1. ------IND- 2019 0153 HR-- HU- ------ 202007121 --- --- FINAL

**MEZŐGAZDASÁGI MINISZTÉRIUM**

A mezőgazdaságról szóló törvény (Narodne Novine [NN; A Horvát Köztársaság Hivatalos Közlönye] 118/18. sz.) 78. cikkének (2) bekezdése alapján a mezőgazdasági miniszter az alábbiakat fogadja el:

**SZABÁLYZAT**

**A GYÜMÖLCSDZSEMEKRŐL, ZSELÉKRŐL, MARMELÁDOKRÓL, A MUSTMÉZRŐL ÉS A CUKROZOTT GESZTENYEKRÉMRŐL**

I. ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. cikk

(1) E szabályzat a gyümölcsdzsemek, extradzsemek, zselék, extrazselék, marmeládok, zselémarmeládok, a mustméz és a cukrozott gesztenyekrém (a továbbiakban: termékek) előállítása és forgalomba helyezése során teljesítendő minőségi követelményeket határozza meg, amelyek az alábbiakra vonatkoznak:

– megnevezések, fogalommeghatározások és általános követelmények

– összetétel és érzékszervi jellemzők

– az előállítás és feldolgozás során felhasznált alapanyagok és egyéb összetevők típusa és mennyisége, valamint

– kiegészítő címkézési követelmények.

(2) E rendelet rendelkezései nem alkalmazandók a pékáruk, finompékáruk és kapcsolódó termékek előállítására szánt termékekre, amelyeket a gabonákról és gabonatermékekről szóló külön rendelet határoz meg.

2. cikk

A szabályzat az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló, 2001. december 20-i 2001/113/EK tanácsi irányelv (HL L 10., 2002.1.12.) rendelkezéseit ülteti át a Horvát Köztársaság jogrendszerébe.

3. cikk

(1) E szabályzatról a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelvben (HL L 241., 2015.9.17.) meghatározott eljárás szerint értesítik az Európai Bizottságot.

(2) Az 5. cikk (2) bekezdésének és e szabályzat I. melléklete 8. bekezdésének rendelkezései nem alkalmazandók valamely másik tagállamban vagy Törökországban jogszerűen előállított és/vagy forgalomba hozott, illetve az Európai Szabadkereskedelmi Tárulás valamely, az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes tagállamában jogszerűen előállított termékekre.

II. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

4. cikk

(1) Az 1. cikk (1) bekezdésében meghatározott termékeknek meg kell felelniük az e szabályzat I. mellékletében foglalt követelményeknek.

(2) Az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 354., 2008.12.31.) (a továbbiakban: 1333/2008/EK rendelet) rendelkezéseinek sérelme nélkül, az e szabályzat I. mellékletében említett termékek gyártásához kizárólag az e szabályzat II. és III. mellékletében meghatározott összetevők használhatók.

5. cikk

(1) Az e szabályzat I. mellékletében meghatározott termékek refraktométerrel meghatározott oldhatószárazanyag-tartalmának legalább 60%-osnak kell lennie, azon termékek kivételével, amelyekben a cukrot teljes mértékben vagy részben édesítőszerekkel helyettesítik.

(2) A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 304., 2011.11.22.) (a továbbiakban: 1169/2011/EU rendelet) 17. cikke rendelkezéseinek sérelme nélkül, az e szabályzat 1. cikkének (1) bekezdésében meghatározott, csökkentett cukortartalmú termékek az ezen szabályzat I. mellékletében meghatározott megnevezésekkel hozhatók forgalomba, feltéve, hogy oldhatószárazanyag-tartalmuk legalább 55%.

6. cikk

Ha a szabályzat 1. cikkének (1) bekezdésében meghatározott termékek gyártása során különböző gyümölcsfajtákat használnak, a szabályzat I. mellékletében a különböző gyümölcsfajtákra meghatározott minimális gyümölcstartalmakat a felhasználási százalékarány szerint kell alkalmazni.

III. CÍMKÉZÉSI KÖVETELMÉNYEK

7. cikk

A szabályzat 1. cikkének (1) bekezdésében meghatározott termékek címkézésére az 1169/2011/EU rendeletben és ebben a szabályzatban meghatározott rendelkezések alkalmazandók.

8. cikk

(1) A szabályzat I. mellékletében meghatározott termékek megnevezéseit kizárólag az adott termékekre vonatkozó követelményeknek megfelelő termékekhez lehet megjelölésként használni, amelyeket az említett megnevezésekkel kell forgalomba hozni.

(2) A szabályzat I. mellékletben meghatározott termékek megnevezéseit más olyan termékek megjelölésére szolgáló gyakorlat szerint lehet alkalmazni, amely termékek nem téveszthetők össze a szabályzat 1. mellékletében meghatározott termékekkel.

