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

**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA**

Ai sensi dell'articolo 78, paragrafo 2, della legge sull'agricoltura ("Gazzetta ufficiale" n. 118/18), il ministro dell'Agricoltura emette il seguente

**REGOLAMENTO**

**RELATIVO ALLE CONFETTURE, GELATINE, MARMELLATE E COMPOSTE DI FRUTTA E ALLA CREMA DI MARRONI**

I. DISPOSIZIONI FONDAMENTALI

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce requisiti di qualità relativi alla produzione e all'immissione in commercio ai quali devono ottemperare le confetture, confetture extra, gelatine, gelatine extra, marmellate, marmellate-gelatine e composte di frutta e la crema di marroni (in prosieguo: prodotti), e che riguardano:

– le denominazioni, le definizioni e i requisiti generali,

– la composizione e le caratteristiche organolettiche,

– il tipo e la quantità delle materie prime e delle altre sostanze utilizzate nella produzione e lavorazione, e

– i requisiti aggiuntivi relativi all'etichettatura.

2. Le disposizioni del presente regolamento non si applicano ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno, prodotti da forno fini e prodotti simili definiti dalla normativa specifica sui cereali e i prodotti cerealicoli.

Articolo 2

Il presente regolamento recepisce nell'ordinamento giuridico della Repubblica di Croazia le disposizioni della direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002).

Articolo 3

1. Il presente regolamento è notificato in conformità della procedura di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 241 del 17.9.2015).

2. Le disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 2, e dell'allegato I, punto 8, non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati e/o immessi in commercio in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o legalmente fabbricati in un paese membro dell'Associazione europea di libero scambio firmatario dell'accordo sullo Spazio economico europeo.

II. REQUISITI DI QUALITÀ

Articolo 4

1. I prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato I del presente regolamento.

2. Fatte salve le disposizioni del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008.) [in prosieguo: regolamento (CE) n. 1333/2008], nella fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I del presente regolamento è consentito esclusivamente l'utilizzo degli ingredienti di cui agli allegati II e III del presente regolamento.

Articolo 5

1. I prodotti di cui all'allegato I del presente regolamento devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 %, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.

2. Fatte salve le disposizioni dell'articolo 17 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 (GU L 304 del 22.11.2011) [in prosieguo: regolamento (UE) n. 1169/2011], i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento che presentano un tenore ridotto di zucchero possono essere immessi in commercio con le denominazioni di cui all'allegato I del presente regolamento, a condizione che presentino un tenore di sostanza secca solubile uguale o superiore al 55 %.

Articolo 6

Quando nella fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento si mescolano più specie di frutta, il rapporto minimo di una determinata specie di frutta, stabilito all'allegato I del presente regolamento, deve essere ridotto proporzionalmente alla quantità di detta specie di frutta.

III. REQUISITI DI ETICHETTATURA

Articolo 7

All'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento si applicano le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 e le disposizioni del presente regolamento concernenti l'etichettatura.

Articolo 8

1. Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I del presente regolamento possono essere utilizzate esclusivamente per l'etichettatura dei prodotti che soddisfano i requisiti stabiliti per tali prodotti e sono immessi in commercio con tali denominazioni.

2. Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I del presente regolamento possono essere utilizzate conformemente agli usi per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti definiti nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 9

1. La denominazione di vendita è completata dall'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al peso delle materie prime utilizzate.

2. Per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla dicitura "frutti misti", da un'indicazione simile o da quella del numero di frutti utilizzati.

Articolo 10

1. L'etichettatura deve indicare il contenuto di frutta mediante la dicitura "… grammi di frutta per 100 grammi" di prodotto finito.

2. Qualora nella fabbricazione si utilizzi l'estratto acquoso di frutta, il contenuto di frutta è calcolato previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

Articolo 11

1. L'etichettatura dei prodotti deve indicare il tenore totale di zuccheri mediante la dicitura "zuccheri … grammi per 100 grammi"; la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 °C, con una tolleranza di ± 3 gradi rifrattometrici.

2. Nell'etichettatura dei prodotti non occorre riportare il dato di cui al paragrafo 1 del presente articolo allorché il tenore di zuccheri è indicato nelle informazioni nutrizionali degli alimenti in conformità delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 12

Le informazioni di cui all'articolo 10, paragrafo 1, e all'articolo 11, paragrafo 1, del presente regolamento figurano nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento e sono chiaramente visibili.

Articolo 13

Allorché la concentrazione di anidride solforosa e/o solfiti nel prodotto è superiore a 10 mg/kg, tale presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), e dell'articolo 21 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

IV. DETERMINAZIONE DELLA CONFORMITÀ

Articolo 14

Per determinare la conformità del prodotto rispetto ai requisiti del presente regolamento ai fini dei controlli ufficiali si impiegano metodi convalidati e riconosciuti a livello internazionale.

Articolo 15

Gli allegati I, II e II sono pubblicati insieme al presente regolamento e ne costituiscono parte integrante.

V. DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Articolo 16

I prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento possono continuare a essere prodotti ed etichettati conformemente alle disposizioni dell'articolo 17 del presente regolamento ed essere immessi sul mercato per un massimo di 24 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e possono rimanere sul mercato fino alla scadenza del periodo di validità.

