

I

(Lovgivningsmæssige retsakter)

DIREKTIVER

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV 2012/12/EU

af 19. april 2012

om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION
HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions
funktionsmåde, særlig artikel 43, stk. 2,

under henvisning til forslag fra Europa-Kommissionen,

efter fremsendelse af udkast til lovgivningsmæssig retsakt til de
nationale parlamenter,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske
og Sociale Udvalg ⁽¹⁾,

efter den almindelige lovgivningsprocedure ⁽²⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) For at beskytte forbrugernes interesser og fremme den frie bevægelighed for frugtsaft og visse lignende produkter i Unionen blev der ved Rådets direktiv 2001/112/EF ⁽³⁾ fastsat specifikke bestemmelser for fremstilling, sammensætning og mærkning af de pågældende produkter. Disse regler bør tilpasses til den tekniske udvikling og så vidt muligt til udviklingen i relevante internationale standarder, navnlig Codex' generelle standard for frugtsaft og nektar (Codex Stan 247-2005), der blev vedtaget af Codex Alimentarius-Kommissionen på det 28. møde afholdt den 4.-9. juli 2005 (»Codex-standard«). Codex-standard fastsætter navnlig kvalitetsfaktorer og mærkningskrav for frugtsaft og lignende produkter.

⁽¹⁾ EUT C 84 af 17.3.2011, s. 45.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets holdning af 14.12.2011 (endnu ikke offentliggjort i EUT) og Rådets afgørelse af 8.3.2012 (endnu ikke offentliggjort i EUT).

⁽³⁾ EFT L 10 af 12.1.2002, s. 58.

(2) Med forbehold af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ⁽⁴⁾ er det nødvendigt at ændre de specifikke bestemmelser i direktiv 2001/112/EF vedrørende mærkning af frugtsaft og lignende produkter, således at de kommer til at afspejle de nye regler om tilladte ingredienser, f.eks. reglerne vedrørende tilsætning af sukker, der ikke længere er tilladt i frugtsaft. For andre produkters vedkommende bør tilsat sukker fortsat fremgå af mærkningen i overensstemmelse med direktiv 2000/13/EF.

(3) Ernæringsanprisningen »uden tilsat sukker«, som er opført i bilaget til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer ⁽⁵⁾, er blevet brugt i forbindelse med frugtsafter i meget lang tid. I lyset af de nye krav til frugtsafters sammensætning, som fastsættes ved dette direktiv, vil denne anprisnings bortfald fra den ene dag til den anden efter en overgangsperiode måske have til følge, at det ikke umiddelbart er muligt at skelne klart mellem frugtsafter og andre drikke ud fra, hvorvidt der er tilsat sukker til produkterne, hvilket ville være til ulempe for frugtsaftsektoren. For at give industrien mulighed for at informere forbrugerne fyldestgørende bør det være muligt i en begrænset periode at anvende et udsagn, som indikerer, at frugtsaft ikke indeholder tilsat sukker.

(4) For at bringe bilagene til direktiv 2001/112/EF i overensstemmelse med udviklingen i relevante internationale standarder og for at tage højde for den tekniske udvikling bør beføjelsen til at vedtage retsakter i overensstemmelse med artikel 290 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde delegeres til Kommissionen for så vidt angår ændring af disse bilag, med undtagelse af bilag I, del I, og bilag II. Det er navnlig vigtigt, at Kommissionen gennemfører relevante høringer under sit forberedende arbejde, herunder på ekspertniveau. Kommissionen bør i

⁽⁴⁾ EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

⁽⁵⁾ EUT L 404 af 30.12.2006, s. 9.

forbindelse med forberedelsen og udarbejdelsen af delegerede retsakter sørge for samtidig, rettidig og hensigtsmæssig fremsendelse af relevante dokumenter til Europa-Parlamentet og Rådet.

