

RICHTLIJN 2001/113/EG VAN DE RAAD**van 20 december 2001****inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta**

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met name op artikel 37,

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,Gezien het advies van het Europees Parlement ⁽²⁾,Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ⁽³⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd, teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen met het oog op het vrije verkeer van deze producten op de interne markt, overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh van 11 en 12 december 1992, die door de conclusies van de Europese Raad van Brussel van 10 en 11 december 1993 zijn bevestigd.
- (2) Ter motivering van Richtlijn 79/693/EEG van de Raad van 24 juli 1979 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta ⁽⁴⁾ werd aangevoerd dat verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot de genoemde producten oneerlijke concurrentievoorwaarden konden scheppen waardoor de consument kon worden misleid, en dat die verschillen derhalve een rechtstreekse weerslag hadden op de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt.
- (3) Met Richtlijn 79/693/EEG werd bijgevolg beoogd omschrijvingen en gemeenschappelijke voorschriften vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de bereidingsspecificaties en de etikettering van de genoemde producten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te garanderen.
- (4) Richtlijn 79/693/EEG moet worden aangepast aan de algemene Gemeenschapswetgeving inzake levensmiddelen, en met name de wetgeving met betrekking tot etikettering, kleurstoffen, zoetstoffen en andere toegestane additieven en moet ter wille van de duidelijkheid geheel worden herzien, om de voorschriften betreffende de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van voor menselijke voeding bestemde vruch-

tenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta, toegankelijker te maken.

- (5) De algemene voorschriften inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁵⁾ zijn vastgesteld, moeten onder bepaalde voorwaarden worden toegepast.
- (6) Teneinde rekening te houden met de verschillende nationale tradities bij de bereiding van vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta, dienen de bestaande nationale bepalingen die het in de handel brengen van deze producten met een verlaagd suikergehalte toestaan, te worden gehandhaafd.
- (7) In overeenstemming met de in artikel 5 van het Verdrag neergelegde beginselen van subsidiariteit en evenredigheid kan de doelstelling om gemeenschappelijke definities en regels voor de betrokken producten vast te stellen en de bepalingen aan de algemene communautaire voorschriften voor levensmiddelen aan te passen niet voldoende door de lidstaten verwezenlijkt worden en kan deze derhalve, vanwege de aard van de richtlijn, beter door de Gemeenschap worden verwezenlijkt; deze richtlijn gaat niet verder dan wat nodig is om de nagestreefde doelstelling te verwezenlijken.
- (8) De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen moeten worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ⁽⁶⁾.
- (9) De lidstaten moeten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, ervan afzien om voor de betrokken producten nationale bepalingen vast te stellen waarin deze richtlijn niet voorziet,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten.

Zij is niet van toepassing op producten voor de vervaardiging van fijn bakkerswerk, banketbakkerswerk en biscuits.

⁽¹⁾ PB C 231 van 9.8.1996, blz. 27.⁽²⁾ PB C 279 van 1.10.1999, blz. 95.⁽³⁾ PB C 56 van 24.2.1997, blz. 20.⁽⁴⁾ PB L 205 van 13.8.1979, blz. 5. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 88/593/EEG (PB L 318 van 25.11.1988, blz. 44).⁽⁵⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.⁽⁶⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

Artikel 2

Richtlijn 2000/13/EG is op de in bijlage I omschreven producten van toepassing, met inachtneming van het volgende:

1. de in bijlage I opgenomen benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

De in bijlage I gebruikte benamingen mogen evenwel, overeenkomstig de handelsgebruiken, ook worden gehanteerd ter nadere aanduiding van andere producten die niet kunnen worden verward met de in bijlage I omschreven producten;

2. de benaming dient te worden aangevuld met de aanduiding van de gebruikte vruchtensoort of -soorten in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen. Voor producten die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten, mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten”, een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten;
3. op de etikettering dient het gehalte aan vruchten van het eindproduct te worden vermeld met de woorden „bereid met ... g vruchten per 100 g”, in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte water;

4. op de etikettering dient het totaal gehalte aan suikers te worden vermeld met de woorden „totaal gehalte aan suikers ... g per 100 g”, waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindproduct bij 20 °C aangeeft met een tolerantie van ± 3 refractometrische graden.

