Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 24 päivänä heinäkuuta 1979,

hedelmähilloja, hyytelöitä ja marmeladeja sekä kastanjasosetta koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä

(79/693/ETY)

(EYVL L 205, 13.8.1979, s. 5)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Neuvoston direktiivi 80/1276/ETY annettu 22 päivänä joulukuuta 1980	L 375	77	31.12.1980

Muutettu:

►**A1**	Espanjan ja Portugalin liittymisasiakirja (*)	L 302	23	15.11.1985

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

▼B

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 24 päivänä heinäkuuta 1979,

hedelmähilloja, hyytelöitä ja marmeladeja sekä kastanjasosetta koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä

(79/693/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 ja 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ([1]),

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon ([2]),

sekä katsoo, että

jäsenvaltioiden voimassa olevassa lainsäädännössä ja hallinnollisissa määräyksissä määritellään hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien sekä kastanjasoseen koostumus sekä valmistuksen ominaispiirteet ja varataan nimitykset niille valmisteille, jotka täyttävät nämä vaatimukset sekä säädetään niitä koskevista merkinnöistä ja niiden esillepanosta,

erot näitä valmisteita koskevassa kansallisessa lainsäädännössä ovat omiaan estämään näiden valmisteiden vapaata liikkuvuutta ja johtavat näin eriarvoisten kilpailun edellytysten muodostumiseen,

näin ollen on tarpeen vahvistaa yhteiset säännöt, joiden noudattaminen luo mahdollisuudet pitää kyseisiä tuotteita kaupan koko yhteisössä,

hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien sekä kastanjasoseen merkintöihin sovelletaan elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY ([3]) yleisiä säännöksiä; tässä direktiivissä säädetään pelkästään lisäyksistä ja poikkeuksista, jotka edellä tarkoitettuihin yleisiin säännöksiin tulisi tehdä,

uudenlainen vähäsokerinen valmiste on äskettäin tullut markkinoille, mutta sen teollinen kehittäminen ei ole vielä päättynyt; sen vuoksi alkuvaiheessa on suositeltavaa sallia jäsenvaltioiden sisällyttää kyseiset valmisteet hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien ja kastanjasoseen nimityksen alle; näihin valmisteisiin sovellettavat yhteisön säännökset on laadittava myöhemmin,

menettelyn yksinkertaistamiseksi ja nopeuttamiseksi tulisi teknisestä täytäntöönpanosta päättäminen antaa komission tehtäväksi,

niitä tapauksia varten, joissa neuvosto siirtää komissiolle toimivallan elintarvikkeita koskevien säännösten täytäntöönpanoon, on suositeltavaa säätää menettelystä, jolla jäsenvaltioiden ja komission välinen tiivis yhteistyö toteutetaan päätöksellä 69/414/ETY ([4]) perustetussa pysyvässä elintarvikekomiteassa,

tämän direktiivin tiettyjä säännöksiä ei tällä hetkellä voida panna täytäntöön niistä aiheutuvien teknisten vaikeuksien takia, ja

kansalliseen lainsäädäntöön täytyy siis tukeutua, mutta tilannetta tulisi tarkastella uudelleen myöhemmässä vaiheessa, jotta vähitellen poistettaisiin vielä olemassa olevat erot,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Tämä direktiivi koskee:

1. erikoishilloja;

([1]) EYVL N:o C 7, 12.1.1976, s. 38
([2]) EYVL N:o C 131, 12.6.1976, s. 23
([3]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1
([4]) EYVL N:o L 291, 29.11.1969, s. 9

▼B

2. hilloja;

3. erikoishyytelöjä;

4. hyytelöjä;

5. marmeladeja;

6. kastanjasoseita;

sellaisena kuin nämä valmisteet on määritelty liitteessä 1.

2 artikla

Jäsenvaltioiden on toteutettava tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että liitteessä I määriteltyjä valmisteita saadaan pitää kaupan vain, jos ne ovat tässä direktiivissä säädettyjen määritelmien ja säännösten mukaisia.

