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

**ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA**

Vadovaudamasis Žemės ūkio įstatymo 78 straipsnio 2 dalimi (NN – Kroatijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 118/18), žemės ūkio ministras priima

**TAISYKLES**

**DĖL VAISIŲ UOGIENIŲ, ŽELĖ, MARMELADŲ, SIRUPŲ IR SALDINTOS KAŠTONŲ TYRĖS**

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1 straipsnis

1. Šiose taisyklėse nustatomi kokybės reikalavimai, kurių turi būti laikomasi gaminant ir pateikiant rinkai vaisių uogienę, džemą, želė, aukščiausios rūšies želė, marmeladą, želinį marmeladą, sirupą ir saldintą kaštonų tyrę (toliau – gaminiai), susiję su:

– pavadinimais, sąvokų apibrėžtimis ir bendraisiais reikalavimais,

– sudėtimi ir juslinėmis savybėmis,

– žaliavos medžiagų ir kitų sudedamųjų dalių, naudojamų gaminant ir apdorojant gaminius, rūšims ir kiekiais bei

– papildomais ženklinimo reikalavimais.

2. Šių taisyklių nuostatos netaikomos gaminiams, skirtiems kepinių gamybai, smulkiems kepiniams ir kitiems panašiems gaminiams, apibrėžtiems specialiame reglamente dėl grūdų ir grūdų gaminių.

2 straipsnis

Šiomis taisyklėmis į Kroatijos Respublikos teisę perkeliama 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyva 2001/113/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių uogienių, žele, marmeladų ir saldintos kaštonų tyrės (OL L 10, 2002 1 12).

3 straipsnis

1. Apie šias taisykles pranešta pagal procedūrą, nustatytą 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisykles teikimo tvarka (OL L 241, 2015 9 17).

2. Šių taisyklių 5 straipsnio 2 dalies ir I priedo 8 dalies nuostatos netaikomos gaminiams, teisėtai pagamintiems ir (arba) pateiktiems rinkai kitoje valstybėje narėje arba Turkijoje, arba teisėtai pagamintiems Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybėje narėje, kuri yra Europos ekonominės erdvės susitarimo šalis.

II. KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4 straipsnis

1. Šių taisyklių 1 straipsnio 1 dalyje nurodyti gaminiai turi atitikti šių taisyklių I priede nustatytus reikalavimus.

2. Nepažeidžiant 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008) nuostatų, šių taisyklių I priede nurodytų gaminių gamybai turi būti naudojamos tik šių taisyklių II ir III prieduose nurodytos sudėtinės dalys.

5 straipsnis

1. Šių taisyklių I priede nurodyti gaminiai susideda iš mažiausiai 60 % tirpių kietųjų medžiagų, nustatytų refraktometru, išskyrus gaminius, kurių sudėtyje yra saldiklių, iš dalies arba visiškai pakeičiančių cukrų.

2. Nepažeidžiant 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22) (toliau – Reglamentas (ES) Nr. 1169/2011), 17 straipsnio, šių taisyklių 1 straipsnio 1 dalyje nurodyti gaminiai su sumažintu cukraus kiekiu gali būti pateikiami rinkai šių taisyklių I priede nurodytais pavadinimais, jei jų sudėtyje yra mažiausiai 55 % tirpių kietųjų medžiagų.

6 straipsnis

Kai šių taisyklių 1 straipsnio 1 dalyje nurodytų produktų gamyba apima įvairių rūšių vaisių maišymą, šių taisyklių I priede nustatytas minimalus įvairių rūšių vaisių kiekis turi būti proporcingai sumažinamas.

III. ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

7 straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 nuostatos ir šių taisyklių nuostatos, susijusios su ženklinimu, taikomos šių taisyklių 1 straipsnio 1 dalyje nurodytų gaminių ženklinimui.

