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

**MINISTERSTVO POĽNOHOSPODÁRSTVA**

Podľa článku 78 ods. 2 zákona o poľnohospodárstve [Narodne Novine (NN; Úradný vestník Chorvátskej republiky) č. 118/18] minister poľnohospodárstva týmto schvaľuje tieto

**PRAVIDLÁ**

**O OVOCNÝCH DŽEMOCH, RÔSOLOCH A MARMELÁDACH, PEKMEZE A SLADENOM GAŠTANOVOM PYRÉ**

I. HLAVNÉ USTANOVENIA

Článok 1

(1) Týmito pravidlami sa stanovujú požiadavky na kvalitu, ktoré musia byť splnené pri výrobe a uvádzaní ovocných džemov, extra džemov, rôsolov, extra rôsolov, marmelád, rôsolových marmelád, pekmezu a sladeného gaštanového pyré (ďalej len „výrobky“) na trh, ktoré sa vzťahujú na:

– názvy, vymedzenia pojmov a všeobecné požiadavky,

– zloženie a zmyslové vlastnosti,

– typ a množstvo surovín a iných zložiek, ktoré sa používajú pri ich výrobe a spracovaní, a

– ďalšie požiadavky na označovanie.

(2) Ustanovenia týchto pravidiel sa nevzťahujú na výrobky určené na výrobu pekárskych, jemných pekárskych a súvisiacich výrobkov, ktoré sú vymedzené v osobitnom predpise o obilninách a obilninových výrobkoch.

Článok 2

Týmito pravidlami sa do právneho rámca Chorvátskej republiky transponujú ustanovenia smernice Rady (EÚ) 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúce sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyré určené na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 10, 12.1.2002).

Článok 3

1) Tieto pravidlá sa oznamujú v súlade s postupom stanoveným v smernici Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Ú. v. EÚ L 241, 17.9.2015).

(2) Ustanovenia článku 5 ods. 2 a prílohy I ods. 8 sa nevzťahujú na výrobky, ktoré sa v súlade s právnymi predpismi vyrábajú a/alebo uvádzajú na trh v inom členskom štáte alebo v Turecku, alebo sa v súlade s právnymi predpismi vyrábajú v členskom štáte Európskeho združenia voľného obchodu, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore.

II. POŽIADAVKY NA KVALITU

Článok 4

(1) Výrobky uvedené v článku 1 ods. 1 týchto pravidiel musia spĺňať požiadavky stanovené v prílohe 1 k týmto pravidlám.

(2) Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008) [ďalej len „nariadenie (ES) č. 1333/2008“], sa na výrobu výrobkov uvedených v prílohe 1 k týmto pravidlám musia používať iba zložky uvedené v prílohách 2 a 3 k týmto pravidlám.

Článok 5

(1) Výrobky uvedené v prílohe 1 k týmto pravidlám musia pozostávať najmenej zo 60 % rozpustných tuhých látok určených refraktometrom, okrem výrobkov, ktoré obsahujú sladidlá čiastočne alebo úplne nahrádzajúce cukor.

(2) Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011) [ďalej len „nariadenie (EÚ) č. 1169/2011“], sa výrobky uvedené v článku 1 ods. 1 týchto pravidiel so zníženým obsahom cukru môžu uvádzať na trh pod názvami uvedenými v prílohe 1 k týmto pravidlám za predpokladu, že obsahujú aspoň 55 % rozpustných tuhých látok.

Článok 6

Ak výroba výrobkov uvedených v článku 1 ods. 1 týchto pravidiel zahŕňa zmiešanie viacerých druhov ovocia, minimálny obsah stanovený v prílohe 1 k týmto pravidlám pre rôzne druhy ovocia sa musí znížiť úmerne k použitým percentuálnym podielom.

III. POŽIADAVKY NA OZNAČOVANIE

Článok 7

Ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 a ustanovenia týchto pravidiel vzťahujúce sa na označovanie sa vzťahujú na označovanie výrobkov uvedených v článku 1 ods. 1 týchto pravidiel.

Článok 8

(1) Názvy výrobkov uvedených v prílohe 1 k týmto pravidlám sa môžu používať len na označovanie výrobkov, ktoré spĺňajú požiadavky stanovené pre tieto výrobky, a uvádzajú sa na trh pod týmito názvami.

(2) Názvy výrobkov uvedených v prílohe 1 k týmto pravidlám sa môžu používať v súlade s postupmi používanými na označovanie iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkami vymedzenými v prílohe 1 k týmto pravidlám.

Článok 9

(1) Názvy výrobkov sa doplnia uvedením použitého ovocia, v zostupnom poradí podľa hmotnosti použitých surovín.

