

RICHTLINIE 2001/113/EG DES RATES**vom 20. Dezember 2001****über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so dass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.
- (2) Die Richtlinie 79/693/EWG des Rates vom 24. Juli 1979 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem ⁽⁴⁾ wurde damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für die genannten Erzeugnisse zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irreführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.
- (3) Mit der Richtlinie 79/693/EWG sollten daher Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale und die Etikettierung der genannten Erzeugnisse festgelegt werden, um ihren freien Verkehr in der Gemeinschaft zu gewährleisten.
- (4) Es empfiehlt sich, die Richtlinie 79/693/EWG den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere den Vorschriften über die Etikettierung, Farbstoffe, Süßungsmittel und sonstige zugelassene Zusatzstoffe anzupassen und aus Gründen der Klarheit neu zu fassen, damit die Vorschriften über die Produk-

tions- und Vermarktungsbedingungen für Konfitüren, Gelees und Maronenkrem für die menschliche Ernährung leichter zu verstehen sind.

- (5) Vorbehaltlich bestimmter Bedingungen sollten die allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁵⁾ zur Anwendung gelangen.
- (6) Um die verschiedenen Traditionen der einzelnen Mitgliedstaaten bei der Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen sowie Maronenkrem zu berücksichtigen, müssen die einzelstaatlichen Bestimmungen über die Zulassung dieser Erzeugnisse mit einem verminderten Zuckergehalt beibehalten werden.
- (7) Gemessen an den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit nach Artikel 5 des Vertrags kann das Ziel der Festlegung gemeinsamer Begriffsbestimmungen und Vorschriften für die betreffenden Produkte und der Anpassungen der Bestimmungen an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden; aufgrund der Art dieser Richtlinie kann dieses Ziel besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden. Diese Richtlinie geht nicht über das für die Erreichung des genannten Ziels erforderliche Maß hinaus.
- (8) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ⁽⁶⁾ erlassen werden.
- (9) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten davon absehen, für die betreffenden Erzeugnisse einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I definierten Erzeugnisse.

Sie gilt nicht für Erzeugnisse, die für die Herstellung von Feinbackwaren, Konditoreiwaren oder Keksen bestimmt sind.

⁽¹⁾ ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 27.⁽²⁾ ABl. C 279 vom 1.10.1999, S. 95.⁽³⁾ ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.⁽⁴⁾ ABl. L 205 vom 13.8.1979, S. 5. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/593/EWG (AbL. L 318 vom 25.11.1988, S. 44).⁽⁵⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.⁽⁶⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

Artikel 2

Die Richtlinie 2000/13/EG gilt unter den nachstehenden Bedingungen für die in Anhang I der vorliegenden Richtlinie beschriebenen Lebensmittel:

1. Die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

Gemäß den Gepflogenheiten können ergänzend die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, um andere Erzeugnisse zu bezeichnen, die mit den in Anhang I definierten Erzeugnissen nicht zu verwechseln sind.

2. Die Verkehrsbezeichnung wird ergänzt durch die Angabe der verwendeten Frucht bzw. Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe. Jedoch kann die Angabe der verwendeten Früchte bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis „Mehrf Frucht“, eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

3. Auf dem Etikett muss der Fruchtgehalt durch den Hinweis „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“ Enderzeugnis angegeben werden, gegebenenfalls nach Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

4. Auf dem Etikett muss der Gesamtzuckergehalt durch den Hinweis „Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ angegeben werden, wobei die angegebene Zahl den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; eine Abweichung von $\pm 3^\circ$ zwischen dem tatsächlichen Refraktometerwert und dem angegebenen Wert ist zulässig.

Diese Angabe ist jedoch nicht erforderlich, wenn gemäß der Richtlinie 90/496/EWG⁽¹⁾ auf dem Etikett eine nährwertbezogene Angabe für Zucker erscheint.

5. Die Angaben gemäß Nummer 3 und Nummer 4 Unterabsatz 1 sind deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.

6. Liegen die Schwefeldioxidrückstände über 10 mg/kg, so ist abweichend von Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 2000/13/EG im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, dass diese Rückstände im Erzeugnis enthalten sind.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse keine einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

Artikel 4

Unbeschadet der Richtlinie 89/107/EWG⁽²⁾ oder der zu ihrer Umsetzung erlassenen Vorschriften dürfen bei der Herstellung der in Anhang I der vorliegenden Richtlinie genannten Erzeugnisse ausschließlich die in Anhang II genannten Zutaten und

die Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang III übereinstimmen.

