

32001L0112

L 10/58

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

2002 1 12

TARYBOS DIREKTYVA 2001/112/EB

2001 m. gruodžio 20 d.

dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų

EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 37 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ⁽¹⁾,atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ⁽²⁾,atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ⁽³⁾,

kadangi:

- (1) Atsižvelgiant į 1992 m. gruodžio 11–12 d. Edinburgo Europos Vadovų Tarybos susitikimo išvadą, patvirtintą 1993 m. gruodžio 10–11 d. Briuselyje įvykusio Europos Vadovų Tarybos susitikimo išvadomis, reikėtų supaprastinti tam tikras maisto produktų vertikaliąsias direktyvas, kad būtų atsižvelgta tik į esminius reikalavimus, kuriuos turi atitikti produktai, kuriems jos yra taikomos, kad jie galėtų laisvai judėti vidaus rinkoje.
- (2) 1993 m. rugsėjo 21 d. Tarybos direktyva 93/77/EEB dėl vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų ⁽⁴⁾ numatyta susisteminti su tais pačiais dalykais susijusią Direktyvą 75/726/EEB ⁽⁵⁾.
- (3) Direktyvas 75/726/EEB ir 93/77/EEB pateisina tai, kad nacionalinių įstatymų, reglamentuojančių žmonėms vartoti skirtas vaisių sultis ir nektarus, skirtumai galėjo sukurti vartotojus klaidinančias nesąžiningos konkurencijos sąlygas ir taip tiesiogiai veikti bendrosios rinkos kūrimą bei veikimą.
- (4) Dėl to minėtos direktyvos buvo skirtos bendrosioms taisyklėms, reglamentuojančioms šių produktų sudėtį, tradicinių aprašymų vartojimą, gamybos specifikacijas ir ženklinimą, numatyti siekiant užtikrinti jų laisvą judėjimą Bendrijoje.
- (5) Siekiant aiškumo Direktyvai 93/77/EEB turėtų būti suteikta nauja forma, kad taisyklės, reglamentuojančios vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų gamybos ir prekybos sąlygas, būtų prieinamesnės.
- (6) Direktyva 93/77/EEB turėtų būti suderinta su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais, ypač susijusiais su ženklinimu, dažikliais, saldikliais ir kitais leistiniais naudoti priedais.

(7) 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Europos Tarybos direktyva 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą etiketėmis, pateikimą ir reklamavimą, suderinimo ⁽⁶⁾, ypač jos 7 straipsnio 2 ir 5 dalių nuostatos turėtų būti taikomos laikantis tam tikrų reikalavimų. Kai produktas yra vaisių sulčių mišinys, vaisių sultys iš koncentrato ar vaisių nektaras, gaunamas tik iš vieno ar kelių koncentruotų produktų ar jų dalies, tai turėtų būti aiškiai nurodyta. Etiketėje pateikiamame sudedamųjų dalių sąrašė nurodomi naudotų vaisių sulčių ir vaisių sulčių iš koncentrato pavadinimai.

(8) Atsižvelgiant į 1990 m. rugsėjo 24 d. Tarybos direktyvą 90/496/EEB dėl maisto produktų maistingumo ženklinimo etiketėmis ⁽⁷⁾, tam tikrose valstybėse narėse į šioje direktyvoje apibrėžtus produktus leidžiama dėti vitaminų. Tačiau negalima priimti sprendimo leisti tai daryti visoje Bendrijoje. Todėl valstybėms narėms suteikiama laisvė pačioms leisti arba uždrausti dėti vitaminų ir mineralinių medžiagų. Tačiau bet kuriuo atveju turi būti užtikrintas laisvas prekių judėjimas Bendrijoje, nes tai būtina laikantis Sutarties taisyklių ir principų.

(9) Pagal Sutarties 5 straipsnyje nustatytus subsidarumo ir proporcingumo principus valstybės narės negali deramai pasiekti tikslo nustatyti minimų produktų bendrusius sąvokų apibrėžimus bei taisykles ir suderinti šias nuostatas su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais, todėl dėl šios direktyvos pobūdžio tai gali geriau padaryti pasiekti Bendrija. Šioje direktyvoje nenumatoma daugiau, nei būtina siekiant šio tikslo.

(10) Priemonės, būtinos šiai direktyvai įgyvendinti, turėtų būti priimamos remiantis 1999 m. birželio 28 d. Tarybos sprendimu 1999/468/EB, nustatančiu Komisijai suteiktą įgaliojimų vykdymo tvarką ⁽⁸⁾.

