

RÅDETS DIREKTIV 2001/113/EF**af 20. december 2001****om marmelade og frugtgelé samt kastanje-creme bestemt til konsum**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

marmelade og frugtgelé samt kastanje-creme bliver mere tilgængelige.

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37,

(5) De generelle bestemmelser om mærkning af levnedsmidler, der er fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF⁽³⁾, bør anvendes under overholdelse af visse betingelser.under henvisning til forslag fra Kommissionen⁽¹⁾,

(6) Af hensyn til de forskellige nationale traditioner for fremstilling af marmelade og frugtgelé samt kastanje-creme bør de eksisterende nationale bestemmelser, som tillader markedsføring af disse produkter med et lavere sukkerindhold, opretholdes.

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet⁽²⁾,under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg⁽³⁾, og

(7) I overensstemmelse med subsidiaritetsprincippet og proportionalitetsprincippet i traktatens artikel 5 kan målet om at fastlægge fælles definitioner og regler for de pågældende produkter og bringe bestemmelserne på linje med den almindelige fællesskabslovgivning om levnedsmidler ikke i tilstrækkelig grad opfyldes af medlemsstaterne og kan derfor på grund af direktivets karakter bedre gennemføres på fællesskabsplan; dette direktiv er begrænset til, hvad der er nødvendigt for at nå nævnte mål.

ud fra følgende betragtninger:

(8) De nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af dette direktiv bør vedtages i overensstemmelse med Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen⁽⁴⁾.

(1) Visse vertikale direktiver på levnedsmiddelområdet bør forenkles med det formål alene at tage hensyn til de væsentlige krav, som de produkter, de pågældende direktiver omfatter, skal opfylde for at kunne bevæge sig frit i det indre marked, i overensstemmelse med konklusionerne fra Det Europæiske Råds møde den 11. og 12. december 1992 i Edinburgh, bekræftet i konklusionerne fra Det Europæiske Råds møde den 10. og 11. december 1993 i Bruxelles.

(9) For at undgå, at der opstår nye hindringer for de frie varebevægelser, bør medlemsstaterne undlade at vedtage nationale bestemmelser for de pågældende produkter, som ikke er hjemlet i dette direktiv —

(2) Begrundelsen for Rådets direktiv 79/693/EØF af 24. juli 1979 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om marmelade og frugtgelé samt kastanje-creme⁽⁴⁾, var, at forskelle mellem de nationale lovgivninger om de pågældende produkter kunne skabe ulige konkurrencevilkår med mulig vildledning af forbrugerne til følge og dermed kunne have direkte indvirkning på fællesmarkedets oprettelse og funktion.

(3) Nævnte direktiv 79/693/EØF havde derfor til formål at fastsætte definitioner og fælles regler for produkternes sammensætning, fabrikationsspecifikationer og mærkning for at sikre deres frie bevægelighed inden for Fællesskabet.

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

(4) Direktiv 79/693/EØF bør tilpasses den almindelige fællesskabslovgivning om levnedsmidler, navnlig bestemmelserne om mærkning, farvestoffer, sødestoffer og andre tilladte tilsætningsstoffer, og for at skabe større klarhed bør det omarbejdes, så bestemmelserne om betingelserne for fremstilling og markedsføring af

Artikel 1

Dette direktiv gælder for de i bilag I definerede produkter.

Det gælder ikke for produkter bestemt til fremstilling af kager og andet bagværk.

⁽¹⁾ EFT C 231 af 9.8.1996, s. 27.⁽²⁾ EFT C 279 af 1.10.1999, s. 95.⁽³⁾ EFT C 56 af 24.2.1997, s. 20.⁽⁴⁾ EFT L 205 af 13.8.1979, s. 5. Senest ændret ved direktiv 88/593/EØF (EFT L 318 af 25.11.1988, s. 44).⁽³⁾ EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.⁽⁶⁾ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

Artikel 2

Direktiv 2000/13/EF gælder for de i bilag I til nærværende direktiv nævnte produkter på følgende betingelser:

- 1) Varebetegnelserne i bilag I er forbeholdt de deri nævnte produkter og skal i handelen benyttes som betegnelse for dem.

Betegnelserne i bilag I kan imidlertid anvendes som supplement til navnet og kan i overensstemmelse med almindelig praksis anvendes til at betegne andre produkter, som ikke kan forveksles med dem, der er defineret i bilag I.

- 2) Varebetegnelsen suppleres med en angivelse af den eller de anvendte frugter i aftagende rækkefølge efter de anvendte råvarers vægtmængde. For produkter, som er fremstillet af tre eller flere frugtsorter, kan denne angivelse dog erstattes med angivelsen »flere frugter«, en tilsvarende angivelse eller med antallet af anvendte frugtsorter.
- 3) Mærkningen skal oplyse om frugtindholdet ved angivelsen »fremstillet af ... g frugt pr. 100 g« færdigt produkt, i givet fald efter fradrag af vægten af den vandmængde, der er anvendt ved tilberedningen af det vandige udtræk.
- 4) Mærkningen skal oplyse om det samlede indhold af sukker ved angivelsen »samlet sukkerindhold ... g pr. 100 g«, idet dette tal angiver den refraktometriske værdi af det færdige produkt, bestemt ved 20 °C med en tolerance på ± 3 refraktometriske grader.

