

LT

LT

LT



EUROPOS KOMISIJA

Briuselis, 2010.9.21
KOM(2010) 490 galutinis

2010/0254 (COD)

Pasiūlymas

EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS DIREKTYVA

**kuria iš dalies keičiama Tarybos direktyva 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių
sulčių ir tam tikrų panašių produktų**

AIŠKINAMASIS MEMORANDUMAS

2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvoje 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų nustatytos taisyklės, kuriomis reglamentuojama tokių produktų sudėtis, tradicinių aprašymų naudojimas, gamybos specifikacijos ir ženklavimas, numatyti siekiant užtikrinti jų laisvą judėjimą Europos Sąjungoje.

2009 m. rugpjūčio 14 d. Komisijos direktyva 2009/106/EB¹ – pirmas dalinis Direktyvos 2001/112/EB pakeitimas. Ja nustatytos mažiausios 18 iš koncentrato atgamintų vaisių sulčių ir iš koncentrato atgamintų vaisių tyrių Brikso vertės (tirpios sausosios medžiagos kiekis) ir nurodytas naudotinas vaisių sulčių iš koncentrato prekinis pavadinimas. Šis dalinis direktyvos pakeitimas pagrįstas persvarstytais tarptautiniais standartais, visų pirma vaisių sulčių ir nektarų *Codex Alimentarius* (Codex Stan 247-2005) ir Europos vaisių sulčių asociacijos (EVSA, angl. AIJN) praktikos kodeksu.

Šis Parlamento ir Tarybos direktyvos projektas – antra priemonė, kuria iš dalies keičiama Direktyva 2001/112/EB ir kuria siekiama įtraukti daugiau *Codex Alimentarius* standarto nuostatų kartu atsižvelgiant į EVSA praktikos kodeksą. Šiuo techninio pobūdžio direktyvos projektu iš naujo patvirtinamas vaisių sulčių ir vaisių sulčių iš koncentrato skirtumas, supaprastinamos nuostatos dėl skonio ir aromato grąžinimo, numatoma iš leidžiamų sudedamųjų dalių sąrašo pašalinti cukrų, o pomidorai įtraukti į vaisių sulčių gamybai naudojamų vaisių sąrašą.

Europos Sąjungos vaisių sulčių rinka sudaro 10 % visų suvartojamų nealkoholinių gėrimų rinkos. Kalbant apie šios rinkos segmentaciją, vyrauja vaisių sulčių gamyba iš koncentrato, palyginti su sulčių gamyba tiesiogiai iš vaisių (atitinkamai 87,6 % ir 12,4 %). Pasaulinės vaisių sulčių rinkos lygmeniu vienintelis produktas, kurio prekybos apimtis didelė, yra vaisių ir vaisių sulčių koncentratas (visų pirma apelsinų sulčių), daugiausia importuojamas iš Brazilijos. Tiesiogiai iš vaisių gaminamos vaisių sultys Europos Sąjungos šalis daugiausia pasiekia iš Ispanijos rinkos, taip pat iš Brazilijos.

Siūloma direktyva neturi poveikio Europos Sąjungos biudžetui.

Šis direktyvos pasiūlymas bus nagrinėjamas pagal įprastą teisėkūros procedūrą, nustatytą Sutartyje dėl Europos Sąjungos veikimo. Nuo šio momento juo bus atsižvelgiama į iš naujo apibrėžtus Komisijos įgaliojimus (Sutarties 290 ir 291 straipsniai). Todėl juo bus iš dalies pakeisti dabartinės direktyvos 7 ir 8 straipsniai įtraukiant visas įgyvendinimo priemones į deleguotų teisės aktų kategoriją.

¹ OL L 212, 2009 8 15, p. 42.

