

LV

LV

LV



EIROPAS KOMISIJA

Briselē, 21.9.2010
COM(2010) 490 galīgā redakcija

2010/0254 (COD)

Priekšlikums

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA,

**ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām
augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem**

PASKAIDROJUMA RAKSTS

Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvā 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem, paredzēti kopīgi noteikumi, kas reglamentē attiecīgo produktu sastāvu, rezervēto aprakstu izmantošanu, ražošanas specifikācijas un etiķetēšanu, lai nodrošinātu to brīvu apriti Eiropas Savienībā.

Komisijas 2009. gada 14. augusta Direktīva 2009/106/EK¹ ir Direktīvas 2001/112/EK pirmais grozījums. Tajā ieviestas minimālās Briksa vērtības (šķīstošas sausas satur) 18 rekonstituētām augļu sulām un rekonstituētiem augļu biežumiem, kā arī norādīts realizācijas nosaukums, kas jālieto no koncentrāta iegūtai augļu sulai. Šā direktīvas grozījuma pamatā ir pārskatīti starptautiskie standarti, jo īpaši *Codex Alimentarius* par augļu sulām un nektāriem (*Codex Stan 247-2005*) un Eiropas Augļu sulu nozares asociācijas (*AIJN*) prakses kodekss.

Pašreizējais Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvas projekts ir otrais pasākums, ar kuru groza Direktīvu 2001/112/EK, un tā mērķis ir iekļaut direktīvā vairāk *Codex Alimentarius* standarta noteikumu, vienlaikus ņemot vērā arī *AIJN* prakses kodeksu. Šajā direktīvas projektā, kuram ir tehnisks raksturs, atkārtoti apstiprināta atšķirība starp augļu sulu un no koncentrāta iegūtu augļu sulu, vienkāršoti noteikumi saistībā ar garšas un smaržas atjaunošanu, atļauto sastāvdaļu sarakstā svītrots cukurs un tomāti ietverti to augļu sarakstā, kurus izmanto augļu sulas ražošanai.

Eiropas Savienības augļu sulu tirgus veido 10 % no kopējā bezalkoholisko dzērienu patēriņa. Attiecībā uz segmentāciju šajā tirgū pārsvarā ir no koncentrāta iegūtas augļu sulas ražošana, salīdzinot ar tieši ražotu sulu (attiecīgi 87,6 % un 12,4 %). Pasaules līmeņa augļu sulas tirgū vienīgais produkts, ar kuru saistīta ievērojama tirdzniecība, ir augļi un augļu sulas koncentrāts (īpaši apelsīnu sulas), ko lielākoties ievieš no Brazīlijas. Tieši ražotu sulu Eiropas Savienības valstīm galvenokārt piegādā Spānijas tirgus, kā arī tā tiek ieviesta no Brazīlijas.

Ierosinātā direktīva neietekmē Eiropas Savienības budžetu.

Šī ierosinātā direktīva veidota saskaņā ar parasto likumdošanas procedūru, kas paredzēta Līgumā par Eiropas Savienības darbību. Turpmāk tajā tiks ņemta vērā Komisijas pilnvaru pārskatīšana (līguma 290. un 291. pants). Tātad tā grozīs pašreizējās direktīvas 7. un 8. pantu, iekļaujot visus īstenošanas pasākumus deleģēto tiesību aktu kategorijā.

¹ OV L 212, 15.8.2009., 42. lpp.

Priekšlikums

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA,

**ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām
augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību un jo īpaši tā 43. panta 2. punktu,

ņemot vērā Eiropas Komisijas priekšlikumu,

pēc tiesību akta projekta nosūtīšanas valstu parlamentiem,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu²,

ņemot vērā Reģionu komitejas atzinumu³,

rīkojoties saskaņā ar parasto likumdošanas procedūru,

tā kā:

