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

**LAUKSAIMNIECĪBAS MINISTRIJA**

Saskaņā ar Lauksaimniecības likuma (*NN* [Horvātijas Republikas oficiālais vēstnesis *Narodne Novine*] Nr. 118/18) 78. panta 2. punktu lauksaimniecības ministrs pieņem šādus

**NOTEIKUMUS**

**PAR AUGĻU DŽEMIEM, ŽELEJĀM UN MARMELĀDĒM, PEKMEZU UN SALDINĀTU KASTAŅU BIEZENI**

I. GALVENIE NOTEIKUMI

1. pants

(1) Šie noteikumi paredz kvalitātes prasības, kas jāievēro, ražojot un laižot tirgū augļu džemu, augstākā labuma džemu, želejas, augstākā labuma želejas, marmelādes, želejas marmelādes, pekmezu un saldinātu kastaņu biezeni (turpmāk tekstā — produkti), un kas attiecas uz:

— nosaukumiem, definīcijām un vispārīgām prasībām,

— sastāvu un organoleptiskajām īpašībām,

— ražošanā un apstrādē izmantoto izejvielu un citu vielu tipu un daudzumu,

— papildu marķējuma prasībām.

(2) Noteikumi neattiecas uz produktiem, kas paredzēti maizes, smalkmaizīšu un līdzīgu produktu ražošanai; tos regulē īpaši noteikumi par graudaugiem un graudaugu produktiem.

2. pants

Ar šiem noteikumiem Horvātijas Republikas tiesiskajā regulējumā tiek transponēti noteikumi, kuri ietverti Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvā 2001/113/EK, kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni (OV L 10, 2002. gada 12. janvāris).

3. pants

(1) Par šiem noteikumiem ir paziņots saskaņā ar procedūru, kura paredzēta Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Direktīvā (ES) 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā (OV L 241, 2015. gada 17. septembris).

(2) Noteikumu 5. panta 2. punkta un I pielikuma 8. punkta noteikumi neattiecas uz produktiem, kas tiek likumīgi ražoti un/vai pārdoti citā dalībvalstī vai Turcijā vai tiek likumīgi ražoti Eiropas Brīvās tirdzniecības asociācijas dalībvalstī, kura ir Eiropas Ekonomikas zonas līguma līgumslēdzēja puse.

II. KVALITĀTES PRASĪBAS

4. pants

(1) Šo noteikumu 1. panta 1. punktā minētie produkti ir atbilstīgi šo noteikumu 1. pielikumā iekļautajām prasībām.

(2) Neskarot noteikumus, kas ietverti Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām (OV L 354, 2008. gada 31. decembris) (turpmāk — Regula (EK) Nr. 1333/2008), tikai šo noteikumu 2. un 3. pielikumā minētās sastāvdaļas izmantojamas šo noteikumu 1. pielikumā minēto produktu ražošanā.

5. pants

(1) Šo noteikumu 1. pielikumā minētie produkti sastāv no vismaz 60 % šķīstošo cieto vielu, ko nosaka ar refraktometru, izņemot produktus, kuri satur saldinātājus, kas daļēji vai pilnībā aizstāj cukuru.

(2) Neskarot 17. panta noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulā (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu (OV L 304, 2011. gada 22.novembris) (turpmāk tekstā — Regula (ES) Nr. 1169/2011), šo noteikumu 1. panta 1. punktā minētos produktus ar samazinātu cukura saturu var laist tirgū ar šo noteikumu 1. pielikumā norādītajiem nosaukumiem, ja tie satur vismaz 55 % šķīstošo cieto vielu.

6. pants

Ja šo noteikumu 1. panta 1. punktā minēto produktu ražošana ietver vairāku veidu augļu sajaukšanu, šo noteikumu 1. pielikumā noteiktais minimālais saturs dažādiem augļu veidiem ir jāsamazina proporcionāli izmantotajam procentuālajam daudzumam.

III. MARĶĒJUMA PRASĪBAS

7. pants

Uz šo noteikumu 1. panta 1. punktā minēto produktu marķējumu attiecas Regulas (ES) Nr. 1169/2011 noteikumi un šo noteikumu normas, kas attiecas uz marķējumu.

8. pants

(1) Šo noteikumu 1. pielikumā minēto produktu nosaukumus var izmantot tikai to produktu marķējumam, kuri atbilst šiem produktiem noteiktajām prasībām, un tos laiž tirgū ar šiem nosaukumiem.

(2) Šo noteikumu 1. pielikumā minēto produktu nosaukumus var izmantot saskaņā ar praksi, ko izmanto, lai apzīmētu citus produktus, kurus nevar sajaukt ar tiem, kas definēti šo noteikumu 1. pielikumā.

9. pants

(1) Produktu nosaukumiem pievieno norādi par izmantotajiem augļiem vai augļu veidiem dilstošā secībā pēc izmantoto izejvielu svara.

(2) Produktiem, ko ražo no trīs vai vairāk veidu augļiem, norādi par izmantotajiem augļiem var aizstāt ar vārdiem “jauktu veidu augļi” vai līdzīgu formulējumu, vai izmantoto augļu veidu skaitu.

10. pants

(1) Marķējumā norāda augļu saturu, pievienojot vārdus “sagatavoti ar … g augļu uz 100 g” gatavā produkta.

(2) Ja ražošanā izmanto ūdeni saturošu augļu izvilkumu, augļu saturu aprēķina, atņemot ūdens izvilkuma pagatavošanā izmantotā ūdens svaru.

11. pants

(1) Marķējumā norāda kopējo cukura saturu ar vārdiem “kopējais cukura saturs … g uz 100 g”, ar skaitli norādot vērtību, kas gatavajam produktam noteikta ar refraktometru 20 °C temperatūrā, ar precizitāti ± 3 refraktometrijas grādi.

(2) Produkta marķējumā nav jānorāda šā panta 1. punktā minētie dati, ja marķējumā ir ietverta uzturvērtības norāde par cukuriem saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1169/2011.

12. pants

Šo noteikumu 10. panta 1. punktā un 11. panta 1. punktā minētās ziņas norāda tajā pašā redzamības laukā, kurā redzams produkta nosaukums, un izmantojot skaidri salasāmas rakstzīmes.

13. pants

Ja sēra dioksīda un/vai sulfīta koncentrācija ir lielāka par 10 mg/kg, tā klātbūtni norāda sastāvdaļu sarakstā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 9. panta 1. punkta c) apakšpunktu un 21. pantu.

IV. ATBILSTĪBAS NOTEIKŠANA

14. pants

Produktu atbilstību prasībām, kas paredzētas šajos noteikumos, lai veiktu oficiālās kontroles, nosaka ar pārbaudītām un starptautiski atzītām metodēm.

15. pants

Šiem noteikumiem tiek pievienots I, II un III pielikums, kas ir neatņemama šā dokumenta sastāvdaļa.

V. PĀREJAS UN NOBEIGUMA NOTEIKUMI

16. pants

Šo noteikumu 1. panta 1. punktā minētos produktus var ražot un marķēt saskaņā ar šo noteikumu 17. pantā minēto kārtību un laist tirgū līdz 24 mēnešiem pēc šo noteikumu stāšanās spēkā, un tos var piedāvāt tirgū līdz derīguma termiņa beigām.

17. pants

Šo noteikumu spēkā stāšanās dienā vairs nebūs spēkā noteikumi par augļu džemiem, želeju, marmelādi, pekmezu un saldinātu kastaņu biezeni (*NN* Nr. 94/11).

18. pants

Šie noteikumi stājas spēkā astotajā dienā pēc to publicēšanas *NN*.