Articolo 17

Alla data di entrata in vigore del presente regolamento, cessa di essere valido il regolamento relativo alle confetture, gelatine, marmellate e composte di frutta e alla crema di marroni ("Gazzetta ufficiale" n. 94/11).

Articolo 18

Il presente regolamento entra in vigore l'ottavo giorno successivo alla sua pubblicazione nella "Gazzetta ufficiale".

CODICE DI CLASSIFICAZIONE:

NUM. DI RIFERIMENTO:

**VICEPRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DI CROAZIA**

**E MINISTRO DELL'AGRICOLTURA**

**Tomislav Tolušić, dott. in Giurisprudenza**

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI

1. La "*confettura*" è un prodotto di consistenza gelificata appropriata contenente polpa e/o purea di una o più specie di frutta, zuccheri e acqua. Per gli agrumi la confettura può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

– 350 g in generale,

– 250 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

– 150 g per lo zenzero,

– 160 g per il pomo di acagiù,

– 60 g per il frutto di granadiglia.

2. La "*confettura extra*" è un prodotto di consistenza gelificata appropriata contenente polpa non concentrata di una o più specie di frutta, zuccheri e acqua. La confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere impiegati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

– 450 g in generale,

– 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

– 250 g per lo zenzero,

– 230 g per il pomo di acagiù,

– 80 g per il frutto di granadiglia.

3. La "*gelatina*" è la mescolanza, sufficientemente gelificata, del succo e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta e di zucchero. La quantità di succo e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura. Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

4. La "*gelatina extra*" è un prodotto in cui la quantità di succo di frutta e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra. Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione della gelatina extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

5. La "*marmellata*" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze, nonché di zuccheri e acqua.

La quantità di agrumi impiegata nella fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g ottenuti dall'endocarpo.

6. "*Marmellata-gelatina*"

La denominazione "*marmellata-gelatina*" designa il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.

7. La "*crema di marroni*" è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di non meno di 380 g di purea di marroni (di *Castanea Sativa*) per 1 000 g di prodotto finito, zuccheri e acqua.

8. La "*composta*" (*pekmez*) è il prodotto, portato alla consistenza densa appropriata, ottenuto dalla bollitura di polpa e/o purea di una o più specie di frutta, con o senza zuccheri aggiunti. La quantità di zuccheri che può essere aggiunta alla composta non supera il 25 % della quantità di frutta totale.

ALLEGATO II

INGREDIENTI AGGIUNTI CONSENTITI

Ai prodotti definiti nell'allegato I del presente regolamento possono essere addizionati i seguenti ingredienti:

– miele, come definito nella legge sul miele ("Gazzetta ufficiale" nn. 53/15 e 47/17) in tutti i prodotti in cui sostituisce totalmente o parzialmente gli zuccheri,

– succo di frutta: nella confettura,

– succo di agrumi: nei prodotti ottenuti da altri frutti: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,

– succo di piccoli frutti rossi: nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro,

– succo di barbabietole rosse: nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,

– oli essenziali di agrumi: nelle marmellate e nelle marmellate-gelatine,

– oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni: in tutti i prodotti,

– pectina liquida: in tutti i prodotti,

– scorze di agrumi: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,

– foglie di *Pelargonium odoratissimum*: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne,

– sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso, noci, erbe aromatiche, spezie, vaniglia ed estratti di vaniglia: in tutti i prodotti, e

– vanillina: in tutti i prodotti.

ALLEGATO III

DEFINIZIONI E TRATTAMENTO DEGLI INGREDIENTI

*I. Definizioni*

Ai fini del presente regolamento alcuni termini assumono i seguenti significati:

1. *Frutto*:

– frutta fresca, sana, esente da qualsiasi alterazione, non privata di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunta al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondatura e spuntatura,

– i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni, e angurie e

– le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche, che possono essere essiccate o conservate nello sciroppo.

2. *Polpa di frutta*: la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

3. *Purea di frutta*: la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

4. *Estratto acquoso di frutta*: l'estratto acquoso di frutta che, fatte salve le perdite inevitabili dovute alle buone pratiche di fabbricazione, contiene tutti i costituenti solubili nell'acqua della frutta utilizzata.

5. *Zuccheri (consentiti):*

– gli zuccheri definiti dalla normativa specifica sullo zucchero e i metodi di analisi degli zuccheri destinati all'alimentazione umana,

– lo sciroppo di fruttosio,

– gli zuccheri estratti dalla frutta e

– lo zucchero bruno.

*II. Trattamento*

1. Gli ingredienti definiti nella sezione I, punti 1, 2, 3 e 4, del presente allegato possono subire i trattamenti seguenti:

– trattamenti mediante il calore o il freddo,

– liofilizzazione,

– concentrazione, sempreché vi si prestino tecnicamente, e

– uso di anidride solforosa (E 220) o di sali (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) come ausilio per la fabbricazione, eccettuate le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti "extra", purché nei prodotti definiti all'allegato I del presente regolamento non sia superato il tenore massimo di anidride solforosa fissato nel regolamento (CE) n. 1333/2008.

2. Le albicocche e le prugne destinate alla fabbricazione di confettura possono anche subire trattamenti di disidratazione diversi dalla liofilizzazione.

3. Le scorze di agrumi possono essere conservate in salamoia.