- (1) Lai veicinātu augļu sulu un dažu līdzīgu produktu brīvu apgrozību Eiropas Savienībā, Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvā 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem⁴, paredzēti īpaši noteikumi par attiecīgo produktu ražošanu, sastāvu un marķējumu. Šie noteikumi jāpielāgo tehnikas attīstībai, un tajos jāņem vērā attiecīgo starptautisko standartu jaunākās prasības, jo īpaši Augļu sulu un nektāru standartu kodekss (*Codex Stan 247-2005*), kuru pieņēma Pārtikas kodeksa komisija savā divdesmit astotajā sesijā 2005. gada 4.–9. jūlijā, un Eiropas Augļu sulu nozares asociācijas (*AIJN*) prakses kodekss.
- (2) Iepriekš minētajā standartu kodeksā jo īpaši noteikti augļu sulu un līdzīgu produktu kvalitātes faktori un prasības marķējumam. *AIJN* prakses kodeksā noteikti arī kvalitātes faktori no koncentrāta iegūtām augļu sulām, un tos starptautiskā mērogā izmanto par atsaucē standartu pašregulācijai augļu sulu nozarē. Direktīva 2001/112/EK, cik iespējams, jāsasaskaņo ar šiem standartiem.
- (3) Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīva 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu⁵ un jo īpaši tās 7. panta 2. un 5. punkts jāpiemēro ar dažiem

² OV C [...], [...], [...]. lpp.

³ OV C [...], [...], [...]. lpp.

⁴ OV L 10, 12.1.2002., 58. lpp.

⁵ OV L 124, 25.5.2000., 66. lpp.

nosacījumiem. Ir skaidri jānorāda, vai produkts ir maisījums no augļu sulas un no koncentrāta iegūtas augļu sulas un – attiecībā uz augļu nektāru – vai tas ir pilnībā vai daļēji iegūts no koncentrāta produkta. Sastāvdaļu sarakstā uz etiķetes jānorāda gan augļu sulas, gan no koncentrāta iegūtās augļu sulas.

- (4) Tāpēc Komisijai ir jābūt pilnvarām pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 290. pantu Līgumā par Eiropas Savienības darbību attiecībā uz Direktīvas 2001/112/EK nebūtisko elementu pielāgošanu tehnikas attīstībai un attiecīgo starptautisko standartu jaunākajām prasībām. Ir skaidri jādefinē pilnvaru deleģēšanas kārtība.
- (5) Tādēļ attiecīgi jāgroza Direktīva 2001/112/EK,

IR PIEŅĒMUŠI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Direktīvas 2001/112/EK grozījumi

Direktīvu 2001/112/EK groza šādi.

- (1) Direktīvas 3. panta 3. un 4. punktu aizstāj ar šādiem punktiem:

“3. Attiecībā uz produktiem, kas ražoti no divu vai vairāku veidu augļiem, izņemot gadījumus, kad citronu un laimu sulu izmanto saskaņā ar I pielikuma II daļas 2. punktā paredzētajiem nosacījumiem, produktu nosaukumiem pievieno izmantoto augļu sarakstu iekļauto augļu sulu vai biezeņu tilpuma procentu dilstošā secībā. Tomēr attiecībā uz produktiem, kas ražoti no trīs vai vairāk veidu augļiem, norādi par izmantoto augļu veidiem var aizstāt ar vārdiem “vairāku veidu augļi” vai tamlīdzīgu formulējumu vai norādīt, cik daudz veidu augļi izmantoti.

4. Nektāri un konkrēti produkti, kuri minēti III pielikumā, var būt saldināti, pievienojot cukurus vai medu. Realizācijas nosaukumā iekļauj vārdu “saldināta” vai “pievienots cukurs”, norādot arī maksimālo pievienotā cukura daudzumu, kas aprēķināts kā sausna un izteikts gramos uz litru.”

- (2) Direktīvas 4. pantu aizstāj ar šādu pantu:

“4. pants

Uz tādas koncentrētas augļu sulas etiķetes, kura minēta I pielikuma I daļas 2. punktā un nav paredzēta piegādei galapatērētājam, norāda pievienotās citriona sulas, laima sulas vai skābo aģentu klātbūtni un daudzumu, kas atļauts saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulu (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām*. Šai norādei jābūt uz iepakojuma, uz etiķetes, kas piestiprināta pie iepakojuma, vai pavaddokumentā.

* OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.”

- (3) Direktīvas 7. pantu aizstāj ar šādu pantu:

“7. pants

Lai šo direktīvu pielāgotu tehnikas attīstībai un attiecīgo starptautisko standartu jaunākajām prasībām, Komisija, pieņemot deleģētus aktus, var pielāgot pielikumus, izņemot I pielikuma I daļu un II pielikumu.

Ja Komisijai ir piešķirtas deleģētās pilnvaras, tā rīkojas saskaņā ar procedūru, kas noteikta 7.a pantā.”

- (4) Direktīvā iekļauj šādu 7.a pantu:

“7.a pants

1. Komisijai uz nenoteiktu laiku piešķir pilnvaras pieņemt šajā direktīvā minētos deleģētos aktus.

Tiklīdz Komisija ir pieņēmusi deleģēto aktu, tā par to vienlaikus paziņo Eiropas Parlamentam un Padomei.

2. Eiropas Parlaments vai Padome var jebkurā brīdī atsaukt 1. punktā minēto pilnvaru deleģēšanu.

Iestāde, kura ir uzsākusi iekšējo procedūru, lai pieņemtu lēmumu par pilnvaru deleģēšanas atsaukšanu, cenšas pieņemtā termiņā pirms galīgā lēmuma pieņemšanas par to informēt otru iestādi un Komisiju, norādot, kuras deleģētās pilnvaras varētu tikt atsauktas, kā arī atsaukšanas iespējamās iemeslus.

Ar atsaukšanas lēmumu tiek izbeigta minētajā lēmumā norādīto pilnvaru deleģēšana. Tas stājas spēkā tūlīt vai vēlākā datumā, kas norādīts lēmumā. Tas neietekmē jau spēkā esošo deleģēto aktu derīgumu. To publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

3. Eiropas Parlaments un Padome var izteikt iebildumus pret deleģēto aktu divu mēnešu laikā no tā paziņošanas dienas. Pēc Eiropas Parlamenta vai Padomes iniciatīvas šo periodu var pagarināt par vienu mēnesi.

Ja līdz šā perioda beigām ne Eiropas Parlaments, ne Padome nav cēlusi iebildumus pret deleģēto aktu, to publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* un tas stājas spēkā tajā norādītajā datumā.

Deleģēto aktu var publicēt *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* un tas var stāties spēkā pirms šā perioda beigām, ja gan Eiropas Parlaments, gan Padome ir informējusi Komisiju par savu nodomu necelt iebildumus.

Ja Eiropas Parlaments vai Padome iebilst pret deleģēto aktu, tas nestājas spēkā. Iestāde, kura ceļ iebildumus, norāda iemeslus, kāpēc tā iebilst pret deleģēto aktu.”

- (5) Direktīvas 8. pantu atceļ.

- (6) Pielikumus aizstāj ar šīs direktīvas pielikuma tekstu.

2. pants

Transponēšana

1. Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas ir vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības vēlākais 18 mēnešu laikā pēc tās stāšanās spēkā. Dalībvalstis tūlīt dara Komisijai zināmus minēto noteikumu tekstus, kā arī minēto noteikumu un šīs direktīvas atbilstības tabulu.

Kad dalībvalstis pieņem minētos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka, kā izdarāma šāda atsaucē.

2. Dalībvalstis dara Komisijai zināmus savu tiesību aktu galvenos noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva.

3. pants

Stāšanās spēkā

Šī direktīva stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

4. pants

Adresāti

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

[...],

*Eiropas Parlamenta vārdā —
priekšsēdētājs
[...]*

*Padomes vārdā —
priekšsēdētājs
[...]*

PIELIKUMS

“I PIELIKUMS

PRODUKTU NOSAUKUMI, DEFINĪCIJAS UN ĪPAŠĪBAS

I. DEFINĪCIJAS

1. Augļu sula

Raudzējams, bet neraudzēts produkts, kas iegūts no viena vai vairāku veidu kopā sajauktu veselu un gatavu, svaigu, ar dzesināšanu vai sasaldēšanu saglabātu augļu ēdamās daļas ar īpašo krāsu, smaržu un garšu, kas raksturīga tā augļa sulai, no kura šis produkts iegūts.

