

Council Directive 2004/84/EC of 10 June 2004 amending Directive 2001/113/EC relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption

COUNCIL DIRECTIVE 2004/84/EC

of 10 June 2004

amending Directive 2001/113/EC relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption

THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Article 37 thereof,

Having regard to the proposal from the Commission,

Having regard to the opinion of the European Parliament,

Whereas:

- (1) Directive 2001/113/EC<sup>(1)</sup> sets out the essential requirements to be met by a number of products defined in Annex I thereof, including ‘jam’ and ‘marmalade’, so that these products may move freely within the internal market.
- (2) In the German language version, the product names ‘Konfitüre’ and ‘Marmelade’ are used for ‘jam’ and ‘marmalade’ respectively.
- (3) In certain local markets in Austria and Germany, such as farmer’s markets or weekly markets, the term ‘Marmelade’ has also traditionally been used for the product name ‘jam’; in such cases, the term ‘Marmelade aus Zitrusfrüchten’ is used for the term ‘marmalade’ in order to distinguish the two product categories.
- (4) It is therefore appropriate that Austria and Germany should take into account these traditions when adopting the necessary measures to comply with Directive 2001/113/EC.
- (5) The present Directive should apply from 12 July 2004 in order to ensure the full benefit of its provisions,

HAS ADOPTED THIS DIRECTIVE:

*Article 1*

Annex I to Directive 2001/113/EC in the German language version shall be replaced by the Annex to this Directive.

*Article 2*

This Directive shall enter into force on the day following that of its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 12 July 2004.

---

**Status:** EU Directives are being published on this site to aid cross referencing from UK legislation. After IP completion day (31 December 2020 11pm) no further amendments will be applied to this version.

---

*Article 3*

This Directive is addressed to the Member States.

Done at Luxembourg, 10 June 2004.

*For the Council*

*The President*

D. AHERN

## ANNEX

## ANHANG I

**VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND  
BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE**

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

- ‚Konfitüre<sup>(2)</sup> ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmarm 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 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 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 konzentrierter 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.
- ‚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.

---

*Status: EU Directives are being published on this site to aid cross referencing from UK legislation. After IP completion day (31 December 2020 11pm) no further amendments will be applied to this version.*

---

- 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, Schale<sup>(3)</sup>.  
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 Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

*Status: EU Directives are being published on this site to aid cross referencing from UK legislation. After IP completion day (31 December 2020 11pm) no further amendments will be applied to this version.*

---

- (1) [OJ L 10, 12.1.2002, p. 67.](#)
- (2) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade‘ verwendet werden.
- (3) In Österreich und Deutschland kann für den Verkauf an den Endverbraucher auf bestimmten lokalen Märkten auch die Bezeichnung ‚Marmelade aus Zitrusfrüchten‘ verwendet werden.