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

**MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ**

Na základě čl. 78 odst. 2 zákona o zemědělství (Narodne Novine [NN; Úřední věstník Chorvatské republiky] č. 118/18) ministr zemědělství přijímá následující

**PRAVIDLA**

**TÝKAJÍCÍ SE OVOCNÝCH DŽEMŮ, ROSOLŮ A MARMELÁD, PEKMEZU A KAŠTANOVÉHO PYRÉ**

I. OBECNÁ USTANOVENÍ

Článek 1

(1) Tato pravidla stanoví požadavky, jež musí být splněny při výrobě a uvádění na trh v případě ovocného džemu, výběrového džemu, rosolů, výběrových rosolů, marmelád, rosolových marmelád, pekmezu a slazeného kaštanového pyré (dále jen: „výrobky“), které se vztahují na:

– názvy, definice a všeobecné požadavky

– složení a senzorické vlastnosti

– typ a množství surovin a ostatní složky používané při jejich výrobě a zpracování a

– dodatečné požadavky na označování.

(2) Ustanovení těchto pravidel se nevztahují na výrobky určené k výrobě pekařských, cukrářských a souvisejících výrobků, které jsou definovány ve zvláštním předpisu o obilovinách a výrobcích z obilovin.

Článek 2

Tato pravidla provádějí do právního rámce Chorvatské republiky ustanovení směrnice Rady (EU) 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a slazeném kaštanovém pyré určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12. ledna 2002).

Článek 3

(1) Tato pravidla se oznamují v souladu s postupem stanoveným směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti (Úř. věst. L 241, 17. září 2015).

(2) Ustanovení čl. 5 odst. 2 přílohy I odstavec 8 těchto pravidel se nevztahují na výrobky zákonně vyrobené a/nebo uvedené na trh v jiném členském státě nebo v Turecku nebo zákonně vyrobené v členském státě Evropského sdružení volného obchodu, který je stranou Dohody o Evropském hospodářském prostoru.

II. POŽADAVKY NA KVALITU

Článek 4

(1) Výrobky uvedené v čl. 1 odst. 1 těchto pravidel splňují požadavky stanovené v příloze č. I k těmto pravidlům.

(2) Bez ohledu na ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31. prosince 2008) (dále jen: nařízení (ES) No 1333/2008) se při výrobě výrobků uvedených v příloze č. I k těmto pravidlům používají pouze složky uvedené v přílohách č. II a III k těmto pravidlům.

Článek 5

(1) Výrobky uvedené v příloze č. I k pravidlům tvoří alespoň 60 % rozpustných pevných látek, určených podle refraktometru, které se liší od výrobků, které obsahují sladidla částečně nebo zcela nahrazující cukr.

(2) Aniž by byla dotčena ustanovení článku 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011) (dále uváděné jako „nařízení (EU) č. 1169/2011), mohou být výrobky uvedené v čl. 1 odst. 1 těchto pravidel se sníženým obsahem cukru uváděny na trh pod názvy uvedenými v příloze č. I k těmto pravidlům za předpokladu, že je tvoří alespoň z 55 % rozpustné pevné látky.

Článek 6

Pokud výroba výrobků uvedených v čl. 1 odst. 1 těchto pravidel zahrnuje směšování různých druhů ovoce, musí být minimální obsahy stanovené v příloze č. I k těmto pravidlům pro různé druhy ovoce sníženy úměrně k použitým procentuálním podílům.

III. POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ

Článek 7

Ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 a ustanovení těchto pravidel vztahujících se na označování platí pro označování výrobků uvedených v čl. 1 odst. 1 těchto pravidel.

Článek 8

(1) Názvy výrobků uvedených v příloze č. I k těmto pravidlům mohou být používány pouze pro označování výrobků, které splňují požadavky stanovené pro tyto výrobky a uvádí se na trh pod těmito názvy.

(2) Názvy výrobků uvedených v příloze č. I k těmto pravidlům mohou být použity v souladu s praktikami použitými k označování jiných výrobků, které nelze zaměnit s výrobky vymezenými v příloze č. 1 k těmto pravidlům.

Článek 9

(1) Názvy výrobků jsou doplněny údajem o použitém druhu nebo druzích ovoce podle hmotnosti použitých surovin v sestupném pořadí.

(2) V případě výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce může být údaj o druzích ovoce nahrazen slovy „smíšené ovoce“ nebo podobným slovním spojením nebo počtem použitých druhů ovoce.

Článek 10

(1) Označení uvádí obsah ovoce použitím slov „připraveno z ... g ovoce na 100 g“ hotového výrobku.

(2) Pokud je při výrobě použit vodní výluh z ovoce, obsah ovoce se vypočítává odečtením hmotnosti vody použité při přípravě vodního výluhu.

