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

**MINISTERIE VAN LANDBOUW**

Op grond van artikel 78, lid 2, van de landbouwwet (Kroatisch staatsblad nr. 118/18) stelt de minister van Landbouw het volgende vast

**VOORSCHRIFTEN**

**INZAKE VRUCHTENJAM OF -CONFITUUR, -GELEI, -MARMELADE EN CONSERVEN, ALSMEDE KASTANJEPASTA**

I. ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

1) In deze voorschriften worden de eisen vastgelegd voor de productie en te in de handel brengen van (extra) vruchtenjam of -confituur, (extra) vruchtengelei, vruchtenmarmelade, geleimarmelade en conserven, alsmede kastanjepasta (hierna de producten genoemd) die gelden voor:

– namen, definities en algemene eisen

– samenstelling en organoleptische kenmerken

– type en hoeveelheid grondstoffen en andere ingrediënten die worden gebruikt tijdens de productie en de verwerking, en

– aanvullende etiketteringsvereisten.

2) De bepalingen van deze voorschriften zijn niet van toepassing op de productie van bakkerijproducten, banketbakkerswaren en aanverwante producten zoals gedefinieerd in een bijzondere regelgeving inzake granen en graanproducten.

Artikel 2

Deze voorschriften zetten de bepalingen van Richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB L 10, 12 januari 2002) om in het wettelijk kader van de Republiek Kroatië.

Artikel 3

1) Deze voorschriften zijn aangemeld met inachtneming van de procedure overeenkomstig Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PB L 241, 17 september 2015).

2) De bepalingen van artikel 5, lid 2 en bijlage I, lid 8 zijn niet van toepassing op producten die rechtmatig zijn vervaardigd en/of in de handel gebracht in een andere lidstaat of in Turkije of rechtmatig zijn vervaardigd in een lidstaat van de Europese Vrijhandelsassociatie die partij is bij de Overeenkomst betreffende de Europese Economische Ruimte.

II. KWALITEITSEISEN

Artikel 4

1) De producten waarnaar wordt verwezen in artikel 1, lid 1, van deze voorschriften moeten voldoen aan de eisen die zijn vastgelegd in bijlage 1 bij deze voorschriften.

2) Behoudens de bepalingen van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelen (PB L 354, 31 december 2008) (hierna Verordening (EG) nr. 1333/2008) mogen enkel de ingrediënten waarnaar wordt verwezen in bijlagen 2 en 3 bij deze voorschriften worden gebruikt bij de productie van producten waarnaar wordt verwezen in bijlage 1 bij deze voorschriften.

Artikel 5

1) Het refractometrisch bepaalde gehalte aan droge stof van de producten waarnaar in bijlage 1 bij deze voorschriften wordt verwezen, moet ten minste 60 % bedragen, behalve voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.

2) Behoudens de bepalingen van artikel 17 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304, 22 november 2011) (hierna Verordening (EU) nr. 1169/2011) mogen de producten waarnaar wordt verwezen in artikel 1, lid 1, van deze voorschriften met verlaagd suikergehalte in de handel worden gebracht onder de benamingen vermeld in bijlage 1 bij deze voorschriften, op voorwaarde dat zij ten minste 55 % aan oplosbare vaste stoffen bevatten.

Artikel 6

Indien het in de handel brengen van de producten waarnaar wordt verwezen in artikel 1, lid 1, van deze voorschriften mengsels van verschillende soorten vruchten omvat, moeten de minimumgehalten die zijn vastgelegd in bijlage 1 bij deze voorschriften voor verschillende soorten vruchten worden verminderd naar evenredigheid van de gebruikte percentages.

III. ETIKETTERINGSEISEN

Artikel 7

Bepalingen van Verordening (EU) nr. 1169/2011 en bepalingen van deze voorschriften die van toepassing zijn op de etikettering gelden voor de etikettering van de producten waarnaar wordt verwezen in artikel 1, lid 1, van deze voorschriften.

Artikel 8

1) Benamingen van de producten waarnaar wordt verwezen in bijlage 1 bij deze voorschriften mogen uitsluitend worden gebruikt voor etikettering van producten die voldoen aan de eisen die voor deze producten zijn vastgelegd en moeten onder deze benamingen in de handel worden gebracht.

2) Benamingen van de producten waarnaar wordt verwezen in bijlage 1 bij deze voorschriften mogen worden gebruikt in overeenstemming met praktijken die worden gebruikt om andere producten aan te duiden die niet kunnen worden verward met de producten die zijn gedefinieerd in bijlage 1 bij deze voorschriften.

Artikel 9

1) Aan de productbenamingen moet een vermelding worden toegevoegd van het gebruikte stuk fruit of de gebruikte vruchten in aflopende volgorde van gewicht van de gebruikte grondstoffen.

