

Zgodnie z art. 78 ust. 2 ustawy o rolnictwie (Dziennik Urzędowy Republiki Chorwacji nr 118/18, 42/20, 127/20 – orzeczenie Trybunału Konstytucyjnego Republiki Chorwacji, 52/21, 152/22 i 152/24) Minister Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa, za uprzednią zgodą Ministra Spraw Zagranicznych i Europejskich, niniejszym przyjmuje:

ROZPORZĄDZENIE

ZMIENIAJĄCE ROZPORZĄDZENIE W SPRAWIE DŻEMÓW OWOCOWYCH, GALARETEK, MARMOLAD, KONSERW I SŁODZONEGO PRZECIERU Z KASZTANÓW

Artykuł 1

W art. 2 rozporządzenia dotyczącego dżemów owocowych, galaretek, marmolad, przetworów i słodzonego pure z kasztanów (OG nr 84/19) wprowadza się następujące zmiany:

„Niniejsze rozporządzenie transponuje do ustawodawstwa chorwackiego następujące akty prawne Unii Europejskiej:

- Dyrektywa Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolad oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002), ostatnio zmieniona dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. zmieniającą dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszące się do miodu, 2001/112/WE odnoszące się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, 2001/113/WE odnoszące się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz 2001/114/WE odnoszące się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 1438 z 24.5.2024).”.

Artykuł 2

Art. 4 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„(2) Wyłącznie składniki wymienione w załączniku II i załączniku III do niniejszego rozporządzenia mogą być stosowane do wytwarzania produktów określonych w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.”;

Artykuł 3

Art. 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„(1) Produkty określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia muszą zawierać co najmniej 60 % rozpuszczalnej suchej masy, oznaczonej za pomocą refraktometru, z wyjątkiem produktów spełniających wymogi rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 404 z 30.12.2006), w zakresie ograniczonej zawartości cukru, oraz produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.”

Artykuł 4

W art. 9, po ust. 2 dodaje się ust. 3 w brzmieniu:

„(3) W przypadku marmolady cytrusowej wytwarzanej z trzech lub więcej owoców oznaczenie rodzajów owoców można zastąpić oznaczeniem »marmolada z owoców mieszanych« lub »marmolada z owoców [x]«, gdzie x oznacza liczbę owoców”.

Artykuł 5

Skreśla się art. 11.

Artykuł 6

Art. 12 otrzymuje brzmienie:

„Wskazania, o których mowa w art. 10 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, muszą być umieszczone w tym samym polu widzenia co nazwa produktu oraz zapisane w sposób wyraźny i czytelny.”;

Artykuł 7

Skreśla się art. 13.

Artykuł 8

W załączniku I ust. 1 i 2 otrzymują brzmienie:

„1. „Dżem” jest doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji mieszaniną cukrów, pulpy lub przecieru z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Jednakże, dżem cytrusowy można otrzymać z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.

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

- 450 g – ogólnie;
- 350 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 180 g w przypadku imbiru;
- 230 g w przypadku owoców nerkowca,
- 80 g w przypadku marakui.

2. „Dżem ekstra” jest doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji mieszaniną cukrów, niezagęszczonej pulpy z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, borówek i czerwonych porzeczek, bez pestek, można jednak otrzymać całkowicie lub częściowo

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

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość pulpy użytej do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 500 g – ogólnie;
- 450 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 280 g w przypadku imbiru;
- 290 g w przypadku owoców nerkowca,
- 100 g w przypadku marakui.

W pkt 5 wyraz „Marmolada” zastępuje się wyrazami „Marmolada cytrusowa”;

W pkt 6 po słowie „produkty” dodaje się słowa „zdefiniowane w pkt 5 niniejszego załącznika”.

Artykuł 9

Załącznik II otrzymuje brzmienie:

„ZATWIERDZONE SKŁADNIKI DODATKOWE

W produktach określonych w Załączniku I do niniejszego rozporządzenia można stosować następujące dodatkowe składniki:

- miód, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu dotyczącym miodu (Dziennik Urzędowy Republiki Chorwacji) nr 53/15 i 47/17) we wszystkich produktach jako całkowity lub częściowy substytut cukrów,
- sok owocowy, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie,

- sok z owoców cytrusowych, zagęszczony lub nie: w produktach sporządzonych z innych typów owoców: tylko w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,
- soki z czerwonych owoców, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie i dżemie ekstra, wytworzonych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru,
- sok z buraków ćwikłowych, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie i galaretce, wytworzonych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek,
- olejki eteryczne z owoców cytrusowych: jedynie w marmoladzie z owoców cytrusowych i marmoladzie galaretkowej,
- jadalne oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące: we wszystkich produktach.
- ciekłe pektyny: we wszystkich produktach.
- skórka z owoców cytrusowych – w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,
- liście *Pelargonium odoratissimum*: w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra wytwarzanych z pigwy,
- spirytus, wino i likier winny, orzechy, aromatyczne zioła, przyprawy korzenne, wanilia i ekstrakty waniliowe – we wszystkich produktach,
- wanilina: we wszystkich produktach oraz
- dodatki do żywności zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008).”

Artykuł 10

W Załączniku III, w tytule sekcji „1. Definicje”, numer „1” zostaje zastąpiony przez: „I.”

Numer i nazwa sekcji „2. Obróbka” otrzymuje następujące brzmienie: „II. Obróbka składników”.

Punkt 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„Składniki zdefiniowane w sekcji 1 pkt 1, 2, 3 i 4 niniejszego Załącznika mogą być poddawane obróbce w następujący sposób:

- podgrzewane, chłodzone lub mrożone,
- suszone przez zamrażanie
- zagęszczane, w zakresie, w jakim jest to technicznie możliwe.”

Artykuł 11

Produkty wyprodukowane i opatrzone etykietami zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym dżemów owocowych, galaretek, marmolad, przetworów i słodzonego pure z kasztanów (OG nr 84/19) i wprowadzone do obrotu przed dniem 13 czerwca 2026 r. mogą pozostać w obrocie do upływu ich daty ważności.

Artykuł 12

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie ósmego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Republiki Chorwacji.

KLASA:

NUMER DOKUMENTU:

Sporządzono w Zagrzebiu,

WICEPREMIER

I MINISTER

David Vlačić