Artikel 5

Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen in Bezug auf die nachstehenden Sachbereiche werden nach dem in Artikel 6 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren erlassen:

- Anpassung dieser Richtlinie an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft;
- Anpassungen an den technischen Fortschritt.

Artikel 6

(1) Die Kommission wird von dem mit Artikel 1 des Beschlusses 69/414/EWG⁽³⁾ eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss (nachstehend „Ausschuss“ genannt) unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 7

Die Richtlinie 79/693/EWG wird mit Wirkung vom 12. Juli 2003 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 12. Juli nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Vorschriften werden so angewandt, dass

- die Vermarktung der in Anhang I definierten Erzeugnisse, sofern sie den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 12. Juli 2003 zugelassen ist;
- die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 12. Juli 2004 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 79/693/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

⁽¹⁾ ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40.

⁽²⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 94/34/EG (AbI. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

⁽³⁾ ABl. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

Artikel 9

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 20. Dezember 2001.

Im Namen des Rates

Der Präsident

C. PICQUÉ

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 Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtarten(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 Fruchtmarm 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 Fruchtarten(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 konzentrierter Fruchtmarm 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 Fruchtarten(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, Fruchtmarm, 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.

- „Maronenkrem“ ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmarm (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.

ANHANG II

Den in Anhang I definierten Erzeugnissen können folgende Stoffe zugesetzt werden:

- Honig im Sinne der Begriffsbestimmung der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20 Dezember 2001 über Honig ⁽¹⁾: in allen Erzeugnissen als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker;
- Fruchtsaft: ausschließlich in Konfitüre;
- Saft von Zitrusfrüchten bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra;
- Saft aus roten Früchten: ausschließlich in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln, Pflaumen und Rhabarber;
- Saft aus roten Rüben: ausschließlich in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln und Pflaumen;
- ätherische Öle aus Zitrusfrüchten: ausschließlich in Marmelade und Gelee-Marmelade;
- Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung: in allen Erzeugnissen;
- flüssiges Pektin: in allen Erzeugnissen;
- Schalen von Zitrusfrüchten: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra;
- Blätter von *Pelargonium odoratissimum*: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra aus Quitten;
- Spirituosen, Wein und Likörwein, Nüsse, Kräuter, Gewürze, Vanille und Vanilleauszüge: in allen Erzeugnissen;
- Vanillin: in allen Erzeugnissen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 47 dieses Amtsblatts.

ANHANG III

A. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. Frucht:

- die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen;
- für die Anwendung dieser Richtlinie werden Tomaten/Paradeiser, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen den Früchten gleichgestellt;
- „Ingwer“ bezeichnet die (frischen oder haltbar gemachten) genießbaren Wurzeln der Ingwerpflanze. Ingwer kann getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

2. Fruchtpülpe

Der genießbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein kann.

3. Fruchtmark

Der genießbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark verarbeitet ist.

4. Wässriger Auszug von Früchten

Wässriger Auszug von Früchten, der — abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten — alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält.

5. Zuckerarten

Die zugelassenen Zuckerarten sind:

1. die in der Richtlinie 2001/111/EG ⁽¹⁾ beschriebenen Zuckerarten
2. Fructosesirup
3. die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten
4. brauner Zucker.

B. BEHANDLUNG DER ROHSTOFFE

1. Die in Teil A Nummern 1, 2, 3 und 4 beschriebenen Erzeugnisse dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

- Wärme- und Kältebehandlungen;
- Gefriertrocknung;
- Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen;
- mit Ausnahme der zur Herstellung von Erzeugnissen mit dem Zusatz „extra“ verwendeten Rohstoffe: Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salzen (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 und E 227) als Verarbeitungshilfsstoffe, sofern die in der Richtlinie 95/2/EG festgelegte Schwefeldioxidhöchstmenge in den in Anhang I Teil 1 definierten Erzeugnissen nicht überschritten wird.

2. Aprikosen/Marillen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

3. Die Schalen von Zitrusfrüchten können in Lake haltbar gemacht werden.

⁽¹⁾ Siehe Seite 53 dieses Amtsblatts.