SMĚRNICE RADY 2004/84/ES

ze dne 10. června 2004,

kterou se mění směrnice 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na článek 37 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Směrnice 2001/113/ES [1] stanoví nezbytné požadavky, které musí splňovat řada výrobků vymezených v příloze I uvedené směrnice, včetně „džemů“ a „marmelád“, aby se tyto výrobky mohly volně pohybovat v rámci vnitřního trhu.

(2) V německém znění se pro „džem“ používá název výrobku „Konfitüre“ a pro „marmeládu“ se používá název výrobku „Marmelade“.

(3) Na některých místních trzích, například zemědělských či týdenních trzích, v Rakousku a Německu se výraz „Marmelade“ rovněž tradičně používá jako název pro výrobek „džem“; v takovýchto případech se pro rozlišení těchto dvou kategorií výrobků používá místo výrazu „marmeláda“ výraz „Marmelade aus Zitrusfrüchten“.

(4) Je tudíž žádoucí, aby Rakousko a Německo vzaly tyto tradice v úvahu při přijímání opatření potřebných pro dosažení souladu se směrnicí 2001/113/ES.

(5) Tato směrnice by měla být použitelná ode dne 12. července 2004, aby byl zajištěn plný prospěch z jejích ustanovení,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Příloha I směrnice 2001/113/ES v německém znění se nahrazuje přílohou této směrnice.

Článek 2

Tato směrnice vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 12. července 2004.

Článek 3

Tato směrnice je určena členským státům.

V Lucemburku dne 10. června 2004.

ZA Radu
předseda
D. AHERN

[1] Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 67.

PŘÍLOHA

„*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 Fruchtsorte(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 Fruchtsorte(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 Fruchtsorte(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 Fruchtsorten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst."