

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1793

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 117/03, 130/03, 48/04), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O VOĆNIM DŽEMOVIMA, ŽELEIMA, MARMELADAMA, PEKMEZU TE ZASLAĐENOM KESTEN PIREU

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuje kakvoća voćnih džemova, želea, marmelada i pekmeza te zaslađenog kesten pireu (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište, a odnosi se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati,
- sastav i senzorna svojstva,
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja.

Članak 2.

Odredbe ovog Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su namijenjeni za proizvodnju keksa i srodnih proizvoda, nadjevenih tijesta, biskvita i kolača.

Članak 3.

(1) Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika moraju ispunjavati zahtjeve propisane u Prilogu 1. i proizvode se od sirovina te dodatnih sastojaka propisanih u prilogima 2. i 3.

(2) Prilozi 1., 2. i 3. iz stavka 1. ovoga članka tiskani su uz ovaj Pravilnik i čine njegov sastavni dio.

Članak 4.

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika dopušteno je:

- upotrebljavanje aditiva i pomoćnih tvari prema posebnom propisu kojim se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani,
- dodavanje vitamina, mineralnih tvari i drugih nutritivnih tvari, te tvari za zaslađivanje kako je propisano posebnim propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe.

Članak 5.

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao pakovina, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, moraju odgovarati posebnom propisu o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine.

II. DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA

Članak 6.

Na deklariranje ili označavanje proizvoda ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane kao i odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje.

Članak 7.

(1) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu 1. ovoga Pravilnika mogu se koristiti za označavanje samo proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve propisane za te proizvode, te se označeni pod tim nazivom mogu stavljati na tržište.

(2) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu 1. mogu se upotrebljavati u skladu s uobičajenom praksom za dodatno označavanje drugih proizvoda koje je nemoguće zamijeniti s proizvodima iz Priloga 1.

Članak 8.

(1) Nazivi proizvoda moraju se dopuniti nazivima upotrijebljenih vrsta voća, po opadajućem redoslijedu obzirom na masu upotrijebljenih sirovina.

(2) Za proizvode proizvedene od tri ili više vrsta voća, nabranje vrsta voća može se zamijeniti navodom »miješano voće« ili sličnim izrazom, ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

Članak 9.

Na deklaraciji proizvoda mora biti naveden udio voća riječima »proizvedeno od... g voća na 100 g« konačnog proizvoda. Ukoliko se u proizvodnji koristi vodeni ekstrakt voća, udio voća se izračunava uz oduzimanje mase vode, korištene za pripremu vodenog ekstrakta.

Članak 10.

(1) Na deklaraciji proizvoda mora biti navedena ukupna količina šećera riječima »ukupni šećeri... g na 100 g«. Navedeni broj predstavlja vrijednost određenu refraktometrom pri 20°C za gotov proizvod, uz toleranciju ± 3 refraktometrijska stupnja.

(2) Na deklaraciji nije potrebno navesti sadržaj šećera ukoliko je navedena prehrambena tvrdnja o šećerima u skladu s posebnim propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane.

Članak 11.

Navodi iz članka 9. i članka 10. stavak 1. moraju se nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Članak 12.

Ako je ostatak sumpornog dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, njegova prisutnost mora biti navedena u popisu sastojaka.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 13.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validirane i međunarodno priznate metode.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 14.

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe članaka u dijelu koji se odnose na proizvode iz članka 1. ovoga Pravilnika kao i članaka 77. do 93. Pravilnika o kvaliteti proizvoda od voća, povrća i gljiva te pektinskih preparata (»Narodne novine« br. 53/91 i 158/03).

Članak 15.

Proizvodi proizvedeni i deklarirani u skladu s propisom iz članka 14. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. 12. 2009. godine.

Članak 16.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/06-01/61

Urbroj: 525-1-06-1

Zagreb, 30. lipnja 2006.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

NAZIVI, DEFINICIJE I OSOBINE PROIZVODA

I. Definicije

1. (1) »*Džem*« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćnu pulpu i/ili voćnu kašu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu. Džem od citrusa se može proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

(2) Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:

- 350 g kao opće pravilo
- 250 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje
- 150 g za đumbir
- 160 g za oraščićevu/kajušku jabuku
- 60 g za marakuju.

2. (1) »*Ekstra džem*« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži nekoncentriranu voćnu pulpu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu. Ekstra džem od šipka te ekstra džem od malina, kupina, crnog i crvenog ribiza te borovnica bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelomično od nekoncentrirane voćne kaše. Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

(2) U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeva, krastavci i rajčice.

(3) Količina voćne pulpe upotrebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:

- 450 g kao opće pravilo
- 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje
- 250 g za đumbir
- 230 g za oraščićevu/kajušku jabuku
- 80 g za marakuju.

3. »*Žele*« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćni sok i/ili vodenii ekstrakt jedne ili više vrsta voća i šećer. Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata, upotrebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju džema. Te količine su izračunate nakon oduzimanja mase vode, koja je bila upotrebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

4. (1) »*Ekstra žele*« je proizvod kod kojeg količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljenih za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju ekstra džema. Te količine su izračunate nakon oduzimanja mase vode, koja je bila upotrebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

(2) U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeva, krastavci i rajčice.