3 artikla

1. Liitteessä I lueteltuja nimityksiä saa käyttää yksinomaan osoittamaan siinä määriteltyjä valmisteita, jos niiden liukoinen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 60 prosenttia refraktometrisesti määriteltynä.

2. Jäsenvaltiot voivat myös sallia alueellaan liitteessä 1 lueteltujen nimien käytön sellaisille valmisteille, joiden liukoinen kuiva-ainepitoisuus on pienempi kuin 60 prosenttia, jos ne ovat muiden tämän direktiivin säännösten mukaisia, lukuun ottamatta niitä, jotka on annettu liitteessä olevassa B osassa.

Neuvosto päättää komission ehdotuksesta viimeistään viiden vuoden kuluessa tämän direktiivin tiedoksi antamisesta yhteisön järjestelyistä, joita sovelletaan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettuihin valmisteisiin.

3. Nimityksiä, jotka luetellaan liitteessä I olevan A osan 2 ja 4 kohdassa, voidaan myös käyttää osoittamaan valmisteita, jotka määritellään mainitun osan 1 ja 3 kohdassa.

4. Tämä artikla ei vaikuta säännöksiin, joiden mukaisesti nimitystä ”hyytelö” voidaan tavan mukaan myös käyttää osoittamaan muita valmisteita, joita ei voida sekoittaa liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin.

4 artikla

Liitteessä I määriteltyjen valmisteiden valmistuksessa saa käyttää vain niitä raaka-aineita, jotka vastaavat liitteen II määritelmiä.

5 artikla

Liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin saa lisätä vain liitteessä III lueteltuja aineita ja vain siinä kuvatulla tavalla.

6 artikla

1. Liitteessä I määritellyt valmisteet eivät saa sisältää sellaisia määriä mitään ainetta, että se vaarantaa ihmisten terveyttä.

2. Liitteessä I määritellyt valmisteet eivät saa sisältää etenkään rikkidioksidia liitteessä IV vahvistettuja raja-arvoja suurempia määriä.

7 artikla

1. a) Edellä 1 artiklassa määriteltyjen valmisteiden myyntinimityksen on oltava sama, joka tuotteelle on 3 artiklan mukaisesti varattu.

   b) Tätä nimitystä on täydennettävä seuraavasti:

      i) käytetyn hedelmän laji tai lajit alenevassa tärkeysjärjestyksessä käytettyjen raaka-aineiden painon mukaisesti; kuitenkin valmisteissa, jotka on tehty kolmesta tai useammasta hedelmälajista, hedelmälajimerkintä voidaan korvata ilmaisulla ”sekahedelmiä” tai merkitsemällä käytettyjen hedelmälajien lukumäärä;

      ii) merkitsemällä ainesosat, jotka on annettu liitteessä III olevan A osan 2 kohdassa.

▼B

2. a) Jos aprikoosit, jotka on tarkoitettu liitteessä I olevan A osan 2 kohdassa määriteltyjen valmisteiden valmistukseen, on kuivattu muulla kuin pakkaskuivausmenetelmällä, on ainesosaluettelossa oltava merkintä ”kuivattuja aprikooseja”.

b) Jos punajuurimehua on lisätty liitteessä I olevan A osan 2 ja 4 kohdassa määriteltyihin valmisteisiin, jotka on saatu yhdestä tai useammasta seuraavista hedelmistä: mansikat, vadelmat, karviaismarjat, punaherukat tai luumut, on ainesosaluettelossa oltava ilmaisu ”väriä vahvistettu punajuurimehulla”.

c) Jos valmisteet on tehty kolmesta tai useammasta hedelmälajista, jäsenvaltiot voivat sallia käytetyn hedelmälajin nimen korvaamisen ainesosaluettelossa yksittäisellä ilmaisulla ”hedelmä”.

d) Jos jäännösrikkidioksidipitoisuus on enemmän kuin 10 mg/kg jäsenvaltiot voivat vaatia, että ilmaisu ”rikkidioksijäämä” ilmoitetaan ainesosaluettelossa. Komissio tarkastelee uudelleen tätä poikkeusta viiden vuoden kuluttua tämän direktiivin tiedoksi antamisesta ja tekee tarvittavat ehdotukset neuvostolle.

