A TANÁCS 2004/84/EK IRÁNYELVE

(2004. június 10.)

az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló 2001/113/EK irányelv módosításáról

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 37. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Parlament véleményére,

mivel:

(1) A 2001/113/EK tanácsi irányelv [1] az I. mellékletben meghatározott számos termékre – ideértve a „dzsem”-re és a „marmelád”-ra vonatkozólag – alapvető követelményeket állapít meg ezen termékek belső piacon történő szabad mozgásának érdekében.

(2) A német nyelvű változatban a „Konfitüre” termékneveket a „dzsem”-re, a „Marmelade” termékneveket pedig a „marmelád”-ra használják.

(3) Ausztria és Németország egyes helyi piacain, mint például a termelői piacokon vagy a heti piacokon a „Marmelade” kifejezést hagyományosan a „dzsem” terméknévre is használják; az ilyen esetekben a két termékkategória megkülönböztetésére a „Marmelade aus Zitrusfrüchten” kifejezést a „marmelád” kifejezésre használják.

(4) Ennek megfelelően helyénvaló, hogy a 2001/113/EK irányelvnek való megfeleléshez szükséges intézkedések elfogadása során Ausztria és Németország ezeket a hagyományokat figyelembe veszi.

(5) Ezt az irányelvet – rendelkezései összes előnyének biztosítása érdekében – 2004. július 12-től kell alkalmazni,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 2001/113/EK irányelv német nyelvű változatában az I. melléklet helyébe ezen irányelv melléklete lép.

2. cikk

Ez az irányelv az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő napon lép hatályba.

Ezt az irányelvet 2004. július 12-től kell alkalmazni.

3. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Luxemburgban, 2004. június 10-én.

a Tanács részéről

D. AHERN

az elnök

[1] HL L 10., 2002.1.12., 67. o.

MELLÉKLET

„*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."