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

**MINISTERSTWO ROLNICTWA**

Zgodnie z art. 78 ust. 2 ustawy o rolnictwie [Narodne Novine (NN; Dziennik Urzędowy Republiki Chorwacji) nr 118/18] Minister Rolnictwa niniejszym przyjmuje następujące

**ROZPORZĄDZENIE**

**W SPRAWIE DŻEMÓW OWOCOWYCH, GALARETEK, MARMOLADY, MELASY OWOCOWEJ ORAZ SŁODZONEGO PURÉE Z KASZTANÓW**

I. PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

1. Niniejsze rozporządzenie określa wymogi jakościowe, jakie należy spełnić przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu dżemu owocowego, dżemu ekstra, galaretek, galaretek ekstra, marmolady, marmolady galaretkowej, melasy owocowej i słodzonego purée z kasztanów (zwanych dalej produktami), odnoszące się do

– nazewnictwa, definicji i wymagań ogólnych,

– składu i właściwości organoleptycznych,

– rodzaju i ilości surowców i innych składników stosowanych w procesach ich produkcji i przetwórstwa, oraz

– dodatkowych wymagań w zakresie etykietowania.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do produktów przeznaczonych do wytwarzania wyrobów piekarskich, drobnych wyrobów piekarskich i powiązanych wyrobów określonych w specjalnym rozporządzeniu w sprawie zbóż i produktów zbożowych.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie transponuje do porządku prawnego Republiki Chorwacji przepisy dyrektywy Rady 2001/113/WE z z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10, z 12.1.2002).

Artykuł 3

1. Niniejsze rozporządzenie notyfikowano zgodnie z procedurą określoną w dyrektywie (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz.U. L 241 z 17.9.2015).

2. Przepisy art. 5 ust. 2 i załącznika I pkt 8 nie mają zastosowania do produktów legalnie wytworzonych lub wprowadzonych do obrotu w innym państwie członkowskim lub Turcji lub legalnie wytworzonych w państwie członkowskim Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu będącym stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym.

II. WYMOGI DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Artykuł 4

1. Produkty wymienione w art. 1 ust. 1 niniejszego rozporządzenia muszą spełniać wymagania określone w załączniku 1 do tego rozporządzenia.

2. Bez uszczerbku dla przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008) [zwanego dalej rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008], do wyrobu produktów określonych w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia można używać wyłącznie składników określonych w załączniku 2 i załączniku 3 do przedmiotowych przepisów.

Artykuł 5

1. Produkty określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia muszą zawierać co najmniej 60 % ekstraktu ogólnego wskazanego przez refraktometr, z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.

2. Bez uszczerbku dla art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 r.) [zwanego dalej rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011] produkty określone w art. 1 ust. 1 niniejszego rozporządzenia ze zmniejszoną zawartością cukru można wprowadzać do obrotu pod nazwami wymienionymi w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia, jeżeli zawierają co najmniej 55 % ekstraktu ogólnego.

Artykuł 6

W przypadku gdy wytwarzanie produktów określonych w art. 1 ust. 1 niniejszego rozporządzenia wiąże się z mieszaniem ze sobą różnych rodzajów owoców, minimalna zawartość różnych rodzajów owoców określona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia musi zostać zmniejszona proporcjonalnie do składu wyrażonego procentowo.

III. WYMOGI DOTYCZĄCE ETYKIETOWANIA

Artykuł 7

Do etykietowania produktów, o których mowa w art. 1 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, stosuje się przepisy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 oraz przepisy przedmiotowego rozporządzenia dotyczące etykietowania.

Artykuł 8

1. Nazwy produktów wymienione w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia można stosować wyłącznie do etykietowania produktów spełniających określone dla nich wymogi, a produkty te są wprowadzane do obrotu pod tymi nazwami.

2. Nazwy produktów wymienione w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia można stosować zgodnie z praktykami stosowanymi przy opisywaniu innych produktów, których nie można pomylić z tymi określonymi w załączniku I do niniejszych przepisów.

Artykuł 9

1. Nazwy produktów uzupełnia się przez wskazanie użytego owocu lub owoców, w porządku malejącym pod względem wagi użytych surowców.

2. W przypadku produktów wytworzonych z trzech lub więcej owoców wskazanie użytych owoców można zastąpić wyrazem „wieloowocowy” lub podobnym zwrotem albo liczbą użytych owoców.

Artykuł 10

1. Na etykietach wskazuje się zawartość owocu przez dodanie wyrazów „sporządzono z … g owocu na 100 g” produktu końcowego.

2. Jeżeli w produkcji zastosowano ekstrakt wodny owocu, zawartość owocu oblicza się przez odliczenie ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego.

Artykuł 11

1. Na etykiecie wskazuje się łączną zawartość cukru przez dodanie wyrazów „łączna zawartość cukru … g na 100 g”, a podana liczba przedstawia wartość wskazaną przez refraktometr w produkcie końcowym, w temperaturze 20 °C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne.

2. Nie ma obowiązku podawania na etykiecie danych, o których mowa w ust. 1, gdy zawiera ona wartości odżywcze cukru na mocy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Artykuł 12

Dane szczegółowe określone w art. 10 ust. 1 i art. 11 ust. 1 niniejszego rozporządzenia umieszcza się w tym samym polu co nazwę produktu przy użyciu wyraźnie czytelnych znaków.

Artykuł 13

W przypadku, gdy stężenie dwutlenku siarki lub siarczynów wynosi więcej niż 10 mg/kg, ich obecność zaznacza się na wykazie składników zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. c) i art. 21 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

IV. STWIERDZANIE ZGODNOŚCI

Artykuł 14

Do celów urzędowych kontroli w celu potwierdzenia zgodności produktów z wymaganiami określonymi w niniejszym rozporządzeniu używa się metod zatwierdzonych i uznanych międzynarodowo.

Artykuł 15

Załączniki 1, II i III są wydrukowane wraz z niniejszym rozporządzeniem i stanowią jego integralną część.

V. PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 16

Produkty, o których mowa w art. 1 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, mogą być produkowane i etykietowane zgodnie z przepisami, o których mowa w art. 17 niniejszego rozporządzenia, oraz wprowadzane do obrotu przez maksymalnie 24 miesiące od daty wejścia w życie niniejszych przepisów i mogą pozostawać w obrocie do upływu terminu ważności.

Artykuł 17

W dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia moc tracą przepisy w sprawie dżemów owocowych, galaretek, marmolad, melasy owocowej i słodzonego purée z kasztanów (NN nr 94/11).

Artykuł 18

Niniejsze rozporządzenia wchodzi w życie ósmego dnia po opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Republiki Chorwacji.

KLASA:

NUMER DOKUMENTU:

**WICEPREMIER REPUBLIKI CHORWACJI**

**I MINISTER ROLNICTWA**

**Tomislav Tolušić, prawnik dyplomowany**

ZAŁĄCZNIK I

NAZWY, DEFINICJE I WYMOGI OGÓLNE

1. *„Dżem”* jest mieszaniną cukrów, pulpy lub przecieru z jednego lub kilku rodzajów owoców i wody, doprowadzoną do odpowiednio zżelowanej konsystencji. Jednakże dżem z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu pokrojonego w paski lub w plastry.

Ilość pulpy lub przecieru użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

– 350 g na zasadach ogólnych,

– 250 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,

– 150 g w stosunku do imbiru,

– 160 g w stosunku do owoców nerkowca,

– 60 g w stosunku do owoców męczennicy jadalnej.

2. *„Dżem ekstra”* jest mieszaniną cukrów, niezagęszczonej pulpy z jednego lub kilku rodzaju owoców i wody, doprowadzoną do odpowiednio zżelowanej konsystencji. Jednakże dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, borówek i czerwonych porzeczek bez pestek może być sporządzony całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru z poszczególnych owoców. Dżem ekstra z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu, pokrojonego w paski lub w plastry.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość pulpy i/lub przecieru użyta do wytworzenia 1000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

– 450 g na zasadach ogólnych,

– 350 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,

– 250 g w stosunku do imbiru,

– 230 g w stosunku do owoców nerkowca

– 80 g w stosunku do owoców męczennicy jadalnej.

3. *„Galaretka”* jest odpowiednio żelowaną mieszaniną cukrów i soku lub ekstraktów wodnych z jednego lub większej ilości rodzajów owoców. Ilość soku lub ekstraktów wodnych użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości określonej w odniesieniu do wytwarzania dżemu. Ilości te oblicza się po odjęciu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych.

4. *„Galaretka ekstra”* to produkt, w którym ilość soku lub ekstraktów wodnych użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości określonej w odniesieniu do wytwarzania dżemu ekstra. Ilości te oblicza się po odjęciu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych.

Przy wytwarzaniu galaretki ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

5. *„Marmolada”* jest mieszaniną wody, cukrów i jednego lub większej ilości następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki, doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji.

Ilość owoców cytrusowych użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego 75 g musi być otrzymane z owocni wewnętrznej.

6. *„Marmolada galaretkowa”*

Nazwę „marmolada galaretkowa” można używać w przypadku, gdy dany produkt nie zawiera substancji nierozpuszczalnych, a wyjątkiem może być mała ilość drobno posiekanej skórki.

