

## ДИРЕКТИВА 2004/84/ЕО НА СЪВЕТА

от 10 юни 2004 година

**относно изменение на Директива 2001/113/ЕИО на Съвета 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,

Като взе предвид становището на Европейския парламент,

Като има предвид, че:

(1) В Директива 2001/113/ЕО<sup>1</sup> са посочени основните изисквания, на които трябва да отговарят редица продукти, определени в приложение I към същата Директива, в това число „конфитюр“ и „мармалад“, с оглед създаване възможност тези продукти да се движат свободно в рамките на вътрешния пазар.

(2) Във версията на немски език названията на продуктите „Konfitüre“ и „Marmalade“ се използват съответно за „конфитюр“ и „мармалад“.

(3) На някои местни пазари в Австрия и Германия, например, кооперативните пазари или на ежеседмичните пазари, терминът „Marmalade“ също традиционно се използва в смисъл на продукта с наименование „конфитюр“; в такива случаи терминът „Marmalade aus Zitrus fruchten“ се използва вместо термина „мармалад“ с цел обозначаване разликата между двете категории продукти.

(4) Във връзка с това е целесъобразно Австрия и Германия да вземат предвид тези традиции, когато приемат необходимите мерки за изпълнение на Директива 2001/113/ЕО.

(5) Настоящата директива следва да се прилага считано от 12 юли 2004 г. с оглед осигуряване на пълното предимство от нейните разпоредби,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

*Член 1*

Приложение I към Директива 2001/113/ЕО във версията си на немски език се замества с приложението към настоящата директива.

---

<sup>1</sup> ОВ L 10, 12.1.2002, с. 67.

*Член 2*

Настоящата Директива влиза в сила в деня след публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящата Директива се прилага считано от 12 юли 2004 г.

*Член 3*

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Люксембург на 10 юни 2004 година.

*За Съвета:*

**D. AHERN**

*Председател*

## ПРИЛОЖЕНИЕ

„ANHANG I”

### VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

- „Konfitüre” (1) ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpel und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtartel(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 Pülpel 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 Pülpel aus einer oder mehreren Fruchtartel(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: Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpel 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 1000 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, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale(2).

Die für die Herstellung von 1000 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.

- „Maronenkrem“ ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmark (von *Castanea sativa*) je 1000 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.

(1) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet werden.

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