9. cikk

(1) A megnevezés mellett kiegészítésként fel kell tüntetni – a felhasznált nyersanyag mennyisége szerinti csökkenő sorrendben – a felhasznált gyümölcsöt vagy gyümölcsöket.

(2) A három vagy több gyümölcsből előállított termékek esetében a felhasznált gyümölcsök feltüntetése a „vegyes gyümölcs” vagy hasonló szöveggel, illetve a felhasznált gyümölcsök számával helyettesíthető.

10. cikk

(1) A címkéken a „Készült … g gyümölcs/100g felhasználásával” szöveggel fel kell tüntetni a késztermék gyümölcstartalmát.

(2) Ha a gyártás során vizes gyümölcskivonatot használnak, a gyümölcstartalmat a vizes kivonat előállításához használt víz mennyiségének kivonásával kell kiszámítani.

11. cikk

(1) A címkéken az „Összes cukortartalom .… g cukor/100g” szöveggel fel kell tüntetni a késztermék cukortartalmát, a késztermékben 20 °C-on refraktométerrel mért, ± 3 refraktométer fok pontossággal meghatározott értéket.

(2) A termékcímkén nem szükséges feltüntetni az (1) bekezdésben meghatározott adatokat, amennyiben a címkén a 1169/2011/EU rendeletnek megfelelőn szerepel a cukorra vonatkozó tápértékjelölés.

12. cikk

A szabályzat 10. cikkének (1) bekezdésében és 11. cikkének (1) bekezdésében említett adatokat a termék nevével azonos látómezőben, jól olvasható betűkkel kell feltüntetni.

13. cikk

Amennyiben a kén-dioxid és/vagy a szulfit koncentrációja 10 mg/kg-nál magasabb, akkor ennek a jelenlétét az 1169/2011/EU rendelet 9. cikke (1) bekezdésének c) pontjának és 21. cikkének megfelelően az összetevők listáján fel kell tüntetni.

IV. MEGFELELŐSÉG MEGÁLLAPÍTÁSA

14. cikk

A termékek e szabályzatban megállapított követelményeknek való megfelelésének hatósági ellenőrzés céljából történő megállapítása érdekében hitelesített és nemzetközileg elismert módszereket kell alkalmazni.

15. cikk

Az I., II. és III. melléklet e szabályzattal együtt nyomtatandó és annak szerves részét képezi.

V. ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

16. cikk

Az e szabályzat 1. cikkének (1) bekezdésében említett termékeket az e szabályzat hatálybalépését követő legfeljebb 24 hónapig lehet az e szabályzat 17. cikkében említett szabályoknak megfelelően előállítani és címkézni, továbbá forgalomba hozni, és azok a lejárati dátumukig maradhatnak forgalomban.

17. cikk

Az e szabályzat hatálybalépésének napján a gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról, a mustmézről és a cukrozott gesztenyekrémről szóló szabályzat (NN 94/11. sz.) hatályát veszti.

18. cikk

Ez a szabályzat a Horvát Köztársaság Hivatalos Közlönyében történő közzétételét követő nyolcadik napon lép hatályba.

OSZTÁLY: 011-01/18-01/68

AKTASZÁM: 525-09/1649-19-13

Zágráb, 2019. augusztus 12.

**MEZŐGAZDASÁGI MINISZTER**

**Marija Vučković**

I. MELLÉKLET

MEGNEVEZÉSEK, FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK ÉS ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

1. A „*dzsem*” cukor, pulp és/vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelően zselés állományú keveréke. A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Az 1000 g késztermék pulp- és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint:

– 350 g általános szabályként,

– 250 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,

– 150 g a gyömbér esetében,

– 160 g a kasualma esetében,

– 60 g a passiógyümölcs esetében.

2. Az „*extradzsem*” cukor és egy vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp, valamint víz megfelelően zselés állományú keveréke. A csipkebogyó, a magnélküli málna, a feketeszeder, a fekete ribiszke, az áfonya és a piros ribiszke extradzsem előállítható teljesen vagy részben az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is. A citrus extradzsem azonban előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

A következő gyümölcsök más gyümölccsel keverve extradzsem előállítására nem használhatók: alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp mennyisége nem lehet kevesebb, mint:

– 450 g általános szabályként,

– 350 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,

– 250 g a gyömbér esetében,

– 230 g a kasualma esetében,

– 80 g a passiógyümölcs esetében.

3. A „*zselé*” cukor, egy vagy többféle gyümölcs levének és/vagy vizes kivonatának megfelelően zselés állományú keveréke. Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a vizes kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

4. Az „*extrazselé*” esetében az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a vizes kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

A következő gyümölcsök más gyümölccsel keverve extrazselé előállítására nem használhatók: alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom.