Smaržvielas, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot sulai.

Citrusaugļu sula jāiegūst no endokarpa. Tomēr laima sulu var iegūt no veselīgiem augļiem.

Dažas sulas var iegūt no augļiem tā, ka paliek kauliņi, sēklas un miza, ko parasti neiejauc sulā. Tomēr kauliņu, sēklu un mizas daļas vai sastāvdaļas, no kurām neizdodas attīrīt sulu, izmantojot labu ražošanas praksi, ir pieņemamas.

Augļu sulas ražošanā ir atļauta augļu sulas sajaukšana ar biezeni.

No koncentrāta iegūta augļu sula

Produkts, ko iegūst, rekonstituējot koncentrētu augļu sulu, kas atbilst I.2 daļas noteikumiem, ar dzeramo ūdeni, kas atbilst kritērijiem, kuri izklāstīti Padomes 1998. gada 3. novembra Direktīvā 98/83/EK par dzeramā ūdens kvalitāti*.

Sausnas saturam gatavā produktā jāatbilst rekonstituētās sulas gaismas laušanas koeficienta minimālajai vērtībai Briksa grādos, kas norādīta V pielikumā.

Ja no koncentrāta iegūta sula ir ražota no augļiem, kuri nav minēti V pielikumā, rekonstituētās sulas gaismas laušanas koeficienta minimālā vērtība Briksa grādos ir līdzvērtīga šai vērtībai Briksa grādos, kāda ir sulai, kas ekstrahēta no koncentrāta pagatavošanai izmantotajiem augļiem.

Upenēm, gvajavēm, mango un pasifloras augļiem minimālās vērtības Briksa grādos attiecas tikai uz Eiropas Savienībā ražoto rekonstituēto augļu sulu un rekonstituēto augļu biezeni.

Smaržvielas, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot sulai.

Sulu gatavo, izmantojot piemērotus procesus, kuri saglabā tādas parasta veida sulas būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kura iegūta no tāda paša veida augļiem.

No koncentrāta iegūtas augļu sulas ražošanā ir atļauta augļu sulas un/vai koncentrētas augļu sulas sajaukšana ar augļu biezeni un/vai koncentrētu augļu biezeni.

2. Koncentrēta augļu sula

Produkts, ko iegūst no viena vai vairāku sugu augļu sulas, fiziski atdalot no tās noteiktu ūdens saturs daļu. Ja produkts ir paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, šādi atdala vismaz 50 %.

Smaržvielas, mīkstumam un šūnām, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot sulas koncentrātam.

3. Augļu sula, no kuras ekstrahēts ūdens

Produkts, kas iegūts ar ūdens difūzijas paņēmieni no:

- mīkstiem veselīgiem augļiem, kuru sulu nav iespējams ekstrahēt ar fizikāliem paņēmieniem vai
- sausiem veselīgiem augļiem.

Šādus produktus var koncentrēt un rekonstruēt. Sausnas saturam gatavā produktā jāatbilst rekonstruētās sulas minimālajai vērtībai Briksa grādos, kas norādīta V pielikumā.

4. Sausā/pulverveida augļu sula

Produkts, ko iegūst no vienas vai vairāku sugu augļu sulas, fizikāli atdalot no tās gandrīz visu ūdens saturu.

5. Augļu nektārs

Raudzējams, bet neraudzēts produkts, kas iegūts, pievienojot ūdeni un/vai cukurus, un/vai medu produktiem, kuri definēti I daļas 1., 2., 3. un 4. punktā, augļu biezenim un/vai koncentrētam augļu biezenim, vai šo produktu maisījumam, un kas atbilst IV pielikuma prasībām.

Ja ražo augļu nektārus bez pievienota cukura vai ar zemu enerģētisko vērtību, cukurus saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008 var pilnībā vai daļēji aizstāt ar saldinātājiem.

Smaržvielas, mīkstumam un šūnām, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot augļu nektāram.

