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

2. 180 g за конфитюр от джинджифил;

3. 230 g за конфитюр от плодове на кашу;

4. 80 g за конфитюр от плод от пасифлора;

5. 450 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. 450 g за конфитюри екстра качество от френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;

2. 280 g за конфитюри екстра качество от джинджифил;

3. 290 g за конфитюри екстра качество от плодове на кашу;

4. 100 g за конфитюри екстра качество от плод от пасифлора;

5. 500 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 от цитрусови плодове“ 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) В наименованието на продукта „мармалад от цитрусови плодове“ терминът „цитрусови плодове“ може да бъде заменен с наименованието на вложените цитрусови плодове.

(3) 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, определен като мармалад от цитрусови плодове, 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.** (1) Наименованията „мармалад от плодове“ и „мармалад от плодове екстра качество“ се използват за смес от вода, захари, пулп и/или пюре, получени от плодове, различни от цитрусовите, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

(2) Количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, са:

1. за мармалад от плодове – съгласно чл. 2, ал. 3;

2. за мармалад от плодове екстра качество – съгласно чл. 3, ал. 4.

**Чл. 9.** (1) Наименованията по чл. 2 - 8 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 наименованията 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 продукти, които отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните (ОВ, специално българско издание: глава 15, том 018) по отношение на намалено съдържание на захар и 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) 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.).

(2) На етикета се посочва 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.

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

**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 с Наредбата за изискванията към някои захари, предназначени за консумация от човека, приета с Постановление № 18 на Министерския съвет от 2023 г. (обн., ДВ, бр. 14 от 2023 г.), 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:

1. 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).

2. Директива (ЕС) 2024/1438 на Европейския парламент и на Съвета от 14 май 2024 година за изменение на Директива 2001/110/ЕО на Съвета относно меда, Директива 2001/112/ЕО на Съвета относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, Директива 2001/113/ЕО на Съвета относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека, и Директива 2001/114/ЕО на Съвета относно определени частично или напълно дехидратирани консервирани млека, предназначени за консумация от човека (ОВ, L 2024/1438 от 24.05.2024 г.).

**Преходни и заключителни разпоредби**

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

**§ 4.** До 13 юни 2026 г. количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1 000 g готов продукт, могат да бъдат не по-малко от:

1. за конфитюр по чл. 2, ал. 3 и мармалад от плодове по чл. 8, ал. 2, т. 1:

а) 250 g за конфитюр от френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;

б) 150 g за конфитюр от джинджифил;

в) 160 g за конфитюр от плодове на кашу;

г) 60 g за конфитюр от плод от пасифлора;

д) 350 g за всички останали конфитюри.

2. за конфитюр екстра качество по чл. 3, ал. 4 и мармалад екстра качество по чл. 8, ал. 2, т. 2:

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

б) 250 g за конфитюри екстра качество от джинджифил;

в) 230 g за конфитюри екстра качество от плодове на кашу;

г) 80 g за конфитюри екстра качество от плод от пасифлора;

д) 450 g за всички останали конфитюри екстра качество.

**§ 5.** Пуснатите на пазара или етикетирани преди 14 юни 2026 г. продукти по § 4, могат да продължат да се предлагат на пазара до изчерпване на наличните количества.

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 Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с Постановление № 3 на Министерския съвет от 2023 г. (обн., ДВ, бр. 4 от 2023 г.) – във всички продукти като пълен или частичен заместител на захари.

2. Сок от плодове, независимо дали е концентриран или не – само в конфитюр.

3. Сок от цитрусови плодове, независимо дали е концентриран или не - само в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, получени от друг вид плод.

4. Сок от червени плодове, независимо дали е концентриран или не – само в конфитюр и конфитюр екстра качество, получени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен.

5. Сок от червено цвекло, независимо дали е концентриран или не – само в конфитюр и желе, получени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи.

6. Етерични масла от цитрусови плодове – само в мармалад от цитрусови плодове 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.

13. 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.).

Приложение № 2

към чл. 14, ал. 2

**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.