

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► **B**

RÅDETS DIREKTIV 2001/112/EG

av den 20 december 2001

om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel

(EGT L 10, 12.1.2002, s. 58)

Ändrad genom:

Officiella tidningen

		nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Rådets förordning (EG) nr 1182/2007 av den 26 september 2007	L 273	1	17.10.2007
► <u>M2</u>	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008	L 354	7	31.12.2008
► <u>M3</u>	Kommissionens direktiv 2009/106/EG av den 14 augusti 2009	L 212	42	15.8.2009
► <u>M4</u>	Europaparlamentets och rådets direktiv 2012/12/EU av den 19 april 2012	L 115	1	27.4.2012
► <u>M5</u>	Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 1040/2014 av den 25 juli 2014	L 288	1	2.10.2014



RÅDETS DIREKTIV 2001/112/EG

av den 20 december 2001

om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 37 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ⁽¹⁾,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande ⁽²⁾,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ⁽³⁾, och

av följande skäl:

- (1) I överensstämmelse med slutsatserna från Europeiska rådet i Edinburgh den 11–12 december 1992, vilka bekräftades av Europeiska rådet i Bryssel den 10–11 december 1993, bör vissa vertikala direktiv på livsmedelsområdet förenklas så att de endast tar upp de viktigaste krav som de produkter som direktiven avser skall uppfylla för att kunna åtnjuta för fri rörlighet på den inre marknaden.
- (2) Syftet med rådets direktiv 93/77/EEG av den 21 september 1993 om fruktsaft och vissa liknande produkter ⁽⁴⁾, var att kodifiera direktiv 75/726/EEG ⁽⁵⁾ om samma ämne.
- (3) Direktiven 75/726/EEG och 93/77/EG motiverades med att skillnaderna mellan de nationella lagstiftningarna beträffande fruktjuice och nektar avsedda som livsmedel kunde leda till illojal konkurrens och vilseleda konsumenterna och därmed direkt inverka på upprättandet av den gemensamma marknaden och på dess sätt att fungera.
- (4) I dessa direktiv fastställs därför gemensamma regler för sammansättning, användning av förbehållna beteckningar, egenskaper vid framställning och märkning av de berörda produkterna, för att säkerställa deras fria rörlighet inom gemenskapen.
- (5) Direktiv 93/77/EEG bör för klarhetens skull omarbetas så att reglerna om villkoren för framställning och saluföring av fruktjuice och vissa liknande produkter blir mer lättillgängliga.
- (6) Direktiv 93/77/EEG bör också anpassas till den allmänna gemenskapslagstiftning som gäller livsmedel, särskilt den som avser märkning, färgämnen, sötningsmedel och andra godkända tillsatser.

⁽¹⁾ EGT C 231, 9.8.1996, s. 14.

⁽²⁾ EGT C 279, 1.10.1999, s. 92.

⁽³⁾ EGT C 56, 24.2.1997, s. 20.

⁽⁴⁾ EGT L 244, 30.9.1993, s. 23. Direktivet senast ändrat genom 1994 års anslutningsakt.

⁽⁵⁾ EGT L 311, 1.12.1975, s. 40.

▼B

- (7) Bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 7.2 och 7.5 i detta, bör tillämpas på vissa villkor: det bör klart anges när en produkt är en blandning av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, och, när det gäller fruktnectar, när den har erhållits helt eller delvis från en koncentrerad produkt. Ingrediensförteckningen på märkningen bör innehålla namnen på såväl de fruktjuicer som de fruktjuicer av koncentrat som använts.
- (8) Om inte annat följer av rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdesdeklaration för livsmedel⁽²⁾, är det tillåtet i vissa medlemsstater att tillsätta vitaminer till de produkter som definieras i detta direktiv. Denna möjlighet är dock inte avsedd att utsträckas till att gälla inom hela gemenskapen. Medlemsstaterna får därför tillåta eller förbjuda tillsats av vitaminer och även mineralämnen som en del av framställningsprocessen, men under alla omständigheter måste principen om fri rörlighet för varor inom gemenskapen följas, i enlighet med reglerna och principerna i fördraget.
- (9) I enlighet med subsidiaritets- och proportionalitetsprinciperna i artikel 5 i fördraget kan medlemsstaterna inte i tillräcklig utsträckning uppnå målet att fastställa gemensamma definitioner och regler för de berörda produkterna och anpassa bestämmelserna till allmän gemenskapslagstiftning om livsmedel och det kan därför, på grund av detta direktivs art, bättre uppnås på gemenskapsnivå. Detta direktiv går inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå det ovannämnda målet.
- (10) De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter⁽³⁾.
- (11) För att inte nya hinder för den fria rörligheten skall uppkomma bör medlemsstaterna avstå från att för de berörda produkterna anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Detta direktiv skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I.

