

## RÅDETS DIREKTIV 2001/113/EG

av den 20 december 2001

## om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 37 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag <sup>(1)</sup>,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande <sup>(2)</sup>,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande <sup>(3)</sup>, och

av följande skäl:

- (1) I överensstämmelse med slutsatserna från Europeiska rådet i Edinburgh den 11–12 december 1992, vilka bekräftades av Europeiska rådet i Bryssel den 10–11 december 1992, bör vissa vertikala direktiv om livsmedel förenklas så att de endast tar upp de viktigaste krav som de produkter som direktiven avser skall uppfylla för att kunna åtnjuta fri rörlighet på den inre marknaden.
- (2) Rådets direktiv 79/693/EEG av den 24 juli 1979 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om sylt, gelé och marmelad samt kastanjemos <sup>(4)</sup>, motiverades med att skillnaderna mellan de nationella lagstiftningarna för produkterna i fråga kunde leda till illojal konkurrens och vilseleda konsumenterna och därmed direkt inverka på upprättandet av den gemensamma marknaden och på dess sätt att fungera.
- (3) Syftet med direktiv 79/693/EEG var därför att fastställa definitioner och gemensamma regler för produkternas sammansättning och tillverkningssegenskaper samt för märkning av produkterna för att säkerställa deras fria rörlighet inom gemenskapen.
- (4) Direktiv 79/693/EEG bör anpassas till den allmänna gemenskapslagstiftning som gäller för livsmedel, särskilt den som avser märkning, färgämnen, sötningsmedel och andra godkända tillsatser, och för klarhetens skull bör det omarbetas, så att reglerna om villkoren för framställning och saluföring av sylt, gelé och marmelad samt

sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel blir mer lättillgängliga.

- (5) De allmänna regler om märkning av livsmedel som fastställs i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG <sup>(5)</sup>, bör tillämpas på vissa villkor.
- (6) För att ta hänsyn till de befintliga nationella traditionerna inom framställningen av sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré, är det nödvändigt att behålla befintliga nationella bestämmelser som tillåter saluföring av sådana varor med en minskad sockerhalt.
- (7) I enlighet med subsidiaritets- och proportionalitetsprinciperna i artikel 5 i fördraget kan medlemsstaterna inte i tillräcklig utsträckning uppnå målet att fastställa gemensamma definitioner och regler för de berörda varorna och anpassa bestämmelserna till allmän gemenskapslagstiftning om livsmedel och det kan därför, på grund av detta direktivs art, bättre uppnås på gemenskapsnivå. Detta direktiv går inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå det ovannämnda målet.
- (8) De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter <sup>(6)</sup>.
- (9) För att inte nya hinder för den fria rörligheten skall uppkomma bör medlemsstaterna avstå från att för de berörda varorna anta sådana nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Detta direktiv skall tillämpas på de varor som definieras i bilaga I.

Det skall inte tillämpas på varor avsedda för framställning av konditorivaror, kakor eller kex.

<sup>(1)</sup> EGT C 231, 9.8.1996, s. 27.

<sup>(2)</sup> EGT C 279, 1.10.1999, s. 95.

<sup>(3)</sup> EGT C 56, 24.2.1997, s. 20.

<sup>(4)</sup> EGT L 205, 13.8.1979, s. 5. Direktivet senast ändrat genom direktiv 88/593/EEG (EGT L 318, 25.11.1988, s. 44).

<sup>(5)</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

<sup>(6)</sup> EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

### Artikel 2

Direktiv 2000/13/EG skall tillämpas på de varor som definieras i bilaga I, på följande villkor:

1. Beteckningarna i bilaga I skall endast tillämpas på de produkter som definieras där och skall användas i handeln för att beteckna dessa produkter.

Beteckningar som används i bilaga I får dock användas som tillägg till namnet enligt den praxis som används för att beteckna andra produkter som inte kan sammanblandas med dem som definieras i bilaga I.

2. Beteckningen skall åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts, i fallande storleksordning efter vikten på ingående råvaror. Om en produkt består av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om vilka fruktsorter som har använts dock ersättas med orden "blandad frukt", med en liknande benämning eller med en uppgift om hur många fruktsorter som har använts.

