

Dziennik Urzędowy szwedzkiej Krajowej Agencji ds. Żywności

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Opublikowano w
dniu [Kliknij tutaj,](#)
aby wpisać datę.

przyjęto w dniu 11 grudnia 2025 r.

Na mocy sekcji 6-7a rozporządzenia w sprawie żywności (2006:813),¹ szwedzka Krajowa Agencja ds. Żywności określa, co następuje.

Przepisy wprowadzające

Artykuł 1 Przepisy te zawierają przepisy dotyczące dżemu, dżemu ekstra, marmolady, marmolady ekstra, marmolady cytrusowej, marmolady galaretkowej, galaretki, galaretki ekstra i słodzonego przecieru z kasztanów.

Przepisy nie mają zastosowania do produktów przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych, ciastek lub herbatników.

Artykuł 2 Ogólne przepisy dotyczące informacji na temat żywności można znaleźć w:

- Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 oraz

¹ Patrz dyrektywa Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, zmieniona dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438. Patrz również dyrektywa (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

- Przepisach szwedzkiej Krajowej Agencji ds. Żywności (LIVSFS 2014:4) w sprawie informacji na temat żywności.

Terminy i definicje

Artykuł 3 Definicje dżemu, dżemu ekstra, marmolady, marmolady ekstra, marmolady cytrusowej, marmolady galaretkowej, galaretki, galaretki ekstra i słodzonego przecieru z kasztanów określono w załączniku 1.

Składniki i surowce

Artykuł 4 Do wytwarzania produktów, o których mowa w art. 1 ustęp pierwszy, mogą być wykorzystywane wyłącznie składniki wymienione w załączniku 2 oraz surowce spełniające wymagania załącznika 3.

Oznaczenie

Artykuł 5 Oznaczenia wymienione w załączniku 1 są oznaczeniami ustawowymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011.

Artykuł 6 Oznaczeniu towarzyszy wskazanie wykorzystanej odmiany lub odmian owoców. Wskazuje się je w porządku malejącym według masy.

W przypadku gdy produkt składa się z trzech lub więcej odmian owoców, wskazanie wykorzystanych odmian owoców można zastąpić określeniem „owoce mieszane” lub podobnym określeniem albo wskazaniem liczby wykorzystanych odmian owoców.

Artykuł 7 Nazwy wymienione w załączniku 1 mogą być używane jako uzupełnienie nazw innych produktów, jeżeli są one używane zgodnie z tradycją i produktów nie można pomylić z produktami określonymi w tym załączniku.

Oznakowanie

Artykuł 8 Na etykiecie zawartość owoców wskazuje się wyrażeniem „ilość owoców: ...g na 100 g” w produkcie końcowym, w stosownych przypadkach po odjęciu masy wody użytej do przygotowania ekstraktu wodnego.

Artykuł 9 Wskazanie zawartości owoców umieszcza się na opakowaniu czytelną czcionką w tym samym polu widzenia co oznaczenie.

-
1. Niniejsze przepisy wchodzi w życie z dniem 14 czerwca 2026 r.
 2. Niniejsze przepisy odwołują przepisy szwedzkiej Krajowej Agencji ds. Żywności (LIVSFS 2003:17) w sprawie dżemów, marmolad i galaretek.

3. Produkty wprowadzone do obrotu lub oznakowane przed dniem 14 czerwca 2026 r. zgodnie ze starymi przepisami mogą być nadal wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Dział Prawny)

Definicje i oznaczenia

Poniżej podano oznaczenia i związane z nimi definicje dżemu, dżemu ekstra, marmolady, marmolady ekstra, marmolady cytrusowej, marmolady galaretkowej, galaretki, galaretki ekstra i słodzonego przecieru z kasztanów.

W przypadku gdy w jednym produkcie miesza się kilka owoców, minimalna zawartość określona poniżej dla różnych odmian owoców zostaje zmniejszona proporcjonalnie do zawartości procentowej odpowiednich owoców.