3. Liitteessä I määriteltyjen valmisteiden merkinnöissä on oltava myös seuraavat pakolliset tiedot:

a) ilmaisu ”käytetty…g hedelmää 100 g:aa kohden”, jossa lukuarvo ilmaisee sen määrän, joka on käytetty lopullisen valmisteen 100 g:aa kohden, kun lopulliseen valmisteeseen on käytetty seuraavia ainesosia:

— hedelmälihaa, sosetta, mehua tai vesiekstraktia valmistettaessa liitteessä I olevan A osan 1, 2, 3, 4 ja 6 kohdassa määriteltyjä valmisteita soveltuvin osin siten, että vesiekstraktien valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennetty,

— sitrushedelmää, liitteen I kohdassa olevan A osan 5 kohdassa valmisteeseen;

b) ilmaisu ”kokonaissokeripitoisuus…g/100g”, jossa lukuarvo ilmaisee sen arvon, jonka refraktometri määrittää 20 asteessa valmiille valmisteelle, toleranssin ollessa +3 prosenttia tosiasiallisen refraktometrin arvon ja annetun arvon välillä.

c) tuotteissa, joiden liukoisen kuiva-aineen pitoisuus on vähemmän kuin 63 prosenttia, merkintä ”avattu valmiste säilytettävä viileässä”; tämä merkintä ei kuitenkaan ole pakollinen valmisteissa, jotka ovat pienissä pakkauksissa, joiden sisältö normaalisti kulutetaan yhdellä kertaa, eikä valmisteissa, joihin on lisätty säilöntäaineita;

d) valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 5 kohdassa:

— jos valmiste sisältää kuorta, ilmoitus tavasta, jolla kuori on leikattu,

— valmisteissa, jotka eivät sisällä kuorta, ilmoitetaan, että ne eivät sisällä kuorta.

4. Edellä 3 kohdassa tarkoitetut tiedot on ilmaistava samassa yhteydessä kun direktiivin 79/112/ETY 11 artiklan 3 kohdan a alakohdassa tarkoitetut tiedot.

5. L-askorbiinihapon lisääminen 5 artiklan ja liitteessä III olevan B osan mukaisesti ei oikeuta viittaamaan C-vitamiiniin.

8 artikla

Jäsenvaltiot voivat päättää sellaisten liitteessä I määriteltyjen valmisteiden merkintäsäännöksistä, jotka eivät ole tarkoitettuja toimitettaviksi sellaisenaan kuluttajalle, sanotun kuitenkaan rajoittamatta yhteisön säännösten tai määräysten antamista asiasta.

9 artikla

1. Jäsenvaltiot eivät saa estää sellaisten valmisteiden, jotka on määritelty liitteessä I ja jotka ovat tämän direktiivin säännösten ja määritelmien mukaisia, pitämistä kaupan etenkään soveltamalla yhdenmukaistamattomia kansallisia säännöksiä, jotka koskevat näiden tuotteiden taikka yleensä elintarvikkeiden koostumusta, valmistustietoja, pakkaamista taikka merkintöjä.

▼B

2. Mitä 1 kohdassa säädetään, ei sovelleta kansallisiin säännöksiin, joita ei ole yhdenmukaistettu ja joiden perusteena on:

— kansanterveyden suojeleminen;

— petollisten toimien torjuminen, elleivät sellaiset säännökset ole esteenä tämän direktiivin säännösten ja määritelmien soveltamiselle;

— teollisen ja kaupallisen omaisuuden suojeleminen, alkuperätodistusten ja -tietojen suojeleminen, sekä vilpillisen kilpailun estäminen.

10 artikla

1. Jos jäsenvaltio havaitsee tämän direktiivin antamisen jälkeen saadun uuden tiedon tai olemassa olevan tiedon uudelleen arvioinnin perusteella, että liitteessä III olevan A osan 2 kohdan b alakohdan ja B osan sekä liitteessä IV määriteltyjen aineiden käyttö liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin taikka näiden aineiden sallitut enimmäispitoisuudet vaarantavat ihmisten terveyden, vaikka ovat tämän direktiivin mukaisia, tämä jäsenvaltio voi alueellaan väliaikaisesti keskeyttää kyseessä olevien säännösten soveltamisen tai rajoittaa sitä. Sen on ilmoitettava tästä muille jäsenvaltioille ja komissiolle viipymättä sekä perusteltava päätöksensä.

2. Komissio tutkii niin pian kuin mahdollista kysymyksessä olevan jäsenvaltion esittämät perustelut, kuulee jäsenvaltioita pysyvässä elintarvikekomiteassa ja antaa asiasta lausunnon viipymättä sekä toteuttaa tarvittavat toimenpiteet.

3. Jos komission mielestä tämän direktiiviin muuttaminen on tarpeen 1 kohdassa mainittujen ongelmien ratkaisemiseksi ja ihmisten terveyden suojelemiseksi, se ryhtyy 13 artiklassa säädettyyn menettelyyn muutosten antamiseksi; jäsenvaltio, joka on toteuttanut suojatoimenpiteet, voi tässä tapauksessa pitää ne voimassa, kunnes muutokset tulevat voimaan.

11 artikla

Neuvosto päättää yksimielisesti komission ehdotuksesta niin laajalti kuin mahdollista liitteessä II ja III määrättyjen valmisteiden ja aineiden tunnistamis- ja puhtausvaatimukset.

12 artikla

Yksityiskohtaiset säännöt näytteenotto- ja analyysimenetelmistä liitteessä I määrättyjen valmisteiden koostumuksen ja tuotantovaatimusten tarkastamiseksi määritellään 13 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

13 artikla

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa pysyvän elintarvikekomitean, jäljempänä ”komitea” käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion edustajan pyynnöstä.

2. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunto annetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa niiden päätösten edellytykseksi määrätyllä enemmistöllä, jotka neuvosto tekee komission ehdotuksesta. Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden edustajien äänet painotetaan mainitussa artiklassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.

b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaiset tai jos lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

c) Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun ehdotus on jätetty neuvostolle, komissio hyväksyy ehdotetut toimenpiteet.

▼B

14 artikla

Edellä 13 artiklaa noudatetaan 18 kuukauden ajan siitä, kun asia ensimmäisen kerran saatettiin komitean käsiteltäväksi 13 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

15 artikla

1. Tämä direktiivi ei vaikuta kansallisiin säännöksiin, joiden mukaisesti liitteessä I määriteltyjen valmisteiden valmistuksessa sallitaan:

a) seuraavien aineiden lisääminen:

i) omenahappo ja sen natrium- ja kalsiumsuolat hyvän valmistustavan mukaisina määrinä;

ii) — kalsiumkarbonaatti, kalsiumkloridi ja kalsiumglukonaatti, käytettyinä yhdessä tai erikseen, enintään 200 mg/kg, kalsiumina ilmaistuna,

— natriumkarbonaatti, natriumbikarbonaatti ja natriumhydroksidi,

— fosforihappo;

iii) — säilöntäaineet, jos liukoista kuiva-ainetta on vähemmän kuin 65 prosenttia,

— väriaineet; jos kyse on liitteessä I olevan A osan 1 ja 3 kohdassa määritellyistä valmisteista, niiden käyttö voidaan kuitenkin sallia vain, jos valmisteet on tehty yhdestä tai useammasta seuraavista hedelmistä: mansikat, vadelmat, karviais- marjat, punaherukat ja luumut,

— alginaatti ja karrageeni, enintään 10 g/kg (yhdessä tai erikseen) ja johanneksenleipäpuujauho enintään 20 g/kg,

— dimetyylipolysiloksaani, enintään 10 mg/kg,

— sorbitaanimonolauraatti, enintään 25 mg/kg liitteessä I olevan A osan 5 kohdan kolmannen alakohdan tarkoittamissa valmisteissa;

b) liitteessä II olevan A osan 6 kohdassa lueteltujen sokerien korvaaminen joko kokonaan tai osittain hunajalla, melassilla tai ruskealla sokerilla.

2. Poikkeusta

i) edellä 1 kohdan a alakohdan i luetelmakohdassa lakataan soveltamasta päivänä, jonka neuvosto vahvistaa 1 päivään heinäkuuta 1984 mennessä perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen ja aina kun yhteisön sääntöjä ravintohappojen käytöstä elintarvikkeissa pannaan täytäntöön.

ii) edellä 1 kohdan a alakohdan ii luetelmakohdassa lakataan soveltamasta päivänä, jonka neuvosto vahvistaa 1 päivään heinäkuuta 1984 mennessä perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen.

3. Ennen 1 päivää heinäkuuta 1984 komissio tarkastelee 1 kohdan a alakohdan ii luetelmakohdassa säädetyt poikkeukset uudelleen ja tekee tarvittavat muutosehdotukset neuvostolle.

16 artikla

Tämä direktiivi:

a) ei koske valmisteita, jotka on tarkoitettu vietäviksi yhteisön ulkopuolisiin maihin;

b) ei vaikuta kansallisiin ruokavaliovalmisteita koskeviin säännöksiin, jollei asiaa koskevissa yhteisön säännöksissä toisin säädetä;

c) ei koske valmisteita, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriatuotteiden sekä keksien valmistukseen.

▼B

17 artikla

1. Jäsenvaltioiden on muutettava tarvittaessa lainsäädäntönsä tämän direktiivin noudattamisen edellyttämällä tavalla ja ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä. Muutettu lainsäädäntö on pantava täytäntöön siten, että:

— tämän direktiivin mukaisten valmisteiden pitäminen kaupan sallitaan viimeistään kahden vuoden kuluttua direktiivin tiedoksi antamisesta;

— sellaisten valmisteiden, jotka eivät ole tämän direktiivin mukaisia, pitäminen kaupan kielletään kolmen vuoden kuluttua direktiivin tiedoksi antamisesta.

2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdan toisessa luetelmakohdassa säädetään, määräaika, jonka jälkeen sellaisten valmisteiden pitäminen kaupan on kiellettyä, joita ei ole merkitty 7 artiklan mukaisesti, on sama kuin direktiivin 79/112/ETY 22 artiklan 1 kohdan toisessa luetelmakohdassa säädetty aika.

3. Tämä artikla ei vaikuta direktiivin 79/112/ETY 22 artiklan 2 kohdan b ja c alakohdan eikä 23 artiklan 1 kohdan b alakohdan ensimmäisen luetelmakohdan soveltamiseen.

18 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼B

LIITE I

LOPULLISTEN VALMISTEIDEN MÄÄRITELMÄT

A. Tässä direktiivissä määritellään seuraavat tuotteet seuraavasti:

1. **Erikoishillo:**

sopivan hyytelömäiseksi konsistenssiltaan tehty seos, joka koostuu sokereista ja hedelmälihasta ja on:

— yhdestä hedelmälajista; tai

— kahdesta tai useammasta hedelmälajista, ei kuitenkaan omenoista, päärynöistä, clingstoneluumuista, meloneista, vesimeloneista, viinirypäleistä, kurpitsoista, kurkuista tai tomaateista.

Hedelmälihan määrään lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään:

— 450 g yleensä

— 350 g mustaherukalla, ruusunmarjalla, kvittenillä

— 250 g inkiväärillä

— 230 g cashew-omenalla

— 80 g passionhedelmällä.

2. **Hillo:**

sopivan hyytelömäiseksi konsistenssiltaan tehty seos, joka koostuu sokereista ja hedelmälihasta tai soseesta ja on:

— yhdestä hedelmälajista; tai

— kahdesta tai useammasta hedelmälajista.

Hedelmälihan tai soseen määrään lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään:

— 350 g yleensä

— 250 g mustaherukalla, ruusunmarjalla, kvittenillä

— 150 g inkiväärillä

— 160 g cashew-omenalla

— 60 g passionhedelmällä.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin viiden vuoden ajaksi alkaen tämän direktiivin tiedoksi antamisesta säätää, että määrän tulee olla 300 g lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden, kun kyse on vadelmista tai karviaismarjoista.

3. **Erikoishyytelö:**

sopivasti hyytelöity seos sokereista ja mehusta tai vesiekstraktista, joka on:

— yhdestä hedelmälajista; tai

— kahdesta tai useammasta hedelmälajista, ei kuitenkaan omenoista, päärynöistä, clingstoneluumuista, meloneista, vesimeloneista, viinirypäleistä, kurpitsoista, kurkuista ja tomaateista.

Mehun tai vesiekstraktin määrän lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään:

— 450 g yleensä

— 350 g mustaherukalla, ruusunmarjalla, kvittenillä

— 250 g inkiväärillä

— 230 g cashew-omenalla

— 80 g passionhedelmällä.

Nämä määrät lasketaan sen jälkeen kun vesiekstraktien valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennetty.

4. **Hyytelö:**

sopivasti hyytelöity seos sokereista ja mehusta tai vesiekstraktista:

— yhdestä hedelmälajista; tai

— kahdesta tai useammasta hedelmälajista.

▼B

Mehun tai vesiekstraktin määrään lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään:

— 350 g yleensä

— 250 g mustaherukalla, ruusunmarjalla, kvittenillä

— 150 g inkiväärillä

— 160 g cashew-omenalla

— 60 g passionhedelmällä.

Nämä määrät lasketaan sen jälkeen kun vesiekstraktien valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennetty.

5. **Marmeladi:**

sopivasti hyytelömäiseksi konsistenssiltaan tehty seos sokereista ja jostakin tai joistakin seuraavista valmisteista, jotka on saatu sitrushedelmästä: hedelmälihasta, soseesta, mehusta, vesiekstrakteista ja kuoresta.

Sitrushedelmän määrään lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään 200 g, josta vähintään 75 g:n täytyy olla peräisin hedelmän sisäosista.

Jäsenvaltiot voivat omalla alueellaan sallia käytettäväksi nimitystä ”hyytelömarmeladi”, jos valmiste ei sisällä muuta liukenematonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.

6. **Kastanjasose:**

koostumukseltaan sopiva sokereiden ja soseutettujen kastanjoiden seos.

Valmistukseen käytetyn soseutetun kastanjan määrään lopullisen valmisteen 1 000 g:aa kohden tulee olla vähintään 380 g.

B. Kun kyse on seoksista, pitää A jaksossa säädettyä hedelmän vähimmäismäärää pienentää sellaisen hedelmän käyttöosuuden mukaisesti.

▼B

LIITE II

A. RAAKA-AINEET — MÄÄRITELMÄT

1. **Hedelmä:**

— tuore, terve hedelmä, joka ei ole pilaantunut ja sisältää kaikki välttämättömät ainesosat sekä on riittävän kypsä käytettäväksi liitteessä I määriteltyjen valmisteiden valmistuksessa sen jälkeen kun se on puhdistettu, siitä on poistettu vioittuneet osat ja se on perattu;

— tässä direktiivissä tomaatteja ja raparperin varsien syötäviä osia pidetään hedelminä.

— ilmaisulla ”kastanja” tarkoitetaan makean kastanjapuun (Castanea sativa) hedelmää;

— ilmaisulla ”inkivääri”: tarkoitetaan inkiväärikasvin syötäviä juuria, jotka on kuivauksen ja kuorimisen jälkeen säilötty siirapissa.

2. **Hedelmäliha (pulppi):**

koko hedelmän syötävä osa — mahdollisesti kuori, kalvo, siemenet ja vastaavat poistettuina — joka voi olla viipaloitu tai murskattu, mutta ei tehty soseeksi.

3. **Hedelmäsose (sose):**

koko hedelmän syötävä osa — kuori, kalvot, siemenet ja vastaavat poistettuina — joka on soseutettu siivilöimällä tai vastaavalla menetelmällä.

4. **Hedelmämehu (mehu):**

Valmiste, johon sovelletaan B jakson mukaista käsittelyä ja joka täyttää hedelmämehuja ja tiettyjä vastaavia valmisteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 17 päivänä marraskuuta 1975 annetun neuvoston direktiivin 75/726/ETY ([1]), sellaisena kun se on muutettuna direktiivillä 79/168/ETY, annetut määritelmät ([2]).

5. **Vesiekstraktit hedelmästä (vesiekstraktit):**

hedelmän vesiekstrakti, joka — lukuun ottamatta hyväänkin valmistustapaan kuuluvia hävikkejä — sisältää kaikki hedelmän vesiliukoiset aineosat.

6. **Sokerit:**

mikä tahansa seuraavista:

— puolivalkea sokeri,

— sokeri (valkea sokeri),

— erikoispuhdistettu sokeri,

— sokeriliuos,

— inverttisokeriliuos,

— inverttisokerisiirappi,

— dekstroosimonohydraatti,

— vedetön dekstroosi,

— glukoosisiirappi,

— kuivattu glukoosisiirappi,

— fruktoosi,

— sakkaroosin vesiliuos, jolla on seuraavat ominaisuudet:

a) kuiva-aine:	vähintään 62 painoprosenttia
b) inverttisokeripitoisuus (fruktoosin suhde dekstroosiin:1.0 ± 0.2)	enintään 3 painoprosenttia kuiva-aineesta;

([1]) EYVL N:o L 311, 1.12.1975, s. 40
([2]) EYVL N:o L 37, 13.2.1979, s. 27

▼B

c) johtokykyinen tuhka:	enintään 0,3 painoprosenttia kuiva-aineesta,
d) liuoksen väri:	enintään 75 ICUMSA-yksikköä,
e) rikkidioksidijäännös:	enintään 15 mg/kg kuiva-aineesta.

B. RAAKA-AINEIDEN SALLITUT KÄSITTELYT

1. Valmisteet, jotka on määritelty A jaksossa 1, 2, 3, 4 ja 5 a kohdassa voidaan kaikissa tapauksissa käsitellä seuraavilla tavoilla:

   — kuumennus, jäähdytys tai pakastus;

   — pakkaskuivaus;

   — tiivistäminen sikäli kuin se on teknisesti mahdollista.

2. Jos edellä mainitut valmisteet on tarkoitettu liitteessä I olevan A jakson 2, 4 ja 5 kohdassa määriteltyjen valmisteiden valmistukseen, niihin saa lisätä myös rikkidioksidia (E 220) tai sen suoloja (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227).

3. Liitteessä I olevan A jakson 2 kohdassa määriteltyjä valmisteita varten olevia aprikooseja voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakkaskuivausmenetelmällä.

4. Liitteessä I olevan A jakson 6 kohdassa määriteltyjä valmisteita varten olevia kastanjoita voidaan upottaa lyhyeksi ajaksi rikkidioksidin vesiliuokseen (E 220).

