

32004L0084

L 219/8

IL-ĠURNAL UFFIĊJALI TA' L-UNJONI EWROPEA

19.6.2004

ID-DIRETTIVA TAL-KUNSILL 2004/84/KE**ta' l-10 ta' Ġunju 2004****li temenda d-Direttiva 2001/113/KE dwar ġamm, ġeli u marmellati tal-frott u puré helu tal-qastan intiżi għall-konsum mill-bniedem**

IL-KUNSILL TA' L-UNJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidra t-Trattat li jstabbilixxi l-Komunità Ewropea, u b'mod partikolari l-Artikolu 37 tiegħu,

Wara li kkunsidra l-proposta mill-Kummissjoni,

Wara li kkunsidra l-opinjoni tal-Parlament Ewropew,

Billi:

- (1) Id-Direttiva 2001/113/KE ⁽¹⁾ tistabbilixxi l-htigijiet essenzzjali li għandhom jintlaħqu minn għadd ta' prodotti definiti fl-Anness I tagħha, inklużi "ġamm" u "marmellata", biex dawn il-prodotti jkunu jistgħu jiċċaqalqu liberament fis-suq intern.
- (2) Fil-verżjoni bil-lingwa Ġermaniża, l-ismijiet tal-prodotti "Konfitüre" u "Marmelade" jintużaw għal "ġamm" u "marmellata" rispettivament.
- (3) F'ċerti swieq lokali fl-Awstrija u fil-Ġermanja, bħal swieq tal-bdiewa jew swieq ta' kull ġimgha, it-terminu "Marmelade" hu ukoll użat tradizzjonalment għall-isem tal-prodott "ġamm"; f'każijiet bħal dawn, il-terminu "Marmelade aus Zitrusfrüchten" jintuża għat-terminu "marmellata" biex jiddistingwi ż-żewġ kategoriji ta' prodott.
- (4) Għalhekk jixraq li l-Awstrija u l-Ġermanja għandhom jiehdu kont ta' dawn it-tradizzjonijiet meta jadottaw il-miżuri mehtieġa biex jikkonformaw mad-Direttiva 2001/113/KE,

- (5) Din id-Direttiva għandha tapplika mit-12 ta' Lulju 2004 biex tassigura l-benefiċċju shih tad-disposizzjonijiet tagħha,

ADOTTA DIN ID-DIRETTIVA:

Artikolu 1

L-Anness I tad-Direttiva 2001/113/KE fil-verżjoni bil-lingwa Ġermaniża għandu jkun sostitwit mill-Anness għal din id-Direttiva.

*Artikolu 2*Din id-Deciżjoni għandha tidhol fis-sehh fil-jum wara dak li fih tkun giet ippubblikata fil-*Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea*.

Għandha tapplika mit-12 ta' Lulju 2004.

Artikolu 3

Din id-Direttiva hi ndirizzata lill-Istati Membri.

Magħmula fil-Lussemburgu, nhar il-10 ta' Ġunju 2004.

*Għall-Kunsill**Il-President*

D. AHERN

⁽¹⁾ ĠU L 10, tat-12.1.2002, p. 67.

ANNEX

"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 Fruchtarten(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 Fruchtarten(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 konzentriertem 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 Fruchtarten(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 Endkarp entstammen.

- Mit 'Gelee-Marmelade' wird das Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner 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."
-