

32001L0113

2002.1.12.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 10/67

**A TANÁCS 2001/113/EK IRÁNYELVE**  
(2001. december 20.)

**az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről**

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 37. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára <sup>(1)</sup>,

tekintettel az Európai Parlament véleményére <sup>(2)</sup>,

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére <sup>(3)</sup>,

mivel:

- (1) Az élelmiszerek területét érintő bizonyos vertikális irányelveket egyszerűsíteni kell, annak érdekében, hogy csak azokat a lényeges követelményeket vegyék figyelembe, amelyeknek az említett irányelvekben meghatározott élelmiszereknek meg kell felelniük ahhoz, hogy a belső piacon szabadon mozoghassanak, és összhangban az 1993. december 10–11-i brüsszeli Európai Tanács következtetéseivel megerősített, az 1992. december 11–12-i edinbourgh-i Európai Tanács következtetéseinek megfelelően.
- (2) A gyümölcsdzsemekre, -zselékre, marmeládokra, valamint a cukrozott gesztenyekrémmre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1979. július 24-i 79/693/EGK tanácsi irányelv <sup>(4)</sup> elfogadását az a tény indokolta, hogy az érintett termékekre vonatkozó nemzeti jogszabályok közötti eltérések tisztességtelen versenyt eredményezhettek, ami félrevezethette a fogyasztókat, és ezáltal közvetlen hatást gyakorolhatott a közös piac létrehozására és működésére.
- (3) Ennélfogva a 79/693/EGK irányelv célja az e termékek Közösségen belüli szabad mozgásának biztosítása érdekében az érintett termékek összetételére, előállítására és címkézésére vonatkozó fogalmak és közös szabályok megállapítása volt.
- (4) A 79/693/EGK irányelvet összhangba kell hozni az élelmiszerekre vonatkozó általános közösségi jogszabályokkal, különösen a címkézésre, a színezőanyagokra, az édesítőszerre és egyéb engedélyezett adalékanyagokra vonatkozó jogszabályokkal, és ezért, valamint az átláthatóság érdekében, és az emberi fogyasztásra szánt gyü-

mölcsdzsemek, zselék, marmeládok és a cukrozott gesztenyekrém gyártásának és forgalmazásának feltételeire vonatkozó szabályok elérhetőbbé tétele céljából az irányelvet át kell dolgozni.

- (5) Bizonyos körülmények között a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben <sup>(5)</sup> megállapított általános címkézési szabályokat kell alkalmazni.
- (6) A gyümölcsdzsemek, zselék, marmeládok és a cukrozott gesztenyekrém meglévő nemzeti gyártási hagyományaira tekintettel fenn kell tartani a csökkentett cukortartalmú ilyen termékek forgalomba hozatalát engedélyező meglévő nemzeti rendelkezéseket.
- (7) A Szerződés 5. cikkében megállapított szubszidiaritás és arányosság alapelvével összhangban az érintett termékekre vonatkozó közös meghatározások és szabályok megalkotásának, valamint az élelmiszerekre vonatkozó rendelkezések közösségi jogszabályokkal történő összehangolásának célkitűzését a tagállamok nem tudják kielégítően megvalósítani, ezért ez a célkitűzés – ezen irányelv jellege miatt – közösségi szinten jobban elérhető. Ez az irányelv nem terjed túl a fent említett célkitűzés megvalósításához szükséges lépések megtételén.
- (8) Az ezen irányelv végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskör gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozat <sup>(6)</sup> szerint kell elfogadni.
- (9) A szabad mozgás előtti újabb akadályok létrehozásának elkerülésére a tagállamoknak a kérdéses termékek esetében tartózkodniuk kell az ezen irányelv által elő nem írt nemzeti előírások elfogadásától,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

Ezen irányelvet az I. mellékletben meghatározott termékek esetében kell alkalmazni.

Ezen irányelv nem vonatkozik a finompékárúk, a tésztafélék vagy a sütemények előállításához használt termékekre.

