

Sprostowanie do dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 10 z dnia 12 stycznia 2002 r.)

(Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 27, str. 190)

1) Tytuł oraz w całym tekście z odpowiednim dostosowaniem formy gramatycznej:

zamiast: „purée”,

powinno być: „przecier”.

2) Strona 193, załącznik I otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK I

NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU

I. DEFINICJE

- »Dżem« jest mieszaniną cukrów, pulpy i/lub przecieru z jednego lub kilku rodzajów owoców i wody, doprowadzoną do odpowiednio żelowej konsystencji. Jednakże dżem z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu, pokrojonego w paski i/lub w plastry.

Ilość pulpy i/lub przecieru użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 350 g na zasadach ogólnych,
 - 250 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
 - 150 g w stosunku do imbiru,
 - 160 g w stosunku do owoców nerkowca,
 - 60 g w stosunku do owoców męczennicy jadalnej.
- »Dżem ekstra« jest mieszaniną cukrów, niezagęszczonej pulpy z jednego lub kilku rodzaju owoców i wody, doprowadzoną do odpowiedniej żelowanej konsystencji. Jednakże dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, jagód i czerwonych porzeczek, bez pestek, może być sporządzony całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru z poszczególnych owoców. Dżem ekstra z owoców cytrusowych może być sporządzony z całego owocu, pokrojonego w paski i/lub w plastry.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość pulpy użytej do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 450 g na zasadach ogólnych,
 - 350 g w stosunku do czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
 - 250 g w stosunku do imbiru,
 - 230 g w stosunku do owoców nerkowca,
 - 80 g w stosunku do męczennicy jadalnej.
- »Galaretka« jest odpowiednio żelowaną mieszaniną cukrów i soku i/lub ekstraktów wodnych z jednego lub większej ilości rodzajów owoców.

Ilość soku i/lub ekstraktów wodnych, użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości ustanowionej w odniesieniu do wytwarzania dżemu. Ilości te oblicza się po odjęciu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych.

- Jednakże w przypadku »galaretki ekstra« ilość soku z owoców i/lub ekstraktów wodnych użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości ustanowionej w odniesieniu do wytwarzania dżemu ekstra. Ilości te oblicza się po odjęciu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych. Przy wytwarzaniu galaretki ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

- »Marmolada« jest mieszaniną wody, cukrów i jednego lub większej ilości następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych, doprowadzoną do odpowiedniej żelowanej konsystencji: z pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki.
Ilość owoców cytrusowych użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego 75 g musi być otrzymane z owocni wewnętrznej.
 - Nazwę »marmolada galaretkowa« można używać w przypadku, gdy dany produkt nie zawiera substancji nierozpuszczalnych, a wyjątkiem może być mała ilość drobno posiekanej skórki.
 - »Słodzony przecier z kasztanów« jest mieszaniną wody, cukru i najwyżej 380 g przecieru z kasztanów (*Castanea sativa*) na 1 000 g produktu końcowego, doprowadzoną do odpowiedniej konsystencji.
- II. Produkty określone w części I muszą zawierać 60 % lub więcej ekstraktu ogólnego wskazanego przez refraktometr, z wyjątkiem produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.
- Jednakże, bez uszczerbku dla przepisów art. 5 ust. 1 dyrektywy 2000/13/WE, państwa członkowskie celem uwzględnienia niektórych szczególnych przypadków mogą zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych dla produktów określonych w części I, które zawierają mniej niż 60 % ekstraktu ogólnego.
- III. W przypadku gdy owoce są zmieszane razem, minimalne zawartości ustanowione w części I dla różnych rodzajów owoców muszą zostać zmniejszone proporcjonalnie do zawartości procentowych.”.

3) Strona 195, załącznik III otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK III

A. DEFINICJE

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. Owoc:

- owoc świeży, zdrowy, bez objawów zepsucia, zawierający wszystkie naturalnie występujące składniki i o stanie dojrzałości odpowiednim do przetwórstwa, po uprzednim oczyszczeniu, usunięciu skaz, nadmiarów i szypulek,
- do celów niniejszej dyrektywy za owoce uważa się pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony i arbuzy,
- »imbir« oznacza jadalny korzeń imbiru, w stanie świeżym lub zakonserwowanym. Imbir może być suszony lub zakonserwowany w syropie.

2. Pulp (owocowa):

Część jadalna całych owoców, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, ziarenek itp., ewentualnie pokrojona w plastry lub w kawałki, lecz nie w postaci przecieru.

3. Przecier (owocowy):

Część jadalna całych owoców, w razie konieczności pozbawiona łupiny, skórki, nasion, ziarenek itp., przetarta przez sito lub rozdrobniona w inny sposób.

4. Ekstrakty wodne (owocowe):

Ekstrakt wodny owoców, który, z zastrzeżeniem strat nieuniknionych przy właściwym wytwarzaniu, zawiera wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki użytego owocu.

5. Cukry

Zatwierdzone cukry to:

1. cukry określone w dyrektywie 2001/111/WE⁽¹⁾;
2. syrop fruktozowy;
3. cukry pochodzące z owoców;
4. cukier brązowy.

B. OBRÓBKA SUROWCÓW

1. Produkty określone w pozycjach 1, 2, 3 i 4 części A mogą być poddawane obróbce w następujący sposób:

- ogrzewane, chłodzone lub mrożone,
- liofilizowane,
- zagęszczane, w stopniu, na jaki pozwalają możliwości techniczne,

- z wyjątkiem surowców użytych do wytwarzania produktów »ekstra«: użycie dwutlenku siarki (E 220) lub jego soli (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) jako pomocy w wytwarzaniu, z zastrzeżeniem, że w produktach określonych w załączniku I część I nie zostanie przekroczona maksymalna zawartość dwutlenku siarki ustanowiona w dyrektywie 95/2/WE.
2. Morele i śliwki, które mają zostać użyte do wytwarzania dżemu, oprócz liofilizacji mogą zostać również poddane obróbce za pomocą innych procesów suszenia.
 3. Skórki owoców cytrusowych mogą być konserwowane w zalewie solnej.

(¹) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 53.”.

Sprostowanie do Konwencji wykonawczej do Układu z Schengen z dnia 14 czerwca 1985 roku między Rządami Państw Unii Gospodarczej Beneluksu, Republiki Federalnej Niemiec oraz Republiki Francuskiej w sprawie stopniowego znoszenia kontroli na wspólnych granicach

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 239 z dnia 22 września 2000 r.)

(Polskie wydanie specjalne, rozdział 19, tom 02, str. 9)

Strona 14, art. 22 ust. 2:

zamiast: „Cudzoziemcy zamieszkujący na terytorium jednej z Umawiających się Stron, którzy wjeżdżają na terytorium innej Umawiającej się Strony, zgłaszają się u organów określonych w ustępie 1.”,

powinno być: „Cudzoziemcy zamieszkujący na terytorium jednej z Umawiających się Stron, którzy wjeżdżają na terytorium innej Umawiającej się Strony, są zobowiązani do zgłoszenia się u organów określonych w ustępie 1.”.

Strona 15, art. 27 ust. 3:

zamiast: „3. Każda Umawiająca się Strona, która zwróci się do innej Umawiającej się Strony, z powodu naruszenia jej przepisów, o ściganie działań określonych w ustępie 1, powinna wskazać, w drodze oficjalnego sprawozdania lub zaświadczenia wydanego przez właściwe władze, przepisy prawne, które zostały naruszone.”,

powinno być: „3. Każda Umawiająca się Strona, która zwróci się do innej Umawiającej się Strony, z powodu naruszenia jej przepisów, o ściganie działań określonych w ustępie 1, musi wskazać, w drodze oficjalnego sprawozdania lub zaświadczenia wydanego przez właściwe władze, przepisy prawne, które zostały naruszone.”.

Strona 19, art. 40 ust. 3 lit. a):

zamiast: „a) funkcjonariusze prowadzący nadzór powinni przestrzegać postanowień niniejszego artykułu oraz postanowień prawnych Umawiającej się Strony, na której terytorium działają; powinni oni przestrzegać instrukcji właściwych organów lokalnych;”,

powinno być: „a) funkcjonariusze prowadzący nadzór muszą przestrzegać postanowień niniejszego artykułu oraz postanowień prawnych Umawiającej się Strony, na której terytorium działają; muszą oni przestrzegać instrukcji właściwych organów lokalnych;”.

Strona 25, art. 52 ust. 5:

zamiast: „Niezależnie od postanowień ustępu 1, dokumenty procesowe mogą być przekazywane za pośrednictwem organów sądowych wezwanej Umawiającej się Strony, jeśli adres odbiorcy jest nieznany lub jeśli żądająca Umawiająca się Strona występuje o dokument, który powinien zostać dostarczony osobiście.”,

powinno być: „Niezależnie od postanowień ustępu 1, dokumenty procesowe mogą być przekazywane za pośrednictwem organów sądowych wezwanej Umawiającej się Strony, jeśli adres odbiorcy jest nieznany lub jeśli żądająca Umawiająca się Strona wymaga doręczenia dokumentu do rąk własnych.”.