Pasiūlymas

EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS DIREKTYVA

kuria iš dalies keičiama Tarybos direktyva 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų

EUROPOS PARLAMENTAS IR EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdami į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo, ypač į jos 43 straipsnio 2 dalį,

atsižvelgdami į Europos Komisijos pasiūlymą,

teisės akto pasiūlymą perdavus nacionaliniams parlamentams,

atsižvelgdami į Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę²,

atsižvelgdami į Regionų komiteto nuomonę³,

sprenddami pagal įprastą teisėkūros procedūrą,

kadangi:

- (1) Siekiant palengvinti vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų laisvą judėjimą Europos Sąjungoje, 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvoje 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų⁴ nustatytos specialios nuostatos dėl atitinkamų produktų gamybos, sudėties ir ženklinimo. Tos taisyklės turėtų būti keičiamos atsižvelgiant į technikos pažangą ir į atitinkamų tarptautinių standartų pakeitimus, visų pirma į 2005 m. liepos 4–9 d. vykusiam 28-ajame *Codex Alimentarius* komisijos posėdyje priimtą Kodekso standartą vaisių sultims ir nektarams (Codex Stan 247-2005) ir į Europos vaisių sulčių asociacijos (EVSA, *angl.* AIJN) praktikos kodeksą.
- (2) Minėtame Kodekso standarte visų pirma nustatyti vaisių sulčių ir panašių produktų kokybės veiksniai ir ženklinimo reikalavimai. EVSA praktikos kodeksas, kuriame taip pat nustatyti vaisių sulčių iš koncentrato kokybės veiksniai, tarptautiniu mastu naudojamas vaisių sulčių pramonėje kaip pamatinis savireguliacinio standartas. Direktyva 2001/112/EB turėtų būti kuo labiau suderinta su tais standartais.
- (3) 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą etiketėmis,

² OL C [...], [...], p. [...].

³ OL C [...], [...], p. [...].

⁴ OL L 10, 2002 1 12, p. 58.

pateikimą ir reklamavimą, suderinimo⁵, ypač jos 7 straipsnio 2 ir 5 dalys turėtų būti taikomos laikantis tam tikrų sąlygų. Kai produktas yra vaisių sulčių ir vaisių sulčių iš koncentrato mišinys ir kai vaisių nektaras gaunamas vien arba iš dalies iš koncentruoto produkto, tai turėtų būti aiškiai nurodyta. Etiketėje pateikiamame sudedamųjų dalių sąraše turėtų būti nurodomi naudotų vaisių sulčių ir vaisių sulčių iš koncentrato pavadinimai.

- (4) Pagal Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 290 straipsnį Komisijai turėtų būti suteikti įgaliojimai priimti deleguotus teisės aktus, kad būtų galima pakeisti neesmines Direktyvos 2001/112/EB nuostatas atsižvelgiant į technikos pažangą ir naujausius atitinkamų tarptautinių standartų pakeitimus. Įgaliojimų perdavimas turėtų būti aiškiai apibrėžtas.
- (5) Direktyva 2001/112/EB turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 2001/112/EB pakeitimas

Direktyva 2001/112/EB iš dalies keičiama taip:

- (1) 3 straipsnio 3 ir 4 dalys pakeičiamos taip:

„3. Produktų, pagamintų iš dviejų arba daugiau rūšių vaisių, išskyrus tuos atvejus, kai I priedo II dalies 2 punkte nustatytais sąlygomis naudojamos citrinų ir žaliųjų citrinų sultys, pavadinimai papildomi naudotų vaisių sąrašu mažėjimo tvarka pagal naudotų vaisių sulčių arba tyrių tūrį. Jeigu produktai pagaminti iš trijų ar daugiau rūšių vaisių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti naudotų vaisių rūšių skaičių.

4. Nektarai ir specifiniai III priede nurodyti produktai gali būti saldinami pridedant cukraus arba medaus. Prekinis pavadinimas papildomas žodžiu „pasaldinta“ arba „pridėta cukraus“ ir po šių žodžių turi būti nurodytas maksimalus pridedamo cukraus kiekis, apskaičiuotas sausosiomis medžiagomis ir išreikštas gramais viename litre.“

- (2) 4 straipsnis pakeičiamas taip:

„4 straipsnis

I priedo I dalies 2 punkte nurodytų koncentruotų vaisių sulčių, kurios nėra skirtos galutiniam vartotojui, etiketėje pateikiama informacija apie pridėtas citrinų sultis, žaliųjų citrinų sultis arba rūgštingumą reguliuojančias medžiagas, leidžiamas naudoti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų*, ir apie jų kiekį. Ši nuoroda pateikiama ant pakuotės, prie pakuotės pritvirtintoje etiketėje arba lydimajame dokumente.

