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

**MINISTERUL AGRICULTURII**

În conformitate cu articolul 78 alineatul (2) din Legea privind agricultura [Narodne Novine; (NN; Monitorul Oficial al Republicii Croația) nr. 118/18], ministrul agriculturii adoptă următoarele

**NORME**

**PRIVIND GEMURILE, JELEURILE, MARMELADELE DE FRUCTE, SIROPUL PEKMEZ ȘI PIUREUL DE CASTANE ÎNDULCIT**

I. DISPOZIȚII PRINCIPALE

Articolul 1

(1) Prezentele norme stabilesc cerințele de calitate care trebuie îndeplinite pentru producția și introducerea pe piață a gemului de fructe, a gemului de calitate superioară, a jeleurilor, a jeleurilor de calitate superioară, a marmeladelor, a marmeladelor jeleu, a siropului pekmez și a piureului de castane îndulcit (denumite în continuare produse), care se aplică pentru:

– denumirile, definițiile și cerințele generale;

– compoziția și proprietățile senzoriale;

– tipul și cantitatea de materii prime și alte ingrediente utilizate la producerea și prelucrarea acestora și

– cerințele suplimentare privind etichetarea.

(2) Dispozițiile prezentelor norme nu se aplică produselor destinate fabricării produselor de panificație, a produselor fine de panificație și a produselor similare care sunt definite într-un Regulament special privind cerealele și produsele din cereale.

Articolul 2

Prezentele norme transpun în cadrul juridic al Republicii Croația dispozițiile Directivei (UE) 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane (JO L 10, 12.1.2002).

Articolul 3

(1) Prezentele norme au fost notificate în conformitate cu procedura prevăzută în Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale (JO L 241, 17.9.2015).

(2) Dispozițiile de la articolul 5 alineatul (2) și anexa I punctul 8 nu se aplică produselor fabricate și/sau introduse pe piață în mod legal într-un alt stat membru sau în Turcia sau fabricate în mod legal într-un stat membru al Asociației Europene a Liberului Schimb, care este parte la Acordul privind Spațiul Economic European.

II. CERINȚE PRIVIND CALITATEA

Articolul 4

(1) Produsele menționate la articolul 1 alineatul (1) din prezentele norme trebuie să îndeplinească cerințele stabilite în anexa 1 la prezentele norme.

(2) Fără a aduce atingere dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008) [denumit în continuare Regulamentul (CE) nr. 1333/2008], în procesul de fabricare a produselor menționate în anexa 1 la prezentele norme, se utilizează doar ingredientele menționate în anexele 2 și 3 la prezentele norme.

Articolul 5

(1) Produsele menționate în anexa 1 la prezentele norme trebuie să aibă în compoziție minimum 60 % substanțe solide solubile, determinate cu ajutorul refractometrului, altele decât produsele care includ îndulcitori care înlocuiesc parțial sau complet zahărul.

(2) Fără a se aduce atingere dispozițiilor de la articolul 17 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011) [denumit în continuare Regulamentul (UE) nr. 1169/2011], produsele menționate la articolul 1 alineatul (1) din prezentele norme cu conținut redus de zahăr pot fi introduse pe piață cu denumirile prevăzute în anexa 1 la prezentele norme, cu condiția ca acestea să aibă în compoziție minim 55 % substanțe solide solubile.

Articolul 6

În cazul în care fabricarea produselor menționate la articolul 1 alineatul (1) din prezentele norme include amestecarea mai multor tipuri de fructe, conținutul minim prevăzut în anexa 1 la aceste norme pentru diferite tipuri de fructe trebuie să fie redus proporțional cu procentele utilizate.

III. CERINȚE PRIVIND ETICHETAREA

Articolul 7

Dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 și dispozițiile prezentelor norme aplicabile etichetării se aplică etichetării produselor menționate la articolul 1 alineatul (1) din prezentele norme.

Articolul 8

(1) Denumirile produselor, menționate în anexa 1 la prezentele norme, pot fi utilizate numai pentru etichetarea produselor care îndeplinesc cerințele stabilite pentru aceste produse și se introduc pe piață cu aceste denumiri.

(2) Denumirile produselor menționate în anexa 1 la prezentele norme pot fi utilizate în conformitate cu practicile utilizate pentru denumirea altor produse care nu pot fi confundate cu cele definite în anexa 1 la prezentele norme.

Articolul 9

(1) Denumirile produselor sunt însoțite de mențiunea privind fructul sau fructele utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiilor prime utilizate.

(2) În cazul produselor fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe, mențiunea privind fructele utilizate poate fi înlocuită cu „amestec de fructe” sau cu un text similar sau chiar cu numărul tipurilor de fructe utilizate.

Articolul 10

(1) Pe etichetă se indică conținutul de fructe prin menționarea cuvintelor „preparat cu ... g de fructe la 100 g” din produsul finit.

(2) În cazul în care se utilizează extract apos de fructe în procesul de fabricație, conținutul de fructe se calculează prin scăderea masei apei utilizate la prepararea extractului apos.

Articolul 11

(1) Etichetarea menționează conținutul total de zahăr prin cuvintele „conținut total de zahăr… g la 100 g”, acest gramaj reprezentând valoarea determinată cu ajutorul refractometrului la 20 °C pentru produsul finit, cu o toleranță de ± 3 grade refractometrice.

