

De conformidad con el artículo 78, apartado 2, de la Ley de agricultura (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 118/18, n.º 42/20, n.º 127/20 – Decisión del Tribunal Constitucional de la República de Croacia, n.º 52/21, n.º 152/22 y n.º 152/24), el Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca, con la aprobación previa del Ministro de Asuntos Exteriores y Europeos, adopta por la presente lo siguiente:

## **ORDENANZA**

### **POR LA QUE SE MODIFICA LA ORDENANZA RELATIVA A LAS CONFITURAS, JALEAS, «MARMALADES» DE FRUTAS Y CONSERVAS, ASÍ COMO A LA CREMA DE CASTAÑAS EDULCORADA**

#### Artículo 1

El artículo 2 de la Ordenanza relativa a las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y conservas, así como a la crema de castañas edulcorada (BO n.º 84/19) se modifica como sigue:

«La presente Ordenanza transpone a la legislación croata los siguientes actos de la Unión Europea:

- 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 (DO L 10 de 12.1.2002), modificada en último lugar por la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE del Consejo, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (DO L 1438 de 24.5.2024).».

## Artículo 2

Se modifica el apartado 2 del artículo 4, que queda redactado como sigue:

«2. Solo los ingredientes enumerados en los anexos II y III de la presente Ordenanza podrán utilizarse en la fabricación de los productos definidos en el anexo I de la presente Ordenanza.».

## Artículo 3

Se modifica el apartado 1 del artículo 5, que queda redactado como sigue:

«1. Los productos definidos en el anexo I de la presente Ordenanza deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinado por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto los productos que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (DO L 404 de 30.12.2006) en lo que respecta al contenido reducido de azúcar, y los productos cuyos azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por edulcorantes».

## Artículo 4

En el artículo 9, después del apartado 2, se añade un apartado 3 con la siguiente redacción:

«3. En el caso de la mermelada de cítricos elaborada a partir de tres o más frutas, la indicación de los tipos de frutas podrá sustituirse por la indicación "marmalade de frutas mixtas" o "[x] marmalade de frutas", donde x es el número de frutas.».

## Artículo 5

Se suprime el artículo 11.

## Artículo 6

Se modifica el artículo 12, que queda redactado de la siguiente manera:

Las indicaciones contempladas en el artículo 10, apartado 1, del presente documento, deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.»

#### Artículo 7

Se suprime el artículo 13.

#### Artículo 8

Se modifican los puntos 1 y 2 del anexo I, que quedan redactados como sigue:

«1. "Confitura" es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. Sin embargo, 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,
- 80 gramos en el caso de la granadilla,

2. "Confitura extra" es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. La confitura extra de cítricos podrá obtenerse a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse en la elaboración de confitura extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa 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,
- 100 gramos en el caso de la granadilla.»

En el punto 5, la palabra «marmalade» se sustituye por las palabras «marmalade de cítricos».

En el punto 6, después de la palabra «productos», se añaden las palabras «definidos en el punto 5 del presente anexo».

#### Artículo 9

Se modifica el anexo II, que queda redactado de la siguiente forma:

##### «INGREDIENTES ADICIONALES AUTORIZADOS

Podrán añadirse los siguientes ingredientes a los productos definidos en el anexo I de la presente Ordenanza:

- miel, tal y como se define en la Ordenanza relativa a la miel (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 53/15 y n.º 47/17) en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares,
- zumo de frutas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura,
- 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 jalea y la jalea extra,
- zumo de frutas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo,

- zumo de remolachas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,
- aceites esenciales de cítricos: únicamente en la “marmalade” de cítricos y en la “marmalade” de jalea,
- aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos: en todos los productos,
- pectina líquida: en todos los productos,
- cortezas de cítricos en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,
- hojas de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos,
- bebidas espirituosas, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos,
- vanillina: en todos los productos, y
- aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008).».

#### Artículo 10

En el anexo 3, en el título de la sección «1. Definiciones», el apartado 1 se sustituye por lo siguiente: «I».

El número y nombre de la sección «2. Tratamiento» quedan redactados del siguiente modo: «II. Tratamiento de los ingredientes».

El punto 1 se reformula como sigue:

«Los ingredientes definidos en los apartados 1, 2, 3 y 4 de la sección 1 del presente anexo podrán ser objeto de los siguientes tratamientos:

- calentados, refrigerados o congelados
- liofilizados
- concentrado, en la medida en que sea posible técnicamente».

## Artículo 11

Los productos producidos y etiquetados de conformidad con la Ordenanza relativa a las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas, conservas y cremas de castañas edulcoradas (BO n.º 84/19) y comercializados antes del 13 de junio de 2026 podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de expiración.

## Artículo 12

El presente Reglamento entrará en vigor el octavo día tras su publicación en el Boletín Oficial de la República de Croacia.

CLASE:

NÚMERO DE EXPEDIENTE:

Hecho en Zagreb,

**VICEPRIMER MINISTRO**

**Y MINISTRO**

**David Vlačić**