Sukkerindholdet behøver dog ikke at figurere i mærkningen, når denne indeholder en næringsdeklaration vedrørende sukker i henhold til direktiv 90/496/EØF ⁽¹⁾.

- 5) Angivelserne i nr. 3 og nr. 4, første afsnit, skal figurere med klart synlige bogstaver i samme synsfelt som varebetegnelsen.
- 6) Når residualindholdet af svovldioxid overstiger 10 mg/kg, skal dets tilstedeværelse anføres på listen over ingredienser som en undtagelse fra artikel 6, stk. 4, i direktiv 2000/13/EF.

Artikel 3

For de i bilag I definerede produkter må medlemsstaterne ikke vedtage nationale bestemmelser, som ikke er hjemlet i dette direktiv.

Artikel 4

Med forbehold af direktiv 89/107/EØF ⁽²⁾ og gennemførelsesbestemmelserne til dette må der til fremstilling af de i bilag I definerede produkter kun anvendes de ingredienser, der er

nævnt i bilag II, og råvarer, som er i overensstemmelse med bilag III til nærværende direktiv.

Artikel 5

De nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af dette direktiv vedtages, for så vidt angår de emneområder, der er nævnt nedenfor, efter forskriftsproceduren i artikel 6, stk. 2:

- tilpasning af dette direktiv til almindelig fællesskabslovgivning om levnedsmidler
- tilpasning til den tekniske udvikling.

Artikel 6

1. Kommissionen bistås af Den Stående Levnedsmiddelkomité (i det følgende benævnt »komitéen«), som er oprettet ved artikel 1 i afgørelse 69/414/EØF ⁽³⁾.

2. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF.

Fristen i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF, fastsættes til tre måneder.

3. Komitéen vedtager selv sin forretningsorden.

Artikel 7

Direktiv 79/693/EØF ophæves med virkning fra den 12. juli 2003.

Henvisninger til det ophævede direktiv betragtes som henvisninger til nærværende direktiv.

Artikel 8

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv inden den 12. juli 2003. De underretter straks Kommissionen herom.

Disse love og bestemmelser anvendes således:

- at markedsføring af de i bilag I definerede produkter, som er i overensstemmelse med definitionerne og bestemmelserne i dette direktiv, tillades fra den 12. juli 2003
- at markedsføring af produkter, som ikke er i overensstemmelse med dette direktiv, forbydes fra den 12. juli 2004.

Dog er markedsføring af produkter, som ikke er i overensstemmelse med dette direktiv, men som inden den 12. juli 2004 er mærket i overensstemmelse med direktiv 79/693/EØF, tilladt, indtil lagrene er opbrugt.

Disse love og bestemmelser skal ved vedtagelsen indeholde en henvisning til dette direktiv eller skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for henvisningen fastsættes af medlemsstaterne.

⁽¹⁾ EFT L 276 af 6.10.1990, s. 40.

⁽²⁾ EFT L 40 af 11.2.1989, s. 27. Ændret ved direktiv 94/34/EF (EFT L 237 af 10.9.1994, s. 1).

⁽³⁾ EFT L 291 af 19.11.1969, s. 9.

Artikel 9

Dette direktiv træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Artikel 10

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. december 2001.

På Rådets vegne

C. PICQUÉ

Formand

BILAG I

NAVNE, VAREBETEGNELSER OG DEFINITIONER

I. DEFINITIONER

- »Marmelade« er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker, pulp og/eller puré af en eller flere frugtsorter og vand. Marmelade af citrusfrugter kan dog fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver. Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:
 - 350 g i almindelighed
 - 250 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
 - 150 g for ingefær
 - 160 g for kasjufrugt
 - 60 g for passionsfrugt.
- »Marmelade ekstra« er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker og ikke-koncentreret pulp af en eller flere frugtsorter samt vand. Dog kan marmelade ekstra af hyben og marmelade ekstra uden kerner af hindbær, brombær, solbær, blåbær og ribs fremstilles helt eller delvis af ikke-koncentreret puré af disse frugter. Marmelade, ekstra af citrusfrugter kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver. Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af marmelade ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat. Den mængde pulp, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:
 - 450 g i almindelighed
 - 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde
 - 250 g for ingefær
 - 230 g for kasjufrugt
 - 80 g for passionsfrugt.
- »Gelé« er en blanding med tilstrækkelig geléagtig konsistens af sukker samt saft og/eller vandigt udtræk af en eller flere frugtsorter. Mængden af saft og/eller vandigt udtræk, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedningen af de vandige udtræk.
- For gelé ekstra må den mængde frugtsaft og/eller vandigt udtræk, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, dog ikke være under den mængde, der er fastsat for fremstilling af marmelade ekstra. Disse mængder beregnes efter fradrag af vægten af det vand, der er anvendt ved tilberedningen af de vandige udtræk. Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af gelé ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat.
- »Marmelade af citrusfrugter« er en blanding med passende geléagtig konsistens af vand, sukker og et eller flere af følgende produkter, fremstillet på basis af citrusfrugter: pulp, puré, saft, vandigt udtræk og skal. Den mængde citrusfrugter, der anvendes ved fremstillingen af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under 200 g, hvoraf mindst 75 g skal hidrøre fra afskallet frugt.
- Betegnelsen »marmeladegelé af citrusfrugter« betegner et produkt helt uden uopløselige bestanddele, dog eventuelt med små mængder finskåret frugtskal.
- »Kastanjecreme« er en blanding med passende konsistens af vand, sukker og mindst 380 g kastanjepuré (af *Castanea sativa*) pr. 1 000 g færdigt produkt.

