

În temeiul articolului 78 alineatul (2) din Legea privind agricultura (Monitorul Oficial al Republicii Croația nr. 118/18, 42/20, 127/20 – Decizia Curții Constituționale a Republicii Croația nr. 52/21, 152/22 și 152/24), ministrul agriculturii, silviculturii și pescuitului, cu aprobarea prealabilă a ministrului afacerilor externe și europene, adoptă următoarea

ORDONANȚĂ

DE MODIFICARE A ORDONANȚEI PRIVIND GEMURILE, JELEURILE, MARMELADELE, CONSERVELE DE FRUCTE ȘI PIUREUL DE CASTANE ÎNDULCIT

Articolul 1

Articolul 2 din Ordonanța privind gemurile, jeleurile, marmeladele, conservele de fructe și piureul de castane îndulcit (OG nr. 84/19) se modifică după cum urmează:

„Prezenta ordonanță transpune următoarele acte ale Uniunii Europene în legislația croată:

— Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane (JO L 10, 12.1.2002), modificată ultima dată prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE 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 (JO L 1438, 24.5.2024).”

Articolul 2

Articolul 4 alineatul (2) se modifică și are următoarea formulare:

„(2) Numai ingredientele enumerate în anexele II și III la prezenta ordonanță pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în anexa I la prezenta ordonanță.”

Articolul 3

Articolul 5 alineatul (1) se modifică și are următoarea formulare:

„(1) Produsele definite în anexa I trebuie să aibă un conținut de substanță uscată solubilă de cel puțin 60 %, conform determinării cu ajutorul refractometrului, cu excepția produselor care îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 în ceea ce privește conținutul redus de zaharuri și a produselor în cazul cărora zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori.”

Articolul 4

La articolul 9, după alineatul (2) se introduce un nou alineatul (3) cu următoarea formulare:

„(3) În cazul marmeladei de citrice fabricate din trei sau mai multe fructe, indicarea tipurilor de fructe poate fi înlocuită cu indicația «marmeladă mixtă de fructe» sau «marmeladă de [x] fructe», unde x este numărul de fructe utilizate.”

Articolul 5

Articolul 11 se elimină.

Articolul 6

Articolul 12 se modifică după cum urmează:

„Elementele prevăzute la articolul 10 alineatul (1) din prezentul apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere vizibile clar.”;

Articolul 7

Articolul 13 se elimină.

Articolul 8

Punctele 1 și 2 din anexa I se modifică și au următoarea formulare:

„1. «Gem» înseamnă un amestec cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din fructe întregi tăiate în fâșii și/sau felii.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizată pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 450 g în general;
- 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor,
- 180 g în cazul ghimbirului;
- 230 g în cazul alunelor de caju,
- 80 g pentru fructul pasiunii.

(2) «Gemul de calitate superioară» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe cel fără semințe de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime sau parțial din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de citrice de calitate superioară poate fi obținut din fructe întregi tăiate în fâșii și/sau felii.

Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 500 g în general;
- 450 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor,
- 280 g în cazul ghimbirului;
- 290 g în cazul alunelor de caju,
- 100 g pentru fructul pasiunii.”

La punctul 5, cuvântul „Marmeladă” se înlocuiește cu cuvintele „Marmeladă de citrice”.

La punctul 6, după cuvântul „produse” se adaugă cuvintele „definite la punctul 5 din prezenta anexă”.

Articolul 9

Anexa II se modifică și are următorul cuprins:

„INGREDIENTE SUPLIMENTARE AUTORIZATE

Se pot utiliza următoarele ingrediente la fabricarea produselor definite în anexa I:

- miere, astfel cum este definită în Ordonanța privind mierea (Monitorul Oficial al Republicii Croația nr. 53/15 și 47/17) în toate produsele, ca substitut total sau parțial al zaharurilor;
- suc de fructe, concentrat sau neconcentrat: numai în gem,
- suc de citrice, concentrat sau neconcentrat: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară,
- suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat: 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 și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune,
- uleiuri esențiale de citrice: numai în marmelada de citrice și în marmeladă jeleu,
- uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanti: în toate produsele;
- pectină lichidă: în toate produsele;
- coajă de citrice: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
- frunze de *Pelargonium odoratissimum*: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sunt obținute din gutui;
- băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, ierburi aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie. în toate produsele;
- vanilină: în toate produsele;

– aditivi alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008).”

Articolul 10

În anexa III, în titlul secțiunii „1. Definiții”, cifra „1” se înlocuiește cu următorul text: „I”.

Numărul și denumirea secțiunii „2. Tratatament” se modifică și are următoarea formulare: „II. Tratatamentul ingredientelor”.

Punctul 1 se modifică și are următoarea formulare:

„Ingredientele definite la punctele 1, 2, 3 și 4 din secțiunea din prezenta anexă pot fi tratate astfel:

- încălzite, răcite sau congelate
- liofilizate
- concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic,”

Articolul 11

Produsele fabricate și etichetate în conformitate cu Ordonanța privind gemurile, jeleurile, marmeladele, conservele de fructe și piureul de castane îndulcit (OG nr. 84/19) și introduse pe piață înainte de 13 iunie 2026 pot rămâne pe piață până la data de expirare a acestora.

Articolul 12

Prezenta ordonanță intră în vigoare în a opta zi de la publicarea sa în Monitorul Oficial al Republicii Croația.

CLASA:

NUMĂRUL DOSARULUI:

Adoptată la Zagreb,

VICEPRIM-MINISTRU

ȘI MINISTRU

David Vlajčić