1. ------IND– 2019 0153 HR– BG– -----– 20190411 --– --– PROJET

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО**

Съгласно член 78, параграф 2 от Закона за земеделието (Официален вестник на Република Хърватия № 118/18), с настоящото министърът на земеделието приема следния

**ПРАВИЛНИК**

**ОТНОСНО ПЛОДОВИТЕ КОНФИТЮРИ, ЖЕЛЕТА И МАРМАЛАДИ, PEKMEZ И ПОДСЛАДЕНО ПЮРЕ ОТ КЕСТЕНИ**

I. ОСНОВНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 1

(1) С настоящия правилник се определят изисквания за качество, които трябва да се спазват при производството и предоставянето на пазара на плодов конфитюр, конфитюр с екстра качество, желета, желета с екстра качество, мармалади, желе-мармалади, pekmez и подсладено пюре от кестени (наричани по-долу „продуктите“), и те се отнасят до:

— наименованията, определенията и общите изисквания;

— състава и органолептичните характеристики;

— вида и количеството на суровините и други съставки, които се използват при производството и обработката им; и

— допълнителните изисквания по отношение на етикетирането.

(2) Разпоредбите на настоящия правилник не са приложими за продукти, предназначени за производството на хлебни изделия, фини пекарски изделия и свързани с тях изделия, които са определени в специална наредба относно зърнените култури и зърнените продукти.

Член 2

С настоящия правилник се транспонира в законодателната рамка на Република Хърватия Директива 2001/113/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека (OB L 10, 12.1.2002 г.).

Член 3

(1) Настоящият правилник е нотифициран в съответствие с процедурата, определена в Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г. установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ L 241, 17.9.2015 г.).

(2) Разпоредбите на член 5, параграф 2 и приложение I, точка 8 не се прилагат за продуктите, законно произведени и/или пуснати на пазара в друга държава членка или Турция, или законно произведени в държава — членка на Европейската асоциация за свободна търговия, която е страна по Споразумението за Европейското икономическо пространство.

II. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВО

Член 4

(1) Продуктите, посочени в член 1, параграф 1 от настоящия правилник, трябва да отговарят на изискванията, определени в приложение 1 към настоящия правилник.

(2) Без да се засягат разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.) (наричан по-долу „Регламент (ЕО) № 1333/2008“), само съставките, посочени в приложения 2 и 3 към настоящия правилник, се използват за производството на продуктите, посочени в приложение 1 към настоящия правилник.

Член 5

(1) Продуктите, посочени в приложение 1 към настоящия правилник, се състоят от най-малко 60 % разтворими твърди вещества, определени с рефрактометър, различни от продукти, които включват подсладители, частично или напълно заменящи захарта.

(2) Без да се засягат разпоредбите на член 17 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г.) (наричан по-нататък „Регламент (ЕС) № 1169/2011“), продуктите, които са посочени в член 1, параграф 1 от настоящия правилник, и които са с намалено съдържание на захар, могат да се пускат на пазара под наименованията, посочени в приложение 1 към настоящия правилник, при условие че те съдържат най-малко 55 % разтворими твърди вещества.

Член 6

Когато производството на продуктите, посочени в член 1, параграф 1 от настоящия правилник, включва смесване на няколко вида плодове, минималното съдържание, посочено в приложение 1 към настоящия правилник за различните видове плодове, трябва да бъде намалено пропорционално на използваните проценти.

III. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ

Член 7

Разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и разпоредбите на настоящия правилник, приложими за етикетирането, се прилагат по отношение на етикетирането на продуктите, посочени в член 1, параграф 1 от настоящия правилник.

Член 8

(1) Наименованията на продуктите, посочени в приложение 1 към настоящия правилник, могат да се използват само за етикетиране на продукти, които отговарят на изискванията, определени за тези продукти, и които се пускат на пазара под тези наименования.

(2) Наименованията на продуктите, посочени в приложение 1 към настоящия правилник, могат да се използват в съответствие с практики за обозначаване на други продукти, които не могат да бъдат объркани с онези, определени в приложение 1 към настоящия правилник.

Член 9

(1) Наименованията на продуктите се допълват с името на използвания плод или плодове, посочени в низходящ ред според теглото на вложените суровини.