⁽¹⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

⁽²⁾ EGT L 276, 6.10.1990, s. 40.

⁽³⁾ EGT L 184, 7.7.1999, s. 23.

▼M4

Produkterna som definieras i bilaga I omfattas av bestämmelser i unionslagstiftningen för livsmedel, såsom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet⁽¹⁾, om inget annat föreskrivs i detta direktiv.

▼B*Artikel 3*

Direktiv 2000/13/EG skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I på följande villkor.

1. a) Beteckningarna i bilaga I skall endast tillämpas på de produkter som anges där och skall, utan att det påverkar tillämpningen av punkt b, användas i handeln för att beteckna dessa produkter.
- b) Som ett alternativ till de beteckningar som anges i punkt a finns i bilaga III en förteckning över särskilda beteckningar. Dessa beteckningar får användas på det språk och enligt de villkor som anges i bilaga III.
2. När produkten erhålls ur en enda fruktsort, skall namnet på denna frukt ersätta ordet ”frukt”.

▼M4

3. När produkten framställs av två eller fler fruktsorter, förutom när citronjuice och/eller limejuice används enligt de villkor som fastställs i punkt 2 i del II i bilaga I, ska beteckningen bestå av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår, såsom anges i ingrediensförteckningen. Emellertid får, för produkter som framställs av tre eller fler fruktarter, uppgiften om de använda arterna ersättas av orden ”blandad frukt” eller ett liknande uttryck, eller av antalet använda fruktarter.

▼B

5. Återställandet av de produkter som definieras i del I i bilaga I till ursprungligt skick med hjälp av sådana ämnen som är absolut nödvändiga för processen skall inte innebära någon skyldighet att på märkningen ange de ingredienser som använts för detta ändamål.

Tillsats till fruktjuice av extra fruktkött eller celler enligt bilaga II skall anges på märkningen.

⁽¹⁾ EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

▼B

6. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 7.2 och 7.5 i direktiv 2000/13/EG skall, för blandningar av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, och fruktnectar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter, uppgifter ►**M3** ”från koncentrat” ◄ eller, där så är lämpligt, ►**M3** ”delvis från koncentrat” ◄ finnas på märkningen. Denna uppgift skall finnas i omedelbar anslutning till beteckningen, framträda tydligt och vara skriven med tydliga bokstäver.
7. För fruktnectar skall minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa anges med ”frukttinnehåll minst... %” på märkningen. Denna uppgift skall finnas i samma synfält som beteckningen.

▼M4*Artikel 4*

Vid märkningen av koncentrerad fruktjuice enligt punkt 2 i del I i bilaga I, vilken inte är avsedd för direkt konsumtion, ska mängden av tillsatt citronjuice, limejuice eller surhetsreglerande medel som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾ anges. Denna upplysning ska stå på ett av följande ställen, nämligen

— på förpackningen,

— på en etikett på förpackningen, eller

— i en medföljande handling.

▼B*Artikel 5*

Medlemsstaterna får inte anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv för produkterna i bilaga I.

▼M4

Detta direktiv ska tillämpas på produkter som definieras i bilaga I och som släpps ut på marknaden i unionen i enlighet med förordning (EG) nr 178/2002.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.