⁵ OL L 124, 2000 5 25, p. 66.

* OL L 354, 2008 12 31, p. 16.“

(3) 7 straipsnis pakeičiamas taip:

„7 straipsnis

Siekdama suderinti šią direktyvą su technikos pažanga ir atsižvelgti į atitinkamų tarptautinių standartų pakeitimus, Komisija deleguotais teisės aktais gali keisti priedus, išskyrus I priedo I dalį ir II priedą.

Kai Komisijai suteikiami deleguoti įgaliojimai, ji veikia laikydamasi 7a straipsnyje nustatytos tvarkos.“

(4) Įterpiamas 7a straipsnis:

„7a straipsnis

1. Įgaliojimai priimti šioje direktyvoje nurodytus deleguotus teisės aktus Komisijai suteikiami neribotam laikui.

Priėmusi deleguotą teisės aktą, Komisija iškart vienu metu apie jį praneša Europos Parlamentui ir Tarybai.

2. Europos Parlamentas arba Taryba gali bet kuriuo metu atšaukti 1 dalyje nurodytus įgaliojimus.

Institucija, kuri pradėjo vidaus procedūrą, kad nuspręstų, ar atšaukti įgaliojimus, prieš priimdama galutinį sprendimą per pagrįstą laikotarpį informuoja kitą instituciją ir Komisiją, nurodydama suteiktus įgaliojimus, kurie gali būti atšaukti, ir galimas atšaukimo priežastis.

Sprendimu dėl įgaliojimų atšaukimo nutraukiamas tame sprendime nurodytų įgaliojimų suteikimas. Sprendimas įsigalioja nedelsiant arba vėlesnę jame nurodytą dieną. Jis neturi poveikio jau galiojančių deleguotų teisės aktų galiojimui. Jis skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

3. Europos Parlamentas arba Taryba gali pareikšti prieštaravimus dėl deleguoto teisės akto per du mėnesius nuo pranešimo dienos. Europos Parlamento arba Tarybos iniciatyva šis laikotarpis gali būti pratęstas vienam mėnesiui.

Jeigu iki to laikotarpio pabaigos nei Europos Parlamentas, nei Taryba nepareiškia prieštaravimų dėl deleguoto teisės akto, jis paskelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ir įsigalioja jame nurodytą dieną.

Deleguotas teisės aktas gali būti paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ir įsigalioji anksčiau, nei baigiasi tas laikotarpis, jeigu tiek Europos Parlamentas, tiek Taryba pranešė Komisijai, kad prieštarauti neketina.

Jei Europos Parlamentas arba Taryba pareiškia prieštaravimą dėl deleguoto teisės akto, jis neįsigalioja. Prieštaraujanti institucija nurodo prieštaravimo dėl deleguoto teisės akto priežastis.“

- (5) 8 straipsnis panaikinamas.
- (6) Priedai pakeičiami šios direktyvos priedų tekstu.

2 straipsnis

Perkėlimas į nacionalinę teisę

1. Valstybės narės ne vėliau kaip per 18 mėnesių nuo šios direktyvos įsigaliojimo dienos priima įstatymus ir kitus teisės aktus, būtinus, kad būtų laikomasi šios direktyvos. Jos nedelsdamos pateikia Komisijai tų teisės aktų nuostatų tekstą bei tų nuostatų ir šios direktyvos atitikties lentelę.

Valstybės narės, priimdamos tas nuostatas, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinės teisės aktų pagrindinių nuostatų tekstus.

3 straipsnis

Įsigaliojimas

Ši direktyva įsigalioja septintą dieną po jos paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

4 straipsnis

Adresatai

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta [...]

Europos Parlamento vardu
Pirmininkas
[...]

Tarybos vardu
Pirmininkas
[...]

