

## ДИРЕКТИВА 2001/113/ЕО НА СЪВЕТА

от 20 декември 2001 година

относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени,  
предназначени за консумация от човека

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност и по-специално член 37 от него,

като взе предвид предложението на Комисията<sup>1</sup>,

като взе предвид становището на Европейския парламент<sup>2</sup>,

като взе предвид становището на Икономическия и социален комитет<sup>3</sup>,

като има предвид, че:

- (1) Определени вертикални директиви, отнасящи се до храните следва да се опростят, с оглед да се вземат под внимание единствено съществените изисквания, на които следва да отговарят продуктите, които те обхващат, така че тези продукти да могат да се движат свободно в рамките на вътрешния пазар, съгласно заключенията на срещата на Европейския съвет в Единбург на 11 и 12 декември 1992 г., потвърдени и от тези на срещата на Европейския съвет в Брюксел на 10 и 11 декември 1993 г.;
- (2) Директива 79/693/ЕИО на Съвета от 24 юли 1979 г. относно сближаване на законодателствата на държавите-членки относно плодите конфитюри, желета и мармалади и пюре от кестени<sup>4</sup> е била обоснована от факта, че различията между националните законодателства, отнасящи се до въпросните продукти биха могли да доведат до условия на нелоялна конкуренция, които е възможно да заблудят потребителите и, следователно, имат пряко въздействие върху установяването и функционирането на Общия пазар;
- (3) Директива 79/693/ЕИО следователно бе изготвена да формулира определения и общи правила, уреждащи състава, производствените спецификации и етикетирването на въпросните продукти, така че да се осигури тяхното свободно движение в рамките на Общността;
- (4) Директива 79/693/ЕИО следва да бъде приведена в съответствие с общото

---

<sup>1</sup> ОВ С 231, 9.8.1996 г., стр. 27.

<sup>2</sup> ОВ С 279, 1.10.1999 г., стр. 95.

<sup>3</sup> ОВ С 56, 24.2.1997 г., стр. 20.

<sup>4</sup> ОВ L 205, 13.8.1979 г., стр. 5. Директива, последно изменена с Директива 88/593/ЕИО (ОВ L 318, 25.11.1988 г., стр. 44).

законодателство на Общността в областта на храните и по-специално законодателството относно етикетирането, оцветяващите вещества, подсладителите и другите разрешени добавки и с оглед на по-голяма яснота, следва да бъде преработена, за да направи по-достъпни правилата относно условията на производство и търговия с плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека;

- (5) Общите правила за етикетирането на храните, определени в Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и Съвета<sup>5</sup>, следва да важат при определени условия;
- (6) За да се вземат под внимание съществуващите национални традиции при приготвянето на плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, е необходимо да се запазят съществуващите национални разпоредби, които разрешават търговията с такива продукти с намалено съдържание на захар;
- (7) В съответствие с принципите на субсидиарност и пропорционалност, установени с член 5 от Договора, целта да се формулират общи дефиниции и правила за въпросните продукти и да се приведат разпоредбите в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните не може да бъде постигната в достатъчна степен от държавите-членки и следователно, поради естеството на настоящата директива, може да бъде постигната по-добре от Общността. Настоящата директива не излиза извън рамките на това, което е необходимо, за да се постигне споменатата цел;
- (8) Мерките, необходими за прилагането на настоящата директива следва да се приемат съгласно Решение 1999/468/ЕО на Съвета от 28 юни 1999 г. относно установяването на процедурите за упражняване на изпълнителните правомощия, предоставени на Комисията<sup>6</sup>;
- (9) За да се избегне създаването на нови пречки пред свободното движение, държавите-членки следва да се въздържат от приемането на национални разпоредби, свързани с въпросните продукти, които не са предвидени от настоящата директива,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

#### *Член 1*

Настоящата директива се прилага за продуктите, определени в приложение I .

