

ΟΔΗΓΙΑ 2001/113/ΕΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 20ής Δεκεμβρίου 2001

για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα καστανού που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 37,

την πρόταση της Επιτροπής⁽¹⁾,τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου⁽²⁾,τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ορισμένες κάθετες οδηγίες περί τροφίμων θα πρέπει να απλουστευθούν ώστε να λαμβάνονται υπόψη μόνον οι βασικές απαιτήσεις τις οποίες πρέπει να πληρούν τα καλυπτόμενα από τις εν λόγω οδηγίες προϊόντα για να μπορούν να κυκλοφορούν ελεύθερα στην εσωτερική αγορά, σύμφωνα με τα συμπεράσματα του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου του Εδιμβούργου της 11ης και 12ης Δεκεμβρίου 1992, όπως επιβεβαιώθηκαν από τα συμπεράσματα του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου των Βρυξελλών της 10ης και 11ης Δεκεμβρίου 1993.
- (2) Η οδηγία 79/693/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 24ης Ιουλίου 1979, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τις μαρμελάδες, τους ζελέδες και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα καστανού⁽⁴⁾, αιτιολογήθηκε από το γεγονός ότι, οι διαφορές μεταξύ των εθνικών νομοθεσιών που αφορούν τα συγκεκριμένα προϊόντα ήταν δυνατόν να δημιουργήσουν άνισες συνθήκες ανταγωνισμού, με αποτέλεσμα την παραπλάνηση των καταναλωτών, και, ως εκ τούτου, να έχουν άμεση επίπτωση στην εγκαθίδρυση και τη λειτουργία της κοινής αγοράς.
- (3) Κατά συνέπεια, η οδηγία 79/693/ΕΟΚ θέσπισε ορισμούς και κοινούς κανόνες για τη σύνθεση, τις προδιαγραφές παρασκευής και την επισήμανση των συγκεκριμένων προϊόντων, ώστε να εξασφαλιστεί η ελεύθερη κυκλοφορία τους στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- (4) Η οδηγία 79/693/ΕΟΚ θα πρέπει να ευθυγραμμιστεί με τη γενική κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων, ιδίως δε τη νομοθεσία για την επισήμανση, τις χρωστικές, τα γλυκαντικά και τα άλλα επιτρεπόμενα πρόσθετα, και, για λόγους σαφήνειας, θα πρέπει να αναδιατυπωθεί, προκειμένου να καταστούν σαφέστεροι οι κανόνες παρασκευής και οι όροι εμπόρευματων μαρμελάδων, των ζελέ και των μαρμελάδων εσπερι-

δοειδών καθώς και της κρέμας καστανού που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή.

- (5) Οι γενικοί κανόνες επισήμανσης των τροφίμων που θεσπίζονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽⁵⁾, θα πρέπει να εφαρμόζονται υπό ορισμένες προϋποθέσεις.
- (6) Για να ληφθούν υπόψη οι υπάρχουσες εθνικές παραδόσεις που ακολουθούνται κατά την παρασκευή των μαρμελάδων, των ζελέ και των μαρμελάδων εσπεριδοειδών καθώς και της κρέμας καστανού, επιβάλλεται να διατηρηθούν οι ισχύουσες εθνικές διατάξεις που επιτρέπουν την εμπορία προϊόντων της κατηγορίας αυτής με μειωμένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα.
- (7) Σύμφωνα με τις αρχές της επικουρικότητας και της αναλογικότητας που καθιερώνονται με το άρθρο 5 της συνθήκης, ο στόχος του καθορισμού κοινών ορισμών και κανόνων για τα συγκεκριμένα προϊόντα και της ευθυγράμμισης των διατάξεων με τη γενική κοινοτική νομοθεσία για τα τρόφιμα δεν είναι δυνατόν να επιτευχθεί από τα κράτη μέλη επαρκώς και, συνεπώς, λόγω του χαρακτήρα της παρούσας οδηγίας, μπορεί να επιτευχθεί καλύτερα σε κοινοτικό επίπεδο. Η παρούσα οδηγία δεν υπερβαίνει τα αναγκαία όρια για την επίτευξη του εν λόγω στόχου.
- (8) Τα απαιτούμενα μέτρα για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας θα πρέπει να θεσπιστούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή⁽⁶⁾.
- (9) Για να αποτραπεί η δημιουργία νέων εμποδίων στην ελεύθερη κυκλοφορία, τα κράτη μέλη δεν θα πρέπει να θεσπίζουν, για τα εν λόγω προϊόντα, εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από την παρούσα οδηγία,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Η παρούσα οδηγία εφαρμόζεται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι.

Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται για την παρασκευή αρτοποιημάτων ζαχαροπλαστικής, προϊόντων ζαχαροπλαστικής ή προϊόντων μπισκοτοποιίας.

⁽¹⁾ ΕΕ C 231 της 9.8.1996, σ. 27.⁽²⁾ ΕΕ C 279 της 1.10.1999, σ. 95.⁽³⁾ ΕΕ C 56 της 24.2.1997, σ. 20.⁽⁴⁾ ΕΕ L 205 της 13.8.1979, σ. 5· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 88/593/ΕΟΚ (ΕΕ L 318 της 25.11.1988, σ. 44).⁽⁵⁾ ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29.⁽⁶⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

Άρθρο 2

Η οδηγία 2000/13/ΕΚ εφαρμόζεται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, υπό τους εξής όρους:

1. Οι ονομασίες προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σε αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

Ωστόσο, οι ονομασίες προϊόντων που χρησιμοποιούνται στο παράρτημα Ι μπορεί να χρησιμοποιούνται ως συμπλήρωμα της ονομασίας και σύμφωνα με την πρακτική που εφαρμόζεται για να περιγράφονται άλλα προϊόντα που δεν μπορούν να εκληφθούν ως προϊόντα του παραρτήματος Ι.

2. Οι ονομασίες προϊόντων συμπληρώνονται με την αναγραφή του ή των χρησιμοποιούμενων φρούτων, κατά φθίνουσα τάξη της κατά βάρος αναλογίας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών. Ωστόσο, στα προϊόντα που παρασκευάζονται από τρία ή περισσότερα φρούτα, η μνεία των χρησιμοποιούμενων φρούτων μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «διάφορα φρούτα», από ανάλογη ένδειξη, ή από τον αριθμό των χρησιμοποιούμενων φρούτων.
3. Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε φρούτα με την ένδειξη «παρασκευασμένο από ... γραμ. φρούτων ανά 100 γραμ.» τελικού προϊόντος, μετά από αφαίρεση, κατά περίπτωση, του βάρους του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.
4. Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη «ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ... γραμ. ανά 100 γραμ.», όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος, στους 20 °C, με ανοχή ± 3 βαθμούς διαθλασιμετρίας.

Ωστόσο, δεν επιβάλλεται η αναγραφή της περιεκτικότητας σε σάκχαρα όταν στην επισήμανση περιλαμβάνεται διαθρεπτικός ισχυρισμός για τα σάκχαρα κατ'εφαρμογή της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ⁽¹⁾.

5. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο σημείο 3 και στο πρώτο εδάφιο του σημείου 4, πρέπει να αναγράφονται με ιδιαίτερα ευδιάκριτους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.
6. Όταν η περιεκτικότητα σε κατάλοιπα διοξειδίου του θείου υπερβαίνει τα 10 mg/kg, η παρουσία του πρέπει να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών κατά παρέκκλιση του άρθρου 6 παράγραφος 4 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ.

Άρθρο 3

Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, τα κράτη μέλη δεν θεσπίζουν εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από την παρούσα οδηγία.

Άρθρο 4

Με την επιφύλαξη της οδηγίας 89/107/ΕΟΚ⁽²⁾ ή των διατάξεων για την εφαρμογή της, για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα

απαριθμούμενα στο παράρτημα ΙI συστατικά και οι πρώτες ύλες που ανταποκρίνονται στο παράρτημα ΙΙΙ.

Άρθρο 5

Τα απαιτούμενα μέτρα για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας όσον αφορά τα θέματα που αναφέρονται κατωτέρω, θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία της κανονιστικής επιτροπής που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2:

- ευθυγράμμιση της παρούσας οδηγίας με τη γενική κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων,
- προσαρμογή στην τεχνική πρόοδο.

Άρθρο 6

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη επιτροπή τροφίμων, καλούμενη στο εξής «επιτροπή», η οποία έχει συσταθεί με το άρθρο 1 της απόφασης 69/414/ΕΟΚ⁽³⁾.

