

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B**

**SMERNICA RADY 2001/113/ES**

**z 20. decembra 2001**

**vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyrė určené na ľudskú spotrebu**

(Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 67)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <b><u>M1</u></b>	Smernica Rady 2004/84/ES z 10. júna 2004	L 219	8	19.6.2004
► <b><u>M2</u></b>	Nariadenie Rady (ES) č. 1182/2007 z 26. septembra 2007	L 273	1	17.10.2007
► <b><u>M3</u></b>	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1021/2013 z 9. októbra 2013	L 287	1	29.10.2013

**SMERNICA RADY 2001/113/ES****z 20. decembra 2001****vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené  
gaštanové pyrė určené na ľudskú spotrebu**

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, a najmä jej článok 37,

so zreteľom na návrh Komisie <sup>(1)</sup>,so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu <sup>(2)</sup>,so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru <sup>(3)</sup>,

keďže:

- (1) je potrebné zjednodušiť niektoré odvetvové smernice vzťahujúce sa na potraviny, aby zohľadňovali iba základné požiadavky, ktoré majú spĺňať výrobky, na ktoré sa vzťahujú, aby sa tieto výrobky mohli voľne pohybovať na vnútornom trhu, v súlade so závermi stretnutia Európskej rady v Edinburgu 11. a 12. decembra 1992, ktoré boli potvrdené závermi stretnutia Európskej rady v Bruseli 10. a 11. decembra 1993;
- (2) smernica Rady 79/693/EHS z 24. júla 1979 o aproximácii práva členských štátov vzťahujúceho sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a gaštanové pyrė <sup>(4)</sup> bola odôvodnená skutočnosťou, že rozdiely medzi vnútroštátnymi právnymi predpismi vzťahujúcimi sa na príslušné výrobky by mohli viesť k podmienkam nespravodlivej hospodárskej súťaže pravdepodobne zavádzajúcej spotrebiteľov, a tým majú priamy účinok na vytváranie a fungovanie spoločného trhu;
- (3) smernica 79/693/EHS bola dôsledne navrhnutá tak, aby ustanovila definície a spoločné pravidlá pre zloženie, výrobné špecifikácie a označovanie príslušných výrobkov a aby zabezpečovala ich voľný pohyb v rámci spoločenstva;
- (4) smernica 79/693/EHS by mala byť zosúladená so všeobecnými právnymi predpismi spoločenstva o potravinách, predovšetkým s právnymi predpismi o označovaní, farbivách, sladidlách a ďalších dovolených prídavných látkach a kvôli jasnosti by mala byť prepracovaná, aby stanovila prístupnejšie pravidlá pre výrobu a predaj ovocných džemov, rôsolov a marmelád a sladeného gaštanového pyrė určeného na ľudskú spotrebu;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES C 231, 9.8.1996, s. 27.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES C 279, 1.10.1999, s. 95.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES C 56, 24.2.1997, s. 20.

<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 205, 13.8.1979, s. 5. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 88/593/EHS (Ú. v. ES L 318, 25.11.1988, s. 44).

**▼B**

- (5) všeobecné pravidlá označovania potravín ustanovené v smernici 2001/13/ES Európskeho parlamentu a Rady <sup>(1)</sup> by mali platiť za určitých podmienok;
- (6) aby boli zohľadnené jestvujúce národné tradície prípravy ovocných džemov, rôsolov a marmelád a sladeného gaštanového pyrú, je potrebné zachovať jestvujúce vnútroštátne právne predpisy dovoľujúce predaj takýchto výrobkov so zníženým obsahom cukru;
- (7) v súlade so zásadami subsidiarity a proporcionality ustanovenými článkom 5 zmluvy nemôžu členské štáty dostatočne dosiahnuť cieľ ustanoviť spoločné definície a pravidlá pre príslušné výrobky a zosúladiť ustanovenia so všeobecnými právnymi predpismi spoločenstva o potravinách, a preto ho z dôvodu povahy tejto smernice môže lepšie dosiahnuť spoločenstvo. Na dosiahnutie uvedeného cieľa nejde táto smernica nad rámec potrebného;
- (8) v súlade s rozhodnutím Rady 1999/468/ES z 28. júna 1999, ktorým sa ustanovuje postup na uplatňovanie vykonávacích právomocí delegovaných na Komisiu <sup>(2)</sup>, by mali byť prijaté opatrenia potrebné na realizáciu tejto smernice;
- (9) aby sa predišlo vytváraniu nových bariér voľného pohybu, mali by sa členské štáty zdržať prijímania vnútroštátnych právnych predpisov pre príslušné výrobky, neuvedených v tejto smernici,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

#### *Článok 1*

Táto smernica sa uplatňuje na výrobky definované v prílohe I.

