ARREST VAN HET HOF (Vierde kamer)

10 september 2009 *

In zaak C-366/08,

betreffende een verzoek om een prejudiciële beslissing krachtens artikel 234 EG, ingediend door het Oberlandesgericht München (Duitsland) bij beslissing van 31 juli 2008, ingekomen bij het Hof op 11 augustus 2008, in de procedure

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

tegen

Adolf Darbo AG,

wijst

HET HOF VAN JUSTITIE (Vierde kamer),

samengesteld als volgt: K. Lenaerts, kamerpresident, T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (rapporteur) en J. Malenovský, rechters,

* Procestaal: Duits.

advocaat-generaal: Y. Bot,
griffier: N. Nanchev, administrateur,

gezien de stukken en na de terechtzitting op 20 mei 2009,

gelet op de opmerkingen van:

— Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV, vertegenwoordigd door R. Burkhardt, Rechtsanwalt,

— Adolf Darbo AG, vertegenwoordigd door D. Gorny, Rechtsanwalt,

— de Duitse regering, vertegenwoordigd door M. Lumma en J. Möller als gemachtigden,

— de Franse regering, vertegenwoordigd door A. Adam en R. Loosli-Surrans als gemachtigden,

— de Oostenrijkse regering, vertegenwoordigd door C. Pesendorfer als gemachtigde,

— de Poolse regering, vertegenwoordigd door M. Dowgielewicz als gemachtigde,

— de Commissie van de Europese Gemeenschappen, vertegenwoordigd door F. Erlbacher en L. Pignataro-Nolin als gemachtigden,

gelet op de beslissing, de advocaat-generaal gehoord, om de zaak zonder conclusie te berechten,

het navolgende

Arrest

1 Het verzoek om een prejudiciële beslissing betreft de uitlegging van deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (PB L 61, blz. 1), zoals gewijzigd bij richtlijn 98/72/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 oktober 1998 (PB L 295, blz. 18; hierna: „richtlijn 95/2"), en van deel II, tweede alinea, van bijlage I bij richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB 2002, L 10, blz. 67).

2 Dit verzoek is ingediend in het kader van een geding tussen Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (hierna: „ZBW") en Adolf Darbo AG (hierna: „Darbo"), een vennootschap naar Oostenrijks recht, ter zake van een aan laatstgenoemde opgelegd verbod om in Duitsland een extra jam/extra confituur in de handel te brengen waaraan het conserveermiddel kaliumsorbaat (E 202) is toegevoegd, alsmede ter zake van de verplichting tot terugbetaling aan ZBW van de kosten van aanmaning van Darbo.

Toepasselijke bepalingen

Gemeenschapsregeling

3 Volgens de tweede overweging van de considerans van richtlijn 95/2 dient ten aanzien van het gebruik en de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in de eerste plaats te worden gelet op de noodzaak de consument te beschermen.

4 In de vierde overweging van de considerans van deze richtlijn wordt gesteld dat gezien de meest recente wetenschappelijke en toxicologische gegevens over deze stoffen, sommige daarvan slechts voor bepaalde levensmiddelen en onder bepaalde gebruiksvoorwaarden dienen te worden toegelaten.

5 Volgens artikel 1 van voornoemde richtlijn is dit een bijzondere richtlijn die deel uitmaakt van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt (PB 1989, L 40, blz. 27). Richtlijn 95/2 is van toepassing op additieven, met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en geldt niet voor andere dan de in de bijlagen erbij genoemde enzymen.

6 Overeenkomstig artikel 1, lid 3, sub a, van voornoemde richtlijn worden onder „conserveermiddelen" die stoffen verstaan die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door micro-organismen.

7 Artikel 2, leden 1 en 4, van richtlijn 95/2 luidt:

„1. Alleen de in de bijlagen I, III, IV en V opgesomde stoffen mogen voor de in artikel 1, leden 3 en 4, vermelde doeleinden in levensmiddelen worden gebruikt.

[…]

4. De in de bijlagen III en IV opgesomde additieven mogen alleen worden gebruikt in de levensmiddelen die aldaar zijn vermeld, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

[…]"

8 Deel A van bijlage III bij deze richtlijn heeft betrekking op onder voorwaarden toegestane conserveermiddelen en antioxidanten, zoals sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten. Kaliumsorbaat kan worden toegevoegd aan de volgende levensmiddelen:

„[…]

Confituren, gelei, marmelade met laag suikergehalte en vergelijkbare producten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare producten op vruchtenbasis, *mermeladas*.

