

NEUVOSTON DIREKTIIVI 2001/113/EY,

annettu 20 päivänä joulukuuta 2001,

elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 37 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen ⁽¹⁾,ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ⁽²⁾,ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon ⁽³⁾,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Elintarvikealan tiettyjä alakohtaisia direktiivejä olisi yksinkertaistettava siten, että Eurooppa-neuvoston 11 ja 12 päivänä joulukuuta 1992 Edinburghissa tekemien ja Eurooppa-neuvoston 10 ja 11 päivänä joulukuuta 1993 Brysselissä vahvistamien päätelmien mukaisesti huomioon otettaisiin ainoastaan ne olennaiset vaatimukset, jotka mainituissa direktiiveissä tarkoitettujen valmisteiden on täytettävä, jotta ne voisivat vapaasti liikkua sisämarkkinoilla.
- (2) Hedelmähilloja, hyytelöitä ja marmeladeja sekä kastanjasosetta koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 24 päivänä heinäkuuta 1979 annettua neuvoston direktiiviä 79/693/ETY ⁽⁴⁾ perusteltiin sillä, että mainittuja valmisteita koskevien kansallisten lainsäädäntöjen erot voivat luoda vilpillisiä kilpailuolosuhteita, jotka johtaisivat todennäköisesti kuluttajia harhaan ja näin vaikuttaisivat suoraan yhteismarkkinoiden toteuttamiseen ja toimintaan.
- (3) Direktiivin 79/693/ETY tavoitteena oli sen vuoksi vahvistaa määritelmät ja yhteiset säännöt kyseisten valmisteiden koostumuksesta, valmistustiedoista ja merkinnöistä niiden vapaan liikkuvuuden varmistamiseksi yhteisössä.
- (4) Myös direktiivi 79/693/ETY olisi saatettava yhdenmukaiseksi yhteisön yleisen, elintarvikkeisiin sovellettavan ja erityisesti merkintöjä, väriaineita, makeutusaineita ja muita sallittuja lisäaineita koskevan lainsäädännön kanssa, ja se olisi selvyuden vuoksi laadittava uudelleen, jotta elintarvikkeina käytettävien hedelmähillojen, hyytelöiden, marmeladien ja makeutetun kastanjasosen

valmistuksen ja kaupan pitämisen edellytyksiä koskevat säännöt saataisiin ymmärrettävämmiksi.

- (5) Olisi sovellettava Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2000/13/EY ⁽⁵⁾ säädettyjä yleisiä elintarvikkeiden merkintöjä koskevia sääntöjä, jollei tietyistä edellytyksistä muuta johdu.
- (6) Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien sekä makeutetun kastanjasosen erilaisten kansallisten valmistusperinteiden huomioon ottamiseksi on tarpeen säilyttää voimassa olevat kansalliset säännökset, joissa sallitaan näiden valmisteiden kaupan pitäminen sokeripitoisuudeltaan alhaisempina.
- (7) Koska perustamissopimuksen 5 artiklassa määrättyjä toissijaisuus- ja suhteellisuusperiaatetta noudattaen ei tavoitetta vahvistaa kyseisille valmisteille yhteiset määritelmät ja säännöt sekä saattaa säännökset yhteisön yleisen elintarvikelainsäädännön mukaisiksi, voidaan riittävästi saavuttaa jäsenvaltioiden tasolla, se on direktiivin luonteen vuoksi paremmin saavutettavissa yhteisön tasolla. Tässä direktiivissä ei ylitetä sitä, mikä on tämän tavoitteen saavuttamiseksi tarpeen.
- (8) Tämän direktiivin täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY ⁽⁶⁾ mukaisesti.
- (9) Jottei luotaisi vapaata liikkuvuutta vaikeuttavia uusia esteitä, jäsenvaltioiden olisi pitäydyttävä antamasta kyseisten tuotteiden osalta sellaisia kansallisia säännöksiä, joista tässä direktiivissä ei säädetä,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Tätä direktiiviä sovelletaan liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin.

Sitä ei sovelleta tuotteisiin, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriavalmisteen tai keksien valmistamiseen.