(2) Etichetarea produsului nu trebuie să indice datele menționate la alineatul (1) din prezentul articol, în cazul în care se specifică pe etichetă valoarea nutrițională a zaharurilor, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

Articolul 12

Elementele prevăzute la articolul 10 alineatul (1) și la articolul 11​alineatul (1) din prezentele norme apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere vizibile clar.

Articolul 13

În cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia în lista ingredientelor în conformitate cu articolul 9 alineatul (1) litera (c) și cu articolul 21 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

IV. STABILIREA CONFORMITĂȚII

Articolul 14

În vederea stabilirii conformității produselor cu cerințele prevăzute de prezentele norme, în scopul efectuării controlului oficial, se utilizează metode validate și recunoscute la nivel internațional.

Articolul 15

Anexele I, II și III sunt tipărite împreună cu prezentele norme și fac parte integrantă din acestea.

V. DISPOZIȚII TRANZITORII ȘI FINALE

Articolul 16

Produsele menționate la articolul 1 alineatul (1) din prezentele norme pot fi produse și etichetate în conformitate cu normele menționate la articolul 17 din prezentele norme și pot fi introduse pe piață timp de cel mult 24 de luni de la intrarea în vigoare a prezentelor norme și pot fi comercializate până la data expirării lor.

Articolul 17

La data intrării în vigoare a prezentelor norme, Normele (NN nr. 94/11) privind gemurile de fructe, jeleurile, marmeladele, siropul pekmez și piureul de castane îndulcit se abrogă.

Articolul 18

Prezentele norme intră în vigoare în ziua următoare publicării lor în Monitorul Oficial al Republicii Croația.

CLASA:

NUMĂRUL DOSARULUI:

**VICEPRIM-MINISTRUL REPUBLICII CROAȚIA**

**ȘI MINISTRUL AGRICULTURII**

**Tomislav Tolušić, L.L.B.**

ANEXA I.

DENUMIRI, DEFINIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

1. *„Gemul”* reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Gemul de citrice pot fi obținute din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

– 350 g în general;

– 250 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

– 150 g în cazul ghimbirului;

– 160 g în cazul alunelor de caju;

– 60 g în cazul fructelor pasiunii.

2. *„„Gemul de calitate superioară”* reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unuia sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără sâmburi de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii.

Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

– 450 g în general;

– 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

– 250 g în cazul ghimbirului;

– 230 g în cazul alunelor de caju;

– 80 g în cazul fructelor pasiunii

3. *„Jeleul”* este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și sucul și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

4. *„Jeleul de calitate superioară”, c* este un produs în care cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

5. *„Marmelada”* este un amestec, cu consistență de gel, obținut din unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor, apă și zaharuri.

Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.

6. *„Marmeladă jeleu”*

Denumirea „marmeladă jeleu” poate fi utilizată în cazul în care produsul nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.

7. *„Piureul de castane îndulcit”* este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (*Castanea sativa*) la 1 000 g de produs finit.

8. *„Pekmez”* (melase de fructe) este un amestec, cu consistență condensată, obținut prin fierberea pulpei și/sau a piureului din unul sau mai multe tipuri de fructe, cu sau fără adaos de zahăr. Conținutul maxim de zahăr care poate fi adăugat în pekmez trebuie să fie mai mic de 25 % din conținutul total de fructe.

ANEXA II.

INGREDIENTE ADIȚIONALE PERMISE

Se pot utiliza următoarele ingrediente la fabricarea produselor definite în anexa I:

– miere, astfel cum este definită în Normele privind mierea (NN nr. 53/15 și 47/17): în toate produsele, ca substitut total sau parțial al zaharurilor;

– suc de fructe: numai în gem;

– suc de citrice: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;

– suc de fructe roșii: numai în gem și în gem de calitate superioară obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă;

– suc de sfeclă roșie: numai în gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;

– uleiuri esențiale de citrice: numai în marmeladă și marmelada jeleu;

– uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți: în toate produsele;

– pectină lichidă: în toate produsele;

– coajă de citrice: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;

– frunze de *Pelargonium odoratissimum*: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sunt obținute din gutui;

– băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, ierburi aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie. în toate produsele;

– vanilină: în toate produsele.

ANEXA III.

DEFINIȚII ȘI TRATAREA INGREDIENTELOR

*I. Definiții*

În sensul prezentelor norme, se aplică următoarele definiții:

1. *Fruct*

– fruct proaspăt, sănătos, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de copt pentru a putea fi utilizat, după aplicarea procedeelor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii, inclusiv a altor procedee;

– roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii și pepenii verzi și

– rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată poate fi uscată sau conservată în sirop.

2. *Pulpă de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure.

3. *Piure de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar.

4. *Extracte apoase din fructe* – un produs care, în urma pierderilor care au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat.

5. *Zaharuri (autorizate):*

– zaharuri, astfel cum sunt definite în Regulamentul special privind zaharurile și metoda de analiză a zaharurilor destinate alimentației;

– sirop de fructoză;

– zaharuri extrase din fruct și

– zahăr nerafinat.

*II. Tratament*

1. Ingredientele definite la punctele 1, 2, 3 și 4 din partea I din prezentele norme pot fi tratate astfel:

– încălzite, răcite sau congelate;

– liofilizate (înghețare-desicare)

– concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic și

– cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor „de calitate superioară”: conservate prin utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare, cu condiția să nu se depășească, în produsele definite în anexa I, conținutul maxim de dioxid de sulf prevăzut la Directiva (CE) nr. 1333/2008.

2. Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare.

3. Coaja de citrice se poate conserva în saramură.