

FI

FI

FI



EUROOPAN KOMISSIO

Bryssel 21.9.2010
KOM(2010) 490 lopullinen

2010/0254 (COD)

Ehdotus

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI

**elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista
annetun neuvoston direktiivin 2001/112/EY muuttamisesta**

PERUSTELUT

Elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista 20 päivänä joulukuuta 2001 annetussa neuvoston direktiivissä 2001/112/EY vahvistetaan kyseisten tuotteiden koostumusta, niille varattujen nimitysten käyttöä, valmistustietoja sekä merkintöjä koskevat säännöt niiden vapaan liikkuvuuden varmistamiseksi Euroopan unionissa.

Direktiiviä 2001/112/EY muutettiin ensimmäisen kerran 14. elokuuta 2009 annetulla komission direktiivillä 2009/106/EY¹. Siinä otetaan käyttöön 18:aan ennallistettuun hedelmätäysmehuun ja ennallistettuun hedelmäsoseeseen sovellettavat Brix-luvun vähimmäisarvot (liukeneva kuiva-ainepitoisuus) ja tarkennetaan tiivisteestä valmistetusta hedelmätäysmehusta käytettävät myyntinimitykset. Kyseinen direktiivin tarkistus perustuu tarkistettuihin kansainvälisiin standardeihin, erityisesti hedelmämeहुjen ja -nektareiden *Codex Alimentarius* -kokoelmaan (Codex Stan 247-2005) ja Euroopan hedelmämeहुtuottajien yhdistyksen (AIJN) menettelytapasääntöihin.

Tällä luonnoksella parlamentin ja neuvoston direktiiviksi muutetaan direktiiviä 2001/112/EY toistamiseen. Tarkoituksena on sisällyttää direktiiviin lisää *Codex Alimentarius* -standardin määräyksiä ottaen samalla huomioon AIJN:n menettelytapasäännöt. Tässä luonteeltaan teknisessä direktiiviluonnoksessa tehdään edelleen jako hedelmätäysmehuun ja tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun, yksinkertaistetaan maun ja aromin palauttamista koskevia säännöksiä, säädetään sokerin poistamisesta sallittujen ainesosien luettelosta ja sisällytetään tomaatit hedelmätäysmehun tuotannossa käytettyjen hedelmien luetteloon.

Euroopan unionin hedelmätäysmehumarkkinoiden osuus on 10 prosenttia alkoholittomien juomien kokonaiskulutuksesta. Markkinoiden segmentoitumisesta voidaan todeta, että hedelmätäysmehua valmistetaan huomattavasti enemmän tiivisteestä (87,6 %) kuin suoraan hedelmistä (12,4 %). Maailman hedelmätäysmehumarkkinoilla huomattavaa kauppaa käydään ainoastaan hedelmätiivisteellä ja hedelmämeहुtiivisteellä (erityisesti appelsiinimeहुlla), joista suurin osa tulee Brasiliasta. Suoraan hedelmistä valmistettua täysmehua toimitetaan Euroopan unionin maihin ennen kaikkia Espanjan markkinoilta ja lisäksi Brasiliasta.

Direktiiviehdotuksella ei ole vaikutuksia Euroopan unionin talousarvioon.

Tämän direktiiviehdotuksen osalta seurataan Euroopan unionin toiminnasta tehdyssä sopimuksessa määrättyä tavallista lainsäädäntömenettelyä. Siinä otetaan huomioon komission toimivaltuuksien uudelleenmäärittely (perussopimuksen 290 ja 291 artikla). Näin ollen sillä muutetaan nykyisen direktiivin 7 ja 8 artiklaa sisällyttämällä kaikki täytäntöönpanotoimenpiteet delegoitujen säädösten luokkaan.

¹ EUVL L 212, 15.8.2009, s. 42.