II. ATĻAUTĀS SASTĀVDAĻAS, APSTRĀDE UN VIELAS

1. Sastāvs

Augļu sugas, kuras atbilst V pielikumā minētajam botāniskajam nosaukumam, izmanto, sagatavojot augļu sulas, augļu biezenis un augļu nektārus, kuriem ir attiecīgā augļa produkta nosaukums vai parasti lietotais produkta nosaukums. Tām augļu sugām, kuras nav ietvertas V pielikumā, jālieto pareizs botāniskais vai vispārpieņemtais nosaukums.

Nosakot Briksa grādos izteikto vērtību augļu sulām, ņem vērā sulu, kas iegūta no augļiem un nav modificēta, izņemot gadījumus, kad tā tiek sajaukta ar sulu no tās pašas sugas augļiem.

Minimālā vērtība Briksa grādos noteikta V pielikumā, neskaitot to sastāvdaļu un piedevu cietās daļiņas, kuru pievienošana nav obligāta.

2. Atļautās sastāvdaļas

- Drīkst pievienot vitamīnus un minerālvielas, kas atļautas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 20. decembra Regulu (EK) Nr. 1925/2006 par vitamīnu un minerālvielu, un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai**.
- Smaržvielas, mīkstumam un šūnām, ko pievieno atpakaļ augļu sulai, nektāriem, no koncentrāta pagatavotām augļu sulām, var atjaunot, izmantojot tās pašas sugas augļus.
- Vīnskābes sāļus var atjaunot tikai vīnogu sulai.
- Cukurus un/vai medu drīkst pievienot tikai nektāriem (nepārsniedzot 20 % no gatava produkta kopējās masas) un dažiem konkrētiem produktiem, kuri minēti III pielikumā.
- Produktiem, kas definēti I daļas 1., 2., 3., 4. un 5. punktā, lai regulētu skābuma garšu, atļauts pievienot ne vairāk par 3 g uz litru citronu sulas un/vai laima sulas, un/vai koncentrētas citronu sulas un/vai laima sulas, kas izteikta kā bezūdens citronskaibe.
- Ir atļauts kā sastāvdaļu izmantot oglekļa dioksīdu.

Tomātu sulai un no koncentrāta gatavotai tomātu sulai var pievienot sāli, garšvielas un aromātiskos garšaugus.

Ir aizliegts pievienot vienam un tam pašam produktam (III pielikumā minētie produkti) gan cukurus, gan koncentrētu vai nekoncentrētu citronu sulu vai laima sulu, vai skābos aģentus, kas atļauti ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008.

3. Atļautā apstrāde un vielas

- Mehāniski ekstrahēšanas procesi.
- Parastie fizikālie apstrādes paņēmieni, tostarp augļu, izņemot vīnogas, ēdamās daļas ūdens ekstrakcija (difūzija) koncentrēto augļu sulu ražošanai, ja šādi iegūtas koncentrētās augļu sulas atbilst I daļas 1. punkta prasībām.
- Attiecībā uz vīnogu sulu, ja izmanto vīnogu sulfītēšanu ar sēra dioksīdu, ir atļauta desulfītēšana ar fizikāliem paņēmieniem, ja vien kopējais SO₂ daudzums gatavā produktā nepārsniedz 10 mg/l.
- Fermentu preparāti: pektināzes (pektīna sašķelšanai), proteināzes (olbaltumvielu sašķelšanai) un amilāzes (cietes sašķelšanai), kas atbilst Regulas (EK) Nr. 1332/2008 prasībām.
- Pārtikas želatīns.
- Tanīni.
- Koloidāls silīcija dioksīds.

- Kokogle.
- Slāpekļis.
- Koloidālie māli, (bentonīts).
- Ķīmiski inertas filtrācijas palīgvielas un izgulsnēšanās aģenti (piem., perlīts, skalots diatomīts, celuloze, nešķīstošs poliamīds, polivinilpolipirolidons, polistirols), kuri atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra Regulai (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu***.
- Ķīmiski inertas adsorbcijas palīgvielas, kuras atbilst direktīvām par materiāliem un priekšmetiem, kuri paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un kuras izmanto, lai samazinātu citrusaugļu sulas limonoīdu un naringīnu saturu, būtiski neietekmējot limonoīdo glikozīdu, skābes, cukura (tostarp oligosaharīdu) vai minerālvielu saturu.

