**Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen**

►**B**

# RICHTLINIE DES RATES

**vom 24. Juli 1979**

**zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem**

(79/693/EWG)

(ABl. L 205 vom 13.8.1979, S. 5)

Geändert durch:

| | | Amtsblatt | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Nr. | Seite | Datum |
| ►**M1** | Richtlinie 80/1276/EWG des Rates vom 22. Dezember 1980 | L 375 | 77 | 31.12.1980 |

Geändert durch:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**A1** | Beitrittsakte Spaniens und Portugals | L 302 | 23 | 15.11.1985 |

▼B

# RICHTLINIE DES RATES

**vom 24. Juli 1979**

**zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem**

(79/693/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [1],

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses [2],

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die in den Mitgliedstaaten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften bestimmen die Zusammensetzung und die Herstellungsmerkmale von Konfitüren, Gelees und Marmeladen sowie Maronenkrem, behalten ihre Bezeichnungen Erzeugnissen vor, die diesen Normen entsprechen, und legen die Regeln für ihre Etikettierung und Aufmachung fest.

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Vorschriften sind so beschaffen, daß sie den freien Verkehr dieser Erzeugnisse behindern und zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Folglich müssen gemeinsame Vorschriften festgelegt werden, deren Einhaltung es ermöglicht, die betreffenden Erzeugnisse in der ganzen Gemeinschaft frei in den Verkehr zu bringen.

Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem unterliegen in bezug auf ihre Etikettierung den Grundregeln der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür [3]. In der vorliegenden Richtlinie brauchen daher nur die Ergänzungen und Abweichungen festgelegt zu werden, die in bezug auf diese Grundregeln vorzunehmen sind.

Auf bestimmten Märkten ist seit kurzem ein neuer Typ von Erzeugnissen mit niedrigem Zuckergehalt aufgetaucht; die industrielle Entwicklung dieser Erzeugnisse ist jedoch noch nicht abgeschlossen. Daher ist es angezeigt, zunächst den Mitgliedstaaten die Möglichkeit zu lassen, die Bezeichnung Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronenkrem auf diese Erzeugnisse auszudehnen oder nicht. Eine Gemeinschaftsregelung für diese Erzeugnisse muß daher später erstellt werden.

Um das Verfahren zu vereinfachen und zu beschleunigen, empfiehlt es sich, die Kommission damit zu beauftragen, Anwendungsmaßnahmen technischer Art zu erlassen.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Zuständigkeiten für die Durchführung der im Lebensmittelbereich aufgestellten Regeln überträgt, ist ein Verfahren vorzusehen, durch das im mit dem Beschluß 69/414/EWG [4] eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission herbeigeführt wird.

Die Anwendung einiger in dieser Richtlinie vorgesehenen Regeln kann wegen der damit verbundenen technischen Schwierigkeiten im Augenblick nicht in Betracht gezogen werden.

Daher müssen einzelstaatliche Vorschriften angewendet werden. Es empfiehlt sich aber, die Lage zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Ziel zu überprüfen, noch bestehende Unterschiede schrittweise zu beseitigen —

---

(1) ABl. Nr. C 7 vom 12. 1. 1976, S. 38.
(2) ABl. Nr. C 131 vom 12. 6. 1976, S. 23.
(3) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 291 vom 29. 11. 1969, S. 9.

▼B

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Richtlinie gilt für

1. Konfitüre extra,
2. Konfitüre einfach,
3. Gelee extra,
4. Gelee einfach,
5. Marmelade,
6. Maronenkrem,

die den Definitionen in Anhang I entsprechen.

*Artikel 2*

Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anhang I definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie den Definitionen und Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen.

*Artikel 3*

(1) Die in Anhang I aufgeführten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten, sofern deren Gehalt an löslicher Trockenmasse — refraktometrisch bestimmt — 60 v. H. oder mehr beträgt.

(2) Die Mitgliedstaaten können darüber hinaus in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der in Anhang I aufgeführten Bezeichnungen für Erzeugnisse gestatten, die den sonstigen Vorschriften dieser Richtlinie mit Ausnahme der Bestimmungen in Anhang III Buchstabe B entsprechen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse jedoch weniger als 60 v. H. beträgt.

