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

**MINISTERIO DE AGRICULTURA**

De conformidad con el artículo 78, apartado 2, de la Ley de agricultura (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 118/18), el Ministro de Agricultura adopta por la presente lo siguiente:

**NORMAS**

**RELATIVAS A LAS CONFITURAS, JALEAS, *MARMALADES* DE FRUTAS Y *PEKMEZ*, ASÍ COMO A LA CREMA DE CASTAÑAS EDULCORADA**

I. DISPOSICIONES PRINCIPALES

Artículo 1

1. Estas Normas establecen los requisitos de calidad que deberán cumplirse en la producción y la introducción en el mercado de las confituras de frutas, las confituras extra, las jaleas, las jaleas extra, las *marmalades*, las *marmalades* de jalea, el *pekmez* y la crema de castañas edulcorada (en adelante, «los productos»), que se aplicarán a lo siguiente:

– denominaciones, definiciones y requisitos generales,

– composición y propiedades sensoriales,

– tipo y cantidad de los materiales básicos y otros ingredientes usados en su producción y procesamiento, y

– requisitos adicionales de etiquetado.

2. Las disposiciones de estas Normas no se aplicarán a los productos destinados a la elaboración de productos de panadería, panadería fina y productos relacionados, que se definen en una reglamentación especial sobre cereales y productos a base de cereales.

Artículo 2

Estas Normas transponen al marco jurídico de la República de Croacia las disposiciones de la Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y *marmalades* de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002).

Artículo 3

1. Las presentes Normas se notifican de conformidad con el procedimiento estipulado en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015).

2. Las disposiciones del artículo 5, apartado 2, y del anexo I, apartado 8, no se aplicarán a los productos fabricados o comercializados legalmente en otro Estado miembro o en Turquía, o fabricados legalmente en un Estado miembro de la Asociación Europea de Libre Comercio, signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

II. REQUISITOS DE CALIDAD

Artículo 4

1. Los productos mencionados en el artículo 1, apartado 1, de las presentes Normas cumplirán los requisitos establecidos en el anexo I de estas Normas.

2. Sin perjuicio de las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008) [en adelante, Reglamento (CE) n.º 1333/2008], en la elaboración de los productos mencionados en el anexo I de las presentes Normas únicamente se usarán los ingredientes que se indican en los anexos II y III de estas Normas.

Artículo 5

1. Los productos mencionados en el anexo I de las presentes Normas deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

2. Sin perjuicio de las disposiciones del artículo 17 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011) [en adelante, Reglamento (UE) n.º 1169/2011], los productos mencionados en el artículo 1, apartado 1, de las presentes Normas con un contenido de azúcar reducido podrán comercializarse con las denominaciones indicadas en el anexo I de las presentes Normas, siempre que consistan en al menos un 55 % de materia seca soluble.

Artículo 6

Cuando la elaboración de los productos mencionados en el artículo 1, apartado 1, de estas Normas incluya la mezcla de varios tipos de frutas, los contenidos mínimos establecidos en el anexo I de estas Normas para las diversas especies de fruta se reducirán en proporción a los porcentajes utilizados.

III. REQUISITOS DE ETIQUETADO

Artículo 7

Las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y las disposiciones de las presentes Normas en materia de etiquetado se aplicarán al etiquetado de los productos mencionados en el artículo 1, apartado 1, de las presentes Normas.

Artículo 8

1. Las denominaciones de los productos que se mencionan en el anexo I de las presentes Normas podrán utilizarse únicamente para el etiquetado de los productos que cumplan los requisitos establecidos para dichos productos, y se comercializarán con tales denominaciones.

2. Las denominaciones de los productos que se mencionan en el anexo I de las presentes Normas podrán usarse de conformidad con las prácticas empleadas para designar otros productos que no puedan confundirse con las definidas en el anexo I de estas Normas.

Artículo 9

1. La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes.

2. En el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

Artículo 10

1. El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con … gramos de fruta por 100 gramos».

2. Si se emplean extractos acuosos de fruta en la elaboración, el contenido de fruta se calculará deduciendo el peso de agua usada en la preparación del extracto acuoso.

Artículo 11

1. El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares … gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/-3 grados refractométricos.

2. El etiquetado del producto no tendrá que indicar los datos mencionados en el apartado 1 de este artículo cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 12

Los datos mencionados en el artículo 10, apartado 1, y el artículo 11, apartado 1, de las presentes Normas deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.

Artículo 13

Cuando el contenido de anhídrido sulfuroso o sulfito sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes de acuerdo con el artículo 9, apartado 1, letra c), y el artículo 21 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

IV. DETERMINACIÓN DE LA CONFORMIDAD

Artículo 14

Se utilizarán métodos validados y reconocidos a escala internacional para determinar la conformidad de los productos con los requisitos establecidos en las presentes Normas, a efectos del control oficial.