3. Märkningen skall innehålla frukthalten med orden "frukt-mängd: ... g per 100 g" för färdig produkt, i förekommande fall sedan vikten av det vatten som har använts vid beredningen av vattenextrakten har räknats bort.

4. Märkningen skall innehålla en uppgift om den sammanlagda sockerhalten med orden: "total mängd socker: ... g per 100 g", där den angivna uppgiften utvisar det värde som har bestämts hos den färdiga produkten med refraktometer vid 20 °C med en godkänd avvikelse på ±3 refraktometriska grader.

Sockermängden behöver dock inte anges om ett näringspåstående för socker finns på märkningen enligt rådets direktiv 90/496/EEG<sup>(1)</sup>.

5. De uppgifter som anges i punkt 3 och punkt 4 första stycket ovan skall finnas med klart läsliga bokstäver på förpackningen i samma synfält som beteckningen.
6. Om resthalten av svaveldioxid överstiger 10 mg/kg skall förekomsten av denna anges i ingrediensförteckningen genom undantag från artikel 6.4 i direktiv 2000/13/EG.

### Artikel 3

Medlemsstaterna skall avstå från att anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv för de produkter som definieras i bilaga I.

### Artikel 4

Om inte annat föreskrivs i direktiv 89/107/EEG<sup>(2)</sup> eller i bestämmelser som har antagits för att genomföra det direktivet, får endast sådana ingredienser som anges i bilaga II och sådana

<sup>(1)</sup> EGT L 276, 6.10.1990, s. 40.

<sup>(2)</sup> EGT L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom direktiv 94/34/EG (EGT L 237, 10.9.1994, s. 1).

råvaror som motsvarar definitionerna i bilaga III användas vid tillverkning av de produkter som definieras i bilaga I.

### Artikel 5

De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv och som rör de frågor som anges nedan skall antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet som avses i artikel 6.2:

- Anpassning av detta direktiv till den allmänna gemenskapslagstiftningen om livsmedel.
- Anpassning till den tekniska utvecklingen.

### Artikel 6

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga livsmedelskommittén (nedan kallad kommittén), som inrättats genom artikel 1 i beslut 69/414/EEG<sup>(3)</sup>.

2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

### Artikel 7

Direktiv 79/693/EEG skall upphävas med verkan från 12 juli 2003.

Hänvisningar till det upphävda direktivet skall tolkas som hänvisningar till det här direktivet.

### Artikel 8

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de bestämmelser i lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före 12 juli 2003. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Dessa åtgärder skall tillämpas för att

- tillåta saluföring av de varor som definieras i bilaga I, om de överensstämmer med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv, med verkan från 12 juli 2003,
- förbjuda saluföring av sådana varor som inte överensstämmer med detta direktiv, med verkan från 12 juli 2004.

Saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv men som har märkts före 12 juli 2004 i enlighet med direktiv 79/693/EEG skall dock tillåtas till dess att lagren av dessa produkter är tömda.

När en medlemsstat vidtar dessa åtgärder skall dessa innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

<sup>(3)</sup> EGT L 291, 19.11.1969, s. 9.

*Artikel 9*

Detta direktiv träder i kraft samma dag som det offentliggörs i Europeiska gemenskapernas officiella tidning.

*Artikel 10*

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 20 december 2001.

*På rådets vägnar*  
C. PICQUÉ  
*Ordförande*

---

## BILAGA I

## BETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

## I. DEFINITIONER

- *Sylt* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter samt vatten. Sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt skall vara minst

- 350 g som huvudregel,
- 250 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 150 g för ingefära,
- 160 g för cashewäpplen,
- 60 g för passionsfrukt.

- *Extra sylt* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter samt vatten. Extra sylt av nypon och kärnfri extra sylt av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får dock helt eller delvis härröra från icke-koncentrerad puré av dessa frukter. Extra sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor. Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra sylt: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt skall vara minst

- 450 g som huvudregel,
- 350 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 250 g för ingefära,
- 230 g för cashewäpplen,
- 80 g för passionsfrukt.

- *Gelé* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter.

Den mängd juice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 g färdig vara skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av.

- För *extra gelé* gäller dock att den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 g färdig vara skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av extra sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextrakten dragits av. Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra gelé: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

- *Marmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, olika former av socker och en eller flera av följande produkter som framställts av citrusfrukter: fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal.

Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt skall vara minst 200 g, varav minst 75 g från skalad frukt.

- Beteckningen *gelémarmelad* får användas för att beteckna marmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.

- *Sötad kastanjepuré* är en blandning som fått en lämplig konsistens och som består av vatten, olika former av socker och minst 380 g mosade kastanjer (av *Castanea sativa*) per 1 000 g färdig vara.

- II. De produkter som definieras i punkt I skall innehålla en halt av löslig torrsubstans, bestämd med refraktometer, som uppgår till minst 60 %, utom för varor där de olika formerna av socker helt eller delvis har ersatts med sötningsmedel.

Om inte annat föreskrivs i artikel 5.1 i direktiv 2000/13/EG får medlemsstaterna dock med hänsyn till vissa särskilda fall tillåta användningen av de reserverade beteckningarna för produkter som definieras i punkt I och som innehåller en halt av löslig torrsubstans som understiger 60 %.

- III. Vid blandningar skall de lägsta halter som fastställs i punkt I för de olika fruktsorterna minskas i förhållande till de procental som används.

## BILAGA II

Följande ingredienser får användas i de produkter som definieras i bilaga I:

- Honung enligt definitionen i rådets direktiv 2001/110/EG om honung 20 december 2001 <sup>(1)</sup>: i alla varor för att helt eller delvis ersätta de olika formerna av socker.
- Fruk juice: endast i sylt.
- Juice från citrusfrukter i varor som framställs av andra fruktsorter: endast i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé.
- Juice från röda frukter: endast i sylt och extra sylt som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon och rabarber.
- Juice från rödbetor: endast i sylt och gelé som framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon.
- Essentiella oljor från citrusfrukter: endast i marmelad och gelémarmelad.
- Ätliga oljor och fetter som antiskummedel: i alla varor.
- Flytande pektin: i alla varor.
- Skal av citrusfrukter: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé.
- Blad av *Pelargonium odoratissimum*: i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av kvitten.
- Alkohol, viner och starkviner, nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj och vaniljextrakt: i alla varor.
- Vanillin: i alla varor.

---

<sup>(1)</sup> Se sidan 47 i detta nummer av EGT.

## BILAGA III

## A. DEFINITIONER

I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

## 1. Frukt

- Färsk, frisk, oskadad, tillräckligt mogen frukt som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan den har rengjorts och snoppats och sedan fläckar tagits bort.
- I detta direktiv skall tomater, ätliga delar av rabarberstjälkar, morötter, sötpotatis, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner anses som frukt.
- Begreppet "ingefära" avser ingefärsplantans ätliga rot, konserverad eller färsk. Ingefäran får vara torkad eller konserverad i sockerlag.

## 2. Fruktkött

Den ätliga delen av hela frukten, eventuellt utan skal eller kärnor, som får vara skivad eller krossad men inte mosad.

## 3. Fruktpuré

Den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal eller kärnor, som har mosats genom passering eller på liknande sätt.

## 4. Vattenextrakt (av frukt)

Vattenextrakt av frukt som, efter de förluster som ofrånkomligen uppstår vid vedertagen framställning, innehåller alla vattenlösliga beståndsdelar som finns i frukten.

## 5. Olika former av socker

Tillåtna former av socker är

1. de former av socker som definieras i direktiv 2001/111/EG<sup>(1)</sup>,
2. fruktossirap,
3. olika former av socker extraherade ur frukt,
4. brunt socker.

## B. BEHANDLING AV RÅVAROR

1. De produkter som definieras i avsnitt A punkterna 1–4 får behandlas på följande sätt:

- Upphettsas, kylas eller frysas.
- Frystorkas.
- Koncentreras i den utsträckning detta är tekniskt möjligt.
- Med undantag för de råvaror som används för att framställa varor som betecknas som "extra": användning av svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 och E 227) som ett hjälpmedel vid framställningen, så länge som den maximala svaveldioxidhalten enligt direktiv 95/2/EG inte överskrids i de produkter som anges i del I i bilaga I.

2. Aprikoser och plommon för framställning av sylt får även behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

3. Citrusskal får konserveras i saltlake.

---

<sup>(1)</sup> Se sidan 53 i detta nummer av EGT.