimas

8 straipsnis. Etiketėje vaisių kiekis nurodomas žodžiais „vaisių kiekis: ...g/100 g“ galutiniame produkte, jei taikoma, atėmus vandeniniam ekstraktui ruošti panaudoto vandens masę.

9 straipsnis. Vaisių kiekio nuoroda pateikiama ant pakuotės aiškiai įskaitomais rašmenimis tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

-
1. Šios taisyklės įsigalioja 2026 m. birželio 14 d.
 2. Šiomis taisyklėmis panaikinamos Švedijos nacionalinės maisto agentūros taisyklės (LIVSFS 2003:17) dėl džemų, želė ir marmeladų.

3. Produktai, pateikti rinkai arba paženklininti iki 2026 m. birželio 14 d. pagal senąsias taisykles, gali būti toliau parduodami, kol baigsis jų atsargos.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Teisės skyrius)

Apibrėžtys ir pavadinimai

Toliau pateikiami džemo, aukščiausios rūšies džemo, marmelado, aukščiausios rūšies marmelado, citrusinių vaisių marmelado, želė marmelado, želė, aukščiausios rūšies želė ir saldintos kaštainių tyrės pavadinimai ir susijusios apibrėžtys.

Jeigu viename produkte sumaišyti keli vaisiai, toliau nustatytas minimalus skirtingų veislių vaisių kiekis sumažinamas proporcingai pagal atitinkamų vaisių procentinę dalį.

Džemas ir marmeladas

Vienos ar kelių rūšių vaisių (išskyrus citrusinių vaisių marmeladą), cukrų, vandens, minkštimo ir (arba) tyrės mišinys, pasižymintis atitinkama želės tekstūra.

Citrusinių vaisių džemas gali būti gaunamas iš nepadalytų vaisių, supjaustomų juostelėmis ir (arba) griežinėliais.

1 000 g galutinio produkto gamybai naudoto minkštimo ir (arba) tyrės kiekis turi būti ne mažesnis kaip:

- 450 g – apskritai,
- 350 g – raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,
- 180 g – imbiero,
- 230 g – anakardžių vaisių ir
- 80 g – pasiflorų atveju.

Aukščiausios rūšies džemas ir aukščiausios rūšies marmeladas

Vienos ar kelių rūšių vaisių cukrų, vandens ir nekoncentruoto minkštimo mišinys (išskyrus citrusinių vaisius, jei gaminamas aukščiausios kokybės marmeladas), pasižymintis atitinkama į želė panašia konsistencija.

Aukščiausios rūšies džemas ir aukščiausios rūšies marmeladas iš erškėtrožių ir aukščiausios rūšies džemas be sėklų ir aukščiausios rūšies marmeladas iš aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, šilauogių ir raudonųjų serbentų gali būti visiškai arba iš dalies gaunami iš nekoncentruotos atitinkamų vaisių tyrės.

Aukščiausios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti gaunamas iš nepadalytų vaisių, supjaustomų juostelėmis ir (arba) griežinėliais.

Gaminant aukščiausios rūšies džemą ir aukščiausios rūšies marmeladą, toliau nurodytų rūšių vaisiai negali būti maišomi su kitų rūšių vaisiais: obuoliai,

kriaušės, slyvos su sėklomis arba kauliukais, melionai, arbūzai, vynuogės, moliūgai, agurkai ir pomidorai.

1 000 g galutinio produkto gamybai naudoto minkštimo ir (arba) tyrės kiekis turi būti ne mažesnis kaip:

- 500 g – apskritai,
- 450 g – raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,
- 280 g – imbiero,
- 290 g – anakardžių vaisių ir
- 100 g – pasiflorų.

Citrusinių vaisių džemas

Sudarytos tinkamos želė konsistencijos mišinys iš vandens, cukrų ir vieno ar daugiau gautų iš citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelių.

Žodis „citrusiniai vaisiai“ gali būti pakeistas naudojamų citrusinių vaisių rūšimi.

1 000 g galutinio produkto gamybai naudotų citrusinių vaisių kiekis turi būti ne mažesnis kaip 200 g, iš kurių bent 75 g turi būti gaunami iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpio).

Želė marmeladas

Šiuo pavadinimu gali būti žymimi citrusinių vaisių marmeladai, kuriuose nėra jokių netirpių medžiagų, išskyrus mažus smulkiai supjaustytos žievelės kiekius.

Želė

Atitinkamas želinis mišinys, sudarytas iš cukrų ir vienos ar kelių rūšių vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų.

1 000 g galutinio produkto gamybai naudotų sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis turi būti ne mažesnis už nustatytą džemui gaminti. Šie kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, panaudoto vandeniniams ekstraktams paruošti, masę.

Aukščiausios rūšies želė

1 000 g galutinio produkto gamybai naudotų sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis turi būti ne mažesnis už nustatytą aukščiausios kokybės džemui gaminti. Šie kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, panaudoto vandeniniams ekstraktams paruošti, masę.