<sup>(1)</sup> HL C 231., 1996.8.9., 27. o.

<sup>(2)</sup> HL C 279., 1999.10.1., 95. o.

<sup>(3)</sup> HL C 56., 1997.2.24., 20. o.

<sup>(4)</sup> HL L 205., 1979.8.13., 5. o. A legutóbb a 88/593/EGK irányelvvel (HL L 318., 1988.11.25., 44. o.) módosított irányelv.

<sup>(5)</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

<sup>(6)</sup> HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

## 2. cikk

A 2000/13/EK irányelvet az I. mellékletben meghatározott termékekre a következő feltételek mellett kell alkalmazni:

1. Az I. mellékletben szereplő megnevezéseket csak az ott meghatározott, a kereskedelemben használt termékek esetében lehet megjelölésként használni.

Az I. mellékletben szereplő megnevezéseket kiegészítéseként és más olyan termékek megnevezésére szolgáló gyakorlat szerint lehet alkalmazni, amely termékek nem téveszthetők össze az I. mellékletben meghatározott termékekkel.

2. A megnevezés mellett kiegészítésként fel kell tüntetni – a felhasznált nyersanyag mennyisége szerinti csökkenő sorrendben – a felhasznált gyümölcsöt vagy gyümölcsöket. Ugyanakkor a három vagy több gyümölcsből előállított termékek esetében a felhasznált gyümölcsök feltüntetése a „vegyes gyümölcs” vagy hasonló megjegyzéssel, illetve a felhasznált gyümölcsök számával helyettesíthető.
3. A címkéken a „Készült... g gyümölcs/100g felhasználásával” szavakkal fel kell tüntetni a késztermék gyümölcs tartalmát, adott esetben a kivonat elkészítéséhez használt víz mennyisége nélkül.
4. A címkéken az „Összes cukortartalom... g cukor/100g” szavakkal fel kell tüntetni a késztermék cukortartalmát, a késztermékben 20 °C-on refraktométerrel mért  $\pm 3$  refraktométer fok (ref. %) pontossággal meghatározott értéket.

A cukortartalmat nem kell feltüntetni, amennyiben a címkén – a 90/496/EKG irányelvnek <sup>(1)</sup> megfelelően – a tápértékjelölésen szerepel.

5. A 3. pontban és a 4. pont első albekezdésében meghatározott megjegyzéseket a termék nevével azonos látómezőben, jól olvashatóan kell feltüntetni.
6. Amennyiben a kén-dioxid-maradvány-tartalom 10 mg/kg-nál magasabb, akkor ennek a jelenlétét a 2001/13/EK irányelv 6. cikke (4) bekezdésétől eltérően az összetevők listáján fel kell tüntetni.

## 3. cikk

Az I. mellékletben szereplő termékekre a tagállamok nem fogadhatnak el az ezen irányelvben meghatározottaktól eltérő nemzeti előírásokat.

## 4. cikk

A 89/107/EKG irányelv <sup>(2)</sup> vagy annak végrehajtása érdekében elfogadott rendelkezések sérelme nélkül, csak a II. mellékletben felsorolt összetevőket és a III. melléklet rendelkezéseinek megfelelő nyersanyagokat lehet felhasználni az I. mellékletben meghatározott termékek előállításához.

<sup>(1)</sup> HL L 276., 1990.10.6., 40. o.

<sup>(2)</sup> HL L 40., 1989.2.11., 27. o. A 94/34/EK irányelvvel (HL L 237., 1994.9.10., 1. o.) módosított irányelv.

## 5. cikk

Ezen irányelv – az alább említett tárgyakra vonatkozó – végrehajtásához szükséges intézkedéseket a 6. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási eljárásnak megfelelően kell elfogadni:

- az ezen irányelv az élelmiszerekre vonatkozó általános közösségi jogszabályokkal történő összehangolása,
- a műszaki fejlődéshez történő hozzáigazítások.

## 6. cikk

(1) A Bizottságot a 69/414/EKG határozat <sup>(3)</sup> 1. cikke által létrehozott Élelmiszerügyi Állandó Bizottság – a továbbiakban a „bizottság” – segíti.

