

Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

► **B**

PADOMES DIREKTĪVA 2001/113/EK

(2001. gada 20. decembris),

kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni

(OV L 10, 12.1.2002., 67. lpp.)

Grozīta ar:

Oficiālais Vēstnesis

		Nr.	Lappuse	Datums
► <u>M1</u>	Padomes Direktīva Nr. 2004/84/EK (2004. gada 10. jūnijs)	L 219	8	19.6.2004.
► <u>M2</u>	Padomes Regula (EK) Nr. 1182/2007 (2007. gada 26. septembris)	L 273	1	17.10.2007.
► <u>M3</u>	Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1021/2013 (2013. gada 9. oktobris)	L 287	1	29.10.2013.



PADOMES DIREKTĪVA 2001/113/EK

(2001. gada 20. decembris),

**kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem,
želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni**

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 37.
pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ⁽¹⁾,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu ⁽²⁾,

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ⁽³⁾,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar secinājumiem, ko Eiropadome pieņēmusi 1992. gada 11. un 12. decembra sanāksmē Edinburgā un kas apstiprināti Eiropadomes 1993. gada 10. un 11. decembra sanāksmē Briselē, dažas vertikālās direktīvas, kuras attiecas uz pārtikas produktiem, būtu jāvienkāršo, ņemot vērā tikai svarīgās prasības, kam jābūt izpildītām attiecībā uz produktiem, uz kuriem tās attiecas, lai nodrošinātu šo produktu brīvu apriti iekšējā tirgū.
- (2) Padomes 1979. gada 24. jūlija Direktīvas 79/693/EEK par dalībvalstu to tiesību aktu tuvināšanu, kuri attiecas uz augļu džemiem, želejām un marmelādēm, un kastaņu biezeni ⁽⁴⁾, pamatā bija tas, ka atšķirības valstu tiesību aktos par minētajiem produktiem varētu radīt negodīgas konkurences apstākļus, kas varētu maldināt patērētājus un tādējādi tieši ietekmēt kopējā tirgus izveidi un darbību.
- (3) Tāpēc tika izstrādāta Direktīva 79/693/EEK, paredzot definīcijas un kopīgus noteikumus, ar ko reglamentē attiecīgo produktu sastāvu, ražošanas specifikācijas un etiķetēšanu, lai nodrošinātu šo produktu brīvu apriti Kopienā.
- (4) Direktīva 79/693/EEK būtu jāaskaidro ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem par pārtikas produktiem, un jo īpaši ar tiesību aktiem par etiķetēšanu, krāsvielām, saldinātājiem un citām atļautām piedevām un skaidrības labad būtu jāpārskata, lai darītu saprotamākus noteikumus par lietošanai pārtikā paredzētu augļu džemu, želeju un marmelāžu, un saldināta kastaņu biezeņa ražošanas un tirdzniecības nosacījumiem.

⁽¹⁾ OV C 231, 9.8.1996., 27. lpp.

⁽²⁾ OV C 279, 1.10.1999., 95. lpp.

⁽³⁾ OV C 56, 24.2.1997., 20. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 205, 13.8.1979., 5. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 88/593/EEK (OV L 318, 25.11.1988., 44. lpp.).

