

I

(Jogalkotási aktusok)

IRÁNYELVEK

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2012/12/EU IRÁNYELVE

(2012. április 19.)

a 2001/112/EK tanácsi irányelvnek a gyümölcslevek és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékek tekintetében történő módosításáról

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 43. cikke (2) bekezdésére,

tekintettel az Európai Bizottság javaslatára,

a jogalkotási aktus tervezetének a nemzeti parlamenteknek való megküldését követően,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽¹⁾,rendes jogalkotási eljárás keretében ⁽²⁾,

mivel:

(1) A 2001/112/EK tanácsi irányelv ⁽³⁾ szabályokat állapított meg, amelyek – a fogyasztói érdekek védelme és az érintett termékek Unión belüli szabad mozgásának előmozdítása érdekében – meghatározzák e termékek gyártását, összetételét, valamint a címkézéssel kapcsolatos követelményeket. E szabályokat a műszaki fejlődéshez kell igazítani, és – amennyire lehetséges – gondoskodni kell arról, hogy tükrözzék a vonatkozó nemzetközi szabványokban bekövetkezett változásokat, különös tekintettel a gyümölcslevek és gyümölcsnektárok általános Codex-szabványára (Codex Alimentarius Codex Stan 247-2005), amelyet a Codex Alimentarius Bizottság 2005. július 4-től 9-ig tartott 28. ülésén fogadott el (a továbbiakban: a Codex-szabvány). A Codex-szabvány főként a gyümölcslevek és hasonló termékekre vonatkozó minőségi szempontokat és a címkézésre vonatkozó követelményeket állapít meg.

(2) Az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ sérelme nélkül módosítani kell a 2001/112/EK irányelv egyes, a gyümölcslevek és hasonló termékek címkézéséről szóló rendelkezéseit, hogy azok tükrözzék az engedélyezett összetevőkre vonatkozó új – többek között a gyümölcslevekben már nem engedélyezett cukrok hozzáadására vonatkozó – szabályokat. Egyéb termékek esetében a hozzáadott cukrokat a 2000/13/EK irányelvvel összhangban továbbra is fel kell tüntetni a címkén.

(3) Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁵⁾ mellékletében szereplő „hozzáadott cukrot nem tartalmaz” megjelölés a gyümölcslevek esetében már hosszú ideje használatos. Az ezen irányelvben foglalt, összetevőkre vonatkozó új előírásokra tekintettel nem célszerű, hogy ez a megjelölés egyik napról a másikra eltűnjön az átmeneti időszak lejártakor, mivel ez megnehezítheti a gyümölcslevek és egyéb italok közötti azonnali, egyértelmű különbségtételt a tekintetben, hogy a termék tartalmaz-e hozzáadott cukrokat, és ez káros lehet a gyümölcslevegazatra nézve. Annak érdekében, hogy az ágazat a fogyasztók számára megfelelő tájékoztatást tudjon nyújtani, meghatározott ideig lehetővé kell tenni egy olyan megjegyzés alkalmazását, amely arra utal, hogy a gyümölcslevek nem tartalmazzak hozzáadott cukrot.

(4) A 2001/112/EK irányelv mellékleteinek a vonatkozó nemzetközi szabványokhoz és az időközben bekövetkezett műszaki fejlődéshez való hozzáigazítása érdekében a Bizottságot az Európai Unió működéséről szóló szerződés 290. cikkének megfelelően fel kell hatalmazni jogi aktusok elfogadására ezen mellékletek módosítása céljából, az I. melléklet I. része és a II. melléklet kivételével. Különösen fontos, hogy a Bizottság az előkészítő

⁽¹⁾ HL C 84., 2011.3.17., 45. o.⁽²⁾ Az Európai Parlament 2011. december 14-i álláspontja (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé) és a Tanács 2012. március 8-i határozata (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé).⁽³⁾ HL L 10., 2002.1.12., 58. o.⁽⁴⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o.⁽⁵⁾ HL L 404., 2006.12.30., 9. o.

munka során megfelelő konzultációkat folytasson, többek között szakértői szinten. A felhatalmazáson alapuló jogi aktusok előkészítésekor és megszövegezésekor a Bizottságnak gondoskodnia kell a vonatkozó dokumentumoknak az Európai Parlamenthez és a Tanácshoz történő egyidejű, időben történő és megfelelő továbbításáról.

