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

**MAATALOUSMINISTERIÖ**

Maatalousministeri hyväksyy maatalouslain (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 118/18) 78 §:n 2 momentin nojalla seuraavat

**SÄÄNNÖT**

**HEDELMÄHILLOISTA, HYYTELÖISTÄ JA MARMELADEISTA, PEKMEZISTÄ SEKÄ MAKEUTETUSTA KASTANJASOSEESTA**

I. KESKEISET SÄÄNNÖKSET

1 §

(1) Näissä säännöissä säädetään laatuvaatimuksista, jotka koskevat hedelmähillojen, erikoishillojen, hyytelöiden, erikoishyytelöiden, marmeladien, hyytelömarmeladien, pekmezin ja makeutetun kastanjasoseen (jäljempänä ’tuotteet’) tuotantoa ja markkinoille saattamista ja joita sovelletaan

– nimiin, määritelmiin ja yleisiin vaatimuksiin

– koostumukseen ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin

– tuotannossa ja käsittelyssä käytettävien raaka-aineiden ja muiden ainesosien tyyppiin ja määrään sekä

– merkintöjä koskeviin lisävaatimuksiin.

(2) Näitä sääntöjä ei sovelleta leipomo- ja konditoriavalmisteiden ja vastaavien tuotteiden valmistamiseen tarkoitettuihin tuotteisiin, jotka määritellään viljoja ja viljatuotteita koskevassa erityisessä määräyksessä.

2 §

Näillä säännöillä saatetaan osaksi Kroatian tasavallan kansallista lainsäädäntöä elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta 20 päivänä joulukuuta 2001 annetun neuvoston direktiivin 2001/113/EY (EYVL L 10, 12.1.2002) säännökset.

3 §

(1) Näistä säännöistä ilmoitetaan teknisiä määräyksiä ja tietoyhteiskunnan palveluja koskevia määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä 9 päivänä syyskuuta 2015 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä (EU) 2015/1535 (EUVL L 241, 17.9.2015) säädetyn menettelyn mukaisesti.

(2) Näiden sääntöjen 5 §:n 2 momentin ja liitteessä I olevan 8 kohdan säännöksiä ei sovelleta tuotteisiin, joita valmistetaan ja/tai pidetään kaupan laillisesti muussa EU:n jäsenvaltiossa tai Turkissa tai joita valmistetaan laillisesti Euroopan vapaakauppaliiton jäsenvaltiossa, joka on Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen osapuoli.

II. LAATUVAATIMUKSET

4 §

(1) Näiden sääntöjen 1 §:n 1 momentissa tarkoitettujen tuotteiden on täytettävä näiden sääntöjen liitteessä I olevassa 1 kohdassa asetetut vaatimukset.

(2) Sanotun rajoittamatta elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 (EUVL L 354, 31.12.2008) (jäljempänä ’asetus (EY) N:o 1333/2008’) säännösten soveltamista, ainoastaan näiden sääntöjen liitteessä II ja III tarkoitettuja ainesosia saa käyttää sääntöjen liitteessä I tarkoitettujen tuotteiden valmistamisessa.

5 §

(1) Näiden sääntöjen liitteessä I tarkoitettujen tuotteiden liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 60 prosenttia refraktometrillä määritettynä, lukuun ottamatta tuotteita, joissa sokeri on korvattu osittain tai kokonaan makeutusaineilla.

(2) Sanotun rajoittamatta elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta 25 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 (EUVL L 304, 22.11.2011) (jäljempänä ’asetus (EU) N:o 1169/2011’) 17 artiklan säännösten soveltamista, näiden sääntöjen 1 §:n 1 momentissa tarkoitetut, sokeripitoisuudeltaan alhaiset tuotteet voidaan saattaa markkinoille näiden sääntöjen liitteessä I olevilla nimillä, mikäli niiden liukeneva kuiva-ainepitoisuus on vähintään 55 prosenttia.