▼B

LIITE III

AINEET, JOITA SAA LISÄTÄ LIITTEESSÄ I MÄÄRITELTYIHIN VALMISTEISIIN

A. SYÖTÄVÄKSI KELPAAVAT AINESOSAT, AROMIT JA AROMIAINEET

1. Ainesosat, joita ei tarvitse ilmoittaa lopullisen valmisteen päällyksessä

Nimi	Käyttö
— Vesi, joka soveltuu elintarvikkeiden valmistukseen	Kaikissa liitteessä I määritellyissä valmisteissa
— Hedelmämehut	Kaikissa liitteessä 1 olevan A osan 2 kohdassa määritellyissä valmisteissa
— Punainen hedelmän mehu	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A jakson 1 kohdassa, jos ne on valmistettu yhdestä tai useammasta seuraavasta hedelmästä: mansikat, vadelmat, karviaismarjat, punaherukat ja luumut
— Punajuurimehu	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 2 ja 4 kohdassa, jos ne on tehty seuraavista lajeista: mansikka, vadelma, karviainen, mustaherukka, luumu
— Sitrushedelmien välttämättömät öljyt	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 5 kohdassa
— Syötäväksi kelpaavat öljyt ja rasvat	Vaahdonestoaineena kaikissa liitteessä I määritellyissä valmisteissa
— Pektiiniliuos (pektiiniä sisältävät valmisteet, jotka on saatu kuivatusta omenan puristejätteestä tai sitrushedelmien kuivatusta kuoresta tai niiden seoksesta laimealla happokäsittelyllä ja sitä seuraavalla natrium- tai kaliumsuolaneutraloinnilla)	Kaikissa liitteessä 1 määritellyissä valmisteissa

▼B

2. Ainesosat, jotka on merkittävä lopullisen valmisteen päällykseen

Nimi	Käyttö
a) Syötävät ainesosat, joita on siinä määrin, että ne vaikuttavat makuun:	
— Sitrushedelmien mehu, valmisteissa, jotka on saatu muista hedelmistä	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 1 ja 2 kohdassa
— Alkoholi	Kaikissa liitteessä I määritellyissä valmisteissa
— Viini ja likööri	
— Saksanpähkinät, hasselpähkinät, mantelit	
— Hunaja	
— Yrtit	
— Mausteet	
— Muut	Kansallisen lainsäädännön mukaan
b) — Sitrushedelmän kuori	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 1—4 kohdassa, kun ne on tehty kvittenistä
— Pelargonium odoratissimumin lehdet	
c) — Vanilja	Valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 1-4 kohdassa, kun ne on tehty omenoista, kvitteneistä tai ruusunmarjoista, ja valmisteessa, joka on määritelty liitteessä I olevan A osan 6 kohdassa
— Vaniljauute	
— Vanilliini	
— Etyylivanilliini	

B. LISÄAINEET

Nimi	Käyttö
Pektiini ja amidoitu pektiini (E 440)	Kaikkiin liittessä I määriteltyihin valmisteisiin; pektiinin tai amidoidun pektiinin pitoisuus lopullisessa valmisteessa saa olla enintään 1 prosenttia
Maitohappo (E 270)	Kaikkiin liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin pH:n normalisoimiseksi tarpeellisina määrinä
Natriumlaktaatti (E 325)	
Sitruunahappo (E 330)	
Natriumsitraatit (E 331)	
Kalsiumsitraatit (E 333)	
Viinihappo (E 334)	
Natriumtartraatit (E 335)	
Kalsiumlaktaatti (E 327)	Kaikkiin liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin hyvän valmistustavan mukaisesti
L-askorbiinihappo (E 300)	Kaikkiin liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin antioksidanttivaikutuksen edellyttäminä määrinä
Rasvahappojen mono- ja diglyseridit (E 471)	Kaikkiin liitteessä I määriteltyihin valmisteisiin

▼B

LIITE IV

RIKKIDIOKSIDIN ENIMMÄISPITOISUUS LIITTEESSÄ I MÄÄRITELLYISSÄ VALMISTEISSA

Rikkidioksidipitoisuus määritellyissä valmisteissa ei saa ylittää seuraavia arvoja:

1. 10 mg/kg valmisteissa, jotka on määritelty liitteessä I olevan A osan 1, 3 ja 6 kohdassa;

2. 50 mg/kg kaikissa muissa liitteessä I määritellyissä valmisteissa;

3. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin pitää voimassa kansallisen lainsäädäntönsä, joilla sallitaan liitteessä I olevan A osan 2 ja 5 kohdassa määritellyissä valmisteissa rikkidioksidipitoisuus, joka on suurempi kuin 50 mg/kg mutta pienempi kuin 100 mg/kg.

   Viiden vuoden kuluttua tämän direktiivin tiedoksi antamisesta komissio tarkastelee uudelleen tätä poikkeusta ja tekee neuvostolle tarvittaessa ehdotuksen tämän säännöksen muuttamisesta tai poistamisesta.