

Código de leyes de la Agencia de Alimentos de Suecia

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad;

LIVSFS 2025:6

Publicado el [Hacer clic aquí para introducir la fecha.](#)

aprobado el 11 de diciembre de 2025.

En virtud de los artículos 6 a 7 bis de la Ordenanza (2006:813) sobre alimentos,¹ la Agencia de Alimentos de Suecia establece lo siguiente:

Disposiciones introductorias

Artículo 1 El presente Reglamento contiene disposiciones relativas a la confitura, la confitura extra, la «marmalade», la «marmalade» extra, la «marmalade» de cítricos, la «marmalade» de jalea, la jalea, la jalea extra y la crema de castañas edulcorada.

El Reglamento no se aplica a los productos destinados a la fabricación de productos de pastelería, pasteles o galletas.

Artículo 2 Las disposiciones generales relativas a la información alimentaria se encuentran en:

- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas

¹ Véase la Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, en su versión modificada por la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo. Véase también la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, y

- Reglamento de la Agencia de Alimentos de Suecia (LIVSFS 2014:4) sobre información alimentaria.

Términos y definiciones

Artículo 3 Las definiciones de confitura, confitura extra, «marmalade», «marmalade» extra, «marmalade» de cítricos, «marmalade» de jalea, jalea, jalea extra y crema de castañas edulcorada figuran en el anexo 1.

Ingredientes y materias primas

Artículo 4 Solo los ingredientes enumerados en el anexo 2 y las materias primas que cumplan los requisitos del anexo 3 podrán utilizarse en la producción de los productos a que se refiere el artículo 1, párrafo primero.

Denominación

Artículo 5 Las denominaciones enumeradas en el anexo 1 son denominaciones legales de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 6 La denominación irá acompañada de una indicación de la variedad o variedades de fruta utilizadas. Estos se indicarán en orden descendente de peso.

Cuando un producto esté compuesto por tres o más variedades de fruta, la indicación de las variedades de fruta utilizadas podrá sustituirse por el término «mezcla de frutas» o similar o por una indicación del número de variedades de fruta utilizadas.

Artículo 7 Las denominaciones que figuran en el anexo 1 podrán utilizarse además de las denominaciones de otros productos si han sido utilizadas tradicionalmente y los productos no pueden confundirse con los definidos en dicho anexo.

Marcado

Artículo 8 En el etiquetado, el contenido de fruta se indicará con la expresión «cantidad de fruta: ... g por 100 g» en el producto acabado, en su caso una vez deducido el peso del agua utilizada en la preparación del extracto acuoso.

Artículo 9 La indicación del contenido de la fruta deberá figurar en el envase en caracteres claramente legibles y en el mismo campo visual que la denominación.

1. El presente Reglamento entrará en vigor el 14 de junio de 2026.

2. El Reglamento deroga el Reglamento (LIVSFS 2003:17) de la Agencia Nacional de Alimentos de Suecia sobre confituras, jaleas y «marmalades».
3. Los productos comercializados o etiquetados antes del 14 de junio de 2026 de conformidad con las antiguas normas podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

CHRISTINA NORDIN

Dick Moberg
(Unidad Jurídica)

Definiciones y denominaciones

A continuación se indican las denominaciones y las definiciones correspondientes de confitura, confitura extra, «marmalade», «marmalade» extra, «marmalade» de cítricos, «marmalade» de jalea, jalea, jalea extra y crema de castañas edulcorada.

En caso de que se mezclen varias frutas en un solo producto, los contenidos mínimos establecidos a continuación para las diferentes variedades de frutas se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados por las frutas respectivas.

Confitura y «marmalade»:

una mezcla de azúcares, agua y pulpa y/o puré de uno o varios tipos de frutas, excepto la «marmalade» de cítricos, con una textura gelatinosa adecuada;

La confitura de cítricos podrá obtenerse a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

- 450 gramos en general,
- 350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,
- 180 gramos en el caso del jengibre,
- 230 gramos en el caso de los anacardos, y
- 80 gramos en el caso de la granadilla.

Confitura extra y «marmalade» extra:

una mezcla de azúcares, agua y pulpa no concentrada de uno o varios tipos de frutas, con excepción, en el caso de la «marmalade» extra, de cítricos, con una consistencia gelatinosa adecuada;

La confitura extra y la «marmalade» extra de agavanzo y la confitura extra sin semillas y la «marmalade» extra de frambuesa, mora, grosella negra, arándano y grosella roja podrán obtenerse total o parcialmente a partir del puré no concentrado de las frutas respectivas.