7. *„Słodzony purée z kasztanów*” jest mieszaniną wody, cukru i najwyżej 380 g przecieru z kasztanów *(Castanea sativa)* na 1 000 g produktu końcowego, doprowadzoną do odpowiedniej konsystencji.

8. *„Melasa owocowa”* jest produktem z gotowanej pulpy lub przecieru z jednego lub kilku rodzajów owoców z dodatkiem cukru lub bez dodatku cukru, doprowadzoną do odpowiednio zagęszczonej konsystencji. Maksymalna ilość cukru, jaką można dodać do melasy owocowej wynosi poniżej 25 % całkowitej zawartości owoców.

ZAŁĄCZNIK II.

DOPUSZCZALNE DODATKOWE SKŁADNIKI

Do wytwarzania produktów określonych w załączniku I mogą być wykorzystywane następujące dodatkowe składniki:

– miód określony w rozporządzeniu w sprawie miodu (NN nr 53/15 i 47/17): we wszystkich produktach jako całkowity lub częściowy substytut cukrów,

– sok owocowy: jedynie w dżemie,

– sok z owoców cytrusowych: w produktach sporządzonych z innych rodzajów owoców: tylko w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,

– soki z czerwonych owoców: jedynie w dżemie i dżemie ekstra wytworzonych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru,

– sok z buraków ćwikłowych: jedynie w dżemie i galaretce wytworzonych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek,

– olejki eteryczne z owoców cytrusowych: jedynie w marmoladzie i marmoladzie galaretkowej,

– jadalne oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące: we wszystkich produktach,

– ciekłe pektyny: we wszystkich produktach,

– skórka z owoców cytrusowych: w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,

– liście pelargonii (*Pelargonium odoratissimum*): w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra, jeżeli są zrobione z owoców pigwy,

– spirytus, wino i likier winny, orzechy, aromatyczne zioła, przyprawy korzenne, wanilia i ekstrakty waniliowe: we wszystkich produktach,

– wanilina: we wszystkich produktach.

ZAŁĄCZNIK III.

DEFINICJE I OBRÓBKA SKŁADNIKÓW

*I. Definicje*

Do celów niniejszego rozporządzenia przyjęto następujące znaczenia poniżej podanych terminów:

1. *Owoc*

– owoc świeży, zdrowy, bez objawów zepsucia, zawierający wszystkie naturalnie występujące składniki i o stanie dojrzałości odpowiednim do przetwórstwa, po uprzednim oczyszczeniu, usunięciu skaz, nadmiarów i szypułek,

– za owoce uważa się pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony i arbuzy,

– jadalny korzeń imbiru, w stanie świeżym lub zakonserwowanym; imbir może być suszony lub zakonserwowany w syropie.

2. *Pulpa owocowa* – część jadalna całych owoców, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, ziarenek itp., ewentualnie pokrojona w plastry lub w kawałki, lecz nie w postaci przecieru.

3. *Przecier owocowy* – część jadalna całych owoców, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, ziarenek itp., przetarta przez sito lub rozdrobniona w inny sposób.

4. *Ekstrakty wodne owoców* – produkt, który, z zastrzeżeniem strat nieuniknionych przy właściwym wytwarzaniu, zawiera wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki użytego owocu.

5. *Cukry (zatwierdzone):*

– cukry określone w specjalnym rozporządzeniu w sprawie cukrów i metod analizy cukrów przeznaczonych do spożycia,

– syrop fruktozowy,

– cukry pochodzące z owoców,

– cukier brązowy.

*II. OBRÓBKA*

1. Składniki określone w pozycjach 1, 2, 3 i 4 części I niniejszego rozporządzenia mogą być poddawane obróbce w następujący sposób:

– ogrzewane, chłodzone lub mrożone,

– liofilizowane (suszone w stanie zamrożonym),

– zagęszczane, w stopniu, na jaki pozwalają możliwości techniczne,

– z wyjątkiem surowców użytych do wytwarzania produktów „ekstra”: konserwowane z użyciem dwutlenku siarki (E 220) lub jego soli (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) jako pomocy w wytwarzaniu, z zastrzeżeniem, że w produktach określonych w załączniku I do niniejszego rozporządzenia nie zostanie przekroczona maksymalna zawartość dwutlenku siarki ustanowiona w dyrektywie (WE) nr 1333/2008.

2. Morele i śliwki stosowane do wyrobu dżemu można poddawać obróbce za pomocą innych procesów suszenia poza liofilizacją.

3. Skórkę owoców cytrusowych można konserwować w solance.