ΟΔΗΓΙΑ 2004/84/ΕΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 10ης Ιουνίου 2004

για τροποποίηση της οδηγίας 2001/113/ΕΚ που αφορά τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα κάστανου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 37,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η οδηγία 2001/113/ΕΚ [1] ορίζει τις βασικές απαιτήσεις τις οποίες πρέπει να πληρούν ορισμένα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι αυτής, μεταξύ των οποίων η «μαρμελάδα» και η «μαρμελάδα εσπεριδοειδών», ώστε να είναι δυνατή η ελεύθερη κυκλοφορία των συγκεκριμένων προϊόντων στην εσωτερική αγορά.

(2) Στην έκδοση της εν λόγω οδηγίας στη γερμανική γλώσσα, οι ονομασίες προϊόντων «μαρμελάδα» και «μαρμελάδα εσπεριδοειδών» έχουν αποδοθεί ως «Konfitüre» και «Marmelade», αντίστοιχα.

(3) Σε ορισμένες τοπικές αγορές της Αυστρίας και της Γερμανίας, όπως οι λαϊκές ή εβδομαδιαίες αγορές, χρησιμοποιείται επίσης κατά παράδοση ο όρος «Marmelade» για την απόδοση της ονομασίας προϊόντων «μαρμελάδα». Για να γίνεται διάκριση μεταξύ των δύο κατηγοριών προϊόντων στις περιπτώσεις αυτές, ο όρος «μαρμελάδα εσπεριδοειδών» αποδίδεται ως «Marmelade aus Zitrusfruchten».

(4) Οι ανωτέρω παραδόσεις θα πρέπει επομένως να ληφθούν υπόψη από την Αυστρία και τη Γερμανία κατά τη θέσπιση των αναγκαίων μέτρων για τη συμμόρφωσή της με την οδηγία.

(5) Η παρούσα οδηγία θα πρέπει να εφαρμοσθεί από τις 12 Ιουλίου 2004 προκειμένου να αντληθεί πλήρες όφελος από τις διατάξεις της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα Ι της έκδοσης της οδηγίας 2001/113/ΕΚ στη γερμανική γλώσσα αντικαθίσταται από το παράρτημα της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 2

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την επόμενη ημέρα από τη δημοσίευσή της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από τις 12 Ιουλίου 2004.

Άρθρο 3

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Λουξεμβούργο, 10 Ιουνίου 2004.

Για το Συμβούλιο

Πρόεδρος

D. AHERN

[1] ΕΕ L 10 της 12.1.2002, σ. 67.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

„*ANHANG I*

VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

— ‚Konfitüre' (*) ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorte(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

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

  — 350 g im Allgemeinen,

  — 250 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,

  — 150 g bei Ingwer,

  — 160 g bei Kaschuäpfeln,

  — 60 g bei Passionsfrüchten.

— ‚Konfitüre extra' ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtsorte(n) und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

  Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

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

  — 450 g im Allgemeinen,

  — 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,

  — 250 g bei Ingwer,

  — 230 g bei Kaschuäpfeln,

  — 80 g bei Passionsfrüchten.

— ‚Gelee' ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtsorte(n).

  Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

— Bei der Herstellung von ‚Gelee extra' entspricht die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigen Auszügen mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge. Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers. Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

— ‚Marmelade' ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale (**).

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

— Mit ‚Gelee-Marmelade' wird das Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

(*) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade' verwendet werden.

(**) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade aus Zitrusfrüchten' verwendet werden.

— ‚Maronenkrem' ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von Castanea sativa) je 1 000 g Enderzeugnis.

II. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Unbeschadet des Artikels 5 Absatz 1 der Richtlinie 2000/13/EG können die Mitgliedstaaten jedoch die vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen.

III. Bei Mischungen wird der in Abschnitt I vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtsorten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst."