

32001L0113

12.1.2002

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 10/67

**DIRECTIVA 2001/113/CE A CONSILIULUI
din 20 decembrie 2001**

**privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate
alimentației umane**

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 37,

având în vedere propunerea Comisiei ⁽¹⁾,

având în vedere avizul Parlamentului European ⁽²⁾,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social ⁽³⁾,

întrucât:

(1) Anumite directive verticale privind produsele alimentare ar trebui să fie simplificate astfel încât să prevadă numai normele esențiale care trebuie îndeplinite de către produsele la care se referă, pentru a permite libera circulație a produselor respective pe piața internă, în conformitate cu concluziile Consiliului European de la Edinburg, din 11 și 12 decembrie 1992, confirmate de concluziile Consiliului European de la Bruxelles din 10 și 11 decembrie 1993.

(2) Directiva 79/693/CEE a Consiliului din 24 iulie 1979 de armonizare a legislațiilor statelor membre privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane ⁽⁴⁾ s-a justificat prin faptul că diferențele dintre legislațiile interne privind produsele respective puteau duce la crearea unor condiții de concurență neloială și, prin urmare, la inducerea în eroare a consumatorilor și puteau influența astfel, în mod direct, realizarea și funcționarea pieței comune.

(3) Directiva 79/693/CEE a fost, prin urmare, concepută pentru a stabili definițiile și normele comune privind compoziția, normele de producție și etichetarea produselor, pentru a se asigura libera circulație a acestora în interiorul Comunității.

(4) Directiva 79/693/CEE ar trebui, de asemenea, să fie aliniată cu legislația comunitară generală privind produsele alimentare, în special cu legislația privind etichetarea, coloranții, îndulcitorii și alți aditivi autorizați și, din motive de claritate, ar trebui să fie reformulată pentru a face mai accesibile normele privind condițiile de fabricare și

comercializare a gemurilor, a jeleurilor și a marmeladelor de fructe, precum și a piureului de castane îndulcit destinate consumului uman.

(5) Normele generale de etichetare a alimentelor prevăzute de Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽⁵⁾ trebuie să se aplice în anumite condiții.

(6) Pentru a ține seama de tradițiile naționale existente în ceea ce privește fabricarea gemurilor, a jeleurilor și a marmeladelor de fructe, precum și a piureului de castane îndulcit, este necesară menținerea dispozițiilor de drept intern în vigoare care autorizează comercializarea acestor produse cu un conținut de zahăr redus.

(7) Conform principiilor de subsidiaritate și de proporționalitate prevăzute la articolul 5 din tratat, obiectivul de a stabili definiții și norme comune pentru produsele menționate anterior și de a alinia prevederile cu legislația comunitară generală privind produsele alimentare nu poate fi realizat în mod suficient de către statele membre și, prin urmare, poate fi mai bine realizat, prin natura prezentei directive, de către Comunitate. Prezenta directivă nu depășește ceea ce este necesar pentru realizarea obiectivului menționat anterior.

(8) Dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive ar trebui să fie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a procedurilor de exercitare a competențelor de punere în aplicare conferite Comisiei ⁽⁶⁾.

(9) Pentru a se evita crearea unor noi bariere în calea liberei circulații, statele membre ar trebui să se abțină de la adoptarea, în ceea ce privește produsele respective, a unor dispoziții care nu sunt prevăzute de prezenta directivă,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Prezenta directivă se aplică produselor menționate în anexa I.

Prezenta directivă nu se aplică produselor destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie sau a biscuiților.

⁽¹⁾ JO C 231, 9.8.1996, p. 27.

⁽²⁾ JO C 279, 1.10.1999, p. 95.

⁽³⁾ JO C 56, 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ JO L 205, 13.8.1979, p. 5. Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 88/593/CEE (JO L 318, 25.11.1988, p. 44).

⁽⁵⁾ JO L 109, 6.5.2000, p. 29.

