REGATUL BELGIEI

SERVICIUL PUBLIC FEDERAL PENTRU ECONOMIE, IMM-URI, LUCRĂTORI INDEPENDENȚI ȘI ENERGIE

Decretul regal privind producerea și introducerea pe piață a gemurilor de fructe, a jeleurilor de fructe, a marmeladei de citrice, a piureului de castane și a siropurilor de fructe tartinabile destinate consumului uman

PHILIPPE, Regele Belgiei,
Salutări tuturor celor prezenți și celor ce vor veni.

Având în vedere articolul 2 punctul 1 și articolul 4 alineatul (1) din Legea din 24 ianuarie 1977 privind protecția sănătății utilizatori în ceea ce privește produsele alimentare și de alt gen,

Având în vedere articolul VI.9 alineatul (1) din Codul de drept economic,

Având în vedere Decretul regal din 19 martie 2004 privind prepararea și comercializarea gemurilor de fructe, a jeleurilor din fructe, a marmeladelor de fructe, a piureului de castane îndulcit și a siropurilor de fructe tartinabile destinate consumului uman,

Având în vedere avizul Consiliului Consultativ Special al Consumatorilor, emis la 5 septembrie 2025,

Având în vedere avizul Consiliului Superior pentru lucrătorii independenți și IMM-uri (Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O.) emis la 5 septembrie 2025,

Având în vedere avizul nr. 78.399/1 al Consiliului de Stat, emis la 3 decembrie 2025 în temeiul articolului 84 alineatul (1) punctul 1 subpunctul 2 din Legile Consiliului de Stat, coordonate la 12 ianuarie 1973,

Având în vedere notificarea adresată Comisiei Europene, la ... (data), în

temeiul articolului 5 alineatul (1) din 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,

Considerând Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, cu modificările ulterioare,

Considerând Regulamentul (UE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari,

Considerând Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 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 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, cu modificările ulterioare,

La recomandarea ministrului economiei și agriculturii, a ministrului sănătății publice, a ministrului protecției consumatorilor, a ministrului clasei mijlocii, lucrătorilor independenți și IMM-urilor,

Prin prezentul, am decis și hotărâm:

Articolul 1. Conversia

Prezentul decret transpune 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, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2024/1438/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.

Articolul 2. Domeniul de aplicare

Alineatul (1) Prezentul decret se aplică gemurilor de fructe, jeleurilor de fructe, piureului de castane, marmeladei de citrice și siropurilor de fructe tartinabile destinate consumului uman.

La prepararea produselor definite la alineatul (2) se pot utiliza numai ingredientele menționate la articolul 4 și materiile prime care respectă dispozițiile articolului 3.

Alineatul (2) Produsele definite la prezentul articol respectă Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 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 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, denumit în continuare „Regulamentul nr. 1169/2011”, în următoarele condiții:

1.„gem” înseamnă un amestec de zaharuri, pulpa și/sau piureul unuia sau mai multor tipuri de fructe și apă, adus la o consistență gelatinoasă adecvată. Gemul din citrice poate fi obținut din fructul întreg, tăiat 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:

a) 450 g în general;

b) 350 g pentru coacăze roșii, scorușe, fructele de cătină albă, coacăze negre, măcește și gutui;

c) 180 g pentru ghimbir;

d) 230 g pentru merele de caju;

e) 80 g pentru fructul pasiunii;

2. «gemul de calitate superioară» înseamnă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri și pulpa neconcentrată a unuia sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măcește 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 calitate superioară obținut din citrice poate fi obținut din fructul întreg, tăiat 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 galben, 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:

a) 500 g în general;

b) 450 g pentru coacăze roșii, scorușe, fructe de cătină albă, coacăze negre, măcește și gutui;

c) 280 g pentru ghimbir;

d) 290 g pentru mere de caju;

e) 100 g pentru fructul pasiunii;