(11) Siekdamas išvengti naujų kliūčių laisvam judėjimui, valstybės narės turėtų susilaikyti ir nepriimti minimiems produktams skirtų nacionalinių nuostatų, kurios nėra numatytos šioje direktyvoje,

⁽¹⁾ OL C 231, 1996 8 9, p. 14.⁽²⁾ OL C 279, 1999 10 1, p. 92.⁽³⁾ OL C 56, 1997 2 24, p. 20.⁽⁴⁾ OL L 224, 1993 9 30, p. 23. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1994 m. Stojimo aktu.⁽⁵⁾ OL L 311, 1975 12 1, p. 40.⁽⁶⁾ OL L 109, 2000 5 6, p. 29.⁽⁷⁾ OL L 276, 1990 10 6, p. 40.⁽⁸⁾ OL L 184, 1999 7 7, p. 23.

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Ši direktyva taikoma I priede apibūdintiems produktams.

2 straipsnis

Laikydamosi Direktyvos 90/496/EEB, valstybės narės gali leisti į šios direktyvos I priedo I dalyje apibrėžtus produktus dėti vitaminų ir mineralinių medžiagų.

3 straipsnis

I priede apibrėžtiems produktams Direktyva 2000/13/EB taikoma šiomis sąlygomis:

- 1) a) I priede išvardyti produktų pavadinimai taikomi tame priede nurodytiems produktams ir, nepažeidžiant b punkto, vartojami prekybos srityje tiems produktams apibūdinti.
- b) Kaip alternatyva a punkte nurodytiems pavadinimams III priede pateikiamas konkrečių pavadinimų sąrašas. Šie pavadinimai gali būti vartojami III priede nurodytomis kalbomis ir apibrėžtomis sąlygomis.
2. Jei produktas pagamintas iš vienos rūšies vaisių, žodis „vaisių“ keičiamas tos vaisių rūšies pavadinimu.
3. Produktų, pagamintų iš dviejų arba daugiau rūšių vaisių, išskyrus tuos atvejus, kai I priedo II.1 dalyje nustatytomis sąlygomis naudojamos citrinų sultys, pavadinimai turi būti papildyti naudotų vaisių sąrašu mažėjančia 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. Vaisių sulčių, kurios buvo pasaldintos cukrumi, prekinis pavadinimas turi būti papildytas žodžiu „pasaldintos“ arba „pridėta cukraus“ ir po šių žodžių turi būti nurodytas maksimalus pridedamo cukraus kiekis, apskaičiuotas sausosiomis medžiagomis ir išreikštas gramais viename litre.
5. I priedo I dalyje apibūdintų produktų pradinės struktūros atstatymas naudojant ypač tam būtinas medžiagas neįpareigoja etiketėse nurodyti tam tikslui naudotų sudedamųjų sąrašą.

Etiketėje būtina nurodyti, ar į vaisių sultis pridėta vaisių minkštimo ar plėvelinių skiltelių pertvarų, kaip nurodyta II priede.

6. Nepažeidžiant Direktyvos 2000/13/EB 7 straipsnio 2 ir 5 dalių nuostatų, vaisių sulčių mišiniams ir vaisių sultims iš koncentrato bei vaisių nektarui, gaunamam tik iš vieno ar kelių koncentruotų produktų ar jų dalies, etiketėje atitinkamai nurodoma: „pagamintos iš koncentrato (-ų)“ arba „pagamintos iš dalies koncentrato (-ų)“. Ši informacija pateikiama greta produkto pavadinimo, aiškiai išskaitomomis ir iš fono išsiskiriančiomis raidėmis.

7. Vaisių nektarų etiketėse nurodomas mažiausias vaisių sulčių, vaisių tyrės ar jų mišinio kiekis, įrašant: „Mažiausias vaisių kiekis: ne mažiau kaip ... %“. Ši informacija pateikiama tame pačiame matymo plote kaip ir produkto pavadinimas.

4 straipsnis

I priedo I dalies 2 punkte nurodytų koncentruotų vaisių sulčių, kurios nėra skirtos galutiniam vartotojui, etiketėje turi būti informacija apie pridėtą cukrų ir jo kiekį arba citrinų sultis arba rūgštingumą reguliuojančią medžiagą, leidžiamą naudoti 1995 m. vasario 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius⁽¹⁾. Ši nuoroda pateikiama ant pakuotės, prie pakuotės pritvirtintoje etiketėje arba lydimajame dokumente.

5 straipsnis

Valstybės narės nepriima jokių I priede apibrėžtiems produktams taikomų nacionalinių nuostatų, kurios nėra numatytos šioje direktyvoje.

6 straipsnis

Nepažeidžiant 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvos 89/107/EEB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto priedus, kuriuos leidžiama naudoti žmonėms vartoti skirtuose maisto produktuose, suderinimo⁽²⁾, gaminant I priedo I dalyje apibūdintus produktus, galima taikyti tik I priedo II dalyje nurodytą apdorojimą bei jame nurodytas medžiagas ir II priedo nuostatas atitinkančias žaliavas. Be to, vaisių nektarai turi atitikti IV priedo nuostatas.

7 straipsnis

Remiantis 8 straipsnio 2 dalyje nustatyta reguliavimo tvarka, priimamos šios direktyvos įgyvendinimui būtinos priemonės, susijusios su:

- šios direktyvos derinimu su maisto produktams skirtais Bendrijos bendraisiais teisės aktais,
- derinimu atsižvelgiant į technikos pažangą.

⁽¹⁾ OL L 61, 1995 3 18, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 98/72/EB (OL L 295, 1998 11 4, p. 18).

⁽²⁾ OL L 40, 1989 2 11, p. 27. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 94/34/EB (OL L 237, 1994 9 10, p. 1).

8 straipsnis

1. Komisijai padeda Sprendimo 69/414/EEB ⁽¹⁾ 1 straipsniu įkurtas Maisto produktų nuolatinis komitetas (toliau – Komitetas).

2. Darant nuorodą į šią dalį, taikomi Sprendimo 1999/468/EB 5 ir 7 straipsniai.

Sprendimo 1999/468/EB 5 straipsnio 6 dalyje nustatytas laikotarpis yra trys mėnesiai.

3. Komitetas patvirtina darbo tvarkos taisykles.

9 straipsnis

Direktyva 93/77/EEB panaikinama nuo 2003 m. liepos 12 d.

Nuorodos į panaikintą direktyvą laikomos nuorodomis į šią direktyvą.

10 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję ne vėliau kaip iki 2003 m. liepos 12 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

Priemonės taikomos taip, kad:

— nuo 2003 m. liepos 12 d. būtų leidžiama prekiauti I priede apibrėžtais produktais, jei jie atitinka šioje direktyvoje nustatytus sąvokų apibrėžimus bei taisykles,

— nuo 2004 m. liepos 12 d. būtų uždrausta prekiauti šios direktyvos neatitinkančiais produktais.

Tačiau leidžiama prekiauti šios direktyvos neatitinkančiais produktais, paženklintais iki 2004 m. liepos 12 d. pagal Direktyvą 93/77/EEB, kol baigsis jų atsargos.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

11 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja jos paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

12 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 2001 m. gruodžio 20 d.

Tarybos vardu
Pirmininkas
C. PICQUÉ

⁽¹⁾ OL L 291, 1969 11 19, p. 9.

I PRIEDAS

PRODUKTŲ PAVADINIMAI, SAŲOKŲ APIBRĖŽIMAI IR CHARAKTERISTIKOS

I. SAŲOKŲ APIBRĖŽIMAI

1. a) **Vaisių sultys**

Galintis fermentuotis, nesusifermentavęs produktas, gautas iš sveikų, prinokusių šviežių arba atšaldytų, vienos ar daugiau sumaišytų rūšių vaisių, turintis spalvą, kvapą ir skonį, būdingą sultims tų vaisių, iš kurių jis pagamintas. Aromatas, minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, atskirti iš vaisių, sulčių gamybos metu gali būti vėl atnaujinti.

Citrusinių vaisių sultys turi būti išspausintos iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpinės dalies). Tačiau žaliųjų citrinų sultys, taikant tam tikrą technologiją, gali būti spaudžiamos iš viso vaisiaus.

b) **Vaisių sultys iš koncentrato**

Produktas, gautas grąžinant į koncentruotas vaisių sultis vandenį, ekstrahuotą iš sulčių jas koncentruojant, ir aromata, o prireikus – vaisių minkštimą ir plėvelines skiltelių pertvaras, kurie buvo pašalinti iš sulčių, tačiau gamybos metu sudėti į jas arba į kitas tos pačios rūšies vaisių sultis. Pridedamas vanduo turi būti atitinkamų cheminių, mikrobiologinių ir juslinių charakteristikų, kad garantuotų pagrindines sulčių savybes.