Spätestens fünf Jahre nach Bekanntgabe dieser Richtlinie erläßt der Rat auf Vorschlag der Kommission die Gemeinschaftsregelung für die in Unterabsatz 1 genannten Erzeugnisse.

(3) Die in Anhang I Buchstabe A Nummern 2 und 4 aufgeführten Bezeichnungen können auch für die unter den Nummern 1 bzw. 3 dieses Buchstabens definierten Erzeugnisse verwendet werden.

(4) Dieser Artikel berührt nicht die Vorschriften, aufgrund deren die Bezeichnung „Gelee“ entsprechend den Gepflogenheiten ergänzend für andere Erzeugnisse verwendet werden kann, die mit den in Anhang I definierten Erzeugnissen nicht verwechselt werden können.

*Artikel 4*

Bei der Herstellung der in Anhang I definierten Erzeugnisse dürfen nur solche Ausgangserzeugnisse verwendet werden, die Anhang II entsprechen.

*Artikel 5*

Den in Anhang I definierten Erzeugnissen dürfen ausschließlich die in Anhang III aufgeführten Stoffe unter den Bedingungen dieses Anhangs zugesetzt werden.

*Artikel 6*

(1) Die in Anhang I definierten Erzeugnisse dürfen Stoffe, gleich welcher Art, nicht in solcher Menge enthalten, daß dadurch die menschliche Gesundheit gefährdet werden kann.

(2) Die in Anhang I definierten Erzeugnisse dürfen insbesondere keinen Gehalt an Schwefeldioxid über die in Anhang IV festgelegten Grenzen hinaus aufweisen.

▼B

*Artikel 7*

(1) a) Die Verkehrsbezeichnung der in Anhang I definierten Erzeugnisse ist die für diese Erzeugnisse nach Artikel 3 vorbehaltene Bezeichnung.

b) Die Verkehrsbezeichnung wird ergänzt durch

i) die Angabe der verwendeten Frucht oder der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe; jedoch kann die Angabe der verwendeten Früchte bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis „Mehrfrucht“ oder durch die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden;

ii) die Angabe der in Anhang III Buchstabe A Nummer 2 genannten Zutaten.

(2) a) Bei Aprikosen, die zur Herstellung des in Anhang I Buchstabe A Nummer 2 definierten Erzeugnisses bestimmt sind und anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen worden sind, ist die Angabe „getrocknete Aprikosen“ in das Verzeichnis der Zutaten aufzunehmen.

b) Wenn Saft aus roten Rüben den in Anhang I Buchstabe A Nummern 2 und 4 definierten Erzeugnissen zugesetzt worden ist, die aus einer oder mehreren der Fruchtsorten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen hergestellt sind, ist die Angabe „Saft aus roten Rüben zur Verstärkung der Farbe“ in das Verzeichnis der Zutaten aufzunehmen.

c) Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, können die Mitgliedstaaten gestatten, daß die Angabe der verwendeten Früchte im Verzeichnis der Zutaten allein durch den Hinweis „Früchte“ ersetzt wird.

d) Wenn der Restgehalt an Schwefeldioxid 10 mg/kg überschreitet, können die Mitgliedstaaten verlangen, daß der Hinweis „Restgehalt an Schwefeldioxid“ im Verzeichnis der Zutaten vermerkt wird. Nach einer Frist von fünf Jahren von der Bekanntgabe dieser Richtlinie an überprüft die Kommission diese Ausnahmeregelung und schlägt dem Rat gegebenenfalls erforderliche Änderungen vor.