8 straipsnis

1. Šių taisyklių I priede nurodytais gaminių pavadinimais gali būti ženklinami tik tokie gaminiai, kurie atitinka šiems gaminiams nustatytus reikalavimus ir turi būti pateikiami rinkai su tokiais pavadinimais.

2. Šių taisyklių I priede nurodytų gaminių pavadinimai gali būti naudojami laikantis kitų gaminių, kurie negali būti painiojami su šių taisyklių I priede nurodytais gaminiais, ženklinimo praktikos.

9 straipsnis

1. Gaminių pavadinimai papildomi nurodant naudotą vaisių ar vaisius mažėjančia tvarka pagal naudojamų žaliavų svorį.

2. Gaminių, kurie susideda iš trijų ar daugiau vaisių, vaisių indikacijos gali būti pakeistos žodžiais „keletas vaisių“ ar panašiais žodžiais arba atitinkamais panaudotų vaisių skaičiais.

10 straipsnis

1. Ženklinant nurodomas vaisių kiekis galutiniame gaminyje, įtraukiant žodžius „100 g yra … g vaisių“.

2. Jei gamybai naudojamas vandeninis vaisių ekstraktas, vaisių kiekis apskaičiuojamas atimant vandens, naudojamo vandeniniam ekstraktui, svorį.

11 straipsnis

1. Ženklinant nurodomas bendras cukraus kiekis, išreikštas žodžiais „100 g yra … g bendro cukraus kiekio“, nurodytas skaičius atitinka galutinio gaminio vertę, nustatytą refraktometru esant 20 °C temperatūrai, su leidžiama ± 3 refraktometrinių laipsnių paklaida.

2. Gaminį ženklinant nebūtina pateikti šio straipsnio 1 dalyje nurodytų duomenų, kai pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 ženklinant etiketėmis pateikiamas teiginys apie cukrų.

12 straipsnis

Šių taisyklių 10 straipsnio 1 dalyje ir 11 straipsnio 1 dalyje nurodyti duomenys pateikiami tame pačiame regėjimo lauke kaip ir gaminio pavadinimas, aiškiai matomais simboliais.

13 straipsnis

Jei sieros dioksido ir (arba) sulfito koncentracija yra didesnė kaip 10 mg/kg, jo buvimas nurodomas sudedamųjų dalių sąraše pagal Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 9 straipsnio 1 dalies c punktą ir 21 straipsnį.

IV. ATITIKTIES NUSTATYMAS

14 straipsnis

Siekiant nustatyti, ar gaminiai atitinka šiose taisyklėse nustatytus reikalavimus, oficialios kontrolės tikslais naudojami patvirtinti ir tarptautiniu mastu pripažinti metodai.

15 straipsnis

I, II ir III priedai atspausdinami su šiomis taisyklėmis ir yra neatskiriama jų dalis.

V. PEREINAMOJO LAIKOTARPIO IR BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

16 straipsnis

Gaminiai, apie kuriuos kalbama šių taisyklių 1 straipsnio 1 dalyje, gali būti gaminami ir ženklinami pagal šių taisyklių 17 straipsnyje nurodytas taisykles ir pateikiami rinkai 24 mėnesius po šių taisyklių įsigaliojimo; jie gali likti rinkoje, kol pasibaigs galiojimo laikas.

17 straipsnis

Šių taisyklių įsigaliojimo dieną netenka galios vaisių uogienių, želė, marmeladų, sirupų ir saldintos kaštonų tyrės taisyklės (NN Nr. 94/11).

18 straipsnis

Šios taisyklės įsigalioja aštuntą dieną po jų paskelbimo Kroatijos Respublikos oficialiajame leidinyje.

KLASĖ: 011-01/18-01/68

BYLOS NUMERIS: 525-09/1649-19-13

Zagrebas, 2019 m. rugpjūčio 12 d.

**ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS**

**Marija Vučković**

I PRIEDAS

PAVADINIMAI, SĄVOKŲ APIBRĖŽTYS IR BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. *Uogienė* – tai tinkamos želinės konsistencijos gaminys, kurio sudėtyje yra cukrų, vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo ir (arba) tyrės bei vandens. Citrusų uogienė gali būti gaunama iš vaisių, supjaustytų juostelėmis ir (arba) griežinėliais.

1 000 g galutinio gaminio gamybai naudoto minkštimo ir (arba) tyrės kiekis turi būti ne mažesnis kaip:

– 350 g – bendroji taisyklė,

– 250 g – raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,

– 150 g – imbiero,

– 160 g – anakardžių,

– 60 g – pasiflorų.

2. *Aukščiausios rūšies uogienė* – tai tinkamos želinės konsistencijos gaminys, kuriame yra cukrų, nekoncentruoto vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo ir vandens. Erškėtuogių aukščiausios rūšies uogienė ir besėklės aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, mėlynių ir raudonųjų serbentų uogienės gali būti visiškai arba iš dalies gaunamos iš nekoncentruotos atitinkamų vaisių tyrės. Aukščiausios rūšies citrusinė uogienė gali būti gaunama iš vaisių, supjaustytų juostelėmis ir (arba) griežinėliais.

Gaminant aukščiausios rūšies uogienes, maišyti su kitais negalima šių vaisių: obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiu kauliuku, melionų, arbūzų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų.

1 000 g galutinio gaminio gamybai naudoto minkštimo kiekis turi būti ne mažesnis kaip:

– 450 g – bendroji taisyklė,

– 350 g – raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,

– 250 g – imbiero,

– 230 g – anakardžių,

– 80 g – pasiflorų.

3. *Želė* – tai atitinkamas želinis mišinys, sudarytas iš cukrų ir vienos ar kelių rūšių vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų. 1 000 g galutinio gaminio gamybai naudotų sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis turi būti ne mažesnis už nustatytą uogienei gaminti. Šie kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens kiekį, naudojamą ruošiant vandeninius ekstraktus.

4. *Aukščiausios rūšies želė* – tai produktas, kurio 1 000 g galutinio gaminio vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis turi būti ne mažesnis už nustatytą aukščiausios rūšies uogienės gamybai. Šie kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens kiekį, naudojamą ruošiant vandeninius ekstraktus.

Gaminant aukščiausios rūšies želė, maišyti su kitais negalima šių vaisių: obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiu kauliuku, melionų, arbūzų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų.

5. *Marmeladas* – tai atitinkamos želinės konsistencijos mišinys, sudarytas iš šių vieno ar daugiau iš citrusinių vaisių gautų produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės, vandens ir cukrų.

1 000 g galutinio gaminio gamybai naudotų citrusinių vaisių kiekis turi būti ne mažesnis kaip 200 g, iš kurių bent 75 g turi būti gaunami iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpio).

6. *Želinis marmeladas*

Pavadinimas „želinis marmeladas“ gali būti naudojamas, jei gaminyje nėra netirpių medžiagų, išskyrus galimus nedidelius smulkiai supjaustytos žievės kiekius.

7. *Saldinta kaštonų tyrė* – tai mišinys, kurio 1 000 g galutinio gaminio sudėtyje yra ne mažiau kaip 380 g kaštonų (*Castanea sativa*) tyrės, cukraus ir vandens.

8. *Sirupas* (vaisių melasa) – tai atitinkamos kondensuotos konsistencijos gaminys, gaunamas virinant vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimą ir (arba) tyrę, su cukrumi arba be jo. Cukrus sirupe gali sudaryti ne daugiau kaip 25 % bendro vaisių kiekio.

