

32001L0113

12.1.2002.

SLUŽBENI LIST EUROPSKIH ZAJEDNICA

L 10/67

DIREKTIVA VIJEĆA 2001/113/EZ**od 20. prosinca 2001.****o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi**

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice, a posebno njegov članak 37.,

uzimajući u obzir prijedlog Komisije ⁽¹⁾,uzimajući u obzir mišljenje Europskog parlamenta ⁽²⁾,uzimajući u obzir mišljenje Gospodarskog i socijalnog odbora ⁽³⁾,

budući da:

- (1) Određene vertikalne direktive koje se odnose na hranu treba pojednostavniti kako bi se uzeli u obzir samo bitni zahtjevi koje trebaju zadovoljavati proizvodi koje obuhvaćaju kako bi se ti proizvodi mogli slobodno kretati na unutarnjem tržištu, u skladu sa zaključcima sastanka Europskog vijeća u Edinburghu 11. i 12. prosinca 1992., potvrđenim zaključcima sastanka Europskog vijeća u Bruxellesu 10. i 11. prosinca 1993.
- (2) Direktiva Vijeća 79/693/EEZ od 24. srpnja 1979. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na voćne džemove, žele i marmelade te kesten pirea ⁽⁴⁾ opravdana je činjenicom da bi razlike između nacionalnih zakona o dotičnim proizvodima mogle dovesti do uvjeta nepoštenog tržišnog natjecanja koje bi moglo zavarati potrošače i time imati izravan utjecaj na uspostavljanje i funkcioniranje zajedničkog tržišta.
- (3) Direktiva 79/693/EEZ je stoga osmišljena s ciljem utvrđivanja definicija i zajedničkih pravila o sastavu, proizvodničkim specifikacijama i označivanju dotičnih proizvoda s ciljem osiguranja njihovog slobodnog kretanja unutar Zajednice.
- (4) Direktivu 79/693/EEZ treba uskladiti s općim zakonodavstvom Zajednice o hrani, posebno sa zakonodavstvom o označivanju, bojilima, sladilima i drugim odobrenim aditivima, te ju je, zbog jasnoće, potrebno preinačiti kako bi pravila o uvjetima za proizvodnju i

stavljanje na tržište voćnih džemova, želea i marmelada te zaslađenog kesten pirea namijenjenih prehrani ljudi postala dostupnija.

- (5) Opća pravila o označivanju hrane utvrđena Direktivom 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁵⁾ trebaju se primjenjivati podložno određenim uvjetima.
- (6) Kako bi se uzele u obzir postojeće nacionalne tradicije u pripremanju voćnih džemova, želea i marmelada te zaslađenog kesten pirea, potrebno je zadržati postojeće nacionalne propise kojima se odobrava stavljanje na tržište takvih proizvoda sa smanjenim sadržajem šećera.
- (7) U skladu s načelima supsidijarnosti i proporcionalnosti utvrđenih člankom 5. Ugovora, države članice ne mogu dostatno ostvariti cilj utvrđivanja zajedničkih definicija i pravila za dotične proizvode i usklađivanja odredaba s općim zakonodavstvom Zajednice o hrani, nego ga se, zbog prirode ove Direktive, može lakše ostvariti na razini Zajednice. Ova Direktiva ne prelazi ono što je potrebno za ostvarivanje tog cilja.
- (8) Potrebno je usvojiti mjere potrebne za primjenu ove Direktive u skladu s Odlukom Vijeća 1999/468/EZ od 28. lipnja 1999. o utvrđivanju postupaka za izvršavanje provedbenih ovlasti dodijeljenih Komisiji ⁽⁶⁾.
- (9) Kako bi se izbjeglo stvaranje novih prepreka slobodnom kretanju, države članice se trebaju suzdržati od usvajanja, za dotične proizvode, nacionalnih odredaba koje nisu predviđene ovom Direktivom,

DONIJELO JE OVU DIREKTIVU:

Članak 1.

Ova se Direktiva primjenjuje na proizvode definirane u Prilogu I.

Ona se ne primjenjuje na proizvode namijenjene proizvodnji pekarskih proizvoda, kolača ili keksa.

⁽¹⁾ SL C 231, 9.8.1996., str. 27.⁽²⁾ SL C 279, 1.10.1999., str. 95.⁽³⁾ SL C 56, 24.2.1997., str. 20.⁽⁴⁾ SL L 205, 13.8.1979., str. 5. Direktiva kako je zadnje izmijenjena Direktivom 88/593/EEZ (SL L 318, 25.10.1988., str. 44.).⁽⁵⁾ SL L 109, 6.5.2000., str. 29.⁽⁶⁾ SL L 184, 17.7.1999., str. 23.

Članak 2.

Direktiva 2000/13/EZ se primjenjuje na proizvode definirane u Prilogu I. podložno sljedećim uvjetima:

1. Nazivi proizvoda navedenih u Prilogu I. primjenjuju se samo za u njemu navedene proizvode i koriste se u trgovini za njihovo označavanje.