Тя не се прилага за продуктите, предназначени за производството на фини печива, сладкарски изделия или бисквити.

---

<sup>5</sup> OBL 109, 6.5.2000 г., стр. 29.

<sup>6</sup> OBL 184, 17.7.1999 г., стр. 23.

## Член 2

Директива 2000/13/ЕО се прилага за продуктите, определени в приложение I към настоящата директива, при следните условия:

1. Наименованията на продуктите, изброени в приложение I, се отнасят единствено до продуктите, посочени в него и се използват в търговията за тяхното обозначаване.

Наименованията на продуктите, посочени в приложение I, може обаче да се използват като допълнение към наименованието и съгласно използваните практики за обозначаване на други продукти, които не могат да бъдат объркани с онези, определени в приложение I.

2. Наименованията на продуктите се допълват от посочване името на използвания плод или плодове, в низходящ ред според теглото на вложените суровини. При продуктите, произведени от три или повече видове плодове, обаче посочването на използваните плодове може да се замени с думите „смес от плодове” или с друг сходен израз, или с броя на използваните плодове.

3. Върху етикета се посочва количеството вложен плод, означено с думите „приготвен от ... г плод на 100 г” за готовия продукт, когато се използват водни екстракти от плодове, масата на водата, използвана при приготвянето им, се изважда, ако е целесъобразно.

4. Върху етикета се посочва общото захарно съдържание, означено с думите „общо захарно съдържание ... г на 100 г” за готовия продукт, като указаната цифра представлява стойността, определена рефрактометрично при 20°C, с допустимо отклонение от  $\pm 3$  рефрактометрични градуса.

Захарното съдържание обаче не следва да се посочва върху етикета, когато има хранителна претенция по отношение на захарите съгласно Директива 90/496/ЕИО<sup>1</sup>.

5. Данните, посочени в точка 3 и първата алинея на точка 4 се разполагат на едно зрително поле с наименованието на продукта и са написани по ясен и разбираем начин.

6. Когато остатъчното количество на серния диоксид е над 10 мг/кг, неговото наличие се посочва в списъка на съставките чрез дерогация от член 6, параграф 4 от Директива 2000/13/ЕО.

## Член 3

За продуктите, определени в приложение I, държавите-членки не приемат национални разпоредби, които не са предвидени в настоящата директива.

## Член 4

---

<sup>1</sup> OBL 276, 6.10.1990 г., стр. 40.

Без да се накърняват разпоредбите на Директива 89/107/ЕИО<sup>2</sup> или разпоредбите, приети с оглед тя да породи действие, само съставките, изброени в приложение II към настоящата директива и суровините, които отговарят на изискванията на приложение III, могат да бъдат използвани при производството на продуктите, определени в приложение I.

#### *Член 5*

Мерките, необходими за прилагането на настоящата директива, отнасящи се до въпросите, упоменати по-долу, се приемат в съответствие с регулаторната процедурата, посочена в член 6, параграф 2:

- привеждане на настоящата директива в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните,
- адаптации към техническия прогрес.

#### *Член 6*

1. Комисията се подпомага от Постоянния комитет по храните (наричан по-нататък „Комитетът”), учреден по силата на член 1 от Решение 69/414/ЕИО<sup>3</sup>.

2. Когато се прави позоваване на този параграф, се прилагат членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕО.

Съгласно член 5, параграф 6 от Решение 1999/468/ЕО се определя срок от три месеца.

3. Комитетът приема свой процедурен правилник.

#### *Член 7*

С настоящото Директива 79/693/ЕИО се отменя, считано от 12 юли 2003 година.

Позоваванията на отменената директива се тълкуват като позовавания на настоящата директива.

#### *Член 8*

Държавите-членки въвеждат необходимите законови, подзаконови и административни разпоредби, за да се съобразят с настоящата директива преди 12 юли 2003 година. Те незабавно уведомяват Комисията за това.