Článek 11

(1) Označení uvádí celkový obsah cukru slovy „celkový obsah cukru … g na 100 g“, přičemž uvedený číselný údaj představuje hodnotu určenou refraktometrem při teplotě 20 °C v případě hotového výrobku, kdy je přípustná odchylka ± 3 refraktometrických stupňů.

(2) Označení výrobků nemusí uvádět údaje uvedené v odstavci 1 tohoto článku, pokud je použit údaj o výživové hodnotě v případě cukrů na označení podle nařízení (EU) č. 1169/2011.

Článek 12

Podrobné údaje uvedené v čl. 10 odst. 1 a čl. 11 odst. 1 těchto pravidel se uvádí ve stejném vizuálním poli jako název výrobku a jsou napsány dobře viditelným znaky.

Článek 13

Pokud je koncentrace oxidu siřičitého a/nebo siřičitanu větší než 10 mg/kg, jejich přítomnost se uvádí na seznamu složek podle čl. 9 odst. 1 písm. c) a článku 21 nařízení (EU) č. 1169/2011.

IV. URČENÍ SHODY

Článek 14

Pro účely úřední kontroly se ke stanovení shody výrobků s požadavky stanovenými těmito pravidly používají ověřené a mezinárodně uznávané metody.

Článek 15

Přílohy I, II a III jsou vytištěny spolu s těmito pravidly a tvoří jejich nedílnou součást.

V. PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Článek 16

Výrobky uvedené v čl. 1 odst. 1 těchto pravidel mohou být vyráběny a označovány v souladu s pravidly uvedenými v článku 17 těchto pravidel a uváděny na trh až do 24 měsíců po vstupu těchto pravidel v platnost a mohou zůstat na trhu, dokud nevyprší jejich datum spotřeby.

Článek 17

V den vstupu těchto pravidel v platnost pozbývají platnosti pravidla pro ovocné džemy, rosoly, marmelády, pekmez a slazené kaštanové pyré (NN č. 94/11).

Článek 18

Tato pravidla vstupují v platnost osmý den od jejich uveřejnění v Úředním věstníku Chorvatské republiky.

TŘÍDA: 011-01/18-01/68

ČÍSLO SPISU: 525-09/1649-19-13

V Záhřebu, dne 12. srpna 2019

**MINISTRYNĚ ZEMĚDĚLSTVÍ**

**Marija Vučković**

PŘÍLOHA I.

NÁZVY, VYMEZENÍ POJMŮ A VŠEOBECNÉ POŽADAVKY

1. *„Džem“* je výrobek uvedený do příslušné želatinové konzistence z cukrů, dužiny a/nebo pyré z jednoho nebo více druhů ovoce a vody. Citrusový džem lze získat z celého ovoce, nakrájeného na proužky a/nebo plátky.

Množství dužiny a/nebo pyré použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než:

– 350 g jako obecné pravidlo

– 250 g pro červený rybíz, jeřabiny, rakytník, černý rybíz, šípky a kdoule

– 150 g pro zázvor

– 160 g pro jablíčka kešú

– 60 g pro mučenky.

2. *„Výběrový džem“* je výrobek uvedený do příslušné želatinové konzistence z cukrů, nekoncentrované dužiny z jednoho nebo více druhů ovoce a vody. Šípkový výběrový džem a výběrový džem bez semen z malin, ostružin, černého rybízu, borůvek a červeného rybízu lze získat zcela ne zčásti z nekoncentrovaného pyré příslušných druhů ovoce. Citrusový výběrový džem lze získat z celého ovoce, nakrájeného na proužky a/nebo plátky.

Níže uvedené druhy ovoce lze používat s ostatními při výrobě výběrového džemu: jablka, hrušky, švestky a slívy, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.

Množství dužiny použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než:

– 450 g jako obecné pravidlo

– 350 g pro červený rybíz, jeřabiny, rakytník, černý rybíz, šípky a kdoule

– 250 g pro zázvor

– 230 g pro jablíčka kešú

– 80 g pro mučenky.

3. *„Rosol“* je vhodně želetinovaná směs cukrů a ovoce a/nebo vodní výluhů z jednoho nebo více druhů ovoce. Množství ovoce a/nebo vodního výluhu použité k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší, než je stanoveno pro výrobu džemu. Tato množství se vypočítávají po odečtu hmotnosti vody použité při přípravě vodních výluhů.

4. *„Výběrový rosol“* je výrobek, u kterého nesmí být množství ovocné šťávy a/nebo vodních výluhů použitých k výrobě 1 000 g hotové výrobku nižší než množství stanovené pro výrobu výběrového džemu. Tato množství se vypočítávají po odečtu hmotnosti vody použité při přípravě vodních výluhů.

Níže uvedené druhy ovoce lze používat s ostatními při výrobě výběrového rosolu: jablka, hrušky, švestky a slívy, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.

5. *„Marmeláda*“ je směs přivedená do příslušné želatinové konzistence z jednoho nebo více níže uvedených produktů získaných z citrusového ovoce: dužina, pyré, džus, vodní výluhy, voda a cukry.