⁽⁶⁾ JO L 184, 17.7.1999, p. 23.

Articolul 2

Directiva 2000/13/CE se aplică produselor menționate la anexa I, în următoarele condiții:

1. Denumirea produselor din anexa I se aplică numai produselor cuprinse în această anexă și se utilizează, în cazul comercializării, pentru a le desemna.

Denumirile produselor utilizate în anexa I pot fi folosite, cu toate acestea, ca o alternativă la denumirea și conform practicilor utilizate pentru desemnarea altor produse care nu pot fi confundate cu cele menționate în anexa I.

2. Denumirile produselor sunt însoțite de mențiunea privind fructul sau fructele utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiilor prime utilizate. Cu toate acestea, în cazul produselor fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe, mențiunea privind fructele utilizate poate fi înlocuită cu „amestec de fructe” sau cu un text similar sau chiar cu numărul tipurilor de fructe utilizate.

3. Etichetarea menționează conținutul de fructe incluzând cuvintele „preparat din... g de fructe la 100 g” din produsul finit, după caz, după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

4. Etichetarea menționează conținutul total de zahăr prin cuvintele „conținut total de zahăr... g la 100 g”, acest gramaj reprezentând valoarea determinată cu ajutorul refractometrului la 20 °C pentru produsul finit, cu o toleranță de ± 3 grade refractometrice.

Cu toate acestea, conținutul de zahăr nu trebuie să fie precizat în cazul în care se specifică pe etichetă valoarea nutrițională a zaharurilor în conformitate cu Directiva 90/496/CEE ⁽¹⁾.

5. Elementele prevăzute la punctul 3 și în primul paragraf de la punctul 4 apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere vizibile clar.
6. În cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia în lista ingredientelor prin derogare de la articolul 6 alineatul (4) din Directiva 2000/13/CE.

Articolul 3

În cazul produselor menționate în anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții de drept intern care nu sunt prevăzute de prezenta directivă.

Articolul 4

Fără a aduce atingere Directivei 89/107/CEE a Consiliului ⁽²⁾ sau dispozițiilor adoptate pentru punerea sa în aplicare, numai ingredientele menționate în anexa II la prezenta directivă și materiile prime care sunt conforme cu anexa III la prezenta

directivă pot fi utilizate la fabricarea produselor menționate în anexa I la prezenta directivă.

Articolul 5

Dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive, adoptate în ceea ce privește problemele menționate mai jos, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare prevăzută la articolul 6 alineatul (2):

- prin alinierea prezentei directive cu legislația comunitară generală privind produsele alimentare;
- prin adaptarea la progresul tehnic.

Articolul 6

(1) Comisia este sprijinită de Comitetul permanent pentru produse alimentare (denumit în continuare „comitet”) instituit prin articolul 1 din Decizia 69/414/CEE ⁽³⁾.

(2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE.

Perioada stabilită la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este de trei luni.

(3) Comitetul își adoptă regulamentul de procedură.

Articolul 7

Directiva 79/693/CEE se abrogă de la 12 iulie 2003.

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 8

Statele membre pun în aplicare acte cu putere de lege și acte administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 12 iulie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Dispozițiile se aplică astfel încât:

- să autorizeze comercializarea produselor menționate în anexa I, în cazul în care sunt conforme definițiilor și normelor prevăzute de prezenta directivă, începând cu 12 iulie 2003;
- să interzică comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, începând cu 12 iulie 2004.

Cu toate acestea, se permite comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 12 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 79/693/CEE până la epuizarea stocurilor.

Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

⁽¹⁾ JO L 276, 6.10.1990, p. 40.

⁽²⁾ JO L 40, 11.2.1989, p. 27. Directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 94/34/CE (JO L 237, 10.9.1994, p. 1).

⁽³⁾ JO L 291, 19.11.1969, p. 9.

Articolul 9

Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 10

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 20 decembrie 2001.