Ehdotus

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI**elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun neuvoston direktiivin 2001/112/EY muuttamisesta**

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, jotka

ottavat huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan 2 kohdan,

ottavat huomioon Euroopan komission ehdotuksen,

sen jälkeen, kun säädösluonnos on toimitettu kansallisille parlamenteille,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon²,

ottavat huomioon alueiden komitean lausunnon³,

noudattavat tavallista lainsäätämisyjärjestystä,

sekä katsovat seuraavaa:

- (1) Elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista 20 päivänä joulukuuta 2001 annetussa neuvoston direktiivissä 2001/112/EY⁴ säädetään hedelmätäysmehujen ja tiettyjen vastaavien tuotteiden tuotantoa, koostumusta ja merkintöjä koskevista erityissäännöistä kyseisten tuotteiden vapaan liikkuvuuden edistämiseksi Euroopan unionissa. Näitä sääntöjä olisi mukautettava tekniseen kehitykseen, ja niissä olisi otettava huomioon asiaa koskevissa kansainvälisissä standardeissa – erityisesti hedelmätäysmehuja ja hedelmänektareita koskevassa Codex-standardissa (Codex Stan 247-2005), jonka *Codex Alimentarius* -komissio hyväksyi 4–9 päivänä heinäkuuta 2005 pidetyssä 28. istunnossaan, sekä Euroopan hedelmämehtuottajien yhdistyksen (AIJN) menettelytapasäännöissä – tapahtunut kehitys.
- (2) Edellä mainitussa Codex-standardissa vahvistetaan erityisesti hedelmätäysmehujen ja vastaavien tuotteiden laatutekijät ja merkintävaatimukset. Myös AIJN:n menettelytapasäännöissä vahvistetaan laatutekijöitä tiivisteestä valmistetulle hedelmätäysmehulle, ja hedelmämehtuollisuus käyttää niitä itsesääntelyn kansainvälisenä viitestandardina. Direktiivi 2001/112/EY olisi mahdollisimman pitkälle yhdenmukaistettava kyseisten standardien kanssa.

² EUVL C [...], [...], s. [...].

³ EUVL C [...], [...], s. [...].

⁴ EYVL L 10, 12.1.2002, s. 58.

- (3) Myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annettua Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviä 2000/13/EY⁵ ja erityisesti sen 7 artiklan 2 ja 5 kohtaa olisi sovellettava tietyin edellytyksin. Olisi selvästi merkittävä, milloin tuote on sekoitus hedelmätäysmehua ja tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua, ja hedelmänektarin osalta, milloin se on kokonaan tai osittain valmistettu tiivistetystä tuotteesta. Merkinnöissä esitettävässä ainesluettelossa olisi oltava maininta sekä käytetyistä hedelmätäysmehuista että tiivisteestä valmistetuista hedelmätäysmehuista.
- (4) Komissiolle olisi siirrettävä valta hyväksyä säädösvallan siirron nojalla annettavia delegoituja säädöksiä Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 290 artiklan mukaisesti, jotta direktiivin 2001/112/EY muita kuin keskeisiä osia voidaan mukauttaa tekniseen kehitykseen ja asianomaisten kansainvälisten standardien viimeisimpään kehitykseen. Säädösvallan siirto olisi määriteltävä selkeästi.
- (5) Sen vuoksi direktiiviä 2001/112/EY olisi muutettava,

OVAT HYVÄKSYNEET TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Direktiivin 2001/112/EY muuttaminen

Muutetaan direktiivi 2001/112/EY seuraavasti:

- (1) Korvataan 3 artiklan 3 ja 4 kohta seuraavasti:

”3. Kahdesta tai useammasta hedelmälajista valmistettujen tuotteiden nimityksiä on täydennettävä luettelolla käytetyistä hedelmistä alenevassa järjestyksessä sen mukaan, mitkä ovat tuotteisiin sisällytettyjen hedelmätäysmehujen tai hedelmäsoseiden tilavuusmäärät, lukuun ottamatta sitruuna- tai limettitäysmehua, jos sitä käytetään liitteessä I olevan II osan 2 kohdassa määritetyin edellytyksin. Tuotteissa, jotka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan merkintä valmistuksessa käytetyistä hedelmistä kuitenkin korvata maininnalla ”useita hedelmälajeja”, vastaavalla maininnalla tai ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

4. Nektareita ja liitteessä III täsmennettyjä tuotteita voidaan makeuttaa lisäämällä sokeria tai hunajaa. Myyntinimityksessä on oltava maininta ”makeutettu” tai ”lisätty sokeria” sekä ilmoitus lisätyn sokerin enimmäismäärästä kuiva-aineena laskettuna ja grammoina litraa kohden ilmaistuna.”

- (2) Korvataan 4 artikla seuraavasti:

⁵ EYVL L 124, 25.5.2000, s. 66.

”4 artikla

Liitteessä I olevan I osan 2 kohdassa tarkoitetun hedelmätäysmehutiivistein, jota ei ole tarkoitettu lopulliselle kuluttajalle, merkinnöissä on oltava maininta sitruuna- tai limetitäysmehun tai happamuuden säätöaineiden lisäämisestä sekä maininta lisätyistä määristä, siten kuin elintarvikkeiden lisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1333/2008* on sallittu. Tämä maininta on merkittävä joko pakkaukseen, pakkaukseen kiinnitettyyn etikettiin tai mukana seuraavaan asiakirjaan.

* EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.”

- (3) Korvataan 7 artikla seuraavasti:

”7 artikla

Direktiivin mukauttamiseksi tekniseen ja asianomaisten kansainvälisten standardien kehitykseen komissio voi delegoiduilla säädöksillä muuttaa liitteitä, lukuun ottamatta liitteessä I olevaa I osaa ja liitettä II.

Kun komissiolle siirretään säädösvaltaa, komissio toimii 7 a artiklassa vahvistettua menettelyä noudattaen.”

- (4) Lisätään 7 a artikla seuraavasti:

”7 a artikla

1. Siirretään komissiolle valta antaa tässä direktiivissä tarkoitettuja delegoituja säädöksiä määräämättömäksi ajaksi.

Heti kun komissio on hyväksynyt delegoidun säädöksen, se antaa säädöksen tiedoksi samanaikaisesti Euroopan parlamentille ja neuvostolle.

2. Euroopan parlamentti tai neuvosto voi milloin tahansa peruuttaa 1 kohdassa tarkoitetun säädösvallan siirron.

Toimielin, joka on aloittanut sisäisen menettelyn päättääkseen, peruuttaako se säädösvallan siirron, pyrkii ilmoittamaan asiasta toiselle toimielimelle ja komissiolle kohtuullisessa ajassa ennen lopullisen päätöksen tekemistä sekä ilmoittaa samalla, mitä siirrettyä säädösvaltaa mahdollinen peruuttaminen koskee, ja mainitsee peruuttamisen syyt.

Peruuttamispäätöksellä lopetetaan päätöksessä mainitun säädösvallan siirto. Päätös tulee voimaan joko välittömästi tai jonakin myöhempänä, siinä mainittuna päivänä. Päätös ei vaikuta aiemmin annettujen delegoitujen säädösten voimassaoloon. Se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

3. Euroopan parlamentti tai neuvosto voi vastustaa delegoitua säädöstä kahden kuukauden kuluessa siitä, kun säädös on annettu tiedoksi. Euroopan

parlamentin tai neuvoston aloitteesta tätä määräaikaa pidennetään yhdellä kuukaudella.

Jos Euroopan parlamentti tai neuvosto ei ole määräajan päättyessä vastustanut delegoitua säädöstä, se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ja se tulee voimaan säädöksessä mainittuna päivänä.

Delegoitu säädös voidaan julkaista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, ja se voi tulla voimaan ennen kyseisen määräajan päättymistä, jos Euroopan parlamentti ja neuvosto ovat molemmat ilmoittaneet komissiolle, etteivät ne aio vastustaa kyseistä säädöstä.

Jos Euroopan parlamentti tai neuvosto vastustaa delegoitua säädöstä, se ei tule voimaan. Säädöstä vastustava toimielin esittää syyt, miksi se vastustaa delegoitua säädöstä.”

- (5) Kumotaan 8 artikla.
- (6) Korvataan liitteet tämän direktiivin liitteellä.

