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

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ**

Σύμφωνα με το άρθρο 78 παράγραφος 2 του νόμου περί γεωργίας [Narodne Novine·(ΝΝ, Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας της Κροατίας) αριθ. 118/18], ο υπουργός Γεωργίας εγκρίνει τα ακόλουθα

**ΚΑΝΟΝΕΣ**

**ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΤΑ ΖΕΛΕ ΚΑΙ ΤΙΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΤΙΣ ΜΕΛΑΣΕΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟΥ**

I. ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1

1) Οι παρόντες κανόνες θεσπίζουν τις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν οι μαρμελάδες, οι μαρμελάδες έξτρα, τα ζελέ, τα ζελέ έξτρα, οι μαρμελάδες εσπεριδοειδών, οι μαρμελάδες-ζελέ εσπεριδοειδών, οι μελάσες και η κρέμα κάστανου (εφεξής τα προϊόντα), οι οποίες ισχύουν για τα εξής:

– τα ονόματα, τους ορισμούς και τις γενικές απαιτήσεις

– τη χημική σύνθεση και τις οργανοληπτικές ιδιότητες

– τον τύπο και την ποσότητα των πρώτων υλών και των λοιπών συστατικών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή και επεξεργασία τους και

- τις πρόσθετες απαιτήσεις σήμανσης.

2) Οι διατάξεις των παρόντων κανόνων δεν ισχύουν για τα προϊόντα που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας, εκλεκτών αρτοσκευασμάτων και συναφών προϊόντων που ορίζονται σε ειδικό κανονισμό για τα σιτηρά και τα προϊόντα σιτηρών.

Άρθρο 2

Οι παρόντες κανόνες μεταφέρουν στο νομικό πλαίσιο της Δημοκρατίας της Κροατίας διατάξεις της οδηγίας (ΕΕ) 2001/113/ΕΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα καστάνου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου (ΕΕ L 10 της 12ης Ιανουαρίου 2002).

Άρθρο 3

1) Οι παρόντες κανόνες κοινοποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία κοινοποίησης που προβλέπεται στην οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015 για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών (ΕΕ L 241 της 17ης Σεπτεμβρίου 2015).

2) Οι διατάξεις του άρθρου 5 παράγραφος 2 και του παραρτήματος Ι παράγραφος 8 των παρόντων κανόνων δεν ισχύουν για τα προϊόντα που έχουν νομίμως παρασκευαστεί ή/και διατεθεί στην αγορά άλλου κράτους μέλους ή στην Τουρκία ή έχουν παρασκευαστεί νόμιμα σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ζώνης Ελευθέρων Συναλλαγών, το οποίο είναι συμβαλλόμενο μέρος στη Συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο.

II. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Άρθρο 4

1) Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Ι των παρόντων κανόνων.

2) Με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31ης Δεκεμβρίου 2008) [εφεξής κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008], για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ των παρόντων κανόνων χρησιμοποιούνται μόνο τα υλικά που αναφέρονται στο παράρτημα Ι των παρόντων κανόνων.

Άρθρο 5

1) Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι των παρόντων κανόνων αποτελούνται από τουλάχιστον 60 % διαλυτά στερεά, που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία, εκτός από τα προϊόντα που περιλαμβάνουν γλυκαντικές ύλες οι οποίες αντικαθιστούν εξ ολοκλήρου ή εν μέρει τη ζάχαρη.

2) Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304 της 22ας Νοεμβρίου 2011) [εφεξής κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011], τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων με μειωμένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα διατίθενται στην αγορά με τις ονομασίες που προβλέπονται στο παράρτημα I των παρόντων κανόνων, με την προϋπόθεση ότι έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά τουλάχιστον 55 %.

Άρθρο 6

Όταν η παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων περιλαμβάνει την ανάμειξη διαφόρων ειδών φρούτων, η ελάχιστη περιεκτικότητα που ορίζεται στο παράρτημα I των παρόντων κανόνων για τα διάφορα είδη φρούτων πρέπει να μειώνεται κατ’ αναλογία με τα ποσοστά που χρησιμοποιούνται.

III. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Άρθρο 7

Οι διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 και οι διατάξεις των παρόντων κανόνων που ισχύουν για την επισήμανση ισχύουν για την επισήμανση των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων.

Άρθρο 8

1) Οι ονομασίες των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα I των παρόντων κανόνων μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για την επισήμανση προϊόντων που πληρούν τις απαιτήσεις που καθορίζονται για τα προϊόντα αυτά, και διατίθενται στην αγορά με τις ονομασίες αυτές.

2) Οι ονομασίες των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα I των παρόντων κανόνων μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή άλλων προϊόντων, τα οποία δεν μπορούν να δημιουργήσουν κίνδυνο σύγχυσης με τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα 1 των παρόντων κανόνων.