▼B*Artikel 6*

Utan att det påverkar tillämpningen av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel ⁽¹⁾, får endast de bearbetningsmetoder och ämnen som anges i del II i bilaga I och de råvaror som överensstämmer med bilaga II användas vid framställning av de produkter som definieras i del I i bilaga I. Dessutom skall fruktnektar överensstämma med bestämmelserna i bilaga IV.

▼M4*Artikel 7*

I syfte att anpassa bilagorna till detta direktiv till utvecklingen av relevanta internationella standarder och ta hänsyn till de tekniska framstegen, ska kommissionen ges befogenhet att anta delegerade akter i enlighet med artikel 7a för att ändra bilagorna till detta direktiv, med undantag för del I i bilaga I och bilaga II.

Artikel 7a

1. Kommissionen ska ges befogenhet att anta delegerade akter, med förbehåll för de villkor som anges i denna artikel.

2. Den befogenhet att anta delegerade akter som avses i artikel 7 ska ges till kommissionen för en period av fem år från och med den 28 oktober 2013. Kommissionen ska utarbeta en rapport om delegeringen av befogenhet senast nio månader före utgången av perioden av fem år. Delegeringen av befogenhet ska genom tyst medgivande förlängas med perioder av samma längd, såvida inte Europaparlamentet eller rådet motsätter sig en sådan förlängning senast tre månader före utgången av perioden i fråga.

3. Den delegering av befogenhet som avses i artikel 7 får när som helst återkallas av Europaparlamentet eller rådet.

Ett beslut om återkallelse innebär att delegeringen av den befogenhet som anges i beslutet upphör att gälla. Beslutet får verkan dagen efter det att det offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*, eller vid ett senare i beslutet angivet datum. Det påverkar inte giltigheten av delegerade akter som redan har trätt i kraft.

4. Så snart kommissionen antar en delegerad akt ska den samtidigt delge Europaparlamentet och rådet denna.

⁽¹⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom direktiv 94/34/EG (EGT L 237, 10.9.1994, s. 1).

▼M4

5. En delegerad akt som antas enligt artikel 7 ska träda i kraft endast om varken Europaparlamentet eller rådet har gjort invändningar mot den delegerade akten inom en period av två månader från den dag då akten delgavs Europaparlamentet och rådet, eller om både Europaparlamentet och rådet, före utgången av den perioden, har underrättat kommissionen om att de inte kommer att invända. Denna period ska förlängas med två månader på Europaparlamentets eller rådets initiativ.

▼B*Artikel 9*

Direktiv 93/77/EEG skall upphävas med verkan från den 12 juli 2003.

Hänvisningar till det upphävda direktivet 93/77/EG skall tolkas som hänvisningar till det här direktivet.

Artikel 10

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före juli 12 juli 2003. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Dessa åtgärder skall tillämpas för att

- tillåta saluföring av de produkter som definieras i bilaga I, om de överensstämmer med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv, med verkan från 12 juli 2003,
- förbjuda saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv, med verkan från 12 juli 2004.

Saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv och som har märkts före 12 juli 2004 i enlighet med direktiv 93/77/EEG får dock fortsätta till dess att lagren av dessa produkter är tömda.

När en medlemsstat vidtar dessa åtgärder skall åtgärderna innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 11

Detta direktiv träder i kraft samma dag som det offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 12

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼ **M4***BILAGA I***PRODUKTERNAS BETECKNINGAR, DEFINITIONER OCH EGENSKAPER****I. DEFINITIONER****1. a) Fruktjuice**

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls från de ätliga delarna av färsk eller kyld/fryst sund och mogen frukt, antingen en enda art eller en blandning av flera arter, med den karakteristiska färg, arom och smak som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktjuicen.

När det gäller citrusfrukter ska fruktjuicen komma från fruktköttet (endokarpet). Limejuice får emellertid framställas av hela frukten.