⁽¹⁾ EYVL C 231, 9.8.1996, s. 27.⁽²⁾ EYVL C 279, 1.10.1999, s. 95.⁽³⁾ EYVL C 56, 24.2.1997, s. 20.⁽⁴⁾ EYVL L 205, 13.8.1979, s. 5, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 88/593/ETY (EYVL L 318, 25.11.1988, s. 44).⁽⁵⁾ EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29.⁽⁶⁾ EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

2 artikla

Direktiiviä 2000/13/EY sovelletaan liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin, jollei seuraavista edellytyksistä muuta johdu:

- 1) Liitteessä I lueteltuja tuotenimityksiä saa käyttää vain siinä tarkoitetuista tuotteista, ja niitä on käytettävä kaupankäynnissä osoittamaan näitä tuotteita.

Liitteessä I käytettyjä tuotenimityksiä voidaan kuitenkin omaksuttua käytäntöä noudattaen käyttää täydentävinä nimityksinä osoittamaan muita tuotteita, joita ei voida sekoittaa liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin.

- 2) Tuotenimitystä on täydennettävä ilmoituksella käytetystä yhdestä tai useammasta hedelmälajista raaka-aineiden painomäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä. Tuotteissa, jotka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus kuitenkin korvata ilmaisulla "sekahedelmiä", vastaavalla ilmaisulla tai ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

- 3) Merkinnässä on ilmoitettava hedelmäpitoisuus sanoin "100 grammaa valmista tuotetta sisältää ... grammaa hedelmää", tarvittaessa siten, että vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennetty.

- 4) Merkinnässä on ilmoitettava sokerin kokonaispitoisuus sanoin: "sokerin kokonaispitoisuus ... 100 g kohden", jossa lukuarvo ilmaisee määrän, joka on määritetty valmiille tuotteelle refraktometrisesti 20 celsiusasteessa 3 refraktometriasteen tarkkuudella.

Tätä mainintaa ei kuitenkaan tarvita, jos sokerien ravitsemuksellinen väite annetaan pakkausmerkinnöissä direktiivin 90/496/ETY⁽¹⁾ mukaisesti.

- 5) Edellä 3 kohdassa ja 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetut tiedot on ilmaistava selvästi näkyvin kirjaimin valmisteen myyntinimityksen läheisyydessä.
- 6) Jos rikkidioksidin jäämä taso ylittää 10 mg/kg, se on ilmoitettava ainesosien luettelossa direktiivin 2000/13/EY 6 artiklan 4 kohdasta poiketen.

3 artikla

Jäsenvaltiot eivät saa antaa liitteessä I määriteltyjä tuotteita koskevia sellaisia kansallisia säännöksiä, joista ei ole säädetty tässä direktiivissä.

4 artikla

Liitteessä I määriteltyjen tuotteiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan liitteessä II lueteltuja ainesosia ja liitteen III mukaisia raaka-aineita, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direk-

tiivin 89/107/ETY⁽²⁾ tai sen voimaan saattamiseksi annettujen säännösten soveltamista.

5 artikla

Tämän direktiivin täytäntöönpanemiseksi tarvittavista, jäljempänä mainittuja seikkoja koskevista toimenpiteistä päätetään 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen:

- tämän direktiivin mukauttaminen yhteisön yleiseen elintarvikelainsäädäntöön,
- mukautukset tekniseen kehitykseen.

6 artikla

1. Komissiota avustaa päätöksen 69/414/ETY⁽³⁾ 1 artiklassa perustettu pysyvä elintarvikelautakunta, jäljempänä 'komitea'.

2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklassa säädettyä menettelyä.

Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu määräaika vahvistetaan kolmeksi kuukaudeksi.

3. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.

7 artikla

Kumotaan direktiivi 79/693/ETY 12 päivästä heinäkuuta 2003.

Viittauksia kumottuun direktiiviin pidetään viittauksina tähän direktiiviin.

8 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan ennen 12 päivää heinäkuuta 2003. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näitä säädöksiä on sovellettava siten, että

- sallitaan 12 päivästä heinäkuuta 2003 lukien liitteessä I määriteltyjen tuotteiden kaupan pitäminen, jos ne ovat tässä direktiivissä säädettyjen määritelmien ja sääntöjen mukaisia,
- kielletään 12 päivästä heinäkuuta 2004 lukien niiden tuotteiden kaupan pitäminen, jotka eivät ole tämän direktiivin mukaisia.

Kuitenkin tuotteiden, jotka eivät ole tämän direktiivin mukaisia, mutta jotka on ennen 12 päivää heinäkuuta 2004 varustettu merkinnöin direktiivin 79/693/ETY mukaisesti, kaupan pitäminen sallitaan varastojen loppumiseen asti.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

⁽²⁾ EYVL L 40, 11.2.1989, s. 27, direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 94/34/EY (EYVL C 237, 10.9.1994, s. 1).

⁽³⁾ EYVL L 291, 19.11.1969, s. 9.

⁽¹⁾ EYVL L 276, 6.10.1990, s. 40.

9 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

10 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 20 päivänä joulukuuta 2001.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

C. PICQUÉ

LIITE I

NIMITYKSET, TUOTEKUVAUKSET JA MÄÄRITELMÄT

I MÄÄRITELMÄT

- 'Hillo' on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin hedelmälihaa ja/tai sosetta sekä vettä. Sitrushedelmähillossa voidaan kuitenkin käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.
Valmiin tuotteen 1 000 g kohden on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:
- 350 g pääsääntöisesti,
 - 250 g käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,
 - 150 g käytettäessä inkivääriä,
 - 160 g käytettäessä cashew-omenaa,
 - 60 g käytettäessä passionhedelmää.
- 'Erikoishillo' on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin tiivistämätöntä hedelmälihaa ja vettä. Ruusunmarjan erikoishillo sekä vadelman, karhunvatukan, mustaherukan, mustikan ja punaherukan kivetön erikoishillo voidaan kuitenkin kokonaan tai osittain valmistaa näiden hedelmien tiivistämättömästä soseesta. Sitrushedelmähillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna. Erikoishillon valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, clings-toneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.
Valmiin tuotteen 1 000 g kohden on käytettävä hedelmälihaa vähintään:
- 450 g pääsääntöisesti,
 - 350 g käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,
 - 250 g käytettäessä inkivääriä,
 - 230 g käytettäessä cashew-omenaa,
 - 80 g käytettäessä passionhedelmää.
- 'Hyytelö' on sokerien ja yhden tai useamman hedelmälajin mehun ja/tai vesiekstraktien sopivasti hyytelöity seos. Valmiin tuotteen 1 000 g kohden käytettävän mehun ja/tai vesiekstraktin määrän on oltava vähintään sama kuin hillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktin valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.
- 'Erikoishyytelön' osalta valmiin tuotteen 1 000 g kohden käytettävän hedelmämehun ja/tai vesiekstraktin määrän on kuitenkin oltava vähintään sama kuin erikoishillon valmistukselle on vahvistettu. Määrät lasketaan vesiekstraktien valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen. Erikoishyytelön valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.
- 'Marmeladi' on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta sitrushedelmistä saatavasta tuotteesta sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos: hedelmäliha, sose, mehu, vesiekstrakti ja kuoret.
Valmiin tuotteen 1 000 g kohden käytettävän sitrushedelmien määrän on oltava vähintään 200 g, josta vähintään 75 g on saatu hedelmän sisäosista.
- Nimitystä 'hyytelömarmeladi' voidaan käyttää, jos tuote ei sisällä muuta liukenematonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.
- 'Makeutettu kastanjasose' on sopivan sakea seos, joka koostuu vedestä, sokerista sekä soseutetuista kastanjoista (*Castanea sativa*), joita on oltava valmiin tuotteen 1 000 g kohden vähintään 380 g.
- II Edellä I kohdassa määritelyjen tuotteiden liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on refraktometrillä määriteltynä oltava vähintään 60 prosenttia, lukuun ottamatta tuotteita, joissa sokerit on korvattu osittain tai kokonaan makeutusaineilla.
- Jäsenvaltiot voivat kuitenkin tiettyjen erityistapausten huomioon ottamiseksi sallia ne nimitykset, jotka on varattu I kohdassa määritellyille sellaisille valmisteille, joiden liukeneva kuiva-ainepitoisuus on alle 60 prosenttia, sanotun kuitenkin rajoittamatta direktiivin 2000/13/EY 5 artiklan 1 kohdan soveltamista.
- III Jos hedelmät sekoitetaan keskenään, I kohdassa eri hedelmälajeille vahvistettuja vähimmäispitoisuuksia on vähennettävä suhteessa käytettyihin prosenttiosuuksiin.