* OV L 330, 5.12.1998., 32. lpp.

** OV L 404, 30.12.2006., 26. lpp.

*** OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

II PIELIKUMS

IZEJVIELU DEFINĪCIJAS

Šajā direktīvā izmanto šādas definīcijas:

1. Augļi

Šajā direktīvā tomātus arī uzskata par augļiem.

2. Augļu biezenis.

Raudzējams, bet neraudzēts produkts, ko iegūst atbilstošā fiziskā apstrādē, piemēram, sijājot, maļot, izlaižot caur sietu vesela vai nomizota augļa ēdamo daļu, neatdalot sulu.

Augļiem jābūt nebojātiem, pienācīgi nobriedušiem, svaigiem vai konservētiem, izmantojot fizikālus paņēmienus, vai ar apstrādi, ko veic saskaņā ar Eiropas Savienībā spēkā esošajiem noteikumiem.

3. Koncentrēts augļu biezenis.

Produkts, ko iegūst no augļu biezeņa, fiziski atdalot no tā zināmu ūdens saturs daļu.

Koncentrētam augļu biezenim var atjaunot aromātu, ko panāk ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem, kā noteikts II. daļas 3. punktā, pie kam šajā procesā jāizmanto tās pašas sugas augļus.

4. Aromāts

Neskarot Regulu (EK) Nr. 1334/2008, smaržvielas aromāta atjaunošanai izdala, veicot minēto augļu apstrādi ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem. Šos fizikālos paņēmienus var piemērot, lai paturētu, saglabātu vai stabilizētu aromāta kvalitāti, īpaši veicot saspiešanu, ekstrakciju, destilēšanu, filtrēšanu, adsorbciju, iztvaicēšanu, pārtvaici un koncentrāciju.

Smaržu iegūst no ēdamās augļu daļas, tomēr var izmantot arī aukstā spieduma eļļu no citrusaugļu mizām un kauliņu maisījumu.

5. Cukuri

- Cukuri, kā noteikts Padomes Direktīvā 2001/111/EK*.
- Fruktozes sīrups.
- No augļiem iegūti cukuri.

6. Medus

Produkts, kas definēts Padomes Direktīvā 2001/110/EK**.

7. Mīkstums vai šūnas.

Produkti, ko iegūst no tās pašas sugas augļu ēdamās daļas, neatdalot sulu. Turklāt attiecībā uz citrusaugļiem mīkstums vai šūnas ir sulas pūslīši, kas iegūti no endokarpa.

* OV L 10, 12.1.2002., 53. lpp.

** OV L 10, 12.1.2002., 47. lpp.

III PIELIKUMS

ĪPAŠI APZĪMĒJUMI DAŽIEM PRODUKTIEM, KAS UZSKAITĪTI I PIELIKUMĀ

a) “Vruchtendrank” augļu nektāriem.

b) “Süßmost”.

Apzīmējumu “Süßmost” var izmantot tikai kopā ar produktu nosaukumiem “Fruchtsaft” vai “Fruchtnektar”:

- augļu nektāram, ko iegūst tikai no augļu sulām, koncentrētām augļu sulām vai šo produktu maisījuma, kam lielā dabīgā skābuma dēļ dabīgā veidā ir nepatīkama garša,
- augļu sulai, ko iegūst no āboliem vai bumbieriem, attiecīgos gadījumos pievienojot ābolus, bet nepievienojot cukuru.

c) “Succo e polpa” vai “sumo e polpa” augļu nektāriem, ko iegūst tikai no augļu biezeņa un/vai koncentrēta augļu biezeņa.

d) “Æblemost” ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs.

e) “Sur... saft” kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) sulām, kam nav pievienots cukurs un kas ir iegūtas no upenēm, ķiršiem, sarkanajām jāņogām, baltajām jāņogām, avenēm, zemenēm vai plūškoka augļiem.