När juicer framställs av frukter med kärnor, frön och skal, ska bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön och skal inte ingå i juicen. Denna bestämmelse ska inte gälla om bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön eller skal inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningssed.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

b) Fruktjuice från koncentrat

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 2 med dricksvatten som uppfyller kriterierna som anges i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten⁽¹⁾.

Halten löslig torrsubstans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna Brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga V.

Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i bilaga V ska det lägsta tillåtna Brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara Brixtalet för den fruktjuice som utvunnits från den frukt som använts för att framställa koncentratet.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktart får återställas till fruktjuicen från koncentrat.

Fruktjuicen från koncentrat bereds genom lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

Blandning av fruktjuice och/eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

⁽¹⁾ EGT L 330, 5.12.1998, s. 32.

▼ M4**2. Koncentrerad fruktjuice**

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 % av vattnet avlägsnas.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhålls från samma fruktarter får återställas till den koncentrerade fruktjuicen.

3. Vattenextraherad fruktjuice

Den produkt som erhålls genom diffusion med vatten av

— köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska medel eller

— torkade hela frukter.

4. Dehydratiserad fruktjuice/fruktjuice i pulverform

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas fysikaliskt.

5. Fruktnektar

En jäsbar men ojäst produkt som

— erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1–4, fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och

— uppfyller kraven i bilaga IV.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerade energivärden får sockerarterna, utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel⁽¹⁾, helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med förordning (EG) nr 1333/2008.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhålls från samma fruktarter får återställas till fruktnektarn.

**II. TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄM-
NEN****1. Sammansättning**

De fruktarter som motsvarar det botaniska namnet i bilaga V ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréer och fruktnektar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktarter som inte ingår i bilaga V ska det korrekta botaniska namnet eller det vedertagna namnet användas.

För fruktjuice ska Brixtalet vara detsamma som för juice som extraherats från frukten, och får inte ändras, utom vid blandning av juicen med juice från samma fruktart.

⁽¹⁾ EUT L 404, 30.12.2006, s. 9.

▼M4

Det lägsta tillåtna Brixtal som fastställs i bilaga V för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré gäller utan löslig torrsbstans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

2. Tillåtna ingredienser

Enbart följande ingredienser får tillsättas produkterna som anges i del I, nämligen

— vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel⁽¹⁾,

— livsmedelstillsatser som är godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008,

och dessutom

— när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice: återställda aromer, fruktkött och celler,

— när det gäller druvjuice: återställda salter från vinsyra,

— när det gäller fruktnectar: återställda aromer, fruktkött och celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av slutprodukten totalvikt och/eller sötningsmedel,

ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning (EG) nr 1333/2008; om fruktnectar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas på etiketten: ”innehåller naturligt förekommande socker”,

— när det gäller produkter som anges i leden a, b första strecksatsen, c, e andra strecksatsen och h i bilaga III: sockerarter och/eller honung,

— när det gäller de produkter som definieras i punkterna 1–5 i del I är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra,

— när det gäller tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: salt, kryddor och aromatiska örter.

3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Enbart följande bearbetningsmetoder får tillämpas, och enbart följande ämnen får tillsättas till de produkter som anges i del I:

⁽¹⁾ EUT L 404, 30.12.2006, s. 26.

▼ M4

- Mekaniska extraktionsprocesser.
- Sedvanliga fysikaliska processer, inklusive vattenextraktion (diffusion) ur de ätliga delarna av frukt med undantag av vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i punkt 1 i del I.
- För druvjuice, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts, är avsvavling med fysikaliska medel tillåten under förutsättning att den totala halten SO₂ i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.
- Enzymberedningar: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer ⁽¹⁾.
- Ätligt gelatin.
- Garvsyror.
- Kiselgel.
- Kol.
- Kvävgas.
- Bentonit som adsorbent.
- Kemiskt inerta filtermedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel ⁽²⁾.
- Kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med förordning (EG) nr 1935/2004 och som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (däribland oligosackarider) eller mineraler.