Nazivi proizvoda korištenih u Prilogu I. mogu se, međutim, koristiti uz naziv i u skladu s uobičajenom praksom za označavanje drugih proizvoda koje nije moguće zamijeniti s proizvodima iz Priloga I.

2. Nazivi proizvoda moraju biti dopunjeni nazivima upotrijebljenih vrsta voća, po padajućem redoslijedu s obzirom na težinu upotrijebljenih sirovina. Međutim, za proizvode proizvedene od tri ili više vrsta voća, nazivi upotrijebljenih vrsta voća mogu se zamijeniti riječima „miješano voće” ili sličnim izrazom, ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

3. Na oznaci se navodi sadržaj voća riječima „proizvedeno od ... g voća na 100 g” konačnog proizvoda, nakon što je oduzeta težina vode korištene za pripremu vodenog ekstrakta, prema potrebi.

4. Na oznaci se navodi ukupni sadržaj šećera riječima „ukupni šećeri ... g na 100 g”, gdje navedeni broj predstavlja vrijednost određenu refraktometrom pri 20 °C za gotov proizvod, uz toleranciju ± 3 refraktometrijska stupnja.

Međutim, nije potrebno navoditi sadržaj šećera ako je na oznaci navedena prehrambena tvrdnja o šećerima u skladu s Direktivom 90/496/EEZ ⁽¹⁾.

5. Pojediniosti iz točke 3. i prvog podstavka točke 4 moraju se nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda i biti napisane uočljivim slovima.

6. Ako je ostatak sumpornog dioksida veći od 10 mg/kg, njegova prisutnost mora biti navedena u popisu sastojaka, odstupajući od članka 6., stavka 4. Direktive 2000/13/EZ.

Članak 3.

Za proizvode definirane u Prilogu I., države članice ne usvajaju nacionalne odredbe koje nisu predviđene ovom Direktivom.

Članak 4.

Ne dovodeći u pitanje Direktivu 89/107/EEZ ⁽²⁾ ili odredbe usvojene s ciljem njenog stupanja na snagu, za proizvodnju proizvoda definiranih u Prilogu I. mogu se koristiti samo sastojci navedeni u Prilogu II. i sirovine koje su u skladu s Prilogom III.

⁽¹⁾ SL L 276, 6.10.1990., str. 40.

⁽²⁾ SL L 40, 11.2.1989., str. 27. Direktiva kako je izmijenjena Direktivom 94/34/EZ (SL L 237, 10.9.1994., str. 1.).

Članak 5.

Mjere potrebne za provedbu ove Direktive koje se odnose na dolje navedeno usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom iz članka 6. stavka 2.:

— usklađivanje ove Direktive s općim odredbama Zajednice o hrani,

— prilagodba tehničkom napretku.

Članak 6.

1. Komisiji pomaže Stalni odbor za hranu (dalje u tekstu „Odbor”) osnovan člankom 1. Odluke 69/414/EEZ ⁽³⁾.

2. Kod upućivanja na ovaj stavak, primjenjuju se članci 5. i 7. Odluke 1999/468/EZ.

Rok iz članka 5. stavka 6. Odluke 1999/468/EZ je tri mjeseca.

3. Odbor usvaja svoj Poslovnik.

Članak 7.

Direktiva 79/693/EEZ se ovime stavlja izvan snage s učinkom od 12. srpnja 2003.

Upućivanja na Direktivu stavljenju izvan snage smatraju se upućivanjima na ovu Direktivu.

Članak 8.

Države članice donose zakone i druge propise potrebne za usklađivanje s ovom Direktivom do 12. srpnja 2003. One o tome odmah obavješćuju Komisiju.

Ove mjere se primjenjuju s ciljem:

— odobravanja stavljanja na tržište proizvoda definiranih u Prilogu I. ako su u skladu s definicijama i pravilima utvrđenim u ovoj Direktivi, s učinkom od 12. srpnja 2003.,

— zabrane stavljanja na tržište proizvoda koji nisu u skladu s ovom Direktivom, s učinkom od 12. srpnja 2004.

Međutim, stavljanje na tržište proizvoda koji nisu u skladu s ovom Direktivom, ali su označeni prije 12. srpnja 2004. u skladu s Direktivom 79/693/EEZ dozvoljava se do isteka zaliha.

Kada države članice donose ove mjere, te mjere prilikom njihove službene objave sadržavaju uputu na ovu Direktivu ili se uz njih navodi takva uputa. Načine tog upućivanja određuju države članice.

⁽³⁾ SL L 291, 19.11.1969., str. 9.

Članak 9.

Ova Direktiva stupa na snagu na dan objave u *Službenom listu Europskih zajednica*.

Članak 10.

Ova je Direktiva upućena državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 20. prosinca 2001.

Za Vijeće
Predsjednik
C. PICQUÉ

PRILOG I.