[…]”

9 Deel B van bijlage III bij voornoemde richtlijn bepaalt dat zwaveldioxide en diverse sulfieten kunnen worden toegevoegd aan de volgende levensmiddelen:

„[…]

Jam, gelei en marmelade als vermeld in richtlijn 79/693/EEG [van de Raad van 24 juli 1979 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB L 205, blz. 5), zoals gewijzigd bij richtlijn 88/593/EEG van de Raad van 18 november 1988 (PB L 318, blz. 44; hierna: „richtlijn 79/693”)] (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie.

[…]”

10 In de vijfde overweging van de considerans van richtlijn 79/693 wordt verklaard „dat sedert kort op bepaalde markten een nieuw soort producten met een laag suikergehalte wordt verhandeld, maar dat de industriële ontwikkeling van deze producten nog niet ten einde is; dat de lidstaten derhalve in de eerste fase de mogelijkheid moet worden gelaten om deze producten al dan niet onder de benamingen jam of confituur, gelei, marmelade of kastanjepasta te laten vallen; […]”.

11 Volgens artikel 1 van deze richtlijn is deze met name van toepassing op „jam (België, Nederland) of confituur (België)" en op „extra jam (België, Nederland) of extra confituur (België)".

12 Overeenkomstig artikel 2 van genoemde richtlijn treffen de lidstaten alle dienstige maatregelen opdat de in bijlage I omschreven producten slechts in de handel kunnen worden gebracht indien zij beantwoorden aan de in deze richtlijn neergelegde definities en regels.

13 Artikel 3 van richtlijn 79/693 luidt:

„1. De in bijlage I opgesomde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daarin omschreven producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof, bepaald met de refractometer, ten minste 60 % bedraagt.

2. De lidstaten kunnen bovendien toestaan dat op hun grondgebied de in bijlage I opgesomde benamingen worden gebruikt ter aanduiding van producten die, terwijl zij voldoen aan de overige bepalingen van deze richtlijn, met uitzondering van die van bijlage III, deel B, een gehalte aan oplosbare droge stof hebben van minder dan 60 %.

[…]"

14 Artikel 7, lid 3, sub b, van deze richtlijn bepaalt:

„De etikettering van de in bijlage I omschreven producten omvat tevens de hiernavolgende verplichte vermeldingen:

[…]

b) de vermelding ‚totaal gehalte aan suikers:... g per 100 g'; waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindproduct bij 20 °C aangeeft, met een tolerantie van ± 3 refractometrische graden […]"

15 Bijlage I bij richtlijn 79/693 geeft de definities van de eindproducten en, met name, van extra jam/extra confituur en jam/confituur:

„[…]

1. Extra jam (België, Nederland) of extra confituur (België):

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp van:

— hetzij één enkele vruchtensoort,

— hetzij twee of meer vruchtensoorten, met uitzondering van appelen, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp bedraagt niet minder dan:

450 g in het algemeen

[…]

2. Jam (België, Nederland) of confituur (België):

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp en/of moes van:

— hetzij één enkele vruchtensoort,

— hetzij twee of meer vruchtensoorten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

350 g in het algemeen

[…]”

16 Overeenkomstig artikel 1 van richtlijn 2001/113, waarbij richtlijn 79/693 met ingang van 12 juli 2003 is ingetrokken, is richtlijn 2001/113 van toepassing op de in bijlage I erbij omschreven producten, met uitzondering van producten voor de vervaardiging van fijn bakkerswerk, banketbakkerswerk en biscuits.

17 Bijlage I bij richtlijn 2001/113 bevat geen wezenlijke wijziging van de in bijlage I bij richtlijn 79/693 gegeven definities van de begrippen „jam”/„confituur” en „extra jam”/„extra confituur”. Deel II van bijlage I bij richtlijn 2001/113 bepaalt bovendien:

„Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van de onder I omschreven producten dient ten minste 60 % te bedragen, behalve voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.

Onverminderd artikel 5, lid 1, van richtlijn 2000/13/EG [van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 109, blz. 29)] kunnen de lidstaten niettemin toestaan dat de gereserveerde benamingen worden gebruikt voor onder I omschreven

producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof minder dan 60 % bedraagt, teneinde rekening te houden met bepaalde bijzondere gevallen."

18 Artikel 1, lid 3, van richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PB L 237, blz. 3), bepaalt:

„3. In de zin van deze richtlijn worden de vermeldingen ‚zonder toegevoegde suikers' en ‚met verminderde verbrandingswaarde' in de derde kolom van de bijlage als volgt gedefinieerd:

— ‚zonder toegevoegde suikers': waaraan geen mono- of disacchariden of een om zijn zoetkracht gebruikt levensmiddel zijn toegevoegd;

— ‚met verminderde verbrandingswaarde': met een verbrandingswaarde waarvan de vermindering in vergelijking met het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product ten minste 30 % bedraagt."

Nationale regeling

Duitse regeling

19 § 6 van het Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Duits wetboek inzake levensmiddelen, consumptiegoederen en voedermiddelen), van 1 september 2005, in zijn versie van 26 april 2006 (BGBl. 2006 I, blz. 945), bepaalt:

„Verboden levensmiddelenadditieven

1) Het is verboden:

1. bij de beroepsmatige vervaardiging of verwerking van levensmiddelen die bestemd zijn om in de handel te worden gebracht:

a) niet-toegelaten levensmiddelenadditieven […] te gebruiken,

[…]

2. beroepsmatig levensmiddelen in de handel te brengen die in strijd met het verbod van punt 1 zijn vervaardigd of verwerkt, of die niet in overeenstemming zijn met een op grond van § 7, lid 1 of lid 2, punt 1 of punt 5, vastgestelde verordening."

20 Overeenkomstig de lijsten 1 en 2 in deel A van bijlage 5 bij de Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Duitse verordening inzake de toelating, voor technologische doeleinden, van additieven in levensmiddelen) van 29 januari 1998 (BGBl. 1998 I, blz. 230), is kaliumsorbaat enkel toegestaan voor „jam/confituur, gelei, marmelade met laag suikergehalte en vergelijkbare producten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare producten op vruchtenbasis, mermeladas".

21 Volgens § 4 van de Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Duitse verordening inzake jam/confituur en enkele soortgelijke producten) van 23 oktober 2003 (BGBl. 2003 I, blz. 2151) kunnen levensmiddelen met een in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming niet beroepsmatig in de handel worden gebracht wanneer niet is voldaan aan de in die bijlage neergelegde voorschriften voor de vervaardiging.

22 Deel I van bijlage I bij de genoemde verordening stelt, overeenkomstig richtlijn 2001/113, de vereisten vast waaraan moet worden voldaan bij de vervaardiging van jam/confituur met de benaming „extra jam"/„extra confituur". In deel II van deze bijlage wordt bepaald:

> „1. Het […] gehalte aan oplosbare droge stof van de onder I omschreven producten dient ten minste 60 % te bedragen, behalve voor producten waarin de suikers, in overeenstemming met de Zusatzstoff-Zulassungsverordnung [Duitse verordening inzake de toelating van additieven], geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.
>
> […]"

De Oostenrijkse regeling

23 § 3 van de Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Oostenrijkse verordening van de federale minister van volksgezondheid en vrouwenzaken inzake jam/confituur, gelei, marmelade en kastanjepasta) van 2004 (BGBl. II, 367/2004), bepaalt:

„1. Het […] gehalte aan oplosbare droge stof van de onder I omschreven producten dient ten minste 60 % te bedragen, behalve voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen. […]

2. Jam/confituur, gelei en marmelade met laag suikergehalte bevatten minder dan 60, maar meer dan 45 % oplosbare droge stof […] en voldoen wat het vruchtgehalte betreft ten minste aan de eisen van de categorie ‚extra'."

Hoofdgeding en prejudiciële vragen

24 Onder de benaming „Konfitüre extra" („extra jam"/„extra confituur") brengt Darbo, in verpakkingen van 25 g en — ter bereiding van gebak — in vaten, jam/confituur in de handel die kaliumsorbaat (E 202) bevat en die een gehalte aan suikers, en derhalve ook aan oplosbare droge stof, van 58 % heeft.

25 ZBW, verzoekster in het hoofdgeding in eerste aanleg, is van mening dat de betrokken jam/confituur geen laag suikergehalte heeft, en heeft voor het Landgericht München een vordering ingesteld ertoe strekkende Darbo te gelasten het in Duitsland in de handel brengen van de betrokken jam/confituur te staken en de kosten van haar aanmaning te vergoeden.

26 Darbo heeft geconcludeerd tot afwijzing van de vordering, stellende dat haar jam/confituur een laag suikergehalte heeft, zodat de toevoeging van kaliumsorbaat door richtlijn 95/2 is toegestaan. Aangezien, volgens Darbo, haar jam/confituur in Oostenrijk rechtmatig in de handel wordt gebracht, is het in de handel brengen ervan in Duitsland eveneens rechtmatig.

27 Bij vonnis van 25 september 2007 heeft het Landgericht München de vordering van ZBW toegewezen. Daarop heeft Darbo tegen dit vonnis hoger beroep ingesteld bij het Oberlandesgericht München.

28 Het Oberlandesgericht München heeft verklaard dat indien de uitdrukking „met laag suikergehalte", in de zin van deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2, geen jam/confituur met de benaming „extra jam"/„extra confituur" omvat, aan deze jam/confituur geen kaliumsorbaat als conserveermiddel mag worden toegevoegd. In dat geval zou Darbo haar extra jam/extra confituur noch in Duitsland noch in Oostenrijk in de handel kunnen brengen.

29 Indien extra jam/extra confituur daarentegen niet buiten de definitie van „confituren met laag suikergehalte" valt, dan hangt de uitspraak in het hoofdgeding af van de vraag onder welke voorwaarden van deze jam/confituur kan worden gezegd dat hij een laag suikergehalte heeft. Dienaangaande moet worden vastgesteld of deze uitdrukking ook jam/confituur omvat met een gehalte aan oplosbare droge stof van 58 %.

30 In deze omstandigheden heeft het Oberlandesgericht München de behandeling van de zaak geschorst en het Hof de volgende prejudiciële vragen voorgelegd:

„1) Moet het begrip ‚confituren met laag suikergehalte' in deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2[…] aldus worden uitgelegd, dat het ook jam/confituur met de benaming ‚extra jam'/‚extra confituur' bevat?

2) Zo ja,

a) Hoe moet het begrip ‚confituren met laag suikergehalte' in deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2[…] voor het overige worden uitgelegd?

b) Moet het inzonderheid aldus worden uitgelegd, dat het ook jam/confituur met de benaming ‚extra jam'/‚extra confituur' en met 58 % oplosbare droge stof omvat?

3) In geval van een bevestigend antwoord op de eerste vraag en de tweede vraag, sub b:

Moet [deel II, tweede alinea, van bijlage I] bij richtlijn 2001/113 […] aldus worden uitgelegd, dat de benaming ‚extra jam'/‚extra confituur' ook mag worden gebruikt voor jam/confituur die minder dan 60 % oplosbare droge stof bevat wanneer voor dergelijke jam/confituur aan de benaming ‚jam'/‚confituur' geen minder strenge eisen worden gesteld?"

Beantwoording van de prejudiciële vragen

Eerste en tweede vraag

31 Met zijn eerste twee vragen, die samen moeten worden onderzocht, wenst de verwijzende rechter in wezen te vernemen of het begrip „confituren met laag

suikergehalte" in deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2 ziet op jam/confituur met de benaming „extra jam"/„extra confituur" met een suikergehalte van 58 %.

32 Om de gestelde vragen te kunnen beantwoorden, dient ten eerste te worden vastgesteld of de benaming „confituren" in de zin van die bepaling ook producten omvat met de benaming „extra confituur"/„extra jam".

33 Richtlijn 95/2 strekt, als bijzondere richtlijn die deel uitmaakt van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van richtlijn 89/107, tot harmonisatie van de wettelijke regelingen van de lidstaten inzake het gebruik van bepaalde additieven die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde levensmiddelen.

34 Bijlage III bij richtlijn 95/2 betreft de onder voorwaarden in bepaalde levensmiddelen toegestane conserveermiddelen en antioxidanten. Deel A van deze bijlage bepaalt, met name, dat kaliumsorbaat enkel mag worden toegevoegd aan „confituren, gelei, marmelade met laag suikergehalte en [aan] vergelijkbare producten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare producten op vruchtenbasis, *mermeladas*".

35 De tekst van deze bepaling verwijst naar het begrip „confituren met laag suikergehalte", zonder overigens aan te geven of de benaming „confituren" in algemene zin wordt gebruikt, zodat niet alleen producten met de benaming „confituur"/„jam", maar ook producten met de benaming „extra confituur"/„extra jam" eronder vallen.