2) Voor producten die zijn geproduceerd van drie of meer vruchten mag de vermelding van de gebruikte vruchten worden vervangen door de woorden „verscheidene vruchten” of een vergelijkbare formulering die overeenstemt met de proportie of het aantal gebruikte vruchten.

Artikel 10

1) De etikettering moet het gehalte aan vruchten van het eindproduct vermelden door toevoeging van de woorden „bereid met ... g vruchten per 100 g”.

2) Indien bij de productie waterige vruchtenextracten worden gebruikt, moet het gehalte aan vruchten worden berekend door aftrekking van het gewicht van het water dat wordt gebruikt om het waterige extract te bereiden.

Artikel 11

1) De etikettering moet het totale gehalte aan suikers vermelden met de woorden „totaal gehalte aan suikers ... g per 100 g”, waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindproduct bij 20 °C aangeeft, met een tolerantie van ± 3 refractometrische graden.

2) De productetikettering hoeft de gegevens waarnaar wordt verwezen in lid 1 van dit artikel niet te vermelden, indien een claim inzake voedingswaarde van suikers op de etikettering wordt gemaakt overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011.

Artikel 12

De vermeldingen waarnaar wordt verwezen in artikel 10, lid 1 en artikel 11, lid 1, van deze voorschriften moeten in duidelijk zichtbare letters in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming worden aangebracht.

Artikel 13

Indien het gehalte aan zwaveldioxide en/of sulfiet groter is dan 10 mg/kg, moet de aanwezigheid daarvan worden vermeld op de lijst van ingrediënten overeenkomstig artikel 9, lid 1, onder c), en artikel 21, van Verordening (EU) nr. 1169/2011.

IV. CONTROLE OP DE NALEVING

Artikel 14

Om vast te stellen of producten voldoen aan de in deze voorschriften bepaalde voorwaarden moeten voor officiële controles goedgekeurde en internationaal erkende methoden worden gebruikt.

Artikel 15

De bijlagen I, II en III worden bij deze voorschriften gevoegd en maken er integraal deel van uit.

V. OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 16

De in artikel 1, lid 1, van deze voorschriften bedoelde producten mogen worden geproduceerd en van een etiket worden voorzien in overeenstemming met de in artikel 17 van deze voorschriften bedoelde bepalingen en in de handel worden gebracht tot 24 maanden na de inwerkingtreding van deze voorschriften en mogen tot de uiterste houdbaarheidsdatum in de handel blijven.

Artikel 17

Op de dag van inwerkingtreding van deze voorschriften, zijn de voorschriften betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei, -marmelade en conserven, alsmede kastanjepasta (Kroatisch staatsblad nr. 94/11) niet langer van toepassing.

Artikel 18

Deze voorschriften treden in werking op de achtste dag na de publicatie ervan in het staatsblad van de Republiek Kroatië.

KLASSE:

DOSSIERNUMMER:

**VICEPREMIER VAN DE REPUBLIEK KROATIË**

**EN MINISTER VAN LANDBOUW**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

BIJLAGE I.

NAMEN, DEFINITIES EN ALGMENE EISEN

1. *„Jam of confituur”* is het voldoende gegeleerde product van suikers, pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten en water. Jam of confituur van citrusvruchten mag worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

– 350 g in het algemeen

– 250 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen

– 150 g voor gember

– 160 g voor cashewappelen

– 60 g voor passievruchten.

2. *„Extra jam of confituur”* is het voldoende gegeleerde product van suikers, pulp en niet-geconcentreerde pulp van één of meer vruchtensoorten en water. Extra jam (extra confituur) van rozenbottels en extra jam zonder pitten (extra confituur zonder pitten) van frambozen, braambessen, zwarte bessen, bosbessen en rode bessen mogen evenwel geheel of gedeeltelijk uit niet-geconcentreerd moes van deze vruchten zijn verkregen. Extra jam of confituur van citrusvruchten mag worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

Voor de bereiding van extra jam (extra confituur) mogen de volgende vruchten niet worden vermengd met andere: appelen, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp bedraagt niet minder dan:

– 450 g in het algemeen

– 350 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen

– 250 g voor gember

– 230 g voor cashewappelen

– 80 g voor passievruchten.

3. *„Gelei”* is het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en sap en/of waterig extract van één of meer vruchtensoorten. De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract mag niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van jam (confituur) vastgestelde hoeveelheid. De betreffende hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

4. *„Extra gelei”* is een product waarbij de voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract niet kleiner mag zijn dan de voor de bereiding van extra jam (confituur) vastgestelde hoeveelheid. De betreffende hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

Voor de bereiding van extra gelei mogen de volgende vruchten niet worden vermengd met andere: appelen, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

5. *„Marmelade”* is het voldoende gegeleerde mengsel van één of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten: pulp, moes, sap, waterig extract en schillen, water en suikers.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn van het endocarpium.