- (5) For at gøre det muligt for medlemsstaterne at vedtage de nationale love og administrative bestemmelser, der er nødvendige for at efterkomme dette direktiv, bør der fastsættes en gennemførelsesfrist på 18 måneder. I den periode bør kravene i direktiv 2001/112/EF uden de ændringer, der indføres med nærværende direktiv, fortsat finde anvendelse.
- (6) For at tage hensyn til interesserne hos de økonomiske aktører, der markedsfører eller mærker deres produkter i overensstemmelse med de bestemmelser, der finder anvendelse før indførelsen af de nationale bestemmelser, der gennemfører dette direktiv, er det nødvendigt at fastsætte hensigtsmæssige overgangsforanstaltninger. Derfor bør det i dette direktiv bestemmes, at disse produkter fortsat kan markedsføres i en begrænset periode efter gennemførelsesfristen.
- (7) Målet for dette direktiv, nemlig at foretage en tilpasning af direktiv 2001/112/EF til den tekniske udvikling og samtidig hermed tage Codex-standarden i betragtning, kan ikke i tilstrækkelig grad opfyldes af medlemsstaterne og kan derfor bedre nås på EU-plan; Unionen kan derfor vedtage foranstaltninger i overensstemmelse med nærhedsprincippet, jf. artikel 5 i traktaten om Den Europæiske Union. I overensstemmelse med proportionalitetsprincippet, jf. nævnte artikel, går dette direktiv ikke videre, end hvad der er nødvendigt for at nå dette mål.
- (8) Direktiv 2001/112/EF bør ændres i overensstemmelse hermed —

VEDTAGET DETTE DIREKTIV:

Artikel 1

Ændringer af direktiv 2001/112/EF

I direktiv 2001/112/EF foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 1 tilføjes følgende stykke:

»De i bilag I definerede produkter er underlagt bestemmelser i EU-retten, der gælder for fødevarer, såsom Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (*), medmindre andet er bestemt i dette direktiv.

(*) EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.«

- 2) Artikel 2 udgår.

- 3) I artikel 3 foretages følgende ændringer:

- a) Nr. 3) affattes således:

»3) Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugter, består varebetegnelsen af angivelse af de anvendte frugter i aftagende størrelsesorden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré, jf. ingredienslisten, dog ikke når der er anvendt citronsaft og/eller limesaft på de i bilag I, del II, punkt 2, anførte betingelser. Når et produkt er fremstillet af tre eller flere frugter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen »flere frugter« eller en tilsvarende angivelse eller med antallet af anvendte frugter.«

- b) Nr. 4) udgår.

- 4) Artikel 4 affattes således:

»Artikel 4

I mærkningen af koncentreret frugtsaft som omhandlet i bilag I, del I, punkt 2, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal det angives, om der er tilsat citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler som tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (*) og i givet fald hvor meget. Angivelsen skal være anbragt på et af følgende steder:

— på emballagen

— på en etikette på emballagen eller

— i et ledsagedokument.

(*) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.«

- 5) I artikel 5 tilføjes følgende stykke:

»Dette direktiv finder anvendelse på de i bilag I definerede produkter, der markedsføres i Unionen i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 178/2002.«

- 6) Artikel 7 affattes således:

»Artikel 7

Med henblik på at bringe bilagene til dette direktiv på linje med udviklingen i relevante internationale standarder og tage hensyn til den tekniske udvikling tillægges Kommissionen

beføjelser til i overensstemmelse med artikel 7a at vedtage delegerede retsakter til ændring af bilagene til dette direktiv, undtagen bilag I, del I, og bilag II.»

7) Følgende artikel indsættes:

»Artikel 7a

1. Beføjelsen til at vedtage delegerede retsakter tillægges Kommissionen på de i denne artikel fastsatte betingelser.

2. Beføjelsen til at vedtage delegerede retsakter, jf. artikel 7, tillægges Kommissionen for en periode på fem år fra den 28. oktober 2013. Kommissionen udarbejder en rapport vedrørende delegationen af beføjelser senest ni måneder inden udløbet af femårsperioden. Delegationen af beføjelser forlænges stiltiende for perioder af samme varighed, medmindre Europa-Parlamentet eller Rådet modsætter sig en sådan forlængelse senest tre måneder inden udløbet af hver periode.

3. Den i artikel 7 omhandlede delegation af beføjelser kan til enhver tid tilbagekaldes af Europa-Parlamentet eller Rådet.

En afgørelse om tilbagekaldelse bringer delegationen af de beføjelser, der er angivet i den pågældende afgørelse, til ophør. Den får virkning dagen efter offentliggørelsen af afgørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende* eller på et senere tidspunkt, der angives i afgørelsen. Den berører ikke gyldigheden af delegerede retsakter, der allerede er i kraft.

