1. ------IND- 2019 0153 HR- SL- ------ 20200721 --- --- FINAL

**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO**

Na podlagi člena 78(2) Zakona o kmetijstvu (Narodne Novine [NN; Uradni list Republike Hrvaške] št. 118/18) minister za kmetijstvo sprejema

**PRAVILNIK**

**O SADNIH DŽEMIH, ŽELEJIH, MARMELADAH IN PEKMEZIH TER SLADKANI KOSTANJEVI KAŠI**

I. SPLOŠNE DOLOČBE

Člen 1

(1) Ta pravilnik predpisuje zahteve glede kakovosti, ki jih morajo pri dajanju v promet izpolnjevati džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, marmelada, žele marmelada, pekmez in sladkana kostanjeva kaša (v nadaljnjem besedilu: proizvodi), in se nanašajo na:

– poimenovanja, opredelitve in splošne zahteve,

– sestavo in organoleptične lastnosti,

– vrsto in količino surovin ter drugih sestavin, ki se uporabljajo pri njihovi proizvodnji in predelavi, ter

– dodatne zahteve glede označevanja.

(2) Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za proizvode, namenjene za proizvodnjo pekovskih, finih pekovskih in sorodnih proizvodov, ki so opredeljeni v posebnih predpisih o žitih in žitnih proizvodih.

Člen 2

Ta pravilnik v pravni okvir Republike Hrvaške prenaša določbe Direktive Sveta 2001/113/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002).

Člen 3

(1) Ta pravilnik je priglašen v skladu s postopkom iz Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe (UL L 241, 17.9.2015).

(2) Določbe člena 5(2) in odstavka 8 v Prilogi I se ne uporabljajo za proizvode, ki se zakonito proizvajajo in/ali tržijo v drugi državi članici ali Turčiji ali zakonito proizvajajo v državi članici Evropskega združenja za prosto trgovino, ki je podpisnica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru.

II. ZAHTEVE GLEDE KAKOVOSTI

Člen 4

(1) Proizvodi iz člena 1(1) tega pravilnika morajo izpolnjevati zahteve, predpisane v Prilogi I tega pravilnika.

(2) Ne glede na določbe Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (ES) št. 1333/2008) se v proizvodnji proizvodov iz Priloge I tega pravilnika lahko uporabljajo samo sestavine iz prilog II in III tega pravilnika.

Člen 5

(1) Proizvodi iz priloge I tega pravilnika morajo vsebovati najmanj 60 % topne suhe snovi, določene z refraktometrom, razen proizvodov, v katerih je sladkor delno ali v celoti nadomeščen s sladili.

(2) Ne glede na določbe člena 17 Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (EU) št. 1169/2011) se lahko proizvodi iz člena 1(1) tega pravilnika z manjšo vsebnostjo sladkorja dajejo v promet pod imeni iz Priloge I tega pravilnika, pod pogojem, da vsebujejo najmanj 55 % topne suhe snovi.

Člen 6

Kadar se v proizvodnji proizvodov iz člena 1(1) tega pravilnika meša več vrst sadja, je treba najmanjši delež posamezne vrste sadja, predpisan v Prilogi I tega pravilnika, proporcionalno zmanjšati glede na količino posamezne vrste sadja.

III. ZAHTEVE GLEDE OZNAČEVANJA

Člen 7

Za označevanje proizvodov iz člena 1(1) tega pravilnika se uporabljajo določbe Uredbe (EU) št. 1169/2011 in določbe tega pravilnika, ki se nanašajo na označevanje.

Člen 8

(1) Imena proizvodov iz Priloge I tega pravilnika se lahko uporabljajo le za označevanje proizvodov, ki izpolnjujejo zahteve, predpisane za te proizvode, in se pod tem imenom dajejo v promet.

(2) Imena proizvodov iz Priloge I tega pravilnika se lahko uporabljajo v skladu z običajno prakso dodatnega označevanja drugih proizvodov, ki se lahko nadomestijo s proizvodi iz Priloge 1 tega pravilnika.

Člen 9

(1) Imena proizvodov je treba dopolniti z imeni uporabljenih vrst sadja po padajočem vrstnem redu glede na maso uporabljenih surovin.

(2) V primeru proizvodov iz treh ali več vrst sadja se lahko navedba sadja nadomesti z besedilom „mešano sadje“ ali podobnim besedilom ali številom uporabljenih vrst sadja.

Člen 10

(1) Pri označevanju proizvodov mora biti naveden delež sadja v končnem proizvodu z besedilom „izdelano iz ... g sadja na 100 g“.

(2) Če se v proizvodnji uporablja vodni ekstrakt iz sadja, se delež sadja izračuna z odštetjem mase vode, uporabljene za pripravo vodnega ekstrakta.