(2) V prípade výrobkov vyrobených z troch alebo viacerých druhov ovocia sa označenie použitého ovocia môže nahradiť slovami „zmes ovocia“ alebo podobným znením, alebo počtom použitých druhov ovocia.

Článok 10

(1) Na označení sa uvedie obsah ovocia použitím slov „pripravené s použitím … g ovocia na 100 g“ hotového výrobku.

(2) Ak sa pri výrobe použije vodný extrakt z ovocia, obsah ovocia sa vypočíta odpočítaním hmotnosti vody použitej pri príprave vodného extraktu.

Článok 11

(1) Na označení sa uvádza celkový obsah cukru slovami „celkový obsah cukru… g na 100 g“, pričom uvedené číslo predstavuje hodnotu stanovenú refraktometrom pri 20 °C pre hotový výrobok, s výhradou tolerancie ± 3 refraktometrických stupňov.

(2) Na označení výrobkov sa nemusia uvádzať údaje uvedené v odseku 1 tohto článku, ak sa uvádza výživové tvrdenie pre cukry na označení podľa nariadenia (EÚ) č. 1169/2011.

Článok 12

Údaje uvedené v článku 10 ods. 1 a článku 11 ods. 1 týchto pravidiel sa musia uvádzať v tom istom zornom poli ako názov výrobku a zreteľne viditeľným písmom.

Článok 13

Ak je koncentrácia oxidu siričitého a/alebo siričitanu vyššia ako 10 mg/kg, jeho prítomnosť sa musí uvádzať v zozname zložiek podľa článku 9 ods. 1 písm. c) a článku 21 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011.

IV. STANOVENIE SÚLADU

Článok 14

Na stanovenie súladu výrobkov s požiadavkami, ktoré sa uvádzajú v týchto pravidlách, sa na účely úradnej kontroly používajú overené a medzinárodne uznané metódy.

Článok 15

Prílohy I, II a III sa vytlačia s týmito pravidlami a tvoria ich neoddeliteľnú súčasť.

V. PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 16

Výrobky uvedené v článku 1 ods. 1 týchto pravidiel sa môžu vyrábať a označovať v súlade s pravidlami uvedenými v článku 17 týchto pravidiel a uvádzať na trh najviac 24 mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti týchto pravidiel, a môžu zostať na trhu do uplynutia ich dátumu spotreby.

Článok 17

Dňom nadobudnutia účinnosti týchto pravidiel strácajú platnosť pravidlá o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach, pekmeze a sladenom gaštanovom pyré (NN č. 94/11).

Článok 18

Tieto pravidlá nadobúdajú účinnosť ôsmym dňom po ich uverejnení v Úradnom vestníku Chorvátskej republiky.

TRIEDA:

ČÍSLO SPISU:

**PODPREDSEDA VLÁDY CHORVÁTSKEJ REPUBLIKY**

**A MINISTER POĽNOHOSPODÁRSTVA**

**Tomislav Tolušić, dipl. iur.**

PRÍLOHA I

NÁZVY, VYMEDZENIA POJMOV A VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

1. *„Džem“* je zmes z cukrov, drene a/alebo pretlaku jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, dovedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie. Citrusový džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Množstvo drene a/alebo pretlaku použitého na výrobu 1000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako:

– 350 g všeobecne,

– 250 g pre červené ríbezle, jarabinu, rakytník rešetliakový, čierne ríbezle, šípky a duly,

– 150 g pre zázvor,

– 160 g pre jabĺčka kešu,

– 60 g pre mučenku.

2. *„Extra džem“* je zmes z cukrov, nekoncentrovanej drene jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, dovedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie. Extra džem zo šípok a extra džem z malín, ostružín, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí však môže byť získaný úplne alebo čiastočne z nekoncentrovanej drene príslušných plodov. Citrusový extra džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Pri výrobe extra džemu sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

Množstvo drene použitej na výrobu 1000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako:

– 450 g všeobecne,

– 350 g pre červené ríbezle, jarabinu, rakytník rešetliakový, čierne ríbezle, šípky a duly,

– 250 g pre zázvor,

– 230 g pre jabĺčka kešu,

– 80 g pre mučenku.

3. *„Rôsol“* je vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy a/alebo vodných extraktov z jedného alebo viacerých druhov ovocia. Množstvo šťavy a/alebo vodných extraktov použitých pri výrobe 1000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako množstvo stanovené pre výrobu džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

4. *„Extra rôsol“* je výrobok, v ktorom množstvo ovocnej šťavy a/alebo vodných extraktov použitých na výrobu 1000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako množstvo stanovené pre výrobu extra džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

Pri výrobe extra rôsolu sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

5. *„Marmeláda“* je zmes vody, cukru a jedného alebo viacerých nasledujúcich výrobkov získaných z citrusového ovocia, privedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie: dreň, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa.