6. *„Geleimarmelade”*

De benaming „geleimarmelade” wordt gebruikt ter aanduiding van het product dat geen onoplosbare stoffen bevat behalve eventueel geringe hoeveelheden fĳngesneden schil.

7. *„Kastanjepasta”* is het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van ten minste 380 g kastanjemoes (van (*Castanea sativa*) per 1 000 g eindproduct, suiker en water.

8. „*Conserven*” (vruchtensiroop) is het voldoende gecondenseerde product verkregen door het koken van pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten, met of zonder de toevoeging van suiker. Het maximale suikergehalte dat mag worden toegevoegd aan conserven bedraagt minder dan 25 % van het totale gehalte aan vruchten.

BIJLAGE II.

TOEGELATEN BIJKOMENDE INGREDIËNTEN

De volgende bijkomende ingrediënten mogen aan de in bijlage 1 omschreven producten worden toegevoegd:

- honing: als omschreven in de voorschriften inzake honing (Kroatisch staatsblad nr. 53/15 en 47/17): aan alle producten, ter algehele of gedeeltelijke vervanging van suikers

- vruchtensap: uitsluitend aan jam (confituur)

- sap van citrusvruchten: aan uit andere vruchten verkregen producten: uitsluitend aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei

- sap van rode vruchten: uitsluitend aan jam (confituur) en extra jam (confituur) die worden bereid uit rozenbottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen en rabarber

- sap van rode bieten: uitsluitend aan jam (confituur) en gelei die worden bereid uit aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen

- etherische oliën van citrusvruchten: uitsluitend aan marmelade en geleimarmelade

- voor consumptie geschikte oliën en vetten, bestemd om schuimvorming tegen te gaan: aan alle producten

- vloeibare pectine: aan alle producten

- schillen van citrusvruchten: aan jam (confituur), extra jam (confituur), gelei en extra gelei

- bladeren van *Pelargonium odoratissimum*: aan uit kweeperen bereide jam (confituur), extra jam (confituur), gelei en extra gelei

- gedistilleerde dranken, wijn en likeurwijn, noten, aromatische kruiden, specerijen, vanille en vanille-extract: aan alle producten, en

- vanilline: aan alle producten.

BIJLAGE III.

DEFINITIES EN BEHANDELING VAN INGREDIËNTEN

*I. Definities*

Voor de toepassing van deze voorschriften zijn de volgende definities van toepassing:

1. *Vruchten*

- verse, gezonde, onaangetaste vruchten waaraan geen wezenlijke bestanddelen zijn onttrokken, die de juiste graad van rĳpheid hebben bereikt en die zijn schoongemaakt, gebruiksklaar gemaakt en van onzuiverheden ontdaan, en andere

- tomaten, de eetbare delen van rabarberstelen, wortelen, zoete aardappelen, komkommers, pompoenen en (water)meloenen gelĳkgesteld met vruchten, en

- de eetbare wortelstokken van de gemberplant, hetzij vers of geconserveerd, mag worden gedroogd of in stroop geconserveerd.

2. *Vruchtenpulp* - het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan zijn gesneden of geplet, maar niet tot moes is verwerkt.

3. *Vruchtenmoes* - het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, zo nodig geschild of van pitten ontdaan, dat tot moes is verwerkt door zeven of een soortgelijk procedé.

4. *Waterig vruchtenextract* – een product dat alle in water oplosbare bestanddelen van de vruchten bevat, behalve de stoffen die bij toepassing van goede bereidingspraktĳken onvermĳdelĳk verloren gaan.

5. *Toegestane suikers:*

- suiker zoals gedefinieerd in de bijzondere regelgeving inzake suikers en methode voor analyse van voor consumptie bestemde suikers

- fructosesiroop

- de aan de vruchten onttrokken suikers, en

- bruine suiker.

*II. Behandeling*

1. De in de punten 1, 2, 3 en 4 van deel I van deze voorschriften omschreven producten mogen de volgende behandelingen ondergaan:

- warmte- of koudebehandelingen

- gelyofiliseerd (gevriesdroogd)

- geconcentreerd, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn, en

- met uitzondering van de bij de bereiding van „extra” producten gebruikte grondstoffen: het gebruik van zwaveldioxide (E 220) of zouten daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227) als hulpmiddel bij de bereiding, mits het in Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgestelde maximumgehalte aan zwaveldioxide in de in bijlage 1 bij deze voorschriften omschreven producten niet wordt overschreden.

2. Voor de bereiding van jam of confituur bestemde abrikozen en pruimen mogen ook op andere wijze dan door vriesdrogen worden gedehydreerd.

3. Schillen van citrusvruchten mogen in pekel worden geconserveerd.