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

**IL-MINISTERU TAL-AGRIKOLTURA**

Skont l-Artikolu 78(2) tal-Att dwar l-Agrikoltura (Narodne Novine [NN; Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika tal-Kroazja] Nru 118/18), il-Ministru tal-Agrikoltura b’dan jadotta dan li ġej

**REGOLI**

**DWAR IL-ĠAMM TAL-FROTT, IL-ĠELATINI U L-MARMELLATI, IL-PEKMEZ U L-PURÉE TAL-QASTAN MAGĦMUL ĦELU**

I. DISPOŻIZZJONIJIET PRINĊIPALI

Artikolu 1

(1) Dawn ir-regoli jistipulaw ir-rekwiżiti ta’ kwalità li għandhom jiġu sodisfatti fil-produzzjoni u t-tqegħid fis-suq tal-ġamm tal-frott, il-ġamm żejjed, il-ġelatini, il-ġelatini żejda, il-marmellati tal-ġelatina, il-pekmez u l-purée tal-qastan magħmul ħelu (minn hawn ’il quddiem il-prodotti), li japplikaw għal:

– l-ismijiet, id-definizzjonijiet u r-rekwiżiti ġenerali

– il-kompożizzjoni u proprjetajiet sensorji

– it-tip u l-kwantità ta’ materjali bażiċi u ingredjenti oħra użati fil-produzzjoni u l-ipproċessar tagħhom, u

– ir-rekwiżiti ta’ tikkettar addizzjonali.

(2) Id-dispożizzjonijiet ta’ dawn ir-regoli m’għandhomx japplikaw għal prodotti maħsuba għall-manifattura ta’ prodotti tal-forn, prodotti fini tal-forn u prodotti relatati li huma definiti f’regolament speċjali dwar iċ-ċereali u l-prodotti taċ-ċereali.

Artikolu 2

Dawn ir-regoli jittrasponu fil-qafas legali tar-Repubblika tal-Kroazja d-dispożizzjonijiet tad-Direttiva tal-Kunsill 2001/113/KE tal-20 ta’ Diċembru 2001 li għandha x’taqsam mal-ġammijiet tal-frott, il-ġelatini, il-marmellati u l-purée tal-qastan magħmul ħelu maħsuba għal konsum mill-bniedem (ĠU L 10, 12 ta’ Jannar 2002).

Artikolu 3

(1) Dawn ir-regoli huma nnotifikati skont il-proċedura stabbilita fid-Direttiva (UE) 2015/1535 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-9 ta’ Settembru 2015 li tistabbilixxi proċedura għall-għoti ta’ informazzjoni fil-qasam tar-regolamenti tekniċi u tar-regoli dwar is-servizzi tas-Soċjetà tal-Informatika (ĠU L 241, 17 ta’ Settembru 2015).

(2) Id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 5(2) u l-Anness I il-paragrafu 8 ma japplikawx għal prodotti mmanifatturati u/jew imqiegħda fis-suq b’mod legali fi Stat Membru ieħor jew fit-Turkija, jew immanifatturati b’mod legali fi Stat Membru tal-Assoċjazzjoni Ewropea tal-Kummerċ Ħieles, li hija parti mill-Ftehim dwar iż-Żona Ekonomika Ewropea.

II. REKWIŻITI TAL-KWALITÀ

Artikolu 4

1) Il-prodotti msemmija fl-Artikolu 1(1) ta’ dawn ir-regoli għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli.

(2) Bla preġudizzju għad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta’ Diċembru 2008 dwar l-addittivi tal-ikel (ĠU L 354, 31 ta’ Diċembru 2008) (minn issa ’l quddiem ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008), l-ingredjenti biss imsemmija fl-Annessi 2 u 3 ta’ dawn ir-regoli għandhom jintużaw fil-manifattura tal-prodotti msemmija fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli.

Artikolu 5

(1) Il-prodotti msemmija fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli għandhom jikkonsistu f’mill-inqas 60 % solidi solubbli, iddeterminati bir-rifrattometru, apparti prodotti li jinkludu dolċifikanti li jissostitwixxu z-zokkor parzjalment jew kompletament.