Taip gautas produktas turi būti tokių juslinių ir analitinių charakteristikų, kurios atitiktų bent jau vidutines iš a punkte paminėtų tokios pat rūšies vaisių pagamintų sulčių charakteristikas.

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 turi būti pašalinta ne mažiau kaip 50 % vandens.

3. **Dehidratuotos vaisių sultys/vaisių sulčių milteliai**

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

4. **Vaisių nektaras**

a) Galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas į 1, 2 ir 3 punktuose paminėtus produktus, vaisių tyrę arba minėtų produktų mišinį pridedant vandens, cukrų ir (arba) medaus ir atitinkantis IV priedo reikalavimus.

Leidžiama pridėti cukrų ir (arba) medaus iki ne daugiau kaip 20 % galutinio produkto masės.

Jei vaisių nektarai gaminami be cukraus arba sumažintos energetinės vertės, remiantis 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 94/35/EB dėl maisto produktuose naudojamų saldiklių⁽¹⁾, cukrūs visiškai arba iš dalies gali būti pakeičiami saldikliais.

b) Nukrypstant nuo a punkto, nektarų gamybai gali būti naudojami IV priedo II ir III dalyse išvardyti vaisiai ir abrikosai – atskirai arba sumaišyti kartu, nepridedant cukraus, medaus ir (arba) saldiklių.

II. LEIDŽIAMOS SUDEDAMOSIOS DALYS, APDOROJIMAS IR MEDŽIAGOS

1. **Leidžiamos sudedamosios dalys**

— Kaip nurodyta 2 straipsnyje, remiantis Direktyva 90/496/EEB į I dalyje apibūdintus produktus galima dėti vitaminų ir mineralinių medžiagų.

— I dalies 1 punkto a papunktyje apibūdintų vaisių sulčių aromatas, vaisių minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, turi būti atskirti iš tų pačių sulčių gamybos metu, tuo tarpu I dalies 1 punkto b papunktyje apibūdintų vaisių sulčių aromatas, vaisių minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, pagamintas iš koncentrato, taip pat gali būti ir iš kitų tos pačios rūšies vaisių sulčių.

Vyno rūgšties druskos gali būti grąžinamos tik į vynuogių sultis.

(¹) OL L 237, 1994 9 10, p. 3. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 96/83/EB (OL L 48, 1997 2 19, p. 16).

- Į I dalies 1, 2 ir 3 punktuose apibūdintus produktus, išskyrus kriaušių ir vynuogių sultis, leidžiama pridėti cukraus:
 - rūgštumui sureguliuoti – ne daugiau kaip 15 g/l sulčių cukraus, išreikšto sausąja medžiaga,
 - pasaldinti – ne daugiau kaip 150 g/l sulčių cukraus, išreikšto sausąja medžiaga,jei bendrasis cukraus kiekis, pridėtas abiem paminėtiems tikslams, neviršija 150 g/l sulčių.
- Į I dalies 1, 2, 3 ir 4 punktuose apibūdintus produktus rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų sulčių ir (arba) koncentruotų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreiškiant jas bevandene citrinų rūgštimi.
- Į visus produktus leidžiama pridėti anglies dioksido.

Draudžiama į tas pačias vaisių sultis kartu dėti cukrų ir koncentruotas arba nekoncentruotas citrinų sultis arba pagal Direktyvą 95/2/EB leidžiamų rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

2. Leistinas apdorojimas 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. Tam tikri procesai ir apdorojimo būdai gali būti leidžiami arba draudžiami 8 straipsnio 2 dalyje nustatyta tvarka.
- Vynuogių sultis, gautas iš sulfituotų vynuogių, leidžiama desulfituoti fizinėmis priemonėmis, tačiau bendras SO₂ kiekis galutiniame produkte neturi viršyti 10 mg/l.
- Pektolitiniai fermentai.
- Proteolitiniai fermentai.
- Amilolitiniai fermentai.
- Valgomoji želatina.
- Taninai.
- Bentonitas.
- Silicio aerogelis.
- Medžio anglis.
- Chemiškai inertiški filtravimo priedai ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidonas, polistirenas), atitinkantys Bendrijos direktyvų, skirtų medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maisto produktais, nuostatas.
- Chemiškai inertiški adsorbcijos priedai, atitinkantys direktyvų, skirtų medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maisto produktais, nuostatas, naudojami siekiant sumažinti limonoido ir naringino kiekį citrinų sultyse nepaveikiant limonoidinių gliukozidų, rūgšties, cukrų (įskaitant oligosacharidus) arba mineralinių medžiagų kiekio.

