

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

► **B****RICHTLINIE 2001/112/EG DES RATES**

**vom 20. Dezember 2001**

**über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung**

(Abl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <b><u>M1</u></b>	Verordnung (EG) Nr. 1182/2007 des Rates vom 26. September 2007	L 273	1	17.10.2007
► <b><u>M2</u></b>	Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008	L 354	7	31.12.2008
► <b><u>M3</u></b>	Richtlinie 2009/106/EG der Kommission vom 14. August 2009	L 212	42	15.8.2009
► <b><u>M4</u></b>	Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. April 2012	L 115	1	27.4.2012
► <b><u>M5</u></b>	Delegierte Verordnung (EU) Nr. 1040/2014 der Kommission vom 25. Juli 2014	L 288	1	2.10.2014



**RICHTLINIE 2001/112/EG DES RATES**

**vom 20. Dezember 2001**

**über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so dass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.
- (2) Durch die Richtlinie 93/77/EWG des Rates vom 21. September 1993 über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse <sup>(4)</sup> sollte die Richtlinie 75/726/EWG <sup>(5)</sup> über denselben Regelungsbereich kodifiziert werden.
- (3) Die Richtlinien 75/726/EWG und 93/77/EWG wurden damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Fruchtsäfte und -nektare, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind, zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irreführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.
- (4) Mit den genannten Richtlinien sind daher gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Verwendung der Verkehrsbezeichnungen, die Herstellungsmerkmale und die Etikettierung dieser Erzeugnisse festgelegt worden, um ihren freien Verkehr in der Gemeinschaft zu gewährleisten.
- (5) Aus Gründen der Klarheit sollte die Richtlinie 93/77/EWG neu gefasst werden, damit die Vorschriften über die Produktions- und Vermarktungsbedingungen für Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse leichter zu verstehen sind.
- (6) Die Richtlinie 93/77/EWG sollte ferner den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere über die Etikettierung, Farbstoffe, Süßungsmittel und andere zugelassene Zusatzstoffe, angepasst werden.

<sup>(1)</sup> ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 14.

<sup>(2)</sup> ABl. C 279 vom 1.10.1999, S. 92.

<sup>(3)</sup> ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.

<sup>(4)</sup> ABl. L 244 vom 30.9.1993, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1994.

<sup>(5)</sup> ABl. L 311 vom 1.12.1975, S. 40.

**▼B**

- (7) Unter bestimmten Bedingungen sollte die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(1)</sup>, insbesondere deren Artikel 7 Absätze 2 und 5, zur Anwendung gelangen. Es sollte klar angegeben werden, wenn ein Produkt eine Mischung aus Fruchtsaft und aus Fruchtsaftkonzentrat gewonnenem Fruchtsaft ist, und im Falle von Fruchtnektar, wenn er ganz oder teilweise aus einem konzentrierten Produkt hergestellt worden ist. In der Liste der Zutaten auf dem Etikett müssen sowohl die Verkehrsbezeichnungen der verwendeten Fruchtsäfte als auch die der verwendeten Fruchtsäfte, die aus Fruchtsaftkonzentraten gewonnen wurden, angegeben werden.
- (8) Vorbehaltlich der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln <sup>(2)</sup> dürfen den in der vorliegenden Richtlinie genannten Erzeugnissen in einigen Mitgliedstaaten Vitamine zugesetzt werden. Diese Möglichkeit kann jedoch nicht auf die gesamte Gemeinschaft ausgeweitet werden. Unter diesen Bedingungen steht es den Mitgliedstaaten offen, für ihre nationale Erzeugung den Zusatz von Vitaminen sowie auch Mineralstoffen zu gestatten oder zu verbieten, wobei jedoch der freie Warenverkehr innerhalb der Gemeinschaft gemäß den Bestimmungen und Grundsätzen des Vertrags auf jeden Fall zu gewährleisten ist.
- (9) Gemessen an den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit nach Artikel 5 des Vertrags kann das Ziel der Festlegung gemeinsamer Begriffsbestimmungen und Vorschriften für die betreffenden Produkte und der Anpassungen der Bestimmungen an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden; aufgrund der Art dieser Richtlinie kann dieses Ziel besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden. Diese Richtlinie geht nicht über das für die Erreichung des genannten Ziels erforderliche Maß hinaus.
- (10) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse <sup>(3)</sup> erlassen werden.
- (11) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten davon absehen, für die betreffenden Erzeugnisse einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I genannten Erzeugnisse.

<sup>(1)</sup> ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

<sup>(2)</sup> ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40.

<sup>(3)</sup> ABl. L 184 vom 7.7.1999, S. 23.