4. Så snart Kommissionen vedtager en delegeret retsakt, giver den samtidig Europa-Parlamentet og Rådet meddelelse herom.

5. En delegeret retsakt, vedtaget i henhold til artikel 7, træder kun i kraft, hvis hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har gjort indsigelse inden for en frist på to måneder fra meddelelsen af den pågældende retsakt til Europa-Parlamentet og Rådet, eller hvis Europa-Parlamentet og Rådet inden udløbet af denne frist begge har informeret Kommissionen om, at de ikke agter at gøre indsigelse. Fristen forlænges med to måneder på initiativ af Europa-Parlamentet eller Rådet.»

8) Artikel 8 udgår.

9) Bilagene erstattes af teksten i bilaget til nærværende direktiv.

Artikel 2

Gennemførelse

1. Medlemsstaterne vedtager de nødvendige love og administrative bestemmelser for at efterkomme dette direktiv senest den 28. oktober 2013. De tilsender straks Kommissionen disse love og administrative bestemmelser.

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, skal de indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for henvisningen fastsættes af medlemsstaterne.

Medlemsstaterne anvender disse love og administrative bestemmelser fra den 28. oktober 2013.

2. Medlemsstaterne meddeler Kommissionen de vigtigste love og administrative bestemmelser, som de udsteder på det område, der er omfattet af dette direktiv.

Artikel 3

Overgangsbestemmelser

1. Produkter, der er markedsført eller mærket i overensstemmelse med direktiv 2001/112/EF inden den 28. oktober 2013, kan fortsat markedsføres indtil den 28. april 2015.

2. Udsagnet »fra den 28. oktober 2015 indeholder frugtsaft ikke tilsat sukker« kan fremgå af mærkningen i samme synsfelt som de i bilag I, del I, punkt 1-4, nævnte varebetegnelser indtil den 28. oktober 2016.

Artikel 4

Ikrafttræden

Dette direktiv træder i kraft på dagen for dets offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Artikel 5

Adressater

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Strasbourg, den 19. april 2012.

På Europa-Parlamentets vegne
M. SCHULZ
Formand

På Rådets vegne
M. BØDSKOV
Formand

BILAG

»BILAG I

VAREBETEGNELSER, DEFINITIONER AF PRODUKTERNE OG KARAKTERISTISKE EGENSKABER

I. DEFINITIONER

1. a) **Frugtsaft**

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet af den spiselige del af frugter, der er sunde og modne, friske eller konserverede ved nedkøling eller frysning, af en eller flere arter, og som er i besiddelse af den farve, aroma og smag, der er karakteristisk for saften af de frugter, hvorfra produktet hidrører.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i saften.

For så vidt angår citrusfrugter, skal saften hidrøre fra den afskallede frugt. Limesaft kan imidlertid stamme fra hele frugten.

I de tilfælde, hvor frugtsafer fremstilles af frugter med kerner, frø og skal, må dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke indgå i saften. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse i de tilfælde, hvor dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis.

Det er tilladt at blande frugtsaft med frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft.

b) **Frugtsaft fra koncentrat**

Produkt fremstillet ved rekonstituering af koncentreret frugtsaft defineret i punkt 2, med drikkevand, der opfylder kravene i Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand⁽¹⁾.

Det færdige produkts opløselige tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-niveauet for rekonstitueret frugtsaft, jf. bilag V.

Hvis frugtsaft fra koncentrat fremstilles af en frugt, der ikke er anført i bilag V, skal minimums-Brix-niveauet for den rekonstituerede frugtsaft være Brix-niveauet for frugtsaften som udvundet fra den frugt, der er anvendt til fremstilling af koncentratet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i frugtsaft fra koncentrat.

Frugtsaften fra koncentrat fremstilles ved passende processer, der bevarer de væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den type frugt, hvoraf den er fremstillet.

Det er tilladt at blande frugtsaft og/eller koncentreret frugtsaft med frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft fra koncentrat.

2. **Koncentreret frugtsaft**

Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugtarter ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandet være fjernet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i koncentreret frugtsaft.

3. **Vandekstraheret frugtsaft**

Produkt fremstillet ved vandekstraktion af:

- pulprig hel frugt, hvis saft ikke kan ekstraheres ved fysiske processer, eller
- dehydreret hel frugt.

⁽¹⁾ EFT L 330 af 5.12.1998, s. 32.

4. Dehydreret frugtsaft — frugtsaft i pulverform

Produkt fremstillet af saft af en eller flere frugtarter ved fysisk fjernelse af næsten hele vandindholdet.

5. Frugtnektar

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som

— er fremstillet ved tilsætning af vand med eller uden tilsætning af sukker og/eller honning til de i punkt 1-4 definerede produkter, til frugtpuré og/eller til koncentreret frugtpuré og/eller til en blanding af disse produkter, og som

— er i overensstemmelse med bilag IV.