(2) Erre a bekezdésre történő hivatkozáskor, az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikkének (6) bekezdésében meghatározott időszakot három hónapban kell megállapítani.

(3) A bizottság elfogadja saját eljárási szabályzatát.

## 7. cikk

A 79/693/EKG irányelv 2003. július 12-től hatályát veszti.

A hatályát veszített irányelvre történő hivatkozásokat az ezen irányelvre történő hivatkozásokként kell értelmezni.

## 8. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2003. július 12. előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Az intézkedéseket úgy kell alkalmazni, hogy:

- 2003. július 12-től engedélyezzék az I. mellékletben meghatározott termékek forgalmazását, ha azok megfelelnek az ezen irányelvben meghatározott fogalmaknak és szabályoknak,
- 2004. július 12-től megtiltsák azon termékek forgalmazását, amelyek nem felelnek meg ezen irányelv rendelkezéseinek.

Az ezen irányelvnek nem megfelelő, de 2004. július 12. előtt a 79/693/EKG irányelvvel összhangban felcímkézett termékeket a készletek kimerüléséig forgalomba lehet hozni.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz a hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

<sup>(3)</sup> HL L 291., 1969.11.19., 9. o.

*9. cikk*

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

*10. cikk*

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2001. december 20-án.

*a Tanács részéről*

*az elnök*

C. PICQUÉ

---

## I. MELLÉKLET

## A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI, LEÍRÁSAI ÉS MEGHATÁROZÁSOK

## I. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

- A „dzsem” cukor, pulp és/vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelően kocsonyás állományú keveréke. A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is. Az 1 000 g késztermék pulp-és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint:
    - 350 g általános szabályként,
    - 250 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,
    - 150 g a gyömbér esetében,
    - 160 g a kasualma esetében,
    - 60 g a passiógyümölcs esetében.
  - Az „extradzsem” cukor és egy vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp, valamint víz megfelelően zselés állományú keveréke. A csipkebogyó, a magnélküli málna, a feketeszeder, a fekete ribiszke, az áfonya és a piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is. A citrus extradzsem azonban előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.
 

A következő gyümölcsök más gyümölccsel keverve extradzsem előállítására nem használhatók: alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom.

Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp mennyisége nem lehet kevesebb, mint:

    - 450 g általános szabályként,
    - 350 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,
    - 250 g a gyömbér esetében,
    - 230 g a kasualma esetében,
    - 80 g a passiógyümölcs esetében.
  - A „zselé” cukor, egy vagy többféle gyümölcs levének és/vagy vizes kivonatának megfelelően zselés keveréke. Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.
  - Az „extrazselé” esetében az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani. A következő gyümölcsök más gyümölccsel keverve extradzsem előállítására nem használhatók: alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, valamint sütőtök, uborka és paradicsom.
  - A „marmelád” víz, cukor, és a citrusféléből nyert következő termékek közül egy vagy több megfelelően zselés állományú keveréke: pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj.
 

Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált citrusfélék mennyisége nem lehet kevesebb 200 grammnál, amelyből legalább 75 grammnak endokarpiumból kell származnia.
  - A „zselémarmelád” megnevezés akkor használható, ha a termék a kis mennyiségű, finomra szeletelt héj kivételével nem tartalmaz oldhatatlan részeket.
  - A „cukrozott gesztenyekrém” víz, cukor, és 1 000 g késztermék esetében legalább 380 g szelídgesztenye (*Castanea sativa*) megfelelően zselés állományú keveréke.
- II. Az I. részben meghatározott termékek refraktométerrel meghatározott oldhatószárazanyag-tartalmának legalább 60 %-osnak kell lennie azon termékek kivételével, amelyekben a cukrot teljes mértékben vagy részben édesítőszerekkel helyettesítik.
- A 2000/13/EK irányelv 5. cikke (1) bekezdésének sérelme nélkül a tagállamok egyes különleges esetekre tekintettel engedélyezhetik a fenntartott nevek használatát az I. részben meghatározott olyan termékek esetében, amelyek oldhatószárazanyag-tartalma 60 %-nál alacsonyabb.
- III. Többféle gyümölcsből készült termék esetén az I. részben a különböző gyümölcsfajtákra meghatározott minimális gyümölcstartalmakat a felhasználási százalékarány szerint kell alkalmazni.

