

PL

PL

PL



KOMISJA EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 21.9.2010
KOM(2010) 490 wersja ostateczna

2010/0254 (COD)

Wniosek

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

zmieniająca dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

UZASADNIENIE

Dyrektywa Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi ustanawia zasady regulujące skład, użycie zastrzeżonych opisów, specyfikacje procesów produkcyjnych oraz etykietowania omawianych produktów, w celu zapewnienia ich swobodnego przepływu na terytorium Unii Europejskiej.

Dyrektywa Komisji 2009/106/WE z dnia 14 sierpnia 2009 r.¹ zmienia po raz pierwszy dyrektywę 2001/112/WE. Wprowadza ona minimalne wartości w skali Brixu (zawartość rozpuszczalnej suchej masy) dla 18 odtworzonych soków owocowych oraz odtworzonych przecierów owocowych oraz określa nazwę handlową, którą należy stosować dla soku owocowego z koncentratu. Ta zmiana dyrektywy opiera się na zaktualizowanych normach międzynarodowych, w szczególności na Kodeksie żywnościowym dla soków i nektarów (Codex Stan 247-2005) i Kodeksie praktyki Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Soków Owocowych.

Obecny projekt dyrektywy Parlamentu i Rady jest drugim środkiem zmieniającym dyrektywę 2001/112/WE i ma na celu włączenie większej liczby przepisów normy Kodeksu żywnościowego jak również uwzględnienie Kodeksu praktyki Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Soków Owocowych. Projekt ten ma charakter techniczny – potwierdza rozróżnienie między sokiem owocowym a sokiem owocowym z koncentratu, upraszcza przepisy w sprawie odtwarzania smaku i aromatu, decyduje o usunięciu cukru z listy zatwierdzonych składników i umieszcza pomidory na liście owoców używanych do produkcji soków owocowych.

Rynek soków owocowych Unii Europejskiej stanowi 10 % całkowitej konsumpcji napojów bezalkoholowych. Ze względu na segmentację tego rynku, produkcja soków owocowych z koncentratu przeważa w stosunku do produkcji soków przygotowywanych ze świeżych owoców (odpowiednio 87,6 % i 12,4 %). Na poziomie światowego rynku soków owocowych handel na dużą skalę odbywa się wyłącznie owocami oraz koncentratami soków owocowych (przede wszystkim soku pomarańczowego), które w przeważającej części pochodzą z Brazylii. Jeżeli chodzi o soki produkowane z owoców świeżych, państwa członkowskie Unii Europejskiej zaopatrują się w owoce na rynkach hiszpańskim oraz brazylijskim.

Proponowana dyrektywa nie ma wpływu na budżet Unii Europejskiej.

Proponowana dyrektywa zostanie przyjęta według zwykłej procedury prawodawczej przewidzianej w Traktacie o funkcjonowaniu Unii Europejskiej. Projekt uwzględnia, na chwilę obecną, zdefiniowane na nowo kompetencje Komisji (art. 290 – 291 Traktatu). W rezultacie zmieni on art. 7 i 8 niniejszej dyrektywy poprzez włączenie przepisów wykonawczych w kategorii aktów delegowanych.

¹ Dz.U. L 212 z 15.8.2009, s. 42.

Wniosek

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

zmieniająca dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 43 ust. 2,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

po przekazaniu projektu aktu ustawodawczego parlamentom narodowym,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego²,

uwzględniając opinię Komitetu Regionów³,

stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W celu poprawienia swobodnego przepływu soków owocowych i niektórych podobnych produktów na terytorium Unii Europejskiej, w dyrektywie Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁴ ustanawia się szczegółowe przepisy dotyczące produkcji, składu i etykietowania tych produktów. Przepisy te należy dostosować w celu uwzględnienia postępu technicznego i zmian w stosowanych normach międzynarodowych, w szczególności normy Codex dotyczącej soków owocowych i nektarów (Codex Stan 247-2005), która została przyjęta przez Komisję Codex Alimentarius na 28 posiedzeniu w dniach 4-9 lipca 2005 r. i kodeksu zasad postępowania Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Soków Owocowych (AIJN).
- (2) Powyższa norma Codex określa w szczególności czynniki jakości oraz wymagania dotyczące etykietowania dla soków owocowych i podobnych produktów. Kodeks praktyki AIJN również ustanawia czynniki jakości dla soków owocowych z koncentratu i jest wykorzystywany na poziomie międzynarodowym jako wzorzec odniesienia w samoregulacji branży soków owocowych. W miarę możliwości należy dostosować dyrektywę 2001/112/WE do wymienionych norm.