Άρθρο 9

1) Οι ονομασίες προϊόντων συμπληρώνονται με την αναγραφή του ή των χρησιμοποιούμενων φρούτων, κατά φθίνουσα τάξη της κατά βάρος αναλογίας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

2) Όσον αφορά τα προϊόντα που παρασκευάζονται από τρία ή περισσότερα φρούτα, η μνεία των χρησιμοποιούμενων φρούτων μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «διάφορα φρούτα», ή ανάλογη διατύπωση, ή από τον αριθμό των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

Άρθρο 10

1) Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε φρούτα με την ένδειξη «παρασκευασμένο από … γραμ. φρούτων ανά 100 γραμ.» τελικού προϊόντος.

2) Εάν κατά την παρασκευή χρησιμοποιούνται υδατικά εκχυλίσματα φρούτων, η περιεκτικότητα σε φρούτα υπολογίζεται μετά από αφαίρεση του βάρους του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

Άρθρο 11

1) Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη «ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα … γραμ. ανά 100 γραμ.», όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος, στους 20 °C, με ανοχή ± 3 βαθμούς διαθλασιμετρίας.

2) Η επισήμανση των προϊόντων δεν απαιτείται να αναγράφει τα δεδομένα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου, όταν στην επισήμανση περιλαμβάνεται διαθρεπτικός ισχυρισμός για τα σάκχαρα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Άρθρο 12

Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 10 παράγραφος 1 και στο άρθρο 11 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων πρέπει να αναγράφονται με ιδιαίτερα ευδιάκριτους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.

Άρθρο 13

Όταν η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου ή/και σε θειώδη υπερβαίνει τα 10 mg/kg, η παρουσία τους πρέπει να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών σύμφωνα με τα άρθρo 9 παράγραφος 1 στοιχείο γ) και άρθρο 21 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

IV. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Άρθρο 14

Για σκοπούς επίσημων ελέγχων, θα χρησιμοποιούνται επικυρωμένες και διεθνώς αναγνωρισμένες μέθοδοι για τον καθορισμό της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις απαιτήσεις ποιότητας που ορίζονται στους παρόντες κανονισμούς.

Άρθρο 15

Τα παραρτήματα I, II και III εκτυπώνονται με τους παρόντες κανόνες και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος τους.

V ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 16

Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 των παρόντων κανόνων μπορούν να παράγονται και να επισημαίνονται σύμφωνα με τους κανόνες που αναφέρονται στο άρθρο 17 των παρόντων κανόνων και να διατίθενται στην αγορά για διάστημα έως 24 μηνών από την έναρξη ισχύος των παρόντων κανόνων και να εξακολουθούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι την ημερομηνία λήξης τους.

Άρθρο 17

Κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων κανόνων, οι κανόνες για τις μαρμελάδες, τα ζελέ, τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών, τις μελάσες και την κρέμα κάστανου (NN αριθ. 94/11) παύουν να ισχύουν.

Άρθρο 18

Οι παρόντες κανόνες τίθενται σε ισχύ την όγδοη ημέρα από τη δημοσίευσή τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας της Κροατίας.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: 011-01/18-01/68

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟΥ: 525-09/1649-19-13

Ζάγκρεμπ, Δευτέρα, 12 Αυγούστου 2019

**ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ**

**Marija Vučković**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Ως *«μαρμελάδα»* νοείται ένα προϊόν, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.

Η ποσότητα πούλπας ή/και πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

– 350 g γενικά

– 250 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια

– 150 g για ζιγγίβερι (πιπερόριζα)

– 160 g προκειμένου για ανακάρδιο

– 60 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

2. Ως *«μαρμελάδα έξτρα»* νοείται ένα προϊόν, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσοτέρων ειδών φρούτων και νερού. Η μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα καθώς και η μαρμελάδα έξτρα χωρίς κουκούτσια από σμέουρα (φραμπουάζ), μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, μυρτίδια και κόκκινα φραγκοστάφυλα μπορούν να προέρχονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των φρούτων αυτών. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.

Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

Η ποσότητα πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

– 450 g γενικά

– 350 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια

– 250 g για ζιγγίβερι (πιπερόριζα)

– 230 g προκειμένου για ανακάρδιο

– 80 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

3. Το *«ζελέ»* είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων. Η ποσότητα χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

4. Ως *«ζελέ έξτρα»* νοείται ένα προϊόν στο οποίο η ποσότητα χυμού φρούτων ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή ζελέ έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

5. Ως *«μαρμελάδα εσπεριδοειδών»* νοείται ένα μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση ενός ή περισσοτέρων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.

Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 g, από τα οποία τουλάχιστον 75 g πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

6. *«Μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών»*

Η ονομασία «μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών» χαρακτηρίζει προϊόν απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.

7. Η *«κρέμα κάστανου»* είναι το μείγμα με την κατάλληλη υφή, τουλάχιστον 380 g πολτού από κάστανα (*Castanea sativa*) ανά 1 000 g τελικού προϊόντος, σακχάρων και νερού.

8. Ως *«μελάσες»* (μελάσες φρούτων) νοείται ένα προϊόν, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, που λαμβάνεται με τον βρασμό πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων, με ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα που μπορεί να προστεθεί σε μελάσες πρέπει να είναι μικρότερη από 25 % της συνολικής περιεκτικότητας σε φρούτα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα πρόσθετα συστατικά:

– μέλι όπως ορίζεται στους κανόνες για το μέλι (NN αριθ. 53/15 και 47/17) σε όλα τα προϊόντα για την ολική ή μερική αντικατάσταση των σακχάρων

– χυμός φρούτων σε μαρμελάδα

– χυμός εσπεριδοειδών: σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα: (σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα)

– χυμός ερυθρών καρπών σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), πράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι

– χυμός ερυθρών τεύτλων σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), πράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα

– αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών μόνο στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών και στη μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών

– βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιαφριστικοί παράγοντες σε όλα τα προϊόντα

– υγρή πηκτίνη σε όλα τα προϊόντα

– φλοιοί εσπεριδοειδών σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα

– φύλλα του *Pelargonium odoratissimum* σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα από κυδώνια

– οινοπνευματώδη, οίνος και οίνος λικέρ, καρποί με κέλυφος, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, βανίλια και εκχυλίσματα βανίλιας σε όλα τα προϊόντα και

– βανιλλίνη σε όλα τα προϊόντα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IIΙ.

ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

1. Ορισμοί

Για τους σκοπούς των παρόντων κανόνων, οι επιμέρους όροι έχουν τις ακόλουθες σημασίες:

1. *Φρούτο*

– ο νωπός, υγιής, αναλλοίωτος καρπός από τον οποίο δεν έχει αφαιρεθεί κανένα βασικό συστατικό και ο οποίος βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, όπως λαμβάνεται μετά από καθαρισμό και απομάκρυνση όλων των μη βρώσιμων μερών και των ξένων υλών

– ντομάτες, τα βρώσιμα μέρη των μίσχων του φυτού ραβέντι, τα καρότα, οι γλυκοπατάτες, τα αγγούρια, οι κολοκύθες, τα πεπόνια και τα καρπούζια και

– διατηρημένες ή νωπές βρώσιμες ρίζες του φυτού ζιγγίβερι· μπορεί να είναι αποξηραμένο ή διατηρημένο σε σιρόπι.

2. *Πούλπα φρούτων* – το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, ενδεχομένως, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, το οποίο μπορεί να έχει τεμαχιστεί ή συνθλιβεί αλλά δεν έχει πολτοποιηθεί.

3. *Πολτός φρούτων* – το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, αποφλοιωμένο, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, εάν χρειάζεται, το οποίο έχει πολτοποιηθεί με κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή επεξεργασία.

4. *Υδατικό εκχύλισμα φρούτων* – το υδατικό εκχύλισμα φρούτων το οποίο, με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών σύμφωνα με την κατάλληλη πρακτική παρασκευής, περιέχει όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

5. *Σάκχαρα (επιτρεπόμενα):*

– τα σάκχαρα που ορίζονται σε ειδικό κανονισμό για τα σάκχαρα και τη μέθοδο ανάλυσης των σακχάρων που προορίζονται για κατανάλωση

– το σιρόπι φρουκτόζης

– τα σάκχαρα που εξάγονται από φρούτα και

– η μερικώς επεξεργασμένη (καστανή) ζάχαρη.

2. Επεξεργασία

1. Τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 2, 3 και 4 του μέρους 1. των παρόντων κανόνων μπορούν να υποβάλλονται στις ακόλουθες επεξεργασίες:

– επεξεργασίες εν θερμώ ή εν ψυχρώ

– λυοφιλοίωση (ξηρά ψύξη)

– συμπύκνωση, στο μέτρο που προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη και

– εξαιρουμένων των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων «έξτρα»: χρησιμοποίηση διοξειδίου του θείου (Ε 220) ή των αλάτων του (Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226 και Ε 227) ως βοήθημα για την παρασκευή εφόσον δεν σημειώνεται υπέρβαση της μέγιστης περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που ορίζεται από την οδηγία (ΕΚ) 1333/2008 στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι των παρόντων κανόνων.

2. Τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας μπορούν να υποβάλλονται και σε άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης πλην της λυοφιλοίωσης.

3. Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη.