1. ------IND- 2019 0153 HR- ET- ------ 20190411 --- --- PROJET

**PÕLLUMAJANDUSMINISTEERIUM**

Põllumajandusseaduse (Horvaatia Vabariigi ametlik väljaanne nr 118/18) artikli 78 lõike 2 kohaselt võtab põllumajandusminister käesolevaga vastu allpool esitatu.

**EESKIRJAD,**

**MIS KÄSITLEVAD PUUVILJADŽEMME, -ŽELEESID, -MARMELAADE, PEKMEZ-MELASSI JA MAGUSTATUD KASTANIPÜREED**

I. ÜLDSÄTTED

Artikkel 1

1) Käesolevate eeskirjadega sätestatakse puuviljadžemmide, ekstra džemmide, -želeede, ekstra želeede, -marmelaadide, želeemarmelaadide, pekmez-melassi ja magustatud kastanipüree (edaspidi – tooted) tootmisel ja turuleviimisel järgitavad kvaliteedinõuded, mis kehtivad järgmise puhul:

– nimetused, määratlused ja üldised nõuded;

– koostis ja sensoorsed omadused;

– algmaterjalide ja muude tootmisel ning töötlemisel kasutatud koostisosade tüüp ja kogus ning

– täiendavad märgistamise nõuded.

2) Eeskirjade sätted ei kehti nende toodete puhul, mis on mõeldud teravilja ja teraviljatooteid käsitlevas erimääruses määratletud pagari-, valikpagari- ja seonduvate toodete tootmiseks.

Artikkel 2

Eeskirjadega võetakse Horvaatia Vabariigi õigusraamistikku üle nõukogu 20. detsembri 2001. aasta direktiivi 2001/113/EÜ (inimtoiduks ettenähtud puuviljadžemmide, -želeede ja -marmelaadide ning magustatud kastanipüree kohta) (ELT L 10, 12.1.2002) sätted.

Artikkel 3

1) Kõnealustest eeskirjadest teatatakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiiviga (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest standarditest ja eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord (ELT L 241, 17.9.2015)).

2) Artikli 5 lõike 2 ja I lisa lõike 8 sätteid ei kohaldata toodetele, mida toodetakse ja/või turustatakse õiguspäraselt mõnes muus liikmesriigis või Türgis, või mida toodetakse õiguspäraselt Euroopa Majanduspiirkonna lepingu lepinguosalises Euroopa Vabakaubanduse Assotsiatsiooni liikmesriigis.

II. KVALITEEDINÕUDED

Artikkel 4

1) Eeskirjade artikli 1 lõikes 1 viidatud tooted peavad vastama eeskirjade 1. lisas sätestatud nõuetele.

2) Piiramata Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruse (EÜ) nr 1333/2008 (toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008)) (edaspidi – määrus (EÜ) nr 1333/2008) sätete kohaldamist, võib eeskirjade 1. lisas viidatud toodete tootmiseks kasutada vaid eeskirjade 2. ja 3. lisas viidatud koostisosi.

Artikkel 5

1) Eeskirjade 1. lisas määratletud toodete refraktomeetriga määratava lahustuva kuivaine sisaldus peab olema 60% või rohkem, v.a nende toodete puhul, mille puhul suhkrud on täielikult või osaliselt asendatud magusainetega.

2) Piiramata Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ja millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ja tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011)) (edaspidi – määrus (EL) nr 1169/2011) artikli 17 sätete kohaldamist, võib eeskirjade artikli 1 lõikes 1 viidatud vähendatud suhkrusisaldusega tooted turule viia eeskirjade 1. lisas esitatud nimetustega (tingimusel, et need sisaldavad vähemalt 55% lahustuvaid kuivaineid).

Artikkel 6

Kui eeskirjade artikli 1 lõikes 1 viidatud toodete tootmine sisaldab eri puuviljaliikide segamist, tuleb eeskirjade 1. lisas sätestatud eri puuviljaliikide miinimumsisaldust vähendada võrdeliselt kasutatud protsendimääraga.

III. MÄRGISTAMISNÕUDED

Artikkel 7

Määruse (EL) nr 1169/2011 sätted ja eeskirjade sätted, mis kehtivad märgistamise kohta, kehtivad ka eeskirjade artikli 1 lõikes 1 viidatud toodete märgistamisel.

Artikkel 8

1) Eeskirjade 1. lisas viidatud tootenimetusi võib kasutada vaid nende toodete märgistamisel, mis vastavad nendele toodetele sätestatud nõuetele, ning need tooted viiakse turule nende vastavate nimetustega.

2) Eeskirjade 1. lisas kasutatud tootenimetusi võib kasutada vastavalt tavadele, mida kasutatakse teiste toodete määratlemiseks, mida ei tohi ajada segamini eeskirjade 1. lisas määratletud toodetega.

Artikkel 9

1) Tootenimedele lisatakse märge kasutatud puuvilja või puuviljade kohta kahanevas järjekorras kasutatud toorainete massi järgi.

2) Kolmest või enamast puuviljaliigist valmistatud toodete puhul võib märke kasutatud puuviljade kohta asendada sõnadega „erinevad puuviljad“ või samalaadse sõnastuse või kasutatud puuviljade arvuga.

Artikkel 10

1) Märgistusel näidatakse valmistoote puuviljasisaldus sõnadega „valmistatud … g puuviljadest 100 g toote kohta“.

2) Kui tootmisel kasutatakse puuvilja vesilahuseid, tuleb puuviljasisalduse arvutamiseks arvata maha vesilahuste valmistamiseks kasutatud vee mass.

Artikkel 11

1) Märgistusel näidatakse valmistoote suhkrusisaldus sõnadega „üldsuhkrusisaldus … g 100 g kohta“; esitatud arv väljendab valmistoote refraktomeetriga määratud väärtust 20°C juures, lubatud hälve on ±3 refraktomeetri kraadi.

2) Käesoleva artikli lõikes 1 esitatud andmeid ei ole toote märgistusele siiski tarvis märkida, kui märgistusele on vastavalt määrusele (EL) nr 1169/2011 tehtud suhkrute kohta toitumisalane väide.

Artikkel 12

Eeskirjade artikli 10 lõikes 1 ja artikli 11 lõikes 1 osutatud andmed tuleb esitada tootenimetusega samas vaateväljas ja need tuleb märkida selgelt nähtavate tähtedega.

Artikkel 13

Kui vääveldioksiidi ja/või sulfiti sisaldus on üle 10 mg/kg, tuleb selle olemasolu esitada määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 9 lõike 1 punkti c ja artikli 21 kohases koostisainete loetelus.

IV. NÕUETELE VASTAVUSE KINDLAKS TEGEMINE

Artikkel 14

Toodete vastamine eeskirjades sätestatud nõuetele tehakse ametliku kontrolli otstarbel kindlaks kontrollitud ja rahvusvaheliselt tunnustatud meetodeid kasutades.

Artikkel 15

I, II ja III lisa trükitakse välja koos eeskirjadega ning need moodustavad eeskirjade lahutamatu osa.

V. ÜLEMINEKU- JA LÕPPSÄTTED

Artikkel 16

Eeskirjade artikli 1 lõikes 1 nimetatud tooted võib toota ja märgistada kooskõlas eeskirjade artiklis 17 nimetatud eeskirjadega ja viia turule kuni 24 kuuks pärast eeskirjade jõustumist ning need võivad jääda turule kuni nende kõlblikkusaja lõpuni.

Artikkel 17

Eeskirjade jõustumise päeval kaotavad kehtivuse eeskirjad, mis käsitlevad puuviljadžemme, -želeesid, -marmelaade, pekmez-melassi ja magustatud kastanipüreed (Horvaatia Vabariigi ametlik väljaanne nr 94/11).