6 §

Jos näiden sääntöjen 1 §:n 1 momentissa tarkoitettujen tuotteiden valmistamiseen kuuluu useiden erilaisten hedelmien sekoittaminen keskenään, näiden sääntöjen liitteessä I eri hedelmälajeille vahvistettuja vähimmäispitoisuuksia on vähennettävä suhteessa käytettyihin prosenttiosuuksiin.

III. MERKINTÖJÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

7 §

Näiden sääntöjen 1 §:n 1 momentissa tarkoitettujen tuotteiden merkitsemiseen sovelletaan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 säännöksiä ja näiden sääntöjen merkintöjä koskevia säännöksiä sovelletaan.

8 §

(1) Näiden sääntöjen liitteessä I tarkoitettuja tuotenimityksiä voidaan käyttää ainoastaan sellaisten tuotteiden merkitsemiseen, jotka täyttävät kyseisiä tuotteita koskevat vaatimukset ja jotka voidaan saattaa markkinoille kyseisillä nimillä.

(2) Näiden sääntöjen liitteessä I tarkoitettuja tuotenimityksiä voidaan omaksuttua käytäntöä noudattaen käyttää täydentävinä nimityksinä osoittamaan muita tuotteita, joita ei voida sekoittaa näiden sääntöjen liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin.

9 §

(1) Tuotenimitystä on täydennettävä ilmoituksella käytetystä yhdestä tai useammasta hedelmälajista raaka-aineiden painomäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

(2) Tuotteissa, jotka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus kuitenkin korvata ilmaisulla ”sekahedelmiä”, vastaavalla ilmaisulla tai ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

10 §

(1) Merkinnässä on ilmoitettava hedelmäpitoisuus sanoin ”100 grammaa valmista tuotetta sisältää … grammaa hedelmää”.

(2) Jos valmistuksessa käytetään hedelmän vesiekstrakteja, hedelmäpitoisuus lasketaan vähentämällä vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden paino.

11 §

(1) Merkinnässä on ilmoitettava sokerin kokonaispitoisuus sanoin: ”sokerin kokonaispitoisuus … 100 g kohden”, jossa lukuarvo ilmaisee määrän, joka on määritetty valmiille tuotteelle refraktometrisesti 20 celsiusasteessa kolmen refraktometriasteen tarkkuudella.

(2) Tämän pykälän 1 momentissa tarkoitettuja tietoja ei kuitenkaan tarvita, jos sokerien ravitsemuksellinen väite annetaan pakkausmerkinnöissä asetuksen (EU) N:o 1169/2011 mukaisesti.

12 §

Näiden sääntöjen 10 §:n 1 momentissa ja 11 §:n 1 momentissa tarkoitetut tiedot on ilmaistava selvästi näkyvin kirjaimin valmisteen myyntinimityksen läheisyydessä.

13 §

Jos rikkidioksidin ja/tai sulfiitin pitoisuus ylittää 10 milligrammaa kilogrammassa, se on ilmoitettava ainesosien luettelossa asetuksen (EU) N:o 1169/2011 9 artiklan 1 kohdan c alakohdan ja 21 artiklan mukaisesti.

IV. VAATIMUSTENMUKAISUUDEN MÄÄRITTÄMINEN

14 §

Vahvistettuja ja kansainvälisesti tunnustettuja menetelmiä on käytettävä määritettäessä virallista valvontaa varten, vastaavatko tuotteet näissä säännöissä asetettuja vaatimuksia.

15 §

Liitteet I, II ja III painetaan näiden sääntöjen kanssa, ja ne ovat olennainen osa sääntöjä.

V. SIIRTYMÄ- JA LOPPUSÄÄNNÖKSET

16 §

Näiden sääntöjen 1 §:n 1 momentissa tarkoitettuja tuotteita voidaan tuottaa ja merkitä näiden sääntöjen 17 §:ssä tarkoitettujen sääntöjen mukaisesti ja saattaa markkinoille enintään 24 kuukauden ajan näiden sääntöjen voimaantulon jälkeen, ja kyseisiä tuotteita voidaan pitää markkinoilla niiden viimeiseen käyttöpäivään saakka.

17 §

Hedelmähilloja, hyytelöitä, marmeladeja, pekmeziä ja makeutettua kastanjasosetta koskevien sääntöjen (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 94/11) voimassaolo päättyy näiden sääntöjen voimaantulopäivänä.

18 §

Nämä säännöt tulevat voimaan kahdeksantena päivänä sen jälkeen, kun ne on julkaistu Kroatian tasavallan virallisessa lehdessä.

LUOKKA: 011-01/18-01/68

ASIAKIRJANUMERO: 525-09/1649-19-13

Zagreb, 12 päivänä elokuuta 2019

**MAATALOUSMINISTERI**

**Marija Vučković**

LIITE I.

NIMET, MÄÄRITELMÄT JA YLEISET VAATIMUKSET

1. *”Hillo”* on sopivan hyytelömäiseksi tehty tuote, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin hedelmälihaa ja/tai sosetta sekä vettä. Sitrushedelmähillossa voidaan kuitenkin käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

– 350 grammaa pääsääntöisesti

– 250 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä

– 150 grammaa käytettäessä inkivääriä

– 160 grammaa käytettäessä cashew-omenaa

– 60 grammaa käytettäessä passionhedelmää.

2. *”Erikoishillo”* on sopivan hyytelömäiseksi tehty tuote, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin tiivistämätöntä hedelmälihaa ja vettä. Ruusunmarjan erikoishillo sekä vadelman, karhunvatukan, mustaherukan, mustikan ja punaherukan kivetön erikoishillo voidaan kuitenkin kokonaan tai osittain valmistaa näiden hedelmien tiivistämättömästä soseesta. Sitrushedelmähillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.

Erikoishillon valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden on käytettävä hedelmälihaa vähintään:

– 450 grammaa pääsääntöisesti

– 350 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä

– 250 grammaa käytettäessä inkivääriä

– 230 grammaa käytettäessä cashew-omenaa

– 80 grammaa käytettäessä passionhedelmää.

3. *”Hyytelö”* on sokerien ja yhden tai useamman hedelmälajin mehun ja/tai vesiekstraktien sopivasti hyytelöity seos. Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän mehun ja/tai vesiekstraktin määrän on oltava vähintään sama kuin hillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.

4. *”Erikoishyytelön”* osalta valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän hedelmämehun ja/tai vesiekstraktin määrän on kuitenkin oltava vähintään sama kuin erikoishillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.

Erikoishyytelön valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

5. *”Marmeladi”* on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta sitrushedelmästä saatavasta tuotteesta sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos: hedelmäliha, sose, mehu, vesiekstrakti ja kuoret.

Valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden käytettävän sitrushedelmien määrän on oltava vähintään 200 grammaa, josta vähintään 75 grammaa on saatu hedelmän sisäosista.

6. *”Hyytelömarmeladi”*

Nimitystä ”hyytelömarmeladi” voidaan käyttää, jos tuote ei sisällä muuta liukenematonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.

7. *”Makeutettu kastanjasose”* on sopivan sakea seos, joka koostuu vedestä, sokerista sekä soseutetuista kastanjoista (*Castanea sativa*), joita on oltava valmiin tuotteen 1 000:ta grammaa kohden vähintään 380 grammaa.

8. ”*Pekmez*” (hedelmämelassit) on sopivan tiivistynyt tuote, joka saadaan keittämällä yhden tai useamman hedelmälajin hedelmälihaa ja/tai sosetta ja jossa voi olla lisättyä sokeria. Pekmeziin lisättävän sokerin enimmäismäärän on oltava alle 25 prosenttia kokonaishedelmäpitoisuudesta.

LIITE II.