LIITE II

Liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä seuraavia ainesosia:

- hunaja sellaisena kuin se on määritelty hunajasta 20 joulukuuta 2001 annetussa neuvoston direktiivissä 2001/110/EY⁽¹⁾, kaikkiin tuotteisiin sokerien korvaamiseksi kokonaan tai osittain,
- hedelmämehu: ainoastaan hilloon,
- sitrushedelmien mehu muista hedelmistä saaduissa tuotteissa: ainoastaan hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön,
- punaiset hedelmämehut: ainoastaan ruusunmarjoista, mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista, luumuista tai raparperista valmistettuun hilloon ja erikoishilloon,
- punajuurimehu: ainoastaan mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista tai luumuista valmistettuun hilloon ja hyytelöön,
- sitrushedelmien eteeriset öljyt: ainoastaan marmeladiin ja hyytelömarmeladiin,
- syötäväksi kelpaavat öljyt ja rasvat vaahtoutumisenestoaineina: kaikkiin tuotteisiin,
- pektiiniliuos: kaikkiin tuotteisiin,
- sitrushedelmän kuori: hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön,
- omenapelargonin lehdet (*Pelargonium odoratissimum*): hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön, kun ne on tehty kvittenistä,
- alkoholi, viini ja likööri, pähkinät, yrtit, mausteet, vanilja ja vaniljauute: kaikkiin tuotteisiin,
- vanilliini: kaikkiin tuotteisiin.

⁽¹⁾ Ks. tämän virallisen lehden sivu 47.

LIITE III

A. MÄÄRITELMÄT

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

1) 'Hedelmällä':

- tuoretta, tervettä hedelmää, joka ei ole pilaantunut ja joka sisältää kaikki välttämättömät ainesosat sekä on riittävän kypsä käytettäväksi sen jälkeen, kun se on puhdistettu, siitä on poistettu vioittuneet osat ja se on perattu,
- tomaattia, raparperin varsien syötävää osaa, porkkanaa, bataattia, kurkkua, kurpitsaa, melonia ja vesimelonia,
- inkiväärikasvin syötäviä juuria tuoreena tai säilötynä. Inkivääri voi olla kuivattua tai sokeriliemeen säilöttyä.

2) 'Hedelmälihalla':

koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvo, siemenet ja vastaavat osat ja joka voi olla viipaloitu tai murskattu, mutta ei tehty soseksi.

3) 'Hedelmäsoseella':

koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvot, siemenet ja vastaavat osat ja joka on soseutettu siivilöimällä tai vastaavalla menetelmällä.

4) 'Hedelmän vesiekstrakteilla':

hedelmän vesiekstraktia, joka lukuun ottamatta hyvään valmistustapaan kuuluvia hävikkejä, sisältää kaikki käytetyn hedelmän vesiliukoiset aineosat.

5) 'Sokereilla':

Sallittuja sokereita ovat:

- 1) sokerit, sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2001/111/EY⁽¹⁾,
- 2) fruktoosisiirappi,
- 3) hedelmistä uutetut sokerit,
- 4) ruskea sokeri.

B. RAAKA-AINEIDEN KÄSITTELY

- 1) Tuotteet, jotka on määritelty A osassa olevassa 1, 2, 3 ja 4 kohdassa, voidaan käsitellä seuraavilla tavoilla:
 - kuumentamalla, jäähdyttämällä tai pakastamalla,
 - pakastekuivauksella,
 - tiivistämällä, sikäli kuin se on teknisesti mahdollista,
 - lukuun ottamatta raaka-aineita, joita käytetään sanalla "erikois-" varustettavien tuotteiden valmistukseen: käyttämällä rikkidioksidia (E 220) tai sen suoloja (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227) valmistuksen apuaineena, edellyttäen että direktiivissä 95/2/EY vahvistettu rikkidioksidin enimmäistaso ei ylity liitteessä I olevassa I osassa määritellyissä tuotteissa.
- 2) Hillon valmistukseen tarkoitettut aprikoosit ja luumut voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakastekuivausmenetelmällä.
- 3) Sitrushedelmien kuorta voidaan säilyttää suolaliuoksessa.

⁽¹⁾ Ks. tämän virallisen lehden sivu 53.