3. „jeleu” înseamnă un amestec format din zaharuri și suc și/sau extract apos din unul sau mai multe tipuri de fructe, adus la o consistență gelatinoasă adecvată, în care cantitatea de suc și/sau extract apos utilizată pentru prepararea a 1 000 g de produs finit nu poate fi mai mică decât cantitatea specificată pentru prepararea gemurilor. Cantitățile în cauză se calculează după deducerea cantității de apă utilizate pentru prepararea extractelor apoase;

4. „jeleu de calitate superioară” înseamnă un amestec obținut din zaharuri și suc și/sau extract apos din unul sau mai multe tipuri de fructe, cu o consistență adecvată de gel, astfel încât cantitatea de suc și/sau extract apos utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit să nu poată fi mai mică decât cantitatea specificată pentru prepararea gemului de calitate superioară. Cantitățile în cauză se calculează după deducerea cantității de apă utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe pot fi utilizate pentru prepararea jeleului de calitate superioară numai dacă nu sunt amestecate cu alte tipuri de fructe: mere, pere, prune cu sâmburi, pepeni galbeni, pepeni verzi, struguri, dovleci, castraveți și tomate;

5. „marmeladă de citrice” înseamnă un amestec de apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre următoarele produse obținute din citrice, aduse la o consistență gelatinoasă adecvată: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coajă. În denumirea produsului «marmeladă de citrice», termenul «citrice» poate fi înlocuit cu denumirea fructului citric folosit.

Cantitatea de citrice utilizată pentru prepararea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie mai mică de 200 g, din care cel puțin 75 g trebuie să provină din endocarp;

6. „marmeladă jeleu” înseamnă un produs definit ca marmeladă de citrice care nu conține substanțe insolubile, cu excepția unor cantități mici de coajă

tăiată fin;

7. „pastă de castane” înseamnă amestecul de apă, zaharuri și cel puțin 380 g de piure de castane din Castanea sativa la 1 000 g de produs finit, adus la consistența corespunzătoare;

8. „sirop de fructe tartinabil” înseamnă un produs alimentar gelificat obținut prin fierberea sucului concentrat din pere fierte sau a sucului concentrat din mere fierte sau a unui amestec din aceste sucuri, la care se poate adăuga sau nu zahăr și/sau suc concentrat din sfeclă de zahăr fiartă. Pentru prepararea a 1 000 de litri de produs finit, sunt necesare următoarele:
a) atunci când se adaugă zaharuri sau zaharuri și suc concentrat de sfeclă de zahăr fiartă, se utilizează o cantitate de fructe de cel puțin 4 000 g;
b) atunci când se adaugă numai suc concentrat din sfeclă de zahăr fiartă, se utilizează o cantitate de fructe de cel puțin 1 500 g.

Alineatul (3) Determinarea refractometrică a conținutului de substanță uscată solubilă al produselor descrise la alineatul (2) punctele 1-7 trebuie să fie de cel puțin 60 %, cu excepția produselor care respectă cerințele Regulamentului (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare în ceea ce privește reducerea zaharurilor și a produselor în care zaharurile au fost înlocuite total sau parțial cu îndulcitori.

Fără a aduce atingere articolului 17 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, conținutul de substanță uscată solubilă din gemul de calitate superioară determinat de refractometru poate fi cuprins între 40 % și 60 %, cu condiția îndeplinirii condițiilor prevăzute la alineatul (2) punctele 2 și 4.

În cazul amestecurilor, conținuturile

minime prevăzute la alineatul (2) punctele 1-6 pentru diferitele tipuri de fructe trebuie reduse proporțional cu procentele utilizate.

Determinarea refractometrică a conținutului de substanță uscată solubilă al produsului definit la alineatul (2) punctul 8 trebuie să fie de cel puțin 70 %.

Alineatul (4) Decretul nu se aplică produselor destinate fabricării de produse de patiserie fină, cofetărie și biscuiți.

