

# Dziennik Urzędowy Szwedzkiej Krajowej Agencji ds. Żywności

ISSN 1651-3533

## Rozporządzenia Szwedzkiej Krajowej Agencji ds. Żywności w sprawie dżemów, marmolad i galaretek;

LIVSFS 2025:X

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

przyjęte dnia [Kliknij tutaj, aby wpisać datę.](#)

Zgodnie z art. 6, 7 i X rozporządzenia w sprawie żywności (2006:813) Szwedzka Krajowa Agencja ds. Żywności rozporządza<sup>1</sup>, co następuje.

### Przepisy wprowadzające

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

Rozporządzenia 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

1. 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

<sup>1</sup> Patrz Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi. 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.

Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 oraz

2. Rozporządzeniach szwedzkiej Agencji 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 rozporządzenia wchodzi w życie z dniem 14 czerwca 2026 r.
  2. Niniejsze rozporządzenia odwołują rozporządzenia 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.

DYREKTOR GENERALNY

Elin Häggqvist  
(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;
- 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;
- 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 wykorzystanych do produkcji 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 wykorzystanych do produkcji 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż ilość określona do produkcji dżemu ekstra. 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, galaretkach i galaretkach 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 galaretkach 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.
- *Ciekłe pektyny*: we wszystkich produktach.
- *Endokarp owoców cytrusowych*: w dżemie, dżemie ekstra, marmoladzie, marmoladzie ekstra, galaretkach i galaretkach ekstra.
- *Liście Pelargonium odoratissimum*: w dżemie, dżemie ekstra, galaretkach i galaretkach ekstra wytwarzanych z pigwy.
- *Spirytus, wina i likiery, orzechy, zioła aromatyczne, przyprawy korzenne, wanilia i ekstrakty waniliowe*: we wszystkich produktach.
- *Wanilina*: we wszystkich produktach.
- *dotatki 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 wymagania:

### I. Surowce

#### *Owoce*

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

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,
- syrop fruktozowy,

- cukry ekstrahowane z owoców oraz
- cukier brązowy.

## **II. Postępowanie z surowcami**

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.