2 artikla

Saattaminen osaksi kansallista lainsäädäntöä

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 18 kuukauden kuluttua direktiivin voimaantulosta. Niiden on viipymättä toimitettava komissiolle kirjallisina nämä säännökset sekä kyseisiä säännöksiä ja tätä direktiiviä koskeva vastaavuustaulukko.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niitä virallisesti julkaistaessa niihin on liitettävä tällainen viittaus. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava tässä direktiivissä tarkoitetuista kysymyksistä antamansa keskeiset kansalliset säännökset kirjallisina komissiolle.

3 artikla

Voimaantulo

Tämä direktiivi tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

4 artikla

Osoitus

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty [...]

Euroopan parlamentin puolesta
Puhemies
[...]

Neuvoston puolesta
Puheenjohtaja
[...]

LIITE

”LIITE I

TUOTENIMITYKSET, TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄT JA OMINAISPIIRTEET

I MÄÄRITELMÄT

1. a) Hedelmätäysmehu

Käymiskykyinen mutta ei käynyt tuote, joka on saatu sekoittamalla terveiden ja kypsien, tuoreiden tai kylmä- tai pakastesäilytettyjen yhden tai useamman lajin hedelmien syötäviä osia, ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai kyseisten hedelmien täysmehulle.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa mehuun.

Sitruhedelmien täysmehun tulee olla hedelmän sisäosista. Limettitäysmehu voidaan kuitenkin valmistaa koko hedelmästä.

Mehuja valmistetaan joskus hedelmistä, joissa on siemeniä ja kuoret; niitä ei tavallisesti sisällytetä mehuun. Siementen ja kuorten osat, joita ei hyvää tuotantotapaa noudattaen pystytä poistamaan, kuitenkin hyväksytään.

Hedelmätäysmehujen valmistuksessa hedelmätäysmehua voidaan sekoittaa hedelmäsoseeseen.

b) Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu

Tuote saadaan ennallistamalla I osan 2 kohdassa määriteltyä hedelmätäysmehutiivistettä sekoittamalla siihen juomakelpoista vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta 3 päivänä marraskuuta 1998 annetun neuvoston direktiivin 98/83/EY* vaatimukset.

Lopullisen tuotteen kuiva-ainepitoisuuden on täytettävä liitteessä V täsmennetty ennallistettujen hedelmätäysmehujen Brix-luvun vähimmäisarvo.

Jos tiivisteestä valmistettu mehu valmistetaan muista kuin liitteessä V mainituista hedelmistä, ennallistetun mehun Brix-luvun vähimmäisarvo on tiivisteeseen valmistukseen käytetystä hedelmästä uutetun mehun Brix-luvun arvo.

Mustaherukan, guavan, mangon ja passionhedelmän osalta Brix-luvun vähimmäisarvoja sovelletaan ainoastaan Euroopan unionissa tuotettuihin ennallistettuihin hedelmätäysmehuihin ja ennallistettuihin hedelmäsoseisiin.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa mehuun.

Mehu valmistetaan sopivalla menetelmällä, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

Tiivisteestä valmistetun hedelmämehun valmistuksessa hedelmätäysmehua ja/tai hedelmätäysmehutiivistettä voidaan sekoittaa hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen.

2. Hedelmätäysmehutiiviste

Tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 prosenttia.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmätäysmehutiivisteeseen.

3. Vedellä uutettu hedelmätäysmehu

Tuote, joka on saatu diffusoimalla veden kanssa

- maltoisia kokonaisia hedelmiä, joiden mehua ei voida uutata fysikaalisin keinoin, tai
- dehydratoituja kokonaisia hedelmiä.

Tällaiset tuotteet voidaan tiivistää ja ennallistaa. Lopullisen tuotteen kuiva-ainepitoisuuden on täytettävä liitteessä V täsmennetty ennallistettujen hedelmätäysmehujen Brix-luvun vähimmäisarvo.

4. Dehydratoitu hedelmätäysmehu, jauheena

Tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

5. Hedelmänektari

Käymiskykyinen mutta ei käynyt tuote, joka on saatu lisäämällä vettä ja/tai sokereita ja/tai hunajaa I osan 1, 2, 3 ja 4 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin, hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen ja/tai näiden tuotteiden seokseen, ja joka on lisäksi liitteen IV vaatimusten mukainen.