36 Aangezien richtlijn 95/2 geen definitie bevat van de benaming „confituren", moet worden verwezen naar richtlijn 79/693 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten betreffende, met name, jam/confituur, die van toepassing was ten tijde van de feiten van het hoofdgeding, om te kunnen bepalen of, met betrekking tot deze richtlijn, producten met de benaming „extra confituren"/„extra jam" een laag gehalte aan suiker kunnen hebben.

37 Dienaangaande zij gepreciseerd dat richtlijn 2001/113, waarbij richtlijn 79/693 met ingang van 12 juli 2003 is ingetrokken, geen wezenlijke wijziging bevat van de in richtlijn 79/693 gegeven definities van de begrippen „jam"/„confituur" en „extra jam"/„extra confituur".

38 Artikel 3, lid 1, van richtlijn 79/693 bepaalt dat de in bijlage I bij deze richtlijn opgesomde benamingen uitsluitend mogen worden gebruikt voor de daarin omschreven producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof, bepaald met de refractometer, ten minste 60 % bedraagt.

39 Bovendien kunnen de lidstaten overeenkomstig lid 2, eerste alinea, van genoemd artikel 3 toestaan dat op hun grondgebied de benamingen „jam"/„confituur" en „extra jam"/„extra confituur" worden gebruikt ter aanduiding van producten die, terwijl zij voldoen aan de overige bepalingen van deze richtlijn, een gehalte aan oplosbare droge stof hebben van minder dan 60 %.

40 Blijkens de vijfde overweging van de considerans van richtlijn 79/693 heeft de gemeenschapswetgever met deze uitzondering de lidstaten de mogelijkheid willen laten om producten met een laag suikergehalte al dan niet onder de in bijlage I hierbij genoemde benamingen te laten vallen.

41 Bovendien is jam/confituur volgens bijlage I bij deze richtlijn het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp en/of moes van een of meer vruchtensoorten. Deze bijlage geeft ook aan dat de voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp en/of moes niet minder dan 350 g in het algemeen kan bedragen.

42 Extra jam/extra confituur, in de zin van voornoemde bijlage, is het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp van een of meer vruchtensoorten, met

uitzondering van bepaalde vruchten die niet kunnen worden gemengd. Diezelfde bijlage bepaalt dat de voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp niet minder mag bedragen dan 450 g in het algemeen.

43 Uit deze definities volgt dat de verschillen tussen deze twee bovenstaande benamingen van „jam"/„confituur" hoofdzakelijk bestaan in de concentratie en de hoeveelheid vruchtenpulp die voor hun bereiding wordt gebruikt.

44 In dit verband kan uit de bepalingen van richtlijn 79/693 niet worden opgemaakt dat producten met de benaming „extra jam"/„extra confituur" een hoger gehalte aan suiker moeten hebben dan dat van producten met de benaming „jam"/„confituur", of dat alleen laatstgenoemde producten een laag gehalte aan suiker kunnen hebben.

45 Wat ten slotte meer bepaald richtlijn 95/2 betreft, moet worden opgemerkt dat andere bepalingen in de bijlagen bij die richtlijn duidelijk en uitdrukkelijk zien op producten met de benaming „jam"/„confituur" dan wel „extra jam"/„extra confituur".

46 Bijlage II bij richtlijn 95/2, die de levensmiddelen opsomt waarin slechts een beperkt aantal additieven van bijlage I bij deze richtlijn mogen worden gebruikt, bevat immers twee afzonderlijke lijsten van additieven, naargelang het gaat om de benamingen „jam"/„confituur" of „extra jam"/„extra confituur", in de zin van richtlijn 79/693.

47 Deel B van bijlage III bij richtlijn 95/2, betreffende het onder voorwaarden toestaan van zwaveldioxide en sulfieten in bepaalde levensmiddelen, ziet op „jam, gelei en marmelade als vermeld in richtlijn 79/693/EEG (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie". Deze bepaling sluit uitdrukkelijk uit dat deze additieven worden toegevoegd aan producten met de benaming „extra jam"/„extra confituur".