▼B

- (5) Vispārējās pārtikas produktu etiķetēšanas noteikumi, kas paredzēti Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2000/13/EK ⁽¹⁾, būtu jāpiemēro atbilstīgi konkrētiem nosacījumiem.
- (6) Ņemot vērā pastāvošās valstu tradīcijas augļu džemu, želeju un marmelāžu, un saldināta kastaņu biezeņa gatavošanā, jā saglabā spēkā esošie valstu noteikumi, ar ko atļauj pārdot šādus produktus ar pazeminātu cukura saturu.
- (7) Saskaņā ar subsidiaritātes principu un proporcionālītātes principu, kas paredzēti Līguma 5. pantā, mērķi paredzēt vienotas definīcijas un normas konkrētajiem produktiem un saskaņot attiecīgos noteikumus ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem par pārtikas produktiem dalībvalstīs nevar sasniegt pietiekamā mērā un tāpēc šo mērķi var labāk sasniegt Kopiena ar šo direktīvu. Ar šo direktīvu paredz tikai tādus noteikumus, kas vajadzīgi, lai sasniegtu šo mērķi.
- (8) Pasākumi, kas vajadzīgi, lai ieviestu šo direktīvu, būtu jāpieņem saskaņā ar Padomes 1999. gada 28. jūnija Lēmumu 1999/468/EK, ar ko nosaka procedūras Komisijai piešķirtās izpildvaras īstenošanai ⁽²⁾.
- (9) Lai neradītu šķēršļus brīvai apritei, dalībvalstīm attiecībā uz konkrētajiem produktiem nevajadzētu pieņemt savus noteikumus, kas nav paredzēti šajā direktīvā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Šo direktīvu piemēro I pielikumā definētajiem produktiem.

Tā neattiecas uz produktiem, kas paredzēti konditorejas izstrādājumu, mīklas izstrādājumu un cepumu ražošanai.

2. pants

Direktīva 2000/13/EK attiecas uz produktiem, kas definēti I pielikumā, ievērojot šādus nosacījumus.

1. Produktu nosaukumus, kas uzskaitīti I pielikumā, attiecina tikai uz tajā norādītajiem produktiem, un lieto tirdzniecībā, lai apzīmētu šos produktus.

Tomēr I pielikumā norādītos produktu nosaukumus var lietot papildus tādām nosaukumam un saskaņā ar tādu praksi, ko lieto, lai apzīmētu citus produktus, kurus nedrīkst jaukt ar I pielikumā definētajiem produktiem.

⁽¹⁾ OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.

⁽²⁾ OV L 184, 17.7.1999., 23. lpp.

▼B

2. Produktu nosaukumus papildina ar norādi par izmantoto augļu veidu vai veidiem, norādot tos izmantoto izejvielu svara dīlstošā secībā. Tomēr produktiem, kas ražoti no trīs vai vairāku veidu augļiem, norādi par izmantoto augļu veidiem var aizstāt ar vārdiem “augļu maisījums” vai tamlīdzīgu formulējumu, vai ar izmantoto augļu veidu skaitu.
3. Gatavā produkta etiķetējumā norāda augļu saturu, iekļaujot vārdus “gatavots no... g augļu uz 100 g”, attiecīgos gadījumos atskaitot ūdeni saturošo izvilkumu sagatavošanai izmantotā ūdens svaru.
4. Uz etiķetes kopējo cukura saturu norāda ar vārdiem “kopējais cukura saturs... g uz 100 g”, ar skaitli norādot vērtību, kas gatavajam produktam noteikta ar refraktometru 20 °C temperatūrā, ar precizitāti ± 3 refraktometrijas grādi.

Tomēr cukura saturs nav jānorāda, ja uz etiķetes atbilstīgi Direktīvai 90/496/EEK ⁽¹⁾ ir informācija par uzturvērtību attiecībā uz cukuru.

5. Informācija, kas minēta 3. punktā un 4. punkta pirmajā daļā, ir tajā pašā redzamības laukā, kur norādīts produkta nosaukums, un tā ir ar skaidri redzamiem burtiem.
6. Ja atlikuma sēra dioksīda saturs ir lielāks par 10 mg/kg, tad, atkāpjoties no Direktīvas 2000/13/EK 6. panta 4. punkta, tā klātbūtni norāda sastāvdaļu sarakstā.

3. pants

Attiecībā uz I pielikumā definētajiem produktiem dalībvalstis nepieņem savus noteikumus, kas nav paredzēti šajā direktīvā.

4. pants

Neskarot Direktīvu 89/107/EEK ⁽²⁾ vai noteikumus, kas pieņemti tās īstenošanai, I pielikumā definēto produktu ražošanai var izmantot tikai tās sastāvdaļas, kuras uzskaitītas II pielikumā, un izejvielas, kas atbilst III pielikuma prasībām.