(3) Auf dem Etikett der in Anhang I definierten Erzeugnisse sind auch folgende Angaben zu machen:

a) die Angabe „hergestellt aus… g Früchten je 100 g“, wobei die angegebene Zahl die Mengen für 100 g des Enderzeugnisses darstellt, in denen verwendet worden sind:

— Fruchtpülpe, Fruchtmark, Fruchtsaft und wäßrige Auszüge bei der Herstellung der in Anhang I Buchstabe A Nummern 1, 2, 3, 4 und 6 definierten Erzeugnisse, gegebenenfalls nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wäßrigen Auszüge verwendeten Wassers,

— Zitrusfrüchte bei der Herstellung des in Anhang I Buchstabe A Nummer 5 definierten Erzeugnisses;

b) die Angabe „Gesamtzuckergehalt:… g je 100 g“, wobei die angegebene Zahl den bei 20º C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; eine Abweichung von ± 3 v. H. zwischen dem tatsächlichen Refraktometerwert und dem angegebenen Wert ist zulässig;

c) bei den Erzeugnissen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse weniger als 63 v. H. beträgt, die Angabe „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“; für Erzeugnisse in Kleinpackungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird, sowie für Erzeugnisse, denen konservierende Stoffe zugesetzt wurden, ist diese Angabe jedoch nicht zwingend;

d) bei dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 5 definierten Erzeugnis,

— das Schale enthält, die Angabe, wie die Schale geschnitten ist,

— das keine Schale enthält, die Angabe, daß keine Schale vorhanden ist.

(4) Die in Absatz 3 genannten Angaben befinden sich im gleichen Sichtfeld wie die Angaben nach Artikel 11 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 79/112/EWG.

▼B

(5) Der Zusatz von L-Askorbinsäure gemäß Artikel 5 und Anhang III Buchstabe B berechtigt nicht zu einer Bezugnahme auf Vitamin C.

*Artikel 8*

Unbeschadet der von der Gemeinschaft in diesem Bereich zu erlassenden Bestimmungen steht es den Mitgliedstaaten frei, die Regeln für die Etikettierung der in Anhang I definierten Erzeugnisse festzulegen, die nicht dazu bestimmt sind, ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher abgegeben zu werden.

*Artikel 9*

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen den Verkehr mit den in Anhang I definierten Erzeugnissen nicht verbieten, die den in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen entsprechen, insbesondere durch Anwendung der nicht harmonisierten einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung oder die Kennzeichnung dieser Erzeugnisse oder der Lebensmittel im allgemeinen.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf nicht harmonisierte einzelstaatliche Vorschriften, die gerechtfertigt sind zum Schutz

— der Gesundheit,

— vor Täuschung, sofern sie nicht bewirken, daß die Anwendung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen beeinträchtigt wird,

— des gewerblichen und kommerziellen Eigentums, der Herkunftsbezeichnungen und der Ursprungsangaben sowie vor unlauterem Wettbewerb.

*Artikel 10*

(1) Stellt ein Mitgliedstaat auf der Grundlage einer eingehenden Begründung anhand neuer Daten oder einer neuen Beurteilung der vorliegenden Daten nach dem Erlaß dieser Richtlinie fest, daß die Verwendung eines der in Anhang III Buchstabe A Nummer 2 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich, Nummer 2 Buchstabe c) und Buchstabe B sowie in Anhang IV genannten Stoffe bei einem der in Anhang I definierten Erzeugnisse oder die höchstzulässige Zusatzmenge eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt, selbst wenn diese den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen, so kann dieser Staat die Anwendung der betreffenden Bestimmungen in seinem Gebiet vorläufig aussetzen oder einschränken. Er teilt dies unter Angabe der Gründe für seine Entscheidung unverzüglich den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mit.

(2) Die Kommission prüft innerhalb kürzester Zeit die von dem betreffenden Mitgliedstaat angegebenen Gründe und konsultiert die Mitgliedstaaten im Ständigen Lebensmittelausschuß; anschließend gibt sie unverzüglich ihre Stellungnahme ab und ergreift die geeigneten Maßnahmen.

(3) Ist die Kommission der Ansicht, daß diese Richtlinie geändert werden muß, um den in Absatz 1 genannten Schwierigkeiten zu begegnen und den Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten, so leitet sie das Verfahren nach Artikel 13 ein, um diese Änderungen zu erlassen; in diesem Fall kann der Mitgliedstaat, der Schutzmaßnahmen getroffen hat, diese bis zum Inkrafttreten dieser Änderungen beibehalten.