**▼M4**

Die in Anhang I definierten Erzeugnisse unterliegen den für Lebensmittel geltenden Vorschriften des Unionsrechts, wie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit <sup>(1)</sup>, sofern in dieser Richtlinie nichts anderes vorgesehen ist.

**▼B***Artikel 3*

Die Richtlinie 2000/13/EG gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse.

1. a) Die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und unbeschadet von Buchstabe b) im Handel zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.
- b) Als Alternative zu den unter Buchstabe a) genannten Verkehrsbezeichnungen enthält Anhang III ein Verzeichnis besonderer Bezeichnungen. Diese Bezeichnungen dürfen in der jeweiligen Sprache und unter den im Anhang III festgelegten Bedingungen verwendet werden.
2. Wird das Erzeugnis aus einer einzigen Fruchtart hergestellt, tritt deren Bezeichnung an die Stelle des Wortes „Frucht“.

**▼M4**

3. Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft und/oder Limettensaft unter den in Anhang I Abschnitt II Nummer 2 genannten Bedingungen, muss die Verkehrsbezeichnung aus der Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der enthaltenen Fruchtsäfte bzw. des enthaltenen Fruchtmarks entsprechend den Angaben in der Liste der Zutaten bestehen. Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung „Mehrf Frucht“ bzw. eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

**▼B**

5. Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in Anhang I Abschnitt I definierten Erzeugnisse unter ausschließlicher Verwendung der dafür unerlässlichen Stoffe verpflichtet nicht zur Angabe der dafür verwendeten Zutaten auf dem Etikett.

Werden dem Fruchtsaft Fruchtfleisch oder Zellen im Sinne von Anhang II zugesetzt, so ist dies auf dem Etikett anzugeben.

<sup>(1)</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

**▼ B**

6. Unbeschadet von Artikel 7 Absätze 2 und 5 der Richtlinie 2000/13/EG ist bei Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft sowie bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, auf dem Etikett die Angabe „aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“ oder „teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“ erforderlich. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut lesbar in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung angebracht sein.
7. Bei Fruchtnektar ist in der Etikettierung der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch die Angabe „Fruchtgehalt: mindestens ... %“ anzugeben. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung angebracht sein.

**▼ M4***Artikel 4*

Werden konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat gemäß Anhang I Abschnitt I Nummer 2, der/das nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, Zitronensaft, Limettensaft oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe<sup>(1)</sup> zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt, so ist deren Vorhandensein und deren Menge in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe ist an einer der folgenden Stellen anzubringen:

- auf der Verpackung,
- auf einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder
- in einem Begleitdokument.

**▼ B***Artikel 5*

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse keine einzelstaatliche Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

**▼ M4**

Diese Richtlinie findet auf die in Anhang I definierten Erzeugnisse Anwendung, die in der Union im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Verkehr gebracht werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

**▼ B***Artikel 6*

Unbeschadet der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>(1)</sup>, dürfen zur Herstellung der in Anhang I Abschnitt I beschriebenen Erzeugnisse ausschließlich die in Anhang I Abschnitt II aufgeführten Behandlungen und Stoffe sowie nur solche Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang II übereinstimmen. Darüber hinaus muss Fruchtnektar den Bestimmungen des Anhangs IV entsprechen.

**▼ M4***Artikel 7*

Um die Anhänge dieser Richtlinie an die Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen anzupassen und den technischen Fortschritt zu berücksichtigen, wird der Kommission die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 7a delegierte Rechtsakte zu erlassen, um die Anhänge dieser Richtlinie, mit Ausnahme von Anhang I Abschnitt I und Anhang II, zu ändern.

*Artikel 7a*

(1) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte wird der Kommission unter den in diesem Artikel festgelegten Bedingungen übertragen.

(2) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß Artikel 7 wird der Kommission für einen Zeitraum von fünf Jahren ab dem 28. Oktober 2013 übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von fünf Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.

(3) Die Befugnisübertragung gemäß Artikel 7 kann vom Europäischen Parlament oder vom Rat jederzeit widerrufen werden.

Der Beschluss über den Widerruf beendet die Übertragung der in diesem Beschluss angegebenen Befugnis. Er wird am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* oder zu einem im Beschluss über den Widerruf angegebenen späteren Zeitpunkt wirksam. Die Gültigkeit von delegierten Rechtsakten, die bereits in Kraft sind, wird von dem Beschluss über den Widerruf nicht berührt.

(4) Sobald die Kommission einen delegierten Rechtsakt erlässt, übermittelt sie ihn gleichzeitig dem Europäischen Parlament und dem Rat.