2. Όταν γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ.

Η περίοδος που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, ορίζεται σε τρεις μήνες.

3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

Άρθρο 7

Η οδηγία 79/693/ΕΟΚ καταργείται από τις 12 Ιουλίου 2003.

Οι παραπομπές στην καταργούμενη οδηγία, λογίζονται ως παραπομπές στην παρούσα οδηγία.

Άρθρο 8

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία, πριν από τις 12 Ιουλίου 2003. Πληροφορούν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Οι διατάξεις εφαρμόζονται κατά τρόπον ώστε:

- να επιτρέπεται η εμπορία των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι, εφόσον ανταποκρίνονται στους ορισμούς και τους κανόνες που προβλέπονται από την παρούσα οδηγία, από τις 12 Ιουλίου 2003,
- να απαγορεύεται η εμπορία των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στην παρούσα οδηγία, από τις 12 Ιουλίου 2004.

Ωστόσο, η εμπορία προϊόντων τα οποία δεν ανταποκρίνονται στην παρούσα οδηγία αλλά στα οποία έχει τεθεί επισήμανση πριν από τις 12 Ιουλίου 2004, σύμφωνα με την οδηγία 79/693/ΕΟΚ, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από παρόμοια αναφορά κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Οι λεπτομέρειες αυτής της αναφοράς αυτής καθορίζονται από τα κράτη μέλη.

⁽¹⁾ ΕΕ L 276 της 6.10.1990, σ. 40.

⁽²⁾ ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 27· οδηγία όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 94/34/ΕΚ (ΕΕ L 237 της 10.7.1994, σ. 1).

⁽³⁾ ΕΕ L 291 της 19.11.1969, σ. 9.

Άρθρο 9

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Άρθρο 10

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 20 Δεκεμβρίου 2001.

Για το Συμβούλιο
Ο Πρόεδρος
C. PICQUÉ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

I. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Η «μαρμελάδα» είναι μείγμα, με την κατάλληλη ηηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.

Η ποσότητα πούλπας ή/και πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 350 gr γενικά,
- 250 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 150 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 160 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
- 60 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.
- Η «μαρμελάδα» έξτρα είναι μείγμα, με την κατάλληλη ηηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα καθώς και η μαρμελάδα έξτρα χωρίς κουκούτσια από σμέουρα (φραμπουάζ), μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, μυρτιάδα και κόκκινα φραγκοστάφυλα μπορούν να προέρχονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των φρούτων αυτών. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.

Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα : μήλα, αχλάδια, συμπίρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες. Η ποσότητα πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 450 gr γενικά,
- 350 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 250 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 230 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
- 80 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.
- Το ζελέ είναι ένα επαρκώς ηηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων.

Η ποσότητα χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

- Ωστόσο, στην περίπτωση του «ζελέ έξτρα», η ποσότητα χυμού φρούτων ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων. Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή ζελέ έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπίρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.
- Η «μαρμελάδα εσπεριδοειδών» είναι μείγμα, με την κατάλληλη ηηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.
Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 gr, από τα οποία τουλάχιστον 75 gr πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.
- Η ονομασία «μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών» χαρακτηρίζει προϊόν απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.
- Η κρέμα κάστανου είναι το μείγμα με την κατάλληλη υφή, νερού, σακχάρων και τουλάχιστον 380 gr πολτού από κάστανια (*Castanea sativa*) ανά 1 000 gr τελικού προϊόντος.

- II. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία, προσδιοριζόμενη με διάθλασιμετρία, ίση τουλάχιστον προς 60 %, εκτός από τα προϊόντα στα οποία τα σάκχαρα έχουν αντικατασταθεί εν μέρει ή εξ ολοκλήρου από γλυκαντικά.

Ωστόσο, με την επιφύλαξη του άρθρου 5 παράγραφος 1 της οδηγίας 2000/13/EK και για να ληφθούν υπόψη ορισμένες ειδικές περιπτώσεις, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση των αποκλειστικών ονομασιών για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται στο μέρος I και των οποίων η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία δεν υπερβαίνει το 60 %.