Jos hedelmänektareita valmistetaan sokeria lisäämättä tai vähäenergisiksi tuotteiksi, sokerit voidaan korvata kokonaan tai osittain makeutusaineilla asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmänektariin.

II SALLITUT AINESOSAT, KÄSITTELYT JA AINEET

1. Koostumus

Liitteessä V lueteltuja kasvitieteellisiä nimiä vastaavia lajeja on käytettävä, kun valmistetaan hedelmätäysmehuja, hedelmäsoseita ja hedelmänektareita, joilla on kulloisenkin hedelmän tuotenimitys taikka tuotteesta yleisesti käytetty nimi. Jos

hedelmälajia ei ole sisällytetty liitteeseen V, on käytettävä oikeaa kasvitieteellistä nimeä tai yleisnimeä.

Hedelmätäysmehun Brix-luvun arvon on oltava hedelmästä uutetun mehun Brix-luvun arvo, eikä sitä saa mukauttaa, lukuun ottamatta tapauksia, joissa mehu sekoitetaan saman hedelmälajin mehun kanssa.

Liitteessä V vahvistetaan Brix-luvun vähimmäisarvo, joka ei sisällä mahdollisten lisättyjen valinnaisten ainesosien ja lisäaineiden kuiva-ainepitoisuutta.

2. Sallitut ainesosat

- Vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin 20 päivänä joulukuuta 2006 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1925/2006** sallittujen vitamiinien ja kivennäisaineiden lisäys sallitaan.
- Hedelmätäysmehuihin, nektareihin, tiivisteestä valmistettuihin hedelmätäysmehuihin ja hedelmätäysmehutiivisteisiin palautettavia aromeita, hedelmälihaa ja -soluja voidaan ottaa talteen saman lajin hedelmistä.
- Ainoastaan rypäletäysmehuihin voidaan palauttaa viinihapon suolojen kivennäisaineita.
- Sokereita ja/tai hunajaa saa lisätä ainoastaan nektareihin (enintään 20 prosenttia lopullisen tuotteen kokonaispainosta) ja tiettyihin liitteessä III täsmennettyihin tuotteisiin.
- Edellä I osan 1, 2, 3, 4 ja 5 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin saa happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruuna- ja/tai limettitäysmehua ja/tai sitruuna- ja/tai limettitäysmehutiivistettä enintään 3 grammaa mehulitraa kohden vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna.
- Hiilidioksidi sallitaan ainesosana.

Tomaattimehuun ja tiivisteestä valmistettuun tomaattimehuun voidaan lisätä suolaa, mausteita ja yrtejä.

Liitteessä III täsmennettyihin tuotteisiin ei saa lisätä samanaikaisesti sekä sokereita että tiivistetyssä tai tiivistämättömässä muodossa olevaa sitruuna- tai limettitäysmehua taikka happamuudensäätöaineita, siten kuin direktiivissä 1333/2008/EY on sallittu.

3. Sallitut käsittelyt ja aineet

- Mekaaniset uuttamismenettelmät.
- Tavalliset fysikaaliset menettelmät, mukaan lukien muiden hedelmien kuin viinirypäleiden syötävien osien in-line -uutto vedellä (diffuusio) hedelmätäysmehutiivisteiden valmistamiseksi edellyttäen, että näin saadut hedelmätäysmehutiivisteet ovat I osan 1 kohdan mukaisia.
- Rypäletäysmehujen osalta, jos rypäleet on käsitelty rikkidioksidilla, sallitaan rikkidioksidin poisto fysikaalisilla menetelmillä edellyttäen, että lopputuotteen SO₂:n kokonaispitoisuus on enintään 10 mg/l.