Разпоредбите се прилагат, за да се:

- разреши търговията с продукти, определени в приложение I, ако те са в съответствие с дефинициите и правилата, установени в настоящата директива, считано от 12 юли 2003

---

<sup>2</sup> ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 27. Директива, изменена с Директива 94/34/ЕО (ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 1).

<sup>3</sup> ОВ L 291, 19.11.1969 г., стр. 9.

година;

- забрани търговията с продукти, които не са в съответствие с настоящата директива, считано от 12 юли 2004 година.

Търговията обаче с продукти, които не са в съответствие с настоящата директива, но които са били етикетирани преди 12 юли 2004 година съгласно Директива 79/693/ЕИО, се разрешава до изчерпване на запасите.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

#### *Член 9*

Настоящата директива влиза в сила в деня на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

#### *Член 10*

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 20 декември 2001 година.

*За Съвета:*

*Председател*

**C. PICQUÉ**

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### НАИМЕНОВАНИЯ, ОПИСАНИЯ НА ПРОДУКТИТЕ И ДЕФИНИЦИИ

#### I. ДЕФИНИЦИИ

- „Конфитюр” е смес, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране), получена от захари, пулп и/или пюре от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени. Количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1000 г готов продукт, не трябва да са по-малко от:

- 350 г като общо правило;
- 250 г за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;
- 150 г за джинджифил;
- 160 г за плодове на кашу;
- 60 г за плод от пасифлора.

- „Конфитюр екстра качество” е смес, доведена до необходимата степен на съгъстяване (желиране), от захари, неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове и вода. Конфитюр екстра качество от шипки и конфитюр екстра качество от безсеменни малини, къпини, касис, боровинки и френско грозде може да се получи изцяло или частично от неконцентрирани пюре от съответните плодове. Конфитюр екстра качество от цитрусови плодове може да се получи и от цели плодове, нарязани на ивици и/или резени.

При производството на конфитюр екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домати да се използват в смес с други плодове.

Количеството пулп, което се влага в производството на 1 000 г готов продукт, не трябва да е по-малко от:

- 450 г като общо правило;
- 350 г за френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;
- 250 г за джинджифил;
- 230 г за плодове на кашу;
- 80 г за плод от пасифлора.

- „Желе” е смес, получена от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

Количеството на сока и/или водния екстракт, които се влагат в производството на 1 000 г готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода.

- В случая на „желе екстра качество” обаче, количеството на плодовия сок и/или водния екстракт, които се влагат в производството на 1 000 г готов продукт, не трябва да е по-малко от посоченото за производството на конфитюр екстра качество. Количеството се изчислява, след като се приспадне теглото на водата, която е използвана при приготвянето на водния екстракт от плода. При производството на желе екстра качество не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домати да се използват в смес с други плодове.

- „Мармалад” е смес, получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

Количеството цитрусов плод, което се влага в производството на 1 000 г готов продукт, не трябва да е по-малко от 200 г, от които най-малко 75 г трябва да са получени от ядивната част на плода (ендокарп).

- Наименованието „желе-мармалад” може да се използва за продукт, който не съдържа неразтворими вещества, при което се допускат незначителни количества фино раздробени кори от плода.

- „Подсладено пюре от кестени” е смес, доведена до подходяща консистенция, от вода, захар и най-малко 380 г пюре от кестени (*Castanea sativa*) за 1 000 г готов продукт.

II. Показателят „сухо вещество” за продуктите, дефинирани в част I, определен рефрактометрично, изразен в проценти, трябва да бъде не по-малко от 60, с изключение на тези, при които захарите са напълно или частично заменени с подсладители.

Без да се накърняват разпоредбите на член 5, параграф 1 от Директива 2000/13/ЕО, държавите-членки обаче могат, с оглед да вземат под внимание определени конкретни случаи, да разрешат запазените наименования на продуктите, дефинирани в част I, които са със съдържание на разтворимо сухо вещество по-малко от 60 %.