Dżem i marmolada

mieszanka cukrów, wody i pulpy lub przecieru z jednego lub większej liczby rodzajów owoców, inna niż marmolada z owoców cytrusowych, o odpowiedniej galaretowatej konsystencji;

Dżem cytrusowy można otrzymać z całych owoców, pokrojonych w paski lub w plastry.

Ilość pulpy lub przecieru użytych do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 450 g – ogólnie;
- 350 g w przypadku porzeczki czerwonej, jarzębiny, rokitnika zwyczajnego, porzeczki czarnej, dzikiej róży i pigwy;
- 180 g w przypadku imbiru;
- 230 g w przypadku nerkowca oraz
- 80 g w przypadku marakui.

Dżem ekstra i marmolada ekstra

mieszanka cukrów, wody i nieskoncentrowanej pulpy z jednego lub większej liczby rodzajów owoców, z wyjątkiem, w przypadku marmolady ekstra, owoców cytrusowych, o odpowiedniej galaretowatej konsystencji;

Dżem ekstra i marmoladę ekstra z dzikiej róży oraz dżem ekstra bez pestek i marmoladę ekstra z malin, jeżyn, porzeczki czarnej, jagód i porzeczki czerwonej można otrzymać w całości lub w części z nieskoncentrowanego przecieru z odpowiednich owoców.

Dżem cytrusowy ekstra można otrzymać z całych owoców, pokrojonych w paski lub w plastry.

Następujące rodzaje owoców nie mogą być mieszane z innymi rodzajami owoców w produkcji dżemu ekstra i marmolady ekstra: jabłka, gruszki, śliwki z nasionami lub pestkami, melony, arbuzy, winogrona, dynie, ogórki i pomidory.

Ilość pulpy lub przecieru użytych do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 500 g – ogólnie;
- 450 g w przypadku porzeczki czerwonej, jarzębiny, rokitnika zwyczajnego, porzeczki czarnej, dzikiej róży i pigwy;
- 280 g w przypadku imbiru;
- 290 g w przypadku nerkowca oraz
- 100 g w przypadku marakui.

Dżem cytrusowy

mieszanka wody, cukrów i jednego lub większej liczby produktów otrzymanych z owoców cytrusowych tj. pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki, doprowadzona do odpowiedniej galaretowatej konsystencji.

Słowo „cytrusowy” można zastąpić rodzajem użytych owoców cytrusowych.

Ilość owoców cytrusowych użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego 75 g musi być otrzymane z endokarpu.

Marmolada galaretkowa

Ta nazwa może być używana do oznaczania marmolady cytrusowej, która nie zawiera żadnych substancji nierozpuszczalnych z wyjątkiem niewielkich ilości drobno krojonej skórki.

Galaretka

mieszanka cukrów i soku lub ekstraktów wodnych z jednego lub większej liczby rodzajów owoców, doprowadzona do odpowiedniej galaretowatej konsystencji.

Ilość soku lub ekstraktów wodnych użytych do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż ilość określona do produkcji dżemu.

Ilości te oblicza się po odjęciu masy wody użytej do przygotowania ekstraktów wodnych.

Galaretka ekstra

Ilość soku lub ekstraktów wodnych użytych do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż ilość określona do produkcji dżemu.

Ilości te oblicza się po odjęciu masy wody użytej do przygotowania ekstraktów wodnych.

Następujące rodzaje owoców nie mogą być mieszane z innymi rodzajami owoców w produkcji galaretki ekstra: jabłka, gruszki, śliwki z pestkami, melony, arbuzy, winogrona, dynie, ogórki i pomidory.

Słodzony przecier z kasztanów

mieszanka o odpowiedniej konsystencji, składająca się z wody, różnych form cukru i co najmniej 380 g zmiażdżonych kasztanów (*Castanea sativa*) na 1000 g produktu końcowego.