Člen 11

(1) Pri označevanju proizvodov mora biti navedena skupna količina sladkorja z besedilom „skupni sladkorji ... g na 100 g“, pri čemer navedena številka predstavlja vrednost, določeno z refraktometrom pri 20 °C za končni proizvod, z dopustnim odstopanjem ± 3 refraktometričnih stopinj.

(2) Pri označevanju proizvodov ni treba navesti podatka iz odstavka 1 tega člena, če je vsebnost sladkorja navedena v okviru hranilnih vrednosti živila skladno z določbami Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Člen 12

Podatki iz člena 10(1) in člena 11(1) tega pravilnika morajo biti v istem vidnem polju kot naziv živila in morajo biti jasno vidni.

Člen 13

Če koncentracija žveplovega dioksida in/ali sulfita v proizvodu presega 10 mg/kg, mora biti njuna prisotnost navedena na seznamu sestavin v skladu z določbami člena 9(1)c) in člena 21 Uredbe (EU) št. 1169/2011.

IV. UGOTAVLJANJE SKLADNOSTI

Člen 14

Za ugotavljanje skladnosti proizvodov z zahtevami iz tega pravilnika za namene uradnega nadzora se uporabljajo potrjene in mednarodno priznane metode.

Člen 15

Priloge I, II in III so natisnjene s tem pravilnikom in predstavljajo njegov sestavni del.

V. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

Člen 16

Proizvodi iz člena 1(1) tega pravilnika se lahko nadalje proizvajajo in označujejo v skladu s predpisom iz člena 17 tega pravilnika in dajejo v promet največ 24 mesecev po začetku veljavnosti tega pravilnika, v prometu pa lahko ostanejo do poteka njihovega roka trajanja.

Člen 17

Z dnem začetka veljavnosti tega pravilnika preneha veljati Pravilnik o sadnih džemih, želejih, marmeladah, pekmezu in sladkani kostanjevi kaši (Uradni list št. 94/11).

Člen 18

Ta pravilnik začne veljati osmi dan po dnevu objave v Uradnem listu Republike Hrvaške.

RAZRED: 011-01/18-01/68

REFERENČNA ŠTEVILKA: 525-09/1649-19-13

V Zagrebu, 12. avgusta 2019

**MINISTRICA ZA KMETIJSTVO**

**Marija Vučković**

PRILOGA I.

IMENA, OPREDELITVE IN SPLOŠNE ZAHTEVE

1. *„Džem“* je proizvod z ustrezno želirano konsistenco, ki vsebuje sadno pulpo in/ali sadno kašo ene ali več vrst sadja, sladkor in vodo. Džem iz sadja citrusov se lahko proizvaja iz celih plodov oziroma njihovih koščkov in/ali rezin.

Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše, uporabljena za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od:

– 350 g po splošnem pravilu,

– 250 g za rdeči ribez, jerebike, krhlike, črni ribez, šipek in kutine,

– 150 g za ingver,

– 160 g za granatna jabolka,

– 60 g za pasjonke.

2. *„Ekstra džem“* je proizvod z ustrezno želirano konsistenco, ki vsebuje nekoncentrirano sadno pulpo ene ali več vrst sadja, sladkor in vodo. Šipkov ekstra džem in ekstra džem brez semen iz malin, robidnic, črnega in rdečega ribeza ter borovnic je lahko v celoti ali delno proizveden iz nekoncentrirane sadne kaše. Citrus ekstra džem se lahko proizvaja iz celih sadežev oziroma njihovih koščkov in/ali rezin.

Pri proizvodnji ekstra džema ni dovoljeno mešanje naslednjih vrst sadja: jabolk, hrušk, sliv, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

Količina sadne pulpe, uporabljena za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od:

– 450 g po splošnem pravilu,

– 350 g za rdeči ribez, jerebike, krhlike, črni ribez, šipek in kutine,

– 250 g za ingver,

– 230 g za granatna jabolka,

– 80 g za pasjonke.

3. *„Žele“* je proizvod ustrezne želirane konsistence, ki vsebuje sadni sok in/ali vodni ekstrakt ene ali več vrst sadja ter sladkor. Količina sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov, uporabljenih za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, predpisane za proizvodnjo džema. Te količine se izračunajo po odštetju mase vode, ki je bila uporabljena v pripravi vodnega ekstrakta.

4. *„Ekstra žele“* je proizvod, v katerem količina sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov, uporabljenih za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, predpisane za proizvodnjo ekstra džema. Te količine se izračunajo po odštetju mase vode, ki je bila uporabljena v pripravi vodnega ekstrakta.

Pri proizvodnji ekstra želeja ni dovoljeno mešanje naslednjih vrst sadja: jabolk, hrušk, sliv, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

5. *„Marmelada“* je proizvod ustrezne želirane konsistence, proizveden iz ene ali več vrst proizvodov, pridobljenih iz sadja citrusov: sadne pulpe, sadne kaše, sadnega soka, vodnega ekstrakta in lupine ter sladkorja in vode.

