

RICHTLIJN 2004/84/EG VAN DE RAAD**van 10 juni 2004****tot wijziging van Richtlijn 2001/113/EG 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, en met name op artikel 37,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Parlement,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Richtlijn 2001/113/EG⁽¹⁾ zijn de wezenlijke eisen vastgesteld waaraan een aantal in bijlage I bij die richtlijn omschreven producten, waaronder „jam of confituur” en „marmelade”, moeten voldoen om binnen de interne markt vrij verkeer van deze producten mogelijk te maken.
- (2) In de Duitse versie worden voor „jam of confituur” en „marmelade” de productbenamingen „Konfitüre”, respectievelijk „Marmelade” gebruikt.
- (3) Op sommige plaatselijke markten in Oostenrijk en Duitsland, zoals boerenmarkten of weekmarkten, wordt het product „jam of confituur” van oudsher ook „Marmelade” genoemd. In dergelijke gevallen wordt voor marmelade in plaats van de term „Marmelade” de term „Marmelade aus Zitrusfrüchten” gebruikt om de twee productcategorieën van elkaar te onderscheiden.
- (4) Bijgevolg dienen Oostenrijk en Duitsland met deze tradities rekening te houden bij de vaststelling van de nodige maatregelen om aan Richtlijn 2001/113/EG te voldoen.
- (5) Deze richtlijn dient van toepassing te zijn vanaf 12 juli 2004 zodat de bepalingen ervan ten volle hun nut kunnen afwerpen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG in de Duitse versie wordt vervangen door de bijlage bij de onderhavige richtlijn.

Artikel 2

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

Zij is van toepassing vanaf 12 juli 2004.

Artikel 3

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Luxemburg, 10 juni 2004.

Voor de Raad

De voorzitter

D. AHERN

⁽¹⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67.

BIJLAGE

„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 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 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 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.“
-