(2) Mingħajr preġudizzju għad-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-25 ta’ Ottubru 2011 dwar l-għoti ta’ informazzjoni dwar l-ikel lill-konsumaturi, li jemenda r-Regolamenti (KE) Nru 1924/2006 u (KE) Nru 1925/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, u li jħassar id-Direttiva tal-Kummissjoni 87/250/KEE, id-Direttiva tal-Kunsill 90/496/KEE, id-Direttiva tal-Kummissjoni 1999/10/KE, id-Direttiva 2000/13/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, id-Direttivi tal-Kummissjoni 2002/67/KE u 2008/5/KE u r-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 608/2004 (ĠU L 304, 22 ta’ Novembru 2011) (minn hawn ’il quddiem ir-Regolament (UE) Nru 1169/2011), il-prodotti msemmija fl-Artikolu 1(1) ta’ dawn ir-regoli b’kontenut imnaqqas ta’ zokkor jistgħu jitqiegħdu fis-suq taħt ismijiet provduti fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli, sakemm dawn jikkonsistu f’mill-inqas 55 % solidi solubbli.

Artikolu 6

Meta l-manifattura tal-prodotti msemmija fl-Artikolu 1(1) ta’ dawn ir-regoli tinkludi t-taħlit ta’ diversi tipi ta’ frott, il-kontenut minimu stabbilit fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli għal tipi differenti ta’ frott għandu jitnaqqas fi proporzjon mal-perċentwali użati.

III. REKWIŻITI TAT-TIKKETTAR

Artikolu 7

Id-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 u d-dispożizzjonijiet ta’ dawn ir-regoli applikabbli għat-tikkettar għandhom japplikaw għat-tikkettar tal-prodotti msemmija fl-Artikolu 1(1) ta’ dawn ir-regoli.

Artikolu 8

(1) L-ismijiet tal-prodotti msemmija fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli jistgħu jintużaw biss għat-tikkettar ta’ prodotti li jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti għal dawk il-prodotti, u għandhom jitqiegħdu fis-suq taħt dawk l-ismijiet.

(2) L-ismijiet tal-prodotti msemmija fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli jistgħu jintużaw skont il-prattiċi użati biex jinnominaw prodotti oħra li ma jistgħux jiġu mfixkla ma’ dawk definiti fl-Anness 1 ta’ dawn ir-regoli.

Artikolu 9

(1) L-ismijiet tal-prodotti għandhom jiġu supplementati b’indikazzjoni tal-frott jew tal-frott użat, f’ordni dixxendenti tal-piż tal-materja prima użata.

(2) Għall-prodotti manifatturati minn tliet frottiet jew aktar, l-indikazzjoni tal-frott użat tista’ tiġi sostitwita bil-kliem “frott imħallat” jew kliem simili, jew bin-numru ta’ frott użat.

Artikolu 10

(1) It-tikkettar għandu jindika l-kontenut tal-frott billi jinkludi l-kliem “ippreparati bi … g ta’ frott għal kull 100 g” tal-prodott lest.

(2) Jekk jintuża estratt ta’ frott milwiem fil-manifattura, il-kontenut tal-frott għandu jkun ikkalkulat billi jitnaqqas il-piż tal-ilma użat fil-preparazzjoni tal-estratt milwiem.

Artikolu 11

(1) It-tikkettar għandu jindika l-kontenut totali taz-zokkor bil-kliem “kontenut totali ta’ zokkor… g għal kull 100 g”, il-figura indikata li tirrappreżenta l-valur determinat bir-rifrattometru f’20 °C għall-prodott lest, suġġett għal tolleranza ta’ ± 3 gradi refrattometriċi.

(2) It-tikkettar tal-prodott m’għandux għalfejn jindika d-data msemmija fil-paragrafu 1 ta’ dan l-Artikolu, fejn issir indikazzjoni dwar in-nutrizzjoni għaz-zokkor fuq it-tikketta skont ir-Regolament (UE) Nru 1169/2011.

Artikolu 12

Id-dettalji msemmija fl-Artikolu 10(1) u l-Artikolu 11(1) ta’ dawn ir-regoli għandhom jidhru fl-istess qasam viżiv bħall-isem tal-prodott u b’karattri viżibbli b’mod ċar.