*Artikel 11*

Sofern erforderlich, legt der Rat einstimmig auf Vorschlag der Kommission die Identitäts- und Reinheitskriterien der in den Anhängen II und III genannten Erzeugnisse und Stoffe fest.

*Artikel 12*

Die Art und Weise der Probenahmen sowie die Analyseverfahren, die zur Überprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in Anhang I definierten Erzeugnisse erforderlich sind, werden gemäß dem Verfahren von Artikel 13 bestimmt.

▼B

*Artikel 13*

(1) Wird das in diesem Artikel festgelegte Verfahren angewandt, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats den Ständigen Lebensmittelausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►A1 vierundfünfzig ◄ ►M1 Stimmen ◄ zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission getroffen.

*Artikel 14*

Artikel 13 gilt für achtzehn Monate von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß erstmals aufgrund des Artikels 13 Absatz 1 befaßt wird.

*Artikel 15*

(1) Diese Richtlinie berührt nicht die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, nach denen bei der Herstellung der in Anhang I definierten Erzeugnisse folgendes zulässig ist:

a) der Zusatz folgender Stoffe:

i) Apfelsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze nach Maßgabe der guten Herstellungspraxis;

ii) — Calciumcarbonat, Calciumchlorid und Calciumgluconat; diese Stoffe werden einzeln oder gemeinsam in einer Menge von höchstens 200 mg/kg, berechnet als Calcium, verwendet;

— Natriumcarbonat, Natriumbicarbonat und Natriumhydroxid;

— Phosphorsäure;

iii) — konservierende Stoffe, sofern die lösliche Trockenmasse weniger als 65 v. H. beträgt;

— färbende Stoffe; bei den in Anhang I Buchstabe A Nummern 1 und 3 definierten Erzeugnissen darf diese Genehmigung jedoch nur erteilt werden, soweit sie aus Früchten einer oder mehrerer der Fruchtsorten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, rote Johannisbeeren und Pflaumen hergestellt sind;

— Alginate und Carragenate in einer Menge von höchstens 10 g/kg (einzeln oder zusammen), Johannisbrotkernmehl in einer Menge von höchstens 20 g/kg;

— Dimethylpolysiloxan in einer Menge von höchstens 10 mg/kg;

— Sorbitanmonolaurat in einer Menge von höchstens 25 mg/kg in dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 5 Absatz 3 definierten Erzeugnis;

b) die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Honig, Zuckerrohrmelasse oder braunem Zucker anstelle der in Anhang II Buchstabe A Nummer 6 genannten Zuckerarten.

▼B

(2) Die Geltungsdauer der Ausnahmeregelung

i) nach Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) läuft zu einem Zeitpunkt ab, den der Rat vor dem 1. Juli 1984 nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages festsetzt, auf jeden Fall aber zu dem Zeitpunkt, zu dem eine gemeinschaftliche Regelung über die Verwendung von Genußsäuren in Lebensmitteln in Kraft gesetzt wird;

ii) nach Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer ii) läuft zu einem Zeitpunkt ab, den der Rat vor dem 1. Juli 1984 nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages festsetzt.

(3) Vor dem 1. Juli 1984 überprüft die Kommission die in Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer iii) vorgesehenen Ausnahmeregelungen und schlägt dem Rat gegebenenfalls erforderliche Änderungen vor.

*Artikel 16*

Diese Richtlinie

a) gilt nicht für zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmte Erzeugnisse,

b) berührt nicht die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über diätetische Lebensmittel, unbeschadet gemeinschaftlicher Vorschriften hierfür,

c) gilt nicht für Erzeugnisse, die zur Herstellung feiner Backwaren bestimmt sind.

*Artikel 17*

(1) Die Mitgliedstaaten ändern, soweit erforderlich, ihre Rechtsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen, und setzen die Kommission davon unverzüglich in Kenntnis. Die geänderten Rechtsvorschriften werden so angewandt, daß das Inverkehrbringen

— von dieser Richtlinie entsprechenden Erzeugnissen spätestens zwei Jahre nach der Bekanntgabe möglich ist,

— von dieser Richtlinie nicht entsprechenden Erzeugnissen drei Jahre nach der Bekanntgabe untersagt ist.