- (5) Célszerű egy 18 hónapos átültetési időszakot megállapítani annak érdekében, hogy a tagállamok elfogadhassák az ezen irányelvnek való megfeleléshez szükséges törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket. Ezen időszak végéig a 2001/112/EK irányelv követelményei az ezen irányelvvel bevezetett módosítások nélkül alkalmazandók.
- (6) Megfelelő átmeneti intézkedéseket kell hozni azon gazdasági szereplők érdekeinek figyelembevétele érdekében, akik az ezen irányelv átültetésére elfogadott nemzeti rendelkezések hatálybalépését megelőzően alkalmazandó követelményekkel összhangban hozzák forgalomba és címkézik termékeiket. Ezért ennek az irányelvnek rendelkeznie kell arról, hogy e termékeket az átültetési időszakot követően korlátozott ideig továbbra is forgalmazni lehessen.
- (7) Mivel ezen irányelv célját, nevezetesen a 2001/112/EK irányelvnek a Codex-szabvány figyelembevétele mellett a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítását a tagállamok nem tudják kielégítően megvalósítani, és ezért az uniós szinten jobban megvalósítható, az Unió intézkedéseket hozhat az Európai Unióról szóló szerződés 5. cikkében foglalt szubszidiaritás elvének megfelelően. Az említett cikkben foglalt arányosság elvének megfelelően ez az irányelv nem lépi túl az e cél eléréséhez szükséges mértéket.
- (8) A 2001/112/EK irányelvet ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 2001/112/EK irányelv módosítása

A 2001/112/EK irányelv a következőképpen módosul:

1. Az 1. cikk a következő bekezdéssel egészül ki:

„Amennyiben ez az irányelv másképp nem rendelkezik, az I. mellékletben meghatározott termékek tekintetében az uniós jog élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezései irányadók, mint például az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*).

(*) HL L 31., 2002.2.1., 1. o.”.

2. A 2. cikket el kell hagyni.

3. A 3. cikk a következőképpen módosul:

- a) a 3. pont helyébe a következő szöveg lép:

„3. A két vagy több gyümölcsből készült termékek esetében – az I. melléklet II. részének 2. pontjában meghatározott feltételekkel használt citromlé és/vagy a zöldcitrom (lime) lé kivételével – a termékek nevét a felhasznált gyümölcsfélék felsorolásával kell kialakítani, a felhasznált gyümölcslevelek vagy gyümölcspürék mennyiségének az összetevők felsorolásában is megadott csökkenő sorrendjében. A három vagy annál több gyümölcsféléből előállított termékek esetében azonban a gyümölcsfélék nevét a »többféle gyümölcs« vagy hasonló megfogalmazás, illetve a felhasznált gyümölcsfélék száma is helyettesítheti.”;

- b) a 4. pontot el kell hagyni.

4. A 4. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„4. cikk

A nem a végfelhasználónak történő szállításra szánt, az I. melléklet I. részének 2. pontjában említett sűrített gyümölcslevelek címkéjének megjegyzést kell tartalmaznia a hozzáadott citromlé, zöldcitromlé, illetve a savasítóanyag – az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) értelmében – megengedett használatára és mennyiségére vonatkozóan. Ezt a megjegyzést a következők egyikén kell feltüntetni:

— a csomagoláson,

— a csomagoláshoz csatolt címkén, vagy

— egy kísérő dokumentumon.

(*) HL L 354., 2008.12.31., 16. o.”.

5. Az 5. cikk a következő bekezdéssel egészül ki:

„Ez az irányelv azokra az I. mellékletben meghatározott termékekre alkalmazandó, amelyeket a 178/2002/EK rendelettel összhangban hoznak forgalomba az Unión belül.”.

6. A 7. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„7. cikk

Ezen irányelv mellékleteinek a vonatkozó nemzetközi szabványokban bekezdett változásokhoz és a műszaki

fejlődéshez való hozzáigazítása érdekében a Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 7a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktust fogadjon el ezen irányelv mellékleteinek módosítására vonatkozóan, az I. melléklet I. része és a II. melléklet kivételével.”.

7. A szöveg a következő cikkel egészül ki:

„7a. cikk

(1) A Bizottság az e cikkben meghatározott feltételek mellett felhatalmazást kap felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadására.

(2) A Bizottság 7. cikkben említett, felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadására vonatkozó felhatalmazása öt éves időtartamra szól 2013. október 28-tól kezdődő hatállyal. A Bizottság legkésőbb kilenc hónappal az öt éves időtartam vége előtt jelentést készít a felhatalmazásról. Amennyiben az Európai Parlament vagy a Tanács nem ellenzi a meghosszabbítást legkésőbb három hónappal az egyes időtartamok vége előtt, akkor a felhatalmazás hallgatólagosan meghosszabbodik a korábbival megegyező időtartamra.

(3) Az Európai Parlament vagy a Tanács bármikor visszavonhatja a 7. cikkben említett felhatalmazást. A visszavonásról szóló határozat megszünteti az abban megjelölt felhatalmazást.

A határozat az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő napon, vagy a benne megjelölt későbbi időpontban lép hatályba. A határozat nem érinti a már hatályban lévő, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok érvényességét.

(4) A Bizottság a felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadását követően haladéktalanul és egyidejűleg értesíti az Európai Parlamentet és a Tanácsot e jogi aktus elfogadásáról.

(5) A 7. cikk értelmében elfogadott felhatalmazáson alapuló jogi aktus csak akkor lép hatályba, ha az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak a jogi aktusról való értesítését követő két hónapon belül sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem emelt ellene kifogást, illetve ha az említett időtartam lejártát megelőzően mind az Európai Parlament, mind a Tanács arról tájékoztatta a Bizottságot, hogy nem fog kifogást emelni. Az Európai Parlament vagy a Tanács kezdeményezésére ez az időtartam két hónappal meghosszabbodik.”.

8. A 8. cikket el kell hagyni.

9. A mellékletek helyébe az ezen irányelv mellékletének szövege lép.

2. cikk

Átültetés a nemzeti jogba

(1) A tagállamok elfogadják azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2013. október 28. előtt megfeleljenek. E rendelkezések szövegét haladéktalanul megküldik a Bizottságnak.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

A tagállamok e rendelkezéseket 2013. október 28-tól alkalmazzák.

(2) A tagállamok megküldik a Bizottságnak nemzeti joguk azon főbb rendelkezéseinek szövegét, amelyeket az irányelv tárgykörében fogadnak el.

3. cikk

Átmeneti intézkedések

(1) Azok a termékek, melyeket 2013. október 28-át megelőzően hoztak forgalomba vagy címkéztek a 2001/112/EK irányelvvel összhangban, 2015. április 28-ig továbbra is forgalmazhatók.

(2) Az „A gyümölcslevek 2015. október 28-tól kezdve nem tartalmaznak hozzáadott cukrot” megjegyzés 2016. október 28-ig feltüntethető a címkén ugyanabban a látómezőben, ahol az I. melléklet I. részének 1–4. pontjában említett termékek neve is szerepel.

4. cikk

Hatálybalépés

Ez az irányelv az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

5. cikk

Címzettek

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Strasbourgban, 2012. április 19-én.

az Európai Parlament részéről

az elnök

M. SCHULZ

a Tanács részéről

az elnök

M. BØDSKOV

MELLÉKLET

„I. MELLÉKLET

A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI, MEGHATÁROZÁSAI ÉS JELLEMZŐI

I. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

1. a) Gyümölcslé

Erjeszhető, de nem erjedt termék, amelyet a gyümölcs egészséges és érett, friss vagy hűtéssel vagy fagyasztással tartósított, egy vagy több gyümölcsfajta összekeverésével előállított, ehető részéből nyertek, amely résznek jellegzetes színe, aromája és íze a termék előállításához felhasznált gyümölcsnek a levére jellemző.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a léhez.

A citrusfélék esetében a gyümölcslének az endokarpiumból kell származnia. A zöldcitrom leve azonban az egész gyümölcsből nyerhető.

A magokkal és héjjal rendelkező gyümölcsökből készített gyümölcslevek nem tartalmazhatják a magok és a héj bizonyos részeit vagy összetevőit. Ez a rendelkezés nem alkalmazandó azokra az esetekre, ahol a magok és a héj bizonyos részei vagy összetevői még a helyes gyártási gyakorlat révén sem távolíthatók el.

A gyümölcslé készítésekor a gyümölcslé gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett.

b) Koncentrátumból előállított gyümölcslé

A 2. pontban meghatározott sűrített gyümölcslé olyan ivóvízzel történő hígítása útján készült termék, amely teljesíti az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ előírt kritériumokat.

A késztermék oldható szárazanyag-tartalmának el kell érnie az V. mellékletben a sűrítmenyből készült gyümölcslé tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

Ha a sűrítmenyből készült gyümölcslét az V. mellékletben nem említett gyümölcsből állítják elő, a sűrítmenyből készült gyümölcslé minimális Brix-értékének meg kell egyeznie a sűrítmeny készítéséhez felhasznált gyümölcsből kivont gyümölcslé Brix-értékével.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrítmenyből készült gyümölcsléhez.

A sűrítmenyből készült gyümölcslé megfelelő folyamatok révén készül, amelyek megőrzik egy, az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték-jellemzőit.

A gyümölcslé és/vagy sűrítmenyből készült gyümölcslé gyümölcspürével és/vagy gyümölcspüre-sűrítmennyel való összekeverése engedélyezett a sűrítmenyből előállított gyümölcslé készítése során.

2. Sűrített gyümölcslé

Egy vagy több gyümölcsfajta levéből, a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék. Ha a terméket közvetlen fogyasztásra szánják, a vízelvonás mértékének legalább 50 %-osnak kell lennie a víztartalomhoz képest.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrített gyümölcsléhez.

3. Vízrel extrahált gyümölcslé

A vízzel történő diffúzió útján a következőkből nyert termék:

- pépes egész gyümölcs, amelynek leve egyéb fizikai eljárással nem vonható ki, vagy
- szárított egész gyümölcs.

⁽¹⁾ HL L 330., 1998.12.5., 32. o.

4. Dehidratált/porított gyümölcsle

Egy vagy többféle gyümölcs levéből a víztartalom fizikai úton történő, csaknem teljes mértékű eltávolítása útján nyert termék.

5. Gyümölcsnektár

Az az erjeszhető, de nem erjedt termék, amely

- az 1-4. pontban meghatározott termékekhez, gyümölcspüréhez, és/vagy sűrített gyümölcspüréhez és/vagy e termékek keverékéhez víz hozzáadásával, valamint cukor és/vagy méz hozzáadásával vagy anélkül készül, és
- megfelel a IV. mellékletben meghatározott követelményeknek.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ sérelme nélkül a cukor hozzáadása nélkül, vagy csökkentett energiatartalommal gyártott gyümölcsnektárok esetében a cukor az 1333/2008/EK rendeletnek megfelelően teljes egészében, illetve részben helyettesíthető édesítőszerekkel.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a gyümölcsnektárhoz.

II. ENGEDÉLYEZETT ÖSSZETEVŐK, KEZELÉSI MÓDOK ÉS ANYAGOK

1. Összetétel

Gyümölcslevek, gyümölcspürék és gyümölcsnektárok előállításához az V. mellékletben – növénytani megnevezésükkel – felsorolt gyümölcsfajták használhatók fel. A termék nevének meg kell felelnie a felhasznált gyümölcs nevének vagy a termék általános elnevezésének. Az V. mellékletben nem szereplő gyümölcsfajták esetében a helyes növénytani vagy általános elnevezés alkalmazandó.

A gyümölcsle esetében a Brix-érték megegyezik a gyümölcsből kivont lé Brix-értékével és nem módosítható, kivéve, ha ugyanazzal a gyümölcsfajtának a levével elegyítik.

Az V. mellékletben a sűrítőanyagból előállított gyümölcsle és gyümölcspüre tekintetében megállapított minimális Brix-érték nem tartalmazza a hozzáadott opcionális összetevők és adalékanyagok oldhatósárazanyag-tartalmát.

2. Engedélyezett összetevők

Az I. részben felsorolt termékekhez kizárólag a következő összetevők adhatók hozzá:

- a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben⁽²⁾ engedélyezett vitaminok és ásványi anyagok,
- az 1333/2008/EK rendeletben engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok;

valamint:

- a gyümölcslevek, sűrítőanyagból készült gyümölcslevek és sűrített gyümölcslevek esetében engedélyezett összetevők: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok;
- kizárólag a szőlőlé esetében: visszaadagolt borkősav,
- a gyümölcsnektárok esetében: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok, cukor és/vagy méz a végtermék teljes tömegének 20 %-áig; és/vagy édesítőszer.

Az az állítás, mely szerint a gyümölcsnektár nem tartalmaz hozzáadott cukrot, valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás csak akkor alkalmazható, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert, ideértve az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott édesítőszereket is. Amennyiben a gyümölcsnektár természetes módon tartalmaz cukrokat, a címkén a következő állításnak is szerepelnie kell: »természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz«,

⁽¹⁾ HL L 404., 2006.12.30., 9. o.

