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

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Nos termos do artigo 78.º, n.º 2, da Lei relativa à agricultura (Diário Oficial da República da Croácia n.º 118/18), pelo presente, a ministra da Agricultura adota as seguintes

**NORMAS**

**RELATIVAS AOS DOCES E GELEIAS DE FRUTOS, CITRINADAS, *PEKMEZ* E CREME DE CASTANHA**

I. DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

1. As presentes normas estabelecem requisitos de qualidade a cumprir na produção e comercialização de doces, doces extra, geleias, geleias extra, citrinadas, citrinadas em geleia, *pekmez* e creme de castanha (doravante, «os produtos»), e que são aplicáveis:

– a denominações, definições e requisitos gerais;

– à composição e às propriedades sensoriais;

– ao tipo e à quantidade de matérias-primas e outros ingredientes utilizados na sua produção e transformação; e

– a requisitos adicionais de rotulagem.

2. As disposições das presentes normas não são aplicáveis a produtos destinados ao fabrico de produtos de panificação, padaria fina e produtos afins, que são definidos num regulamento especial relativo aos cereais e aos produtos à base de cereais.

Artigo 2.º

As presentes normas transpõem para o ordenamento jurídico da República da Croácia as disposições da Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana (JO L 10, 12 de janeiro de 2002).

Artigo 3.º

1. As presentes normas são notificadas em conformidade com o procedimento estabelecido na Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação (JO L 241, 17 de setembro de 2015).

2. As disposições do artigo 5.º, n.º 2, e do anexo I, ponto 8, das presentes normas não se aplicam aos produtos legalmente fabricados e/ou comercializados noutro Estado-Membro ou na Turquia, ou legalmente fabricados num Estado-Membro da Associação Europeia de Comércio Livre, signatário do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu.

II. REQUISITOS DE QUALIDADE

Artigo 4.º

1. Os produtos referidos no artigo 1.º, n.º 1, das presentes normas devem cumprir os requisitos estipulados no anexo I das presentes normas.

2. Sem prejuízo das disposições do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354, 31 de dezembro de 2008) [doravante, «Regulamento (CE) n.º 1333/2008»], apenas devem ser utilizados no fabrico dos produtos referidos no anexo I das presentes normas os ingredientes referidos nos anexos II e III das presentes normas.

Artigo 5.º

1. À exceção dos produtos que incluam edulcorantes que substituam total ou parcialmente o açúcar, os produtos referidos no anexo I das presentes normas devem ser compostos, pelo menos, por 60 % de resíduo seco solúvel, determinado por refratómetro.

2. Sem prejuízo das disposições do artigo 17.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304, 22 de novembro de 2011) [doravante «Regulamento (UE) n.º 1169/2011»], os produtos referidos no artigo 1.º, n.º 1, das presentes normas com reduzido teor de açúcares podem ser colocados no mercado sob as denominações previstas no anexo I das presentes normas, desde que incluam um teor mínimo de 55 % de resíduo seco solúvel.

Artigo 6.º

Sempre que o fabrico dos produtos referidos no artigo 1.º, n.º 1, das presentes normas inclua a mistura de diversos tipos de frutos, os teores mínimos estabelecidos no anexo I das presentes normas para os diferentes tipos de frutos em causa devem ser reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

III. REQUISITOS DE ROTULAGEM

Artigo 7.º

A rotulagem dos produtos referidos no artigo 1.º, n.º 1, das presentes normas está sujeita à aplicação das disposições do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e das disposições das presentes normas em matéria de rotulagem.

Artigo 8.º

1. As denominações dos produtos constantes do anexo I das presentes normas apenas podem ser utilizadas para a rotulagem de produtos que cumpram os requisitos estipulados para os referidos produtos e sejam colocados no mercado sob as denominações em causa.

2. As denominações dos produtos constantes do anexo I das presentes normas podem ser utilizadas em conformidade com as práticas usuais para designar outros produtos que não possam ser confundidos com os definidos no anexo 1 das presentes normas.

Artigo 9.º

1. As denominações dos produtos devem ser completadas pela indicação do ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente da importância ponderal das matérias-primas constituintes.

2. No caso dos produtos fabricados a partir de três ou mais frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «vários frutos» ou por uma expressão similar, ou pela indicação do número de frutos utilizados.

Artigo 10.º

1. O teor de frutos deve figurar na rotulagem através da indicação «preparado com … g de frutos por 100 g» de produto acabado.

2. Caso o fabrico utilize extrato aquoso de frutos, o teor de frutos deve ser calculado após dedução da massa de água utilizada na preparação dos extratos aquosos.

Artigo 11.º

1. O teor total de açúcares deve figurar na rotulagem através da indicação: «teor total de açúcares … g por 100 g». O valor a inserir é o valor refratométrico determinado para o produto acabado a 20 °C, com uma tolerância de ± 3 graus refratométricos.

2. A rotulagem do produto não é obrigada a indicar os dados referidos no n.º 1 do presente artigo, se figurar na rotulagem uma declaração nutricional que diga respeito aos açúcares nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Artigo 12.º

As indicações previstas no artigo 10.º, n.º 1, e no artigo 11.º, n.º 1, devem figurar em carateres claramente visíveis no mesmo campo visual que a denominação de venda.

Artigo 13.º

Se a concentração de dióxido de enxofre e/ou de sulfito ultrapassar 10 mg/kg, a sua presença deve ser indicada na lista dos ingredientes nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea c), e do artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

IV. DETERMINAÇÃO DA CONFORMIDADE

Artigo 14.º

Para efeitos de controlo oficial, a determinação da conformidade dos produtos com os requisitos estipulados pelas presentes normas é realizada com recurso a métodos validados e internacionalmente reconhecidos.