PRIEDAS

„PRIEDAS

PRODUKTŲ PAVADINIMAI, SĄVOKŲ APIBRĖŽTYS IR CHARAKTERISTIKOS

I. APIBRĖŽTYS

1. a) Vaisių sultys

Galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas iš sveikų, prinokusių šviežių arba atšaldytų ar užšaldytų vienos ar daugiau sumaišytų rūšių vaisių valgomosios dalies, turintis spalvą, kvapą ir skonį, būdingą sultims tų vaisių, iš kurių jis pagamintas.

Aromatas, vaisių minkštymas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios rūšies vaisių, gali būti grąžinami į sultis.

Citrusinių vaisių sultys turi būti išspaustos iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpinės dalies). Tačiau žaliųjų citrinų sultis galima išspausti iš viso vaisiaus.

Tam tikras sultis galima gaminti iš vaisių su kauliukais, sėklomis ir žieve, kurie paprastai į sultis nededami; tačiau kauliukų, sėklų ir žievės dalis ar komponentus, kurių neįmanoma pašalinti laikantis geros gamybos praktikos, galima palikti.

Gaminant vaisių sultis leidžiama maišyti vaisių sultis ir vaisių tyrę.

b) Vaisių sultys iš koncentrato

Produktas, gaunamas atgaminant koncentruotas vaisių sultis, apibrėžtas I dalies 2 punkte, naudojant geriamąjį vandenį, kuris atitinka 1998 m. lapkričio 3 d. Tarybos direktyvos 98/83/EB dėl žmoniems vartoti skirto vandens kokybės* reikalavimus.

Galutinio produkto sausosios medžiagos kiekis atitinka mažiausius atgamtų sulčių Brikso laipsnius, nurodytus V priede.

Jeigu sultys iš koncentrato yra pagamintos iš V priede pateiktame sąraše nepaminėtų vaisių, mažiausias iš koncentrato atgamtų sulčių Brikso laipsnis yra sulčių, išpaustų iš koncentratui gaminti naudojamų vaisių, Brikso laipsnis.

Juodųjų serbentų, gvajavų, mangų ir pasiflorų mažiausios Brikso laipsnių vertės taikomos tik toms iš koncentrato atgamtoms vaisių sultims ir iš koncentrato atgamtai vaisių tyrei, kurios yra pagamintos Europos Sąjungoje.

Aromatas, vaisių minkštymas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios rūšies vaisių, gali būti grąžinami į sultis.

Sultys ruošiamos naudojant tinkamus procesus, kuriais išlaikomos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės.

Gaminant vaisių sultis iš koncentrato leidžiama maišyti vaisių sultis ir (arba) koncentruotas vaisių sultis su vaisių tyre ir (arba) koncentruota vaisių tyre.

2. Koncentruotos vaisių sultys

Produktas, gautas iš vienos arba daugiau rūšių vaisių sulčių, iš kurių fiziniu būdu pašalintas tam tikras vandens kiekis. Jei produktas skirtas vartoti tiesiogiai, iš sulčių pašalinama ne mažiau kaip 50 % vandens.

Aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios rūšies vaisių, gali būti grąžinami į vaisių sulčių koncentratų.

3. Vandeniū ekstrahuotos vaisių sultys

Produktas, gaunamas difuzijos su vandeniu būdu iš:

- viso mėsingo vaisiaus, kurio sulčių negalima ekstrahuoti jokia fiziniu būdu, arba
- viso dehidratuoto vaisiaus.

Tokie produktai gali būti koncentruoti ir atgaminti. Galutinio produkto sausosios medžiagos kiekis atitinka mažiausius atgamintų sulčių Brikso laipsnius, nurodytus V priede.

4. Dehidratuotos vaisių sultys ir (arba) vaisių sulčių milteliai

Produktas, gautas iš vienos arba daugiau rūšių vaisių sulčių, iš kurių fiziniu būdu pašalintas beveik visas jose esantis vanduo.