NAZIVI, OPISI PROIZVODA I DEFINICIJE

I. DEFINICIJE

- „Džem” znači mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća i vode. Međutim, džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.
Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:
 - 350 g kao opće pravilo,
 - 250 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje,
 - 150 g za đumbir,
 - 160 g za oraščićevu/kajušku jabuku,
 - 60 g za marakaju.
 - „Ekstra džem” znači mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, nekonzentrirane voćne pulpe jedne ili više vrsta voća i vode. Međutim, ekstra džem od šipka te ekstra džem od malina, kupina, crnog i crvenog ribiza te borovnica bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelomično od nekonzentrirane voćne kaše. Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.
U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeve, krastavci i rajčice.
Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g gotovog proizvoda ne smije biti manja od:
 - 450 g kao opće pravilo,
 - 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje,
 - 250 g za đumbir,
 - 230 g za oraščićevu/kajušku jabuku,
 - 80 g za marakaju.
 - „Žele” znači proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži šećer i voćni sok i/ili vodeni ekstrakt jedne ili više vrsta voća.
Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata, upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju džema. Te se količine izračunavaju nakon oduzimanja težine vode koja je bila upotrijebljena u pripremi vodenog ekstrakta.
 - Međutim, u slučaju „ekstra želea” količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljenih za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju ekstra džema. Te količine se izračunavaju nakon oduzimanja težine vode, koja je bila upotrijebljena u pripremi vodenog ekstrakta. U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeve, krastavci i rajčice.
 - „Marmelada” znači mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, vode, šećera i jedne ili više vrsta proizvoda citrus voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore.
Količina citrus voća upotrijebljenog za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od 200 g, od čega je najmanje 75 g iz unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).
 - Naziv „žele marmelada” smije se koristiti kod proizvoda koji ne sadrži netopljivu tvar, uz mogući dodatak male količine fino narezane kore.
 - „Zaslađeni kesten pire” znači mješavina, odgovarajuće konzistencije, vode, šećera i najmanje 380 g kesten pirea (biljne vrste *Castanea sativa*) na 1 000 g konačnog proizvoda.
- II. Proizvodi iz dijela I. moraju sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari, određene refraktometrom, uz iznimku proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima.
Međutim, ne dovodeći u pitanje članak 5., stavak 1. Direktive 2000/13/EZ, države članice mogu, kako bi uzele u obzir određene posebne slučajeve, odobriti rezervirane nazive za proizvode definirane u dijelu I. koji imaju sadržaj topljive suhe tvari manji od 60 %.
- III. U mješavini različitih vrsta voća, minimalni sadržaj utvrđen u dijelu I. za pojedine vrste voća mora se smanjiti proporcionalno korištenim postocima.

PRILOG II.

Proizvodima iz Priloga I. dozvoljeno je dodavati sljedeće sastojke:

- med, definiran u Direktivi Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu ⁽¹⁾: u sve proizvode kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer,
- voćni sok: samo u džem,
- voćni sok citrusa: u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća: samo u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele,
- sokove crvenog voća: samo u džem i ekstra džem proizveden od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare,
- sok od cikle: samo u džem i žele proizveden od jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza i šljive,
- eterična ulja citrusa: samo u marmeladu i žele marmeladu,
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja: u sve proizvode,
- tekući pektin: u sve proizvode,
- koru citrusa: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele,
- listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, proizvedene od dunje,
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začine, vaniliju i ekstrakt vanilije: u sve proizvode,
- vanilin: u sve proizvode.

⁽¹⁾ SL L 10, 12.1.2002., str. 47.

PRILOG III.

A. DEFINICIJE

Za potrebe ove Direktive, primjenjuju se sljedeće definicije:

1. Voće:

- svjež, zdravi plodovi, koji nisu zahvaćeni procesom kvarenja i sadrže sve bitne sastojke; dovoljno su zreli za upotrebu nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostalog,
- za potrebe ove Direktive, u voće se ubraja i rajčica, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeve, dinje i lubenice,
- „đumbir” označava jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzerviranom stanju. Đumbir može biti sušen ili konzerviran u sirupu.

2. (Voćna) pulpa:

Jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji mogu biti narezani, sječeni ili prešani, ali ne pasirani u kašu.

3. (Voćna) kaša:

Jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom.

4. Vodeni ekstrakt (voća):

Vodeni ekstrakt voća je proizvod koji, uzevši u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade, sadrži sve u vodi topljive sastojke voća.

5. Šećeri

Dozvoljene vrste šećera su:

1. šećeri, definirani u Direktivi 2001/111/EZ ⁽¹⁾;
2. fruktozni sirup;
3. šećeri ekstrahirani iz voća;
4. smeđi šećer.

B. OBRADA SIROVINA

1. Sirovine iz stavki 1., 2., 3. i 4. dijela A mogu se obrađivati:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem,
- liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu),
- koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć,
- uz iznimku sirovina koje se koriste u proizvodnji „ekstra” proizvoda: konzerviranjem sa sumpornim dioksidom (E 220) ili njegovim solima (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) kao pomoćnog sredstva u preradi, pod uvjetom da nije prekoračena dozvoljena količina sumpornog dioksida utvrđena u Direktivi 95/2/EZ, u proizvodima iz dijela I. Priloga I.

2. Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.

3. Kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.

⁽¹⁾ SL L 10, 12.1.2002., str. 53.