Množstvo citrusového ovocia použitého na výrobu 1000 g hotového výrobku nesmie by menšie ako 200 g, z ktorých aspoň 75 g musí byť získaných z vnútornej vrstvy oplodia.

6. *„Rôsolová marmeláda“*

Názov „rôsolová marmeláda“ sa môže použiť, ak výrobok neobsahuje nerozpustnú hmotu, okrem prípadných malých množstiev jemných plátkov šupy.

7. *„Sladené gaštanové pyré“* je zmes vody, cukru a najmenej 380 g gaštanového (*Castanea sativa*) pyré na 1000 g hotového výrobku, privedená do vhodnej konzistencie.

8. *„Pekmez“* (ovocná melasa) je výrobok, ktorý sa privedie do vhodnej kondenzovanej konzistencie, získaný varením drene a/alebo pretlaku z jedného alebo viacerých druhov ovocia s pridaným cukrom alebo bez neho. Maximálny obsah cukru, ktorý sa môže pridať do pekmezu, musí byť menší ako 25 % celkového obsahu ovocia.

PRÍLOHA II

ĎALŠIE POVOLENÉ ZLOŽKY

Vo výrobkoch vymedzených v prílohe 1 sa môžu používať tieto ďalšie zložky:

– med, ako je vymedzený v pravidlách o mede (NN č. 53/15 a 47/17): vo všetkých výrobkoch ako celková alebo čiastočná náhrada cukrov,

– ovocná šťava: iba v džeme,

– šťava z citrusových plodov: vo výrobkoch získaných z iných druhov ovocia: iba v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole,

– šťavy z červených plodov: iba v džeme a extra džeme vyrobenom zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek a rebarbory,

– šťava z cvikly: iba v džeme a rôsole vyrobenom z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí a sliviek,

– esenciálne oleje citrusových plodov: iba v marmeláde a rôsolovej marmeláde,

– jedlé oleje a tuky ako odpeňovače: vo všetkých výrobkoch,

– tekutý pektín: vo všetkých výrobkoch,

– citrusové šupy: v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole,

– listy *Pelargonia odoratissima*: v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole, ak sú vyrobené z dúl,

– alkoholy, víno a likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilka a vanilkové extrakty: vo všetkých výrobkoch a

– vanilín: vo všetkých výrobkoch.

PRÍLOHA III

VYMEDZENIE POJMOV A SPRACOVANIE ZLOŽIEK

*I. Vymedzenie pojmov*

Na účely týchto pravidiel budú mať jednotlivé pojmy tento význam:

1. *Ovocie*

– čerstvé, zdravé plody, bez poškodenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek a dostatočne zrelé na použitie, po očistení, odstránení kazov, vrchných a spodných častí a iné,

– rajčiaky, jedlé časti stoniek rebarbory, mrkva, sladké zemiaky, uhorky, tekvica, melóny a vodové melóny a

– jedlý koreň rastliny zázvoru v čerstvom alebo konzervovanom stave; môže byť sušený alebo konzervovaný v sirupe.

2. *Ovocná dreň* – jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá môže byť plátkovaná alebo drvená, ale nie zredukovaná na pretlak.

3. *Ovocný pretlak* – jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá je zredukovaná na pretlak pasírovaním alebo podobným procesom.

4. *Vodný extrakt z ovocia* – výrobok, ktorý po stratách nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky zložky použitého ovocia rozpustné vo vode.

5. *Cukry (dovolené)*

– cukry podľa vymedzenia v osobitnom predpise o cukroch a metóde analýzy cukrov určených na spotrebu,

– fruktózový sirup,

– cukor extrahovaný z ovocia a

– hnedý cukor.

*II. Spracovanie*

1. Zložky uvedené v bodoch 1, 2, 3 a 4 časti I týchto pravidiel možno spracovávať takto

– zohriatím, vychladením alebo zmrazením,

– lyofilizovaním (sušenie za zmrazeného stavu sublimačným sušením),

– koncentrovaním na technicky možnú mieru a

– okrem surovín používaných pri výrobe „extra“ výrobkov: konzervované s použitím oxidu siričitého (E 220) alebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 a E 227) ako pomocného prostriedku na výrobu za predpokladu, že vo výrobkoch vymedzených v prílohe 1 k týmto pravidlám nie je prekročený maximálny obsah oxidu siričitého stanovený v smernici (ES) č. 1333/2008.

2. Marhule a slivky na použitie vo výrobe džemu môžu byť okrem sublimačného sušenia (sušenia za zmrazeného stavu) tiež spracovávané inými procesmi sušenia.

3. Citrusová kôra sa môže konzervovať v soľanke.