Articolul 3. Materii prime autorizate

Alineatul (1) În sensul prezentului decret, următoarele materii prime sunt înțelese ca:
1. „fructe” înseamnă fructe proaspete, sănătoase, nealterate, din care nu au fost extrase componente esențiale, care au atins gradul corect de maturitate și care au fost curățate, pregătite pentru consum și dezinfectate.
În sensul prezentului decret, roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii și pepenii (verde și galben) sunt considerați fructe;
2. „ghimbir” înseamnă rizomii comestibili ai plantei de ghimbir, proaspeți sau conservați;

3. „pulpă (de fructe)” înseamnă partea comestibilă a fructului întreg, eventual decojită sau fără sâmburi, care poate fi tăiată în bucăți sau zdrobită, dar nu transformată în piure;

4. „piure (de fructe)” înseamnă partea comestibilă a fructelor întregi, decojite sau fără sâmburi, dacă este necesar, care a fost transformată în piure prin cernere sau printr-un proces similar;
5. „extract apos (de fructe)” înseamnă extractul apos de fructe care conține toți constituenții solubili în apă ai fructului utilizat, cu excepția substanțelor care se pierd în mod inevitabil în timpul aplicării bunelor practici de fabricație;
6. „zaharuri” înseamnă zaharurile a

căror utilizare este permisă sunt următoarele:
a) zahărul, astfel cum este definit în Decretul regal din 19 martie 2004 privind zaharurile;
b) siropul de fructoză;
c) zaharurile extrase din fructe;
d) zahărul brun.

Alineatul (2) Produsele descrise la alineatul (1) punctele 1-5 pot fi supuse următoarelor tratamente:
a) tratamente la cald sau rece;
b) liofilizare;
c) concentrație, în măsura în care sunt adecvate din punct de vedere tehnic pentru acest scop.

Caisele și prunele destinate preparării gemului pot fi, de asemenea, deshidratate prin alte mijloace decât liofilizarea.

Cojile de citrice pot fi conservate în saramură.

Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.

Articolul 4. Ingrediente autorizate

Alineatul (1) Următoarele ingrediente pot fi adăugate la toate produsele descrise la articolul 2 alineatul (2):
1. miere, astfel cum este descrisă în Decretul regal
privind mierea ca înlocuitor, total sau parțial, al zaharurilor;
2. uleiuri și grăsimi adecvate pentru consum, destinate prevenirii formării spumei;
3. pectină lichidă;
4. băuturi distilate;
5. vin și vin fortificat;
6. fructe cu coajă lemnoasă;
7. plante aromatice;
8. mirodenii;
9. vanilie și extract de vanilie;
10. vanilină.

Alineatul (2) Ingredientele enumerate mai jos pot fi adăugate numai la produsele enumerate la articolul respectiv, astfel cum sunt definite la articolul 2 alineatul (2):
1. suc de fructe, concentrat sau

neconcentrat: numai pentru gem;
2. suc de citrice, concentrat sau neconcentrat: numai pentru gemuri, gemuri de calitate superioară, jeleuri și jeleuri de calitate superioară obținute din alte fructe decât citricele;
3. suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat: numai pentru gem și gemuri de calitate superioară obținute din măcește, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă;
4. suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu: numai pentru gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;
5. uleiuri esențiale din citrice: numai pentru marmelada de citrice și marmelada jeleu;
6. coajă de citrice: pentru gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
7. frunze de Pelargonium odoratissimum: în gemuri, gemuri de calitate superioară, jeleuri și jeleuri de calitate superioară produse din gutui;
8. suc concentrat de prune fierte, prune uscate, curmale sau smochine și de stafide gătite: pentru siropul de fructe tartinabil, cu condiția ca respectiva cantitate adăugată să nu depășească a cincea parte din cantitatea de suc concentrat de mere și/sau pere fierte utilizate.

Alineatul (3) Dispozițiile de mai sus se aplică fără a aduce atingere dispozițiilor prevăzute în aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Articolul 5. Dispoziții privind etichetarea și practicile comerciale

Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 se aplică produselor definite la articolul 2 alineatul (2), sub rezerva următoarelor condiții:

1. denumirile enumerate la articolul 2 alineatul (2) punctele 1-7 pot fi utilizate numai pentru produsele menționate în respectivul articol și sunt utilizate în

comerț pentru a desemna produsele respective. Cu toate acestea, denumirile „gem” și „jeleu” pot fi utilizate pentru a desemna „gem de calitate superioară” și, respectiv, „jeleu de calitate superioară”. Prin derogare, denumirea „jeleu” poate fi utilizată, în funcție de utilizarea sa, pentru a se referi la produsele alimentare care, desigur, nu pot fi confundate cu produsele alimentare enumerate la articolul 2 alineatele (2), (6) și (7).

