

32001L0113

12.1.2002

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 10/67

SMĚRNICE RADY 2001/113/ES**ze dne 20. prosince 2001****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 ⁽¹⁾,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu ⁽²⁾,

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ⁽³⁾,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Některé vertikální směrnice o potravinách by měly být zjednodušeny, aby byly zohledněny pouze základní požadavky, které musí výrobky v jejich působnosti splňovat, aby se mohly volně pohybovat na vnitřním trhu, jak bylo stanoveno v závěrech zasedání Evropské rady v Edinburghu ve dnech 11. a 12. prosince 1992, potvrzených závěry zasedání Evropské rady v Bruselu ve dnech 10. a 11. prosince 1993.

(2) Směrnice 79/693/EHS ze dne 24. července 1979 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se ovocných džemů, rosolů a marmelád a kaštanového krému ⁽⁴⁾ byla odůvodněna skutečností, že rozdíly mezi vnitrostátními předpisy týkajícími se dotyčných výrobků by mohly vytvářet podmínky pro nekalou soutěž, která by mohla uvádět spotřebitele v omyl, a přímo tak ovlivnit vytvoření a fungování společného trhu.

(3) V důsledku toho bylo záměrem směrnice 79/693/EHS stanovit definice a společná pravidla upravující složení, výrobní specifikace, balení a označování dotyčných výrobků, aby byl zajištěn jejich volný pohyb ve Společenství.

(4) Směrnice 79/693/EHS by proto měla být uvedena do souladu s obecnými právními předpisy Společenství o potravinách, a zejména s právními předpisy o označování, barvivech, náhradních sladidlech a jiných povolených přídatných látkách, a v zájmu jasnosti by měla být

přepracována, aby byla pravidla pro výrobu ovocných džemů, rosolů a marmelád a kaštanového krému určených k lidské spotřebě a podmínky pro jejich uvádění na trh srozumitelnější.

(5) Obecná pravidla pro označování potravin stanovená ve směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ⁽⁵⁾ by měla být použitelná za určitých podmínek.

(6) Aby byly zohledněny stávající vnitrostátní tradice při výrobě ovocných džemů, rosolů a marmelád a kaštanového krému, je nezbytné zachovat stávající vnitrostátní předpisy povolující uvádění takových výrobků se sníženým obsahem cukru na trh.

(7) V souladu se zásadami subsidiarity a proporcionality stanovenými v článku 5 Smlouvy nemohou cíle, jímž je stanovení společných definic a pravidel pro dotyčné výrobky a uvedení ustanovení do souladu s obecnými právními předpisy Společenství o potravinách, dosáhnout v dostatečné míře členské státy a může jej tedy v důsledku povahy této směrnice lépe dosáhnout Společenství. Tato směrnice nepřekračuje rámec toho, co je nezbytné k dosažení uvedeného cíle.

(8) Opatření nezbytná pro provádění této směrnice by měla být přijata v souladu s rozhodnutím Rady 1999/468/ES ze dne 28. června 1999 o postupech pro výkon prováděcích pravomocí svěřených Komisi ⁽⁶⁾.

(9) Aby nebyly vytvářeny nové překážky volnému pohybu, neměly by členské státy přijímat pro dotyčné výrobky vnitrostátní předpisy, které nejsou stanoveny v této směrnici.

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Tato směrnice se vztahuje na výrobky vymezené v příloze I.

Nevztahuje se na výrobky určené pro výrobu jemného pečiva a cukrářských výrobků a trvanlivého pečiva.

(1) Úř. věst. C 231, 9.8.1996, s. 27.

(2) Úř. věst. C 279, 1.10.1999, s. 95.

(3) Úř. věst. C 56, 24.2.1997, s. 20.

(4) Úř. věst. L 205, 13.8.1979, s. 5. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 88/593/EHS (Úř. věst. L 318, 25.11.1988, s. 44).

(5) Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29.

