

## TILSKIPUN RÁÐSINS 2004/84/EB

2008/EES/22/22

frá 10. júní 2004

## um breytingu á tilskipun 2001/113/EB varðandi aldinsultu, ávaxtahlaup og -m auk og kastaníuhnetum auk með sätuefni til mannelis (\*)

RÁÐ EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Evrópubandalagsins, einkum 37. gr.,

með hliðsjón af tillögu framkvæmdastjórnarinnar,

með hliðsjón af álitum Evrópuþingsins,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í tilskipun 2001/113/EB<sup>(1)</sup> eru settar fram grunnkröfur sem nokkrar vörur, sem tilgreindar eru í I. viðauka, skulu uppfylla, þ.m.t. „sulta“ og „ávaxtamauk“, svo að flutningar viðkomandi vara verði greiddir á innri markaðinum.
- 2) Í þýsku útgáfunni eru vöruheitin „Konfitüre“ og „Marmelade“ notuð yfir „sultu“ og „ávaxtamauk“.
- 3) Á sumum staðbundnum mörkuðum í Austurríki og Þýskalandi, s.s. bændamörkuðum eða vikulegum mörkuðum, er hefð fyrir því að nota einnig hugtakið „Marmelade“ yfir vöruheitið „sulta“. Í slíkum tilvikum er hugtakið „Marmelade aus Zitrusfrüchten“ notað yfir hugtakið „ávaxtamauk“ til að greina á milli þessara tveggja vöruflokka.

4) Því er rétt að Austurríki og Þýskaland taki tillit til þessara hefða við samþykkt ráðstafana sem eru nauðsynlegar til að uppfylla ákvæði tilskipunar 2001/113/EB.

5) Þessi tilskipun skal gilda frá og með 12. júlí 2004 til að tryggja fullan ávinning af ákvæðum hennar.

SAMÞYKKT TILSKIPUN ÞESSA:

1. gr.

Í stað I. viðauka við tilskipun 2001/113/EB í þýsku útgáfunni komi viðaukinn við þessa tilskipun.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi daginn eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Hún gildir frá 12. júlí 2004.

3. gr.

Tilskipun þessari er beint til aðildarríkjanna.

Gjört í Lúxemborg 10. júní 2004.

Fyrir hönd ráðsins,

D. AHERN

forseti.

(\*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 219, 19.6.2004, bls. 8. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 57/2005 frá 29. apríl 2005 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn, sjá *EES-viðbætur við Stjórnartíðindi Evrópusambandsins* nr. 46, 15.9.2005, bls. 22.

(<sup>1</sup>) Stjtið. EB L 10, 12.1.2002, bls. 67.

## VIÐAUKI

„ANHANG I

**VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE**

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

- «Konfitüre» (\*) ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtart(en) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmark beträgt mindestens

- 350 g im Allgemeinen,
- 250 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 150 g bei Ingwer,
- 160 g bei Kaschuäpfeln,
- 60 g bei Passionsfrüchten.

- «Konfitüre extra» ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtart(en) und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentrierter Fruchtmark hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

- 450 g im Allgemeinen,
- 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 250 g bei Ingwer,
- 230 g bei Kaschuäpfeln,
- 80 g bei Passionsfrüchten.

- «Gelee» ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtart(en).

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

- Bei der Herstellung von «Gelee extra» entspricht die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers. Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

- «Marmelade» ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale (\*\*).

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

- Mit «Gelee-Marmelade» wird das Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

(<sup>1</sup>) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung «Marmelade» verwendet werden.

(<sup>2</sup>) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung «Marmelade aus Zitrusfrüchten» verwendet werden.

- 
- «Maronenkrem» ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1000 g Enderzeugnis.
- II. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.
- Unbeschadet des Artikels 5 Absatz 1 der Richtlinie 2000/13/EG können die Mitgliedstaaten jedoch die vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60% lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen.
- III. Bei Mischungen wird der in Abschnitt I vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.“
-