Artikolu 13

Fejn il-konċentrazzjoni tad-diossidu tal-kubrit u/jew sulfit hija aktar minn 10 mg/kg, il-preżenza tagħha għandha tkun indikata fil-lista ta’ ingredjenti skont l-Artikoli 9(1)c) u 21 tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011.

IV. DETERMINAZZJONI TAL-KONFORMITÀ

Artikolu 14

Qed jiġu użati metodi validati u rikonoxxuti internazzjonalment biex tiġi stabbilita l-konformità tal-prodotti mar-rekwiżiti stipulati minn dawn ir-regoli, għall-finijiet ta’ kontroll uffiċjali.

Artikolu 15

L-Annessi I, II u III huma stampati b’dawn ir-regoli u jiffurmaw parti integrali minnhom.

V. DISPOŻIZZJONIJIET TRANŻITORJI U FINALI

Artikolu 16

Il-prodotti msemmija fl-Artikolu 1(1) ta’ dawn ir-Regoli jistgħu jiġu prodotti u ttikkettati f’konformità mar-regoli msemmija fl-Artikolu 17 ta’ dawn ir-Regoli u mqiegħda fis-suq għal massimu ta’ 24 xahar wara d-dħul fis-seħħ ta’ dawn ir-Regoli u jistgħu jibqgħu fis-suq sad-data tal-iskadenza tagħhom.

Artikolu 17

Fil-jum li dawn ir-regoli jidħlu fis-seħħ, ir-regoli dwar il-ġamm tal-frott, il-ġelatini, il-marmellati, il-pekmez u l-purée tal-qastan magħmul ħelu (NN Nru 94/11) ma jibqgħux ikollhom effett.

Artikolu 18

Dawn ir-Regoli għandhom jidħlu fis-seħħ fit-tmien jum wara l-pubblikazzjoni tagħhom fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika tal-Kroazja.

KLASSI:

NUMRU TAL-FAJL:

**ID-DEPUTAT PRIM MINISTRU TAR-REPUBBLIKA TAL-KROAZJA**

**U L-MINISTRU TAL-AGRIKOLTURA**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

ANNESS I.

ISMIJIET, DEFINIZZJONIJIET U REKWIŻITI ĠENERALI

1. *“Ġamm”* huwa prodott, li jinġieb għal konsistenza xierqa ġġelatinata, taz-zokkor, il-polpa u/jew il-purée ta’ tip wieħed jew aktar ta’ frott u ilma. Il-ġamm taċ-ċitru jista’ jinkiseb mill-frott kollu, maqtugħ fi strixxi u/jew imfellel.

Il-kwantità ta’ polpa u/jew purée użata għall-manifattura ta’ 1 000 g ta’ prodott lest m’għandhiex tkun inqas minn:

– 350 g bħala regola ġenerali

– 250 g għall-passolina l-ħamra, rowanberries, pruna salvaġġa marina, passolini suwed, rosehip u sfarġel

– 150 g għall-ġinġer

– 160 g għat-tuffieħ tal-anakardju

– 60 g għall-frott tal-passjoni.

2. *“Ġamm żejjed”* huwa prodott, imwassal għal konsistenza xierqa ġġelatinata, taz-zokkor, il-polpa mhux ikkonċentrata ta’ tip wieħed jew aktar ta’ frott u ilma. Il-ġamm żejjed tar-rosehip u l-lampun mingħajr żerriegħa, it-tut, il-passolina s-sewda, it-tuta żerqa u l-ġamm żejjed tal-passolina ħamra jistgħu jinkisbu kompletament jew parzjalment minn purée mhux ikkonċentrat tal-frott rispettiv. Il-ġamm taċ-ċitru żejjed jista’ jinkiseb mill-frott kollu, maqtugħ fi strixxi u/jew imfellel.

Il-frott li ġej ma jistax jintuża mħallat ma’ ħaddieħor fil-manifattura tal-ġamm żejjed: tuffieħ, lanġas, għanbaqar tal-għadma mwaħħla, bettieħ, dulliegħ, għeneb, qara ħamra, ħjar u tadam.