▼M3*5. pants*

Lai ņemtu vērā tehnikas attīstību un attiecīgo starptautisko standartu jaunākās prasības, Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 6. pantu, lai grozītu II pielikumu un III pielikuma B daļu.

⁽¹⁾ OV L 276, 6.10.1990., 40. lpp.

⁽²⁾ OV L 40, 11.2.1989., 27. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 94/34/EK (OV L 237, 10.9.1994., 1. lpp.).

▼M3

6. pants

1. Pilnvaras pieņemt deleģētos aktus Komisijai piešķir, ievērojot šajā pantā izklāstītos nosacījumus.
2. Pilnvaras pieņemt 5. pantā minētos deleģētos aktus Komisijai piešķir uz piecu gadu laikposmu no 2013. gada 18. novembra. Komisija sagatavo ziņojumu par pilnvaru deleģēšanu vēlākais deviņus mēnešus pirms piecu gadu laikposma beigām. Pilnvaru deleģēšana tiek automātiski pagarināta uz tāda paša ilguma laikposmiem, ja vien Eiropas Parlaments vai Padome neiebilst pret šādu pagarinājumu vēlākais trīs mēnešus pirms katra laikposma beigām.
3. Eiropas Parlaments vai Padome jebkurā laikā var atsaukt 5. pantā minēto pilnvaru deleģēšanu. Ar lēmumu par atsaukšanu izbeidz tajā norādīto pilnvaru deleģēšanu. Lēmums stājas spēkā nākamajā dienā pēc tā publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* vai vēlākā dienā, kas tajā norādīta. Tas neskar jau spēkā esošos deleģētos aktus.
4. Tiklīdz tā pieņem deleģētu aktu, Komisija par to paziņo vienlaikus Eiropas Parlamentam un Padomei.
5. Saskaņā ar 5. pantu pieņemts deleģētais akts stājas spēkā tikai tad, ja divos mēnešos no dienas, kad minētais akts paziņots Eiropas Parlamentam un Padomei, ne Eiropas Parlaments, ne Padome nav izteikuši iebildumus vai ja pirms minētā laikposma beigām gan Eiropas Parlaments, gan Padome ir informējuši Komisiju par savu nodomu neizteikt iebildumus. Pēc Eiropas Parlamenta vai Padomes iniciatīvas šo laikposmu pagarina par diviem mēnešiem.

▼B

7. pants

Ar šo no 2003. gada 12. jūlija atceļ Direktīvu 79/693/EEK.

Atsauces uz atcelto direktīvu uzskata par atsaucēm uz šo direktīvu.

8. pants

Līdz 2003. gada 12. jūlijam dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

Šos pasākumus piemēro tā, lai:

- no 2003. gada 12. jūlija atļautu I pielikumā definēto produktu tirdzniecību, ja tie atbilst šajā direktīvā paredzētajām definīcijām un noteikumiem,
- no 2004. gada 12. jūlija aizliegtu to produktu tirdzniecību, kuri neatbilst šīs direktīvas prasībām.

▼B

Tomēr to produktu tirdzniecība, kuri neatbilst šīs direktīvas prasībām un ir etiķetēti pirms 2004. gada 12. jūlija saskaņā ar Direktīvu 79/693/EEK, ir atļauta, līdz beidzas to krājumi.

Kad dalībvalstis pieņem minētos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka paņēmienus, kā izdarīt šādas atsauces.

9. pants

Šī direktīva stājas spēkā dienā, kad tā publicēta *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

10. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.



