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

**MINISTÈRE DE L’AGRICULTURE**

Sur la base de l’article 78, paragraphe 2, de la loi sur l’agriculture (Journal officiel nº 118/18), le ministre de l’agriculture adopte le

**RÈGLEMENT**

**RELATIF AUX CONFITURES, GELÉES, MARMELADES ET MÉLASSES DE FRUITS AINSI QU’À LA CRÈME DE MARRONS**

I. DISPOSITIONS DE BASE

Article premier

1) Le présent règlement énonce les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire, dans la production et la mise sur le marché, la confiture, la confiture extra, la gelée, la gelée extra, la marmelade, la marmelade-gelée, la mélasse (de fruits) et la crème de marrons (ci-après les «produits»), à savoir:

– les dénominations, les définitions et les exigences générales;

– la composition et les caractéristiques organoleptiques;

– le type et la quantité des matières premières et des autres matières utilisées pour la production ou la transformation et

– les exigences supplémentaires relatives à l’étiquetage.

2) Les dispositions du présent règlement ne sont pas applicables aux produits destinés à la fabrication des produits de boulangerie et de boulangerie fine et des produits connexes définis dans la réglementation relative aux céréales et aux produits céréaliers.

Article 2

Le présent règlement transpose dans l’ordre juridique de la République de Croatie les dispositions de la directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu’à la crème de marrons, destinées à l’alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002).

Article 3

Le présent règlement est notifié conformément à la procédure établie par la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d’information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l’information (JO L 241 du 17. 9. 2015).

2) Les dispositions de l’article 5, paragraphe 2, et de l’annexe I, point 8, ne sont pas applicables aux produits légalement fabriqués et/ou commercialisés dans un autre État membre ou en Turquie ou qui sont légalement fabriqués dans un pays de l’Association européenne de libre-échange signataire de l’accord sur l’Espace économique européen.

II. EXIGENCES DE QUALITÉ

Article 4

1) Les produits visés à l’article premier, paragraphe 1, du présent règlement doivent satisfaire aux exigences fixées à l’annexe I du présent règlement.

2) Sans préjudice des dispositions du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008) [ci-après le «règlement (CE) nº 1333/2008»], seuls les ingrédients énumérés aux annexes 2 et 3 du présent règlement peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis à l’annexe I du présent règlement.

Article 5

1) Les produits définis à l’annexe I du présent règlement doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

2) Sans préjudice des dispositions de l’article 17 du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011) [ci-après le «le règlement (UE) nº 1169/2011»], les produits visés à l’article premier, paragraphe 1, du présent règlement ayant une teneur réduite en sucres peuvent être commercialisés sous les dénominations figurant à l’annexe I du présent règlement, à condition qu’ils aient une teneur en matière sèche soluble égale ou supérieure à 55 %.

Article 6

En cas de mélange lors de la fabrication des produits visés à l’article premier, paragraphe 1, du présent règlement, les teneurs minimales fixées à l’annexe I du présent règlement pour les différentes espèces de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

III. EXIGENCES RELATIVES À L’ÉTIQUETAGE

Article 7

L’étiquetage des produits visés à l’article premier, paragraphe 1, du présent règlement est soumis aux dispositions du règlement (UE) nº 1169/2011 et aux dispositions du présent règlement concernant l’étiquetage.

Article 8

1) Les dénominations de vente figurant à l’annexe I du présent règlement sont réservées aux produits qui satisfont aux exigences qui leur sont applicables et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

2) Les dénominations de vente figurant à l’annexe I du présent règlement peuvent être utilisées à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d’autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l’annexe I du présent règlement.

Article 9

1) Les dénominations de vente sont complétées par l’indication du ou des fruits utilisés, dans l’ordre décroissant de l’importance pondérale des matières premières mises en œuvre.

2) Pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l’indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits», par une mention similaire ou par celle du nombre des fruits utilisés.

Article 10

1) L’étiquetage comporte l’indication de la teneur en fruits par la mention «préparé avec … g de fruits pour 100 g» de produit fini.

2) Lorsque des extraits aqueux de fruits sont utilisés dans la fabrication, la teneur en fruits est calculée après déduction du poids de l’eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

Article 11

1) L’étiquetage comporte l’indication de la teneur totale en sucres par la mention «teneur totale en sucres: … g pour 100 g», le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C, moyennant une tolérance de ± 3 degrés réfractométriques.

2) La mention prévue au paragraphe 1 du présent article ne doit pas être indiquée dès lors qu’une allégation nutritionnelle portant sur les sucres figure sur l’étiquetage en application des dispositions du règlement (UE) nº 1169/2011.

Article 12

Les mentions visées à l’article 10, paragraphe 1, et à l’article 11, paragraphe 1, du présent règlement figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles.

Article 13

Lorsque la concentration en anhydride sulfureux et/ou en sulfites dans le produit dépasse 10 mg/kg, sa présence est mentionnée sur la liste des ingrédients conformément aux dispositions de l’article 9, paragraphe 1, point c) et de l’article 21 du règlement (UE) nº 1169/2011.

IV. VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ

Article 14

Les contrôles officiels visant à vérifier la conformité des produits avec les exigences prescrites dans le présent règlement sont réalisés au moyen de méthodes validées et reconnues au niveau international.

Article 15

Les annexes I, II et III qui accompagnent le présent règlement en forment partie intégrante.

V. DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 16

Les produits visés à l’article premier, paragraphe 1, du présent règlement peuvent continuer à être fabriqués et étiquetés selon la réglementation visée à l’article 17 du présent règlement et commercialisés au maximum jusqu’à 24 mois après l’entrée en vigueur du présent règlement, et peuvent être vendus jusqu’à leur date de péremption.