La confitura extra de cítricos podrá obtenerse a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

Los siguientes tipos de frutas no podrán mezclarse con otros tipos de frutas en la producción de confitura extra y «marmalade» extra: manzanas, peras, ciruelas con semillas o huesos, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

- 500 gramos en general,
- 450 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,
- 280 gramos en el caso del jengibre,
- 290 gramos en el caso de los anacardos, y
- 100 gramos en el caso de la granadilla.

Confitura de cítricos:

Una mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y piel.

El término «cítricos» puede sustituirse por el tipo de cítricos utilizado.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a 200 g, de los cuales al menos 75 g deberán proceder del endocarpio.

«Marmalade» de jalea:

Podrá utilizarse para designar la «marmalade» de cítricos que no contenga sustancias insolubles, con excepción de las pequeñas cantidades de piel picada.

Jalea:

Una mezcla adecuadamente gelificada de azúcares y zumos y/o extractos acuosos de uno o más tipos de frutas.

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

Jalea extra:

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

Las siguientes variedades de frutas no podrán mezclarse con otras variedades de frutas en la producción de jalea extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

Crema de castañas edulcorada:

Mezcla con una consistencia adecuada, compuesta de agua, diversas formas de azúcar y al menos 380 g de puré de castañas (de *Castanea sativa*) por 1 000 g de producto acabado.

Ingredientes

Los siguientes ingredientes podrán utilizarse, tal como se describe a continuación, en los productos definidos en el anexo 1:

- *Miel*: en todos los productos para sustituir, total o parcialmente, diversas formas de azúcar.
- *Zumos de frutas, ya sean concentrados o no*: solo en confituras y «marmalades» (excepto las «marmalades» de cítricos).
- *Zumo de cítricos, ya sea concentrado o no, en los productos obtenidos a partir de otros tipos de frutas*: únicamente en la confitura, la confitura extra, la «marmalade» extra, la jalea y la jalea extra.
- *Zumo de frutas rojas, también concentrado*: solo en confituras y confituras extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo.
- *Zumo de remolachas rojas, también concentrado*: únicamente en la confitura, «marmalade» y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.
- *Aceites esenciales de cítricos*: únicamente en la «marmalade» y en la «marmalade de jalea».
- *Aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos*: en todos los productos.
- *Pectina líquida*: en todos los productos.
- *Endocarpio de cítricos*: en confitura, confitura extra, «marmalade», «marmalade» extra, jalea y jalea extra.
- *Hojas de Pelargonium odoratissimum*: en confitura, confitura extra, jalea y jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos
- *Espirituosos, vino y licores, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla*: en todos los productos.
- *Vanillina*: en todos los productos.
- *Aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios*.

Materias primas

Solo podrán utilizarse materias primas que cumplan los siguientes requisitos en los productos definidos en el anexo 1:

I. Materias primas

Frutas

Frutas frescas, no dañadas y suficientemente maduras que contengan todos los elementos esenciales, después de la limpieza, el recorte de los tallos y la eliminación de las manchas;

Los tomates, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias, las batatas, los pepinos, las calabazas, los melones y las sandías también se consideran frutas a efectos del presente Reglamento.

«Jengibre»: las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas o en conserva. Podrá secarse o conservarse en almíbar.

Pulpa de fruta

Pulpa de fruta: partes comestibles de la fruta entera, si procede, menos la cáscara, las semillas, las pepitas y similares, que pueden haber sido cortadas en rodajas o trituradas pero que no se han reducido a un puré.

Puré (de frutas)

Puré de fruta: las partes comestibles de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar.

Extracto acuoso (de fruta)

Extractos acuosos de fruta que contienen todos los componentes solubles en agua de la fruta, después de las pérdidas que inevitablemente se derivan de su producción habitual.

Todas las formas de azúcar

Las formas permitidas de azúcar son:

- las formas de azúcar definidas en los reglamentos de la Agencia Nacional de Alimentos (LIVSFS 2003:11) sobre el azúcar,
- el jarabe de fructosa,
- azúcares extraídos de frutas, y
- el azúcar moreno.

II. Tratamiento de materias primas

La fruta, la pulpa de fruta, el puré de fruta y los extractos de agua de fruta podrán tratarse de las siguientes maneras:

- calentados, refrigerados o congelados;
- liofilizados secos, y
- concentrados, en la medida en que sea posible técnicamente.

Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura también podrán ser objeto de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

Las cortezas de los cítricos podrán conservarse en salmuera.