## II. MELLÉKLET

Az I. mellékletben meghatározott termékekben a következő kiegészítő összetevők használhatók:

- a mézről szóló, 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelvben <sup>(1)</sup> meghatározott méz: az összes termékben a cukrok teljes vagy részbeni helyettesítésére,
- gyümölcslé: csak a dzsemekben,
- citrusgyümölcslé: más gyümölcstípusokból készült termékekben: csak a dzsemben, az extradzsemben, a zselében és az extrazselében,
- piros gyümölcsök leve: csak a csipkebogyóból, a szamócaból, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből, a szilvából és a rebarbarából készült dzsemben és extradzsemben,
- céklalé: csak a szamócaból, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből és a szilvából készült dzsemben és zselében,
- citrusféléből nyert illóolajok: csak a marmeládban és a zselémarmeládban,
- habzástólóként használt étkezési olajok és zsírok: valamennyi termékben,
- pektinoldat: valamennyi termékben,
- citrushéj: dzsemben, extradzsemben, zselében és extrazselében,
- a *Pelargonium odoratissimum* levele: dzsemben, extradzsemben, zselében és extrazselében, amennyiben azok birsalmából készülnek,
- alkohol, bor és likőrbor, csonthéjasok, aromás növények, fűszerek, vanília és vanília-kivonat: valamennyi termékben,
- vanillin: valamennyi termékben.

—

<sup>(1)</sup> HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

## III. MELLÉKLET

## A. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

Ezen irányelv alkalmazásában a következő meghatározásokat kell alkalmazni:

## 1. Gyümölcs:

- friss, egészséges, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó, érett gyümölcs a tisztítás, valamint a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem alkalmas részek eltávolítása után,
- ezen irányelv értelmében a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya, az uborka, a sütőtök, a sárgadinnye és a görögdinnye is gyümölcsnek számít,
- a „gyömbér” a növény friss vagy tartósított ehető gyökerét jelenti. A gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.

## 2. (Gyümölcs)pulp:

A gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

## 3. (Gyümölcs)püré:

Az egész gyümölcs – esetleg a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül – szitán áttört vagy hasonló művelettel nyert ehető része.

## 4. Vizes (gyümölcs)kivonat:

A vizes kivonatnak – a jó gyártási gyakorlat esetén is szükségszerűen fellépő veszteségektől eltekintve – tartalmaznia kell a felhasznált gyümölcs valamennyi vízben oldható összetevőjét.

## 5. Cukor

Az engedélyezett cukrok a következők:

1. a 2001/111/EK irányelvben <sup>(1)</sup> meghatározott cukor;
2. a fruktózszirup;
3. a gyümölcsökből kivont cukor;
4. a barnacukor.

## B. A NYERSANYAGOK KEZELÉSE

## 1. Az A. cím 1., 2., 3. és 4. pontjában meghatározott termékek a következő módon kezelhetők:

- melegítés, hűtés vagy fagyasztás,
- fagyasztva szárítás,
- sűrítés, a technológiailag lehetséges mértékben,
- az „extra” megjelölésű termékek előállításához használt nyersanyagok kivételével: kén-dioxid (E 220) vagy annak sói (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 és E 227) gyártási segédanyagként hozzáadhatók, feltéve, hogy a 95/2/EK irányelvben meghatározott megengedett legmagasabb kén-dioxid szintet nem lépik túl az I. melléklet I. részében meghatározott termékekben.

## 2. A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is víztelelíthető.

## 3. A citrushéj sós lében is tartósítható.

<sup>(1)</sup> HL L 10., 2002.1.12., 53. o.