1. ------IND- 2019 0153 HR-- DE- ------ 202007121 --- --- FINAL

MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT

Aufgrund von Artikel 78 Absatz 2 des Landwirtschaftsgesetzes (Amtsblatt „Narodne novine“, Nummer 118/18) erlässt der Minister für Landwirtschaft folgende

VERORDNUNG

ÜBER KONFITÜREN, GELEES, MARMELADEN, PEKMEZ UND MARONENKREM

I. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1.

1. (1) Diese Verordnung legt die Qualitätsanforderungen fest, die Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra, Marmelade, Gelee-Marmelade, Pekmez und Maronenkrem (nachfolgend: Erzeugnisse) erfüllen müssen, die sich auf Folgendes beziehen:

‒ die Bezeichnungen, Definitionen und allgemeinen Anforderungen

– die Zusammensetzung und sensorischen Eigenschaften

‒ die Art und Menge der Rohstoffe sowie anderer bei der Herstellung und Verarbeitung verwendeter Stoffe und

– zusätzliche Anforderungen an die Kennzeichnung.

(2) Die Bestimmungen dieser Verordnung finden auf Erzeugnisse, die für die Herstellung von Backwaren, feinen Backwaren und ähnlichen Erzeugnissen bestimmt und durch die Sondervorschriften für Getreide und Getreideerzeugnisse definiert sind, keine Anwendung.

Artikel 2.

Mit dieser Verordnung werden die Bestimmungen der Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002) in das Rechtssystem der Republik Kroatien umgesetzt.

Artikel 3.

(1) Diese Verordnung wurde gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17. 9. 2015) notifiziert.

(2) Die Bestimmungen aus Artikel 5 Absatz 2 und Anhang I Ziffer 8 finden keine Anwendung auf Erzeugnisse, die in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in der Türkei rechtmäßig hergestellt und/oder in Verkehr gebracht wurden oder die in einem Mitgliedstaat der Europäischen Freihandelszone rechtmäßig hergestellt wurden, der auch Vertragspartei des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist.

II. QUALITÄTSANFORDERUNGEN

Artikel 4.

(1) Die Erzeugnisse aus Artikel 1 Absatz 1 dieser Verordnung müssen die Anforderungen aus Anlage 1 zu dieser Verordnung erfüllen.

(2) Unbeschadet der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008) (nachfolgend: Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) dürfen bei der Herstellung der Erzeugnisse aus Anhang 1 dieser Verordnung nur die Zutaten aus Anhang 2 und 3 zu dieser Verordnung verwendet werden.

Artikel 5.

(1) Die Erzeugnisse aus Anhang 1 dieser Verordnung müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse als Refraktometerwert enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

(2) Unbeschadet der Bestimmungen nach Artikel 17 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011) (nachfolgend: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) können die Erzeugnisse aus Artikel 1 Absatz 1 dieser Verordnung, die einen geringeren Zuckergehalt haben, unter den Bezeichnungen aus Abhang 1 zu dieser Verordnung vermarktet werden, unter der Voraussetzung, dass sie mindestens 55 % lösliche Trockenmasse enthalten.

Artikel 6.

Wenn bei der Herstellung der Erzeugnisse aus Artikel 1 Absatz 1 dieser Verordnung mehrere Fruchtsorten gemischt werden, muss der in Anhang 1 zu dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtsorte proportional zur Menge der einzelnen Fruchtsorte reduziert werden.

III. ANFORDERUNGEN AN DIE KENNZEICHNUNG

Artikel 7.

Auf die Kennzeichnung der Erzeugnisse aus Artikel 1 Absatz 1 dieser Verordnung finden die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie die Bestimmungen dieser Verordnung Anwendung, die sich auf die Kennzeichnung beziehen.

Artikel 8.

