

Zbirka predpisov švedske agencije za hrano

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Objavljeno dne
[Kliknite sem za
vnos datuma.](#)

sprejet 11. decembra 2025.

Na podlagi oddelkov 6 do 7a Odloka o hrani (2006:813) Švedska agencija za hrano določa¹ naslednje.

Uvodne določbe

Oddelek 1 Ti predpisi vsebujejo določbe o džemu, ekstra džemu, marmeladi, ekstra marmeladi, marmeladi iz citrusov, žele marmeladi, želeju, ekstra želeju in sladkani kostanjevi kaši.

Predpisi se ne uporabljajo za proizvode, namenjene za proizvodnjo peciva, kolačev ali piškotov.

Oddelek 2 Splošne določbe o informacijah o živilih so na voljo v:

- Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 ter
- Predpisih Švedske agencije za hrano (LIVSFS 2014:4) o informacijah o živilih.

¹ Glej Direktivo Sveta 2001/113/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi, kakor je bila spremenjena z Direktivo (EU) 2024/1438 Evropskega parlamenta in Sveta. Glej tudi Direktivo (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe.

Izrazi in opredelitve pojmov

Oddelek 3 Opredelitve džema, ekstra džema, marmelade, ekstra marmelade, marmelade iz citrusov, žele marmelade, želeja, ekstra želeja in sladkane kostanjeve kaše so v Prilogi 1.

Sestavine in surovine

Oddelek 4 Pri proizvodnji proizvodov oddelka 1, prvi odstavek, se lahko uporabljajo samo sestavine iz Priloge 2 in surovine, ki izpolnjujejo zahteve iz Priloge 3.

Poimenovanje

Oddelek 5 Poimenovanja, navedena v Prilogi 1, so zakonska poimenovanja v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Oddelek 6 Ob poimenovanju morajo biti navedene sorte sadja, ki se uporabljajo. Navedejo se v padajočem vrstnem redu glede na težo.

Če je proizvod sestavljen iz treh ali več sort sadja, se lahko namesto uporabljenih sort sadja navede izraz „mešano sadje“ ali podobno ali število uporabljenih sort sadja.

Oddelek 7 Imena iz Priloge 1 se lahko uporabljajo poleg imen drugih proizvodov, če so se tako uporabljala po tradiciji in proizvodov ni mogoče zamenjati s proizvodi, opredeljenimi v navedeni prilogi.

Označevanje

Oddelek 8 Na etiketi se vsebnost sadja navede z izrazom „količina sadja: ... g na 100 g“ v končnem proizvodu, pri čemer se po potrebi odšteje teža vode, uporabljene pri pripravi vodnega ekstrakta.

Oddelek 9 Navedba vsebnosti sadja mora biti na embalaži navedena z jasno čitljivimi črkami v istem vidnem polju kot poimenovanje.

-
1. Ti predpisi začnejo veljati 14. junija 2026.
 2. Predpisi razveljavljajo predpise švedske nacionalne agencije za hrano (LIVSFS 2003:17) o džemih, želejih in marmeladah.
 3. Proizvodi, ki so bili dani v promet ali označeni pred 14. junijem 2026 v skladu s starimi pravili, se lahko še naprej tržijo do porabe zalog.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Pravni oddelek)

Opredelitve pojmov in poimenovanja

Poimenovanja in povezave opredelitve džema, ekstra džema, marmelade, ekstra marmelade, marmelade iz citrusov, žele marmelade, želeja, ekstra želeja in sladkane kostanjeve kaše so navedene spodaj.

Če je v enem proizvodu mešanih več vrst sadja, se najmanjša vsebnost, določena spodaj za različne sorte sadja, zmanjša sorazmerno z odstotki, ki se uporabljajo za zadevno sadje.

Džemi in marmelade

mešanica sladkorjev, vode in sadne pulpe in/ali kaše ene ali več vrst sadja, razen marmelade iz agrumov, z ustrezno želirano konsistenco.

Džem iz citrusov se lahko proizvajajo iz celega sadja, razrezanega na trakove in/ali rezine.

Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše, uporabljena za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od:

- 450 g praviloma,
- 350 g za rdeči ribez, jerebike, jagode rakitovca, črni ribez, šipek in kutine,
- 180 g za ingver,
- 230 g za akažujeva jabolka,
- 80 g za pasijonke.

Ekstra džem in ekstra marmelada

mešanica sladkorjev, vode in nezgoščene sadne pulpe ene ali več vrst sadja, z izjemo agrumov v primeru ekstra marmelade, z ustrezno želirano konsistenco.

Šipkov ekstra džem in ekstra marmelada ter ekstra džem in ekstra marmelada brez semen iz malin, robidnic, črnega ribeza, borovnic in rdečega ribeza so lahko pridobljeni v celoti ali delno iz nezgoščene kaše teh sadežev.

Ekstra džem iz citrusov je lahko pridobljen iz celih sadežev, narezanih na rezine in/ali koščke.

Pri proizvodnji ekstra želejev in ekstra marmelad v mešanici ni dovoljeno uporabiti naslednjih vrst sadja: jabolk, hrušk, sliv s koščicami, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše, uporabljena za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od:

- 500 g praviloma,
- 450 g za rdeči ribez, jerebike, jagode rakitovca, črni ribez, šipek in kutine,
- 280 g za ingver,
- 290 g za akažujeva jabolka,
- 100 g za pasijonke.