² Dz.U. C [...] z [...], s. [...].

³ Dz.U. C [...] z [...], s. [...].

⁴ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58.

- (3) Dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych⁵, w szczególności jej art. 7 ust. 2 i 5, powinno się stosować z zastrzeżeniem określonych warunków. Należy wyraźnie wskazać, w jakich przypadkach produkt jest mieszanką soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z koncentratu oraz, jeśli chodzi o nektar owocowy, w jakich przypadkach otrzymuje się go całkowicie lub częściowo z zagęszczonego produktu. Lista składników na etykiecie zawiera nazwy zarówno soków owocowych, jak i soków owocowych otrzymanych z koncentratów.
- (4) Komisja powinna być upoważniona do przyjęcia aktów delegowanych zgodnie z art. 290 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej w związku z dostosowaniem elementów innych niż istotne dyrektywy 2001/112/WE do postępu technicznego oraz ostatnich zmian w stosowanych normach międzynarodowych. Przekazanie uprawnień powinno być jasno określone.
- (5) Należy odpowiednio zmienić dyrektywę 2001/112/WE,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Zmiany w dyrektywie 2001/112/WE

W dyrektywie 2001/112/WE wprowadza się następujące zmiany:

- (1) Artykuł 3 ust. 3 i 4 otrzymują brzmienie:

„3. W stosunku do produktów otrzymywanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, z wyjątkiem przypadków użycia soku cytrynowego lub soku z limonek na warunkach ustanowionych w części II pkt 2 załącznika I, nazwy produktów uzupełnia się wykazem użytych owoców, w porządku malejącym pod względem ilości zawartych soków owocowych lub przecierów. W przypadku produktów otrzymywanych z trzech lub więcej owoców, oznaczenie użytych owoców może jednak zostać zastąpione słowem „wieloowocowy” lub podobnym zwrotem lub liczbą użytych owoców.

4. Nektary i określone produkty wymienione w załączniku III można słodzić poprzez dodanie cukru lub miodu. Nazwa handlowa zawiera zwrot „słodzony” lub „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem maksymalnej ilości dodanego cukru obliczonej jako sucha masa wyrażona w gramach na litr.”

- (2) Artykuł 4 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 4

Oznakowanie zagęszczonego soku owocowego określonego w części I pkt 2 załącznika I, nieprzeznaczonego dla konsumenta końcowego, zawiera informację o

⁵ Dz.U. L 124 z 25.5.2000, s. 66.

obecności i ilości dodanego cukru lub o dodanym soku cytrynowym, soku z limonek lub o czynnikach zakwaszających dopuszczonych rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*. Informacja ta umieszczana jest na opakowaniu, na etykiecie dołączonej do opakowania lub w towarzyszącym mu dokumencie.

* Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.”

(3) Artykuł 7 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 7

W celu dostosowania niniejszej dyrektywy do postępu technicznego oraz rozwoju odpowiednich norm międzynarodowych, Komisja może przyjąć niniejsze załączniki w formie aktów delegowanych, z wyłączeniem części I załącznika I oraz II.

Na mocy powierzonych jej uprawnień, Komisja podejmuje działania zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 7a.”

(4) dodaje się art. 7a w brzmieniu:

„Artykuł 7a

1. Uprawnienia do przyjęcia aktów delegowanych, o których mowa w niniejszej dyrektywie, powierza się Komisji na czas nieokreślony.

Niezwłocznie po przyjęciu aktu delegowanego Komisja powiadamia o tym równocześnie Parlament Europejski i Radę.

2. Przekazanie uprawnień, o którym mowa w ust. 1, może w dowolnym momencie zostać odwołane przez Parlament Europejski lub przez Radę.

Instytucja, która rozpoczęła wewnętrzną procedurę w celu podjęcia decyzji, czy zamierza ona odwołać przekazanie uprawnień, informuje drugą instytucję i Komisję, odpowiednio wcześniej przed podjęciem ostatecznej decyzji, wskazując przekazane uprawnienia które mogłyby zostać odwołane, oraz możliwe przyczyny tego odwołania.