5. Vaisių nektaras

Galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas į I dalies 1, 2, 3 ir 4 punktuose apibrėžtus produktus, vaisių tyrę ir (arba) koncentruotą vaisių tyrę ir (arba) tų produktų mišinį pridedant vandens ir (arba) cukrų ir (arba) medaus, ir atitinkantis IV priedo reikalavimus.

Jei vaisių nektarai gaminami be cukraus arba sumažintos energetinės vertės, remiantis Reglamentu (EB) Nr. 1333/2008 cukrūs gali būti visiškai arba iš dalies pakeičiami saldikliais.

Aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, tinkamais fiziniais būdais gauti iš tos pačios rūšies vaisių, gali būti grąžinami į vaisių nektarą.

II. LEIDŽIAMOS SUDEDAMOSIOS DALYS, APDOROJIMAS IR MEDŽIAGOS

1. Sudėtis

Gaminant vaisių sultis, vaisių tyres ir vaisių nektarus, turinčius atitinkamo vaisiaus produkto pavadinimą ar paprastai naudojamą produkto pavadinimą, naudojami vaisiai, kurių rūšys atitinka V priede nurodytus botaninius pavadinimus. Jei

naudojami į V priedą neįtrauktų rūšių vaisiai, taikomas teisingas botaninis ar bendrinis pavadinimas.

Vaisių sulčių Brikso laipsnis yra sulčių, išspaustų iš vaisių, Brikso laipsnis, kuris nekeičiamas, išskyrus atvejus, kai maišoma su tokios pat rūšies vaisių sultimis.

Mažiausias Brikso laipsnis V priede nustatytas neįskaitant jokių pridėtų neprivalomų sudedamųjų dalių ir priedų sausosios medžiagos.

2. Leidžiamos sudedamosios dalys

- Į produktus galima pridėti vitaminų ir mineralų, kuriuos dėti leidžiama 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis**.
- Aromatas, vaisių minkštymas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, gražinami į vaisių sultis, nektarus, vaisių sultis iš koncentrato ir koncentruotas vaisių sultis, gali būti gaunami iš tos pačios rūšies vaisių.
- Vyno rūgšties druskos gali būti gražinamos tik į vynuogių sultis.
- Cukrų ir (arba) medaus galima pridėti tik į nektarus (iki 20 % visos galutinio produkto masės) ir į tam tikrus konkrečius III priede nurodytus produktus.
- Į I dalies 1, 2, 3, 4 ir 5 punktuose apibrėžtus produktus rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų ir (arba) žaliųjų citrinų sulčių ir (arba) koncentruotų citrinų ir (arba) žaliųjų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreiškiant jas bevandene citrinų rūgštimi.
- Į visus produktus leidžiama pridėti anglies dioksido.

Į pomidorų sultis ir pomidorų sultis iš koncentrato galima pridėti druskos, prieskonių ir aromatinių žolių.

Konkrečių III priede nurodytų produktų atveju draudžiama į tą patį produktą kartu dėti cukrų ir koncentruotas arba nekoncentruotas citrinų ar žaliųjų citrinų sultis arba pagal Reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 leidžiamų rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

3. Leidžiami apdorojimo būdai ir medžiagos

- Mechaniniai ekstrahavimo procesai.
- Įprastiniai fiziniai procesai, įskaitant srautinius valgomosios vaisių, išskyrus vynuoges, dalies ekstrahavimą (difuziją), gaminant koncentruotas vaisių sultis, jei tokiu būdu gautos koncentruotos vaisių sultys atitinka I dalies 1 punkto nuostatas.
- Vynuogių sultis, gautos iš sulfituotų vynuogių, leidžiama desulfituoti fizinėmis priemonėmis, tačiau bendras SO₂ kiekis galutiniame produkte neturi viršyti 10 mg/l.
- Fermentų preparatai: Reglamento (EB) Nr. 1332/2008 reikalavimus atitinkanti pektinazė (pektinui skaidyti), proteinazė (baltymams skaidyti) ir amilazė (krakmolui skaidyti).