Cu toate acestea, denumirile utilizate la articolul 2 alineatul (2) pot fi, de asemenea, utilizate, în conformitate cu practica comercială, pentru a desemna în continuare alte produse care nu pot fi confundate cu produsele descrise la articolul 2 alineatul (2);

2. produsele menționate la articolul 2 alineatul (2) punctul 8 pot fi desemnate, atunci când sunt introduse pe piață, numai prin denumirea „sirop”, ținând seama de dispozițiile Decretului regal din 15 mai 1945 privind produsele alimentare, fabricate sau preparate din substanțe din fructe sau legume și produse alimentare similare;

3. denumirile enumerate la articolul 2 alineatul (2) punctele 1-7 sunt completate cu indicarea tipului (tipurilor) de fructe utilizate, în ordinea descrescătoare a procentului de greutate a materiilor prime utilizate. Cu toate acestea, în cazul produselor obținute din trei sau mai multe specii de fructe, indicarea speciei de fructe utilizate poate fi înlocuită cu indicația „mai multe specii de fructe”, o indicație similară sau indicarea numărului de specii de fructe utilizate;

4. denumirea produselor menționate la articolul 2 alineatul (2) punctul 8 se completează cu denumirea soiurilor de fructe din care provin sucurile de fructe concentrate gătite utilizate și, după caz, cu cuvântul „sfeclă de zahăr”, în cazul în care s-a adăugat suc concentrat din sfeclă de zahăr gătită. Materiile prime sunt enumerate în ordinea descrescătoare a proporției în greutate a materiilor prime utilizate;

5. etichetarea indică conținutul de fructe al produsului finit cu mențiunea „preparat cu ... g de fructe la 100 g”, după deducerea, după caz, a greutății apei utilizate pentru prepararea extractelor apoase;

6. informațiile menționate la punctul 5 sunt afișate cu litere clar vizibile, în același câmp vizual cu numele.

Articolul 6.

Comercializarea produselor descrise la articolul 2 alineatul (2), care nu sunt conforme cu descrierile și cerințele prevăzute în prezentul decret, este interzisă începând cu data de 14 iunie 2026.

Articolul 7. Dispoziție de abrogare

Decretul regal din 19 martie 2004 privind prepararea și comercializarea gemurilor de fructe, a jeleurilor din fructe, a marmeladelor de fructe, a piureului de castane îndulcit și a siropurilor de fructe tartinabile destinate consumului uman se abrogă.

Articolul 8.

Prezentul decret intră în vigoare la 14 iunie 2026.

Articolul 9. Dispoziții tranzitorii

Produsele care nu respectă descrierile și cerințele prevăzute în prezentul decret, dar care sunt etichetate înainte de 14 iunie 2026 în conformitate cu Decretul regal din 19 martie 2004 privind prepararea și introducerea pe piață a gemurilor de fructe, a jeleurilor de fructe, a marmeladelor de fructe, a piureului de castane îndulcit și a siropurilor de fructe tartinabile pot fi introduse pe piață până la epuizarea stocurilor.

Articolul 10. Dispoziții de punere în

aplicare

Ministrul economiei și agriculturii, ministrul sănătății publice, ministrul protecției consumatorilor și ministra clasei mijlocii, lucrătorilor independenți și IMM-urilor sunt responsabili, în domeniile lor de competență, cu punerea în aplicare a prezentului decret.

Emis la

În numele Majestății Sale:
Ministrul Economiei și Agriculturii,

David CLARINVAL

Ministrul Sănătății Publice,

Frank VANDENBROUCKE

Ministrul Protecției Consumatorilor,

Rob BEENDERS

Ministra Clasei Mijlocii, Lucrătorilor Independenți și IMM-urilor,

Eleonore Simonet