(1) Die Bezeichnungen der Erzeugnisse aus Anhang 1 zu dieser Verordnung dürfen nur für die Kennzeichnung der Erzeugnisse verwendet werden, welche die für diese Erzeugnisse vorgeschriebenen Anforderungen erfüllen und unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Bezeichnungen der Erzeugnisse aus Anhang 1 zu dieser Verordnung dürfen entsprechend der üblichen Praxis nur zur zusätzlichen Kennzeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, die nicht mit den Erzeugnissen aus Anhang 1 zu dieser Verordnung verwechselt werden können.

Artikel 9.

(1) Die Bezeichnungen der Erzeugnisse sind durch die Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen.

(2) Bei den aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen kann die Aufzählung durch den Hinweis „Mehrfrucht“, eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

Artikel 10.

(1) Bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses muss der Fruchtanteil „hergestellt aus … g Früchten je 100 g“ Enderzeugnis angegeben werden.

(2) Wenn bei der Herstellung wässrige Auszüge verwendet werden, ist der Fruchtanteil durch Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers zu berechnen.

Artikel 11.

(1) Bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses muss der Gesamtzuckergehalt durch den Hinweis „Gesamtzuckergehalt … g je 100 g“ angegeben werden, wobei die angegebene Zahl den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; eine Abweichung von ± 3 zwischen dem tatsächlichen Refraktometerwert und dem angegebenen Wert ist zulässig.

(2) Bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses ist die Angabe aus Absatz 1 dieses Artikels jedoch nicht erforderlich, wenn gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 der Zuckergehalt im Rahmen der Nährwerte angegeben ist.

Artikel 12.

Die Angaben gemäß Artikel 10 Absatz 1 und Artikel 11 Absatz 1 dieser Verordnung sind deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.

Artikel 13.

Liegt die Schwefeldioxid- und/oder Sulfitkonzentration im Erzeugnis über 10 mg/kg, so ist diese gemäß den Bestimmungen aus Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c und 21 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im Zutatenverzeichnis anzugeben.

IV. FESTSTELLUNG DER KONFORMITÄT

Artikel 14.

Zur Feststellung der Konformität eines Erzeugnisses mit den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Anforderungen werden zu Zwecken der amtlichen Kontrolle geprüfte und international anerkannte Methoden angewandt.

Artikel 15.

Die zu dieser Verordnung herausgegebenen Anlagen I, II und III sind Bestandteil dieser Verordnung.

V. ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 16.

Die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 1 dieser Verordnung dürfen bis höchstens 24 Monate nach Inkrafttreten dieser Verordnung gemäß der Vorschrift aus Artikel 17 dieser Verordnung hergestellt und in Verkehr gebracht werden und sich bis zum Ablauf ihrer Haltbarkeitsfrist auf dem Markt befinden.

Artikel 17.

Mit dem Tag des Inkrafttretens dieser Verordnung verliert die Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Pekmez und Maronenkrem (kroatisches Amtsblatt „Narodne novine“, Nr. 94/11) ihre Gültigkeit.

Artikel 18.

Diese Verordnung tritt am achten Tag ab dem Tag ihrer Verkündung im Amtsblatt „Narodne novine“ in Kraft.

KLASSE: 011-01/18-01/68

EINTRAGUNGSNUMMER: 525-09/1649-19-13

Zagreb, 12. August 2019

**LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIN**

**Mr. sc. Marija Vučković**

ANHANG I.

BEZEICHNUNGEN, DEFINITIONEN UND ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

1. „*Konfitüre*“ ist das auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Erzeugnis, das Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorten, Zucker und Wasser enthält. Konfitüre von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmark beträgt mindestens:

- 350 g im Allgemeinen

- 250 g bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten

- 150 g bei Ingwer

- 160 g bei Kaschuäpfeln

- 60 g bei Passionsfrüchten.

2. „*Konfitüre* *extra*“ ist das auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Erzeugnis, das nicht konzentrierte Pülpe einer oder mehrerer Fruchtsorten, Zucker und Wasser enthält. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren und Heidelbeeren kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens:

- 450 g im Allgemeinen

- 350 g bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten

- 250 g bei Ingwer

- 230 g bei Kaschuäpfeln

- 80 g bei Passionsfrüchten.