- Entsyymivalmisteiden osalta: pektinaasit (pektiinin hajottamiseksi), proteinaasit (proteiinien hajottamiseksi) ja amylaasit (tärkkelyksen hajottamiseksi), jotka täyttävät asetuksen (EY) N:o 1332/2008 vaatimukset.
- Syötävä gelatiini.
- Tanniinit.
- Silikasooli.
- Puuhiili.
- Typpi.
- Adsorbentit savet (bentoniitti).
- Kemiallisesti inertit suodatuksen apuaineet ja saostusaineet (esimerkiksi perliitti, pesty diatomiitti, selluloosa, liukenematon polyamidi, polyvinyylipolypyrolidoni, polystyreeni), jotka ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta 27 päivänä lokakuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004**** mukaisia.
- Kemiallisesti inertit adsorption apuaineet, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevien yhteisön direktiivien mukaisia ja joita käytetään sitrusmehun limonoidi- ja naringiinipitoisuuden vähentämiseksi muuttamatta merkittävästi limonoidiglukosiideja, happoja, sokeria (mukaan lukien oligosakkaridit) tai mineraalisältöä.

* EYVL L 330, 5.12.1998, s. 32.

** EUVL L 404, 30.12.2006, s. 26.

*** EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

LIITE II

RAAKA-AINEIDEN MÄÄRITELMÄT

Tässä direktiivissä sovelletaan seuraavia määritelmiä:

1. Hedelmät

Tässä direktiivissä myös tomaattia pidetään hedelmänä.

2. Hedelmäsose

Käymiskykyinen mutta ei käynyt tuote, joka on saatu soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, esimerkiksi siivilöimällä, jauhamalla tai pusertamalla syötävät osat kokonaisuudesta tai kuoritusta hedelmästä poistamatta siitä mehua.

Hedelmien on oltava terveitä, sopivan kypsiä ja tuoreita tai sellaisin fysikaalisin keinoin tai käsittelyin säilöttyjä, jotka vastaavat Euroopan unionin asiaan sovellettavia säännöksiä.

3. Hedelmäsosetiiviste

Tuote, joka on saatu hedelmäsoseesta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa sen sisältämästä vedestä.

Hedelmäsosetiivisteeseen voidaan palauttaa aromeja, jotka on saatava II osan 3 kohdassa määritellyin soveltuvin fysikaalisin keinoin ja jotka kaikki on otettava talteen saman lajin hedelmistä.

4. Aromi

Palautettavat aromit saadaan prosessoimalla asianomaisia hedelmiä soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, sanotun kuitenkin rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 1334/2008 soveltamista. Näitä fysikaalisia menetelmiä voidaan käyttää pysyttämään, säilyttämään tai stabilisoimaan aromin laatua, ja niihin sisältyvät erityisesti puristaminen, uuttaminen, tislaminen, suodattaminen, adsorboiminen, haihduttaminen, fraktiominen ja tiivistäminen.

Aromi saadaan hedelmien syötävistä osista. Aromi voi myös kuitenkin olla sitrushedelmien kuoresta kylmäpuristettua öljyä tai hedelmänkivistä saatua yhdistettä.

5. Sokerit

- neuvoston direktiivissä 2001/111/EY* määritellyt sokerit,
- fruktoosisiirappi,
- hedelmistä saadut sokerit.

6. Hunaja

Neuvoston direktiivissä 2001/110/EY** määritelty tuote.

7. Hedelmäliha tai -solut

Tuotteet, jotka on saatu saman lajin hedelmien syötävistä osista poistamatta niistä mehua. Sitruhedelmien osalta hedelmäliha ja -solut tarkoittavat lisäksi hedelmän sisäosissa olevia mehua sisältäviä lohkoja.

* EYVL L 10, 12.1.2002, s. 53.