Artikkel 18

Eeskirjad jõustuvad kaheksandal päeval pärast Horvaatia Vabariigi ametlikus väljaandes avaldamist.

KLASS:

FAILI NUMBER:

**HORVAATIA VABARIIGI PEAMINISTRI ASETÄITJA**

**JA PÕLLUMAJANDUSMINISTER**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

I LISA

NIMED, MÄÄRATLUSED JA ÜLDNÕUDED

1. „Džemm“ on sobiva konsistentsini geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi viljalihast ja/või püreest ning veest. Tsitrusdžemm võib siiski olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab olema vähemalt:

– 350 g üldjuhul;

– 250 g punase sõstra, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstra, koer-kibuvitsa ja küdoonia puhul;

– 150 g ingveri puhul;

– 160 g kašuõunte puhul;

– 60 g kannatuslille viljade puhul.

2. „Ekstra džemm“ on sobiva konsistentsini geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi kontsentreerimata viljalihast ning veest. Siiski võib koer-kibuvitsa ekstra džemm ning seemneteta vaarika, muraka, mustsõstra, mustika ja punase sõstra ekstra džemm olla kas täielikult või osaliselt saadud asjakohaste viljade kontsentreerimata püreest. Ekstra tsitrusdžemm võib olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

Ekstra džemmi valmistamiseks ei või kasutada teistega segamiseks järgmisi puuvilju: õunad, pirnid, *clingstone*-tüüpi ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha kogus peab olema vähemalt:

– 450 g üldjuhul;

– 350 g punase sõstra, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstra, koer-kibuvitsa ja küdoonia puhul;

– 250 g ingveri puhul;

– 230 g kašuõunte puhul;

– 80 g kannatuslille viljade puhul.

3. „Želee“ on asjakohaselt geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/või vesilahustest. 1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava mahla ja/või vesilahuste kogus ei tohi olla väiksem kui vastava džemmi valmistamiseks sätestatu. Nimetatud kogused on arvutatud pärast vesilahuste valmistamiseks kasutatava vee massi mahaarvamist.

4. „Ekstra želee“ on toode, mille puhul ei tohi 1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuviljamahla ja/või vesilahuste kogus olla siiski väiksem kui vastava ekstra džemmi valmistamiseks sätestatu. Nimetatud kogused on arvutatud pärast vesilahuste valmistamiseks kasutatava vee massi mahaarvamist.

Ekstra želee valmistamiseks ei või kasutada teistega segamiseks järgmisi puuvilju: õunad, pirnid, *clingstone*-tüüpi ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.

5. „Marmelaad“ on sobiva konsistentsini geelistatud segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgmistest toodetest, mis on saadud tsitrusviljadest: puuvilja viljaliha, püree, mahl, vesilahused ja koored.

1000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava tsitrusvilja kogus peab olema vähemalt 200 g, millest vähemalt 75 g peab olema saadud endokarbist.

6. „Želeemarmelaad“*:*

nimetust „želeemarmelaad“ võib kasutada siis, kui toode ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väike kogus õhukeselt kooritud koort.

7. „Magustatud kastanipüree“ on sobiva konsistentsini geelistatud segu veest, suhkrust ja vähemalt 380 g kastanipüreest (*Castanea sativa*) 1000 g valmistoote kohta.

8. „Pekmez“ (puuviljamelass) on sobiva tihendatud konsistentsini viidud toode, mis saadi ühe või mitme puuviljaliigi viljaliha ja/või püree keetmisel suhkruga või ilma. Pekmez-melassile lisatav maksimaalne suhkrusisaldus peab jääma alla 25% kogu puuviljasisaldusest.

II LISA

LUBATUD TÄIENDAVAD KOOSTISAINED

1. lisas määratletud toodetes võib kasutada järgmisi täiendavaid koostisaineid:

– mesi, nagu on määratletud mett käsitlevates eeskirjades (Horvaatia Vabariigi ametlik väljaanne nr 53/15 ja nr 47/17): kõigis toodetes suhkrute täieliku või osalise asendajana;

– puuviljamahl − ainult džemmis;

– tsitrusviljamahl − teistest puuviljaliikidest saadud toodetes, ainult džemmis, ekstra džemmis, želees ja ekstra želees;

– punaste puuviljade mahl − ainult džemmis ja ekstra džemmis, mis on valmistatud koer-kibuvitsast, maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punasest sõstrast, ploomidest ja rabarberist;

– punapeedi mahl − ainult džemmis ja želees, mis on saadud maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punasest sõstrast ja ploomidest;

– tsitrusviljade eeterlikud õlid − ainult marmelaadis ja želeemarmelaadis;

– toiduõlid ja -rasvad vahutamisvastaste ainetena − kõikides toodetes;

– vedel pektiin − kõikides toodetes;

– tsitrusviljade koor − džemmis, ekstra džemmis, želees ja ekstra želees;

– *Pelargonium odoratissimum*’i lehed − džemmis, ekstra džemmis, želees ja ekstra želees, kui need on valmistatud küdooniast;

– piiritused, veinid ja liköörveinid, pähklid, maitsetaimed, vürtsid, vanill ja vannilliekstraktid − kõikides toodetes;

– vanilliin: kõikides toodetes.

III LISA

MÕISTED JA KOOSTISAINETE TÖÖTLEMINE

*I. Mõisted*

Eeskirjades kasutatakse eraldiseisvaid mõisteid järgmises tähenduses.

1. *Puuvili*

– värsked veatud riknemata viljad, mis sisaldavad kõiki põhilisi komponente ja on kasutamiseks piisavalt küpsed, pärast puhastamist ning plekkide ja otste jms eemaldamist;

– tomatid, rabarberivarte söödavad osad, porgandid, maguskartulid, kurgid, kõrvitsad, melonid ja arbuusid;

– ingveritaime söödavad juured värskete või konserveeritutena; ingverit võib kuivatada või säilitada siirupis.

2. Puuvilja viljaliha – kogu puuvilja söödav osa, võimaluse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis võib olla viilutatud või purustatud, kuid mitte püreestatud.

3. Puuviljapüree – kogu puuvilja söödav osa, vajaduse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis on sõelumise teel või muul sarnasel viisil püreestatud.

4. Puuvilja vesilahused – puuvilja vesilahus, mis hoolimata nõuetekohasel tootmisel möödapääsmatult tekkivatest kadudest sisaldab kõiki kasutatud puuvilja vees lahustuvaid koostisaineid.

5. *Lubatud suhkrud:*

– tarbimiseks mõeldud suhkruid ja suhkrute analüüsi meetodit käsitlevas erimääruses määratletud suhkrud;

– fruktoosisiirup;

– puuviljasuhkrud;

– pruun suhkur.

*II. Töötlemine*

1. Eeskirjade I osa punktides 1, 2, 3 ja 4 määratletud koostisaineid võib töödelda järgmistel viisidel:

– kuumutada, jahutada või külmutada;

– külmkuivatada;

– kontsentreerida tehniliselt lubatud määral;

– välja arvatud „ekstra“ toodete valmistamiseks kasutatava tooraine puhul, töödelda lisaks vääveldioksiidiga (E 220) või selle sooladega (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227), tingimusel et eeskirjade 1. lisas määratletud toodete puhul ei ületata direktiivis (EÜ) 1333/2008 sätestatud maksimaalset vääveldioksiidisisaldust.

2. Džemmi valmistamiseks kasutatavad aprikoosid ja ploomid võivad olla kuivatatud ka muul viisil kui külmkuivatamise teel.

3. Tsitrusviljade koort võib säilitada soolvees.