I PIELIKUMS

NOSAUKUMI, PRODUKTU APRAKSTI UN DEFINĪCIJAS

I. DEFINĪCIJAS

- “Džems” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu mīkstuma un/vai biezeņa un ūdens. Tomēr citrusaugļu džemu var iegūt no veselīgiem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Mīkstuma un/vai biezeņa daudzumam, kas nepieciešams 1 000 gramu gatavā produkta ieguvei, jābūt vismaz:

- 350 g parasti
- 250 g no sarkanajām jānogām, pīlādžogām, *Hippophae rhamnoides* L., upeņu, mežrozīšu un cidoniju augļiem
- 150 g no ingvera
- 160 g no kešjūkoka augļiem
- 60 g no pasifloru augļiem

- “Augstākā labuma džems” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu nekoncentrēta mīkstuma un ūdens. Tomēr augstākā labuma džemu no mežrozīšu augļiem un bezsēklu avenēm, kazenēm, upenēm, mellenēm un sarkanajām jānogām var pilnībā vai daļēji iegūt no nekoncentrēta attiecīgo augļu biezeņa. Citrusaugļu džemu var iegūt no veselīgiem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Ražojot augstākā labuma džemu, maisījumā ar citiem nedrīkst izmantot šādus augļus: ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalāmiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

Mīkstuma daudzumam, kas nepieciešams 1 000 gramu gatavā produkta ieguvei, jābūt vismaz:

- 450 g parasti
- 350 g no sarkanajām jānogām, pīlādžogām, *Hippophae rhamnoides* L., upeņu, mežrozīšu un cidoniju augļiem
- 250 g no ingvera
- 230 g no kešjūkoka augļiem
- 80 g no pasifloru augļiem

- “Želeja” ir atbilstīgas želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no cukura un viena vai vairāku veidu augļu sulas un/vai ūdeni saturošiem izvilkumiem.

Sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1 000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kas paredzēts dzēšana saražošanai. Šos daudzumus aprēķina pēc tam, kad atskaitīts ūdeni saturošo izvilkumu izgatavošanā izmantotā ūdens svars.

- Tomēr attiecībā uz “augstākā labuma želeju” augļu sulas un/vai ūdeni saturošo izvilkumu daudzums, kas izmantots 1 000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par daudzumu, kas paredzēts augstākā labuma dzēšana saražošanai. Šos daudzumus aprēķina pēc tam, kad atskaitīts ūdeni saturošo izvilkumu izgatavošanā izmantotā ūdens svars. Ražojot augstākā labuma želeju, maisījumā ar citiem nedrīkst izmantot šādus augļus: ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalāmiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

▼B

- “Marmelāde” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un viena vai vairākiem šādiem no citrusaugļiem iegūtiem produktiem: no mīkstuma, biezeņa, sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas.
- Citrusaugļu daudzums, kas izmantots 1 000 g gatavā produkta saražošanai, nav mazāks par 200 g, no kuriem vismaz 75 g ir iegūti no endokarpa.
- Nosaukumu “želejas marmelāde” var lietot, ja produkts nesatur nešķīstošas vielas, izņemot, iespējams, smalki sagrieztu mizu mazos daudzumos.
 - “Saldināts kastaņu biezenis” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un vismaz 380 g kastaņu (*Castanea sativa*) biezeņa uz 1 000 g gatavā produkta.
- II. Produktos, kas definēti I daļā, jābūt 60 % vai lielākam šķīstošas sausas saturam atbilstīgi refraktometra rādījumiem, izņemot tos produktus, kuros cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldinātājiem.
- Tomēr, neskarot Direktīvas 2000/13/EK 5. panta 1. punktu, dalībvalstis, ņemot vērā dažus konkrētus gadījumus, var atļaut lietot rezervētos nosaukumus attiecībā uz produktiem, kuri definēti I daļā un kuros šķīstošas sausas saturs ir mazāks nekā 60 %.
- III. Ja augļi ir sajaukti kopā, tad minimālo saturu, kas I daļā noteikts dažādiem augļu veidiem, jāsamazina proporcionāli izmantotajiem procentuālajiem daudzumiem.