(6) Úř. věst. L 184, 17.7.1999, s. 23.

Článek 2

Směrnice 2000/13/ES se vztahuje na výrobky vymezené v příloze I této směrnice za těchto podmínek:

1. Názvy výrobků uvedené v příloze I se vztahují pouze na výrobky v ní uvedené a musí být při uvádění na trh použity k jejich označení.

Názvy výrobků použité v příloze I však mohou být v souladu se zavedenou praxí použity pro doplnění názvu jiných výrobků, které nelze zaměnit s výrobky vymezenými v příloze I.

2. Názvy výrobků musí být doplněny údajem o použitém druhu nebo druzích ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny. U výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce však může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“ nebo podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.
3. Na etiketě musí být uveden údaj o obsahu ovoce slovy „vyrobeno z ... g ovoce na 100 g konečného výrobku“, případně po odečtení hmotnosti vody použité pro přípravu vodných extraktů.
4. Na etiketě musí být uveden celkový obsah cukru slovy „celkový obsah cukru: ... g na 100 g“, přičemž uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometricky při 20 °C u konečného výrobku s tolerancí ± 3 refraktometrické stupně.

Obsah cukru však nemusí být uveden, pokud je uveden údaj o výživové hodnotě vztahující se k cukrům podle směrnice 90/496/EHS ⁽¹⁾.

5. Údaje podle bodu 3 a bodu 4 prvního pododstavce se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uvedeny jasně viditelnými písmeny.
6. Pokud je obsah zbytkového oxidu siřičitého vyšší než 10 mg/kg, musí být odchýlně od čl. 6 odst. 4 směrnice 2000/13/ES uvedena jeho přítomnost v seznamu složek.

Článek 3

Pro výrobky vymezené v příloze I členské státy nesmějí přijímat vnitrostátní předpisy, které nejsou stanoveny v této směrnici.

Článek 4

Aniž je dotčena směrnice 89/107/EHS ⁽²⁾ nebo předpisy přijaté k jejímu provedení, mohou být k výrobě výrobků vymezených

⁽¹⁾ Úř. věst. L 276, 6.10.1990, s. 40.

⁽²⁾ Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 27. Směrnice ve znění směrnice 94/34/ES (Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 1).

v příloze I této směrnice použity pouze složky uvedené v příloze II této směrnice a suroviny, které jsou v souladu s přílohou III této směrnice.

Článek 5

Opatření nezbytná pro provedení této směrnice týkající se níže uvedených věcí se přijímají postupem podle čl. 6 odst. 2:

- uvedení směrnice do souladu s obecnými právními předpisy Společenství o potravinách,
- přizpůsobení technickému pokroku.

Článek 6

1. Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potraviny (dále jen „výbor“) zřízený článkem 1 rozhodnutí 69/414/EHS ⁽³⁾.

2. Odkazuje-li se na tento odstavec, použijí se články 5 a 7 rozhodnutí 1999/468/ES.

Doba uvedená v čl. 5 odst. 6 rozhodnutí 1999/468/ES je tři měsíce.

3. Výbor přijme svůj jednací řád.

Článek 7

Směrnice 79/693/EHS se zrušuje od 12. července 2003.

Odkazy na zrušenou směrnici se považují za odkazy na tuto směrnici.

Článek 8

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 12. července 2003. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Opatření budou použita tak, aby

- nejpozději od 12. července 2003 bylo povoleno uvádět na trh výrobky vymezené v příloze I, jsou-li v souladu s definicí a pravidly stanovenými v této směrnici,

- od 12. července 2004 bylo zakázáno uvádět na trh výrobky, které nejsou v souladu s touto směrnicí.

Avšak výrobky, které nejsou v souladu s touto směrnicí a které byly označeny před 12. červencem 2004 v souladu se směrnicí 79/693/EHS, mohou být uváděny na trh do vyčerpání zásob.

Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

⁽³⁾ Úř. věst. L 291, 19.11.1969, s. 9.

Článek 9

Tato směrnice vstupuje v platnost dnem vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Článek 10

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Bruselu dne 20. prosince 2001.

Za Radu
předseda
C. PICQUÉ

PŘÍLOHA I

NÁZVY, POPISY A DEFINICE VÝROBKŮ

I. DEFINICE

- „Džemem“ se rozumí směs cukrů, pulpy nebo dřeně jednoho nebo více druhů ovoce a vody o vhodné rosolovité konzistenci. Džem z citrusových plodů však může být vyroben z celého plodu nakrájeného na proužky nebo plátky.
Množství pulpy nebo dřeně použité k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než
- 350 g obecně,
 - 250 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípků a kdoulí,
 - 150 g u zázvoru,
 - 160 g u plodů kešu,
 - 60 g u plodů mučenky.
- „Džemem výběrovým (Extra)“ se rozumí směs cukrů, nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce a vody přivedená do vhodné rosolovité konzistence. Džem výběrový šípkový a džem výběrový (Extra) z malin, ostružin, z černého rybízu, borůvek a z červeného rybízu zbavených peček lze vyrábět výlučně nebo zčásti z nekoncentrované dřeně z příslušného ovoce. Výběrový džem z citrusových plodů (Extra) však může být vyroben z celého plodu, nasekaného na proužky nebo plátky.
Tyto druhy ovoce nemohou být při výrobě džemu výběrového (Extra) smíseny s jinými druhy: jablka, hrušky, švestky a slívy s neoddělitelnými se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.
Množství pulpy použité k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než
- 450 g obecně,
 - 350 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípků a kdoulí,
 - 250 g u zázvoru,
 - 230 g u plodů kešu,
 - 80 g u plodů mučenky.
- „Rosolem“ se rozumí směs cukrů a šťávy nebo vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce přivedená do vhodné rosolovité konzistence.
Množství šťávy nebo vodných extraktů použité k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší, než je stanoveno pro výrobu džemu. Tato množství se vypočítávají po odečtení hmotnosti vody použité pro přípravu vodných extraktů.
- V případě „rosolu výběrového (Extra)“ však nesmí být množství ovocné šťávy nebo vodných extraktů použitých k výrobě 1 000 g konečného výrobku menší, než je stanoveno pro výrobu džemu výběrového (Extra). Tato množství se počítají po odečtení hmotnosti vody použité pro přípravu vodných extraktů. Tyto druhy ovoce nemohou být při výrobě rosolu výběrového (Extra) smíseny s jinými druhy: jablka, hrušky, švestky a slívy s neoddělitelnými se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.
- „Marmeládou“ se rozumí směs vody, cukrů a jednoho nebo několika těchto výrobků získaných z citrusových plodů zpracovaná do vhodné rosolovité konzistence: pulpy, dřeně, šťávy, vodných extraktů a kůry.
Množství citrusových plodů použitých k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než 200 g, z čehož musí být alespoň 75 g získáno z endokarpu.
- Název „rosolová marmeláda“ smí být použit pouze tehdy, pokud výrobek neobsahuje žádnou nerozpustnou látku, kromě případného malého množství jemně nakrájené kůry.
- „Kaštanovým krémem“ se rozumí směs vody, cukru a nejméně 380 g kaštanového krému (*Castanea sativa*) na 1 000 g konečného výrobku zpracovaná do vhodné konzistence.
- II. Obsah rozpustné sušiny stanovený refraktometricky ve výrobcích vymezených v části I musí být nejméně 60 %, kromě výrobků, v nichž byly cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly.
Aniž je však dotčen čl. 5 odst. 1 směrnice 2000/13/ES, mohou členské státy s cílem zohlednit některé zvláštní případy povolit vyhrazené názvy pro výrobky vymezené v části I, u nichž je obsah rozpustné sušiny menší než 60 %.
- III. Jsou-li druhy ovoce smíchány, musí být minimální obsah pro různé druhy ovoce stanovený v části I snížen úměrně použitému procentuálnímu množství.