3. „*Gelee*“ ist das auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Erzeugnis, das Saft und/oder wässrige Auszüge einer oder mehrerer Fruchtsorten und Zucker enthält. Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen muss mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge entsprechen. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

4. „*Gelee extra*“ ist das Erzeugnis, bei dem die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge entsprechen muss. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten.

5. „*Marmelade*“ ist das auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Erzeugnis aus einem oder mehreren aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug und Schale sowie Zucker und Wasser.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g der Fruchtwand (Endokarp) entstammen.

6. „Gelee-Marmelade“

Mit „Gelee-Marmelade“ wird das Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

7. „*Maronenkrem*“ist das auf die geeignete Konsistenz gebrachte Erzeugnis, das mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1000 g Enderzeugnis, Zucker und Wasser enthält.

8. „*Pekmez*“ ist das auf die geeignete verdickte Konsistenz gebrachte Erzeugnis, das durch Einkochen von Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorten mit oder ohne Zugabe von Zucker hergestellt wird. Die Zuckermenge, die zu Pekmez hinzugefügt werden darf, beträgt höchstens 25 % im Verhältnis zur Gesamtfruchtmenge.

ANHANG II.

ZULÄSSIGE ZUSATZSTOFFE

Den in Anhang 1 zu dieser Verordnung definierten Erzeugnissen können folgende Stoffe zugesetzt werden:

- Honig im Sinne der Begriffsbestimmung der Honig-Verordnung (Amtsblatt „Narodne novine“ Nr. 53/15 und 47/17): in allen Erzeugnissen als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker

- Fruchtsaft: in Konfitüre

- Saft von Zitrusfrüchten: bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra

- Saft aus roten Früchten: in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Rhabarber

- Saft aus roten Rüben: in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen

- ätherische Öle aus Zitrusfrüchten: in Marmelade und Gelee-Marmelade

- Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung: in allen Erzeugnissen

- flüssiges Pektin: in allen Erzeugnissen

- Schalen von Zitrusfrüchten: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra

- Blätter von *Pelargonium odoratissimum*: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra aus Quitten

- Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille und Vanilleauszüge: in allen Erzeugnissen und

- Vanillin: in allen Erzeugnissen.

ANHANG III.

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND BEHANDLUNG DER ZUTATEN

1. Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung haben einzelne Begriffe folgende Bedeutung:

1. *Frucht*

- die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen

- Tomaten, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbissen, Melonen, Wassermelonen und

- die genießbare Wurzel der Ingwerpflanze in frischem oder haltbar gemachtem Zustand; Ingwer kann getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

2. *Fruchtpülpe* - der genießbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein kann.

3. *Fruchtmark* - der genießbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark verarbeitet ist.

4. *Wässriger Auszug von Früchten* - Erzeugnis, das, abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten, alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält.

5. *Zuckerarten (zugelassene):*

- diejenigen in der Sondervorschrift über Zuckerarten und Methoden zur Analyse von Zuckerarten, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind

- Fruktosesirup

- die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten und

- brauner Zucker.

2. Behandlung

1. Die Zutaten aus Abschnitt I Nummer 1, 2, 3 und 4 dieses Anhangs dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

- Wärme- und Kältebehandlungen

- Lyophilisierung (Gefriertrocknung)

- Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen und

- mit Ausnahme der zur Herstellung von Erzeugnissen mit dem Zusatz „extra“ verwendeten Rohstoffe: Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salzen (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 und E 227) als Verarbeitungshilfsstoffe, sofern die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegte Schwefeldioxid-Höchstmenge in den in Anhang I zu dieser Verordnung definierten Erzeugnissen nicht überschritten wird.

2. Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

3. Die Schalen von Zitrusfrüchten können in Lake haltbar gemacht werden.