- III. Στην περίπτωση μειγμάτων φρούτων, οι ελάχιστες περιεκτικότητες που καθορίζονται στο μέρος I για τα διάφορα είδη φρούτων, μειώνονται κατ' αναλογία προς τα χρησιμοποιούμενα ποσοστά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I μπορούν να προστίθενται τα ακόλουθα συστατικά:

- μέλι, όπως ορίζεται στην οδηγία 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2001, για το μέλι ⁽¹⁾: σε όλα τα προϊόντα για την ολική ή μερική αντικατάσταση των σακχάρων,
- χυμός φρούτων: μόνο σε μαρμελάδα,
- χυμός εσπεριδοειδών σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα: μόνο σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα,
- χυμός ερυθρών καρπών: μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα (φραμπούζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι,
- χυμός ερυθρών τεύτλων: μόνο σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα (φραμπούζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα,
- αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών: μόνο στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών και στη μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών,
- βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιαφριστικοί παράγοντες: σε όλα τα προϊόντα,
- υγρή πηκτίνη: σε όλα τα προϊόντα,
- φλοιοί εσπεριδοειδών: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα,
- φύλλα του *Relargonium odoratissimum*: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα από κυδώνια,
- οιοπνευματώδη, οίνος και οίνος λικέρ, καρποί με κέλυφος, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, βανίλλια και εκχυλίσματα βανίλλιας: σε όλα τα προϊόντα,
- βανιλίνη: σε όλα τα προϊόντα.

⁽¹⁾ Βλέπε σελίδα 47 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Α. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. Φρούτο:

- ο νωπός, υγιής, αναλλοίωτος καρπός από τον οποίο δεν έχει αφαιρεθεί κανένα βασικό συστατικό και ο οποίος βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, όπως λαμβάνεται μετά από καθαρισμό και απομάκρυνση όλων των μη βρώσιμων μερών και των ξένων υλών,
- για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, εξομοιώνονται προς τα φρούτα οι ντομάτες, τα βρώσιμα μέρη των μίσχων του φυτού ραβέντι, τα καρότα, οι γλυκοπατάτες, τα αγγούρια, οι κολοκύθες, τα πεπόνια και τα καρπούζια,
- ο όρος «ζιγγίβερι» δηλώνει τις διατηρημένες ή νωπές βρώσιμες ρίζες του φυτού ζιγγίβερι. Το ζιγγίβερι μπορεί να είναι αποξηραμένο ή διατηρημένο σε σιρόπι.

2. Πούλπα (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, ενδεχομένως, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, το οποίο μπορεί να έχει τεμαχιστεί ή συνθλιβεί αλλά δεν έχει πολτοποιηθεί.

3. Πολτός (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, εάν χρειάζεται, το οποίο έχει πολτοποιηθεί με κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή επεξεργασία.

4. Υδατικό εκχύλισμα (φρούτων):

Το υδατικό εκχύλισμα φρούτων το οποίο, με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών σύμφωνα με την κατάλληλη πρακτική παρασκευής, περιέχει όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

5. Σάκχαρα

Τα επιτρεπόμενα σάκχαρα είναι:

1. τα σάκχαρα που ορίζονται στην οδηγία 2001/111/ΕΚ⁽¹⁾,
2. το σιρόπι φρουκτόζης,
3. τα σάκχαρα που εξάγονται από φρούτα,
4. η μερικώς επεξεργασμένη (καστανή) ζάχαρη.

Β. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α σημεία 1, 2, 3 και 4 μπορούν να υποβάλλονται στις ακόλουθες επεξεργασίες:
 - επεξεργασίες εν θερμώ ή εν ψυχρώ,
 - λυοφιλοίωση,
 - συμπίκνωση, στο μέτρο που προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη.
 - εξαιρουμένων των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων «έξτρα»: χρησιμοποίηση διοξειδίου του θείου (Ε 220) ή των αλάτων του (Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226 και Ε 227) ως βοήθημα για την παρασκευή εφόσον δεν σημειώνεται υπέρβαση της μέγιστης περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που ορίζεται από την οδηγία 95/2/ΕΚ στα τελικά προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Ι του παραρτήματος Ι.
2. Τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας μπορούν να υποβάλλονται και σε άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης πλην της λυοφιλοίωσης.
3. Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη.

⁽¹⁾ Βλέπε σελίδα 53 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.