

# Coletânea Legislativa da Agência Nacional da Qualidade Alimentar da Suécia

ISSN 1651-3533

---

## Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Publicados em  
[Clique aqui para  
inserir data.](#)

adotados em 11 de dezembro de 2025.

Por força dos artigos 6.º a 7.º-A do Decreto (2006:813) relativo aos alimentos, a Agência da Qualidade Alimentar da Suécia estabelece<sup>1</sup> o seguinte:

### Disposições introdutórias

**Artigo 1.º** Os presentes regulamentos contêm disposições relativas a doces, doces extra, citrinadas, citrinadas extra, citrinadas de citrinos, citrinadas em geleia, geleias, geleias extra e creme de castanha.

Os regulamentos não se aplicam aos produtos destinados ao fabrico de produtos de pastelaria, bolos ou biscoitos.

**Artigo 2.º** As disposições gerais relativas à informação sobre os géneros alimentícios podem ser consultadas no(s):

- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e

---

<sup>1</sup> Ver Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana, com a redação que lhe foi dada pela Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho. Ver também Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação.

do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão e

- Regulamentos da Agência da Qualidade Alimentar da Suécia (LIVSFS 2014:4) relativos à informação sobre os géneros alimentícios.

### **Termos e definições**

**Artigo 3.º** As definições de doce, doce extra, citrinada, citrinada extra, citrinada de citrinos, citrinada em geleia, geleia, geleia extra e creme de castanha encontram-se estabelecidas no anexo 1.

### **Ingredientes e matérias-primas**

**Artigo 4.º** Apenas os ingredientes enumerados no anexo 2 e as matérias-primas que satisfaçam os requisitos do anexo 3 podem ser utilizados na produção dos produtos referidos no artigo 1.º, primeiro parágrafo.

### **Designação**

**Artigo 5.º** As designações enumeradas no anexo 1 são designações legais nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

**Artigo 6.º** A designação deve ser acompanhada de uma indicação da variedade ou variedades de frutos utilizadas. Estas devem ser indicadas por ordem decrescente de peso.

Quando um produto for constituído por três ou mais variedades de frutos, a indicação das variedades de frutos utilizadas pode ser substituída pela expressão «mistura de frutos» ou similares ou pela indicação do número de variedades de frutos utilizadas.

**Artigo 7.º** As denominações constantes do anexo 1 podem ser utilizadas para além das denominações de outros produtos se tiverem sido utilizadas por tradição e os produtos não puderem ser confundidos com os definidos nesse anexo.

### **Marcação**

**Artigo 8.º** Na rotulagem, o teor de frutos deve ser indicado pela expressão «quantidade de frutos: ... g por 100 g no produto acabado, quando aplicável após dedução do peso da água utilizada na preparação do extrato aquoso.

**Artigo 9.º** A indicação do teor de frutos deve figurar na embalagem em caracteres claramente legíveis, no mesmo campo visual que a denominação.

1. Os presentes regulamentos entram em vigor em 14 de junho de 2026.
2. Os presentes regulamentos revogam os regulamentos da Agência Nacional da Qualidade Alimentar da Suécia (LIVSFS 2003:17) relativos a doces, geleias e citrinadas.
3. Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 14 de junho de 2026 em conformidade com as regras anteriores podem continuar a ser comercializados até ao esgotamento das existências.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg  
(Departamento Jurídico)

## **Definições e designações**

As designações e definições conexas para doces, doces extra, citrinadas, citrinadas extra, citrinadas de citrinos, citrinadas em geleia, geleia, geleia extra e creme de castanha são apresentadas em seguida.

Se vários frutos forem misturados num único produto, os teores mínimos a seguir indicados para as diferentes variedades de frutos devem ser reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas pelos respetivos frutos.

### *Doces e citrinadas*

uma mistura de açúcares, água e polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos, com exceção da citrinada de citrinos, com uma textura gelatinosa adequada;

Os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodela.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 450 g em geral,
- 350 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira-das-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,
- 180 g no caso do gengibre,
- 230 g no caso das castanhas de caju, e
- 80 g no caso dos maracujás.

### *Doce extra e citrinada extra*

uma mistura de açúcares, água e polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos, com exceção, no caso da citrinada extra, de citrinos, com uma consistência gelatinosa adequada;

O doce extra e a citrinada extra de bagas de roseira-brava e o doce extra e citrinada extra sem sementes de framboesa, amora-preta, groselha-preta, mirtilo e groselha vermelha podem ser obtidos inteiramente ou em parte a partir de polmes não concentrados dos respetivos frutos.

Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodela.

Os seguintes tipos de frutos não podem ser misturados com outros tipos de frutos na produção de doce extra e de citrinada extra: maçãs, peras, ameixas com sementes ou caroços, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 500 g em geral,
- 450 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheiradas-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,
- 280 g no caso do gengibre,
- 290 g no caso das castanhas de caju, e
- 100 g no caso dos maracujás.

### *Doce de citrinos*

uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extrato aquoso e/ou casca.

O termo «citrino» pode ser substituído pelo tipo de citrino utilizado.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo.

### *Citrinada em geleia*

pode ser utilizado para designar citrinada de citrinos que não contenha substâncias insolúveis, com exceção de quaisquer pequenas quantidades de casca fina.

### *Geleia*

mistura suficientemente gelificada, de açúcares e sumo e/ou extrato aquoso de um ou mais tipos de frutos.

As quantidades de sumo e/ou extrato aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extrato aquoso.

### *Geleia extra*

As quantidades de sumo e/ou extrato aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico de doce extra e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extrato aquoso.

As seguintes variedades de frutos não podem ser misturadas com outras variedades de frutos na produção de geleia extra: maçãs, peras, ameixas de caroço, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

*Creme de castanha*

Uma mistura com consistência apropriada, constituída por água, várias formas de açúcar e, pelo menos, 380 g de castanhas moídas (de *Castanea sativa*) por 1 000 g de produto acabado.

## Ingredientes

Aos produtos definidos no anexo 1 podem ser adicionados os seguintes ingredientes, conforme descrito em seguida:

- *Mel*: em todos os produtos destinados a substituir, total ou parcialmente, várias formas de açúcar.
- *Sumo de frutos, concentrado ou não*: apenas em doces e citrinadas (excluindo citrinadas de citrinos).
- *Sumo de citrinos, concentrado ou não: em produtos fabricados a partir de outros frutos*: apenas em doces, doces extra, citrinadas, citrinadas extra, geleias e geleias extra.
- *Sumo de frutos vermelhos, também concentrado*: apenas em doces e doces extra fabricados a partir de frutos da roseira brava, morangos, framboesas, groselhas verdes (espinhosas), groselhas vermelhas, ameixas ou ruibarbo.
- *Sumo de beterrabas vermelhas, também concentrado*: apenas nos doces, nas citrinadas e nas geleias fabricados a partir de morangos, framboesas, groselhas verdes (espinhosas), groselhas vermelhas ou ameixas.
- *Óleos essenciais de citrinos*: apenas nas citrinadas e nas citrinadas em geleia.
- *Óleos e gorduras comestíveis, como antiespumantes*: em todos os produtos.
- *Pectina líquida*: em todos os produtos.
- *Endocarpo de citrinos*: em doces, doces extra, citrinada, citrinada extra, geleia e geleia extra.
- *Folhas de Pelargonium odoratissimum*: nos doces, doces extra, geleias e geleias extra fabricados a partir de marmelos
- *Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutos de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extratos de baunilha*: em todos os produtos.
- *Vanilina*: em todos os produtos.
- *Aditivos alimentares autorizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos aditivos alimentares*.

## **Matérias-primas**

Nos produtos definidos no anexo 1 só podem ser utilizadas matérias-primas que satisfaçam os seguintes requisitos:

### **I. Matérias-primas**

#### *Frutos*

Frescos, não danificados e suficientemente maduros, que contenham todos os elementos essenciais, após limpeza, aparagem dos caules e remoção das manchas;

os tomates, as partes comestíveis dos caules do ruibarbo, as cenouras, as batatas doces, os pepinos, as abóboras, os melões e as melancias também são considerados frutos para efeitos do presente regulamento.

«Gengibre» designa as raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope.

#### *Polpa de frutos*

Polpa de frutos – A parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodela ou esmagada, mas não reduzida a polme.

#### *Polme (de frutos)*

Polme de frutos – partes comestíveis de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzidas a polme por peneiração ou um processo similar.

#### *Extrato aquoso (de frutos)*

Extratos aquosos de frutos que contenham todos os constituintes solúveis em água do fruto, após as perdas que inevitavelmente resultam da sua produção habitual.

#### *Todas as formas de açúcar*

As formas de açúcar permitidas são:

- as formas de açúcar definidas nos regulamentos da Agência Nacional da Qualidade Alimentar da Suécia (LIVSFS 2003:11) relativos ao açúcar,
- xarope de frutose
- açúcares extraídos de frutos, e
- açúcar mascavado.

## **II. Tratamento de matérias-primas**

Os frutos, a polpa de frutos, o polme de frutos e os extratos aquosos de frutos podem ser tratados das seguintes formas:

- tratamentos pelo calor ou pelo frio,
- liofilização, e
- concentração, se tal for tecnicamente possível.

Os damascos e as ameixas destinados ao fabrico de doces podem ser submetidos a outros tratamentos de desidratação além da liofilização.

As cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.