(2) При продуктите, произведени от три или повече видове плодове, посочването на използваните плодове може да се замени с думите „смес от плодове“ или с друг сходен израз, или с броя на използваните плодове.

Член 10

(1) Върху етикета се посочва количеството вложен плод, означено с думите „приготвен от… g плод на 100 g“ за готовия продукт.

(2) Когато при производството се използва воден екстракт от плодове, количеството на вложения плод се изчислява, като се приспада масата на водата, използвана при приготвянето на водния екстракт.

Член 11

(1) Върху етикета се посочва общото захарно съдържание, означено с думите „общо захарно съдържание… g на 100 g“ за готовия продукт, като указаната цифра представлява стойността, определена рефрактометрично при 20 °С, с допустимо отклонение от ± 3 рефрактометрични градуса.

(2) Върху етикета на продукта не е необходимо да се посочват данните съгласно параграф 1 от настоящия член, когато върху етикета има хранителна претенция по отношение на захарите съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011.

Член 12

Данните, посочени в член 10, параграф 1 и член 11, параграф 1 от настоящия правилник, се разполагат на едно зрително поле с наименованието на продукта и са написани по ясен и разбираем начин.

Член 13

Когато концентрацията на серен диоксид и/или сулфит е над 10 mg/kg, неговото наличие се посочва в списъка на съставките съгласно член 9, параграф 1, буква в) и член 21 от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

IV. УСТАНОВЯВАНЕ НА СЪОТВЕТСТВИЕ

Член 14

За целите на официалния контрол и за установяване на съответствието на продуктите с изискванията, определени в настоящия правилник, се използват валидирани и международно признати методи.

Член 15

Приложения I, II и III се отпечатват с настоящия правилник и са неразделна част от него.

V. ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 16

Продуктите, посочени в член 1, параграф 1 от настоящия правилник, могат да се произвеждат и етикетират в съответствие с правилника, посочен в член 17 от настоящия правилник, и да се пускат на пазара до 24 месеца след влизането в сила на настоящия правилник, и могат да останат на пазара до изтичане на срока им на годност.

Член 17

В деня на влизане в сила на настоящия правилник се преустановява действието на Правилника относно плодовите конфитюри, желета, мармалади, pekmez и подсладено пюре от кестени (Официален вестник на Република Хърватия № 94/11).

Член 18

Настоящият правилник влиза в сила на осмия ден след публикуването му в Официален вестник на Република Хърватия.

КЛАС:

НОМЕР НА ДОСИЕ:

**ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ НА РЕПУБЛИКА ХЪРВАТИЯ**

**И МИНИСТЪР НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

ПРИЛОЖЕНИЕ I.

НАИМЕНОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

1. *„Конфитюр“* е продукт, който е доведен до необходимата степен на сгъстяване (желиране), и който е получен от захари, пулп и/или пюре от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

Количеството пулп и/или пюре, използвано за производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да бъде по-малко от:

— 350 g като общо правило

— 250 g за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли,

— 150 g за джинджифил,

— 160 g за плодове на кашу,

— 60 g за плод от пасифлора.

2. *„Конфитюр екстра качество“* е смес, която е доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране), и която е получена от захари, неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр екстра качество от шипки и конфитюр екстра качество от безсеменни малини, къпини, касис, боровинки и френско грозде може да се получи изцяло или частично от неконцентрирани пюрета от съответните плодове. Конфитюр екстра качество от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

При производството на конфитюр екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домат да се използват в смес с други плодове.

Количеството пулп, използвано за производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да бъде по-малко от:

— 450 g като общо правило

— 350 g за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли,

— 250 g за джинджифил,

— 230 g за плодове на кашу,

— 80 g за плод от пасифлора.

3. *„Желе“* е смес, получена от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове, и доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране). Количеството на сока и/или водния екстракт, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр. Тези количества се изчисляват, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водните екстракти.

4. *„Желе екстра качество“* е продукт, в който количеството на плодовия сок и/или водните екстракти, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр екстра качество. Тези количества се изчисляват, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водните екстракти.

При производството на желе екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домат да се използват в смес с други плодове.

5. *„Мармалад“* е смес, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране) и получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти.

Количеството цитрусов плод, което се влага в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от 200 g, от които най-малко 75 g трябва да са получени от ядивната част на плода (ендокарп).