5. (1) »*Marmelada*« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od jedne ili više vrsta proizvoda citrus voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore, te šećera i vode.

(2) Količina citrus voća upotrebljenog za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od 200 g, od kojih je najmanje 75 g iz unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).

6. »Žele-marmelada«

Naziv »žele-marmelada« se smije koristiti kod proizvoda koji ne sadrži netopljivu tvar, uz mogući dodatak male količine fino narezane kore.

7. »Zaslađeni kesten pire« je proizvod odgovarajuće konzistencije koji sadrži najmanje 380 g kesten pirea (biljne vrste *Castanea sativa*) na 1000 g konačnog proizvoda, šećer i vodu.

8. (1) »Domaća marmelada« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.

(2) Količina voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:

- 300 g kao opće pravilo,
- 250 g za crveni ribiz, crni ribiz, borovnicu, brusnicu, šipak i dunju.

9. (1) »Ekstra domaća marmelada« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.

(2) Količina voćne kaše upotrijebljene za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:

- 450 g kao opće pravilo,
- 350 g za crveni ribiz, crni ribiz, borovnicu, brusnicu, šipak i dunju.

10. »Pekmez« je proizvod odgovarajuće ugušćene konzistencije proizveden ukuhavanjem voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća, sa ili bez dodatka šećera. Količina šećera koju je dozvoljeno dodati u pekmez iznosi najviše do 25 %, u odnosu na ukupnu količinu voća.

II.

Uz iznimku proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima,

- proizvodi iz točaka 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. i 10 iz I. dijela ovog Priloga, moraju sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari, određene refraktometrom
- proizvodi iz točaka 8. i 9. iz I. dijela ovog Priloga moraju sadržavati najmanje 55 % topljive suhe tvari određene refraktometrom.

III.

U mješavini različitih vrsta voća, minimalni udio pojedine vrste voća, propisan u I. dijelu ovog Priloga, mora se smanjiti proporcionalno količini pojedine vrste voća.

PRILOG II.

Proizvodima iz Priloga I. ovog Pravilnika dozvoljeno je dodavati sljedeće sastojke:

- med, definiran posebnim propisom o medu: u sve proizvode kao djelomična ili potpuna zamjena šećera;
- voćni sok: u džem, domaću marmeladu, ekstra domaću marmeladu;
- voćni sok citrusa: u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća: u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, domaću marmeladu, ekstra domaću marmeladu;
- sokove crvenog voća: u džem, ekstra džem, domaću marmeladu, ekstra domaću marmeladu proizvedenu od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare;
- sok od cikle: u džem, žele i domaću marmeladu proizvedenu od jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive;
- eterična ulja citrusa: u marmeladu i žele marmeladu;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja: u sve proizvode;
- tekući pektin: u sve proizvode;
- koru citrusa: u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, domaću marmeladu, ekstra domaću marmeladu;

- listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, domaću marmeladu, ekstra domaću marmeladu proizvedenu od dunje;
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, koštunjčavo voće, aromatično bilje, začine, vaniliju i ekstrakt vanilije: u sve proizvode;
- vanilin: u sve proizvode;
- sušeno voće: u džemovima i ekstra džemovima je dozvoljena upotreba sušenog voća u kombinaciji s ostalim voćnim sirovinama.

PRILOG III.

DEFINICIJE SIROVINA I OBRADA SIROVINA, KOJE SE MOGU KORISTITI U PROIZVODNJI PROIZVODA

I. Definicije

1. (1) *Voće* su svježi, zdravi plodovi, koji nisu zahvaćeni procesom kvarenja i sadrže sve bitne sastojke; dovoljno su zreli za upotrebu nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostalog.
- (2) U smislu ovog Pravilnika, u voće se ubraja i rajčica, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeve, dinje, lubenice.
- (3) »*Đumbir*« označava jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzerviranom stanju. Đumbir može biti sušen ili konzerviran u sirupu.
2. *Voćna pulpa* su jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji mogu biti narezani, sječeni ili prešani, ali ne pasirani u kašu.
3. *Voćna kaša* su jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom.
4. (1) *Sušeno voće* su suhi, zdravi plodovi, cijeli ili komadići, koji nisu zahvaćeni procesom kvarenja i sadrže sve bitne sastojke voća.
- (2) *Suhi plodovi* su dobiveni sušenjem, nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostalog.
5. *Vodeni ekstrakt voća* je proizvod koji, uzevši u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade, sadrži sve u vodi topljive sastojke voća.
6. *Šećeri*
Dozvoljene vrste šećera su:
 1. šećeri, definirani u posebnom propisu o šećerima;
 2. šećeri, ekstrahirani iz voća.

II. Obrada sirovina

1. Sirovine iz točaka 1., 2., 3., 4. i 5. I. dijela ovog Priloga mogu se obrađivati:
 - zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem
 - liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu)
 - koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć
 - konzerviranjem sa sumpornim dioksidom (E 220) ili njegovim solima (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) kao pomoćnog sredstva u preradi osim kod sirovina za proizvodnju »ekstra« proizvoda, pod uvjetom da u proizvodima iz I. dijela Priloga I. nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumpornog dioksida propisana posebnim propisom kojim su uređeni prehrambeni aditivi.
2. Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.
3. Kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.