48 Hieruit volgt dat de gemeenschapswetgever, toen hij de lijsten in de bijlagen II en III, deel B, bij richtlijn 95/2 opstelde, om aan te geven, enerzijds, in welke levensmiddelen een beperkt aantal additieven van bijlage I bij die richtlijn mogen worden gebruikt, en, anderzijds, welke conserveermiddelen en antioxidanten onder voorwaarden zijn toegestaan, een duidelijk onderscheid heeft aangebracht tussen de benamingen „jam"/„confituur" en „extra jam"/„extra confituur", in de zin van richtlijn 79/693.

49 Deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2 staat het toevoegen van conserveermiddelen, zoals kaliumsorbaat, enkel toe voor confituren met laag suikergehalte, zonder nadere aanwijzingen met betrekking tot hun benaming.

50 In deze omstandigheden volgt uit het voorgaande dat de benaming „confituren", in de zin van deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2, in algemene zin wordt gebruikt, en zowel producten met de benaming „jam"/„confituur" als producten met de benaming „extra jam"/„extra confituur" omvat.

51 Ten tweede dient te worden nagegaan of de extra confituren/extra jam, zoals die welke door Darbo in de handel worden gebracht en die een suikergehalte van 58 % hebben, kunnen worden aangeduid als „confituren met laag suikergehalte", in de zin van deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2.

52 Dienaangaande dient allereerst te worden opgemerkt dat, hoewel deze bepaling geen drempel aangeeft waaronder een jam/confituur als een product met een laag suikergehalte moet worden aangemerkt, een letterlijke uitlegging van deze uitdrukking wijst op een aanzienlijke verlaging van het suikergehalte ten opzichte van een gegeven referentiegehalte. In deze bepaling wordt immers het adjectief „laag" gebruikt om het suikergehalte aan te duiden dat met het oog op een dergelijke toevoeging voor jam/confituur wordt vereist.

53 De Duitse regering meent in haar schriftelijke opmerkingen dat in richtlijn 95/2 de begrippen „met laag suikergehalte" en „met verlaagde verbrandingswaarde"/„met verminderde energie" volledig gelijkwaardig worden gebruikt. Deze regering verwijst derhalve naar de definitie van het begrip „met verminderde verbrandingswaarde", in de zin van artikel 1, lid 3, van richtlijn 94/35, volgens welke bepaling dit begrip een verlaging vereist van ten minste 30 % ten opzichte van het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product.

54 In dit verband behoeft slechts te worden opgemerkt dat volgens de verschillende bijlagen bij richtlijn 95/2 deze twee begrippen verschillende producten aanduiden, te weten, enerzijds, jam/confituur, en, anderzijds, met jam/confituur vergelijkbare producten. Hieruit volgt dat de gemeenschapswetgever deze twee begrippen niet als volledig gelijkwaardig heeft beschouwd en dat het begrip „met laag suikergehalte" niet noodzakelijkerwijs een verlaging veronderstelt van 30 % ten opzichte van een gegeven referentiewaarde.

55 Hoe dan ook volgt, zoals de Commissie ter terechtzitting terecht heeft opgemerkt, uit een letterlijke uitlegging van deze begrippen dat deze met het oog op de toevoeging van het conserveermiddel kaliumsorbaat een aanzienlijke verlaging van het suikergehalte van jam/confituur of van de verbrandingswaarde van daarmee vergelijkbare producten vereisen.

56 Vervolgens moet erop worden gewezen dat conserveermiddelen, overeenkomstig artikel 1, lid 3, van richtlijn 95/2, stoffen zijn die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door micro-organismen.

57 Volgens de wetenschappelijke en technische criteria op basis waarvan richtlijn 95/2 is vastgesteld, ontstaat een technische noodzaak voor het toevoegen van een conserveermiddel zoals kaliumsorbaat aan jam/confituur enkel wanneer deze een laag suikergehalte heeft, aangezien de hoeveelheid suiker die deze jam/confituur bevat niet toereikend is om de houdbaarheid ervan te garanderen.

58 Volgens de tweede overweging van de considerans van richtlijn 95/2 dient in elke regeling ten aanzien van het gebruik en de gebruiksvoorwaarden van deze levensmiddelenadditieven in de eerste plaats te worden gelet op de noodzaak de consument te beschermen.

59 Derhalve mogen overeenkomstig artikel 2, lid 1, van richtlijn 95/2 alleen de in de bijlagen I, III, IV en V opgesomde stoffen voor de in artikel 1, leden 3 en 4, van deze richtlijn vermelde doeleinden in levensmiddelen worden gebruikt.

60 Dienaangaande heeft het Hof geoordeeld dat de technische noodzaak nauw verband houdt met de beoordeling van wat noodzakelijk is voor de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer er geen technische noodzaak is voor het gebruik van een additief, is er immers geen reden om het potentiële gezondheidsrisico te lopen dat ontstaat doordat het gebruik van dit additief wordt toegestaan (zie arrest van 20 maart 2003, Denemarken/Commissie, C-3/00, Jurispr. blz. I-2643, punt 82).

61 Een dergelijke doelstelling van bescherming van de volksgezondheid vereist derhalve dat het gebruik van deze additieven, en met name van conserveermiddelen zoals kaliumsorbaat, in levensmiddelen wordt beperkt tot een bijzondere technische noodzaak. In dit verband vereist deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2 een aanzienlijke verlaging van het suikergehalte, teneinde door middel van de toevoeging van kaliumsorbaat tegemoet te komen aan een technische noodzaak van houdbaarheid.

62 Aangezien in casu de referentiewaarde van het suikergehalte van jam/confituur bij richtlijn 79/693 is vastgesteld op 60 %, hebben producten met de benaming „extra jam”/„extra confituur”, zoals die welke in het hoofdgeding aan de orde zijn, met een suikergehalte van 58 %, een suikergehalte dat slechts zeer weinig is verlaagd ten opzichte van deze referentiewaarde van 60 %.

63 Tot slot moet nog worden toegevoegd dat, zoals de Franse regering ter terechtzitting heeft opgemerkt, artikel 7, lid 3, sub b, van richtlijn 79/693 bepaalt dat de etikettering van de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten, waaronder die met de

benamingen „jam”/„confituur” en „extra jam”/„extra confituur” de vermelding „totaal gehalte aan suikers:... g per 100 g” moet omvatten, met een tolerantie van ± 3 refractometrische graden.

64 De gemeenschapswetgever heeft dus erkend dat een afwijking, naar boven of naar beneden, van drie punten ten opzichte van een referentiewaarde van 60 %, het suikergehalte van producten met de benamingen „jam”/„confituur” en „extra jam”/„extra confituur” niet aanzienlijk kan wijzigen. In casu blijft een „extra jam”/„extra confituur” die een suikergehalte van 58 % heeft, binnen de grenzen van de door de gemeenschapswetgever vastgestelde tolerantie bij de vermelding van het suikergehalte op de etiketten van de betrokken producten.

65 Hieruit volgt dat deze bepaling, gelet op de bewoordingen van deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2, op de technische noodzaak die wordt vereist voor de toevoeging van conserveermiddelen, alsmede op de in die richtlijn neergelegde doelstelling van bescherming van de volksgezondheid, niet ziet op dergelijke jam/confituur.

66 Op de eerste en de tweede vraag moet derhalve worden geantwoord dat het begrip „confituren met laag suikergehalte” in deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2 ziet op jam/confituur met de benamingen „jam”/„confituur” en „extra jam”/„extra confituur” waarvan het suikergehalte aanzienlijk is verlaagd ten opzichte van de referentiewaarde van 60 %. Producten met de benaming „extra jam”/„extra confituur” die een suikergehalte van 58 % hebben, kunnen niet worden aangemerkt als producten met een laag suikergehalte in de zin van deze bepaling.

67 Gelet op het antwoord op de eerste en de tweede vraag behoeft de derde vraag van de verwijzende rechter niet te worden beantwoord.

Kosten

68 Ten aanzien van de partijen in het hoofdgeding is de procedure als een aldaar gerezen incident te beschouwen, zodat de nationale rechterlijke instantie over de kosten heeft te beslissen. De door anderen wegens indiening van hun opmerkingen bij het Hof gemaakte kosten komen niet voor vergoeding in aanmerking.

Het Hof van Justitie (Vierde kamer) verklaart voor recht:

Het begrip „confituren met laag suikergehalte" in deel A van bijlage III bij richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, zoals gewijzigd bij richtlijn 98/72/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 oktober 1998, ziet op jam/confituur met de benamingen „jam"/„confituur" en „extra jam"/„extra confituur" waarvan het suikergehalte aanzienlijk is verlaagd ten opzichte van de referentiewaarde van 60 %. Producten met de benaming „extra jam"/„extra confituur" die een suikergehalte van 58 % hebben, kunnen niet worden aangemerkt als producten met een laag suikergehalte in de zin van deze bepaling.

ondertekeningen