

Ai sensi dell'articolo 78, paragrafo 2, della legge sull'agricoltura (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia n. 118/18, 42/20, 127/20 – Decisione della Corte costituzionale della Repubblica di Croazia, 52/21, 152/22 e 152/24), il ministro dell'Agricoltura, delle foreste e della pesca, previa approvazione del ministro degli Affari esteri ed europei, adotta quanto segue

ORDINANZA

RECANTE MODIFICA DELL'ORDINANZA RELATIVA ALLE CONFETTURE, GELATINE, MARMELLATE DI FRUTTA, CONSERVE E CREMA DI MARRONI

Articolo 1

L'articolo 2 dell'ordinanza relativa alle confetture, gelatine, marmellate di frutta, conserve e crema di marroni (GU n. 84/19) è modificato come segue:

"La presente ordinanza recepisce nella legislazione croata i seguenti atti dell'Unione europea:

- Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di castagne destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002), modificata da ultimo dalla direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L 1438 del 24.5.2024)."

Articolo 2

L'articolo 4, paragrafo 2, è modificato come segue:

"(2) Solo gli ingredienti elencati negli allegati II e III della presente ordinanza possono essere utilizzati nella fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I della presente ordinanza".

Articolo 3

L'articolo 5, paragrafo 1, è modificato come segue:

"(1) I prodotti definiti nell'allegato I della presente ordinanza devono avere un contenuto di sostanza secca solubile pari o superiore al 60 %, determinato mediante rifrattometro, ad eccezione dei prodotti che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (GU L 404 del 30.12.2006) per quanto riguarda lo zucchero ridotto, e dei prodotti per i quali gli zuccheri sono stati sostituiti in tutto o in parte da edulcoranti.

Articolo 4

All'articolo 9, dopo il paragrafo 2, è inserito il paragrafo 3, formulato come segue:

"(3) Nel caso di marmellata di agrumi fabbricata a partire da tre o più frutti, l'indicazione dei tipi di frutti può essere sostituita dall'indicazione "marmellata di frutta mista" o "marmellata di [x] frutti", dove x è il numero di frutti".

Articolo 5

L'articolo 11 è soppresso.

Articolo 6

L'articolo 12 è modificato come segue:

"Le indicazioni di cui all'articolo 10, paragrafo 1, figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto."

Articolo 7

L'articolo 13 è soppresso.

Articolo 8

I punti 1 e 2 dell'allegato I sono modificati come segue:

"1. La "confettura" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Pertanto, la marmellata di agrumi può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 450 g in generale,
- 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,
- 180 g per lo zenzero,
- 230 g per il pomo di acagiù,
- 80 g per il frutto di granadiglia.

2. La "confettura extra" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. La marmellata extra di agrumi può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confettura extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 500 g in generale,
- 450 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,
- 280 g per lo zenzero,
- 290 g per il pomo di acagiù,
- 100 g per il frutto di granadiglia."

Al punto 5, il termine "marmellata" è sostituito da "marmellata di agrumi".

Al punto 6, i termini "definiti al punto 5 del presente allegato" sono aggiunti dopo il termine "prodotti".

Articolo 9

L'allegato II è modificato come segue:

"INGREDIENTI AGGIUNTIVI AUTORIZZATI

I seguenti ingredienti aggiuntivi possono essere utilizzati nei prodotti definiti nell'allegato I della presente ordinanza:

- miele, quale definito nell'ordinanza relativa al miele (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia) n. 53/15 e 47/17) in tutti i prodotti come sostituto totale o parziale degli zuccheri,
- succo di frutta, concentrato o meno: solo nella confettura,
- succo di agrumi, concentrato o meno: nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- succo di piccoli frutti rossi, concentrato o meno: solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro,
- succo di barbabietole rosse, concentrato o meno: solo nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,
- oli essenziali di agrumi: solo nelle marmellate di agrumi e nelle marmellate-gelatine,
- oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni: in tutti i prodotti,
- pectina liquida: in tutti i prodotti,
- scorza di agrumi: in confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- foglie di *Pelargonium odoratissimum*: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne,
- liquori, vino e liquore di vino, noci, erbe aromatiche, spezie, estratti di vaniglia e vaniglia: in tutti i prodotti,
- vaniglina: in tutti i prodotti, e
- additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008).".

Articolo 10

All'allegato III, nel titolo della sezione "1. Definizioni" il numero "1" è sostituito dal seguente: "I".

Numero e nome della sezione "2. Trattamento" sono modificati come segue: "II. Trattamento degli ingredienti".

Il punto 1 è modificato come segue:

"Gli ingredienti definiti ai punti 1, 2, 3 e 4 della sezione 1 del presente allegato possono essere trattati nei seguenti modi:

- riscaldati, refrigerati o congelati,
- liofilizzati,
- concentrati, nella misura in cui sia tecnicamente possibile,"

Articolo 11

I prodotti fabbricati ed etichettati conformemente all'ordinanza relativa alle confetture, gelatine, marmellate, conserve e crema di marroni (GU n. 84/19) e immessi sul mercato prima del 13 giugno 2026 possono rimanere sul mercato fino alla data di scadenza.

Articolo 12

La presente ordinanza entra in vigore l'ottavo giorno dopo la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia.

CATEGORIA:

NUMERO DI FASCICOLO:

Fatto a Zagabria, il

VICE PRIMO MINISTRO

E MINISTRO

David Vlačić