

32001L0113

2002 1 12

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 10/67

TARYBOS DIREKTYVA 2001/113/EB**2001 m. gruodžio 20 d.****dėl žmonių maistui skirtų vaisių džemų, žele, marmeladų ir saldintos kaštonų tyrės**

EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

žele, marmeladų ir kaštonų tyrės gamybos bei prekybos sąlygas, būtų prieinamesnės.

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 37 straipsnį,

- (5) Bendrosios maisto produktų ženklinimo taisyklės, nustatytos Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB ⁽⁵⁾, turėtų būti taikomos laikantis tam tikrų reikalavimų.

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ⁽¹⁾,atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ⁽²⁾,

- (6) Siekiant atsižvelgti į esamas nacionalines vaisių džemų, žele, marmeladų ir kaštonų tyrės gamybos tradicijas, būtina išlaikyti dabartinės nacionalinės taisyklės, leidžiančias prekiauti tokiais produktais, kurių sudėtyje yra mažesnis cukraus kiekis.

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ⁽³⁾,

kadangi:

- (7) Pagal Sutarties 5 straipsnyje nustatytus subsidarumo ir proporcingumo principus valstybės narės negali deramai pasiekti tikslo nustatyti minimų produktų bendruosius sąvokų apibrėžimus bei taisykles ir suderinti šias nuostatas su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais, todėl dėl šios direktyvos pobūdžio tai gali geriau padaryti Bendrija. Šioje direktyvoje nenumatoma daugiau, nei būtina siekiant šio tikslo.

- (1) Atsižvelgiant į 1992 m. gruodžio 11–12 d. Edinburgo Europos Vadovų Tarybos susitikimo išvadas, patvirtintas 1993 m. gruodžio 10–11 d. Briuselyje įvykusio Europos Vadovų Tarybos susitikimo išvadomis, reikėtų supaprastinti tam tikras maisto produktų vertikaliąsias direktyvas, kad būtų atsižvelgta tik į esminius reikalavimus, kuriuos turi atitikti produktai, kuriems jos yra taikomos, kad jie galėtų laisvai judėti vidaus rinkoje.

- (8) Priemonės, būtinos šiai direktyvai įgyvendinti, turėtų būti priimanos remiantis 1999 m. birželio 28 d. Tarybos sprendimu 1999/468/EB, nustatančiu Komisijos naudojamą jai suteiktai įgyvendinimo įgaliojimų tvarką ⁽⁶⁾.

- (2) 1979 m. liepos 24 d. Tarybos direktyvą 79/693/EEB dėl valstybių narių įstatymų dėl vaisių džemų, želė ir marmeladų bei kaštonų tyrės suderinimo ⁽⁴⁾ pateisino tai, kad nacionalinių įstatymų, reglamentuojančių minėtus produktus, skirtumai galėjo sukurti vartotojus klaidinančias nesąžiningos konkurencijos sąlygas ir taip tiesiogiai veikti bendrosios rinkos kūrimą bei veikimą.

- (9) Siekdamas išvengti naujų kliūčių laisvam judėjimui, valstybės narės turėtų susilaikyti ir nepriimti minimiems produktams skirtų nacionalinių nuostatų, kurios nėra numatytos šioje direktyvoje,

- (3) Dėl to Direktyva 79/693/EEB buvo skirta sąvokų apibrėžimams ir bendrosioms taisyklėms, reglamentuojančioms šių produktų sudėtį, gamybos specifikacijas ir ženklinimą, nustatyti siekiant užtikrinti jų laisvą judėjimą Bendrijoje.

- (4) Direktyva 79/693/EEB turėtų būti suderinta su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais, ypač susijusiais su ženklinimu, dažikliais, saldikliais ir kitais leidžiamais naudoti priedais, ir siekiant aiškumo jai turėtų būti suteikta nauja forma, kad taisyklės, reglamentuojančios žmonių maistui skirtų vaisių džemų,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Ši direktyva taikoma I priede apibūdintiems produktams.

Ji netaikoma produktams, naudojamiems smulkiems kepiniams, pyragaičiams ir sausainiams gaminti.

