

IMENA, OPIS PROIZVODOV IN OPREDELITEV POJMOV

I. IMENA IN OPIS PROIZVODOV

1. »Džem«

je mešanica sladkorjev, sadne pulpe in/ali sadne kaše ene ali več vrst sadja in vode, ki je ustrezne želirane konsistence. Je pa lahko džem iz citrusov pridobljen iz celih sadežev, narezanih na rezine in/ali koščke.

Zaradi upoštevanja izrazov, ki jih običajno uporabljajo potrošniki, se kot sopomenka za izraz »džem« lahko uporabi izraz »marmelada«, razen v primeru džema iz citrusov.

Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše, uporabljena za proizvodnjo 1000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od:

– 450 g	praviloma,
– 350 g	za rdeči ribez, jerebike, krhlike, črni ribez, šipek in kutine,
– 180 g	za ingver,
– 230 g	za granatna jabolka,
– 80 g	za pasijonke.

2. »Ekstra džem«

je mešanica sladkorjev, nezgoščene sadne pulpe ene ali več vrst sadja in vode, ki je ustrezne želirane konsistence. Vendar je lahko šipkov ekstra džem in ekstra džem brez semen iz malin, robidnic, črnega ribeza, borovnic in rdečega ribeza dobljen v celoti ali delno iz nezgoščene kaše teh sadežev. Ekstra džem iz citrusov je lahko pridobljen iz celih sadežev, narezanih na rezine in/ali koščke.

Zaradi upoštevanja izrazov, ki jih običajno uporabljajo potrošniki, se za izraz »ekstra džem« lahko uporabi izraz »ekstra marmelada«, razen v primeru ekstra džema iz citrusov.

Pri proizvodnji ekstra želejev v mešanici ni dovoljeno uporabiti naslednjega sadja: jabolk, hrušk, sliv, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

Količina sadne pulpe, uporabljena za proizvodnjo 1000 g končnega proizvoda ne sme biti manjša od:

– 500 g	praviloma,
– 450 g	za rdeči ribez, jerebike, krhlike, črni ribez, šipek in kutine,
– 280 g	za ingver,
– 290 g	za granatna jabolka,
– 100 g	za pasijonke.

3. »Žele«

je ustrezno želirana mešanica sladkorjev in sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov iz ene ali več vrst sadja.

Količina sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov, uporabljena za proizvodnjo 1000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, določene za proizvodnjo džemov. Te količine so izračunane po odštetju mase vode, ki je bila uporabljena pri pripravi vodnih ekstraktov.

4. »Ekstra žele«

Pri »ekstra želeju« pa količina sadnega soka in/ali vodnih ekstraktov, uporabljena za proizvodnjo 1000 g končnega proizvoda, ne sme biti manjša od količine, določene za proizvodnjo ekstra džemov. Te količine so izračunane po odštetju mase vode, ki je bila uporabljena pri pripravi vodnih ekstraktov.

Pri proizvodnji ekstra želejev v mešanici ni dovoljeno uporabiti naslednjega sadja: jabolk, hrušk, sliv, melon, lubenic, grozdja, buč, kumaric in paradižnika.

5. »Marmelada iz citrusov«

je mešanica, ki je ustrezne želirane konsistence, vode, sladkorjev in ene ali več vrst naslednjih proizvodov, pridobljenih iz sadja citrusov: pulpe, kaše, soka, vodnega ekstrakta in lupine. V imenu proizvoda »marmelada iz citrusov« se lahko izraz »cirusov« nadomesti z imenom uporabljenega citrusa. Količina sadja citrusov, uporabljenega za proizvodnjo 1000 g končnega izdelka, ne sme biti manjša od 200 g, od katerih mora biti najmanj 75 g pridobljenih iz notranjega dela plodu.

6. »Žele marmelada«

Ime »žele marmelada« se sme uporabiti, če proizvod, opredeljen kot marmelada iz citrusov, ne vsebuje nobenih netopnih snovi, razen morda majhne količine fino narezane lupine.

7. »Sladkana kostanjeva kaša«

je mešanica vode, sladkorja in najmanj 380 g kostanjeve (*Castanea sativa*) kaše na 1000 g končnega proizvoda.

II. Proizvodi iz 1., 2., 3., 4., 5., 6. in 7. točke I. dela te priloge, morajo vsebovati najmanj 60% topnih snovi, določeno z refraktometrom; razen pri proizvodih, ki izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z zmanjšano vsebnostjo sladkorja, in pri proizvodih, pri katerih je bil sladkor delno ali v celoti nadomeščen s sladili.

III. Pri mešanici sadja se najmanjša vsebnost različnih vrst sadja, določena v delu I, zmanjša sorazmerno odstotnemu deležu.