Deze vermelding hoeft evenwel niet te worden aangebracht indien een bewering inzake de voedingswaarde van suikers overeenkomstig Richtlijn 90/496/EEG op de etikettering is vermeld ⁽¹⁾;

5. de in punt 3 en punt 4, eerste alinea, bedoelde vermeldingen dienen in duidelijk zichtbare letters in hetzelfde gezichtsveld als de benaming te worden aangebracht;
6. wanneer het residuele gehalte aan zwaveldioxide meer dan 10 mg/kg bedraagt, dient de aanwezigheid daarvan, in afwijking van artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG, op de lijst van ingrediënten te worden vermeld.

Artikel 3

De lidstaten stellen met betrekking tot de in bijlage I omschreven producten geen nationale bepalingen vast waarin deze richtlijn niet voorziet.

Artikel 4

Onverminderd Richtlijn 89/107/EEG ⁽²⁾ of de ter uitvoering daarvan vastgestelde bepalingen, mogen voor de bereiding van de in bijlage I omschreven producten uitsluitend de in bijlage II

genoemde ingrediënten en met bijlage III in overeenstemming zijnde grondstoffen worden gebruikt.

Artikel 5

De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen die betrekking hebben op de volgende aangelegenheden, worden aangenomen volgens de regelgevingsprocedure van artikel 6, lid 2:

- aanpassing van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften inzake levensmiddelen;
- aanpassingen aan de vooruitgang van de techniek.

Artikel 6

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij artikel 1 van Besluit 69/414/EEG ⁽³⁾ opgerichte permanent comité voor levensmiddelen (hierna „comité”).

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op 3 maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 7

Richtlijn 79/693/EEG wordt ingetrokken met ingang van 12 juli 2003.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 12 juli 2003 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, voorzover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en voorschriften voldoen, vóór 12 juli 2003 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 12 juli 2004 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig Richtlijn 79/693/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

⁽¹⁾ PB L 276 van 6.10.1990, blz. 40.

⁽²⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG (PB L 237 van 10.9.1994, blz. 1).

⁽³⁾ PB L 291 van 19.11.1969, blz. 9.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 20 december 2001.

Voor de Raad

De voorzitter

C. PICQUÉ

BIJLAGE I

BENAMING EN OMSCHRIJVING VAN DE PRODUCTEN

I. DEFINITIES

- Jam of confituur is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers, pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten en water. Jam of confituur van citrusvruchten mag echter worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

- 350 g in het algemeen,
- 250 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,
- 150 g voor gember,
- 160 g voor cashewappelen,
- 60 g voor passievruchten.

- Extra jam of extra confituur is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en niet-geconcentreerde pulp van één of meer vruchtensoorten en water. Extra jam (extra confituur) van rozenbottels en extra jam zonder pitten (extra confituur zonder pitten) van frambozen, braambessen, zwarte bessen, bosbessen en rode bessen mogen evenwel geheel of gedeeltelijk uit niet-geconcentreerd moes van deze vruchten zijn verkregen. Extra jam of confituur van citrusvruchten mag worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

Voor de bereiding van extra jam (extra confituur) mogen de volgende vruchten niet vermengd met andere worden gebruikt: appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp bedraagt niet minder dan:

- 450 g in het algemeen,
- 350 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,
- 250 g voor gember,
- 230 g voor cashewappelen,
- 80 g voor passievruchten.

- Gelei is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en sap en/of waterig extract van één of meer vruchtensoorten.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract mag niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van jam (confituur) vastgestelde hoeveelheid. De betrokken hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

- Voor extra gelei mag de voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid vruchtensap en/of waterig extract bovendien niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van extra jam (extra confituur) vastgestelde hoeveelheid. De betrokken hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water. Voor de bereiding van extra gelei mogen de volgende vruchten niet vermengd met andere worden gebruikt: appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

- Marmelade is het voldoende gezeleerde mengsel van water, suikers en één of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten: pulp, moes, sap, waterig extract en schillen.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn van het endocarpium.

- De benaming „geleimarmelade” wordt gebruikt ter aanduiding van het product dat geen onoplosbare stoffen bevat behalve eventueel geringe hoeveelheden fijngesneden schil.
- Kastanjepasta is het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van water, suikers en ten minste 380 g kastanjesmoes (van *Castanea sativa*) per 1000 g eindproduct.

- II. Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van de onder I omschreven producten dient ten minste 60 % te bedragen, behalve voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.