(2) Abweichend von Absatz 1 zweiter Gedankenstrich ist die Frist für das Verbot des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, deren Etikettierung Artikel 7 nicht entspricht, gleich der in Artikel 22 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich der Richtlinie 79/112/EWG genannten Frist.

(3) Dieser Artikel berührt nicht die Anwendung von Artikel 22 Absatz 2 Buchstaben b) und c) und von Artikel 23 Absatz 1 Buchstabe b) erster Gedankenstrich der Richtlinie 79/112/EWG.

*Artikel 18*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

*ANHANG I*

**BEGRIFFSBESTIMMUNGEN FÜR DIE ENDERZEUGNISSE**

A. Im Sinne dieser Richtlinie ist

1. **Konfitüre extra**

Die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten, mit Ausnahme von Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

450 g — im allgemeinen,

350 g — bei schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten,

250 g — bei Ingwer,

230 g — bei Kaschuäpfeln,

80 g — bei Passionsfrüchten.

2. **Konfitüre einfach**

Die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pülpe und/oder Mark

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten.

Die für die, Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Mark beträgt mindestens

350 g — im allgemeinen,

250 g — bei schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten,

150 g — bei Ingwer,

160 g — bei Kaschuäpfeln,

60 g — bei Passionsfrüchten.

Die Mitgliedstaaten können jedoch während eines Zeitraums von fünf Jahren von der Bekanntgabe dieser Richtlinie an eine Menge von 300 g in 1 000 g bei Himbeeren und Stachelbeeren vorsehen.

3. **Gelee extra**

Die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie dem Saft und/oder von wäßrigen Auszügen

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten, mit Ausnahme von Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Saft und/oder wäßrige Auszüge beträgt mindestens

450 g — im allgemeinen,

350 g — bei schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten,

250 g — bei Ingwer,

230 g — bei Kaschuäpfeln,

80 g — bei Passionsfrüchten.

Diese Mengen werden nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wäßrigen Auszüge verwendeten Wassers berechnet.

4. **Gelee einfach**

Die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wäßrigen Auszügen

— entweder nur einer Fruchtsorte

— oder von zwei oder mehr Fruchtsorten.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Saft und/oder wäßrige Auszüge beträgt mindestens

350 g — im allgemeinen,

▼B

250 g — bei schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten, Quitten,

150 g — bei Ingwer,

160 g — bei Kaschuäpfeln,

60 g — bei Passionsfrüchten.

Diese Mengen werden nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wäßrigen Auszüge verwendeten Wassers berechnet.

5. **Marmelade**

Die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und einem oder mehreren der folgenden aus Zitrusfrüchten gewonnenen Erzeugnisse: Pülpe, Mark, Saft, wäßrige, Auszüge und Schalen.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

Die Mitgliedstaaten können in ihrem Hoheitsgebiet die Bezeichnung „Gelee-Marmelade“ für ein Erzeugnis zulassen, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

6. **Maronenkrem**

Die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Maronenmark.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Maronenmark beträgt mindestens 380 g.

B. Bei Mischungen werden die unter Buchstabe A für die verschiedenen Fruchtsorten festgesetzten Mindestgehalte im Verhältnis der verwendeten Anteile herabgesetzt.

▼B

*ANHANG II*

A. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN FÜR DIE AUSGANGSERZEUGNISSE

1. **Frucht**

— Die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen worden sind, in geeignetem Reifezustand für die Herstellung der in Anhang I definierten Erzeugnisse nach Reinigen und Putzen;

— der Frucht werden für die Anwendung dieser Richtlinie Tomaten und die eßbaren Teile von Rhabarberstengeln gleichgestellt;

— das Wort „Marone“ bezeichnet die Frucht der Edelkastanie (Castanea sativa);

— bei Ingwer handelt es sich um eßbare, entwässerte oder geschälte, in Sirup haltbar gemachte Ingwerwurzeln.

2. **Fruchtpülpe (Pülpe)**

Der eßbare, gegebenenfalls in Stücke geteilte oder zerkleinerte Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der nicht zu Mark zerkleinert ist.

3. **Fruchtmark (Mark)**

Der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Mark zerkleinerte eßbare Teil der ganzen, geschälten oder entkernten Frucht.

4. **Fruchtsaft (Saft)**

Das Erzeugnis, das — vorbehaltlich der unter Buchstabe B genannten Verfahren — den Begriffsbestimmungen der Richtlinie 75/726/EWG des Rates vom 17. November 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse [1], geändert durch die Richtlinie 79/168/EWG [2], entspricht.

5. **Wäßrige Auszüge von Früchten (wäßrige Auszüge)**

Wäßrige Auszüge von Früchten, die — abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten — alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthalten.

6. **Zuckerarten**

— Halbweißzucker,

— Zucker (Weißzucker),

— Raffinade,

— Flüssigzucker,

— Invertflüssigzucker,

— Invertzuckersirup,

— Dextrose, kristallwasserhaltig,

— Dextrose, kristallwasserfrei,

— Glukosesirup,

— getrockneter Glukosesirup,

— Fruktose,

— wäßrige Saccharoselösung, die folgende Merkmale aufweist:

| | |
|---|---|
| a) Trockenmasse: | mindestens 62 Gewichtshundertteile, |
| b) Gehalt an Invertzucker (Quotient aus Fruktose und Dextrose: 1,0 ± 0,2): | höchstens 3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse, |
| c) Leitfähigkeitsasche: | höchstens 0,3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse, |

(1) ABl. Nr. L 311 vom 1. 12. 1975, S. 40.
(2) ABl. Nr. L 37 vom 13. 2. 1979, S. 27.

▼B

| | | |
|---|---|---|
| d) | Farbe der Lösung: | höchstens 75 ICUMSA-Einheiten, |
| e) | Rückstand an Schwefeldioxid: | höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse. |

B. ZULÄSSIGE BEHANDLUNGEN DER AUSGANGSERZEUGNISSE

1. Die unter Buchstabe A Nummern 1 bis 5 definierten Erzeugnisse dürfen in allen Fällen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

   — Wärme- oder Kältebehandlungen,

   — Gefriertrocknung,

   — Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen.

2. Sofern sie zur Herstellung der in Anhang I Buchstabe A Nummern 2, 4 und 5 definierten Erzeugnisse bestimmt sind, dürfen ihnen ferner Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salze (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) zugesetzt werden.

3. Aprikosen, die zur Herstellung des in Anhang I Buchstabe A Nummer 2 definierten Erzeugnisses bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

4. Maronen, die zur Herstellung des in Anhang I Buchstabe A Nummer 6 definierten Erzeugnisses bestimmt sind, dürfen zuvor für kurze Zeit in eine wäßrige Lösung von Schwefeldioxid (E 220) getaucht werden.

▼B

*ANHANG III*

**STOFFE, DIE DEN IN ANHANG I DEFINIERTEN ERZEUGNISSEN ZUGESETZT WERDEN DÜRFEN**

A. ZUTATEN MIT LEBENSMITTELEIGENSCHAFT, AROMATRÄGER UND AROMEN

1. Zutaten, deren Angabe bei der Verkehrsbezeichnung der Enderzeugnisse nicht erforderlich ist

| Name | Verwendungsbedingungen |
|---|---|
| — Wasser, das zum menschlichen Verzehr geeignet ist | In allen in Anhang I definierten Erzeugnissen |
| — Fruchtsäfte | In dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 2 definierten Erzeugnis |
| — Saft aus roten Früchten | In dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 1 definierten Erzeugnis, sofern es aus einer oder mehreren der Fruchtsorten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, rote Johannisbeeren und Pflaumen hergestellt ist |
| — Saft aus roten Rüben | In den in Anhang I Buchstabe A Nummern 2 und 4 definierten Erzeugnissen, sofern sie aus einer oder mehreren der Fruchtsorten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, rote Johannisbeeren und Pflaumen hergestellt sind |
| — Ätherische Öle aus Zitrusfrüchten | In dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 5 definierten Erzeugnis |
| — Öle und Fette, die zum menschlichen Verzehr geeignet sind | Zur Verhütung von Schaumbildung, in allen in Anhang I definierten Erzeugnissen |
| — Flüssiges Pektin (Erzeugnis, das Pektin enthält und aus getrockneten Rückständen ausgepreßter Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurde, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen) | In allen in Anhang I definierten Erzeugnissen |