⁽¹⁾ OL C 231, 1996 8 9, p. 27.⁽²⁾ OL C 279, 1999 10 1, p. 95.⁽³⁾ OL C 56, 1997 2 24, p. 20.⁽⁴⁾ OL L 205, 1979 8 13, p. 5. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 88/593/EEB (OL L 318, 1988 11 25, p. 44).⁽⁵⁾ OL L 109, 2000 5 6, p. 29.⁽⁶⁾ OL L 184, 1999 7 17, p. 23.

2 straipsnis

I priede apibrėžtiems produktams Direktyva 2000/13/EB taikoma šiomis sąlygomis:

1. I priede išvardyti produktų pavadinimai taikomi tame priede nurodytiems produktams ir vartojami prekybos srityje tiems produktams apibūdinti.

Tačiau I priede nurodyti produktų pavadinimai gali būti vartojami papildomai prie kitų pavadinimų, kurių negalima paisyti su I priede nurodytais pavadinimais.

2. Produktų pavadinimai papildomi nuoroda į vieną ar kelias naudotų vaisių rūšis mažėjančia tvarka pagal panaudotos žaliavos masę. Tačiau, jei produktas pagamintas iš trijų ar daugiau vaisių rūšių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti panaudotų vaisių rūšių skaičių.
3. Etiketėje nurodomas vaisių kiekis, įrašant žodžius „paruošta iš ... g vaisių 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo vaisių minkštimo, tyrės, sulčių ar vandeninių ekstraktų kiekį 100 g gatavo produkto, atėmus vandens kiekį, jei buvo naudotas vandeniniams ekstraktams ruošti.
4. Etiketėje nurodomas bendras cukraus kiekis, įrašant žodžius „bendras cukraus kiekis ... g 100 g“, kur trūkstamas skaičius yra bendras cukraus kiekis, nustatytas refraktometru esant 20 °C temperatūrai gatavame produkte, su leidžiama ± 3 refraktometro laipsnių paklaida.

Tačiau cukraus kiekio nurodyti nebūtina, kai pagal Direktyvą 90/496/EEB ⁽¹⁾ etiketėje nurodomas maistingumas ir yra mitybinis teiginys apie cukrų.

5. 3 punkte ir 4 punkto pirmoje pastraipoje minimi duomenys pateikiami aiškiomis raidėmis užrašyta tame pačiame matymo lauke kaip ir produkto pavadinimas.
6. Kai sieros dioksido likutis viršija 10 mg/kg, nukrypstant nuo Direktyvos 2000/13/EB 6 straipsnio 4 dalies, tai nurodoma sudedamųjų dalių sąraše.

3 straipsnis

Valstybės narės nepriima jokių I priede apibrėžtiems produktams taikomų nacionalinių nuostatų, kurios nėra numatytos šioje direktyvoje.

4 straipsnis

Nepažeidžiant Direktyvos 89/107/EEB ⁽²⁾ arba nuostatų, priimtų tam, kad ji įsigaliotų, šios direktyvos I priede apibūdintiems

produktams gaminti galima naudoti tik jos II priede išvardytus ingredientus ir III priedo nuostatas atitinkančias žaliavas.

5 straipsnis

Remiantis 6 straipsnio 2 dalyje nustatyta reguliavimo tvarka, priimamos šios direktyvos įgyvendinimui būtinos priemonės, susijusios su:

- šios direktyvos derinimu su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais,
- derinimu, atsižvelgiant į technikos pažangą.

6 straipsnis

1. Komisijai padeda Sprendimo 69/414/EEB ⁽³⁾ 1 straipsniu įkurtas Maisto produktų nuolatinis komitetas (toliau — Komitetas).

2. Darant nuorodą į šią dalį, taikomi Sprendimo 1999/468/EB 5 ir 7 straipsniai.

Sprendimo 1999/468/EB 5 straipsnio 6 dalyje nustatytas laikotarpis yra trys mėnesiai.

3. Komitetas patvirtina darbo tvarkos taisykles.

7 straipsnis

Direktyva 79/693/EEB panaikinama nuo 2003 m. liepos 12 d.

Nuorodos į panaikintą direktyvą laikomos nuorodomis į šią direktyvą.