** EYVL L 10, 12.1.2002, s. 47.

LIITE III

TIETTYJEN LIITTEESSÄ I LUETELTUIJEN TUOTTEIDEN ERITYISNIMITYKSET

a) ”Vruchtendrank” hedelmäektareille;

b) ”Süßmost”;

Nimitystä ”Süßmost” voidaan käyttää ainoastaan ”Fruchtsaft”- ja ”Fruchtnektar”-tuotenimitysten yhteydessä,

– hedelmäektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmätäysmehuista, hedelmätäysmehutiivisteistä tai näiden valmisteiden seoksesta, jotka eivät sovellu sellaisenaan nautittaviksi korkean luontaisen happoisuutensa takia,

– hedelmätäysmehuille, jotka on saatu omenoista tai päärynöistä ja joihin on tarvittaessa lisätty omenaa mutta ei sokeria;

c) ”succo e polpa” tai ”sumo e polpa” hedelmäektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsöseestä ja/tai hedelmäsosetiivisteestä;

d) ”æblemest” omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria;

e) – ”sur... saft” yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa täysmehuille, joissa ei ole lisättyjä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanmarjoista,

– ”sød... saft” tai ”ødet... saft” yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa mainitusta hedelmästä saataville täysmehuille, johon on lisätty sokeria yli 200 grammaa litraa kohden;

f) ”äpplemust” omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria;

g) ”mosto” rypäletäysmehun synonyyminä;

h) ”seabuckthorn” -marjat, *Hippophae rhamnoides* L, marjatäysmehuille.

LIITE IV

HEDELMÄNEKTAREITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä	Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)
I Hedelmät, joiden täysmehu on sellaisenaan liian hapanta nautittavaksi	
Passionhedelmät	25
Quito naranjillos	25
Mustaherukat	25
Valkoherukat	25
Punaherukat	25
Karviaiset	30
Tyrnimarjat	25
Oratuomenmarjat/villiluumut	30
Luumut	30
Luumut (Quetsch)	30
Pihlajanmarjat	30
Ruusunmarjat	40
Hapankirsikat	35
Muut kirsikat	40
Mustikat	40
Seljanmarjat	50
Vadelmat	40
Aprikoosit	40
Mansikat	40
Karhunvatukat ja mulperinmarjat	40
Karpalot	30
Kvittenit	50
Sitruunat ja limetit	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25

II Vähähappoiset, mehevät tai voimakasaromiset hedelmät, joiden täysmehu ei sellaisenaan kelpaa nautittavaksi

Mangot	25
Banaanit	25
Guavat	25
Papaijat	25
Litchipähkinät	25
Acerolat (napolilaiset mispelit)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona muricata</i>)	25

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä

Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)

Annoonahedelmät (<i>Annona reticulata</i>)	25
Kirimoijjat, kermaomenat (<i>Annona squamosa</i>)	25
Granaattiomenat	25
Cashew-omenat	25
Espanjan luumut	25
Umbu	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25

III Hedelmät, joiden täysmehu kelpaa sellaisenaan nautittavaksi

Omenat	50
Päärynät	50
Persikat	50
Sitruhedelmät, paitsi sitruunat ja limettihedelmät	50
Ananakset	50
Tomaatit	50
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	50

LIITE V

ENNALLISTETUN HEDELMÄTÄYSMEHUN JA HEDELMÄSOSEEN BRIX-LUVUN VÄHIMMÄISARVOT

<u>Hedelmän suomenkielinen nimi</u>	<u>Kasvitieteellinen nimi</u>	<u>Ennallistetun hedelmätäysmehun ja hedelmäsoseen Brix-luvun vähimmäisarvo</u>
Omena*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Aprikoosi**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banaani**	<i>Musa x paradisiacal L. (ei jauhobanaanit)</i>	21,0
Mustaherukka*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Viinirypäle*	<i>Vitis vinifera L. tai sen hybridit</i> <i>Vitis labrusca L. tai sen hybridit</i>	15,9
Greippi*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Guava**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Sitruuna*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Appelsiini*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Passionhedelmä*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Persikka**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Päärynä**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Vadelma*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Hapankirsikka*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Mansikka*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Tomaatti	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandariini*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Asteriskilla (*) merkittyjen mehuksi valmistettujen tuotteiden suhteellisen tiheyden vähimmäisarvo määritetään suhteessa veteen 20/20°C:ssa.

Kahdella asteriskilla (**) merkityistä soseeksi valmistetuista tuotteista määritetään ainoastaan korjaamaton Brix-luvun vähimmäisarvo (ilman happamuuden korjausta).”