- Valgomoji želatina.
- Taninai.
- Silicio zolis.
- Medžio anglis.
- Azotas.
- Adsorbuojantis molis (betonitas).
- Chemiškai inertiškos pagalbinės filtravimo priemonės ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidonas, polistirenas), atitinkantys 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB***.
- Chemiškai inertiškos adsorbcijos pagalbinės medžiagos, atitinkančios direktyvų, skirtų medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maisto produktais, nuostatas, naudojamos siekiant sumažinti limonoido ir naringino kiekį citrusinių vaisių sultyse reikšmingai nepaveikiant limonoidinių gliukozidų, rūgšties, cukrų (įskaitant oligosacharidus) arba mineralinių medžiagų kiekio.

* OL L 330, 1998 12 5, p. 32.

** OL L 404, 2006 12 30, p. 26.

*** OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

II PRIEDAS

ŽALIAVŲ APIBRĖŽTYS

Šioje direktyvoje vartojamų sąvokų apibrėžtys:

1. Vaisiai

Šioje direktyvoje pomidoras taip pat laikomas vaisiumi.

2. Vaisių tyrė

Galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gaunamas naudojant tinkamus fizinius procesus, kaip antai pertrinant per sietą, trinant, malant lupų arba nelupų vaisių valgomąją dalį, neatskiriant sulčių.

Vaisius turi būti sveikas, tinkamai prinokęs ir šviežias arba konservuotas naudojant fizines priemones ar apdorojimo būdus pagal taikomas Europos Sąjungos nuostatas.

3. Koncentruota vaisių tyrė

Produktas, gautas iš vaisių tyrės fiziniu būdu pašalinus tam tikrą vandens kiekį.

I koncentruotą vaisių tyrę gali būti grąžinamas aromatas, gautas tinkamais fiziniais būdais, kaip apibrėžta II dalies 3 punkte, ir visas iš tos pačios rūšies vaisių.

4. Aromatas

Nepažeidžiant Reglamento (EB) Nr. 1334/2008, grąžinti skirti aromatai gaunami apdorojant įvairių vaisių taikant tinkamus fizinius procesus. Šie fiziniai procesai gali būti taikomi siekiant išlaikyti ar stabilizuoti aromato kokybę ir visų pirma apima spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą.

Aromatas gaunamas iš valgomųjų vaisiaus dalių; tačiau tai taip pat gali būti šalto spaudimo aliejus iš citrusinių vaisių žievės ir komponentai iš kauliukų.

5. Cukrūs

- Tarybos direktyvoje 2001/111/EB* apibrėžti cukrūs,
- fruktozės sirupas,
- cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių.

6. Medus

Tarybos direktyvoje 2001/110/EB** apibrėžtas produktas.

7. Vaisių minkštimas arba plėvelinės skiltelių pertvaros

Produktai, gauti iš tos pačios rūšies vaisių valgomųjų dalių, neatskiriant sulčių. Be to, citrusinių vaisių minkštimas arba plėvelinės skiltelių pertvaros yra sulčių maišeliai, gauti iš vaisiaus vidinio sluoksnio.

* OL L 10, 2002 1 12, p. 53.

** OL L 10, 2002 1 12, p. 47.

III PRIEDAS

KONKRETŪS TAM TIKRŲ I PRIEDE IŠVARDYTŲ PRODUKTŲ PAVADINIMAI

a) „vruchtendrank“ – vaisių nektarams;

b) „Süßmost“.

Sąvoka „Süßmost“ gali būti vartojama tik kartu su produktų pavadinimais „Fruchtsaft“ arba „Fruchtnektar“ įvardijant:

- vaisių nektarą, gautą vien tik iš vaisių sulčių, koncentruotų vaisių sulčių arba šių produktų mišinio, kai tie produktai, būdami natūralios būklės, yra neskanūs dėl savo didelio natūralaus rūgštingumo,
- vaisių sultis, gautas iš obuolių arba kriaušių, prireikus pridėjus obuolių, tačiau ne pridėjus cukraus;

c) „suco e polpa“ arba „sumo e polpa“ – vaisių nektarams, gautiems vien tik iš vaisių tyrės ir (arba) koncentruotos vaisių tyrės;

d) „æblemost“ – obuolių sultims, į kurias ne pridėta cukraus;

e) - „sur ... saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, į kurias ne pridėta cukraus ir kurios yra pagamintos iš juodųjų serbentų, vyšnių, raudonųjų serbentų, baltųjų serbentų, aviečių, braškių ar šeivamedžio uogų;

- „sød ... saft“ arba „sødet ... saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias pridėta daugiau nei 200 g cukraus vienam litrui;

f) „äpplemust“ – obuolių sultims, į kurias ne pridėta cukraus;

g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas;

h) „seabuckthorn“ uogos, *Hippophae rhamnoides* L – uogų sultims.

