

# Codul statutar al Agenției Suedeze pentru Alimentație

ISSN 1651-3533

## Reglementări ale Agenției Suedeze pentru Alimentație privind gemurile, jeleurile și marmeladele

LIVSFS 2025:X

Publicat la [Faceți clic aici pentru a introduce data.](#)

adoptate [Faceți clic aici pentru a introduce data..](#)

În temeiul articolelor 6, 7 și X din Ordonanța privind produsele alimentare (2006:813), Agenția Suedeză pentru Alimentație stabilește<sup>1</sup> următoarele reglementări.

### Dispoziții introductive

**Articolul 1** Prezentele reglementări conțin dispoziții privind gemul, gemul de calitate superioară, marmelada, marmelada de calitate superioară, marmelada de citrice, marmelada jeleu, jeleul, jeleul de calitate superioară și piureul de castane îndulcit.

Reglementările nu se aplică produselor destinate fabricării de produse de cofetărie, prăjituri sau biscuiți.

**Articolul 2** Dispozițiile generale privind informațiile referitoare la produsele alimentare pot fi găsite în:

1. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a

<sup>1</sup> A se vedea Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman. A se vedea, de asemenea, Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.

Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei și

2. Reglementările Agenției Suedeze pentru Alimentație (LIVSFS 2014:4) privind informațiile referitoare la produsele alimentare.

## **Termeni și definiții**

**Articolul 3** Definiția gemului, a gemului de calitate superioară, a marmeladei, a marmeladei de calitate superioară, a marmeladei de citrice, a marmeladei jeleu, a jeleului, a jeleului de calitate superioară și a piureului de castane îndulcit sunt stabilite în anexa 1.

## **Ingrediente și materii prime**

**Articolul 4** Numai ingredientele enumerate în anexa 2 și materiile prime care îndeplinesc cerințele din anexa 3 pot fi utilizate la fabricarea produselor menționate la articolul 1 primul paragraf.

## **Denumire**

**Articolul 5** Denumirile enumerate în anexa 1 sunt denumiri reglementate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

**Articolul 6** Denumirea este însoțită de o indicație privind soiul sau soiurile de fructe utilizate. Acestea sunt menționate în ordinea descrescătoare a procentului de greutate.

În cazul în care un produs conține trei sau mai multe soiuri de fructe, indicația privind tipurile de fructe utilizate poate fi înlocuită cu expresia „amestec de fructe” sau cu un termen similar sau cu o indicație a numărului de soiuri de fructe utilizate.

**Articolul 7** Denumirile din anexa 1 pot fi folosite ca adaos la denumirile altor produse, dacă au fost utilizate astfel în mod tradițional și produsele nu pot fi confundate cu cele definite în acea anexă.

## **Etichetare**

**Articolul 8** Pe etichetă, conținutul de fructe trebuie indicat cu expresia „cantitate de fruct: ...g la 100 g” în produsul finit, după caz, după ce s-a scăzut greutatea apei utilizate la prepararea extractului apos.

**Articolul 9** Informația privind conținutul de fructe trebuie prezentată cu litere clar lizibile pe ambalaj, în același câmp vizual cu denumirea produsului.

---

1. Prezentele reglementări intră în vigoare la 14 iunie 2026.

2. Prin prezentele reglementări se abrogă reglementările Agenției Suedeze pentru Alimentație (LIVSFS 2003:17) privind gemurile, jeleurile și marmeladele.
3. Produsele introduse pe piață sau etichetate înainte de 14 iunie 2026, în conformitate cu reglementările anterioare, pot continua să fie comercializate până la epuizarea stocurilor.

DIRECTOR GENERAL

Elin Häggqvist  
(Unitatea juridică)

## Definiții și denumiri

Denumirile și definițiile aferente pentru gem, gem de calitate superioară, marmeladă, marmeladă de calitate superioară, marmeladă de citrice, marmeladă jeleu, jeleu, jeleu de calitate superioară și piure de castane îndulcit. sunt prezentate mai jos.

Dacă într-un produs sunt amestecate mai multe tipuri de fructe, cantitățile minime stabilite mai jos pentru fiecare tip de fruct se reduc proporțional cu procentele utilizate din fiecare fruct.

### *Gem și marmeladă:*

un amestec de zaharuri, apă, pulpă și/sau piure din unul sau mai multe tipuri de fructe, altele decât marmelada de citrice, cu o textură adecvată de jeleu;

Gemul de citrice poate fi obținut din fructe întregi tăiată în fâșii și/sau felii.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 450 g în general;
- 350 g pentru coacăze roșii, scorușe, cătină, coacăze negre, măceșe și gutui;
- 180 g pentru ghimbir;
- 230 g pentru mere de caju; și
- 80 g pentru fructul pasiunii.

### *Gem de calitate superioară și marmeladă de calitate superioară:*

un amestec de zaharuri, apă și pulpă neconcentrată din unul sau mai multe tipuri de fructe, cu excepția, în cazul marmeladei de calitate superioară, a citricelor, cu o consistență corespunzătoare de jeleu;

Gemul de calitate superioară și marmelada de calitate superioară de măceșe, precum și variantele fără sâmburi din zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii pot fi obținute parțial sau integral din piure neconcentrat de astfel de fructe.