Artigo 15.º

Os anexos I, II e III são impressos com as presentes normas e fazem parte integrante das mesmas.

V. DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 16.º

Os produtos referidos no artigo 1.º, n.º 1, das presentes normas podem ser produzidos e rotulados em conformidade com as normas referidas no artigo 17.º das presentes normas e colocados no mercado até 24 meses após a entrada em vigor das presentes normas, podendo aí permanecer até ao termo da sua validade.

Artigo 17.º

No dia da entrada em vigor das presentes normas, são revogadas as Normas relativas aos doces e geleias de frutos, citrinadas, *pekmez* e creme de castanha (DO n.º 94/11).

Artigo 18.º

As presentes normas entram em vigor no oitavo dia seguinte ao da sua publicação no Diário Oficial da República da Croácia.

CLASSE: 011-01/18-01/68

NÚMERO DO PROCESSO: 525-09/1649-19-13

Zagrebe, 12 de agosto de 2019

**A MINISTRA DA AGRICULTURA**

**Marija Vučković**

ANEXO I.

DENOMINAÇÕES, DEFINIÇÕES E REQUISITOS GERAIS

1. *Doce* é um produto, levado à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

– 350 g, em geral;

– 250 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;

– 150 g, no caso do gengibre;

– 160 g, no caso das castanhas de caju;

– 60 g, no caso dos maracujás.

2. *Doce extra* é um produto, levado à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Os doces extra de frutos da roseira brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha negra, mirtilo e groselha vermelha podem ser fabricados, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respetivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

– 450 g, em geral;

– 350 g, no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;

– 250 g, no caso do gengibre;

– 230 g, no caso das castanhas de caju;

– 80 g, no caso dos maracujás.

3. *Geleia* é uma mistura, suficientemente gelificada, de açúcares e sumo e/ou extrato aquoso de um ou mais tipos de frutos. As quantidades de sumo e/ou extrato aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extrato aquoso.

4. *Geleia extra* é um produto no qual as quantidades de sumo de frutos e/ou extrato aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces extra e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extrato aquoso.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de geleias extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

5. *Citrinada* é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extrato aquoso e/ou casca.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo.

6. *Citrinada em geleia*

A denominação «citrinada em geleia» pode ser utilizada para produtos isentos de matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada.

7. *Creme de castanha* é uma mistura, levada à consistência apropriada, de água, açúcares e pelo menos 380 g de polme de castanha (de *Castanea sativa*) por 1 000 g de produto acabado.

8. *Pekmez* (melaço de frutos) é um produto, levado à consistência condensada apropriada, que é obtido fervendo polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos e água, com ou sem adição de açúcar. O teor máximo de açúcar que pode ser adicionado ao *pekmez* deve ser inferior a 25 % do teor total de frutos.

ANEXO II.

INGREDIENTES ADICIONAIS ADMITIDOS

Aos produtos definidos no anexo I podem ser adicionados os seguintes ingredientes:

– Mel como definido nas Normas relativas ao mel (DO n.º 53/15 e n.º 47/17) em todos os produtos, em substituição da totalidade ou de uma parte dos açúcares;

– Sumo de frutos nos doces;

– Sumo de citrinos, em produtos fabricados a partir de outros frutos (em doces, doces extra, geleias e geleias extra);

– Sumo de frutos vermelhos nos doces e nos doces extra fabricados a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo;

– Sumo de beterrabas vermelhas nos doces e nas geleias fabricados a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas;

– Óleos essenciais de citrinos nas citrinadas e nas citrinadas em geleia;

– Óleos e gorduras comestíveis, como antiespumantes em todos os produtos;

– Pectina líquida em todos os produtos;

– Cascas de citrinos nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;

– Folhas de *Pelargonium odoratissimum* nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra fabricados a partir de marmelos;

– Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutos de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extratos de baunilha em todos os produtos;

– Vanilina em todos os produtos.

ANEXO III.

DEFINIÇÕES E TRATAMENTO DOS INGREDIENTES

1. Definições

Para efeitos das presentes normas, entende-se por:

1) *Frutos*

– Os frutos frescos, sãos, isentos de qualquer alteração, com todos os seus componentes essenciais e no estado de maturação apropriado, depois de submetidos às operações de limpeza e de escolha, entre outras;

– Os tomates, as partes comestíveis dos caules do ruibarbo, as cenouras, as batatas-doces, os pepinos, as abóboras, os melões e as melancias; e

– As raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope;

2) *Polpa de frutos* – A parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodelas ou esmagada, mas não reduzida a polme;

3) *Polme de frutos* – A parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar;

4) *Extrato aquoso de frutos* – Um produto que, salvaguardadas as perdas inevitáveis em condições de boas práticas de fabrico, contém todos os constituintes hidrossolúveis dos frutos;

5) *Açúcares (autorizados):*

– Os açúcares definidos na regulamentação especial relativa aos açúcares e ao método de análise dos açúcares destinados ao consumo;

– O xarope de frutose;

– Os açúcares extraídos de frutos; e

– O açúcar mascavado.

2) Tratamento

1) Os ingredientes definidos nos pontos 1, 2, 3 e 4 da parte 1 das presentes normas podem ser submetidos aos seguintes tratamentos:

– Tratamentos pelo calor ou pelo frio;

– Liofilização;

– Concentração, se tal for tecnicamente possível; e

– Com exceção das matérias-primas utilizadas no fabrico de produtos «extra»: utilização de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) como auxiliar de fabrico desde que não se exceda o teor máximo de dióxido de enxofre fixado no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 nos produtos definidos no anexo I das presentes normas.

2) Os damascos e as ameixas destinados ao fabrico de doces podem ser submetidos a outros tratamentos de desidratação além da liofilização.

3) As cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.