Проект

**НАРЕДБА**

**за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени**

Раздел I

**Общи положения**

**Чл. 1.** (1) С наредбата се определят изискванията към наименованията, състава, характеристиките, етикетирането и производството на плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека.

(2) Наредбата не се прилага за продуктите по ал. 1, предназначени за влагане при производството на фини печива, сладкарски изделия, бисквити и други.

Раздел II

**Изисквания към наименованията, състава и характеристиките на плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени**

**Чл. 2.** (1) Наименованието "конфитюр" се използва за смес, получена от вода, захари и пулп и/или пюре от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

(2) Конфитюр от цитрусови плодове може да се произвежда и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

(3) Количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да са по-малко от:

1. 250 g за конфитюр от френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;

2. 150 g за конфитюр от джинджифил;

3. 160 g за конфитюр от плодове на кашу;

4. 60 g за конфитюр от плод от пасифлора;

5. 350 g за всички останали конфитюри.

**Чл. 3.** (1) Наименованието "конфитюр екстра качество" се използва за смес, получена от вода, захари и неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

(2) Конфитюр екстра качество от шипки и конфитюр екстра качество от безсеменни малини, къпини, касис, боровинки и френско грозде може да се получи изцяло или частично от неконцентрирани пюрета на съответните плодове. Конфитюр екстра качество от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

(3) При производството на конфитюр екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домат да се използват в смес с други плодове.

(4) Количеството пулп, което се влага в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от:

1. 350 g за конфитюри екстра качество от френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;

2. 250 g за конфитюри екстра качество от джинджифил;

3. 230 g за конфитюри екстра качество от плодове на кашу;

4. 80 g за конфитюри екстра качество от плод от пасифлора;

5. 450 g за всички останали конфитюри екстра качество.

**Чл. 4.** (1) Наименованието "желе" се използва за смес, получена от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

(2) Количеството на сока и/или водния екстракт по ал. 1, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото в чл. 2, ал. 3 количество пулп и/или пюре. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода.

(3) При производството на желе екстра качество количеството на сока и/или водния екстракт по ал. 1 не трябва да е по-малко от посоченото в чл. 3, ал. 4 количество пулп. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода.

(4) При производството на желе екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домат да се използват в смес с други плодове.

**Чл. 5.** (1) Наименованието "мармалад" се използва за означаване на смес, получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

(2) Количеството цитрусов плод, което се влага в производството на 1 000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от 200 g, от които най-малко 75 g трябва да са получени от ядивната част на плода (ендокарп).

**Чл. 6.** Наименованието "желе-мармалад" се използва за продукт, който не съдържа неразтворими вещества, при което се допускат незначителни количества фино раздробени кори от плода.

**Чл. 7.** Наименованието "подсладено пюре от кестени" се използва за смес от вода, захар и най-малко 380 g пюре от кестени (Castanea sativa) за 1 000 g готов продукт.

**Чл. 8.** Наименованието "мармалад от плодове" се използва за смес от вода, захари, пулп и/или пюре, получени от плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

**Чл. 9.** (1) Наименованията по чл. 2 - 7 трябва да съдържат информация за използваните плодове, изброени в низходящ ред съобразно вложеното им количество към момента на производството.

(2) Когато продуктите по ал. 1 са произведени от 3 или повече видове плодове, в наименованието им посочването на използваните плодове може да се замени с думите "смес от плодове" или друг с еднозначен термин, или с посочване броя на вложените плодове.

**Чл. 10.** В наименованието по чл. 8 думата "плодове" може да се замени със:

1. името на плода, когато продуктът е произведен от един вид плод;

2. имената на използваните плодове, изброени в низходящ ред съобразно вложеното им количество, когато продуктът е произведен от два или повече видове плодове.

**Чл. 11.** (1) Наименованията по чл. 2 - 8 се използват за търговско обозначаване единствено на храни, които отговарят на изискванията на наредбата.

(2) Наименованията по чл. 2 - 8 могат да се използват като допълнения в наименованията на други храни, които не могат да бъдат объркани с храните по чл. 2 – 8.

**Чл. 12.** (1) Показателят "сухо вещество" за храните по чл. 2 - 8, определен рефрактометрично, изразен в проценти, трябва да бъде не по-малко от 60, с изключение на тези, при които захарите са напълно или частично заменени с подсладители.

(2) Допуска се съгласувано с изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните използването на наименованията по чл. 2 - 8 за продукти, които не отговарят на изискванията на ал. 1, при условие че продуктът отговаря на всички останали приложими изисквания на наредбата.

**Чл. 13.** При използване на смес от два или повече видове плодове по чл. 2 - 8 минималното количество на 1 000 g за всеки плод се определя в съответствие с процентната му пропорция от общото количество вложени плодове.

**Чл. 14.** (1) За производството на храните по чл. 2 - 8 се използват само:

1. суровини:

а) плодове;

б) плодови пулпове;

в) плодови пюрета;

г) водни екстракти от плодове;

д) захари;

2. допълнителни съставки, посочени в приложение № 1.

(2) Допуска се влагането на добавки в храните при условията, определени в Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (OB, L 354 от 31.12.2008 г.) (Регламент (ЕО) № 1333/2008).

(3) За обработка на суровините по ал. 1, т. 1, букви "а" - "г" се използват технологичните практики, посочени в приложение № 2.

Раздел III

**Изисквания към етикетирането на плодови конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени**

**Чл. 15.** (1) При етикетирането на храните по чл. 2 – 8 се спазват изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (OB, L 304 от 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011) и на Наредбата за предоставянето на информация на потребителите за храните, приета с Постановление № 97 на Министерския съвет от 2021 г. (обн., ДВ, бр. 25 от 2021 г.), като се обявяват задължително и следните данни:

1. указание за количеството вложен плод, означено с думите "приготвен от ... g плод на 100 g" за готовия продукт; когато се използват водни екстракти от плодове, масата на водата, използвана при приготвянето им, се изважда;

2. указание за общото захарно съдържание, означено с думите "общо захарно съдържание ... g/100 g" за готовия продукт, определено рефрактометрично при 20°С, с допустимо отклонение ±3 рефрактометрични градуса; когато за храната има хранителна претенция за енергийната стойност по отношение на захарите, при условията и по реда на Регламент (ЕС) № 1169/2011, захарното съдържание не се посочва.

(2) Данните по ал. 1 трябва да са написани по ясен и разбираем за потребителя начин и да са разположени в едно зрително поле с наименованието на храната.

**Чл. 16.** При етикетирането на храните по чл. 2 - 8 серният диоксид се включва в списъка на съставките им, когато остатъчното му количество е над 10 mg/kg готов продукт.

**Допълнителни разпоредби**

**§ 1.** По смисъла на наредбата:

1. "Водни екстракти от плодове" са екстракти от плодовете, останали след неизбежните загуби при производството им, които съдържат всички водоразтворими съставки на използвания плод.

2. "Джинджифил" е ядивният корен на плода джинджифил в прясно или консервирано състояние. Джинджифилът може да бъде изсушен или консервиран в сироп.

3. "Захари" са захарите, определени в наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, по чл. 5 от Закона за храните, фруктозен сироп, захари, екстрахирани от плод, кафява захар.

4. "Плод" са всички плодове, домати, ядивни части на стъблото на ревен, моркови, сладки картофи, краставици, тикви, пъпеши и дини, свежи, здрави без развала, които съдържат всичките си основни хранителни вещества и са достатъчно зрели, за да се използват след почистване, отстраняване на дефектите и външните обвивки.

5. "Плодов пулп" е нарязана или раздробена, но без да е доведена до пюре, ядивна част на плода, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни.

6. "Плодово пюре" е ядивната част на плода, доведена до пюре чрез прекарване през сито или подобен технологичен процес, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни.

**§ 2.** С тази наредба се въвеждат изискванията на Директива 2001/113/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 година относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 033).

**Заключителна разпоредба**

**§ 3.** Наредбата се приема на основание чл. 5 от Закона за храните.

Приложение № 1

към чл. 14, ал. 1, т. 2

**Допълнителни съставки, използвани при производството на храните**

**по чл. 2 – 8**

1. Мед по смисъла на наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, по чл. 5 от Закона за храните - във всички продукти като пълен или частичен заместител на захари.

2. Сок от плодове - само в конфитюр.

3. Сок от цитрусови плодове - само в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, получени от друг вид плод.

4. Сок от червени плодове - само в конфитюр и конфитюр екстра качество, получени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен.

5. Сок от червено цвекло - само в конфитюр и желе, получени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи.

6. Етерични масла от цитрусови плодове - само в мармалад и желе-мармалад.

7. Масла и мазнини за хранителни цели - като антипенители във всички продукти.

8. Течен пектин - във всички продукти.

9. Кори от цитрусови плодове - в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество.

10. Листа от индрише (Pelargonium odoratissimum) - в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, получени от дюли.

11. Спиртни напитки, вино и винен ликьор, ядки, ароматични билки, подправки, ванилия и ванилови екстракти - във всички продукти.

12. Ванилин - във всички продукти.

Приложение № 2

към чл. 14, ал. 3

**Технологични практики за обработка на суровини, използвани при производството на храните по чл. 2 – 8**

1. Термична обработка, охлаждане или замразяване.

2. Изсушаване чрез лиофилизация.

3. Концентриране до степен, зависеща от техническите възможности.

4. Сушене на кайсии и сливи с методи, различни от лиофилизацията, при производството на конфитюр.

5. Консервиране на кори от цитрусови плодове в саламура.

6. Използване на серен диоксид (Е220) или неговите соли (Е221, Е222, Е223, Е224, Е226 и Е227) като консервант, при условие че максималното му съдържание в готовите продукти не надвишава нивата съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008, с изключение при производството на продукти екстра качество.