Article 17

Le règlement relatif aux confitures, gelées, marmelades et mélasses de fruits ainsi qu’à la crème de marrons (Journal officiel nº 94/11) cesse de s’appliquer le jour de l’entrée en vigueur du présent règlement.

Article 18

Le présent règlement entrera en vigueur le huitième jour suivant la date de sa publication au Journal officiel.

CLASSE:

NUMÉRO D’ENREGISTREMENT:

**LE VICE-PREMIER MINISTRE DE LA RÉPUBLIQUE DE CROATIE**

**ET MINISTRE DE L’AGRICULTURE**

**Tomislav Tolušić, dipl.iur.**

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS ET EXIGENCES GÉNÉRALES

1. La «*confiture*» est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe et/ou de purée d’une ou de plusieurs espèces de fruits et d’eau. La confiture d’agrumes peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n’est pas inférieure à:

– 350 g en général;

– 250 g dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l’argousier, cassis, cynorhodons et coings;

– 150 g dans le cas du gingembre;

– 160 g dans le cas des anacardes;

– 60 g dans le cas des fruits de la passion.

2. La «*confiture extra*» est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d’une ou de plusieurs espèces de fruits et d’eau. La confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d’agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d’autres fruits pour la fabrication de confiture extra: pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n’est pas inférieure à:

– 450 g en général;

– 350 g dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l’argousier, cassis, cynorhodons et coings;

– 250 g dans le cas du gingembre;

– 230 g dans le cas des anacardes;

– 80 g dans le cas des fruits de la passion.

3. La «*gelée*» est le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d’extrait aqueux d’une ou de plusieurs espèces de fruits. La quantité de jus et/ou d’extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n’est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l’eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

4. Dans le cas de la «*gelée extra*», la quantité de jus de fruits et/ou d’extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n’est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l’eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d’autres fruits pour la fabrication de la gelée extra: pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

5. La «*marmelade*» est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d’eau, de sucres et d’un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d’agrumes: pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.

La quantité d’agrumes utilisée pour la production de 1 000 g de produit fini ne peut pas être inférieure à 200 g, qui doivent eux-mêmes contenir au minimum 75 g de la partie intérieure du fruit (endocarpe).

6. «*Marmelade-gelée*»

La dénomination «*marmelade-gelée*» désigne le produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l’exclusion d’éventuelles faibles quantités d’écorce finement coupée.

7. La «*crème de marrons*» est le mélange, porté à la consistance appropriée, d’eau, de sucres et au minimum de 380 g de purée de marrons (*Castanea sativa*) pour 1 000 g de produit fini.

8. La «*mélasse* *(de fruits)*» est le produit, porté à la consistance épaissie appropriée, obtenu par réduction de la pulpe et/ou de la purée d’une ou de plusieurs espèces de fruits, avec ou sans addition de sucre. La quantité de sucre pouvant être ajoutée à la mélasse est inférieure ou égale à 25 % par rapport à la quantité totale de fruits.

ANNEXE II

INGRÉDIENTS AJOUTÉS AUTORISÉS

Les produits définis à l’annexe I du présent règlement peuvent être additionnés des ingrédients suivants:

– miel tel qu’il est défini dans le règlement relatif au miel (Journal officiel nº 53/15 et nº 47/17): dans tous les produits en remplacement total ou partiel des sucres;

– jus de fruits: dans la confiture;

– jus d’agrumes: dans les produits obtenus à partir d’autres fruits: dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra;

– jus de fruits rouges: dans la confiture et la confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et la rhubarbe;

– jus de betteraves rouges: dans la confiture et la gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes;

– huiles essentielles d’agrumes: dans la marmelade et la marmelade-gelée;

– huiles et graisses comestibles comme agents antimoussants: dans tous les produits;

– pectine liquide: dans tous les produits;

– écorces d’agrumes: dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra;

– feuilles de *Pelargonium odoratissimum*: dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra, lorsqu’elles sont obtenues à partir de coings;

– spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, herbes aromatiques, épices, vanille et extraits de vanille: dans tous les produits et

– vanilline: dans tous les produits.

ANNEXE III

DÉFINITIONS ET TRAITEMENTS DES INGRÉDIENTS

*I. Définitions*

Dans le cadre du présent règlement, les définitions suivantes s’appliquent:

1. *Fruit*

– les fruits frais, sains, exempts de toute altération, privés d’aucun de leurs composants essentiels et parvenus au degré de maturité approprié, après nettoyage, parage et émouchetage;

– les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons, les pastèques et

– les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais. Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

2. *Pulpe (de fruit*) – la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

3. *Purée (de fruit)* – la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

4. *Extrait aqueux (de fruits)* – l’extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contient tous les constituants solubles dans l’eau des fruits utilisés.

5. *Sucres (autorisés)*:

– les sucres tels qu’ils sont définis dans la réglementation relative aux sucres et aux méthodes d’analyse des sucres destinés à l’alimentation humaine;

– le sirop de fructose;

– les sucres extraits des fruits et

– le sucre brun.

*II. Traitement*

1. Les ingrédients définis à la partie I, points 1, 2, 3 et 4, de la présente annexe peuvent subir les traitements suivants:

– traitements par la chaleur ou le froid;

– lyophilisation (dessiccation sous vide après congélation);

– concentration, dans la mesure où ils s’y prêtent techniquement, et

– à l’exception des matières premières utilisées dans la fabrication de produits «extra»: utilisation d’anhydride sulfureux (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227) comme aide à la fabrication tant que la teneur maximale en anhydride sulfureux fixée dans le règlement (CE) nº 1333/2008 n’est pas dépassée dans les produits définis à l’annexe I du présent règlement.

2. Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent également subir des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

3. Les écorces d’agrumes peuvent être conservées dans la saumure.