Decyzja o odwołaniu kończy przekazanie uprawnień określonych w tej decyzji. Staje się ona skuteczna natychmiast lub od późniejszej daty, która jest w niej określona. Nie wpływa ona na ważność aktów delegowanych już obowiązujących. Jest ona publikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

3. Parlament Europejski i Rada mogą wyrazić sprzeciw wobec aktu delegowanego w terminie dwóch miesięcy licząc od daty zawiadomienia. Z inicjatywy Parlamentu Europejskiego lub Rady termin ten jest przedłużany o miesiąc.

Jeśli ani Parlament Europejski ani Rada nie wyrażą w tym terminie sprzeciwu wobec aktu delegowanego, jest on publikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* oraz wchodzi w życie z dniem podanym w tym akcie.

Akt delegowany może zostać opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* i wejść w życie przed upływem tego terminu, jeśli zarówno Parlament Europejski, jak i Rada poinformowały Komisję, że nie zamierzają zgłaszać sprzeciwu.

Jeśli Parlament Europejski lub Rada wyrażą sprzeciw wobec aktu delegowanego, nie wchodzi on w życie. Instytucja, która wyraża sprzeciw wobec aktu delegowanego, podaje uzasadnienie”.

- (5) Uchyła się artykuł 8.
- (6) Załączniki zastępuje się tekstem załącznika do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Transpozycja

1. Państwa członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej w terminie 18 miesięcy od momentu jej wejścia w życie. Niezwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów oraz tabelę korelacji pomiędzy tymi przepisami a niniejszą dyrektywą.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez państwa członkowskie.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Wejście w życie

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 4

Adresaci

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia [...] r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego
Przewodniczący
[...]

W imieniu Rady
Przewodniczący
[...]

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

NAZWY PRODUKTÓW, DEFINICJE I WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

I DEFINICJE

1. a) Soki owocowe

Produkt zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany, otrzymany z jednego lub większej ilości gatunków zdrowych, dojrzałych świeżych, schłodzonych lub zmrożonych owoców, z których jest otrzymywany, posiadający charakterystyczny kolor, aromat i smak typowy dla soku z danego owocu, z którego produkt jest wytwarzany.

Aromat, miazga i komórki miąższu pochodzące z tych samych gatunków owoców, rozdzielane podczas przetwarzania mogą być ponownie wprowadzone do soku.

W przypadku owoców cytrusowych, sok owocowy musi pochodzić z owocni wewnętrznej. Jednakże sok z limonek można otrzymać z całego owocu.

Niektóre soki owocowe można otrzymywać z owoców z pestkami, nasionami i skórką, które zazwyczaj nie powinny wchodzić w skład soku; jednakże części lub składniki pestek, nasion i skórek, których nie można usunąć za pomocą dobrych praktyk wytwórczych są dopuszczalne.

Mieszanie soku owocowego z przecierem owocowym jest dozwolone w produkcji soku owocowego.

b) Soki owocowe z koncentratu

Produkt otrzymany poprzez odtworzenie skoncentrowanego soku owocowego, zdefiniowanego w części I.2 przez dodanie wody pitnej spełniającej kryteria dyrektywy Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*.

Zawartość substancji stałych w produkcie końcowym spełnia minimalną wartość w skali Brix dla odtworzonego soku owocowego określonego w załączniku V.

Jeżeli sok owocowy z koncentratu produkowany jest z owoców niewymienionych w załączniku V, minimalna wartość w skali Brix odtworzonego soku owocowego odpowiada wartości w skali Brix soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji koncentratu.

W odniesieniu do czarnej porzeczki, gujawy, mango i passiflory minimalna wartość w skali Brix ma zastosowanie wyłącznie do odtworzonego soku owocowego i odtworzonego przecieru owocowego produkowanych w Unii Europejskiej.

Aromat, miazga i komórki miąższu pochodzące z soku, rozdzielane podczas przetwarzania mogą być ponownie wprowadzone do tego samego soku.

Sok produkowany jest z zastosowaniem odpowiednich procesów, które zachowują istotne właściwości chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

Mieszanie soku owocowego i/lub zagęszczonego soku owocowego z przecierem owocowym i/lub zagęszczonym przecierem owocowym jest dopuszczalne w produkcji soków owocowych z koncentratu.

