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

**LANDBRUGSMINISTERIET**

I medfør af artikel 78, stk. 2, i landbrugsloven (kroatiske statstidende nr. 118/18) vedtager landbrugsministeren

**FORSKRIFT**

**OM MARMELADE, FRUGTGELÉ, SYLTETØJ SAMT KASTANJECREME**

I. HOVEDBESTEMMELSER

Artikel 1

Stk. 1. Med denne forskrift fastsættes kvalitetskrav, som marmelade, marmelade ekstra, gelé, gelé ekstra, marmelade af citrusfrugter, marmeladegelé af citrusfrugter, syltetøj samt kastanjecreme (i det følgende: produkter) skal opfylde i forbindelse med fremstilling og markedsføring, og de vedrører:

– benævnelser, definitioner og generelle krav

– indhold og organoleptiske egenskaber

– typen og mængden af råvarer samt andre stoffer, der anvendes i forbindelse med fremstillingen og bearbejdningen

– supplerende krav til mærkning.

Stk. 2. Bestemmelserne i denne forskrift finder ikke anvendelse på produkter, der er beregnet til produktion af kager, andet bagværk og lignende produkter, der defineres af særlige regler for korn og kornprodukter.

Artikel 2

Med denne forskrift implementeres bestemmelserne i Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanjecreme bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002) i den kroatiske lovgivning.

Artikel 3

Stk. 1. Denne forskrift er notificeret i overensstemmelse med proceduren, der er fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (EUT L 241 af 17.9.2015).

Stk. 2. Bestemmelserne i artikel 5, stk. 2, og bilag I, punkt 8, finder ikke anvendelse på produkter, der er lovmæssigt produceret og/eller markedsført i en anden EU-medlemsstat eller Tyrkiet, eller der er lovmæssigt produceret i en stat, der er medlem af Den Europæiske Frihandelssammenslutning og er med i aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

II. KVALITETSKRAV

Artikel 4

Stk. 1. Produkterne i artikel 1, stk. 1, i denne forskrift skal opfylde kravene, der er fastlagt i bilag I til denne forskrift.

Stk. 2. Med forbehold for bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008) (i det følgende: forordning (EF) nr. 1333/2008) i forbindelse med fremstillingen af produkterne i bilag I til denne forskrift er det kun tilladt at anvende ingredienserne i bilag II og III til denne forskrift.

Artikel 5

Stk. 1. Produkterne i bilag I til denne forskrift skal indeholde mindst 60 % opløseligt tørstof, der bestemmes ved hjælp af et refraktometer, med undtagelse af produkter, hvor sukkeret delvis eller helt er erstattet af sødemidler.

Stk. 2. Med forbehold for bestemmelserne i artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011) (i det følgende: forordning (EU) nr. 1169/2011) må produkterne i artikel 1, stk. 1, i denne forskrift, som har et mindre indhold af sukker, markedsføres under betegnelserne i bilag I til denne forskrift, under forudsætningen at de som minimum indeholder 55 % opløseligt tørstof.

Artikel 6

Når der i forbindelse med fremstillingen af produkterne i artikel 1, stk. 1, i denne forskrift blandes flere frugtsorter, skal den mindste andel af den enkelte frugtsort, der er fastlagt i bilag I til denne forskrift, reduceres proportionelt i forhold til mængden af den enkelte frugtsort.

III. KRAV TIL MÆRKNING

Artikel 7

For mærkning af produkter i artikel 1, stk. 1, i denne forskrift gælder bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1169/2011 samt bestemmelserne i denne forskrift, der vedrører mærkning.

Artikel 8

Stk. 1. Produktbetegnelserne, der er angivet i bilag I til denne forskrift, må kun anvendes til mærkning af de produkter, der opfylder kravene, der er fastsat for disse produkter, samt skal markedsføres under disse betegnelser.

Stk. 2. Produktbetegnelserne, der er angivet i bilag I til denne forskrift, må i henhold til almindelig praksis anvendes til yderligere mærkning af andre produkter, der ikke kan forveksles med produkterne i bilag I til denne forskrift.

Artikel 9

Stk. 1. Produkternes betegnelser skal suppleres med betegnelserne for de anvendte frugtsorter i nedadgående rækkefølge i forhold til vægten af de anvendte råvarer.

Stk. 2. For produkter, der er fremstillet af tre eller flere frugtsorter, kan anførelsen af frugtsorterne erstattes af ordlyden "blandet frugt" eller lignende ordlyd eller antallet af de anvendte frugtsorter.

