

## RÅSDIREKTIV 2004/84/EF

2008/EØS/22/50

av 10. juni 2004

**om endring av direktiv 2001/113/EF om syltetøy, fruktgelé, marmelade og kastanjepuré beregnet på konsum(\*)**

RÅDET FOR DEN EUROPEISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap, særlig artikkel 37,

under henvisning til forslag fra Kommisjonen,

under henvisning til uttalelse fra Europaparlamentet og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved direktiv 2001/113/EF<sup>(1)</sup> fastsettes de grunnleggende krav som må oppfylles av en rekke produkter definert i direktivets vedlegg I, herunder «syltetøy» og «marmelade», for at disse produktene kan omsettes fritt innenfor det indre marked.
- 2) I den tyske språkversjonen brukes varebetegnelsene «Konfitüre» og «Marmelade» om henholdsvis «syltetøy» og «marmelade».
- 3) På noen lokale markeder i Østerrike og Tyskland, som bondemarkeder eller ukentlige markeder, har begrepet «Marmelade» også tradisjonelt blitt brukt for varebetegnelsen «syltetøy». I slike tilfeller brukes begrepet «Marmelade aus Zitrusfrüchten» for begrepet «marmelade» for å skille mellom de to produktgruppene.

4) Østerrike og Tyskland bør derfor ta hensyn til disse tradisjonene ved vedtakelsen av de bestemmelser som er nødvendige for å etterkomme direktiv 2001/113/EF.

5) Dette direktiv bør gjelde fra 12. juli 2004 for å sikre fullt utbytte av dets bestemmelser

VEDTATT DETTE DIREKTIV —

*Artikkel 1*

Vedlegg I til direktiv 2001/113/EF i tysk språkversjon erstattes med vedlegget til dette direktiv.

*Artikkel 2*

Dette direktiv trer i kraft dagen etter at det er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Det får anvendelse fra 12. juli 2004.

*Artikkel 3*

Dette direktiv er rettet til medlemsstatene.

Utferdiget i Luxembourg, 10. juni 2004.

*For Rådet*

D. AHERN

*Formann*

(\*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 219 av 19.6.2004, s. 8, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 57/2005 av 29. april 2005 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 46 av 15.9.2005, s. 22.

<sup>(1)</sup> EFT L 10 av 12.1.2002, s. 67.

## VEDLEGG

## «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 Frucht(s)orte(n) 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 Frucht(s)orte(n) 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 konzentriertem 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 Frucht(s)orte(n).

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 1 000 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 1 000 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.

(\*) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung "Marmelade" verwendet werden.

(\*\*) 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 1 000 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.»
-