

32001L0113

12.1.2002

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 10/67

DYREKTYWA RADY 2001/113/WE

z dnia 20 grudnia 2001 r.

odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽²⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niektóre dyrektywy pionowe dotyczące środków spożywczych powinny zostać uproszczone, w celu uwzględnienia tylko podstawowych wymogów w odniesieniu do produktów, których dotyczą, aby umożliwić swobodny przepływ tych produktów w obrębie rynku wewnętrznego, zgodnie z konkluzjami ze spotkania Rady Europejskiej w Edynburgu w dniach 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez konkluzje ze spotkania Rady Europejskiej w Brukseli w dniach 10 i 11 grudnia 1993 r.
- (2) Dyrektywa Rady 79/693/EWG z dnia 24 lipca 1979 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz purée z kasztanów ⁽⁴⁾ była uzasadniona faktem, że różnice w ustawodawstwach krajowych odnoszących się do przedmiotowych produktów mogłyby skutkować nieuczciwą konkurencją, która mogłaby wprowadzić konsumentów w błąd, a tym samym mogłoby to mieć bezpośredni wpływ na ustanowienie i funkcjonowanie wspólnego rynku.
- (3) Zamierzeniem dyrektywy 79/693/EWG było ustanowienia definicji i wspólnych reguł dotyczących składu, procesu produkcji i etykietowania danych produktów, aby zapewnić ich swobodny przepływ we Wspólnocie.
- (4) Dyrektywa 79/693/EWG powinna zostać dostosowana do ogólnego ustawodawstwa wspólnotowego dotyczącego środków spożywczych, w szczególności do ustawodawstwa odnoszącego się do etykietowania, środków barwiących, słodzących i innych zatwierdzonych dodatków oraz, dla zachowania przejrzystości, powinna zostać zmieniona, celem zwiększenia dostępności zasad w odniesieniu do warunków produkcji i obrotu dżemami owocowymi,

galaretkami i marmoladami oraz słodzonym purée z kasztanów, przeznaczonymi do spożycia przez ludzi.

- (5) Ogólne zasady dotyczące etykietowania żywności, ustanowione w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁵⁾ powinny być stosowane z zastrzeżeniem niektórych warunków.
- (6) W celu uwzględnienia istniejących tradycji narodowych w wytwarzaniu dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów, zachodzi konieczność utrzymania istniejących regulacji krajowych, zezwalających na obrót takimi produktami ze zmniejszoną zawartością cukru.
- (7) Zgodnie z zasadą pomocniczości i proporcjonalności, ustanowionymi w art. 5 Traktatu, cel ustanowienia wspólnych definicji i zasad dotyczących omawianych produktów oraz dostosowania przepisów do ogólnych zasad ustawodawstwa wspólnotowego dotyczącego środków spożywczych nie może być skutecznie osiągnięty przez Państwa Członkowskie, a może, ze względu na charakter niniejszej dyrektywy, być osiągnięty w sposób bardziej skuteczny przez Wspólnotę; niniejsza dyrektywa odnosi się wyłącznie do kwestii niezbędnych do osiągnięcia wyżej omawianego celu.
- (8) Środki konieczne do wykonania niniejszej dyrektywy powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji ⁽⁶⁾.
- (9) Aby uniknąć tworzenia nowych przeszkód dla swobodnego przepływu, Państwa Członkowskie powinny powstrzymać się od przyjmowania, w stosunku do przedmiotowych produktów, przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do produktów określonych w załączniku I.

Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do produktów przeznaczonych do wytwarzania drobnych wyrobów piekarniczych, cukierniczych lub herbatników.

⁽¹⁾ Dz.U. C 231 z 9.8.1996, str. 27.

⁽²⁾ Dz.U. C 279 z 1.10.1999, str. 95.

⁽³⁾ Dz.U. C 56 z 24.2.1997, str. 20.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 205 z 13.8.1979, str. 5. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 88/593/EWG (Dz.U. L 318 z 25.11.1988, str. 44).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

Artykuł 2

Dyrektywa 2000/13/WE ma zastosowanie do produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy, z uwzględnieniem następujących warunków:

1. Nazwy produktów wymienione w załączniku I stosuje się jedynie do produktów tam określonych i używa się ich w obrocie handlowym do określania tych produktów.

Jednakże nazwy produktów użyte w załączniku I można stosować jako dodatek do nazwy oraz zgodnie z praktykami stosowanymi w określaniu innych produktów, których nie można pomylić z tymi określonymi w załączniku I.

2. Nazwy produktów uzupełnia się przez wskazanie użytego owocu lub owoców, w porządku malejącym pod względem wagi użytych surowców. Jednakże w przypadku produktów wytworzonych z trzech lub więcej owoców, wskazanie użytych owoców można zastąpić wyrazem „wielooowocowy” lub podobnym zwrotem albo liczbą użytych owoców.
3. Na etykietach wskazuje się zawartość owocu, przez dodanie wyrazów „sporządzono z... g owocu na 100 g” produktu końcowego, w stosownych przypadkach, po odliczeniu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych.
4. Na etykietach wskazuje się łączną zawartość cukru, przez dodanie wyrazów „łączna zawartość cukru... g na 100 g”, a wskazana liczba przedstawia wartość wskazaną przez refraktometr w produkcie końcowym, w temperaturze 20 °C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktryczne.

Jednakże nie ma obowiązku wskazywania zawartości cukru, gdy na etykiecie są umieszczone wartości odżywcze cukru na mocy dyrektywy 90/496/EWG ⁽¹⁾.

5. Dane szczegółowe określone w pkt 3 i w pkt 4 akapit pierwszy umieszcza się w tym samym polu co nazwę produktu, przy użyciu wyraźnie czytelnej czcionki.
6. W drodze odstępstwa od przepisów art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE, w przypadku gdy zawartość pozostałości dwutlenku siarki wynosi więcej niż 10 mg/kg, jego obecność zaznacza się na wykazie składników.

Artykuł 3

Państwa Członkowskie nie przyjmują przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie w odniesieniu do produktów określonych w załączniku I.

Artykuł 4

Bez uszczerbku dla dyrektywy 89/107/EWG ⁽²⁾ lub przepisów przyjętych w celu jej wykonania, do wytwarzania produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy można używać jedynie składników wymienionych w załączniku II do niniejszej dyrektywy oraz surowców zgodnych z załącznikiem III.

⁽¹⁾ Dz.U. L 276 z 6.10.1990, str. 40.

⁽²⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 94/34/WE (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1).

Artykuł 5

Środki konieczne do wykonania niniejszej dyrektywy, odnoszące się do kwestii określonych poniżej, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną określoną w art. 6 ust. 2:

- dostosowanie niniejszej dyrektywy do ogólnego prawodawstwa wspólnotowego dotyczącego środków spożywczych,
- dostosowania do postępu technicznego.

Artykuł 6

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Środków Spożywczych (zwany dalej „Komitetem”), ustanowiony na mocy art. 1 decyzji 69/414/EWG ⁽³⁾.

2. W przypadku dokonania odniesienia do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet przyjmuje swój regulamin wewnętrzny.

Artykuł 7

Dyrektywa 79/693/WE traci moc ze skutkiem od dnia 12 lipca 2003 r.

Odniesienia do uchylonej dyrektywy traktuje się jako odniesienia do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 8

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 12 lipca 2003 r. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Stosuje się środki mające na celu:

- zatwierdzenie wprowadzania do obrotu produktów określonych w załączniku I, jeżeli są one zgodne z definicjami i zasadami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie, z mocą od dnia 12 lipca 2003 r.,
- zakaz wprowadzania do obrotu produktów, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 12 lipca 2004 r.

Jednakże wprowadzanie do obrotu produktów, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, ale oznakowane zostały przed dniem 12 lipca 2004 r. zgodnie z wymogami dyrektywy 93/77/EWG, może być kontynuowane do wyczerpania zapasów.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

⁽³⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

Artykuł 9

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 grudnia 2001 r.

W imieniu Rady

C. PICQUÉ

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU

I. DEFINICJE

- „Dżem” jest mieszaniną cukrów, miąższu i/lub purée z jednego lub kilku rodzajów owoców i wody, doprowadzoną do odpowiednio żelowej konsystencji. Jednakże dżem z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu, pokrojonego w paski i/lub w plastry.

Ilość miąższu i/lub purée użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 350 g na zasadach ogólnych,
- 250 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców szakłaka, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 150 g w stosunku do imbiru,
- 160 g w stosunku do owoców nerkowca,
- 60 g w stosunku do owoców męczennicy jadalnej.

- „Dżem ekstra” jest mieszaniną cukrów, niezagęszczonego miąższu z jednego lub kilku rodzaju owoców i wody, doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji. Jednakże dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, jagód i czerwonych porzeczek, bez pestek, może być sporządzony całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego purée z poszczególnych owoców. Dżem ekstra z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu, pokrojonego w paski i/lub w plastry.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek francuskich odmiany d'Agen, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość miąższu użyta do wytworzenia 1 000g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 450 g na zasadach ogólnych,
- 350 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców szakłaka, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 250 g w stosunku do imbiru,
- 230 g w stosunku do owoców nerkowca,
- 80 g w stosunku do męczennicy jadalnej.

- „Galaretka” jest odpowiednio żelowaną mieszaniną cukrów i soku i/lub ekstraktów wodnych z jednego lub większej ilości rodzajów owoców.

Ilość soku i/lub ekstraktów wodnych, użyta do wytworzenia 1 000g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości ustanowionej w odniesieniu do wytwarzania dżemu ekstra. Ilości te oblicza się po odjęciu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych.

- Jednakże w przypadku „galaretki ekstra”, ilość soku z owoców i/lub ekstraktów wodnych użytych do wytworzenia 1 000g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości ustanowionej w odniesieniu do wytwarzania dżemu ekstra. Ilości te oblicza się po odjęciu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych. Przy wytwarzaniu galaretki ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek francuskich odmiany d'Agen, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.
- „Marmolada” jest mieszaniną wody, cukrów i jednego lub większej ilości następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych, doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji: z miąższu, purée, soku, ekstraktów wodnych i skórki.