6. *„Желе-мармалад“*

Наименованието „желе-мармалад“ може да се използва за продукт, който не съдържа неразтворими вещества, при което се допускат незначителни количества фино раздробени кори от плода.

7. *„Подсладено пюре от кестени“* е смес, доведена до подходяща консистенция, и получена от вода, захар и най-малко 380 g пюре от кестени (*Castanea sativa*) за 1 000 g готов продукт.

8. „*Pekmez*“ (плодова меласа) е продукт, доведен до необходимата степен на сгъстяване, и получен чрез сваряване на пулп и/или пюре от един или повече видове плодове и вода, със или без добавена захар. Максималното количество захар, което може да бъде добавено към pekmez, е по-малко от 25 % от общото съдържание на вложените плодове.

ПРИЛОЖЕНИЕ II.

РАЗРЕШЕНИ ДОПЪЛНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ

Следните допълнителни съставки могат да се използват в продуктите, определени в приложение 1:

— мед съгласно определението в Правилника относно меда (Официален вестник на Република Хърватия № 53/15 и 47/17): във всички продукти като пълен или частичен заместител на захари,

— плодов сок: само в конфитюр,

— сок от цитрусови плодове: в продукти, получени от друг вид плод: само в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество,

— сок от червени плодове: само в конфитюр и конфитюр екстра качество, произведени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен,

— сок от червено цвекло: само в конфитюр и желе, произведени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи,

— етерични масла от цитрусови плодове: само в мармалад и желе-мармалад,

— масла и мазнини за хранителни цели като антипенители: във всички продукти,

— течен пектин: във всички продукти,

— кори от цитрусови плодове: в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество,

— листа от индрише *Pelargonium odoratissimum*: в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, когато са направени от дюли,

— спиртни напитки, вино и винен ликьор, ядки, ароматични билки, подправки, ванилия и ванилови екстракти: във всички продукти, и

— ванилин: във всички продукти.

ПРИЛОЖЕНИЕ III.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОБРАБОТКА НА СЪСТАВКИТЕ

*I. Определения*

За целите на настоящия правилник отделните понятия се използват със следното значение:

1. *Плодове*

— свежи, здрави, без развала плодове, които съдържат всичките си основни хранителни вещества и са достатъчно зрели, за да се използват след почистване, отстраняване на дефектите и външните обвивки, и други части,

— домати, ядивни части на стъблото на ревен, моркови, сладки картофи, краставици, тикви, пъпеши и дини,

— ядивният корен на растението джинджифил в прясно или консервирано състояние; може да бъде изсушен или консервиран в сироп.

2. *Плодов пулп* — ядивните части на целия плод, когато е подходящо, без кора, семена, семки и други подобни, които могат да бъдат нарязани или раздробени, но без да са доведени до пюре.

3. *Плодово пюре* — ядивните части на целия плод, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни, доведени до пюре чрез прекарване през сито или подобен технологичен процес.

4. *Водни екстракти от плодове* — продукт, останал след неизбежните загуби при производството му, който съдържа всички водоразтворими съставки на използвания плод.

5. *Захари (разрешени):*

— захари, определени в специалната наредба относно захарите и метода за анализ на захарите, предназначени за консумация,

— фруктозен сироп,

— захари, извлечени от плодове, и

— кафява захар.

*II. Обработка*

1. Съставките, определени в част I, точки 1, 2, 3 и 4 от настоящия правилник, могат да бъдат обработвани по следните начини:

— термична обработка, охлаждане или замразяване,

— изсушаване чрез лиофилизация,

— концентриране до степен, зависеща от техническите възможности, и

— с изключение на суровините, използвани при производството на продукти екстра качество: използването на серен диоксид (Е 220) или неговите соли (Е 221, Е 222, Е 223, Е 224, Е 226 и Е 227) като консервант при технологията на производство, при условие че максималното съдържание на серен диоксид, определено в Директива (ЕО) 1333/2008, не е надвишено в продуктите, определени в приложение I към настоящия правилник.

2. Кайсии и сливи, които ще се използват при производството на конфитюр, могат да се обработват също така и чрез други процеси на сушене, различни от лиофилизация.

3. Кори от цитрусови плодове могат да се консервират в саламура.