

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

1986

Na temelju članka 94. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 46/07, 55/11), ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK

O VOĆNIM DŽEMOVIMA, ŽELEIMA, MARMELADAMA, PEKMEZU TE ZASLAĐENOM KESTEN PIREU [\[1\]](#)

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati voćni džemovi, želei, marmelade, 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,
- dodatne zahtjeve označavanja.

Članak 2.

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

Članak 3.

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

(2) Ne dovodeći u pitanje odredbe Pravilnika o prehrambenim aditivima (»Narodne novine« broj 62/10, 62/11) [\[2\]](#), u proizvodnji proizvoda iz Priloga 1. ovoga Pravilnika dozvoljena je samo upotreba sastojaka iz Priloga 2. i 3. ovoga Pravilnika.

Članak 4.

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

II. OZNAČAVANJE

Članak 5.

Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (»Narodne novine« broj 63/11, 79/11)[\[3\]](#) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

Članak 6.

(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 pod tim nazivom mogu stavljati na tržište.

(2) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu 1. ovoga Pravilnika mogu se upotrebljavati prema uobičajenoj praksi za dodatno označavanje drugih proizvoda koji se ne mogu zamijeniti s proizvodima iz Priloga 1. ovoga Pravilnika.

Članak 7.

(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, nabrojanje vrsta voća može se zamijeniti izrazom »miješano voće« ili sličnim izrazom, ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

Članak 8.

(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 vodeni ekstrakt voća, udio voća se izračunava uz oduzimanje mase vode, korištene za pripremu vodenog ekstrakta.

Članak 9.

(1) Pri označavanju 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 dozvoljeno odstupanje ± 3 refraktometrijska stupnja.

(2) Pri označavanju proizvoda nije potrebno navesti sadržaj šećera ukoliko je navedena prehrambena tvrdnja o šećerima kada se navode i hranjive vrijednosti hrane sukladno Pravilniku o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (»Narodne novine« broj 29/09).[\[4\]](#)

Članak 10.

Podaci iz članka 8. stavka 1. i članka 9. stavka 1. ovoga Pravilnika moraju biti jasno vidljivi i nalaziti se u istom vidnom polju s nazivom proizvoda.

Članak 11.

Iznimno od članka 19. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, ako je ostatak sumporovog dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, isti mora biti naveden u popisu sastojaka.

Članak 12.

(1) Uz iznimku proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima, proizvodi iz točke 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. i 8. Priloga 1. ovoga Pravilnika, moraju sadržavati najmanje 60% topljive suhe tvari, određene refraktometrom.

(2) Ne dovodeći u pitanje članak 18. stavke od 1. do 5. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, uzimajući u obzir posebne slučajeve, za proizvode koji sadrže manje od 60% topljive suhe tvari odobrava se upotreba naziva iz Priloga 1. ovoga Pravilnika.

Članak 13.

Ministarstvo izdaje odobrenje za stavljanje na tržište Republike Hrvatske proizvoda iz članka 12. stavka 2. ovoga Pravilnika na temelju podnesenog zahtjeva za izdavanje odobrenja.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 14.

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

Članak 15.

Prilozi 1., 2. i 3. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 16.

(1) Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (»Narodne novine« broj 76/06).

(2) Proizvodi proizvedeni i označeni sukladno propisu iz stavka 1. ovoga članka mogu se stavljati na tržište do dana ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju i nalaziti se na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 17.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju, osim točke 5., I. dijela Priloga 3. ovoga Pravilnika koji stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa:
Urbroj:
Zagreb, 28. srpnja 2011.

011-04/11-01/5
525-13-2-0495/11-17

Potpredsjednik
Vlade
Republike
Hrvatske i
ministar
poljoprivrede,
ribarstva i
ruralnog razvoja
Petar
Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

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 oraščićevu/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 citrus voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore, te šećera i vode.

Količina citrus 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 pirea« 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 2.

DOZVOLJENI DODANI SASTOJCI

Proizvodima iz Priloga 1. ovoga Pravilnika dozvoljeno je dodavati sljedeće sastojke:

- med, definiran Pravilnikom o medu (»Narodne novine« broj 93/09)[\[5\]](#): 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;
- vanilin: u sve proizvode.

PRILOG 3.

DEFINICIJE I OBRADA SASTOJAKA

I. 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;
- 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 Pravilnikom o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju (»Narodne novine« broj 39/09, 144/10)[6];

– fruktozni sirup;

– šećeri, ekstrahirani iz voća;

– smeđi šećer.

II. Obrada

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

– zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem

– liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu)

– koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć

– konzerviranjem sa sumporovim 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 1. nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumporovog dioksida propisana Pravilnikom o prehrambenim aditivima.

2. Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.

3. Kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.

[1] Ovim se Pravilnikom preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 2001/113/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim džemovima, želeima, marmeladama i zaslađenom kesten pireu namijenjenim za konzumaciju

[2] Pravilnikom se preuzimaju odredbe:

– Uredbe (EZ) broj 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima

– Direktive 2008/60/EZ od 17. lipnja 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće za sladila za uporabu u hrani

– Direktive 2008/84/EZ od 27. kolovoza 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće prehrambenih aditiva drugačijih od sladila i bojila

– Direktive 2008/128/EZ od 22. prosinca 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće za bojila za uporabu u hrani

– Direktive 2009/163/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 22. prosinca 2009. o sladilima za uporabu u hrani

[3] Pravilnikom se preuzimaju odredbe:

– Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju propisa država članica koji se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje prehrambenih proizvoda;

– Direktive Komisije 87/250/EEZ od 15. travnja 1987. o oznaci alkoholne jakosti po volumenu kod označavanja alkoholnih pića namijenjenih za prodaju krajnjem potrošaču;

– Direktive Vijeća ministara 89/396/EEZ od 14. lipnja 1987. o oznakama ili znakovima koje određuju seriju kojoj hrana pripada;

– Direktive Komisije 2008/5/EZ od 30. siječnja 2008. koja se odnosi na obvezno označavanje kod određene hrane pojedinosti drugih od onih propisanih Direktivom 2000/13/EZ Europskog parlamenta i vijeća;

– Direktive Komisije 2002/67/EZ od 18. srpnja 2002. koja se odnosi na označavanje hrane koja sadrži kinin i hrane koja sadrži kofein;

– Uredbe Komisije (EZ) broj 608/2004 od 31. ožujka 2004. koja se odnosi na označavanje hrane i sastojaka hrane s dodanim fitosterolima, fitosterol esterima, fitostanolima i fitostanol esterima;

– Direktive 94/35/EZ Europskog parlamenta i Komisije od 30. lipnja 1994. o sladilima koja se koriste u hrani;

– Direktive Komisije 1999/10/EZ od 8. ožujka 1999. kojom se derogiraju odredbe članka 7. Direktive Vijeća 79/112/EEZ o označavanju hrane;

[4] Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 90/496/EEZ od 24. rujna 1990. o obilježavanju hranjive vrijednosti prehrambenih proizvoda

[5] Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. koja se odnosi na med

[6] Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 2001/111/EZ od 20. prosinca 2001. o šećerima namijenjenim za prehranu ljudi i Direktive Komisije 79/796/EEZ od 26. srpnja 1979. o metodama analiza šećera namijenjenih za prehranu ljudi