II PRIEDAS

LEIDŽIAMOS PAPILDOMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

I priede apibrėžtuose gaminiuose gali būti naudojamos šios papildomos sudedamosios dalys:

– medus, kaip apibrėžta medaus taisyklėse (NN Nr. 53/15 ir 47/17), visuose gaminiuose kaip visiškas arba dalinis cukrų pakaitalas,

– vaisių sultys uogienėje,

– citrusinių vaisių sultys gaminiuose, gautuose iš kitų rūšių vaisių (uogienėse, aukščiausios rūšies uogienėse, želė ir aukščiausios rūšies želė),

– raudonųjų vaisių sultys uogienėje ir aukščiausios rūšies uogienėje, pagamintoje iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų ir rabarbarų,

– raudonųjų burokėlių sultys uogienėje ir želė, pagamintose iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų ir slyvų,

– citrusinių vaisių eteriniai aliejai tik marmeladuose ir želiniuose marmeladuose,

– valgomieji aliejai ir riebalai kaip medžiagos, apsaugančios nuo putojimo visuose gaminiuose,

– skystas pektinas visuose gaminiuose,

– citrusinių vaisių žievelės uogienėje, aukščiausios rūšies uogienėje, želė ir aukščiausios rūšies želė,

– *Pelargonium odoratissimum* lapai uogienėje, aukščiausios rūšies uogienėje, želė ir aukščiausios rūšies želė, pagamintose iš cidonijų,

– spiritas, vynas, likerinis vynas, riešutai, kvapieji augalai, prieskoniai, vanilė ir vanilės ekstraktai visuose gaminiuose, ir

– vanilinas visuose gaminiuose.

III PRIEDAS

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ APIBRĖŽTYS IR APDOROJIMAS

1. Apibrėžtys

Šiose taisyklėse sąvokos turi toliau nurodytas reikšmes.

1. *Vaisiai*

– švieži, sveiki, nepažeisti vaisiai, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad būtų galima naudoti nuvalius, pašalinus dėmes, viršūnėles, kotelius ir kt.,

– pomidorai, valgomosios rabarbarų stiebo dalys, morkos, batatai, agurkai, moliūgai, melionai ir arbūzai,

– šviežia arba konservuota valgomoji imbiero šaknis; gali būti džiovinta arba konservuota sirupe.

2. *Vaisių minkštimas*– valgomosios visos vaisių dalys, jei reikia, be žievelės, sėklų, kauliukų ir pan., kurios gali būti supjaustytos arba susmulkintos, bet nesutrintos.

3. *Vaisių tyrės* – valgomosios visos vaisių dalys, jei reikia, be žievelės, sėklų, kauliukų ir pan., iš kurių sutrinant ar panašiais procesais gauta tyrė.

4. *Vandeniniai vaisių ekstraktai* – gaminys, kurio sudėtyje, atsižvelgiant į nuostolius, būtinus tinkamai gamybai, yra tik vandenyje tirpių vaisių dalių.

5. *Cukrūs (leidžiama):*

– cukrūs, kaip apibrėžta specialiame reglamente dėl cukrų ir vartoti skirto cukraus analizės metode,

– fruktozės sirupas,

– iš vaisių gauti cukrūs ir

– rudasis cukrus.

2. Apdorojimas

1. Šių taisyklių I dalies 1, 2, 3 ir 4 punktuose apibrėžtos sudedamosios dalys gali būti apdorojamos taip:

– šildomos, šaldomos arba užšaldomos,

– liofilizuojamos (sausai užšaldomos),

– koncentruojamos, kiek tai techniškai įmanoma, ir

– išskyrus žaliavas, naudojamas „aukščiausios rūšies“ produktų gamyboje: konservuojamos naudojant sieros dioksidą (E 220) arba jo druskas (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ir E 227) kaip pagalbą gamybai, jei šių taisyklių I priede apibrėžtuose gaminiuose neviršijamas didžiausias sieros dioksido kiekis, nustatytas Direktyvoje (EB) Nr. 1333/2008.

2. Uogienės gamybai naudojami abrikosai ir slyvos taip pat gali būti apdorojami kitais džiovinimo procesais, išskyrus sausą užšaldymą.

3. Citrusinių vaisių žievelė gali būti konservuojama marinate.