Med forbehold af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer⁽¹⁾ kan sukkeret, når frugtnektar er fremstillet uden tilsat sukker eller med reduceret energiindhold, helt eller delvis erstattes med sødestoffer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1333/2008.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i frugtnektaren.

II. TILLADTE INGREDIENSER, BEHANDLINGER OG STOFFER

1. Sammensætning

De arter, der svarer til den botaniske betegnelse i bilag V, anvendes til fremstilling af frugtsaft, frugtpuré og frugtnektar, hvis varebetegnelse indeholder den pågældende frugts eller produktets almindelige navn. For frugtarter, der ikke er anført i bilag V, anvendes den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn.

For frugtsaft gælder Brix-niveauet for saften som udvundet af frugten; den må ikke ændres, undtagen ved blanding med saft fra samme frugtart.

Minimums-Brix-niveauet som fastsat i bilag V for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré er uden indholdet af opløseligt tørstof i eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsætningsstoffer.

2. Tilladte ingredienser

Det er kun følgende ingredienser, der må tilsættes til de i del I nævnte produkter:

— vitaminer og mineraler som godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer⁽²⁾

— fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008

og herudover:

— til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat og koncentreret frugtsaft: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler

— til druesaft: restituerede vinsyresalte

— til frugtnektar: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler, sukker og/eller honning i en mængde svarende til op til 20 % af det færdige produkts samlede vægt og/eller sødestoffer.

En anprisning, ifølge hvilken der ikke er tilsat sukker til frugtnektar, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet ikke indeholder tilsatte mono- eller disaccharider eller andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber, herunder sødestoffer som fastlagt i forordning (EF) nr. 1333/2008. Hvis frugtnektaren har et naturligt indhold af sukker, bør følgende ligeledes angives på mærkningen: »med et naturligt indhold af sukker«

⁽¹⁾ EUT L 404 af 30.12.2006, s. 9.

⁽²⁾ EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26.

- til de i bilag III, litra a), litra b), første led, litra c), litra e), andet led, og litra h) nævnte produkter: sukker og/eller honning
- til de i del I, punkt 1-5, definerede produkter med henblik på at korrigere den syrlige smag: citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller limesaft i en mængde på indtil 3 g pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre
- til tomatssaft og tomatssaft fra koncentrat: salt, krydderier og krydderurter.

3. Tilladte behandlinger og stoffer

Det er kun følgende behandlinger, der må anvendes på, og kun følgende stoffer, der må tilsættes til de i del I nævnte produkter:

- mekaniske ekstraktionsprocesser
- de sædvanlige fysiske processer og vandekstraktionsprocesserne («in line»-proces) af den spiselige del af andre frugter end druer med henblik på fremstilling af koncentrerede frugtsafter på betingelse af, at de således opnåede frugtsafter er i overensstemmelse med del I, punkt 1
- for så vidt angår druesaft, hvor druerne er svovlet ved hjælp af svovldioxid, er afsvovling ved hjælp af fysiske processer tilladt på betingelse af, at det samlede SO₂-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l
- enzympræparater: pektinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse), der opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevarerenszymer⁽¹⁾
- spiselig gelatine
- tannin
- silica sol
- trækul
- nitrogen
- bentonit som adsorberende ler
- kemisk inaktive filtreringshjælpemidler og fædningsmidler (herunder perlit, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren), som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer⁽²⁾
- kemisk inaktive adsorptionshjælpemidler, som er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, og som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrussaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

BILAG II

DEFINITION AF RÅVARER

I dette direktiv forstås ved:

1. Frugt

Alle frugter. I dette direktiv betragtes tomater også som frugt.

Frugten skal være sund, tilpas moden og frisk eller konserveret ved hjælp af fysiske processer eller ved hjælp af behandling(er), herunder behandling efter høsten, der anvendes i overensstemmelse med EU-retten.

2. Frugtpuré

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved passende fysiske processer såsom sigtning, formaling og mosning af den spiselige del af hele frugter eller skrællede frugter, uden at saften er fjernet.

3. Koncentreret frugtpuré

Produkt fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold.

Koncentreret frugtpuré kan have restitueret aroma, der fremstilles ved hjælp af passende fysiske processer, jf. bilag I, del II, punkt 3; aromaen skal være genvundet fra den samme frugtart.

4. Aroma

Med forbehold af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer ⁽¹⁾ fremstilles aroma til restitution ved bearbejdningen af frugten ved hjælp af passende fysiske processer. Disse fysiske processer kan anvendes til at bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter især presning, ekstraktion, destillation, filtrering, adsorption, inddampning, fraktionering og koncentration.

Aroma fremstilles af frugtens spiselige dele; den kan imidlertid også stamme fra koldpresset olie fra citronskal og dele af stenene.

5. Sukker

— sukker som defineret i Rådets direktiv 2001/111/EF af 20. december 2001 om visse former for sukker bestemt til konsum ⁽²⁾

— fruktosesirup

— sukker fremstillet på basis af frugter.

6. Honning

Det produkt, der er defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning ⁽³⁾.

7. Frugtpulp eller celler

Produkter fremstillet af de spiselige dele af frugt af samme art, uden at saften fjernes. For så vidt angår citrusfrugt, er frugtpulp eller celler desuden saftsækkene i den afskallede frugt.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ EFT L 10 af 12.1.2002, s. 53.

⁽³⁾ EFT L 10 af 12.1.2002, s. 47.

BILAG III

SÆRLIGE BETEGNELSER FOR VISSE PRODUKTER, DER ER OPFØRT I BILAG I

a) »vruchtendrank«: frugtnektar

b) »Süßmost«

Betegnelsen »Süßmost« må kun anvendes sammen med produktbetegnelserne »Fruchtsaft« eller »Fruchtnektar«

— for frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtsaft, koncentreret frugtsaft eller en blanding af disse produkter, og som ikke er drikkelig i naturlig tilstand på grund af den høje naturlige surhedsgrad

— for frugtsaft, der er fremstillet af æbler eller pærer, eventuelt med tilsætning af æbler, men ikke af sukker

c) »succo e polpa« eller »sumo e polpa«: frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré

d) »æblemost«: æblesaft, som ikke er tilsat sukker

e) — »sur ... saft« — suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt — for saft, som ikke er tilsat sukker, og som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær

— »sød ... saft« eller »sødet ... saft« — suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt — for saft af disse frugter, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter

f) »äppelmust/äpplemust«: æblesaft, som ikke er tilsat sukker

g) »mosto«: synonym for druesaft

h) »smiltsērķšķu sula ar cukuru« eller »astelpaju mahl suhkruga« eller »słodzony sok z rokitnika« for saft fra havtornfrugt, som ikke er tilsat mere end 140 g sukker pr. liter.

BILAG IV

SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR FRUGTNEKTAR

Frugtnektar af	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
I. Frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	
Passionsfrugt	25
Naranjilla	25
Solbær	25
Hvide ribs	25
Røde ribs	25
Stikkelsbær	30
Havtornfrugt	25
Slåen	30
Blomme	30
Sveskeblomme	30
Rønnebær	30
Hyben	40
Surkirsebær	35
Andre kirsebær	40
Blåbær	40
Hyldebær	50
Hindbær	40
Abrikos	40
Jordbær	40
Morbær/brombær	40
Tranebær	30
Kvæde	50
Citron og lime	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	25
II. Frugter med lavt syreindhold eller med meget frugtkød eller kraftig aroma, med saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	
Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Barbadoskirsebær	25
Pigget annona	25
Netannona	25
Sød annona	25
Granatæble	25
Kasjufrugt	25
Rød mombin	25
Imbu	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	25

Frugtnektar af	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
III. Frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand	
Æble	50
Pære	50
Fersken	50
Citrusfrugt, bortset fra citron og lime	50
Ananas	50
Tomat	50
Andre frugter henhørende under denne kategori	50

BILAG V

MINIMUMS-BRIX-NIVEAU FOR REKONSTITUERET FRUGTSAFT OG REKONSTITUERET FRUGTPURÉ

Frugtens almindelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Minimums-Brix-niveau
Æble (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (undtagen plantan)	21,0
Solbær (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Drue (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider deraf <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider deraf	15,9
Grapefrugt (*)	<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
Appelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrugt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Fersken (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pære (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hindbær (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkirsebær (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordbær (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

For produkter markeret med en asterisk (*), der fremstilles som saft, bestemmes en mindste relativ densitet i forhold til vand ved 20/20 °C. For produkter markeret med to asterisker (**), der fremstilles som puré, bestemmes kun en minimum ukorrigeret Brix-værdi (uden korrektion for syre).«.