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

**JORDBRUKSMINISTERIET**

I enlighet med artikel 78.2 i jordbrukslagen (Republiken Kroatiens officiella tidning [NN, *Narodne Novine*] nr 118/18), antar jordbruksministern följande:

**REGLER**

**OM SYLT, GELÉ OCH MARMELAD, PEKMEZ SAMT SÖTAD KASTANJEPURÉ**

I. HUVUDSAKLIGA BESTÄMMELSER

Artikel 1

1) I dessa regler fastställs kvalitetskrav som måste uppfyllas vid produktion och utsläppande på marknaden av sylt, extra sylt, gelé, extra gelé, marmelad, gelémarmelad, pekmez samt sötad kastanjepuré (nedan kallade *produkterna*), vilka gäller för

– beteckningar, definitioner och allmänna krav,

– sammansättning och sensoriska egenskaper,

– typ och kvantitet för de källmaterial och andra ingredienser som används vid produktion och bearbetning, samt

– extra krav på märkning.

2) Bestämmelserna i dessa regler gäller inte för produkter avsedda för framställning av bageriprodukter, konditorivaror och liknande produkter som definieras i en särskild förordning om spannmål och spannmålsprodukter.

Artikel 2

Genom dessa regler införlivas bestämmelserna i rådets direktiv 2001/113/EG av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel i Republiken Kroatiens lagliga regelverk (EGT L 10, 12 januari 2002).

Artikel 3

1) Dessa regler har anmälts i enlighet med det förfarande som fastställs i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EUT L 241, 17 september 2015).

2) Bestämmelserna i artikel 5.2 och punkt 8 i bilaga I gäller inte för produkter som lagligen framställs och/eller marknadsförs i en annan medlemsstat eller i Turkiet, eller som lagligen framställs i en medlemsstat i Europeiska frihandelssammanslutningen, som är en part i avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet.

II. KVALITETSKRAV

Artikel 4

1) De produkter som avses i artikel 1.1 i dessa regler ska uppfylla de krav som fastställs i bilaga 1 till dessa regler.

2) Om inte annat föreskrivs i bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008) (nedan kallad *förordning (EG) nr 1333/2008*) ska endast de ingredienser som avses i bilagorna 2 och 3 till dessa regler användas vid framställningen av de produkter som avses i bilaga 1 till dessa regler.

Artikel 5

1) De produkter som avses i bilaga 1 till dessa regler ska innehålla minst 60 % lösliga torrsubstanser, som har bestämts med refraktometer, utom för produkter där de olika formerna av socker helt eller delvis har ersatts med sötningsmedel.

2) Om inte annat föreskrivs i artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011) (nedan kallad *förordning (EU) nr 1169/2011*) kan de produkter som avses i artikel 1.1 i dessa regler med minskad sockerhalt släppas ut på marknaden under de beteckningar som anges i bilaga 1 till dessa regler, under förutsättning att de består av minst 55 % torrsubstanser.

Artikel 6

När framställningen av de produkter som avses i artikel 1.1 i dessa regler inbegriper blandning av olika typer av frukt ska den lägsta halt som fastställs i bilaga 1 till dessa regler för de olika typerna av frukt minskas i proportion till de procentandelar som används.

III. KRAV PÅ MÄRKNING

Artikel 7

Bestämmelserna i förordning (EU) nr 1169/2011 och bestämmelserna i dessa regler som kan tillämpas vid märkning ska tillämpas vid märkning av de produkter som avses i artikel 1.1 i dessa regler.

Artikel 8

1) De beteckningar som avses i bilaga 1 till dessa regler får endast användas för märkning av produkter som uppfyller de krav som fastställs för de produkterna och ska släppas ut på marknaderna under de beteckningarna.

2) De beteckningar som avses i bilaga 1 till dessa regler får användas i enlighet med de metoder som används för att beteckna andra produkter som inte får förväxlas med de produkter som avses i bilaga 1 till dessa regler.

Artikel 9

1) Beteckningen ska åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts, i fallande storleksordning efter vikten på ingående råvaror.

2) Om en produkt består av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om vilka fruktsorter som har använts ersättas med orden ”blandad frukt”, med en liknande benämning eller med en uppgift om hur många fruktsorter som har använts.

Artikel 10

1) Märkningen ska innehålla frukthalten med orden ”fruktmängd:… g per 100 g” för färdig produkt.

2) Om vattnigt fruktextrakt används vid framställningen ska fruktinnehållet beräknas genom att vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dras av.

Artikel 11

1) Märkningen ska innehålla en uppgift om den sammanlagda sockerhalten med orden: ”total mängd socker: … g per 100 g”, där den angivna uppgiften utvisar det värde som har bestämts hos den färdiga produkten med refraktometer vid 20 °C med en godkänd avvikelse på ± 3 refraktometriska grader.

2) Märkningen behöver inte innehålla de uppgifter som avses i punkt 1 i den här artikeln om ett näringspåstående för socker finns på märkningen enligt direktiv (EU) nr 1169/2011.

Artikel 12

De uppgifter som avses i artikel 10.1 och 11.1 i dessa regler ska finnas med klart läsliga bokstäver på förpackningen i samma synfält som beteckningen.

Artikel 13

Om koncentrationen av svaveldioxid och/eller sulfit överstiger 10 mg/kg ska förekomsten av denna anges i ingrediensförteckningen i enlighet med artikel 9.1 c och 21 i förordning (EU) nr 1169/2011.

IV. FASTSTÄLLANDE AV ÖVERENSSTÄMMELSE

Artikel 14

Godkända och internationellt erkända metoder används för att fastställa produkternas överensstämmelse med de krav som beskrivs i dessa regler, i enlighet med officiella kontroller.

Artikel 15

Bilagorna I, II och III ska publiceras med dessa regler och utgör en integrerad del av reglerna.

V. ÖVERGÅNGSBESTÄMMELSER OCH SLUTBESTÄMMELSER

Artikel 16

De produkter som avses i artikel 1.1 i dessa regler får produceras och märkas i enlighet med de regler som avses i artikel 17 i dessa regler och får släppas ut på marknaden i upp till 24 månader efter ikraftträdandet av dessa regler och bli kvar på marknaden fram till deras utgångsdatum.

Artikel 17

På den dag som dessa regler träder i kraft upphör reglerna om sylt, gelé, marmelad, pekmez och sötad kastanjepuré (NN nr 94/11) att gälla.

Artikel 18

Dessa regler träder i kraft åtta dagar efter att de offentliggjorts i Republiken Kroatiens officiella tidning.

KLASS:

ÄRENDENUMMER:

**VICE PREMIÄRMINISTER I REPUBLIKEN KROATIEN**

**SAMT JORDBRUKSMINISTER**

**Tomislav Tolušić, jur. kand.**

BILAGA I

BENÄMNINGAR, DEFINITIONER OCH ALLMÄNNA KRAV

1. *sylt*: en produkt som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter samt vatten. Sylt av citrusfrukt kan beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst

– 350 g som huvudregel,

– 250 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,

– 150 g för ingefära,

– 160 g för cashewäpplen,

– 60 g för passionsfrukt.

2. *extra sylt*: en produkt som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter samt vatten. Extra sylt av nypon och kärnfri extra sylt av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får helt eller delvis härröra från icke-koncentrerad puré av dessa frukter. Extra sylt av citrusfrukt kan beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra sylt: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst

– 450 g som huvudregel,

– 350 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,

– 250 g för ingefära,

– 230 g för cashewäpplen,

– 80 g för passionsfrukt.

3. *gelé*: en produkt som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter. Den mängd juice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 g färdig vara ska vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av sylt. De angivna mängderna ska beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av.

4. *extra gelé*: en produkt i vilken mängden juice och/eller vattenextrakt som används vid framställningen av 1 000 g färdig vara ska vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av extra sylt. De angivna mängderna ska beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av.

Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra gelé: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

5. *marmelad*: en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens som består av en eller fler av följande produkter som framställs av citrusfrukter: fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal samt vatten och socker.

Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst 200 g, varav minst 75 g från skalad frukt.

6. *gelémarmelad:*

Beteckningen gelémarmelad får användas för att beteckna marmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.

7. *sötad kastanjepuré*: en blandning som fått en lämplig konsistens och som består av minst 380 g mosade kastanjer *(*av *Castanea sativa) per 1 000 g färdig vara samt socker och vatten.*

8. *pekmez* (fruktmelass): en produkt som fått en lämplig kondenserad konsistens och som framställs genom kokning av fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter, med eller utan tillsatt socker. Den maximala mängden socker som får tillsättas i pekmez ska vara minst 25 % av det totala fruktinnehållet.

BILAGA II

TILLÅTNA INGREDIENSER

Följande ingredienser får användas i de produkter som definieras i bilaga 1:

– Honung enligt definitionen i reglerna om honung (NN nr 53/15 och 47/17): i alla varor för att helt eller delvis ersätta de olika formerna av socker.

– Fruktjuice: endast i sylt.

– Juice från citrusfrukter i varor som framställs av andra fruktsorter: endast i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé.

– Juice från röda frukter: endast i sylt och extra sylt som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber.

– Juice från rödbetor: endast i sylt och gelé som framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon.

– Essentiella oljor från citrusfrukter: endast i marmelad och gelémarmelad.

– Ätliga oljor och fetter som antiskummedel: i alla varor.

– Flytande pektin: i alla varor.

– Skal av citrusfrukter: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé.

Blad av *Pelargonium odoratissimum*: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av kvitten.

– Alkoholer, viner och starkviner, nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj och vaniljextrakt: i alla varor.

– Vanillin: i alla varor.

BILAGA III

DEFINITIONER OCH BEHANDLING AV INGREDIENSER

*I. Definitioner*

I dessa regler ska enskilda termer ha följande betydelser:

1. *frukt:*

– Färsk, frisk, oskadad, tillräckligt mogen frukt som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan den har rengjorts och snoppats och sedan fläckar tagits bort m.m.

– Tomater, ätliga delar av rabarberstjälkar, morötter, sötpotatis, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner.

– Ingefärsplantans ätliga rot, konserverad eller färsk, får vara torkad eller konserverad i sockerlag.

2. *fruktkött*: den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal eller kärnor, som får vara skivad eller krossad men inte mosad.

3. *fruktpuré*: den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal eller kärnor, som har mosats genom passering eller på liknande sätt.

4. *vattenextrakt av frukt*: en produkt som, efter de förluster som ofrånkomligen uppstår vid vedertagen framställning, innehåller alla vattenlösliga beståndsdelar som finns i frukten.

5. *olika former av socker (tillåtna former):*

– Olika former av socker enligt definitionen i den särskilda förordningen om analysmetoder för olika former av socker avsedda att användas som livsmedel.

– Fruktossirap.

– Olika former av socker extraherade ur frukt.

– Brunt socker.

*II. Behandling*

1. De produkter som definieras i punkterna 1, 2, 3 och 4 i del I i dessa regler får behandlas på följande sätt:

– Upphettas, kylas eller frysas.

– Frystorkas.

– Koncentreras i den utsträckning detta är tekniskt möjligt.

– Med undantag för de råvaror som används för att framställa varor som betecknas som ”extra”: förvaras genom användning av svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 223 E 224 E 226 och E 227) som ett hjälpmedel vid framställningen, så länge som den maximala svaveldioxidhalten enligt direktiv (EG) nr 1333/2008 inte överskrids i de produkter som anges i del 1 i dessa regler.

2. Aprikoser och plommon för framställning av sylt får även behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

3. Citrusskal får konserveras i saltlake.