<sup>(1)</sup> ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/34/EG (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

**▼M4**

(5) Ein delegierter Rechtsakt, der gemäß Artikel 7 erlassen wurde, tritt nur in Kraft, wenn weder das Europäische Parlament noch der Rat innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach Übermittlung dieses Rechtsakts an das Europäische Parlament und den Rat Einwände erhoben haben oder wenn vor Ablauf dieser Frist das Europäische Parlament und der Rat beide der Kommission mitgeteilt haben, dass sie keine Einwände erheben werden. Auf Initiative des Europäischen Parlaments oder des Rates wird diese Frist um zwei Monate verlängert.

**▼B***Artikel 9*

Die Richtlinie 93/77/EWG wird zum 12. Juli 2003 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

*Artikel 10*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 12. Juli 2003 nachzukommen. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Vorschriften sind so anzuwenden, dass

- die Vermarktung der in Anhang I genannten Erzeugnisse, sofern sie den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 12. Juli 2003 zugelassen ist;
- die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 12. Juli 2004 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, aber bis zum 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 93/77/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

*Artikel 11*

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

*Artikel 12*

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

▼ **M4***ANHANG I***VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND MERKMALE DER ERZEUGNISSE****I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN****1. a) Fruchtsaft**

Gärfähiges, jedoch nicht gegorenes, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnenes Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack aufweist.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden.

Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen. Limettensaft kann jedoch auch aus der ganzen Frucht gewonnen werden.

Werden Säfte aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein. Dies gilt jedoch nicht in Fällen, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig.

**b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat**

Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft im Sinne der Nummer 2 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch<sup>(1)</sup> aufgeführten Anforderungen erfüllt.

Die lösliche Trockenmasse des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Säfte gemäß Anhang V entsprechen.

Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in Anhang V nicht aufgeführten Frucht hergestellt wird, entspricht der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.

Der Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft und/oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark zulässig.

<sup>(1)</sup> ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

**▼ M4****2. Konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat**

Erzeugnis, das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 % des Wassergehalts.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.

**3. Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft**

Erzeugnis, das gewonnen wird durch die Diffusion mit Wasser aus

— fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann, oder

— getrockneten ganzen Früchten.

**4. Getrockneter Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver**

Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt wird.

**5. Fruchtnektar**

Gärfähiges, jedoch nicht gegorenes Erzeugnis, das

— durch Zusatz von Wasser mit oder ohne Zusatz von Zucker und/oder Honig zu den unter den Nummern 1 bis 4 definierten Erzeugnissen zu Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark und/oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und

— den Anforderungen von Anhang IV entspricht.

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel <sup>(1)</sup> kann bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne zugesetzte Zuckerarten oder mit vermindertem Energiegehalt der Zucker gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

**II. ZUGELASSENE ZUTATEN, BEHANDLUNGEN UND STOFFE****1. Zusammensetzung**

Bei der Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtmark und Fruchtnektaren, die mit der entsprechenden Verkehrsbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang V mit ihren botanischen Namen aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang V aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Bei Fruchtsäften muss der Brixwert dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf — außer bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart — nicht verändert werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9.

**▼M4**

Der in Anhang V für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmarm festgesetzte Mindestbrixwert umfasst nicht die lösliche Trockenmasse eventuell hinzugefügter fakultativer Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe.

**2. Zugelassene Zutaten**

Nur die folgenden Zutaten dürfen den in Abschnitt I genannten Erzeugnissen zugesetzt werden:

— Vitamine und Mineralstoffe, die im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln<sup>(1)</sup> zugelassen wurden;

— nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe;

sowie zusätzlich:

— bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat oder konzentriertem Fruchtsaft: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen;

— bei Traubensaft: wieder hinzugefügte Weinsäuresalze;

— bei Fruchtnektar: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen, Zucker und/oder Honig bis zu 20 % des Gesamtgewichts der Enderzeugnisse und/oder Süßungsmittel.

Eine Angabe, dass Fruchtnektar kein Zucker zugesetzt wurde, oder eine Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Sind Zucker von Natur aus in Fruchtnektar erhalten, so sollte folgender Hinweis ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden: „Enthält von Natur aus Zucker“;

— bei den in Anhang III Buchstabe a, Buchstabe b erster Gedankenstrich, Buchstabe c, Buchstabe e zweiter Gedankenstrich und Buchstabe h genannten Erzeugnissen: Zuckerarten und/oder Honig;

— bei den in den Abschnitt I Nummern 1 bis 5 definierten Erzeugnissen zur Korrektur des sauren Geschmacks: Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentrierter Zitronen- und/oder Limettensaft bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid;

— bei Tomaten-/Paradeisersaft und Tomaten-/Paradeisersaft aus Konzentrat: Salz, Gewürze und aromatische Kräuter.