Onverminderd artikel 5, lid 1, van Richtlijn 2000/13/EG kunnen de lidstaten niettemin toestaan dat de gereserveerde benamingen worden gebruikt voor onder I omschreven producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof minder dan 60 % bedraagt, teneinde rekening te houden met bepaalde bijzondere gevallen.

- III. Voor mengsels worden de onder I voor de verschillende vruchtsoorten voorgeschreven minimumgehalten verminderd naar evenredigheid van de gebruikte percentages.

BIJLAGE II

De volgende ingrediënten mogen aan de in bijlage I omschreven producten worden toegevoegd:

- honing: als omschreven in Richtlijn 2000/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing ⁽¹⁾: aan alle producten, ter algehele of gedeeltelijke vervanging van de suikers,
- vruchtensap: uitsluitend aan jam (confituur),
- sap van citrusvruchten: aan uit andere vruchten verkregen producten: uitsluitend aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei,
- sap van rode vruchten: uitsluitend aan jam (confituur) en extra jam (extra confituur) die worden bereid uit rozenbottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen en rabarber,
- sap van rode bieten: uitsluitend aan jam (confituur) en gelei die worden bereid uit aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen,
- etherische oliën van citrusvruchten: uitsluitend aan marmelade en geleimarmelade,
- voor consumptie geschikte oliën en vetten, bestemd om schuimvorming tegen te gaan: aan alle producten,
- vloeibare pectine: aan alle producten,
- schillen van citrusvruchten: aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei,
- bladeren van *Pelargonium odoratissimum*: aan uit kweeperen bereide jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei,
- gedistilleerde dranken, wijn en likeurwijn, noten, aromatische kruiden, specerijen, vanille en vanille-extract: aan alle producten,
- vanilline: aan alle producten.

⁽¹⁾ Zie bladzijde 47 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE III

A. OMSCHRIJVINGEN

In het kader van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. Vruchten:

- verse, gezonde, onaangetaste vruchten waaraan geen wezenlijke bestanddelen zijn onttrokken, die de juiste graad van rijpheid hebben bereikt en die zijn schoongemaakt, gebruiksklaar gemaakt en van onzuiverheden ontdaan,
- voor de toepassing van deze richtlijn worden tomaten, de eetbare delen van rabarberstelen, wortelen, zoete aardappelen, komkommers, pompoenen en (water)meloenen gelijkgesteld met vruchten,
- onder „gember” wordt verstaan, de eetbare wortelstokken van de gemberplant, hetzij vers of geconserveerd. Gember mag worden gedroogd of in stroop geconserveerd.

2. (Vruchten)pulp:

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan zijn gesneden of geplet, maar niet tot moes is verwerkt.

3. (Vruchten)moes:

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, zo nodig geschild of van pitten ontdaan, dat tot moes is verwerkt door zeven of een soortgelijk procédé.

4. Waterig (vruchten)extract:

het waterig extract van vruchten dat alle in water oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevat, behalve de stoffen die bij toepassing van goede bereidingspraktijken onvermijdelijk verloren gaan.

5. Suikers

de suikers waarvan het gebruik is toegestaan, namelijk:

1. de suiker als omschreven in Richtlijn 2001/111/EG ⁽¹⁾;
2. fructosestroop;
3. de aan de vruchten onttrokken suikers;
4. bruine suiker.

B. BEHANDELING VAN DE GRONDSTOFFEN

1. De in de punten 1, 2, 3 en 4 van deel A omschreven producten mogen de volgende behandelingen ondergaan:

- warmte- of koudebehandelingen,
- vriesdrogen,
- concentratie, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn,
- met uitzondering van de bij de bereiding van „extra” producten gebruikte grondstoffen: het gebruik van zwaveldioxide (E 220) of zouten daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227) als hulpmiddel bij de bereiding, mits het in Richtlijn 95/2/EG vastgestelde maximumgehalte aan zwaveldioxide in de in bijlage I, deel I, omschreven producten niet wordt overschreden.

2. Voor de bereiding van jam of confituur bestemde abrikozen en pruimen mogen ook op andere wijze dan door vriesdrogen worden gedehydreerd.

3. Schillen van citrusvruchten mogen in pekels worden geconserveerd.

⁽¹⁾ Zie bladzijde 53 van dit Publicatieblad.