

32004L0084

L 219/8

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

19.6.2004

**DIRECTIVA 2004/84/CE A CONSILIULUI
din 10 iunie 2004**

de modificare a Directivei 2001/113/CE privind gemurile, jeleurile și marmeladele din fructe, precum și piureul din castane îndulcit, destinate consumului uman

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 37,

având în vedere propunerea Comisiei,

având în vedere avizul Parlamentului European,

întrucât:

- (1) Directiva 2001/113/CE ⁽¹⁾ enunță cerințele fundamentale care trebuie îndeplinite de un număr de produse definite în anexa I, inclusiv „gemul” și „marmelada”, pentru ca aceste produse să poată circula liber pe piața internă.
- (2) În versiunea în limba germană, se folosesc denumirile de produse „Konfitüre” și „Marmelade” pentru termenii „gem”, respectiv „marmeladă”.
- (3) În cadrul anumitor piețe locale din Austria și Germania, cum ar fi piețele agroalimentare și târgurile săptămânale, termenul „Marmelade” este, de asemenea, folosit, în mod tradițional, pentru a desemna produsul denumit „gem”; în acest caz, este folosit termenul „Marmelade aus Zitrusfrüchten” pentru termenul „marmeladă”, astfel încât să se facă distincția între cele două categorii de produse.

(4) În consecință, Austria și Germania ar trebui să țină seama de aceste tradiții atunci când adoptă măsurile necesare pentru a se conforma Directivei 2001/113/CE.

(5) Prezenta directivă ar trebui să se aplice de la data de 12 iulie 2004 pentru a garanta toate avantajele dispozițiilor sale,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Anexa I la Directiva 2001/113/CE din versiunea în limba germană se înlocuiește cu anexa la prezenta directivă.

Articolul 2

Prezenta directivă intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezenta directivă se aplică de la data de 12 iulie 2004.

Articolul 3

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Luxemburg, 10 iunie 2004.

Pentru Consiliu

Președintele

D. AHERN

⁽¹⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 67.

ANEXĂ

„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 Fruchtmark 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 Fruchtmark 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 konzentriertem Fruchtmark 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, Fruchtmark, 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.

- «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.”
-
- (*) 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.
-