Il-kwantità tal-polpa użata għall-manifattura ta’ 1 000 g ta’ prodott lest m’għandhiex tkun inqas minn:

– 450 g bħala regola ġenerali

– 350 g għall-passolina l-ħamra, rowanberries, pruna salvaġġa marina, passolini suwed, rosehip u sfarġel

– 250 g għall-ġinġer

– 230 g għat-tuffieħ tal-anakardju

– 80 g għall-frott tal-passjoni.

3. *“Ġelatina”* hija taħlita ta’ zokkor iġġelatinat kif xieraq u l-meraq u/jew estratti milwiema ta’ tip wieħed jew aktar ta’ frott. Il-kwantità ta’ meraq u/jew estratti milwiema użati fil-manifattura ta’ 1 000 g ta’ prodott lest ma jridux ikunu inqas minn dawk stabbiliti għall-manifattura tal-ġamm. Dawn il-kwantitajiet huma kkalkulati wara li jitnaqqas il-piż tal-ilma użat fil-preparazzjoni tal-estratti milwiema.

4. *“Ġelatina żejda”* huwa prodott li fih il-kwantità ta’ meraq tal-frott u/jew estratti milwiema użati fil-manifattura ta’ 1 000 g ta’ prodott lest m’għandux ikun inqas minn dak stabbilit għall-manifattura ta’ ġamm żejjed. Dawn il-kwantitajiet huma kkalkulati wara li jitnaqqas il-piż tal-ilma użat fil-preparazzjoni tal-estratti milwiema.

Il-frott li ġej ma jistax jintuża mħallat ma’ ħaddieħor fil-manifattura tal-ġelatina żejda: tuffieħ, lanġas, għanbaqar tal-għadma mwaħħla, bettieħ, dulliegħ, għeneb, qara ħamra, ħjar u tadam.

5. “*Marmellata”* hija taħlita, miġjuba għal konsistenza xierqa ġġelatinata, ta’ wieħed jew aktar mill-prodotti li ġejjin miksuba mill-frott taċ-ċitru: il-polpa, il-purée, il-meraq, l-estratti milwiema u l-qoxra, l-ilma u z-zokkor.

Il-kwantità ta’ frott taċ-ċitru użat fil-manifattura ta’ 1 000 g ta’ prodott lest m’għandhiex tkun inqas minn 200 g, li minnhom mill-inqas 75 g għandhom jinkisbu mill-endokarpu.

6. *“Marmellata tal-ġelatina”*

L-isem “marmellata tal-ġelatina” jista’ jintuża fejn il-prodott ma fih l-ebda materja li ma tinħallx ħlief possibbilment għal kwantitajiet żgħar ta’ qoxra mqatta’ b’mod fin.

7. “*Purée tal-qastan magħmul ħelu”* huwa taħlita, miġjuba għal konsistenza xierqa, ta’ mill-inqas 380 g ta’ purée tal-qastan (*Castanea sativa*) għal 1 000 g ta’ prodott lest, zokkor u ilma.

8. *“Pekmez”* (ġulepp tal-frott) huwa prodott li jinġieb għal konsistenza kondensata xierqa, miksub mill-polpa tat-togħlija u/jew purée ta’ tip wieħed jew aktar ta’ frott, biz-zokkor miżjud jew mingħajru. Il-kontenut massimu ta’ zokkor li jista’ jiżdied mal-pekmez għandu jkun inqas minn 25 % tal-kontenut totali ta’ frott.

ANNESS II.

INGREDJENTI ADDIZZJONALI PERMESSI

L-ingredjenti addizzjonali li ġejjin jistgħu jintużaw fil-prodotti definiti fl-Anness 1:

– għasel kif definit fir-Regoli dwar l-Għasel (NN Nru 53/15 u 47/17): fil-prodotti kollha bħala sostitut totali jew parzjali għaz-zokkor

– meraq tal-frott: fil-ġamm biss

– meraq tal-frott taċ-ċitru: fi prodotti miksuba minn tipi oħra ta’ frott: ġamm biss, ġamm żejjed, ġelatina u ġelatina żejda biss

– meraq tal-frott aħmar: fil-ġamm u fil-ġamm żejjed biss manifatturati minn rosehips, frawli, lampun, ribes bix-xewk, passolini ħomor, għanbaqar u rabarbru

– meraq tal-pitravi ħamra: fil-ġamm u ġelatina biss manifatturati minn frawli, lampun, gooseberries, passolini ħomor u għanbaqar

