

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1726

Na temelju članka 78. stavka 2. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, broj 118/18) ministrica poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

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

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kvalitete kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, marmelada, žele-marmelada, pekmez te zaslađeni kesten pire (u daljnjem tekstu: proizvodi), a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve
- sastav i senzorska svojstva
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi i
- dodatne zahtjeve označavanja.

(2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su namijenjeni za proizvodnju pekarskih, finih pekarskih i srodnih proizvoda definiranih posebnim propisom o žitaricama i proizvodima od žitarica.

Članak 2.

Ovim se Pravilnikom u pravni poredak Republike Hrvatske prenose odredbe Direktive Vijeća (EU) 2001/113/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim džemovima, želeima, marmeladama i zaslađenom kesten pireu namijenjenim za konzumaciju (SL L 10, 12. 1. 2002.).

Članak 3.

(1) Ovaj Pravilnik je notificiran u skladu s postupkom utvrđenim Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241, 17. 9. 2015.).

(2) Odredbe članka 5. stavka 2. i Priloga I. točke 8. ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj ili koji su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine koja je potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

II. ZAHTJEVI KVALITETE

Članak 4.

(1) Proizvodi iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika moraju ispunjavati zahtjeve propisane u Prilogu I. ovoga Pravilnika.

(2) Ne dovodeći u pitanje odredbe Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima (SL L 354, 31. 12. 2008.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 1333/2008) u proizvodnji proizvoda iz Priloga I. ovoga Pravilnika dozvoljena je samo upotreba sastojaka iz Priloga II. i III. ovoga Pravilnika.

Članak 5.

(1) Proizvodi iz Priloga I. ovoga Pravilnika moraju sadržavati najmanje 60% topljive suhe tvari, određene refraktometrom, izuzev proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima.

(2) Ne dovodeći u pitanje odredbe članka 17. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog Parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, Direktive Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011), proizvodi iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika koji imaju smanjen sadržaj šećera mogu se staviti na tržište pod nazivima iz Priloga I. ovoga Pravilnika, pod uvjetom da sadrže najmanje 55% topljive suhe tvari.

Članak 6.

Kada se kod proizvodnje proizvoda iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika miješa više vrsta voća, minimalni udio pojedine vrste voća, propisan u Prilogu I. ovoga Pravilnika, mora se smanjiti proporcionalno količini pojedine vrste voća.

III. ZAHTJEVI OZNAČAVANJA

Članak 7.

Na označavanje proizvoda iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Uredbe (EU) br. 1169/2011 te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

Članak 8.

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

(2) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu I. ovoga Pravilnika mogu se upotrebljavati prema uobičajenoj praksi za dodatno označavanje drugih proizvoda koji se ne mogu zamijeniti s proizvodima iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

Članak 9.

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

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

Članak 10.

(1) Pri označavanju proizvoda mora biti naveden udio voća riječima »proizvedeno od ... g voća na 100 g« konačnog proizvoda.

(2) Ako se u proizvodnji koristi vođeni ekstrakt voća, udio voća se izračunava uz oduzimanje mase vode, korištene za pripremu vodenog ekstrakta.

Članak 11.

(1) Pri označavanju proizvoda mora biti navedena ukupna količina šećera riječima »ukupni šećeri ... g na 100 g« pri čemu navedeni broj predstavlja vrijednost određenu refraktometrom pri 20 °C za gotov proizvod, uz dozvoljeno odstupanje ± 3 refraktometrijska stupnja.

(2) Pri označavanju proizvoda nije potrebno navoditi podatak iz stavka 1. ovoga članka ukoliko je sadržaj šećera naveden u okviru hranjivih vrijednosti hrane sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Članak 12.

Podaci iz članka 10. stavka 1. i članka 11. stavka 1. ovoga Pravilnika moraju se nalaziti u istom vidnom polju s nazivom hrane i biti jasno vidljivi.

Članak 13.

Ako je koncentracija sumpornog dioksida i/ili sulfita u proizvodu veća od 10 mg/kg, isti mora biti naveden u popisu sastojaka sukladno odredbama članka 9. stavka 1. točke c) i članka 21. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

IV. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 14.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom u svrhu službene kontrole koriste se validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 15.

Prilozi I., II. i III. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

V. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 16.

Proizvodi iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika mogu se i dalje proizvoditi i označavati prema propisu iz članka 17. ovoga Pravilnika i stavljati na tržište do najviše 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a mogu se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 17.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (»Narodne novine«, broj 94/11).

Članak 18.

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

Klasa: 011-01/18-01/68

Urbroj: 525-09/1649-19-13

Zagreb, 12. kolovoza 2019.

Ministrica poljoprivrede

mr. sc. Marija Vučković, v. r.

PRILOG I.

NAZIVI, DEFINICIJE I OPĆI ZAHTJEVI

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 može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1000 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 dunju
- 150 g za đumbir
- 160 g za oraščićevu/kajušku jabuku
- 60 g za marakuju.

2. »*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.

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

Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1000 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 dunju
- 250 g za đumbir
- 230 g za oraščićevo/kajušku jabuku
- 80 g za marakuju.

3. »Žele« je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćni sok i/ili vodeni ekstrakt jedne ili više vrsta voća i šećer. Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata, upotrijebljena za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju džema. Te količine su izračunate nakon oduzimanja mase vode, koja je bila upotrijebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

4. »Ekstra žele« je proizvod kod kojeg količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljenih za proizvodnju 1000 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 upotrijebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

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

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

Količina citrusnog voća upotrijebljenog za proizvodnju 1000 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« smije se 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. »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.

PRILOG II.

DOZVOLJENI DODANI SASTOJCI

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

- med, definiran Pravilnikom o medu (»Narodne novine« br. 53/15 i 47/17) u sve proizvode kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer
- voćni sok u džem
- voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća (u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele)
- sokove crvenog voća u džem i ekstra džem proizvedene od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare
- sok od cikle u džem i žele proizvedene 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
- listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, proizvedene od dunje

- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začine, vaniliju i ekstrakt vanilije u sve proizvode i
- vanilin u sve proizvode.

PRILOG III.

DEFINICIJE I OBRADA SASTOJAKA

1. Definicije

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. Voće

- 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
- rajčica, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeve, dinje, lubenice i
- jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzerviranom stanju, može biti sušen ili konzerviran u sirupu.

2. *Voćna pulpa* – 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* – jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom.

4. *Vodeni ekstrakt voća* – proizvod koji, uzevši u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade, sadrži sve u vodi topljive sastojke voća.

5. Šećeri (dozvoljeni):

- šećeri, definirani posebnim propisom o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju
- fruktozni sirup
- šećeri, ekstrahirani iz voća i
- smeđi šećer.

2. Obrada

1. Sastojci iz točke 1., 2., 3. i 4. Odjeljka 1. ovoga Priloga mogu se obrađivati:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem
 - liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu)
 - koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć i
 - 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 Priloga I. ovoga Pravilnika nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumpornog dioksida propisana Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
2. Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.
3. Kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.