Gemul de citrice de calitate superioară poate fi obținut din fructe întregi tăiate în fâșii și/sau felii.

Următoarele tipuri de fructe nu pot fi amestecate cu alte tipuri de fructe pentru producerea gemului de calitate superioară și a marmeladei de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmburi, pepeni galbeni, pepeni verzi, struguri, dovleci, castraveți și tomate.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 500 g în general;
- 450 g pentru coacăze roșii, scorușe, cătină, coacăze negre, măceșe și gutui;
- 280 g pentru ghimbir;
- 290 g pentru mere de caju; și
- 100 g pentru fructul pasiunii.

#### *Marmeladă de citrice:*

un amestec, cu consistență gelatinoasă, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă de fructe, piure, suc, extract apos și coajă de fructe.

Cuvântul „citrice” poate fi înlocuit cu denumirea tipului de citric folosit.

Cantitatea de fructe citrice utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de cel puțin 200 g, din care cel puțin 75 g provenind din fructe curățate de coajă.

#### *Marmeladă jeleu:*

se poate folosi ca denumire pentru marmelada de citrice care nu conține substanțe insolubile, cu excepția unor eventuale cantități mici de coajă tăiată fin.

#### *Jeleu:*

un amestec cu consistență gelatinoasă, obținut din zaharuri și sucul și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe.

Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

#### *Jeleu de calitate superioară:*

Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului extra. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

Următoarele tipuri de fructe nu pot fi amestecate cu altele în fabricarea jeleului extra: mere, pere, prune cu sâmburi, pepeni galbeni, pepeni verzi, struguri, dovleci, castraveți și tomate.

*Piure de castane îndulcit:*

un amestec cu o consistență adecvată, constând în apă, diverse forme de zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (de *Castanea sativa*) la 1 000 g de produs finit.

## Ingrediente

Următoarele ingrediente pot fi utilizate, conform descrierii de mai jos, în produsele definite în anexa 1:

- *miere*: în toate produsele, pentru a înlocui, integral sau parțial, diferite forme de zahăr;
- *sucuri de fructe, concentrate sau nu*: numai în gemuri și marmelade (cu excepția marmeladei de citrice);
- *suc de fructe citrice, inclusiv concentrat, în produse obținute din alte tipuri de fructe*: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
- *suc din fructe roșii, inclusiv concentrat*: numai în gem și în gem de calitate superioară obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă;
- *suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu*: numai în gem, marmeladă și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;
- *uleiuri esențiale din fructe citrice*: numai în marmeladă și marmeladă jeleu;
- *uleiuri și grăsimi comestibile folosite ca agenți antispumați*: în toate produsele;
- *pectină lichidă*: în toate produsele;
- *coajă de citrice*: în gem, gem de calitate superioară, marmeladă, marmeladă, jeleu și jeleu de calitate superioară;
- *frunze de Pelargonium odoratissimum*: în gem, gem de calitate superioară, marmeladă, marmeladă de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sunt obținute din gutui;
- *alcooli, vinuri și vinuri fortificate, nuci, ierburi aromatice, condimente, vanilie și extract de vanilie*: în toate produsele;
- *vanillină*: în toate produsele;
- *aditivi alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind aditivii alimentari*;

## **Materii prime**

Numai materiile prime care îndeplinesc următoarele cerințe pot fi utilizate în produsele definite în anexa 1:

### **I. Materii prime**

#### *Fructe*

Fructe proaspete, sănătoase, neafectate și suficient de coapte, care conțin toate componentele esențiale, după ce au fost spălate, curățate de codițe și de pete.

Tomatele, părțile comestibile ale tulpinilor de ruarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii galbeni și pepenii verzi sunt, de asemenea, considerate fructe în sensul prezentului regulament.

„Ghimbir” înseamnă rădăcina comestibilă a fructului de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.

#### *Pulpă de fructe*

„Pulpă de fructe” înseamnă partea comestibilă a fructului întreg, eventual fără coajă, sâmburi, miez sau părți similare, care poate fi feliată sau zdrobită, dar nu pasată.

#### *Piure (de fructe)*

„Piure de fructe” înseamnă partea comestibilă a fructului întreg, eventual fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar.

#### *Extract apos (de fructe)*

extracte apoase de fructe care conțin toți constituenții solubili în apă ai fructului, după pierderile care rezultă în mod inevitabil din producția lor obișnuită.

#### *Toate formele de zahăr*

Formele permise de zahăr sunt:

- formele de zahăr definite în reglementările Agenției Suedeze pentru Alimentație privind zahărul;
- sirop de fructoză;

- diferite forme de zahăr extrase din fructe; și
- zahăr brun.

## **II. Tratamentul materiilor prime**

Fructele, pulpa de fructe, piureul de fructe și extractele apoase de fructe pot fi tratate în următoarele moduri:

- prin încălzire, refrigerare sau congelare;
- prin liofilizare (uscarea prin congelare); și
- prin concentrare, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic.

Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi tratate și prin alte metode de uscarea decât liofilizarea.

Coaja de citrice se poate conserva în saramură.