Množství citrusového ovoce použitého k výrobě 1 000 g hotového výrobku nesmí být nižší než 200 g, z čehož musí být alespoň 75 g získáno z endokarpu.

6. *„Rosolová marmeláda“*

Název „rosolová marmeláda“ může být použit, pokud výrobek neobsahuje žádné nerozpustné látky až případně na malá množství najemno nakrájených slupek.

7. *„Kaštanové pyré“* je směs přivedená do příslušné konzistence z alespoň 380 g kaštanového (*Castanea sativa*) pyré v případě 1 000 g hotového výrobku, a z cukru a vody.

8. „*Pekmez*“ (ovocné melasy) je výrobek přivedený do příslušné kondenzované konzistence získaný vařením dužiny a/nebo pyré jednoho nebo více druhů ovoce s cukrem nebo bez něj. Maximální obsah cukru, který lze přidat do pekmezu, musí být nižší než 25 % celkového obsahu ovoce.

PŘÍLOHA II.

POVOLENÉ DOPLŇUJÍCÍ SLOŽKY

Ve výrobcích vymezených v příloze č. I lze jako doplňující složky použít:

– med podle pravidel týkajících se medu (NN č. 53/15 a 47/17): ve všech výrobcích jako úplná nebo částečná náhražka za cukry

– ovocná šťáva v džemu

– citrusová ovocná šťáva: ve výrobcích získaných z jiných druhů ovoce (v džemu, výběrovém džemu, rosolu a výběrovém rosolu)

– červené ovocné šťávy v džemu a výběrovém džemu vyrobeném ze šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, švestek a rebarbory

– šťáva z červené řepy v džemu a rosolu vyrobeném z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu a švestek

– esenciální oleje a citrusové ovoce: pouze v marmeládě a rosolové marmeládě

– jedlé oleje a tuky jako činidlo proti pěnění: ve všech výrobcích

– tekutý pektin: ve všech výrobcích

– slupky s citrusů: v džemu, výběrovém džemu, rosolu a výběrovém rosolu

– listy *Pelargonium odoratissimum*: v džemu, výběrovém džemu, rosolu a výběrovém rosolu, pokud jsou vyrobeny z kdoulí

– lihoviny, víno a likérové víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilka a výtažky z vanilky: ve všech výrobcích a

– vanilin: ve všech výrobcích.

PŘÍLOHA III.

VYMEZENÍ POJŮM A ZPRACOVÁNÍ SLOŽEK

1. Definice

Pro účely těchto pravidel mají níže uvedené pojmy tyto významy:

1. *Ovoce*

– čerstvé, zdravé ovoce, bez kazu, obsahující veškeré své základní složky a dostatečně zralé k použití, po očištění, odstranění vad, stopky a „bubáka“ (květních lístků, pozn. překl.) a jiné

– rajčata, jedlé části stonků rebarbory, mrkve, povíjnice jedlé, okurky, dýně, melouny a melouny vodní a

– jedlý kořen rostliny zázvor v čerstvé nebo konzervované podobě; může být usušen nebo konzervován v sirupu.

2. *Ovocná dužina* – jedlé části celého ovoce, je-li to vhodné, bez slupky, semínek, peciček apod., které mohou být nařezány na plátky rozdrceny, ale které nebyly redukovány na pyré.

3. *Ovocné pyré* – jedlé části celého ovoce, je-li to nezbytné, bez slupek, semínek, peciček apod., které byly redukovány na pyré scezením nebo jiným postupem.

4. *Vodní výluhy z ovoce* – výrobek, který po ztrátách, k nimž nutně dochází při řádné výrobě, obsahuje veškeré vodou rozpustné prvky ovoce.

5. *Cukry (povolené):*

– cukry, jak jsou vymezeny ve zvláštním nařízení o cukrech a způsob analýzy cukrů určených pro spotřebu

– fruktózový sirup

– cukry extrahované z ovoce a

– hnědý cukr.

2. Zpracování

1. Složky vymezené v bodech č. 1, 2, 3 a 4 části 1 těchto pravidel mohou být zpracovány těmito způsoby:

– ohřev, ochlazení nebo zmrazení

– lyofilizace (vymrazování)

– koncentrace, do míry, která je technicky možná, a

– s výjimkou surovin použitých při výrobě „výběrových“ výrobků: konzervace za použití oxidu siřičitého (E 220) nebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 a E 227) jako pomůcka při výrobě za předpokladu, že maximální obsah oxidu siřičitého stanovený ve směrnice (ES) 1333/2008 není překročen u výrobků stanovených v příloze č. I k těmto pravidlům.

2. Meruňky a švestky používané při výrobě džemu mohou být rovněž zpracovány jinými procesy sušení kromě sušení ve zmraženém stavu.

3. Citrusová slupka může být konzervováno v solance.