8 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję ne vėliau kaip iki 2003 m. liepos 12 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

Priemonės taikomos taip, kad:

- nuo 2003 m. liepos 12 d. būtų leidžiama prekiauti I priede apibrėžtais produktais, jei jie atitinka šioje direktyvoje nustatytus sąvokų apibrėžimus bei taisykles,
- nuo 2004 m. liepos 12 d. būtų uždrausta prekiauti šios direktyvos neatitinkančiais produktais.

Tačiau leidžiama prekiauti šios direktyvos neatitinkančiais produktais, paženklintais iki 2004 m. liepos 12 d. pagal Direktyvą 79/693/EEB, kol baigsis atsargos.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

⁽¹⁾ OL L 276, 1990 10 6, p. 40.

⁽²⁾ OL L 40, 1989 2 11, p. 27. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 94/34/EB (OL L 237, 1994 9 10, p. 1).

⁽³⁾ OL L 291, 1969 11 19, p. 9.

9 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja jos paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

10 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 2001 m. gruodžio 20 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

C. PICQUÉ

PRIEDAS

PRODUKTŲ PAVADINIMAI, APIBŪDINIMAI IR SĄVOKŲ APIBRĖŽIMAI

I. SĄVOKŲ APIBRĖŽIMAI

- „Džemas“ – tai želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo ir (arba) tyrės bei vandens. Tačiau citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir (arba) griežinėliais.
Vaisių minkštimo ir (arba) tyrės kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip:
 - 350 g — visų rūšių vaisių,
 - 250 g — raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,
 - 150 g — imbiero,
 - 160 g — anakardžių,
 - 60 g — pasiflorų.
 - „Aukščiausios rūšies džemas“ – tai želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos ar kelių rūšių vaisių nekoncentruoto minkštimo ir vandens. Aukščiausios rūšies erškėtuogių, besėklių aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, mėlynių ir raudonųjų serbentų džemas gali būti pagamintas vien tik iš šių vaisių nekoncentruotos tyrės arba jos dalies. Aukščiausios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir (arba) griežinėliais.
Gaminant aukščiausios rūšies džemą iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, negalima šių vaisių naudoti mišinyje su kitais vaisiais.
Vaisių minkštimo kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip:
 - 450 g — visų rūšių vaisių,
 - 350 g — raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,
 - 250 g — imbiero,
 - 230 g — anakardžių,
 - 80 g — pasiflorų.
 - „Žele“ – tai mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos ar kelių rūšių vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų.
Vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip džemo. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį.
 - Tačiau „aukščiausios rūšies žele“ atveju, vaisių sulčių ir (arba) vandeninių ekstraktų kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip aukščiausios rūšies džemo. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį. Gaminant aukščiausios rūšies žele iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, šie vaisiai mišinyje su kitais vaisiais nenaudojami.
 - „Marmeladas“ – tai želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir vieno arba kelių toliau nurodytų iš citrusinių vaisių gautų produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės.
Citrusinių vaisių kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio (endokarpio).
 - Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte nėra netirpių medžiagų, išskyrus nedidelius smulkiai supjaustytas žievelės kiekius.
 - „Saldinta kaštonų tyrė“ – tai tam tikros konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir kaštonų (*Castanea sativa*) tyrės, kurios kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 380 g.
- II. Tirpių sausųjų medžiagų kiekis produktuose, nurodytuose I dalyje, turi būti ne mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometro pagalba, išskyrus tuos produktus, kuriuose cukrūs visiškai arba iš dalies yra pakeisti saldikliais.
Nepažeisdamos Direktyvos 2000/13/EB 5 straipsnio 1 dalies, valstybės narės, siekdamos atsižvelgti į tam tikrus ypatingus atvejus, gali leisti vartoti 1 dalyje apibūdintų produktų pavadinimus, jei tuose produktuose yra mažiau kaip 60 % tirpios sausosios masės.
- III. Gaminant vaisių mišinius, mažiausias vaisių kiekis, nurodytas 1 dalyje, skirtingų rūšių vaisiams turi būti sumažintas proporcingai sunaudotai tų vaisių daliai.