▼B

2. Zutaten, die bei der Verkehrsbezeichnung der Enderzeugnisse anzugeben sind

| | Name | Verwendungsbedingungen |
|---|---|---|
| a) | Zutaten mit Lebensmitteleigenschaft in solchen Mengen, daß sie den Geschmack beeinflussen: | |
| | — Zitrussaft bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen | In den in Anhang I Buchstabe A Nummern 1 und 2 definierten Erzeugnissen |
| | — Spirituosen<br>— Wein und Likörwein<br>— Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln<br>— Honig<br>— Kräuter<br>— Gewürze | In allen in Anhang I definierten Erzeugnissen |
| | — Andere | Nach Maßgabe der einzelstaatlichen Vorschriften |
| b) | — Schalen von Zitrusfrüchten<br>— Blätter von Pelargonium odoratissimum | In den in Anhang I Buchstabe A Nummern 1 bis 4 definierten Erzeugnissen, sofern sie aus Quitten hergestellt sind |
| c) | — Vanille<br>— Vanilleauszüge<br>— Vanillin<br>— Äthylvanillin | In den in Anhang I Buchstabe A Nummern 1 bis 4 definierten Erzeugnissen, sofern sie aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten hergestellt sind, sowie in dem in Anhang I Buchstabe A Nummer 6 definierten Erzeugnis |

B. ZUSATZSTOFFE

| Name | Verwendungsbedingungen |
|---|---|
| Pektin (E 440 a) und amidiertes Pektin (E 440 b) | Bei allen in Anhang I definierten Erzeugnissen, wobei der Gehalt im Enderzeugnis 1 v. H. an Pektin, davon höchstens 0,5 v. H. an amidiertem Pektin, nicht übersteigen darf (E 440 b) |
| Milchsäure (E 270)<br>Natriumlactat (E 325)<br>Citronensäure (E 330)<br>Natriumcitrate (E 331)<br>Calciumcitrate (E 333)<br>Weinsäure (E 334)<br>Natriumtartrate (E 335) | Bei allen in Anhang I definierten Erzeugnissen, in der für die Regulierung des pH-Wertes erforderlichen Menge |
| Calciumlactat (E 327) | Bei allen in Anhang I definierten Erzeugnissen, nach der guten Herstellungspraxis |
| L-Askorbinsäure (E 300) | Bei allen in Anhang I definierten Erzeugnissen, in der für die Antioxydationswirkung erforderlichen Menge |
| Mono- und Diglyzeride von Fettsäuren (E 471) | Bei allen in Anhang I definierten Erzeugnissen |

▼B

*ANHANG IV*

**HÖCHSTGEHALT DER IN ANHANG I DEFINIERTEN ERZEUGNISSE AN SCHWEFELDIOXID**

Der Gehalt der Erzeugnisse an Schwefeldioxid darf folgende Werte nicht übersteigen:

1. 10 mg/kg bei den in Anhang I Buchstabe A Nummern 1, 3 und 6 definierten Erzeugnissen.

2. 50 mg/kg bei den übrigen in Anhang I definierten Erzeugnissen.

3. Bei den in Anhang I Buchstabe A Nummern 2 und 5 definierten Erzeugnissen können die Mitgliedstaaten jedoch an ihren internen Rechtsvorschriften festhalten, die einen Schwefeldioxidgehalt gestatten, der mehr als 50 mg/kg, aber weniger als 100 mg/kg beträgt.

   Fünf Jahre nach Bekanntgabe dieser Richtlinie überprüft die Kommission diese Abweichung und schlägt dem Rat gegebenenfalls die Änderung oder Aufhebung dieser Bestimmung vor.