



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 8.3.2004
KOM(2004) 151 endelig

2004/0052 (CNS)

Forslag til

RÅDETS DIREKTIV

**om ændring af direktiv 2001/113/EF om marmelade og frugtgelé
samt kastanje creme bestemt til konsum**

(forelagt af Kommissionen)

DA

DA

BEGRUNDELSE

Ved Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum harmoniseres mærkningen af en række produkter, som er defineret i bilag I, herunder "marmelade" og "marmelade af citrusfrugter". Direktivet skal være gennemført i medlemsstaterne inden den 12. juli 2003.

For at tage hensyn til de gældende nationale traditioner med hensyn til anvendelsen af disse salgsnavne er udtrykkene "marmelade" og "marmelade af citrusfrugter" blevet anvendt i den danske sprogudgave og udtrykkene "μαρμελάδα" og "μαρμελάδα εσπεριδοειδών" blevet anvendt i den græske sprogudgave for salgsnavnene "jam" og "marmalade".

I den tyske sprogudgave er ordene henholdsvis "Konfitüre" og "Marmelade".

De østrigske myndigheder har nu meddelt Kommissionen, at udtrykket "Marmelade" på nogle lokale markeder også traditionelt anvendes for "jam".

Det foreslås derfor, at den tyske sprogudgave af direktivet ændres for at tage hensyn til den gældende tradition med hensyn til anvendelsen af salgsnavnene "jam" og "marmalade" på nogle lokale markeder i Østrig.

Forslag til

RÅDETS DIREKTIV

**om ændring af direktiv 2001/113/EF om marmelade og frugtgelé
samt kastanje creme bestemt til konsum**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR –

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Rådets direktiv 2001/113/EF¹ fastsættes de grundlæggende krav, der skal opfyldes af en række produkter, som er defineret i bilag I, herunder "marmelade" og "marmelade af citrusfrugter", for at disse produkter frit kan cirkulere på det indre marked.
- (2) I den tyske sprogudgave anvendes produktnavnene "Konfitüre" og "Marmelade" for henholdsvis "jam" og "marmelade".
- (3) På nogle lokale markeder i Østrig anvendes udtrykket "Marmelade" traditionelt også for produktnavnet "jam". I disse tilfælde anvendes udtrykket "Marmelade aus Zitrusfrüchten" for udtrykket "marmelade" for at skelne mellem de to produktkategorier.
- (4) Det er derfor på sin plads, at Østrig ved vedtagelsen af de forskrifter, der er nødvendige for at gennemføre dette direktiv, tager hensyn til disse traditioner –

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Den tyske sprogudgave af bilag I til direktiv 2001/113/EF affattes som angivet i bilaget til nærværende direktiv.

¹ EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67

Artikel 2

Dette direktiv træder i kraft på dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Artikel 3

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den

*På Rådets vegne
Formand*

BILAG

"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 Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtarten(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden².

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmarm 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 Fruchtarten(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 Fruchtmarm 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.

² In Österreich kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung "Marmelade" verwendet werden.

- "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, Fruchtmarmelade, Saft, wässriger Auszug, Schale³.
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.
 - "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."

³ In Österreich kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung "Marmelade aus Zitrusfrüchten" verwendet werden.