II PRIEDAS

I priede apibūdintiems produktams gaminti gali būti naudojamos papildomos sudedamosios dalys:

- medus, apibrėžtas 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvoje 2001/110/EB dėl medaus ⁽¹⁾: į visus produktus visiškai arba iš dalies pakeičiant cukrų,
- vaisių sultys: tik į džemus,
- citrusinių vaisių sultys: tik į kitų rūšių vaisių džemus, aukščiausios rūšies džemus, želė arba aukščiausios rūšies želė,
- raudonųjų vaisių sultys: tik į džemus ir aukščiausios rūšies džemus iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų ir rabarbarų,
- raudonųjų burokėlių sultys: tik į džemus ir želė iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų ir slyvų,
- citrusinių vaisių eteriniai aliejai: tik į marmeladus ir želė marmeladus,
- valgomieji aliejai ir riebalai: kaip antiputokšliai į visus produktus,
- skystas pektinas: į visus produktus,
- citrusinių vaisių žievelė: į džemus, aukščiausios rūšies džemus, želė ir aukščiausios rūšies želė,
- kvapiosios pelargonijos (*Pelargonium odoratissimum*) lapai: į džemus, aukščiausios rūšies džemus, želė, aukščiausios rūšies želė, pagamintus iš cidonijų,
- spiritai, vynai ir likeriniai vynai, riešutai, kvapieji augalai, prieskoniai, vanilė ir vanilės ekstraktai: į visus produktus,
- vanilinas – į visus produktus.

⁽¹⁾ OL L 10, 2002 1 12, p. 47.

III PRIEDAS

A. SĄVOKŲ APIBRĖŽIMAI

Šioje direktyvoje yra taikomi šie sąvokų apibrėžimai:

1. Vaisiai:

- švieži, sveiki, be gedimo požymių, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad tiktų gamybai, prieš tai juos nuvalius, pašalinus defektines vietas, viršūnėles ir kotelius,
- šioje direktyvoje pomidorai, valgomųjų rabarbarų lapkočių, morkų, saldžiųjų bulvių, agurkų, moliūgų, melionų ir arbūzų valgomosios dalys yra laikomos vaisiais,
- „imbieras“ – tai šviežios, džiovintos arba konservuotos sirupe valgomosios imbiero augalo šaknys.

2. (Vaisių) minkštimas:

Valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis, kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta arba susmulkinta, bet nesutrinta į tyrę.

3. (Vaisių) tyrė:

Sutrinta į tyrę valgomoji vaisiaus dalis be živelės, odelės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.

4. (Vaisių) vandeniniai ekstraktai:

Vaisių vandeniniai ekstraktai, kurie, neįskaitant gamybos metu patirtų nuostolių, turi visas vandenyje tirpias naudotų vaisių sudedamąsias dalis.

5. Cukrūs

Leidžiama naudoti šių rūšių cukrų:

- 1) apibrėžtus Direktyvoje 2001/111/EB ⁽¹⁾;
- 2) fruktozės sirupą;
- 3) cukrų, ekstrahuotą iš vaisių;
- 4) rudąjį cukrų.

B. ŽALIAVŲ APDOROJIMAS

1. A dalies 1, 2, 3 ir 4 punktuose apibūdintos žaliavos gali būti apdorojamos šiais būdais:

- kaitinant, atšaldant arba užšaldant,
- džiovinant sublimacijos būdu,
- tirštinant iki techniškai įmanomos koncentracijos,
- pridedant sieros dioksido (E 220) ir jo druskų (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ir E 227), išskyrus žaliavas, naudojamas „aukščiausios rūšies“ produktams gaminti kaip papildoma gamybos proceso priemonė, tačiau maksimalus sieros dioksido kiekis I priedo 1 dalyje apibūdintiems produktams neturi viršyti Direktyvoje 95/2/EB nustatytos koncentracijos.

2. Abrikosai ir slyvos, naudojami džemų gamyboje, gali būti apdoroti ir kitais dehidratacijos būdais, išskyrus džiovinimą sublimacijos būdu.

3. Citrusinių vaisių živelė gali būti konservuota sūryme.

⁽¹⁾ OL L 10, 2002 1 12, p. 53.