Artikel 10

Stk. 1. I forbindelse med mærkning af produkter skal frugtandelen angives med ordlyden "fremstillet af ... g frugt pr. 100 g" færdigt produkt.

Stk. 2. Hvis vandigt frugtudtræk anvendes i fremstillingen, beregnes frugtandelen ved at trække vægten af vand, der er anvendt til tilberedning af det vandige udtræk, fra.

Artikel 11

Stk. 1. I forbindelse med mærkning af produktet skal den samlede mængde af sukker angives med ordlyden "samlet sukkerindhold ... g pr. 100 g", hvor det angivne tal repræsenterer værdien, der er bestemt ved hjælp af et refraktometer ved 20° C for det færdige produkt, med en tilladt tolerance på ± 3 grader på refraktometret.

Stk. 2. I forbindelse med mærkning af produkter er det ikke nødvendigt at angive oplysningen i stk. 1 i denne artikel, hvis sukkerindholdet er angivet som en del af næringsværdierne for fødevaren i henhold til bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1169/2011.

Artikel 12

Oplysningerne i artikel 10, stk. 1, og artikel 11, stk. 1, i denne forskrift skal være angivet i det samme visuelle område som fødevarens betegnelse og skal være tydeligt synlige.

Artikel 13

Hvis koncentrationen af svovldioxid og/eller sulfit i produktet er større end 10 mg/kg, skal denne angives på listen over ingredienser i henhold til bestemmelserne i artikel 9, stk. 1, litra c), og artikel 21 i forordning (EU) nr. 1169/2011.

IV. OVERENSSTEMMELSESVURDERING

Artikel 14

Til vurdering af produkters overensstemmelse med kravene, der er fastlagt i denne forskrift, med henblik på officiel kontrol anvendes godkendte og internationalt anerkendte metoder.

Artikel 15

Bilag I, II og III er trykt sammen med denne forskrift og er dens integrerede del.

V. OVERGANGSBESTEMMELSER OG ENDELIGE BESTEMMELSER

Artikel 16

Produkterne i artikel 1, stk. 1, i denne forskrift må fortsat fremstilles og mærkes i henhold til reglerne i artikel 17 i denne forskrift samt markedsføres indtil senest 24 måneder efter dagen for ikrafttrædelsen af denne forskrift, og de må markedsføres indtil holdbarhedstidens udløb.

Artikel 17

På ikrafttrædelsesdagen for denne forskrift træder forskriften om marmelade, frugtgelé, syltetøj samt kastanjecreme (kroatiske statstidende nr. 94/11) ud af kraft.

Artikel 18

Denne forskrift træder i kraft på den ottende dag efter datoen for dens offentliggørelse i den kroatiske statstidende.

KLASSE:

REG.NUMMER:

**REPUBLIKKEN KROATIENS VICEPREMIERMINISTER**

**OG LANDBRUGSMINISTER**

**Dipl. iur. Tomislav Tolušić**

BILAG I

BENÆVNELSER, DEFINITIONER OG GENERELLE KRAV

1. "*Marmelade*" er et produkt med passende geléagtig konsistens, som består af pulp og/eller puré af en eller flere frugtsorter, sukker og vand. Marmelade af citrusfrugter kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:

– 350 g i almindelighed

– 250 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde

– 150 g for ingefær

– 160 g for kasjufrugt

– 60 g for passionsfrugt.

2. "*Marmelade* *ekstra*" er et produkt med passende geléagtig konsistens, som består af ikke-koncentreret pulp af en eller flere frugtsorter, sukker og vand. Marmelade ekstra af hyben og marmelade ekstra uden kerner af hindbær, brombær, solbær, blåbær og ribs kan fremstilles helt eller delvis af ikke-koncentreret puré af disse frugter. Marmelade ekstra af citrusfrugter kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af marmelade ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat.

Den mængde pulp, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:

– 450 g i almindelighed

– 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde

– 250 g for ingefær

– 230 g for kasjufrugt

– 80 g for passionsfrugt.

3. "*Gelé*" er et produkt med tilstrækkelig geléagtig konsistens, som består af saft og/eller vandigt udtræk af en eller flere frugtsorter og sukker. Mængden af saft og/eller vandigt udtræk, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedningen af de vandige udtræk.

4. "*Gelé ekstra*" er et produkt, hvor den mængde frugtsaft og/eller vandigt udtræk, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, ikke må være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade ekstra. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedningen af de vandige udtræk.

Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af gelé ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat.

5. "*Marmelade af citrusfrugter"* er en blanding, med passende geléagtig konsistens, af et eller flere af følgende produkter, fremstillet på basis af citrusfrugter: pulp, puré, saft, vandigt udtræk og skal, samt vand og sukker.

Den mængde citrusfrugter, der anvendes ved fremstillingen af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under 200 g, hvoraf mindst 75 g skal hidrøre fra afskallet frugt.

6. *"Marmeladegelé af citrusfrugter"*

Betegnelsen "marmeladegelé af citrusfrugter" betegner et produkt helt uden uopløselige bestanddele, dog eventuelt med små mængder finskåret frugtskal.

7. "*Kastanjecreme*" er et produkt med passende konsistens, som består af mindst 380 g kastanjepuré (af *Castanea sativa*) pr. 1 000 g færdigt produkt, sukker og vand.

8. "*Syltetøj*" er et produkt med passende kondenseret konsistens, som fremstilles ved at koge pulp og/eller puré af en eller flere frugtsorter, med eller uden tilsat sukker. Mængden af sukker, der må tilsættes syltetøj, udgør højst 25 % i forhold til den samlede mængde af frugt.

BILAG II

TILLADTE TILSATTE INGREDIENSER

De produkter, der er defineret i bilag I til denne forskrift, må tilsættes følgende ingredienser:

– honning som defineret i forskriften om honning (kroatiske statstidende nr. 53/15 og 47/17) til alle produkter som hel eller delvis erstatning for sukker

– frugtsaft: til marmelade

– saft af citrusfrugter i produkter fremstillet af andre frugter: til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra

– saft af røde frugter: til marmelade og marmelade ekstra fremstillet på basis af hyben, jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs, blomme og rabarber

– saft af rødbeder: til marmelade og gelé fremstillet på basis af jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs og blomme

– essentielle olier af citrusfrugter: til marmelade af citrusfrugter og marmeladegelé af citrusfrugter

– spiselige olier og fedtstoffer som skumdæmpende midler: til alle produkter

– flydende pektin: til alle produkter

– skal af citrusfrugt: til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra

– blade af *Pelargonium odoratissimum*: til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra, når disse fremstilles på basis af kvæde

– spiritus, vin og hedvin, nødder, krydderurter, krydderier, vanilje og vaniljeekstrakt: til alle produkter

– vanillin: til alle produkter.

BILAG III

DEFINITIONER OG BEHANDLING AF INGREDIENSER

*I. Definitioner*

For så vidt angår denne forskrift har de enkelte begreber følgende betydninger:

1. *Frugt*

– frisk, sund og ufordærvet frugt, som indeholder alle sine væsentlige bestanddele og er nået til en passende modenhed, efter rensning, renskæring og fjernelse af blomst og stilk

– tomat, den spiselige del af rabarberstilk, gulerod, sød kartoffel, agurk, græskar, melon og vandmelon

– spiselig rod af ingefærplanten, konserveret eller frisk. Ingefær kan være tørret eller konserveret i sirup.

2. *Frugtpulp* – den spiselige del af hele frugten, som eventuelt er skrællet eller befriet for kerner, og som kan være skåret i stykker eller moset, men ikke pureret.

3. *Frugtpuré* – den spiselige del af hele frugten, som om nødvendigt er skrællet eller befriet for kerner, og som er pureret ved sining eller lignende.

4. *Vandigt frugtudtræk* – det vandige udtræk af frugt, som, bortset fra det uundgåelige svind ved normal god fremstillingspraksis, indeholder alle de bestanddele af de anvendte frugter, der er opløselige i vand.

5. *Sukker (tilladt):*

– sukkerarter, der er defineret i særlige regler om sukkerarter og ved hjælp af analysemetoder for sukker, der er bestemt til konsum

– fruktosesirup

– sukkerarter udvundet af frugt

– kandissukker.

*II. Behandling*

1. Ingredienserne i punkt 1, 2, 3 og 4 i del I i dette bilag kan behandles på følgende måder:

– varme- eller kuldebehandling

– frysetørring

– koncentrering i det omfang, det er teknisk muligt

– med undtagelse af råvarer, der anvendes ved fremstilling af produkter "ekstra": anvendelse af svovldioxid (E 220) eller af salte heraf (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 og E 227) som teknisk hjælpestof, så længe svovldioxidindholdet i de produkter, der er defineret i bilag I til denne forskrift, ikke overstiger den maksimumsværdi for svovldioxid, der er fastsat i forordningen (EF) nr. 1333/2008.

2. Abrikoser og blommer, der er bestemt til fremstilling af marmelade, kan også dehydreres på andre måder end ved frysetørring.

3. Skaller af citrusfrugter kan konserveres i saltlage.