IV PRIEDAS

VAISIŲ NEKTARAMS SKIRTOS SPECIALIOSIOS NUOSTATOS

Vaisių nektarai, pagaminti iš:

Minimalus sulčių ir (arba)
tyrės kiekis (% galutinio
produkto masės)

I. Vaisių, kurių natūralios sultys yra rūgščios ir neskanių

Valgomosios pasifloros	25
Apelsininės kauliauoğės (<i>Quito naranjillos</i>)	25
Juodieji serbentai	25
Baltieji serbentai	25
Raudonieji serbentai	25
Agrastai	30
Šaltalankio uogos	25
Dygiosios slyvos	30
Slyvos	30
Kvečiai	30
Šermukšnio uogos	30
Erškėtuogės	40
Rūgščiosios vyšnios	35
Kitos vyšnios	40
Mėlynės	40
Šeivamedžio uogos	50
Avietės	40
Abrikosai	40
Braškės	40
Gervuogės/Šilkmedžio uogos	40
Spanguolės	30
Cidonijos	50
Citrinos ir žaliosios citrinos	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25

II. Mažai rūgščių, mėsingų ar labai aromatingų vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanių

Mangai	25
Bananai	25
Gvajavos	25
Melionmedžio vaisiai	25
Ličiai	25
Azerolės (<i>Neapolitan medlars</i>)	25
Dygliuotosios anonos	25

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Minimalus sulčių ir (arba) tyrės kiekis (% galutinio produkto masės)
Akytosios anonos (<i>Anona reticulata</i>)	25
Žvynuotosios anonos (<i>Anona squamosa</i>)	25
Granatai	25
Anakardžiai	25
Ispaniškosios slyvos	25
<i>Spondia tuberosa aroda</i>	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25
III. Vaisių, kurių natūralios sultys yra skanios	
Obuoliai	50
Kriaušės	50
Persikai	50
Citrusiniai vaisiai, išskyrus citrinas ir žaliąsias citrinas	50
Ananasai	50
Pomidorai	50
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	50

V PRIEDAS

MAŽIAUSI IŠ KONCENTRATO ATGAMINTŲ VAISIŲ SULČIŲ IR VAISIŲ TYRĖS BRIKSO LAIPSNIAI

<u>Bendrinių vaisiaus pavadinimas</u>	<u>Botaninis pavadinimas</u>	<u>Mažiausia iš koncentrato atgamintų vaisių sulčių ir iš koncentrato atgamtos vaisių tyrės Brikso laipsnių vertė</u>
Obuoliai*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Abrikosai**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Bananai**	<i>Musa x paradisiacal L. (išskyrus tikruosius bananus)</i>	21,0
Juodieji serbentai*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Vynuogės*	<i>Vitis vinifera L. arba jos hibridai</i> <i>Vitis labrusca L. arba jos hibridai</i>	15,9
Greipfrutai*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Gvajavos**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Citrinos*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mangai**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Apelsinai*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Pasifloros*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Persikai**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Kriaušės**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananasai*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Avietės*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Rūgščiosios vyšnios*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Braškės*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Pomidorai	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandarinai*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Žvaigždute (*) pažymėtų produktų, iš kurių gaminamos sultys, mažiausias santykinis tankis nustatomas pagal santykį su vandeniu 20/20°C.

Dviem žvaigždutėmis (**) pažymėtiems produktams, iš kurių gaminama tyrė, nustatomas tik mažiausias nekoreguotas Brikso vertės rodmuo (rūgštis nėra koreguojama).“