II PIELIKUMS

Produktos, kas definēti I pielikumā, var izmantot šādas papildu sastāvdaļas:

- medu, kas definēts Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvā 2001/110/EK, kas attiecas uz medu ⁽¹⁾, — visos produktos kā pilnīgu vai daļēju cukura aizstājēju,
- augļu sulu — tikai džemā,
- citrusaugļu sulu — produktos, kas iegūti no citiem augļu veidiem: tikai džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā,
- sarkano augļu sulas — tikai džemā un augstākā labuma džemā, kas ražots no mežrozū augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām, plūmēm un rabarberiem,
- sarkano biešu sulu — tikai džemā un želejā, kas ražoti no zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām un plūmēm,
- citrusaugļu ēteriskās eļļas — tikai marmelādē un žeļeas marmelādē,
- pārtikas eļļas un taukus kā pretputošanas līdzekli — visos produktos,
- šķidro pektīnu — visos produktos,
- citrusu mizu — džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā,
- *Pelargonium odoratissimum* lapas — džemā, augstākā labuma džemā, želejā un augstākā labuma želejā, ja tie ražoti no cidoniju augļiem,
- stipros alkoholiskos dzērienus, vīnu un deserta vīnu, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu un vaniļas ekstraktus — visos produktos,
- vaniļīnu — visos produktos.

⁽¹⁾ OV L 10, 12.1.2002., 47. lpp.



III PIELIKUMS

A. DEFINĪCIJAS

Šajā direktīvā ir spēkā šādas definīcijas.

1. Augļi:

- svaigi, veseli augļi, kas nav bojāti un kam ir visas to būtiskās daļas, kas ir pietiekami nogatavojušies lietošanai, kas ir notīrīti, kam no virsmas notīrīti traipi un kam nogriezti laksti un kātiņi,
- šajā direktīvā tomātus, rabarberu kātu ēdamās daļas, burkānus, batātes, gurķus, ķirbjus, melones un arbūzus uzskata par augļiem,
- “ingvers” ir svaiga vai konservēta ingvera auga ēdamā sakne. Ingveru var žāvēt vai konservēt sīrupā.

2. (Augļu) mīkstums:

vesela augļa ēdamā daļa, attiecīgā gadījumā bez mizas, apvalka, sēklām, kauliņiem un tamlīdzīgiem, tā var būt sagriezta vai saspiesta, tomēr ne sasmalcināta līdz biezenim.

3. (Augļu) biezenis:

vesela augļa ēdamā daļa, attiecīgā gadījumā bez mizas, apvalka, sēklām, kauliņiem un tamlīdzīgiem, sasmalcināta biezenī caur sietu vai tamlīdzīgā procesā.

4. Ūdeni saturoši izvilkumi (no augļiem):

tādi ūdeni saturoši izvilkumi no augļiem, kuri, ņemot vērā zudumus, kas neizbēgami rodas atbilstīgā pārstrādes procesā, satur visas izmantoto augļu sastāvdaļas, kas šķīst ūdenī.

5. Cukura veidi

Atļauts šādu veidu cukurs:

- 1) Direktīvā 2001/111/EK ⁽¹⁾ definētie cukura veidi;
- 2) fruktozes sīrups;
- 3) no augļiem iegūtā cukura veidi;
- 4) brūnais cukurs.

B. IZEJVIELU APSTRĀDE

1. Produktus, kas definēti A daļas 1., 2., 3. un 4. punktā, var apstrādāt šādi:

- karsēt, atdzesēt vai sasaldēt,
- žāvēt ar sublimācijas metodi,
- koncentrēt, ciktāl tehniski iespējamas,

⁽¹⁾ OV L 10, 12.1.2002., 53. lpp.

▼B

- izņemot izejvielas, ko izmanto “augstākā labuma” produktu ražošanai — izmantot sēra dioksīdu (E 220) vai tā sāļus (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 un E 227) kā palīg līdzekli ražošanā, ja vien produktos, kas definēti I pielikuma I daļā, nav pārsniegts maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs, kas noteikts Direktīvā 95/2/EK.
- 2. Aprikozes un plūmes, ko paredzēts izmantot džema ražošanai, papildus žāvēšanai ar sublimācijas metodi var apstrādāt arī ar citām žāvēšanas metodēm.
- 3. Citrusaugļu mizu var konservēt sālījumā.