Džem iz citrusov

mešanica, ki je ustrezne želirane konsistence, vode, sladkorjev in ene ali več vrst naslednjih proizvodov, pridobljenih iz sadja citrusov: pulpe, kaše, soka, vodnega ekstrakta in lupine.

Beseda „citrus“ se lahko nadomesti z imenom vrste uporabljenega citrusa.

Količina sadja citrusov, uporabljenega za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od 200 g, od katerih mora biti najmanj 75 g pridobljenih iz notranjega dela plodu.

Žele marmelada

uporablja se lahko za poimenovanje marmelade iz citrusov, ki ne vsebuje nobenih netopnih snovi, razen morda majhne količine fino narezane lupine.

Žele

ustrezno želirana mešanica sladkorjev in soka in/ali vodnega ekstrakta ene ali več vrst sadja.

Količina sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov, uporabljenih za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, predpisane za proizvodnjo džema. Te količine se izračunajo po odštetju teže vode, ki je bila uporabljena v pripravi vodnega ekstrakta.

Ekstra žele

količina sadnega soka in/ali vodnega ekstrakta, uporabljenega za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, predpisane za proizvodnjo ekstra džema. Te količine se izračunajo po odštetju teže vode, ki je bila uporabljena v pripravi vodnega ekstrakta.

Pri proizvodnji ekstra želeja v mešanici ni dovoljeno uporabiti naslednjih sort sadja: jabolk, hrušk, sliv s koščicami, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

Sladkana kostanjeva kaša

mešanica z ustrežno konsistenco, sestavljena iz vode, različnih oblik sladkorja in najmanj 380 g kostanjeve kaše (*Castanea sativa*) na 1 000 g končnega proizvoda.

Sestavine

V proizvodih iz Priloge 1 se lahko uporabijo naslednje sestavine, kot je opisano spodaj:

- *Med*: v vseh proizvodih za delno ali popolno nadomestitev različnih oblik sladkorja.
- *Zgoščeni ali nezgoščeni sadni sokovi*: samo v džemih in marmeladah (razen marmelad iz citrusov).
- *Zgoščen ali nezgoščen sadni sok citrusov v proizvodih, pridobljenih iz drugih vrst sadja*: samo v džemu, ekstra džemu, želeju in ekstra želeju.
- *Rdeči sadni sokovi, tudi zgoščeni*: samo v džemu in ekstra džemu, izdelanem iz šipka, jagod, malin, kosmulj, rdečega ribeza, sliv in rabarbare.
- *Sok rdeče pese, tudi zgoščen*: samo v džemu, marmeladi in želeju, izdelanem iz jagod, malin, kosmulj, rdečega ribeza in sliv..
- *Eterična olja citrusov*: samo v marmeladi in žele marmeladi.
- *Jedilna olja in masti kot sredstva proti penjenju*: v vseh proizvodih.
- *Tekoči pektin*: v vseh proizvodih.
- *Notranji del plodu citrusov*: v džemu, ekstra džemu, marmeladi, ekstra marmeladi, želeju in ekstra želeju.
- *Listi rastline Pelargonium odoratissimum*: v džemu, ekstra džemu, želeju in ekstra želeju, izdelanem iz kutine.
- *Žganja, vino in liker, oreški, aromatična zelišča, začimbe, vanilija in ekstrakti vanilije*: v vseh proizvodih.
- *Vanilin*: v vseh proizvodih.
- *Aditivi za živila, odobreni v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o aditivih za živila*.

Surovine

V proizvodih, opredeljenih v Prilogi 1, se lahko uporabljajo samo surovine, ki izpolnjujejo naslednje zahteve:

I. Surovine

Sadje

Sveži, zdravi sadeži, nepoškodovani, ki vsebujejo vse bistvene sestavine in so primerno zreli za uporabo po čiščenju, odstranitvi stebel in poškodovanih delov.

Za namen teh predpisov se za sadje štejejo tudi paradižnik, užitni deli stebela rabarbare, korenje, sladki krompir, kumarice, buče, melone in lubenice.

Ingver pomeni užitni koren rastline ingver v svežem ali konzerviranem stanju. Lahko je sušen ali konzerviran v sirupu.

Sadna pulpa

Sadna pulpa – užitni deli celega sadeža, če je primerno, brez lupine, semen, pešk in podobnega, ki so lahko narezani ali pretlačeni, vendar ne pasirani v kašo.

Sadna kaša

Sadna kaša – užitni deli celega sadeža, po potrebi brez lupine, semen, pešk in podobnega, ki so predelani v kašo s pasiranjem ali podobnim postopkom.

Vodni ekstrakt (iz sadja)

Vodni ekstrakti iz sadja, ki ne glede na neizogibne izgube pri običajni predelavi vsebujejo vse vodotopne sestavine uporabljenega sadja.

Vse oblike sladkorja

Dovoljene oblike sladkorja so:

- oblike sladkorja, opredeljene v predpisih nacionalne agencije za hrano o sladkorju (LIVSFS 2003:11),
- fruktozni sirup,
- sladkorji, ekstrahirani iz sadja, in
- rjavi sladkor.

II. Obdelava surovin

Sadje, sadna pulpa, sadna kaša in vodni ekstrakti iz sadja so lahko obdelani na naslednji način:

- s segrevanjem, ohlajanjem ali zamrzovanjem,
- z liofilizacijo in
- z zgoščevanjem, do stopnje, ki je tehnično možna.

Marelice in slive za proizvodnjo džemov se lahko sušijo tudi z drugimi postopki sušenja, razen z liofilizacijo.

Lupine citrusov se lahko hranijo v slanici.