– żjut essenzjali ta’ frott taċ-ċitru: fil-marmellata u l-ġelatina biss

– żjut u xaħmijiet li jittieklu bħala aġenti kontra r-ragħwa: fil-prodotti kollha

– pektina likwida: fil-prodotti kollha

– qoxra taċ-ċitru: fil-ġamm, ġamm żejjed, ġelatina u ġelatina żejda

– weraq tal-*Pelargonium odoratissimum*: fil-ġamm, fil-ġamm żejjed, fil-ġelatina u fil-ġelatina żejda, fejn huma magħmulin mill-isfarġel

– spirti, inbid u inbid likur, ġewż, ħwawar aromatiċi, ħwawar, vanilla u estratti tal-vanilla: fil-prodotti kollha, u

– vanillina: fil-prodotti kollha.

ANNESS III.

DEFINIZZJONIJIET U TRATTAMENT TAL-INGREDJENTI

*I. Definizzjonijiet*

Għall-finijiet ta’ dawn ir-regoli, it-termini individwali għandu jkollhom it-tifsiriet li ġejjin:

1. *Frott*

– frott frisk u b’saħħtu, ħieles mid-deterjorament, li fih il-kostitwenti essenzjali kollha tiegħu u misjur biżżejjed għall-użu, wara t-tindif, it-tneħħija ta’ tbajja, il-qtugħ tal-wiċċ u tal-qiegħ, u oħrajn

– tadam, il-partijiet li jittieklu taz-zkuk tar-rabarbru, il-karrotti, il-patata ħelwa, il-ħjar, il-qara ħamra, il-bettieħ u dulliegħ, u

– għerq li jittiekel tal-pjanta tal-ġinġer fi stat frisk jew ippreservat; jista’ jiġi mnixxef jew ippreservat fil-ġulepp.

2. *Polpa tal-frott* – il-partijiet li jittieklu tal-frott sħiħ, jekk xieraq, mingħajr il-qoxra, iż-żerriegħa, l-għadam u affarijiet simili, li setgħu ġew imqattgħin jew imfarrka imma li ma tkunx ġiet magħmula purée.

3. *Purée tal-frott* – il-partijiet li jittieklu tal-frotta kollha, jekk meħtieġ, mingħajr il-qoxra ta’ barra, il-qxur l-oħra, iż-żerriegħa, il-għadam u affarijiet simili, li tkun ġiet magħmula f’purée permezz ta’ passatur jew proċess simili.

4. *Estratti milwiema tal-frott –* prodott li, suġġett għat-telf li jseħħ neċessarjament fil-manifattura xierqa, fih il-kostitwenti kollha li jinħallu fl-ilma tal-frott.

5. *Zokkor (awtorizzat):*

– zokkor kif definit fir-regolament speċjali dwar iz-zokkor u l-metodu ta’ analiżi taz-zokkor maħsub għall-konsum

– ġulepp tal-fruttożju

– zokkor estratt mill-frott, u

– zokkor kannella

*II. Trattament*

1. L-ingredjenti definiti fil-punti 1, 2, 3 u 4 tal-parti I ta’ dawn ir-regoli jistgħu jiġu ttrattati bil-modi li ġejjin:

– imsaħħan, imkessaħ jew iffriżat

– lijofilizzat (imnixxef fil-friża)

– ikkonċentrat, sal-punt li huwa teknikament possibbli, u

– bl-eċċezzjoni tal-materja prima użata fil-manifattura ta’ prodotti “żejda”: ippreservata bl-użu tad-diossidu tal-kubrit (E 220) jew l-imluħa tiegħu (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 u E 227) bħala għajnuna għall-manifattura sakemm il-kontenut massimu tad-diossidu tal-kubrit stabbilit fid-Direttiva (KE) 1333/2008 ma jinqabiżx fil-prodotti definiti fl-Anness 1 għal dawn ir-regoli.

2. Il-berquq u l-għanbaqar li għandhom jintużaw fil-manifattura tal-ġamm jistgħu wkoll jiġu ttrattati bi proċessi oħra ta’ tnixxif apparti minn tnixxif tal-friża.

3. Il-qoxra taċ-ċitru tista’ tinżamm fis-salmura.