KATEGORIJA:

NUMURS:

**HORVĀTIJAS REPUBLIKAS PREMJERMINISTRA VIETNIEKS**

**UN LAUKSAIMNIECĪBAS MINISTRS**

***Tomislav Tolušić*, L.L.B.**

I PIELIKUMS

NOSAUKUMI, DEFINĪCIJAS UN VISPĀRĪGAS PRASĪBAS

1. “*Džems*” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots produkts, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu mīkstuma un/vai biezeņa un ūdens. Citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

1000 g gatavā produkta ražošanā izmantotā augļu mīkstuma un/vai biezeņa daudzums nedrīkst būt mazāks par:

— 350 g vispārīgos gadījumos,

— 250 g attiecībā uz sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķiem, upeņu, mežrožu un cidoniju augļiem,

— 150 g attiecībā uz ingveru,

— 160 g attiecībā uz kešjukoka augļiem,

— 60 g attiecībā uz pasifloru augļiem.

2. *“Augstākā labuma džems”* ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots produkts, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu nekoncentrēta mīkstuma un ūdens. Augstākā labuma džemu no mežrožu augļiem un bezsēklu avenēm, kazenēm, upenēm, mellenēm un sarkanajām jāņogām var pilnībā vai daļēji iegūt no nekoncentrēta attiecīgo augļu biezeņa. Augstākā labuma citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Ražojot augstākā labuma džemu, maisījumā ar citiem nedrīkst izmantot šādus augļus: ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalāmiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

1000 g gatavā produkta ražošanā izmantotā augļu mīkstuma daudzums nedrīkst būt mazāks par:

— 450 g vispārīgos gadījumos,

— 350 g attiecībā uz sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķiem, upeņu, mežrožu un cidoniju augļiem,

— 250 g attiecībā uz ingveru,

— 230 g attiecībā uz kešjukoka augļiem,

— 80 g attiecībā uz pasifloru augļiem.

3. *“Želeja”* ir atbilstīgas želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no cukura un viena vai vairāku veidu augļu sulas un/vai ūdeni saturošiem izvilkumiem. Sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kas paredzēts džema ražošanai. Šos daudzumus aprēķina pēc tam, kad atskaitīts ūdeni saturošo izvilkumu izgatavošanā izmantotā ūdens svars.

4. *“Augstākā labuma želeja”* ir produkts, kurā augļu sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kurš paredzēts augstākā labuma džema ražošanai. Šos daudzumus aprēķina pēc tam, kad atskaitīts ūdeni saturošo izvilkumu izgatavošanā izmantotā ūdens svars.

Ražojot augstākā labuma želeju, maisījumā ar citiem nedrīkst izmantot šādus augļus: ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalāmiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

5. *“Marmelāde”* ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no viena vai vairākiem šādiem no citrusaugļiem iegūtiem produktiem: no mīkstuma, biezeņa, sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas, ūdens un cukuriem.

Citrusaugļu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par 200 g, no kuriem vismaz 75 g jābūt iegūtiem no endokarpa.

6. *“Želejas marmelāde”*

Nosaukumu “želejas marmelāde” var lietot, ja produkts nesatur nešķīstošas vielas, izņemot, iespējams, smalki sagrieztu mizu mazos daudzumos.

7. *“Saldināts kastaņu biezenis”* ir līdz atbilstīgai konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no vismaz 380 g kastaņu (*Castanea sativa*) biezeņa uz 1000 g gatavā produkta, cukura un ūdens.

8. *“Pekmezs”* (augļu melase) ir līdz atbilstīgai iebiezinātai konsistencei sagatavots produkts, ko iegūst, vārot viena vai vairāku veidu augļu mīkstumu un/vai biezeni, ar cukuru vai bez tā. Maksimālais cukura saturs, ko var pievienot pekmezam, ir mazāks par 25 % no kopējā augļu satura.