II PRIEDAS

ŽALIAVŲ APIBRĖŽIMAI

Šioje direktyvoje taikomi tokie apibrėžimai:

1. Vaisiai

Visi vaisiai. Šioje direktyvoje pomidorai nelaikomi vaisiais.

2. Vaisių tyrė

Galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gaunamas pertrinant per sietą luptų arba neluptų vaisių valgomąją dalį, neatskiriant sulčių.

3. Koncentruota vaisių tyrė

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

4. Cukrūs

Skirti gaminti:

a) vaisių nektarus:

- 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvoje 2001/111/EB dėl kai kurių žmonėms vartoti skirtos cukraus rūšių ⁽¹⁾ apibūdintas cukrus,
- fruktozės sirupas,
- cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių;

b) vaisių sultis iš koncentratų:

- Direktyvoje 2001/111/EB apibūdintos tam tikros cukraus rūšys,
- fruktozės sirupas;

c) vaisių sultis: b punkte nurodyti cukrūs, turintys mažiau nei 2 % vandens.

5. Medus:

2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvoje 2001/110/EB dėl medaus ⁽²⁾ apibūdintas produktas.

6. Vaisių minkštymas arba plėvelinės skiltelių pertvaros

Produktai, gauti iš tos pačios rūšies vaisių valgomųjų dalių, neatskiriant sulčių. Be to, citrusinių vaisių minkštymas yra plėvelinės skiltelių pertvaros su vaisiaus vidinio sluoksnio sulčių maišeliais.

⁽¹⁾ OL L 10, 2002 1 12, p. 53.

⁽²⁾ 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 kriaušių, prireikus pridėjus obuolių, tačiau ne pridėjus cukraus;
- c) „suco e polpa“ arba „sumo e polpa“ – vaisių nektarams, gautiems išimtinai iš vaisių tyrės ir (arba) koncentruotos vaisių tyrės;
- d) „æblemest“ – 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 ir šeivamedžio uogų,
— „sød ... saft“ arba „sødet ... saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias yra pridėta 200 g cukraus vienam litrui;
- f) „äpplemust“ – obuolių sultims, į kurias ne pridėta cukraus;
- g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas.
-

IV PRIEDAS

VAISIŲ NEKTARAMS SKIRTOS SPECIALIOSIOS NUOSTATOS

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Minimalus sulčių ir (arba) tyrės kiekis (% nuo gatavo produkto masės)
I. Vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanios	
Valgomosios pasifloros	25
Quito naranjilos	25
Juodieji serbentai	25
Baltieji serbentai	25
Raudonieji serbentai	25
Agrastai	30
Šaltalankio uogos	25
Dygosios slyvos	30
Slyvos	30
Kviečiai (<i>Quetsches</i>)	30
Šermukšnio uogos	30
Erškėtuogės	40
Rūgščiosios vyšnios	35
Kitos vyšnios	40
Mėlynės	40
Šeivamedžio uogos	50
Avietės	40
Abrikosai	40
Braškės	40
Gervuogės	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 neskanios	
Mangai	25
Bananai	25
Gvajavos	25
Melionmedžio vaisiai	25
Lyčiai	25
Azerolės (Neapolietiškos baltažiedės šliandros vaisiai)	25
Dygliuotosios anonos (<i>Anona muricata</i>)	25
Akytosios anonos (<i>Anona reticulata</i> , <i>Annona cherimola</i>)	25
Žvynuotosios anonos (<i>Anona squamosa</i>)	25
Granatai	25
Kešju vaisiai	25
Ispaniškosios slyvos	25
Spondia tuberosa aroda	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Minimalus sulčių ir (arba) tyrės kiekis (% nuo gatavo produkto masės)
III. Vaisių, kurių natūralios sultys yra skanios	
Obuoliai	50
Kriaušės	50
Persikai	50
Citrusiniai vaisiai, išskyrus citrinas ir žaliąsias citrinas	50
Ananasai	50
Kiti šiai kategorijai priklausiantys vaisiai	50