Neuplatňuje sa na výrobky určené na výrobu jemných pekárskech výrobkov, cukrárskech výrobkov ani trvanlivého pečiva.

#### *Článok 2*

Smernica 2000/13/ES sa uplatňuje na výrobky definované v prílohe I tejto smernice za týchto podmienok:

1. Názvy výrobkov vymenované v prílohe I sa vzťahujú iba na výrobky v nej uvedené a používajú sa pri obchodovaní na ich označenie.

Názvy výrobkov použité v prílohe I sa však môžu používať spolu s názvom a v súlade s praxou zaužívanou na pomenovanie iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkami definovanými v prílohe I.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

**▼ B**

2. Názvy výrobkov sa doplnia uvedením druhu alebo druhov použitého ovocia v zostupnom poradí podľa hmotnosti použitých surovín. V prípade výrobkov vyrobených z troch alebo viacerých druhov ovocia sa však uvedenie použitých druhov ovocia môže nahradiť slovami „miešané ovocie“ alebo podobnou formuláciou, alebo počtom druhov použitého ovocia.
3. Označenie uvádza obsah ovocia vrátane slov „pripravené z... g ovocia na 100 g“ hotového výrobku, prípadne po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.
4. Označenie uvádza celkový obsah cukru slovami „celkový obsah cukru... g na 100 g“, pričom uvedené číslo predstavuje hodnotu určenú refraktometrom pri 20 °C pre hotový výrobok pri tolerancii  $\pm 3$  refraktometrických stupňov.

Obsah cukru sa však nemusí uvádzať tam, kde je v označení uvedené výživové tvrdenie pre cukry podľa smernice 90/496/EHS <sup>(1)</sup>.

5. Konkrétne informácie uvedené v bode 3 a v prvom pododseku bodu 4 sa uvedú v tom istom zornom poli ako názov výrobku jasne viditeľnými znakmi.
6. Ak je zvyškový obsah oxidu siričitého viac ako 10 mg/kg, jeho prítomnosť sa uvedie na zozname prísad formou odchýlky z článku 6 ods. 4 smernice 2000/13/ES.

*Článok 3*

Členské štáty neprijmú vnútroštátne právne predpisy, ktoré táto smernica nestanovuje, pre výrobky definované v prílohe I.

*Článok 4*

Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 89/107/EHS <sup>(2)</sup> alebo na ustanovenia prijaté na zabezpečenie jej účinnosti, sa na výrobu výrobkov definovaných v prílohe I tejto smernice môžu používať iba prísady uvedené v zozname II tejto smernice a suroviny, ktoré sú v súlade s prílohou III tejto smernice.

**▼ M3***Článok 5*

Na účely zohľadnenia technického pokroku a vývoja príslušných medzinárodných noriem je Komisia splnomocnená v súlade s článkom 6 prijať delegované akty s cieľom zmeniť prílohu II a časť B prílohy III.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 276, 6.10.1990, s. 40.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 27. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 94/34/ES (Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 1).

▼ **M3***Článok 6*

1. Komisii sa udeľuje právomoc prijímať delegované akty za podmienok stanovených v tomto článku.

2. Právomoc prijímať delegované akty uvedená v článku 5 sa Komisii udeľuje na obdobie piatich rokov od 18. novembra 2013. Komisia vypracuje správu týkajúcu sa delegovania právomoci najneskôr deväť mesiacov pred uplynutím tohto päťročného obdobia. Delegovanie právomoci sa automaticky predlžuje na rovnako dlhé obdobia, pokiaľ Európsky parlament alebo Rada nevznesú voči takémuto predĺženiu námietku najneskôr tri mesiace pred koncom každého obdobia.

3. Delegovanie právomoci uvedené v článku 5 môže Európsky parlament alebo Rada kedykoľvek odvolať. Rozhodnutím o odvolaní sa ukončuje delegovanie právomoci, ktoré sa v ňom uvádza. Rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie* alebo k neskoršiemu dátumu, ktorý je v ňom určený. Nie je ním dotknutá platnosť delegovaných aktov, ktoré už nadobudli účinnosť.

4. Komisia oznamuje delegovaný akt hneď po prijatí súčasne Európskemu parlamentu a Rade.

5. Delegovaný akt prijatý podľa článku 5 nadobudne účinnosť, len ak Európsky parlament alebo Rada voči nemu nevzniesli námietku v lehote dvoch mesiacov odo dňa oznámenia uvedeného aktu Európskemu parlamentu a Rade alebo ak pred uplynutím uvedenej lehoty Európsky parlament a Rada informovali Komisiu o svojom rozhodnutí nevzniesť námietku. Na podnet Európskeho parlamentu alebo Rady sa táto lehota predĺži o dva mesiace.

▼ **B***Článok 7*

Týmto sa ruší smernica 79/693/EHS s účinnosťou od 12. júla 2003.

Odkazy na zrušenú smernicu sa vykladajú ako odkazy na túto smernicu.

*Článok 8*

Členské štáty prijímú zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou pred 12. júlom 2003. Bezodkladne o tom informujú Komisiu.

Uplatnia sa opatrenia na:

- povolenie predaja výrobkov definovaných v prílohe I, ak sú v zhode s definíciami a pravidlami ustanovenými v tejto smernici, s účinkom od 12. júla 2003,
- zákaz predaja výrobkov, ktoré nie sú v zhode s touto smernicou, s účinkom od 12. júla 2004.

**▼B**

Dovoľuje sa však predaj výrobkov, ktoré nie sú v súlade s touto smernicou, ale boli označené pred 12. júlom 2004 v súlade so smernicou 79/693/EHS až do vypredania zásob.

Členské štáty uvedú priamo v prijatých ustanoveniach alebo pri ich úradnom uverejnení odkaz na túto smernicu. Podrobnosti o odkaze upravujú členské štáty.

*Článok 9*

Táto smernica nadobúda účinnosť dňom jej uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločností*.

*Článok 10*

Táto smernica je adresovaná členským štátom.



## PRÍLOHA I

## NÁZVY, POPISY VÝROBKOV A DEFINÍCIE

## I. DEFINÍCIE

- „Džem“ je zmes z cukrov, drene a/alebo pretlaku jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, dovedená do vhodnej zrôsolovatej konzistencie. Citrusový džem môže byť však získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Množstvo drene a/alebo pretlaku použitého na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako:

350 g	všeobecne,
250 g	pre červené ríbezle, jarabinu, Hippophae rhamnoides, čierne ríbezle, šípky a dule,
150 g	pre zázvor,
160 g	pre jabĺčka kešu,
60 g	pre mučenku.

- „Extra džem“ je zmes z cukrov, nekoncentrovanej drene jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, dovedená do vhodnej zrôsolovatej konzistencie. Extra džem zo šípok a extra džem z malín, ostružín, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí však môže byť získaný úplne alebo čiastočne z nekoncentrovanej drene príslušných plodov. Citrusový extra džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Pri výrobe extra džemu sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

Množstvo drene použitej na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako:

450 g	všeobecne,
350 g	pre červené ríbezle, jarabinu, rkytník rešetliakový, čierne ríbezle, šípky a dule,
250 g	pre zázvor,
230 g	pre jabĺčka kešu,
80 g	pre mučenku.

- „Rôsol“ je vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy a/alebo vodných extraktov z jedného alebo viacerých druhov ovocia.

Množstvo šťavy a/alebo vodných extraktov použitých pri výrobe 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako množstvo stanovené pre výrobu džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov.

- V prípade „extra rôsolu“ však množstvo ovocnej šťavy a/alebo vodných extraktov použitých na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako množstvo stanovené pre výrobu extra džemu. Tieto množstvá sa vypočítajú po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodných extraktov. Pri výrobe extra rôsolu sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, vodové melóny, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

**▼B**

- „Marmeláda“ je zmes vody, cukru a jedného alebo viacerých nasledujúcich výrobkov získaných z citrusového ovocia, privedená do vhodnej zrôsolovatej konzistencie: dreň, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa.  
  