Ilość owoców cytrusowych użyta do wytworzenia 1 000g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego 75 g musi być otrzymane z owocni wewnętrznej.

- Nazwę „marmolada galaretkowa” można używać w przypadku gdy dany produkt nie zawiera substancji nierozpuszczalnych, a wyjątkiem może być mała ilość drobno posiekanej skórki.
- „Słodzone purée z kasztanów” jest mieszaniną wody, cukru i najwyżej 380 g purée z kasztanów (*Castanea sativa*) na 1 000g produktu końcowego, doprowadzoną do odpowiedniej konsystencji.

II. Produkty określone w części I muszą zawierać 60 % lub więcej rozpuszczalnej masy suchej wskazanej przez refraktometr, z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione środkami słodzącymi.

Jednakże bez uszczerbku dla przepisów art. 5 ust. 1 dyrektywy 2000/13/WE, Państwa Członkowskie, celem uwzględnienia niektórych szczególnych przypadków, mogą zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych dla produktów określonych w części I, które zawierają mniej niż 60 % rozpuszczalnej masy suchej.

III. W przypadku gdy owoce są zmieszane razem, minimalne zawartości ustanowione w części I dla różnych rodzajów owoców muszą zostać zmniejszone proporcjonalnie do zawartości procentowych.

ZAŁĄCZNIK II

W produktach określonych w załączniku I można zastosować następujące dodatkowe składniki:

- miód określony w dyrektywie Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu ⁽¹⁾: we wszystkich produktach jako całkowity lub częściowy substytut cukrów,
- sok owocowy: jedynie w dżemie,
- sok z owoców cytrusowych: w produktach sporządzonych z innych typów owoców: tylko w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,
- soki z czerwonych owoców: jedynie w dżemie i dżemie ekstra, wytworzonych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru,
- sok z buraków ćwikłowych: jedynie w dżemie i galaretce, wytworzonych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek,
- olejki eteryczne z owoców cytrusowych: jedynie w marmoladzie i marmoladzie galaretkowej,
- jadalne oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące: we wszystkich produktach,
- ciekłe pektyny: we wszystkich produktach,
- skórka z owoców cytrusowych: w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,
- liście pelargonii (*Pelargonium odoratissimum*): w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra, jeżeli są zrobione z owoców pigwy,
- spirytus, wino i likier winny, orzechy, aromatyczne zioła, przyprawy korzenne, wanilia i ekstrakty waniliowe: we wszystkich produktach,
- wanilina: we wszystkich produktach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 47.

ZAŁĄCZNIK III

A. DEFINICJE

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. Owoc:

- świeży, zdrowy owoc, nienadpsuty, zawierający wszystkie swoje zasadnicze składniki i dostatecznie dojrzały do użycia, po umyciu, usunięciu szkodliwych nadmiarów i ogonków,
- do celów niniejszej dyrektywy, za owoce uważa się pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony i arbuzy,
- „imbir” oznacza jadalny korzeń imbiru, w stanie świeżym lub zakonserwowanym. Imbir może być suszony lub zakonserwowany w syropie.

2. Miąższ (owocowy):

Jadalna część zdrowego owocu, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, pestek itp., która może zostać pokrojona w plastry lub zgnieciona, ale nieprzerobiona na purée.

3. Purée (owocowe):

Jadalna część zdrowego owocu, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, pestek itp., która może być przerobiona na purée przez przetarcie przez sito lub z zastosowaniem podobnego procesu.

4. Ekstrakty wodne (owocowe):

Ekstrakt wodny owoców, który, z zastrzeżeniem strat nieuniknionych przy właściwym wytwarzaniu, zawiera wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki użytego owocu.

5. Cukry

Zatwierdzone cukry to:

1. cukry określone w dyrektywie 2001/111/WE ⁽¹⁾;
2. syrop fruktozowy;
3. cukry pochodzące z owoców;
4. cukier nieoczyszczony.

B. OBRÓBKA SUROWCÓW

1. Produkty określone w pozycjach 1, 2, 3 i 4 części A mogą być poddawane obróbce w następujący sposób:

- ogrzewane, chłodzone lub mrożone,
- liofilizowane,
- zagęszczane, w stopniu, na jaki pozwalają możliwości techniczne,
- z wyjątkiem surowców użytych do wytwarzania produktów „ekstra”: użycie dwutlenku siarki (E 220) lub jego soli (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227), jako pomocy w wytwarzaniu, z zastrzeżeniem, że w produktach określonych w załączniku I część I nie zostanie przekroczona maksymalna zawartość dwutlenku siarki ustanowiona w dyrektywie 95/2/WE.

2. Morele i śliwki, które mają zostać użyte do wytwarzania dżemu, oprócz liofilizacji mogą zostać również poddane obróbce za pomocą innych procesów suszenia.

3. Skórki owoców cytrusowych mogą być konserwowane w zalewie solnej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 53