2. Zagęszczone soki owocowe

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby gatunków poprzez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody. Jeżeli produkt przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia należy usunąć co najmniej 50 % wody.

Aromat, miazga i komórki miąższu pochodzące z soku, rozdzielane podczas przetwarzania mogą być ponownie wprowadzone do koncentratu soku owocowego.

3. Soki owocowe produkowane z użyciem ekstrakcji wodnej

Produkt otrzymany z użyciem dyfuzji wody z:

- miazgi całego owocu, z której sok nie może zostać otrzymany żadnymi innymi metodami, lub
- odwodnionego całego owocu.

Produkty tego typu mogą być zagęszczane i odtwarzane. Zawartość substancji stałych w produkcie końcowym spełnia minimalną wartość w skali Brix dla odtworzonego soku owocowego określonego w załączniku V.

4. Odwodnione soki owocowe/soki owocowe w proszku

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby gatunków poprzez fizyczne usunięcie w zasadzie całej zawartości wody.

5. Nektar owocowy

Produkt zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody i cukru oraz/lub miodu do produktów zdefiniowanych w części I pkt 1-4, do przecieru owocowego i/lub zagęszczonego przecieru owocowego lub/i do mieszanki tych produktów tak, aby produkt spełniał dodatkowo wymagania przewidziane w załączniku IV.

W przypadku nektarów owocowych produkowanych bez dodatku cukru lub o niskiej zawartości energetycznej, cukry można zastąpić całkowicie lub częściowo substancjami słodzącymi, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008

Aromat, miazga i komórki miąższu z tych samych gatunków owoców, rozdzielane podczas przetwarzania, mogą być ponownie wprowadzone do nektaru owocowego.

II ZATWIERDZONE SKŁADNIKI, PROCESY OBRÓBK I SUBSTANCJE

1. Skład

Gatunki odpowiadające nazwom botanicznym wymienionym w załączniku V używa się w produkcji soków, przecierów oraz nektarów owocowych noszących nazwę danego owocu lub powszechnie stosowaną nazwę produktu.. W przypadku gatunków owoców nie zamieszczonych w załączniku V, używa się prawidłowej nazwy botanicznej lub nazwy pospolitej.

Dla soku owocowego, wartość w skali Brixa odpowiada wartości w tej skali dla soku otrzymanego z danego owocu i nie podlega modyfikacji, chyba że poprzez zmieszanie z sokiem otrzymanym z takiego samego gatunku owocu.

Minimalna wartość w skali Brixa jest ustanowiona w załączniku V z wyłączeniem jakichkolwiek możliwych składników i dodatków w postaci stałej.

2. Zatwierdzone składniki

- Dodanie witamin i składników mineralnych zatwierdzonych rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji** jest dopuszczalne.
- Aromat, miazga, komórki miąższu ponownie wprowadzone do soku owocowego, nektary owocowe, soki owocowe z koncentratu oraz zagęszczone soki owocowe mogą być odtworzone z tych samych gatunków owoców.
- Sole kwasu winowego mogą być ponownie wprowadzane wyłącznie do soku winogronowego.
- Dopuszcza się dodawanie cukru i/lub miodu wyłącznie w przypadku nektarów (do 20 % wagi końcowego produktu) i niektórych produktów określonych w załączniku III.
- W stosunku do produktów zdefiniowanych w części I pkt 1-5, w celu uregulowania kwasowości, dopuszcza się dodanie soku cytrynowego i/lub soku z limonek i/lub zagęszczonego soku cytrynowego i/lub zagęszczonego soku z limonek do 3 g na litr soku, wyrażonych jako bezwodny kwas cytrynowy.
- Dopuszcza się stosowanie dwutlenku węgla jako składnika.

Dopuszcza się dodawanie soli, przypraw i ziół do soku pomidorowego i soku pomidorowego z koncentratu.

Dodanie do tego samego soku jednocześnie cukrów i soku cytrynowego lub soku z limonek, zagęszczonego lub nie, lub środków zakwaszających dopuszczonych przez rozporządzenie (WE) 1333/2008 jest zakazane w przypadku określonych produktów, przedstawionych w załączniku III.