Pentru Consiliu

Președintele

C. PICQUÉ

ANEXA I

DENUMIREA PRODUSELOR, CARACTERISTICI ȘI DEFINIȚII

I. DEFINIȚII

- „Gemul” reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii.
Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:
 - 350 g în general;
 - 250 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;
 - 150 g în cazul ghimbirului;
 - 160 g în cazul alunelor de caju;
 - 60 g în cazul fructelor pasiunii.
- „Gemul de calitate superioară” reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără sămburi de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii.
Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.
Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:
 - 450 g în general;
 - 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;
 - 250 g în cazul ghimbirului;
 - 230 g în cazul alunelor de caju;
 - 80 g în cazul fructelor pasiunii.
- „Jeleul” este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și suc și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe.
Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.
- Cu toate acestea, în cazul „jeleului de calitate superioară”, cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.
- „Marmelada” este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor.
Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.
- Denumirea „marmeladă jeleu” poate fi utilizată în cazul în care produsul nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.
- „Piureul de castane îndulcit” este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (*Castanea sativa*) la 1 000 g de produs finit.

II. Produsele menționate la punctul I trebuie să prezinte un conținut de substanță uscată solubilă de 60 % sau mai mult conform determinării cu ajutorul refractometrului, cu excepția acelor produse în care zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori.

Cu toate acestea, fără a aduce atingere articolului 5 alineatul (1) din Directiva 2000/13/CE, statele membre pot autoriza, în anumite cazuri speciale, denumirile rezervate produselor menționate la punctul I, care prezintă un conținut de substanță uscată solubilă de sub 60 %.

III. În cazul în care fructele sunt amestecate, conținutul minim stabilit la punctul I pentru diferitele tipuri de fructe trebuie să fie redus proporțional cu procentajele utilizate.

ANEXA II

Se pot utiliza următoarele ingrediente la fabricarea produselor definite în anexa I:

- miere, în conformitate cu Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea ⁽¹⁾: în toate produsele, ca substitut total sau parțial al zaharurilor;
- suc de fructe: numai în gem;
- suc de citrice: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
- suc de fructe roșii: numai în gem și în gem de calitate superioară obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă;
- suc de sfeclă roșie: numai în gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;
- uleiuri esențiale de citrice: numai în marmeladă și marmelada jeleu;
- uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți: în toate produsele;
- pectină lichidă: în toate produsele;
- coajă de citrice: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
- frunze de *Pelargonium odoratissimum*: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sunt obținute din gutui;
- băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, ierburi aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie: în toate produsele;
- vanilină: în toate produsele.

⁽¹⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 47.

ANEXA III

A. DEFINIȚII

În sensul prezentei directive, se aplică următoarele definiții:

1. Fructe:

- fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeeleor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii;
- în cadrul prezentei directive, roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii și pepenii verzi se consideră ca fiind fructe;
- „ghimbirul” este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.

2. Pulpă (de fructe):

Partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure.

3. Piure (de fructe):

Partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar.

4. Extracte apoase (din fructe):

Extractele din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor care au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat.

5. Zaharuri

Se autorizează următoarele zaharuri:

1. zaharurile în conformitate cu Directiva 2001/111/CE ⁽¹⁾;
2. sirop de fructoză;
3. zaharuri extrase din fruct;
4. zahăr nerafinat.

B. TRATAMENTUL MATERIILOR PRIME

1. Produsele definite la punctele 1, 2, 3 și 4 din partea A pot fi tratate astfel:

- încălzite, răcite sau congelate;
- liofilizate;
- concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic;
- cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor „de calitate superioară”: utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare, cu condiția să nu se depășească, în produsele definite la punctul I din anexa I, conținutul maxim de dioxid de sulf prevăzut la Directiva 95/2/CE.

2. Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare.

3. Coaja de citrice se poate conserva în saramură.

⁽¹⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 53.