“S,d... saft” vai “s,det... saft” kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) sulām, kas iegūtas no minētā augļa un kam pievienots vairāk nekā 200 g cukura uz litru.

f) “Äpplemust” ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs.

g) “Mosto” – sinonīms vīnogu sulai.

h) “Seabuckthorn” ogas, *Hippophae rhamnoides L.*, ogu sulai.

IV PIELIKUMS

ĪPAŠI NOTEIKUMI, KAS ATTIECAS UZ AUGĻU NEKTĀRIEM

Augļu nektāri, kas ražoti no šādiem augļiem

Minimālais sulas un/vai
biezeņa saturs (% no gatavā
produkta tilpuma)

I. No augļiem ar skābu sulu, kam dabīgā veidā ir nepatīkama garša

Pasifloru augļi	25
<i>Quito naranjillos</i>	25
Upenes	25
Baltās jāņogas	25
Sarkanās jāņogas	25
Ērkšķogas	30
Smiltsērķšķu augļi	25
Dzelonplūmes	30
Plūmes	30
Cvečes	30
Pilādžogas	30
Mežrožu augļi	40
Skābie ķirši	35
Citi ķirši	40
Mellenes	40
Plūškoka augļi	50
Avenes	40
Aprikozes	40
Zemenes	40
Zīdkoka ogas/kazenes	40
Dzērvenes	30
Cidonijas	50
Citroni un laimi	25

Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	25
II. No tādiem augļiem ar zemu skābes saturu, mīksti augļiem vai augļiem ar izteiktu aromātu, kuru sulai dabīgā veidā garša ir nepatīkama	
Mango	25
Banāni	25
Gvajaves	25
Papaijas	25
Liči	25
<i>Crataegus azarolus</i>	25
<i>Annona muricata</i> [mīkstsaru anona]	25
Augļu nektāri, kas ražoti no šādiem augļiem	Minimālais sulas un/vai biezeņa saturs (% no gatavā produkta tilpuma)
<i>Annona reticulata</i> [tīklveida anona]	25
<i>Annona squamosa</i> [zvīņainā anona]	25
Granātāboli	25
Kešjukoka augļi	25
<i>Spondias purpurea</i>	25
<i>Spondias Tuberosa Aroda</i>	25
Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	25
III. No augļiem, kuru sulai dabīgā veidā ir patīkama garša	
Āboli	50
Bumbieri	50
Persiki	50
Citrusaugļi, izņemot citronus un laimus	50
Ananāsi	50
Tomāti	50
Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	50

V PIELIKUMS

REKONSTITUĒTAS AUGLU SULAS UN REKONSTITUĒTA AUGĻU BIEZENA BRIKSA GRĀDU MINIMĀLĀS VĒRTĪBAS

<u>Augļa vispārpieņemtais nosaukums</u>	<u>Botāniskais nosaukums</u>	<u>Rekonstituētas augļu sulas un rekonstituēta augļu biezena gaismas laušanas koeficienta minimālās vērtības Briksa grādos</u>
Āboli*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Aprikozes**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banāni**	<i>Musa x paradisiacal L. (excluding plantains)</i>	21,0
Upenes*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Vīnogas*	<i>Vitis vinifera L. vai tās hibrīdi Vitis labrusca L. vai tās hibrīdi</i>	15,9
Greipfrūti*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Gvajaves**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Citroni*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Apelsīni*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Pasifloru augļi*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Persiki**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Bumbieri**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananāsi*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Avenes*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Skābie ķirši*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Zemenes*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Tomāti	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandarīni*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Ar zvaigznīti (*) apzīmētajiem produktiem, kas izmantoti sulas ražošanai, minimālo relatīvo blīvumu nosaka attiecībā pret ūdeni 20/20°C temperatūrā.

Ar divām zvaigznītēm (**) atzīmētajiem produktiem, no kuriem ražots biezenis, nosaka tikai minimālo nekoriģēto nolasījumu Briksa grādos (bez skābes korekcijas).”