Gaminant aukščiausios rūšies želė negalima maišyti toliau nurodytų veislių vaisių su kitų veislių vaisiais: obuolių, kriaušių, slyvų su kauliukais, melionų, arbūzų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų.

Saldinta kaštainių tyrė

Tinkamos konsistencijos mišinys, sudarytas iš vandens, įvairių formų cukraus ir ne mažiau kaip 380 g trintų kaštainių (*Castanea sativa*) norint gauti 1 000 g galutinio produkto.

Sudedamosios dalys

1 priede apibrėžtuose produktuose gali būti naudojamos šios sudedamosios dalys:

- *medus* – visuose produktuose, visiškai arba iš dalies pakeičiant juo įvairių formų cukrų,
- *vaisių sultys, koncentruotos arba nekoncentruotos* – tik džemuose ir marmeladuose (išskyrus citrusinių vaisių marmeladus),
- *citrusinių vaisių sultys, koncentruotos arba nekoncentruotos, gautos iš kitų veislių vaisių* – tik džemuose, aukščiausios rūšies džemuose, želėje arba aukščiausios rūšies želėje,
- *raudonųjų vaisių sultys, taip pat koncentruotos* – tik džeme ir aukščiausios rūšies džeme, pagamintame iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų ir rabarbarų,
- *raudonųjų burokėlių sultys, taip pat koncentruotos* – tik džeme, marmelade ir želėje, pagamintuose iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų ir slyvų,
- *citrusinių vaisių eteriniai aliejai* – tik marmelade ir želė marmelade,
- *valgomieji aliejai ir riebalai kaip medžiagos, apsaugančios nuo putojimo* – visuose produktuose,
- *skystas pektinas* – visuose produktuose,
- *citrusinių vaisių endokarpis* – džeme, aukščiausios rūšies džeme, marmelade, aukščiausios rūšies marmelade, želė ir aukščiausios rūšies želė,
- *Pelargonium odoratissimum lapai* – džeme, aukščiausios rūšies džeme, želėje ir aukščiausios rūšies želėje, pagamintuose iš cidonijų,
- *spiritai, vynai ir likeriai, riešutai, aromatinės žolelės, prieskoniai, vanilė ir vanilės ekstraktai* – visuose produktuose,
- *vanilinas* – visuose produktuose,
- *maisto priedai, kuriuos leidžiama naudoti pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų.*

Žaliavos

1 priede apibrėžtuose produktuose gali būti naudojamos tik toliau nurodytus reikalavimus atitinkančios žaliavos.

I. Žaliavos

Vaisiai

Švieži, nepažeisti ir pakankamai prinokę vaisiai, kuriuose yra visi esminiai elementai, po valymo, stiebų apipjaustymo ir dėmių pašalinimo.

Pomidorai, valgomosios rabarbarų lapkočių, morkų, valgomųjų batatų, agurkų, moliūgų, melionų ir arbūzų dalys šiame reglamente taip pat laikomos vaisiais.

Imbieras – valgomoji imbiero augalo šaknis, šviežia arba konservuota. Gali būti džiovintas arba konservuotas sirupe.

Vaisių minkštimas

Vaisių minkštimas – valgomosios viso vaisiaus dalys, jei taikoma, be žievelės, sėklų, kauliukų ir pan., kurios gali būti supjaustytos arba susmulkintos, bet nesutrintos į tyrę.

(Vaisių) tyrė

Vaisių tyrė – valgomosios viso vaisių dalys, jei reikia, be žievelės, sėklų, kauliukų ir pan., iš kurių sutrinant ar panašiu procesu gauta tyrė.

(Vaisiaus) vandeninis ekstraktas

Vandeniniai vaisių ekstraktai, kuriuose yra visos vandenyje tirpios vaisių sudedamosios dalys, po nuostolių, kurie neišvengiamai susidaro dėl jų įprastos gamybos.

Visų pavidalų cukrus

Leidžiami cukraus pavidalai:

- cukraus pavidalai, apibrėžti Nacionalinės maisto agentūros taisyklėse (LIVSFS 2003:11) dėl cukraus,
- fruktozės sirupas,
- iš vaisių ekstrahuoti cukrūs ir

- rudasis cukrus.

II. Žaliavų apdorojimas

Vaisiai, vaisių minkštimas, vaisių tyrės ir vaisių vandeniniai ekstraktai gali būti apdorojami taip:

- kaitinami, atšaldomi arba užšaldomi,
- sausai užšaldomi ir
- koncentruojami, kiek tai techniškai įmanoma.

Džemo gamybai naudojami abrikosai ir slyvos taip pat gali būti apdorojami kitais džiovinimo procesais, išskyrus sausą užšaldymą.

Citrusinių vaisių žievelė gali būti konservuojama sūryme.