**3. Zugelassene Behandlungen und Stoffe**

Bei den in Abschnitt I genannten Erzeugnissen dürfen nur die folgenden Behandlungen vorgenommen und die folgenden Stoffe hinzugefügt werden:

<sup>(1)</sup> ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26.

**▼ M4**

- mechanische Extraktionsverfahren;
- die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion durch Wasser („in-line“-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Abschnitt I Nummer 1 entsprechen;
- bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
- Enzymzubereitungen: Pectinasen (zur Spaltung von Pektin), Proteinasen (zur Spaltung von Proteinen) und Amylasen (zum Abbau von Stärke), die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme <sup>(1)</sup> entsprechen;
- Speisegelatine;
- Tannine;
- Kieselisol;
- Kohle;
- Stickstoff;
- Bentonite als adsorbierende Tonerde;
- chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel (einschließlich Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpyrrolidon, Polystyren), die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen <sup>(2)</sup> im Einklang stehen;
- chemisch inerte Adsorptionshilfsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringengehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern;

**▼ M5**

- Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen oder Kartoffeln für die Klärung.

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

<sup>(2)</sup> ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

▼ **M4***ANHANG II***BEGRIFFSBESTIMMUNG DER ROHSTOFFE**

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

## 1. Frucht

Alle Früchte. Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten Tomaten/Paradeiser ebenfalls als Früchte.

Die Früchte müssen gesund, angemessen reif und frisch sein, bzw. mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht oder behandelt worden sein, einschließlich mittels Nacherntebehandlungen, die in Übereinstimmung mit dem Unionsrecht angewendet werden.

## 2. Fruchtmark

Das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird.

## 3. Konzentriertes Fruchtmark

Das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis.

Konzentriertem Fruchtmark können Restaurationsaromen hinzugefügt sein, wobei diese mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäß Anhang I Abschnitt II Nummer 3 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein müssen.

## 4. Aroma

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln<sup>(1)</sup> werden Restaurationsaromen bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren.

Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschale und Bestandteile der Steine enthalten.

## 5. Zuckerarten

— die in der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung<sup>(2)</sup> definierten Zuckerarten;

— Fructosesirup;

— aus Früchten stammende Zuckerarten.

## 6. Honig

Das in der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig<sup>(3)</sup> definierte Erzeugnis.

## 7. Fruchtfleisch oder Zellen

Die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

<sup>(1)</sup> ABL L 354 vom 31.12.2008, S. 34.

<sup>(2)</sup> ABL L 10 vom 12.1.2002, S. 53.

<sup>(3)</sup> ABL L 10 vom 12.1.2002, S. 47.

▼ **M4***ANHANG III***BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE IN ANHANG I  
AUFGEFÜHRTE ERZEUGNISSE**

- a) „Vruchtendrank“ für Fruchtnektar;  
 b) „Süßmost“;

Die Bezeichnung „Süßmost“ darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen „Fruchtsaft“ oder „Fruchtnektar“ verwendet werden:

- für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;
  - für Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;
- c) „Succo e polpa“ bzw. „Sumo e polpa“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;
- d) „Eblemost“ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;
- e) — „Sur ... saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;
- „Sød ... saft“ oder „sødet ... saft“ mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;
- f) „Äppelmust/Äpplemust“ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;
- g) „mosto“ für Traubensaft;
- h) „smiltsērķķū sula ar cukuru“ oder „astelpaju mahl suhkruga“ oder „słodzony sok z rokitnika“ für aus Sanddorn gewonnene Säfte mit einem Zuckerzusatz von höchstens 140 g/l.

▼ **M4**

## ANHANG IV

**BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR**

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
<b>I. Früchten mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist</b>	
Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
Schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
Weiße Johannisbeeren/Ribiseln	25
Rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Weichseln	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen/Marillen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Kranbeeren/Cranberries	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25
<b>II. Säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist</b>	
Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25

▼ **M4**

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
Papayas	25
Litschis	25
Acerolas	25
Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas, Zimtäpfel	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mobinpflaumen	25
Umbu	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25
<b>III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft</b>	
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Tomaten/Paradeiser	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

▼ **M4**

## ANHANG V

**MINDESTBRIXWERTE FÜR WIEDERHERGESTELLTEN FRUCHTSAFT UND WIEDERHERGESTELLTES FRUCHTMARK**

Gebäuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose/Marille (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (außer Mehlbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche/Weichsel (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate/Paradeiser (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Für die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt. Für die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmarm erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.