Množstvo citrusového ovocia použitého na výrobu 1 000 g hotového výrobku nesmie byť menšie ako 200 g, z ktorých aspoň 75 g musí byť získaných z vnútornej vrstvy oplodia.
  - Názov „rôsolová marmeláda“ sa môže použiť, ak výrobok neobsahuje nerozpustnú hmotu, okrem prípadných malých množstiev jemných plátkov šupy.
  - „Sladené gaštanové pyrė“ je zmes vody, cukru a najmenej 380 g gaštanového (*Castanea sativa*) pyrė na 1 000 g hotového výrobku, privedená do vhodnej konzistencie.
- II. Výrobky definované v časti I musia mať obsah rozpustnej sušiny 60 % alebo viac, určený refraktometrom, okrem tých výrobkov, u ktorých sú cukry úplne alebo čiastočne nahradené sladidlami.
- Bez ohľadu na článok 5 ods. 1 smernice 2000/13/ES však členské štáty môžu dovoliť vyhradené názvy pre výrobky definované v časti I, ktorých obsah rozpustnej sušiny je menej ako 60 %, aby zohľadnili niektoré individuálne prípady.
- III. Ak sú druhy ovocia zmiešané dokopy, minimálny obsah stanovený v časti I pre rôzne druhy ovocia sa musí znížiť úmerne k použitému počtu percent.



**▼B***PRÍLOHA II*

V výrobkoch definovaných v prílohe I sa môžu použiť tieto ďalšie prísady:

- med podľa definície smernice Rady 2001/110/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúcej sa na med <sup>(1)</sup>: vo všetkých výrobkoch ako úplná alebo čiastočná náhrada cukrov,
- ovocná šťava: iba v džeme,
- šťava z citrusových plodov: vo výrobkoch získaných z iných typov ovocia: iba v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole,
- šťavy z červených plodov: iba v džeme a extra džeme vyrobenom zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek a rebarbory,
- šťava z cvikly: iba v džeme a rôsole vyrobenom z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí a sliviek,
- esenciálne oleje citrusových plodov: iba v marmeláde a rôsolovej marmeláde,
- jedlé oleje a tuky ako odpeňovače: vo všetkých výrobkoch,
- tekutý pektín: vo všetkých výrobkoch,
- citrusové šupy: v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole,
- listy *Pelargonía odoratissima*: v džeme, extra džeme, rôsole a extra rôsole, ak sú vyrobené z dŕh,
- alkoholy, víno a likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilka a vanilkové extrakty: vo všetkých výrobkoch,
- vanilín: vo všetkých výrobkoch.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 47.

**▼B***PRÍLOHA III***A. DEFINÍCIE**

Na účely tejto smernice platia tieto definície:

**1. Ovocie:**

- čerstvé, zdravé plody, bez poškodenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek a dostatočne zrelé na použitie, po očistení, odstránení kazov, vrchných a spodných častí,
- na účely tejto smernice sa rajčiaky, jedlé časti stoniek rebarbory, mrkva, sladké zemiaky, uhorky, tekvica, melóny a vodové melóny považujú za ovocie,
- „zázvor“ znamená jedlý koreň rastliny zázvoru v čerstvom alebo konzervovanom stave. Zázvor môže byť sušený alebo konzervovaný v sirupe.

**2. (Ovocná) dreň:**

Jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá môže byť plátkovaná alebo drvená, ale nie zredukovaná na pretlak.

**3. (Ovocný) pretlak:**

Jedlá časť celého ovocia, prípadne zbavená šupy, kože, semien, kôstok a podobne, ktorá je zredukovaná na pretlak pasírovaním alebo podobným procesom.

**4. Vodný extrakt (z ovocia):**

Vodný extrakt z ovocia, ktorý po stratách nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky zložky použitého ovocia rozpustné vo vode.

**5. Cukry**

Dovolené cukry sú:

1. cukry definované v smernici 2001/111/ES <sup>(1)</sup>;
2. fruktózový sirup;
3. cukor extrahovaný z ovocia;
4. hnedý cukor.

**B. SPRACOVANIE SUROVÍN****1. Výrobky definované v položkách 1, 2, 3 a 4 časti A možno spracovávať takto:**

- zohriatím, vychladením alebo zmrazením,
- sušením za zmrazeného stavu sublimačným sušením, lyofilizáciou,
- koncentrovaním na technicky možnú mieru,

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 53.

**▼B**

- okrem surovín používaných pri výrobe „extra“ výrobkov: použitím oxidu siričitého (E 220) alebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 a E 227) ako pomocného prostriedku na výrobu za predpokladu, že maximálny obsah oxid siričitý stanovený v smernici 95/2/ES nie je vo výrobkoch definovaných v časti I prílohy I prekročený.
- 2. Marhule a slivky na použitie vo výrobe džemu môžu byť okrem sublimačného sušenia (sušenia za zmrazeného stavu) tiež spracovávané inými procesmi sušenia.
- 3. Citrusová kôra sa môže konzervovať v soľanke.