- II. De i afsnit I definerede produkter skal indeholde mindst 60 % opløseligt tørstof, bestemt med refraktometer; dette gælder ikke for produkter, hvor sukkeret er blevet helt eller delvis erstattet med sødestoffer.

Medlemsstaterne kan imidlertid for at tage hensyn til visse særlige tilfælde tillade de forbeholdte betegnelser for produkter defineret i afsnit I med et indhold af opløseligt tørstof på under 60 %, jf. dog, artikel 5, stk. 1, i direktiv 2000/13/EF.

- III. For blandinger af frugt nedsættes det i afsnit I fastsatte mindsteindhold af de forskellige frugtsorter proportionalt med de anvendte procentdele.

BILAG II

De i bilag I definerede produkter kan tilsættes følgende ingredienser:

- honning som defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning ⁽¹⁾: til alle produkter som hel eller delvis erstatning for sukker
- frugtsaft: udelukkende til marmelade
- saft af citrusfrugter i produkter fremstillet af andre frugter: udelukkende til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra
- saft af røde frugter: udelukkende til marmelade og marmelade ekstra fremstillet på basis af hyben, jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs, blomme og rabarber
- saft af rødbeder: udelukkende til marmelade og gelé fremstillet på basis af jordbær, hindbær, stikkelsbær, ribs og blomme
- essentielle olier af citrusfrugter: udelukkende til marmelade af citrusfrugter og marmeladegelé af citrusfrugter
- spiselige olier og fedtstoffer som skumdæmpende midler: til alle produkter
- flydende pektin: til alle produkter
- skal af citrusfrugt: til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra
- blade af *Pelargonium odoratissimum*: til marmelade, marmelade ekstra, gelé og gelé ekstra, når disse fremstilles på basis af kvæde
- spiritus, vin og hedvin, nødder, krydderurter, krydderier, vanilje og vaniljeekstrakt: til alle produkter
- vanillin: til alle produkter.

⁽¹⁾ Se side 47 i denne Tidende.

BILAG III

A. DEFINITIONER

I dette direktiv forstås ved:

1. Frugt:

- frisk, sund og ufordærvet frugt, som indeholder alle sine væsentlige bestanddele og er nået til en passende modenhed, efter rensning, renskæring og fjernelse af blomst og stilk
- tomat, den spiselige del af rabarberstilk, gulerod, sød kartoffel, agurk, græskar, melon og vandmelon
- spiselig rod af ingefærplanten, konserveret eller frisk. Ingefær kan være tørret eller konserveret i sirup.

2. Frugtpulp:

Den spiselige del af hele frugten, som eventuelt er skrællet eller befriet for kerner, og som kan være skåret i stykker eller moset, men ikke pureret.

3. Frugtpuré:

Den spiselige del af hele frugten, som om nødvendigt er skrællet eller befriet for kerner, og som er pureret ved sining eller lignende.

4. Vandigt frugtudtræk:

Det vandige udtræk af frugt, som, bortset fra det uundgåelige svind ved normal god fremstillingspraksis, indeholder alle de bestanddele af de anvendte frugter, der er opløselige i vand.

5. Sukker:

De tilladte sukkerarter er:

- 1) de sukkerarter, der er defineret i direktiv 2001/111/EF⁽¹⁾
- 2) fruktosesirup
- 3) sukkerarter udvundet af frugt
- 4) kandissukker.

B. BEHANDLING AF RÅVARER

1. De i del A, punkt 1-4, definerede produkter kan behandles på følgende måder:

- varme- eller kuldebehandling
- frysetørring
- koncentreret i det omfang, det er teknisk muligt
- med undtagelse af råvarer, der anvendes ved fremstilling af produkter »ekstra«: anvendelse af svovldioxid (E 220) eller af salte heraf (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 og E 227) som teknisk hjælpestof, så længe svovldioxidindholdet i de produkter, der er defineret i bilag I, del I, ikke overstiger den maksimumsværdi for svovldioxid, der er fastsat i direktiv 95/2/EF.

2. Abrikoser og blommer, der er bestemt til fremstilling af marmelade, kan også dehydreres på andre måder end ved frysetørring.

3. Skaller af citrusfrugter kan konserveres i saltlage.

⁽¹⁾ Se side 53 i denne Tidende.