PŘÍLOHA II

Do výrobků vymezených v příloze I mohou být přidány tyto další složky:

- med ve smyslu směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu ⁽¹⁾: do všech výrobků jako úplná nebo částečná náhrada cukrů,
- ovocná šťáva: pouze do džemu,
- ovocná šťáva z citrusových plodů: do výrobků vyrobených z jiných druhů ovoce: pouze do džemu, džemu výběrového (Extra), rosolu a rosolu výběrového (Extra),
- červené ovocné šťávy: pouze do džemu a do džemu výběrového (Extra) vyrobených ze šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, švestek a slív a rebarbory,
- šťáva z řepy salátové: pouze do džemu a do rosolu vyrobených z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu a slív,
- éterické oleje z citrusových plodů: pouze do marmelády a do rosolové marmelády,
- jedlé oleje a tuky jako odpěňovače: do všech výrobků,
- tekutý pektin: do všech výrobků,
- kůra citrusových plodů: do džemu, džemu výběrového (Extra), rosolu a rosolu výběrového (Extra),
- listy pelargonie vonné (*Pelargonium odoratissimum*): do džemu, džemu výběrového (Extra), rosolu a rosolu výběrového (Extra) vyrobených z kdoulí,
- lihoviny, víno a likérové víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilka a vanilkové extrakty: do všech výrobků,
- vanilin: do všech výrobků.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 47.

PŘÍLOHA III

A. DEFINICE

Pro účely této směrnice se rozumí:

1. Ovocem:

- čerstvé, zdravé ovoce, nezkažené, obsahující všechny základní části ve stavu zralosti vhodném pro použití, po očištění, odstranění nežádoucích příměsí, větviček a stopek,
- pro účely této směrnice se rajčata, jedlé části lodyh rebarbory, mrkev a sladké brambory, okurky, dýně, melouny a melouny vodní pokládají za ovoce,
- „zázvozem“ jedlý kořen zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu. Zázvor může být sušen nebo uchováván v sirupu.

2. (Ovocnou) pulpou:

Jedlá část celého plodu, podle potřeby bez kůry, slupek, jader, pecek a podobně, která byla nakrájena nebo rozdrcena, ale která nebyla rozmělněna na dřev.

3. (Ovocnou) dřeví:

Jedlá část celého plodu, v případě potřeby bez kůry, slupek, jader, pecek a podobně, která byla rozmělněna na dřev propasírováním nebo obdobným procesem.

4. Vodnými extrakty (ovoce):

Vodné extrakty ovoce, které kromě ztrát nutně vznikajících při řádném zpracování obsahují všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce.

5. Cukry:

Povolenými cukry jsou:

1. cukry ve smyslu směrnice 2001/111/ES⁽¹⁾;
2. fruktózový sirup;
3. cukry extrahované z ovoce;
4. přírodní cukr.

B. ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

1. Výrobky vymezené v bodech 1, 2, 3 a 4 části A mohou být zpracovány těmito způsoby:

- tepelnou úpravou, zchlazením nebo zmražením,
- sublimačním sušením,
- zahušťováním do technicky možné míry,
- kromě surovin používaných k výrobě „výběrových“ (Extra) výrobků: použitím oxidu siřičitého (E 220) nebo siřičitanů (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 a E 227) jako pomocných látek při výrobě za předpokladu, že ve výrobcích vymezených v části I přílohy I nebude překročen maximální obsah oxidu siřičitého stanovený ve směrnici 95/2/ES.

2. Meruňky a švestky a slívy, které mají být použity k výrobě džemu, mohou být kromě sublimačního sušení zpracovány také jinými postupy sušení.

3. Kůra citrusových plodů může být uchovávána v nálevu.

(¹) Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 53.