Składniki

Następujące składniki mogą być wykorzystywane, jak opisano poniżej, w produktach określonych w załączniku 1:

- *Miód*: we wszystkich produktach w celu zastąpienia, w całości lub w części, różnych form cukru.
- *Soki owocowe, zagęszczone lub nie*: tylko w dżemach i marmoladach (z wyłączeniem marmolad cytrusowych).
- *Sok z owoców cytrusowych, zagęszczony lub nie, w produktach uzyskanych z innych rodzajów owoców*: tylko w dżemie, dżemie ekstra, marmoladzie, marmoladzie ekstra, galaretkie i galaretkie ekstra.
- *Sok z czerwonych owoców, również zagęszczony*: tylko w dżemie i dżemie ekstra wytwarzanych z dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, porzeczki czerwonej, śliwek i rabarbaru.
- *Sok z buraków ćwikłowych, również zagęszczony*: tylko w dżemie i galaretkie wytwarzanych z truskawek, malin, agrestu, porzeczki czerwonej i śliwek.
- *Olejki eteryczne z owoców cytrusowych*: tylko w marmoladzie i marmoladzie galaretkowej.
- *Jadalne oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące*: we wszystkich produktach.
- *Ciekle pektyny*: we wszystkich produktach.
- *Endokarp owoców cytrusowych*: w dżemie, dżemie ekstra, marmoladzie, marmoladzie ekstra, galaretkie i galaretkie ekstra.
- *Liście Pelargonium odoratissimum*: w dżemie, dżemie ekstra, galaretkie i galaretkie ekstra wytwarzanych z pigwy.
- *Spirytus, wina i likiery, orzechy, zioła aromatyczne, przyprawy korzenne, wanilia i ekstrakty waniliowe*: we wszystkich produktach.
- *Wanilina*: we wszystkich produktach.
- *Dodatki do żywności dopuszczone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności*.

Surowce

W produktach określonych w załączniku 1 można stosować wyłącznie surowce, które spełniają następujące wymogi:

I. Surowce

Owoce

Świeże, nieuszkodzone i dostatecznie dojrzałe owoce zawierające wszystkie niezbędne elementy, po oczyszczeniu, usunięciu łodyg i usunięciu plam;

Pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony i arbuzy również uważa się za owoce do celów niniejszego rozporządzenia.

„Imbir” oznacza jadalny korzeń imbiru w stanie świeżym lub zakonserwowanym. Może on być suszony lub zakonserwowany w syropie.

Pulpa owocowa

Pulpa owocowa – jadalne części całego owocu, w stosownych przypadkach pozbawione skórki, nasion, pestek i tym podobnych, które mogły zostać pokrojone lub rozdrobnione, ale które nie zostały zredukowane do przecieru.

Przecier (owocowy)

Przecier owocowy – jadalne części całego owocu, w stosownych przypadkach pozbawione skórki, nasion, pestek i tym podobnych, które zostały zredukowane do przecieru przez przesiewanie lub podobny proces.

Ekstrakt wodny (z owoców)

Uwodnione ekstrakty owocowe zawierające wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki owocu, po stratach, które nieuchronnie wynikają ze zwykłej produkcji.

Wszystkie formy cukru

Dozwolonymi formami cukru są:

- formy cukru określone w przepisach Krajowej Agencji ds. Żywności dotyczących cukru (LIVSFS 2003:11),

- syrop fruktozowy,
- cukry ekstrahowane z owoców oraz
- cukier brązowy.

II. Obróbka surowców

Owoce, pulpa owocowa, przecier owocowy i ekstrakty wodne z owoców mogą być poddawane obróbce w następujący sposób:

- podgrzewane, chłodzone lub mrożone,
- liofilizowane oraz
- zagęszczane, w zakresie, w jakim jest to technicznie możliwe.

Morele i śliwki wykorzystywane do produkcji dżemu mogą być również poddawane innym procesom suszenia poza liofilizacją.

Skórkę owoców cytrusowych można konserwować w solance.