

32001L0113

12.1.2002

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

L 10/67

ДИРЕКТИВА 2001/113/ЕО НА СЪВЕТА**от 20 декември 2001 година****относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека**

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност, и по-специално член 37 от него,

като взе предвид предложението на Комисията ⁽¹⁾,като взе предвид становището на Европейския парламент ⁽²⁾,като взе предвид становището на Икономическия и социален комитет ⁽³⁾,

като има предвид, че:

- (1) Определени вертикални директиви, отнасящи се до храните, следва да се опростят, с оглед да се вземат под внимание единствено съществените изисквания, на които следва да отговарят продуктите, които те обхващат, така че тези продукти да могат да се движат свободно в рамките на вътрешния пазар, съгласно заключенията на срещата на Европейския съвет в Единбург на 11 и 12 декември 1992 г., потвърдени и от тези на срещата на Европейския съвет в Брюксел на 10 и 11 декември 1993 г.
- (2) Директива 79/693/ЕИО на Съвета от 24 юли 1979 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно плововете конфитюри, желета и мармалади и пюре от кестени ⁽⁴⁾ е била обоснована от факта, че различията между националните законодателства, отнасящи се до въпросните продукти, биха могли да доведат до условия на неприяна конкуренция, които е възможно да заблудят потребителите и следователно имат пряко въздействие върху установяването и функционирането на Общия пазар.
- (3) Директива 79/693/ЕИО следователно бе изготвена да формулира определения и общи правила, уреждащи състава, производствените спецификации и етикетирването на въпросните продукти, така че да се осигури тяхното свободно движение в рамките на Общността.
- (4) Директива 79/693/ЕИО следва да бъде приведена в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните и по-специално законодателството относно етикетирването, оцветяващите вещества, подсладителите и другите разрешени добавки и, с оглед на по-голяма яснота, следва да бъде преработена, за да направи по-достъпни

правилата относно условията на производство и търговия с плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека.

- (5) Общите правила за етикетирването на храните, определени в Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и Съвета ⁽⁵⁾, следва да ваят при определени условия.
- (6) За да се вземат под внимание съществуващите национални традиции при приготвянето на плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, е необходимо да се запазят съществуващите национални разпоредби, които разрешават търговията с такива продукти с намалено съдържание на захар.
- (7) В съответствие с принципите на субсидиарност и пропорционалност, установени с член 5 от Договора, целта да се формулират общи дефиниции и правила за въпросните продукти и да се приведат разпоредбите в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните не може да бъде постигната в достатъчна степен от държавите-членки и следователно, поради естеството на настоящата директива, може да бъде постигната по-добре от Общността. Настоящата директива не излиза извън рамките на това, което е необходимо, за да се постигне споменатата цел.
- (8) Мерките, необходими за прилагането на настоящата директива, следва да се приемат съгласно Решение 1999/468/ЕО на Съвета от 28 юни 1999 г. за установяване на процедурите за упражняване на изпълнителните правомощия, предоставени на Комисията ⁽⁶⁾.
- (9) За да се избегне създаването на нови пречки пред свободното движение, държавите-членки следва да се въздържат от приемането на национални разпоредби, свързани с въпросните продукти, които не са предвидени от настоящата директива,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Настоящата директива се прилага за продуктите, определени в приложение I.

Тя не се прилага за продуктите, предназначени за производството на фини печива, сладкарски изделия или бисквити.

⁽¹⁾ ОВ С 231, 9.8.1996 г., стр. 27.⁽²⁾ ОВ С 279, 1.10.1999 г., стр. 95.⁽³⁾ ОВ С 56, 24.2.1997 г., стр. 20.⁽⁴⁾ ОВ L 205, 13.8.1979 г., стр. 5. Директива, последно изменена с Директива 88/593/ЕИО (ОВ L 318, 25.11.1988 г., стр. 44).⁽⁵⁾ ОВ L 109, 6.5.2000 г., стр. 29.⁽⁶⁾ ОВ L 184, 17.7.1999 г., стр. 23.

Член 2

Директива 2000/13/ЕО се прилага за продуктите, определени в приложение I към настоящата директива, при следните условия:

1. Наименованията на продуктите, изброени в приложение I, се отнасят единствено до продуктите, посочени в него, и се използват в търговията за тяхното обозначаване.

Наименованията на продуктите, посочени в приложение I, може обаче да се използват като допълнение към наименованието и съгласно използваните практики за обозначаване на други продукти, които не могат да бъдат обхванати с онези, определени в приложение I.