Količina sadja citrusov, uporabljenih za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od 200 g, od tega najmanj 75 g iz notranjega dela plodu.

6. *„Žele marmelada“*

Ime „žele marmelada“ se lahko uporablja za proizvode, ki ne vsebujejo netopne snovi, razen morebitnega dodatka majhne količine na drobno narezane lupine.

7. *„Sladkana kostanjeva kaša“* je proizvod ustrezne konsistence, ki vsebuje najmanj 380 g kostanjevega pireja (vrste *Castanea sativa*) na 1 000 g končnega proizvoda, sladkor in vodo.

8. „*Pekmez*“ je proizvod ustrezne zgoščene konsistence, proizveden z vkuhavanjem sadne pulpe in/ali sadne kaše ali več vrst sadja, z dodanim sladkorjem ali brez. Največja količina sladkorja, ki jo je dovoljeno dodati v pekmez, predstavlja največ 25 % celotne količine sadja.

PRILOGA II.

DOVOLJENE DODATNE SESTAVINE

V proizvode iz Priloge I se lahko dodajo naslednje sestavine:

– med, opredeljen v Pravilniku o medu (Uradni list št. 53/15 in 47/17): v vse proizvode kot delno ali popolno nadomestilo za sladkor,

– sadni sok: v džem,

– sok sadja citrusov: v proizvode, proizvedene iz drugih vrst sadja (v džem, ekstra džem, žele in ekstra žele),

– rdeči sadni sokovi: v džem in ekstra džem, proizveden iz šipka, jagod, malin, kosmulj, rdečega ribeza, sliv in rabarbare,

– sok rdeče pese: v džem in žele, proizveden iz jagod, malin, kosmulj, rdečega ribeza in sliv,

– eterična olja citrusov: samo v marmelado in žele marmelado,

– jedilna olja in masti kot sredstva proti penjenju: v vse proizvode,

– tekoči pektin: v vse proizvode,

– lupine sadja citrusov: v džem, ekstra džem, žele in ekstra žele,

– listi rastline *Pelargonium odoratissimum*: v džem, ekstra džem, žele in ekstra žele, proizveden iz kutine,

– žgane pijače, vina in likerji, oreščki, aromatična zelišča, začimbe, vanilja in ekstrakti vanilje: v vse proizvode in

– vanilin: v vse proizvode.

PRILOGA III.

OPREDELITEV POJMOV IN OBDELAVA SESTAVIN

1. Opredelitev pojmov

Za namene tega pravilnika imajo posamezni pojmi naslednje pomene:

1. *Sadje*

– sveži, zdravi plodovi, ki niso v procesu kvarjenja in vsebujejo vse bistvene sestavine: so dovolj zreli za uporabo po čiščenju, odstranjevanju poškodovanih delov, pecljev, koščic in ostalega,

– paradižnik, užitni deli stebla rabarbare, korenje, sladki krompir, kumare, buče, melone, lubenice in

– užitni koren ingverja v svežem ali konzerviranem stanju, lahko je sušen ali konzerviran v sirupu.

2. *Sadna pulpa* – užitni deli celih sadnih plodov, po potrebi brez lupine, semen, koščic in podobnega, ki so lahko narezani, nasekani ali zmečkani, vendar ne pasirani v kašo.

3. *Sadna kaša* – užitni deli celih sadnih plodov, po potrebi brez lupine, semen, koščic in podobnega, ki so s pasiranjem ali podobnim postopkom predelani v kašo.

4. *Vodni ekstrakt sadja* – proizvod, ki ob upoštevanju izgub, ki nastanejo med pravilno predelavo, vsebuje vse v vodi topne sestavine sadja.

5. *Sladkorji (dovoljeni):*

– sladkorji, opredeljeni s posebnim predpisom o sladkorjih in metodah analize sladkorjev, namenjenih za uživanje,

– sirup fruktoze,

– sladkorji, izvlečeni iz sadja, in

– rjavi sladkor.

2. Obdelava

1. Sestavine iz točk 1, 2, 3 in 4 dela 1 tega pravilnika se lahko obdelujejo:

– s segrevanjem, hlajenjem in zamrzovanjem,

– z liofilizacijo (sušenjem po zamrzovanju v vakuumu),

– z zgoščevanjem do tehnično možne stopnje in

– s konzerviranjem z žveplovim dioksidom (E 220) ali njegovimi solmi (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 in E 227) kot pomožnim sredstvom v predelavi, razen v primeru sestavin za proizvodnjo proizvodov „ekstra“, pod pogojem, da v proizvodih iz Priloge I tega pravilnika ni prekoračena največja dovoljena količina žveplovega dioksida, predpisana z Uredbo (ES) št. 1333/2008.

2. Marelice in slive za proizvodnjo džemov se lahko sušijo tudi z drugimi postopki sušenja, razen z liofilizacijo.

3. Lupine sadja citrusov se lahko konzervirajo v slanici.