5. A „*marmelád*” víz, cukor, és a citrusfélékből nyert következő termékek közül egy vagy több megfelelően zselés állományú keveréke: pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj.

Az 1000 g késztermék előállításához felhasznált citrusfélék mennyisége nem lehet kevesebb 200 grammnál, amelyből legalább 75 grammnak endokarpiumból kell származnia.

6. *„Zselémarmelád”*

A „zselémarmelád” megnevezés akkor használható, ha a termék a kis mennyiségű, finomra szeletelt héj kivételével nem tartalmaz oldhatatlan részeket.

7. A „*cukrozott gesztenyekrém*” víz, cukor, és 1000 g késztermék esetében legalább 380 g szelídgesztenye-püré (*Castanea sativa*) megfelelően zselés állományú keveréke.

8. A „*mustméz*” (gyümölcsből készült „melasz”) egy vagy többfajta gyümölcspulpból és/vagy -püréből főzéssel nyert, hozzáadott cukorral vagy anélkül készített, megfelelően sűrű állományú termék. A mustmézhez hozzáadott cukor maximális mennyisége az összes gyümölcstartalom legfeljebb 25%-a lehet.

II. MELLÉKLET

MEGENGEDETT KIEGÉSZÍTŐ ÖSSZETEVŐK

Az I. mellékletben meghatározott termékekben a következő kiegészítő összetevők használhatók:

– a mézről szóló rendeletben (NN 53/15. és 47/17. szám) meghatározott méz az összes termékben a cukrok teljes vagy részbeni helyettesítésére,

– gyümölcslé a dzsemekben,

– citrusgyümölcslé más gyümölcstípusokból készült termékekben (a dzsemben, az extradzsemben, a zselében és az extrazselében),

– piros gyümölcsök leve a csipkebogyóból, a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből, a szilvából és a rebarbarából készült dzsemben és extradzsemben,

– céklalé a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből és a szilvából készült dzsemben és zselében,

– citrusfélékből nyert illóolajok csak a marmeládban és a zselémarmeládban,

– habzásgátlóként használt étkezési olajok és zsírok valamennyi termékben,

– pektinoldat valamennyi termékben,

– citrushéj a dzsemben, extradzsemben, zselében és extrazselében,

– a *Pelargonium odoratissimum* levele a dzsemben, extradzsemben, zselében és extrazselében, amennyiben azok birsalmából készülnek,

– alkohol, bor és likőrbor, csonthéjasok, aromás növények, fűszerek, vanília és vanília-kivonat valamennyi termékben,

– vanillin valamennyi termékben.

III. MELLÉKLET.

AZ ÖSSZETEVŐK FOGALOMMEGHATÁROZÁSA ÉS KEZELÉSE

1. Fogalommeghatározások

E szabályzat alkalmazásában az alábbi kifejezések jelentése a következő:

1. *Gyümölcs*

– friss, egészséges, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó, érett gyümölcs a tisztítás, valamint a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem alkalmas részek eltávolítása után,

– a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya, az uborka, a sütőtök, a sárgadinnye és a görögdinnye, valamint

– a gyömbér növény friss vagy tartósított ehető gyökere; a gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.

2. *Gyümölcspulp –* az egész gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

3. *Gyümölcspüré* – az egész gyümölcs – esetleg a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül – szitán áttört vagy hasonló művelettel nyert ehető része.

4. *Vizes gyümölcskivonat* – olyan termék, amelynek – a jó gyártási gyakorlat esetén is szükségszerűen fellépő veszteségektől eltekintve – tartalmaznia kell a felhasznált gyümölcs valamennyi vízben oldható összetevőjét.

5. *Cukor (engedélyezett):*

– a cukorról és az emberi fogyasztásra szánt cukor elemzésének módszeréről szóló külön rendeletben meghatározott cukor,

– a fruktózszirup,

– a gyümölcsökből kivont cukor,

– a barnacukor.

2. Kezelés

1. Az e szabályzat 1. részének 1., 2., 3. és 4. pontjában meghatározott összetevők a következő módon kezelhetők:

– melegítés, hűtés vagy fagyasztás,

– liofilizálás (fagyasztva szárítás),

– sűrítés, a technológiailag lehetséges mértékben, valamint

– az „extra” megjelölésű termékek előállításához használt nyersanyagok kivételével: kén-dioxid (E 220) vagy annak sói (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 és E 227) gyártási segédanyagként hozzáadhatók, feltéve, hogy az 1333/2008/EK irányelvben meghatározott megengedett legmagasabb kén-dioxid szintet nem lépik túl az e szabályzat I. mellékletében meghatározott termékekben.

2. A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is vízteleníthető.

3. A citrushéj sós lében is tartósítható.