2. Наименованията на продуктите се допълват от посочване името на използвания плод или плодове в низходящ ред според теллото на вложените суровини. При продуктите, произведени от три или повече видове плодове обаче, посочването на използваните плодове може да се замени с думите „смес от плодове“ или с друг сходен израз или с броя на използваните плодове.
3. Върху етикета се посочва количеството вложен плод, означено с думите „приготвен от..... g плод на 100 g“ за готовия продукт, когато се използват водни екстракти от плодове, масата на водата, използвана при приготвянето им, се изважда, ако е целесъобразно.
4. Върху етикета се посочва общото захарно съдържание, означено с думите „общо захарно съдържание..... g на 100 g“ за готовия продукт, като указаната цифра представлява стойността, определена рефрактометрично при 20 °C, с допустимо отклонение от ± 3 рефрактометрични градуса.

Захарното съдържание обаче не следва да се посочва върху етикета, когато има хранителна претенция по отношение на захарите съгласно Директива 90/496/ЕИО ⁽¹⁾.

5. Данните, посочени в точка 3 и първата алинея на точка 4, се разполагат на едно зрительно поле с наименованието на продукта и са написани по ясен и разбираем начин.
6. Когато остатъчното количество на серния диоксид е над 10 mg/kg, неговото наличие се посочва в списъка на съставките чрез дерогация от член 6, параграф 4 от Директива 2000/13/ЕО.

Член 3

За продуктите, определени в приложение I, държавите-членки не приемат национални разпоредби, които не са предвидени в настоящата директива.

Член 4

Без да се засягат разпоредбите на Директива 89/107/ЕИО ⁽²⁾ или разпоредбите, приети с оглед тя да породи действие, само съставките, изброени в приложение II към настоящата директива и суровините, които отговарят на изискванията на приложение III,

⁽¹⁾ ОВ L 276, 6.10.1990 г., стр. 40.

⁽²⁾ ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 27. Директива, изменена с Директива 94/34/ЕО (ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 1).

могат да бъдат използвани при производството на продуктите, определени в приложение I.

Член 5

Мерките, необходими за прилагането на настоящата директива, отнасящи се до въпросите, упоменати по-долу, се приемат в съответствие с регулаторната процедура, посочена в член 6, параграф 2:

- привеждане на настоящата директива в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните,
- адаптации към техническия прогрес.

Член 6

1. Комисията се подпомага от Постоянния комитет по храните (наричан по-нататък „Комитетът“), учреден по силата на член 1 от Решение 69/414/ЕИО ⁽³⁾.

2. Когато се прави позоваване на този параграф, се прилагат членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕО.

Съгласно член 5, параграф 6 от Решение 1999/468/ЕО се определя срок от три месеца.

3. Комитетът приема свой процедурен правилник.

Член 7

С настоящото Директива 79/693/ЕИО се отменя, считано от 12 юли 2003 година.

Позоваванията на отменената директива се считат за позовавания на настоящата директива.

Член 8

Държавите-членки въвеждат в сила законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими за да се съобразят с настоящата директива преди 12 юли 2003 година. Те незабавно информират Комисията за това.

Мерките се прилагат, за да се:

- разреши търговията с продукти, определени в приложение I, ако те са в съответствие с дефинициите и правилата, установени в настоящата директива, считано от 12 юли 2003 година,
- забрани търговията с продукти, които не са в съответствие с настоящата директива, считано от 12 юли 2004 година.

Търговията обаче с продукти, които не са в съответствие с настоящата директива, но които са били етикетирани преди 12 юли 2004 година съгласно Директива 79/693/ЕИО, се разрешава до изчерпване на запасите.

Когато държавите-членки приемат тези мерки, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

⁽³⁾ ОВ L 291, 19.11.1969 г., стр. 9.

Член 9

Настоящата директива влиза в сила в деня на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 10

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 20 декември 2001 година.

За Съвета
Председател
C. PISQUÉ

ПРИЛОЖЕНИЕ I

НАИМЕНОВАНИЯ, ОПИСАНИЯ НА ПРОДУКТИТЕ И ДЕФИНИЦИИ

I. ДЕФИНИЦИИ

- „Конфитюр“ е смес, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране), получена от захари, пулп и/или пюре от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

Количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1000 g. готов продукт, не трябва да са по-малко от:

- 350 g като общо правило,
- 250 g за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли,
- 150 g за джинджифил,
- 160 g за плодове на кашу,
- 60 g за плод от пасифлора.

- „Конфитюр екстра качество“ е смес, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране), от захари, неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр екстра качество от шипки и конфитюр екстра качество от безсеменни малини, къпини, касис, боровинки и френско грозде може да се получи изцяло или частично от неконцентрирани пюрета от съответните плодове. Конфитюр екстра качество от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

При производството на конфитюр екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домати да се използват в смес с други плодове.

Количеството пулп, което се влага в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от:

- 450 g като общо правило,
- 350 g за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли,
- 250 g за джинджифил,
- 230 g за плодове на кашу,
- 80 g за плод от пасифлора.

- „Желе“ е смес, получена от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране).

Количеството на сока и/или водния екстракт, които се влагат в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода.