III. Когато плодове от различни видове се смесват заедно, минималното количество, определено в част I за различните видове плод, трябва да се намали пропорционално на използваните процентни стойности.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

Следните допълнителни съставки могат да се използват в продуктите, дефинирани в приложение I:

- мед, както е определен в Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 година относно меда<sup>1</sup>: във всички продукти като пълн или частичен заместител на захари;
- сок от плодове: само в конфитюр;
- сок от citrusови плодове: в продукти, получени от друг вид плод: само в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество;
- сок от червени плодове: само в конфитюр и конфитюр екстра качество, произведени от шипки, ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде, сливи и ревен;
- сок от червено цвекло: само в конфитюр и желе, произведени от ягоди, малини, цариградско грозде, френско грозде и сливи;
- етерични масла от citrusови плодове: само в мармалад и желе-мармалад;
- масла и мазнини за хранителни цели като антипенители: във всички продукти;
- течен пектин: във всички продукти;
- кори от citrusови плодове: в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество;
- листа от индрише (*Pelargonium odoratissimum*): в конфитюр, конфитюр екстра качество, желе и желе екстра качество, когато са направени от дюли;
- спиртни напитки, вино и винен ликьор, ядки, ароматични билки, подправки, ванилия и ванилови екстракти: във всички продукти;
- ванилин: във всички продукти.

---

<sup>1</sup> Виж стр. 47 от настоящия Официален вестник.



## ПРИЛОЖЕНИЕ III

### A. ДЕФИНИЦИИ

За целите на настоящата директива се прилагат следните дефиниции:

#### 1. Плод:

- свежи, здрави без развала плодове, които съдържат всичките си основни хранителни вещества и са достатъчно зрели, за да се използват след почистване, отстраняване на дефектите и външните обвивки;
- за целите на настоящата директива, доматиите, ядивните части на стъблото на ревен, морковите, сладките картофи, краставиците, тиквите, пъпешите и дините се считат за плодове;
- „джинджифил” е ядивният корен на растението джинджифил в прясно или консервирано състояние. Джинджифилът може да бъде изсушен или консервиран в сироп.

#### 2. (Плодов) пулп:

Ядивната част на целия плод, когато е необходимо, без кора, кожа, семена, семки и други подобни, която може да нарязана или раздробена, но без да е доведена до пюре.

#### 3. (Плодово) пюре:

Ядивната част на целия плод, доведена до пюре чрез прекарване през сито или подобен технологичен процес, когато е необходимо, без кора, семена, семки и други подобни.

#### 4. Водни екстракти (от плодове):

Екстракти от плодовете, останали след неизбежните загуби при производството им, които съдържат всички водоразтворими съставки на използвания плод.

#### 5. Захари

Разрешените захари са:

1. захарите, както са определени в Директива 2001/111/ЕО<sup>1</sup>;
2. фруктозен сироп;
3. захари, екстрахирани от плод;

---

<sup>1</sup> Виж стр. 53 от настоящия Официален вестник.

4. кафява захар.

## Б. ОБРАБОТКА НА СУРОВИНИ

1. Продуктите, определени в точки 1, 2, 3 и 4 от част А могат да се обработват по следните начини:

- термична обработка, охлаждане или замразяване;
  - изсушаване чрез лиофилизация;
  - концентриране до степен, зависеща от техническите възможности;
  - с изключение на суровините, използвани при производството на продукти екстра качество: използването на серен диоксид (Е 220) или неговите соли (Е 221, Е 222, Е 223, Е 224, Е 226 и Е 227) като консервант при технологията на производство, при условие че максималното съдържание на серен диоксид, определено в Директива 95/2/ЕО не е надвишено в продуктите, дефинирани в част I от приложение I.
2. Кайсии и сливи, които ще се използват при производството на конфитюр, могат да се обработват също така и чрез други процеси на сушене, различни от лиофилизацията.
3. Кори от цитрусови плодове могат да се консервират в саламура.