Artículo 15

Los anexos I, II y III se imprimen junto con estas Normas y forman parte integral de estas.

V. DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 16

Los productos mencionados en el artículo 1, apartado 1, de estas Normas podrán producirse y etiquetarse de conformidad con las normas mencionadas en el artículo 17 de estas Normas y comercializarse por un período de hasta 24 meses tras la entrada en vigor de las presentes Normas, y podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de caducidad.

Artículo 17

Las Normas relativas a las confituras, jaleas, *marmalades* de frutas y *pekmez*, así como a la crema de castañas edulcorada (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 94/11) dejarán de tener efecto el día en que entren en vigor las presentes Normas.

Artículo 18

Las presentes Normas entrarán en vigor al octavo día tras su publicación en el Boletín Oficial de la República de Croacia.

CLASE:

NÚMERO DE EXPEDIENTE:

**VICE PRIMER MINISTRO DE LA REPÚBLICA DE CROACIA**

**Y MINISTRO DE AGRICULTURA**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

ANEXO I.

DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y REQUISITOS GENERALES

1. *Confitura* es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. La confitura de cítricos podrá obtenerse a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a:

– 350 g en general,

– 250 g en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,

– 150 g en el caso del jengibre,

– 160 g en el caso de los anacardos,

– 60 g en el caso de la granadilla.

2. *Confitura extra* es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. La confitura extra de escaramujo y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. La confitura extra de cítricos podrá obtenerse a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa usada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a:

– 450 g en general,

– 350 g en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,

– 250 g en el caso del jengibre,

– 230 g en el caso de los anacardos,

– 80 g en el caso de la granadilla.

3. *Jalea* es una mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas. La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

4. *Jalea extra* es un producto en el que la cantidad de zumo de frutas o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

No podrán emplearse en la elaboración de jalea extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

5. *Marmalade* es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1 000 g de producto acabado no deberá ser inferior a 200 g, de los cuales al menos 75 g deberán proceder del endocarpio.

6. *Marmalade de jalea*

La denominación «*marmalade* de jalea» podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

7. *Crema de castañas edulcorada* es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 g de crema de castaña (*Castanea sativa*) por cada 1 000 g de producto acabado.

8. *Pekmez* (melazas de fruta) es un producto, con la consistencia apropiada, obtenido por ebullición de la pulpa o del puré de una o varias especies de frutas, con o sin adición de azúcar. El contenido máximo de azúcar que puede añadirse al *pekmez* será inferior al 25 % del contenido total de fruta.

ANEXO II.

INGREDIENTES ADICIONALES PERMITIDOS

Podrán añadirse los siguientes ingredientes a los productos definidos en el anexo I:

– miel, tal y como se define en la Normas relativas a la miel (Boletín Oficial de la de la República de Croacia n.º 53/15 y n.º 47/17): en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares,

– zumo de frutas: únicamente en la confitura,

– zumo de cítricos en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en solo en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,

– zumo de frutas rojas: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo,

– zumo de remolachas rojas: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,

– aceites esenciales de cítricos: únicamente en la *marmalade* y en la *marmalade* de jalea,

– aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos: en todos los productos,

– pectina líquida: en todos los productos,

– cortezas de cítricos: n la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,

– hojas de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos,

– espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos, y

– vainillina: en todos los productos.

ANEXO III.

DEFINICIONES Y TRATAMIENTO DE LOS INGREDIENTES

*I. Definiciones*

A efectos de las presentes Normas, se entenderá por:

1) *fruta*:

– la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada,

– el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía, y

– las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas o en conserva; podrá secarse o conservarse en almíbar;

2) *pulpa de fruta*: las partes comestibles de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré;

3) *puré de fruta*: las partes comestibles de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar;

4) *extractos acuosos de la fruta*: un producto que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en agua de las frutas utilizadas;

5) *azúcares (autorizados)*:

– los azúcares tal y como se define en la legislación especial sobre los azúcares y el método de análisis de los azúcares destinados al consumo,

– el jarabe de fructosa,

– los azúcares extraídos de frutas, y

– el azúcar moreno.

*II. Tratamiento*

1. Los ingredientes definidos en los apartados 1, 2, 3 y 4 de la parte I de las presentes Normas podrán ser objeto de los siguientes tratamientos:

– tratamiento por calor, refrigeración o congelación,

– liofilización (congelados y secados),

– concentración, en la medida en que sea posible técnicamente, y

– con excepción de las materias primas utilizadas en la fabricación de productos «extra»: conservación con anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227) como ayudas a la transformación, siempre que en los productos definidos en el anexo I de las presentes Normas no se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.

2. Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura también podrán ser objeto de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

3. Las cortezas de los cítricos podrán conservarse en salmuera.