MUUT SALLITUT AINESOSAT

Liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä seuraavia ainesosia:

– hunajaa sellaisena kuin se on määritelty hunajaa koskevissa säännöissä (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 53/15 ja nro 47/17) kaikkiin tuotteisiin sokerien korvaamiseksi kokonaan tai osittain

– hedelmämehua hilloon

– sitrushedelmien mehua muista hedelmistä saatuihin tuotteisiin (hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön)

– punaisia hedelmämehuja ruusunmarjoista, mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista, luumuista tai raparperista valmistettuun hilloon ja erikoishilloon

– punajuurimehua mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista tai luumuista valmistettuun hilloon ja hyytelöön

– sitrushedelmien eteerisiä öljyjä ainoastaan marmeladiin ja hyytelömarmeladiin

– syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja vaahtoutumisenestoaineina kaikkiin tuotteisiin

– pektiiniliuosta kaikkiin tuotteisiin

– sitrushedelmän kuorta hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön

– omenapelargonin lehtiä (*Pelargonium odoratissimum*) hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön, kun ne on tehty kvittenistä

– alkoholia, viiniä ja likööriä, pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa ja vaniljauutetta kaikkiin tuotteisiin sekä

– vanilliinia kaikkiin tuotteisiin.

LIITE III.

AINESOSIEN MÄÄRITELMÄT JA KÄSITTELY

1. Määritelmät

Näissä säännöissä tarkoitetaan:

1. *Hedelmällä*

– tuoretta, tervettä hedelmää, joka ei ole pilaantunut ja joka sisältää kaikki välttämättömät ainesosat sekä on riittävän kypsä käytettäväksi sen jälkeen, kun se on puhdistettu, siitä on poistettu vioittuneet osat ja se on perattu

– tomaattia, raparperin varsien syötävää osaa, porkkanaa, bataattia, kurkkua, kurpitsaa, melonia ja vesimelonia sekä

– inkiväärikasvin syötäviä juuria tuoreena tai säilöttynä; inkivääri voi olla kuivattua tai sokeriliemeen säilöttyä.

2. *Hedelmälihalla* – koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvo, siemenet ja vastaavat osat ja joka voi olla viipaloitu tai murskattu mutta ei tehty soseeksi.

3. *Hedelmäsoseella* – koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvot, siemenet ja vastaavat osat ja joka on soseutettu siivilöimällä tai vastaavalla menetelmällä.

4. *Hedelmän vesiekstraktilla* – tuotetta, joka lukuun ottamatta hyvään valmistustapaan kuuluvia hävikkejä, sisältää kaikki hedelmän vesiliukoiset ainesosat.

5. *(Sallituilla) sokereilla*

– sokereita, sellaisina kuin ne on määritelty sokereita ja elintarvikekäyttöön tarkoitettujen sokereiden analyysimenetelmää koskevassa erityisessä määräyksessä,

– fruktoosisiirappia

– hedelmistä uutettuja sokereita sekä

– ruskeaa sokeria.

2. Käsittely

1. Ainesosat, jotka on määritelty näiden sääntöjen 1 osassa olevassa 1, 2, 3 ja 4 kohdassa, voidaan käsitellä seuraavilla tavoilla:

– kuumentamalla, jäähdyttämällä tai pakastamalla

– kylmäkuivaamalla (pakastekuivauksella)

– tiivistämällä, sikäli kuin se on teknisesti mahdollista, sekä

– lukuun ottamatta raaka-aineita, joita käytetään sanalla ”erikois-” varustettavien tuotteiden valmistukseen: säilömällä käyttämällä rikkidioksidia (E 220) tai sen suoloja (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227) valmistuksen apuaineena, edellyttäen että asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 vahvistettu rikkidioksidin enimmäistaso ei ylity näiden sääntöjen liitteessä I määritellyissä tuotteissa.

2. Hillon valmistukseen tarkoitetut aprikoosit ja luumut voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakastekuivausmenetelmällä.

3. Sitrushedelmien kuorta voidaan säilyttää suolaliuoksessa.