- В случая на „желе екстра качество“ обаче, количеството на плодовия сок и/или водния екстракт, които се влагат в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр екстра качество. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода. При производството на желе екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домати да се използват в смес с други плодове.
- „Мармалад“ е смес, получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране). Количеството цитрусов плод, което се влага в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да е по-малко от 200 g, от които най-малко 75 g. трябва да са получени от ядливата част на плода (ендокарп).
- Наименованието „желе-мармалад“ може да се използва за продукт, който не съдържа неразтворими вещества, при което се допускат незначителни количества фино раздробени кори от плода.
- „Подсладено пюре от кестени“ е смес, доведена до подходяща консистенция, от вода, захар и най-малко 380 g пюре от кестени (*Castanea sativa*) за 1000 g готов продукт.

- II. Показателят „сухо вещество“ за продуктите, дефинирани в част I, определен рефрактометрично, изразен в проценти, трябва да бъде не по-малко от 60, с изключение на тези, при които захарите са напълно или частично заменени с подсладител.

Без да се засягат разпоредбите на член 5, параграф 1 от Директива 2000/13/ЕО, държавите-членки обаче могат, с оглед да вземат под внимание определени конкретни случаи, да разрешат запазените наименования на продуктите, дефинирани в част I, които са със съдържание на разтворимо сухо вещество по-малко от 60 %.

- III. Когато плодове от различни видове се смесват заедно, минималното количество, определено в част I за различните видове плод, трябва да се намали пропорционално на използваните процентни стойности.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Следните допълнителни съставки могат да се използват в продуктите, дефинирани в приложение I:

- мед, както е определен в Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 година относно меда ⁽¹⁾: във всички продукти като пълн или частичен заместител на захари,
- сок от плодове: само в конфитюр,
- сок от citrusови плодове: в продукти, получени от друг вид плод: само в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество,
- сок от червени плодове: само в конфитюр и конфитюр екстра качество, произведени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен,
- сок от червено цвекло: само в конфитюр и желе, произведени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи,
- етерични масла от citrusови плодове: само в мармалад и желе-мармалад,
- масла и мазнини за хранителни цели като антипенители: във всички продукти,
- течен пектин: във всички продукти,
- кори от citrusови плодове: в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество,
- листа от индрише (*Pelargonium odoratissimum*): в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, когато са направени от дюли;
- спиртни напитки, вино и винен ликьор, ядки, ароматични билки, подправки, ванилия и ванилови екстракти: във всички продукти,
- ванилин: във всички продукти.

—————

⁽¹⁾ ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 47.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

А. ДЕФИНИЦИИ

За целите на настоящата директива се прилагат следните дефиниции:

1. Плод:

- свежи, здрави, без развала плодове, които съдържат всичките си основни хранителни вещества и са достатъчно зрели, за да се използват след почистване, отстраняване на дефектите и външните обвивки,
- за целите на настоящата директива, домати, ядивните части на стъблото на ревен, морковите, сладките картофи, краставиците, тиквите, пъпешите и дините се считат за плодове,
- „джинджифил“ е ядивният корен на растението джинджифил в прясно или консервирано състояние. Джинджифилът може да бъде изсушен или консервиран в сироп.

2. (Плодов) пулп:

Ядивната част на целия плод, когато е необходимо, без кора, кожа, семена, семки и други подобни, която може да нарязана или раздробена, но без да е доведена до пюре.

3. (Плодово) пюре:

Ядивната част на целия плод, доведена до пюре чрез прекарване през сито или подобен технологичен процес, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни.

4. Водни екстракти (от плодове):

Екстракти от плодовете, останали след неизбежните загуби при производството им, които съдържат всички водоразтворими съставки на използвания плод.

5. Захари

Разрешените захари са:

1. захарите, както са определени в Директива 2001/111/ЕО ⁽¹⁾;
2. фруктозен сироп;
3. захари, екстрахирани от плод;
4. кафява захар.

Б. ОБРАБОТКА НА СУРОВИНИ

1. Продуктите, определени в точки 1, 2, 3 и 4 от част А могат да се обработват по следните начини:

- термична обработка, охлаждане или замразяване,
- изсушаване чрез лиофилизация,
- концентриране до степен, зависеща от техническите възможности,
- с изключение на суровините, използвани при производството на продукти екстра качество: използването на серен диоксид (Е 220) или неговите соли (Е 221, Е 222, Е 223, Е 224, Е 226 и Е 227) като консервант при технологията на производство, при условие че максималното съдържание на серен диоксид, определено в Директива 95/2/ЕО не е надвишено в продуктите, дефинирани в част I от приложение I.

2. Кайсии и сливи, които ще се използват при производството на конфитюр, могат да се обработват също така и чрез други процеси на сушене, различни от лиофилизацията.

3. Кори от цитрусови плодове могат да се консервират в саламура.

⁽¹⁾ ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 53.