▼ M5

- Växtproteiner från vete, ärtor och potatis för klarning.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

▼ **M4***BILAGA II***DEFINITIONER AV RÅVAROR**

I detta direktiv används följande definitioner med de betydelser som här anges:

1. **Frukt**

All frukt. Vid tillämpningen av detta direktiv ska även tomater betraktas som frukt.

Frukten ska vara sund, lämpligt mogen och färsk eller konserverad med fysikaliska medel eller genom behandling, inklusive behandling efter skörd, i enlighet med unionslagstiftningen.

2. **Fruktpuré**

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska processer som passering, mosning eller malning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

3. **Koncentrerad fruktpuré**

En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysikaliskt avlägsnar en viss andel av dess vatteninnehåll.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska medel enligt punkt 3 i del II i bilaga I, och som uteslutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

4. **Arom**

Utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel⁽¹⁾ ska aromer för rekonstituering utvinnas i samband med bearbetningen av frukten genom lämpliga fysikaliska processer. Dessa fysikaliska processer kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera aromernas kvalitet och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentrerad.

Aromämnen erhålls från frukternas ätbara delar; kallpressad olja från citrusskal och delar av kärnorna kan emellertid också användas.

5. **Socker**

— sockerarter enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel⁽²⁾,

— fruktossirap,

— sockerarter från frukt.

6. **Honung**

Den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung⁽³⁾.

7. **Fruktkött eller celler**

Produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Vidare, när det gäller citrusfrukter, är fruktkött eller celler de saftsäckar som erhålls från endokarpet.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ EGT L 10, 12.1.2002, s. 53.

⁽³⁾ EGT L 10, 12.1.2002, s. 47.

▼ **M4***BILAGA III***SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER
FÖRTECKNADE I BILAGA I**

a) "Vruchtendrank" för fruktnectar.

b) "Süßmost"

Beteckningen "Süßmost" får endast användas tillsammans med sådana produktbeteckningar som "Fruchtsaft" eller "Fruchtnectar",

— för fruktnectar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,

— för fruktjuice från äpplen eller päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsatt socker.

c) "Succo e polpa" eller "sumo e polpa" för fruktnectar som erhålls uteslutande från fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré.

d) "Äblemost" för äpplejuice utan tillsatt socker.

e) — "Sur ... saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsatt socker och som erhålls från svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

— "Sød ... saft" eller "sødet ... saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer om mer än 200 g socker tillsatts per liter.

f) "äppelmust/äpplemust" för äpplejuice utan tillsatt socker.

g) "mosto", som synonym för druvjuice.

h) "smiltsērķķu sula ar cukuru" eller "astelpaju mahl suhkruga" eller "słodzony sok z rokitnika" för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.

▼ **M4***BILAGA IV***SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR**

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice-och/eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
I. Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Passionsfrukt	25
Lulo	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Mullbär/Björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citroner och limefrukter	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
II. Frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Mango	25
Bananer	25
Guava	25

▼ **M4**

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice-och/eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
Papaya	25
Litchiplommon	25
Azarolhagtorn	25
Taggannonna	25
Nätannonna	25
Sockeräpplen	25
Granatäpplen	25
Cashewäpple	25
Rött balsamplommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
III. Fukt med råsaft som är drickbar i naturligt tillstånd	
Äpplen	50
Päron	50
Persikor	50
Citrusfrukter utom citron och lime	50
Ananas	50
Tomater	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

▼ **M4***BILAGA V***LÄGSTA TILLÅTNA BRIXTAL FÖR REKONSTITUERAD FRUKTJUICE OCH REKONSTITUERAD FRUKTPURÉ**

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna Brixvärde
Äpple (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (förutom mjölbanan)	21,0
Svarta vinbär (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Vindruva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider därav <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider därav	15,9
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Apelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Persika (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Päron (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkörsbär (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

För produkter märkta med en asterisk (*), vilka framställs som juicer, bestäms en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20 °C.

För produkter märkta med två asterisker (**), vilka framställs som puré, bestäms endast ett lägsta okorrigerat Brixtal (utan korrigering för syra).