⁽²⁾ HL L 404., 2006.12.30., 26. o.

- a III. melléklet a) pontjában, b) pontjának első francia bekezdésében, c) pontjában, e) pontjának második francia bekezdésében és h) pontjában említett termékek esetében: cukor és/vagy méz,
- az I. rész 1-5. pontjában meghatározott termékek esetében a savas íz szabályozása érdekében: literenként legfeljebb 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé és/vagy zöldcitromlé és/vagy sűrített citromlé és/vagy sűrített zöldcitromlé,
- a paradicsomlé és a sűrítmenyből készült paradicsomlé esetében: só, fűszerek és aromás fűszernövények.

3. Engedélyezett eljárások és anyagok

Az I. részben felsorolt termékek esetében kizárólag a következő eljárások alkalmazhatók és e termékekhez kizárólag a következő anyagok adhatók hozzá:

- mechanikai kivonási eljárások,
- a megszokott fizikai eljárások, beleértve a gyümölcs ehető részéből – a szőlő kivételével – történő »in line« vízkivonást (diffúzió) sűrített gyümölcsle előállítása céljából, feltéve, hogy az így nyert gyümölcsle megfelel az I. rész 1. pontjában szereplő követelményeknek,
- szőlőlé esetében, ha a szőlőszemeket kén-dioxiddal kénezték, engedélyezett a fizikai úton történő kéntelenítés, feltéve, hogy a végtermékben jelen lévő SO₂ teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/liter mennyiséget,
- enzimek esetében: pektinázok (pektin lebontására), proteínázok (proteinek lebontására) és amilázok (keményítő lebontására) az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ követelményeinek megfelelően,
- étkezési zselatin,
- tanninok,
- szilikaszol,
- faszén,
- nitrogén,
- bentonit mint vízmegkötő közeg,
- kémiailag inaktív szűrési segédanyagok (többek között perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-poli-pirolidon, polisztirol), amennyiben megfelelnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló, 2004. október 27-i 1935/2004/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet ⁽²⁾ előírásainak,
- kémiailag inaktív adszorpciós segédanyagok, amennyiben megfelelnek az 1935/2004/EK rendeletnek, és amelyeket a citrusfélék levében a limonoid- és naringintartalom csökkentésére használnak anélkül, hogy lényegesen érintenék a limonoidglükozid-, a sav-, a cukor- (beleértve az oligoszacharidokat is) vagy az ásványianyagtartalmat.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 7. o.

⁽²⁾ HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

II. MELLÉKLET

A NYERSANYAGOK MEGHATÁROZÁSAI

Ezen irányelv alkalmazásában:

1. Gyümölcs

Valamennyi gyümölcs. Ezen irányelv alkalmazásában a paradicsom is gyümölcsnek tekintendő.

A gyümölcsnek épnek, kellően érettnek és frissnek, illetve fizikai úton vagy az uniós jognak megfelelően alkalmazott kezelés révén – ideértve a szedés utáni kezelést – tartósítottnak kell lennie.

2. Gyümölcspüré

Egész vagy hámozott gyümölcs ehető részéből megfelelő fizikai úton nyert, úgy mint szitán átnyomott, őrölt és a lé eltávolítása nélkül nyert, erjeszhető, de nem erjesztett termék.

3. Sűrített gyümölcspüré

A gyümölcspüréből a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék.

A sűrített gyümölcspüréhez az I. melléklet II. részének 3. pontjában meghatározottak szerint visszaadagolható a megfelelő fizikai úton nyert, kizárólag ugyanabból a gyümölcsfajtából származó aroma.

4. Aroma

Az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ sérelme nélkül a visszaadagolásra szánt aromákat a gyümölcs feldolgozása során nyerik megfelelő fizikai folyamatok alkalmazásával. E fizikai folyamatok az aroma minőségének megőrzésére, tartósítására vagy stabilizálására alkalmazhatók és többek között lehetnek: préselés, kivonás, desztillálás, szűrés, adszorpció, bepárlás, frakcionálás és sűrítés.

Az aroma a gyümölcs ehető részéből nyerhető; de az aroma alapjául szolgálhatnak a citrushéjból származó hidegen sajtolt olaj és a magok alkotóelemei is.

5. Cukrok

— az emberi fogyasztásra szánt egyes cukorfajtákról szóló, 2001. december 20-i 2001/111/EK tanácsi irányelv⁽²⁾ értelmében cukorként meghatározott anyagok,

— fruktózszirup,

— gyümölcsökből nyert cukrok.

6. Méz

A mézről szóló, 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelv⁽³⁾ értelmében mézként meghatározott termék.

7. Gyümölcspép vagy rostok

A lé eltávolítása nélkül, az azonos fajtájú gyümölcs ehető részéből készült termék. Ezenkívül citrusfélék esetében gyümölcspépnek vagy rostoknak minősülnek az endokarpiumból nyert lézsákok is.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 34. o.

⁽²⁾ HL L 10., 2002.1.12., 53. o.

⁽³⁾ HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

III. MELLÉKLET

AZ I. MELLÉKLETBEN FELSOROLT EGYES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ SAJÁTOS MEGJELÖLÉSEK

- a) »vruchtendrank«: gyümölcsnektár;
- b) »Süßmost«:
- A »Süßmost« elnevezést csak a »Fruchtsaft« vagy »Fruchtnektar« megnevezésekkel együttesen lehet alkalmazni.
- kizárólag gyümölcsleéből, sűrített gyümölcsleéből vagy e termékek keverékéből készült gyümölcsnektár, amely természetes állapotában élvezhetetlen a magas természetes savtartalma miatt,
- almából vagy körtéből, adott esetben alma hozzáadásával készült gyümölcsle, hozzáadott cukor nélkül;
- c) »succo e polpa« vagy »sumo e polpa«, olyan gyümölcsnektárok, amelyek kizárólag gyümölcspüréből és/vagy sűrített gyümölcspüréből készülnek;
- d) »æblemost«, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;
- e) — »sur ... saft«, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek hozzáadott cukrot nem tartalmaznak és fekete ribizliből, cseresznyéből, ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy bodzából készülnek,
- »sød ... saft« vagy »sødet ... saft«, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek ebből a gyümölcsből készültek és literenként 200 gramm cukornál több hozzáadott cukrot tartalmaznak;
- f) »äppelmust/äpplemust«, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;
- g) »mosto«, a szőlőlé szinonimája;
- h) »smiltsērķķu sula ar cukuru« vagy »astelpaju mahl suhkruga« vagy »słodzony sok z rokitnika« a homoktövisbogyóból készült, literenként legfeljebb 140 g hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcslevek esetében.
-

IV. MELLÉKLET

A GYÜMÖLCSNEKTÁROKRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES RENDELKEZÉSEK

Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:	Minimális gyümölcs- és/vagy pürétartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
I. Természetes állapotukban élvezhetetlen, savas levű gyümölcsök	
Golgotavirág gyümölcse	25
Quito narancs	25
Fekete ribiszke	25
Fehér ribizli	25
Piros ribiszke	25
Egres	30
Homoktövisbogyó	25
Kökény	30
Szilva	30
Kék szilva	30
Berkenye	30
Csipkebogyó	40
Meggy	35
Más cseresznyefajták	40
Fekete áfonya	40
Fekete bodza	50
Málna	40
Sárgabarack	40
Földieper	40
Faeper/földi szeder	40
Tőzegáfonya	30
Birs	50
Citrom, zöldcitrom	25
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25
II. Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen	
Mangó	25
Banán	25
Guáva	25
Papája	25
Licsi	25
Azaról galagonya/francia galagonya (Crataegus azarolus)	25
Savanyú anóna	25
Ökörszív	25
Cukoralma	25
Gránátalma	25
Kasugyümölcs	25
Spanyolszilva	25
Umbu	25
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25

Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:	Minimális gyümölcsle- és/vagy pürétartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
III. Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök	
Alma	50
Körte	50
Őszibarack	50
Citrusfélék, kivéve citrom és zöldcitrom (lime)	50
Ananász	50
Paradicsom	50
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	50

V. MELLÉKLET

A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSLÉ ÉS A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSPÜRÉ MINIMÁLIS BRIX-ÉRTÉKEI

A gyümölcs általános megnevezése	Növénytani megnevezés	Minimális Brix-érték
Alma (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Kajszibarack (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banán (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (plantain fajták kivételével)	21,0
Fekete ribiszke (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Szőlő (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. vagy azok hibridjei <i>Vitis labrusca</i> L. vagy azok hibridjei	15,9
Grépfrút (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guáva (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citrom (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangó (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Narancs (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Golgotavirág gyümölcse (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Őszibarack (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Körte (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananász (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Málna (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Meggy (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Eper (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Paradicsom (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Az egy csillaggal (*) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.
A két csillaggal (**) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.”