



COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

Bruselas, 8.3.2004
COM(2004) 151 final

2004/0052 (CNS)

Propuesta de

DIRECTIVA DEL CONSEJO

**que modifica la Directiva 2001/113/CE relativa a las confituras, jaleas y
"marmalades" de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada,
destinadas a la alimentación humana**

(presentada por la Comisión)

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y "marmalades" de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana armoniza el etiquetado de una serie de productos definidos en el anexo I, entre los que se encuentra la "confitura" y la "marmalade". Esta última sólo puede obtenerse a partir de cítricos. Los Estados miembros deben aplicar la Directiva antes del 12 de julio de 2003.

Con el fin de tener en cuenta las tradiciones nacionales acerca del uso de estas denominaciones comerciales, en la versión en lengua danesa se han utilizado los términos "marmelade" y "marmelade af citrusfrugter", y en la versión en lengua griega los términos "μαρμελάδα" y "μαρμελάδα εσπεριδοειδών", para las denominaciones comerciales "confitura" y "marmalade", respectivamente.

En la versión en lengua alemana, estas denominaciones son "Konfitüre" y "Marmelade", respectivamente.

Las autoridades austriacas han informado a la Comisión de que en algunos mercados locales el término "marmalade" también se utiliza tradicionalmente para designar el producto "confitura".

Por consiguiente, se propone modificar la versión en lengua alemana de la Directiva con el fin de tener en cuenta la tradición correspondiente a las denominaciones comerciales "confitura" y "marmalade" en determinados mercados locales austriacos.

Propuesta de

DIRECTIVA DEL CONSEJO

que modifica la Directiva 2001/113/CE relativa a las confituras, jaleas y "marmalades" de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 2001/113/CE del Consejo¹ establece los requisitos esenciales que deben cumplir una serie de productos definidos en el anexo I, entre los que se encuentran la "confitura" y la "marmalade", de manera que puedan circular libremente en el mercado interior.
- (2) En la versión en lengua alemana se utilizan los términos "Konfitüre" y "Marmelade" para los productos "confitura" y "marmalade", respectivamente.
- (3) En algunos mercados locales de Austria, el término "Marmelade" también se utiliza tradicionalmente para designar el producto "confitura"; en tales casos, el término "Marmelade aus Zitrusfrüchten" se utiliza para designar el producto "marmalade" con el fin de distinguir las dos categorías de productos.
- (4) Por consiguiente, conviene que Austria tenga en cuenta estas tradiciones cuando adopte las medidas necesarias para cumplir la Directiva.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El anexo I de la Directiva 2001/113/CE en lengua alemana se sustituirá por el anexo de la presente Directiva.

¹ DO L 10 de 12.1.2002, p. 67.

Artículo 2

La presente Directiva entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el

Por el Consejo
El Presidente

ANEXO

„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 Fruchtart(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden².

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 Fruchtart(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 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.

² In Österreich kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung "Marmelade" verwendet werden.

- "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, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale³.

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 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.

³

In Österreich kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung "Marmelade aus Zitrusfrüchten" verwendet werden.