3. Dopuszczone procesy obróbki i substancje

- Przetwarzanie w drodze ekstrakcji mechanicznej.
- Zwykle przetwarzanie fizyczne, łącznie z automatyczną ekstrakcją wodną (dyfuzja) jadalnych części owoców, innych niż winogrona, służące do

produkcji zagęszczonych soków owocowych, pod warunkiem, że w ten sposób otrzymane zagęszczone soki owocowe są zgodne z wymogami przewidzianymi w części I pkt 1.

- W przypadku stosowania do soku winogronowego obróbki dwutlenkiem siarki, dopuszczona jest desulfatacja środkami fizycznymi, pod warunkiem, że łączna ilość SO₂, obecna w gotowym produkcie, nie przekroczy 10 mg/l.
- Preparaty enzymatyczne pektynazy (rozkładające pektyny), proteinazy (rozszczepiające białka) i amylazy (rozkładające skrobię) spełniające wymogi rozporządzenia (WE) nr 1332/2008.
- Żelatyna spożywcza,
- Taniny,
- Żel krzemionkowy (forma koloidalna)
- Węgiel drzewny,
- Azot,
- Gliny adsorpcyjne (bentonit).
- Chemicznie obojętny środek wspomagający filtrację oraz czynniki strąceniowe (np. perlit, diatomit płukany, celuloza, nierozpuszczalny poliamid, poliwinylpolipirrolidon, polistyren) zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG***.
- Chemicznie obojętne środki adsorpcyjne zgodne z dyrektywami w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami żywnościowymi oraz używane do obniżania zawartości limonoidu i narynginy w soku cytrynowym bez znaczącego oddziaływania na zawartość glukozydów limonoidowych, kwasów, cukrów (włączając oligosacharydy) lub składników mineralnych.

* Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32.

** Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.

*** Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

ZAŁĄCZNIK II

DEFINICJE SUROWCÓW

Do celów niniejszej dyrektywy mają zastosowanie następujące definicje:

1. Owoc

Dla celów niniejszej dyrektywy, uznaje się pomidor za owoc.

2. Przecier owocowy

Zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany produkt otrzymany przez przetarcie przez sito, rozdrobnienie lub zmielenie jadalnych części całego lub obranego owocu bez usuwania soku.

Owoc musi być zdrowy, odpowiednio dojrzały i świeży lub zakonserwowany za pomocą środków fizycznych lub środków użytych zgodnie z przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

3. Zagęszczony przecier owocowy

Produkt otrzymany z przecieru owocowego przez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody.

Aromat, otrzymany za pomocą odpowiednich środków fizycznych, określonych w części II pkt 3, może zostać ponownie wprowadzony do zagęszczonego przecieru owocowego, pod warunkiem, że pochodzi z tych samych gatunków owoców.

4. Aromat

Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) 1334/2008, aromaty przeznaczone do ponownego wprowadzenia do soku otrzymuje się podczas przerobu danego owocu, poprzez zastosowanie odpowiednich procesów fizycznych. Procesy te mogą być stosowane w celu utrzymania, konserwowania lub ustabilizowania jakości aromatu i obejmują w szczególności wyciskanie, ekstrakcję, destylację, filtrację, adsorpcję, ewaporację, frakcjonowanie i zagęszczanie.

Aromat utrzymuje się z jadalnych części owocu; dopuszczalne są jednak również olejki wyciskane na zimno ze skórki owoców cytrusowych oraz składniki uzyskiwane z pestek.

5. Cukry

- cukry zdefiniowane w dyrektywie 2001/111/WE*,
- syrop fruktozowy,
- cukry pochodzące z owoców.

6. Miód

Produkt zdefiniowany w dyrektywie 2001/110/WE**.

7. Miazga lub komórki miąższu

Produkty otrzymane z jadalnych części owocu tego samego gatunku, bez usuwania soku. W przypadku owoców cytrusowych miazga lub komórki miąższu są woreczkami (komórkami) sokowymi, uzyskanymi z endokarpu (owocni wewnętrznej).

* Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.

** Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

ZAŁĄCZNIK III

SZCZEGÓŁOWE OZNACZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU I

(a) „vruchtendrank”, dla nektarów owocowych;

(b) „Süßmost”

Oznaczenie „Süßmost” może być używane wyłącznie w połączeniu z nazwami produktów „Fruchtsaft” lub „Fruchtnektar”;

– dotyczy nektaru owocowego otrzymywanego wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszanki tych produktów, niesmacznych w stanie naturalnym z powodu ich naturalnie wysokiej kwaśności,

– dotyczy soku owocowego otrzymywanego z jabłek lub z gruszek, z dodatkiem jabłek w miarę potrzeby, ale bez dodatku cukru;

(c) „succo e polpa” lub „sumo e polpa”, dla nektarów otrzymywanych wyłącznie z przecieru owocowego i/lub zagęszczonego przecieru owocowego;

(d) „æblemest”, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

(e) „sur ... saft”, razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków bez dodatku cukru otrzymanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego,

„sød ... saft” lub „sødet ... saft” razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków otrzymanych z tych owoców, z dodatkiem więcej niż 200 g cukru na litr;

(f) „äpplemust”, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

(g) „mosto”, synonim soku winogronowego;

(h) Owoce rokitnika zwyczajnego, *Hippophae rhamnoides* L, dla soku z jagód

ZAŁĄCZNIK IV

SPECJALNE PRZEPISY DOTYCZĄCE NEKTARÓW OWOCOWYCH

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku i/lub przecieru w % objętości produktu końcowego
I. Owoce o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.	
Owoce passiflory	25
Quito naranjillos	25
Czarne porzeczki	25
Białe porzeczki	25
Porzeczki czerwone	25
Agrest	30
Owoce rokitnika	25
Owoce tarniny	30
Śliwki	30
Śliwki węgierki	30
Owoce jarzębiny	30
Owoce dzikiej róży	40
Wiśnie właściwe (kwaśne)	35
Inne odmiany wiśni	40
Borówki czarne (czarne jagody)	40
Owoce bzu czarnego	50
Maliny	40
Morele	40
Truskawki	40
Owoce morwy/jeżyny	40
Żurawiny	30
Owoce pigwy	50
Cytryny i limonki	25
Inne owoce tej grupy	25
II. Owoce o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia	
Mango	25
Banany	25
Gujawa	25
Papaje	25
Liczi	25
Acerole (azeroles) (nieśplik neapolitański)	25

Flaszowiec miękkościernisty (soursop)	25
Nektary owocowe z	Minimalna zawartość soku i/lub przecieru owocowego (% w produkcie końcowym)
Flaszowiec siatkowaty lub flaszowiec peruwiański (bullock's heart lub custard)	25
Flaszowiec łuskowaty (sugar apples)	25
Granaty	25
Owoce nerkowca	25
Śliwiec purpurowy (spanish plums)	25
Śliwiec (umbu)	25
Inne owoce tej grupy	25
III. Owoce, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia:	
Jabłka	50
Gruszki	50
Brzoskwinie	50
Owoce cytrusowe oprócz cytryn i limonek	50
Ananasy	50
Pomidory	50
Inne owoce tej grupy	50

ZAŁĄCZNIK V

MINIMALNE WARTOŚCI W SKALI BRIXA DLA ODTWORZONEGO SOKU OWOCOWEGO I ODTWORZONEGO PRZECIERU OWOCOWEGO

<u>Nazwa zwyczajowa owocu</u>	<u>Nazwa botaniczna</u>	<u>Minimalne wartości w skali Brixu dla odtworzonego soku owocowego i odtworzonego przecieru owocowego</u>
Jabłko*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Morela**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banan**	<i>Musa x paradisiacal L.</i> (wylączając banany rajskie)	21,0
Czarna porzeczka*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Winogrona*	<i>Vitis vinifera L. lub jej odmiany</i> <i>Vitis labrusca L. lub jej</i>	15,9
Grejpfrut*	<i>Citrus x paradise Macfad</i>	10,0
Gujawa**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Cytryna*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera Indica L.</i>	15,0
Pomarańcza*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Owoce passiflory*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Brzoskwinia**	<i>Prunus persica (L.) Batach var. persica</i>	10,0
Gruszka**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Malina*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Wiśnia*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Truskawka*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Pomidor	<i>Lycopersicon esculentum Mill.</i>	5,0
Mandarynka*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

W przypadku produktów oznaczonych gwiazdką (*), które wytwarzane są w postaci soku, minimalna gęstość względna oznaczana jest w odniesieniu do wody 20/20°C.

W przypadku produktów oznaczonych podwójną gwiazdką (**), które wytwarzane są w postaci przecieru, oznaczana jest wyłącznie minimalna odczytywana wartość w skali Brix (bez korekty kwasowości).