

PADOMES DIREKTĪVA Nr. 2004/84/EK**(2004. gada 10. jūnijs),****ar kuru groza Direktīvu 2001/113/EK, 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,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu,

tā kā:

- (1) Padomes Direktīva 2001/113/EK⁽¹⁾ ietver būtiskas prasības, kādām jāatbilst I pielikumā uzskaitītajiem ražojumiem, ietverot "džemu" un "marmelādi", lai šos ražojumus varētu brīvi pārvietot iekšējā tirgū.
- (2) Vācu valodas versijā ražojumu nosaukumus "Konfitüre" un "Marmelade" attiecīgi lieto, lai apzīmētu "džemu" un "marmelādi".
- (3) Dažos Austrijas un Vācijas vietējos tirgos, piemēram, zemnieku ražojumu tirgos vai svētdienas tirgos terminu "Marmelade" ierasts lietot, lai apzīmētu ražojumu, ko dēvē par "džemu". Tādos gadījumos terminu "Marmelade aus Zitrusfrüchten" lieto termina "Marmelade" vietā, lai nošķirtu šo divu kategoriju ražojumus.

(4) Tālab Austrijai un Vācijai der likt vērā šīs tradīcijas, paredzot pasākumus, kas vajadzīgi, lai izpildītu Direktīvas 2001/113/EK prasības.

(5) Šo direktīvu vajadzētu piemērot no 2004. gada 12. jūlija, lai pilnībā tiktu gūts labums no tās noteikumiem,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Vācu valodas versijā Direktīvas 2001/113/EK I pielikumu aizstāj ar pielikumu šai direktīvai.

2. pantsŠī direktīva stājas spēkā nākamajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienība Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2004. gada 12. jūlija.

3. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 2004. gada 10. jūnijā

Padomes vārdā —
priekšsēdētājs
D. AHERN

⁽¹⁾ OV L 10, 12.1.2002., 67. lpp.

PIELIKUMS

„ANHANG I

VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

- ‚Konfitüre‘ (*) ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtsorte(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens

- 350 g im Allgemeinen,
 - 250 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
 - 150 g bei Ingwer,
 - 160 g bei Kaschuäpfeln,
 - 60 g bei Passionsfrüchten.
- ‚Konfitüre extra‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtsorte(n) und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentrierter Fruchtmarm hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

- 450 g im Allgemeinen,
 - 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
 - 250 g bei Ingwer,
 - 230 g bei Kaschuäpfeln,
 - 80 g bei Passionsfrüchten.
- ‚Gelee‘ ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtsorte(n).

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

- Bei der Herstellung von ‚Gelee extra‘ entspricht die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers. Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.
- ‚Marmelade‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale (**).

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

- Mit ‚Gelee-Marmelade‘ wird das Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleinerer Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

(*) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade‘ verwendet werden.

(**) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade aus Zitrusfrüchten‘ verwendet werden.

- ‚Maronenkrem‘ ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1 000 g Enderzeugnis.
- II. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.
- Unbeschadet des Artikels 5 Absatz 1 der Richtlinie 2000/13/EG können die Mitgliedstaaten jedoch die vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen.
- III. Bei Mischungen wird der in Abschnitt I vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtsorten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.“
-