II PIELIKUMS

ATĻAUTĀS PAPILDU SASTĀVDAĻAS

Noteikumu 1. pielikumā norādīto produktu ražošanā ļauts izmantot šādas papildu sastāvdaļas:

— medu, kā paredzēts Noteikumos par medu (*NN* Nr. 53/15 un 47/17): visos produktos kā pilnīgu vai daļēju cukura aizstājēju,

— augļu sulu — tikai džemā,

— citrusaugļu sulu — produktos, kas iegūti no citiem augļu veidiem: tikai džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā,

— sarkano augļu sulas — tikai džemā un augstākā labuma džemā, kas ražots no mežrožu augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām, plūmēm un rabarberiem,

— sarkano biešu sulu — tikai džemā un želejā, kas ražoti no zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām un plūmēm,

— citrusaugļu ēteriskās eļļas — tikai marmelādē un želejas marmelādē,

— pārtikas eļļas un taukus kā pretputošanas līdzekli — visos produktos,

— šķidro pektīnu — visos produktos,

— citrusaugļu mizu — džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā,

— *Pelargonium odoratissimum* lapas — džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā, ja tie ražoti no cidoniju augļiem,

— stipros alkoholiskos dzērienus, vīnu un deserta vīnu, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu un vaniļas ekstraktus — visos produktos,

— vanilīnu — visos produktos.

III PIELIKUMS

SASTĀVDAĻU DEFINĪCIJAS UN APSTRĀDE

*I. Definīcijas*

Šajos noteikumos izmantoti šādi termini:

1. *Augļi*

— svaigi, veseli augļi, kas nav bojāti un kam ir visas to būtiskās daļas, kas ir pietiekami nogatavojušies lietošanai, kas ir notīrīti, kam no virsmas notīrīti traipi un kam nogriezti laksti un kātiņi, un citi,

— tomāti, rabarberu kātu, burkānu, batātu, gurķu, ķirbju, meloņu un arbūzu ēdamās daļas,

— svaiga vai konservēta ingvera auga ēdamā sakne; ingveru var žāvēt vai konservēt sīrupā.

2. *Augļu mīkstums* — vesela augļa ēdamā daļa, attiecīgā gadījumā bez mizas, sēklām, kauliņiem u. tml., tā var būt sagriezta vai saspiesta, tomēr ne sasmalcināta līdz biezenim.

3. *Augļu biezenis* — vesela augļa ēdamā daļa, attiecīgā gadījumā bez mizas, sēklām, kauliņiem u. tml., sasmalcināta biezenī caur sietu vai tamlīdzīgā procesā.

4. *Ūdeni saturoši izvilkumi no augļiem* — produkts, kurš, ņemot vērā zudumus, kas neizbēgami rodas atbilstīgā pārstrādes procesā, satur visas izmantoto augļu sastāvdaļas, kuras šķīst ūdenī.

5. *Cukuri (atļautie):*

— cukuri, kā noteikts īpašos noteikumos par cukuriem un patēriņam paredzēto cukuru analīzes metodi,

— fruktozes sīrups,

— no augļiem iegūtie cukuri,

— brūnais cukurs.

*II. Apstrāde*

1. Šo noteikumu I daļas 1., 2., 3. un 4. punktā noteiktās sastāvdaļas var apstrādāt šādi:

— karsēt, atdzesēt vai sasaldēt,

— liofilizēt (atūdeņot saldējot),

— koncentrēt, ciktāl tehniski iespējams, un

— izņemot izejvielas, ko izmanto “augstākā labuma” produktu ražošanai, — konservēt, izmantojot sēra dioksīdu (E 220) vai tā sāļus (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 un E 227) kā palīglīdzekli ražošanā, ja vien produktos, kas definēti šo noteikumu I pielikumā, nav pārsniegts maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs, kurš noteikts Regulā (EK) Nr. 1333/2008.

2. Aprikozes un plūmes, ko paredzēts izmantot džema ražošanai, papildus atūdeņošanai saldējot var apstrādāt arī ar citām žāvēšanas metodēm.

3. Citrusaugļu mizu var konservēt sālījumā.