

I

(Wetgevingshandelingen)

RICHTLIJNEN

RICHTLIJN 2012/12/EU VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 19 april 2012

tot wijziging van Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, met name artikel 43, lid 2,

Gezien het voorstel van de Europese Commissie,

Na toezending van de ontwerp-wetgevingshandeling aan de nationale parlementen,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽¹⁾,Handelend volgens de gewone wetgevingsprocedure ⁽²⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Om de belangen van de consument te beschermen en het vrije verkeer van vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten in de Unie te bevorderen, zijn bij Richtlijn 2001/112/EG van de Raad ⁽³⁾ bijzondere bepalingen inzake de productie, de samenstelling en de etikettering van de betrokken producten vastgesteld. Deze voorschriften moeten worden aangepast aan de technische vooruitgang en moeten zoveel mogelijk rekening houden met de ontwikkelingen van toepasselijke internationale normen, in het bijzonder de algemene codexnorm voor vruchtensappen en nectars (Codex Stan 247-2005), die de Commissie van de Codex Alimentarius heeft vastgesteld tijdens haar 28e zitting die gehouden werd van 4 tot en met 9 juli 2005 (codexnorm). De codexnorm voorziet in het bijzonder in kwaliteitskenmerken en etiketteringsvoorschriften voor vruchtensappen en soortgelijke producten.

(2) Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ⁽⁴⁾ is een wijziging noodzakelijk van specifieke bepalingen van Richtlijn 2001/112/EG betreffende de etikettering van vruchtensappen en soortgelijke producten om deze aan te passen aan de nieuwe voorschriften inzake toegestane ingrediënten, zoals die welke de toevoeging van suikers betreffen, een praktijk die in vruchtensappen niet langer is toegestaan. Bij andere producten dienen toegevoegde suikers verder op het etiket vermeld te worden overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG.

(3) De voedingsclaim „zonder toegevoegde suiker”, zoals vermeld in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen ⁽⁵⁾, is voor vruchtensappen al zeer lang in gebruik. Gezien de in deze richtlijn gestelde nieuwe eisen ten aanzien van de samenstelling van vruchtensappen zou het, als deze claim na een overgangperiode van de ene dag op de andere zou verdwijnen, wellicht niet mogelijk zijn onmiddellijk een duidelijk onderscheid te maken tussen vruchtensappen en andere dranken op het punt van toevoeging van suikers, hetgeen schadelijk zou zijn voor de sector vruchtensappen. Teneinde de bedrijfstak in staat te stellen de consumenten naar behoren voor te lichten, moet het mogelijk zijn om voor een beperkte periode een vermelding te gebruiken die stelt dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten.

(4) Om de bijlagen bij Richtlijn 2001/112/EG aan te passen aan de ontwikkelingen op het gebied van de relevante internationale normen en rekening te houden met de technische vooruitgang, moet de bevoegdheid om, overeenkomstig artikel 290 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, handelingen vast te stellen aan de Commissie worden overgedragen met betrekking tot de wijziging van die bijlagen, met uitzondering

⁽¹⁾ PB C 84 van 17.3.2011, blz. 45.⁽²⁾ Standpunt van het Europees Parlement van 14 december 2011 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 8 maart 2012 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad).⁽³⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58.⁽⁴⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.⁽⁵⁾ PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9.

van bijlage I, deel I, en van bijlage II. Het is van bijzonder belang dat de Commissie tijdens haar voorbereidende werkzaamheden het nodige overleg pleegt, ook op deskundigenniveau. De Commissie moet bij de voorbereiding en opstelling van gedelegeerde handelingen ervoor zorgen dat de desbetreffende documenten tijdig en op gepaste wijze gelijktijdig worden toegezonden aan het Europees Parlement en de Raad.

- (5) Om de lidstaten in staat te stellen nationale wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast te stellen om aan deze richtlijn te voldoen, dient een omzettingperiode van 18 maanden te worden ingesteld. Tijdens die periode moeten de voorschriften van Richtlijn 2001/112/EG zonder de bij deze richtlijn aangebrachte wijzigingen van toepassing blijven.
- (6) Om rekening te houden met de belangen van marktdeelnemers die hun producten op de markt brengen of etiketteren overeenkomstig de bepalingen die gelden voordat de nationale bepalingen tot omzetting van deze richtlijn van toepassing worden, is het noodzakelijk passende overgangsmaatregelen vast te stellen. Daarom moet in deze richtlijn worden bepaald dat die producten nog gedurende een beperkte periode na afloop van de omzettingperiode mogen worden verhandeld.
- (7) Aangezien de doelstelling van deze richtlijn, namelijk het aanpassen van Richtlijn 2001/112/EG aan de technische vooruitgang met inachtneming van de codexnorm, niet voldoende door de lidstaten kan worden verwezenlijkt en derhalve beter op het niveau van de Unie kan worden bereikt, kan de Unie overeenkomstig het in artikel 5 van het Verdrag betreffende de Europese Unie neergelegde subsidiariteitsbeginsel maatregelen nemen. Overeenkomstig het in hetzelfde artikel neergelegde evenredigheidsprincipe gaat deze richtlijn niet verder dan nodig is om die doelstelling te bereiken.
- (8) Richtlijn 2001/112/EG moet dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEBLEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Wijzigingen van Richtlijn 2001/112/EG

Richtlijn 2001/112/EG wordt als volgt gewijzigd:

1. In artikel 1 wordt de volgende alinea toegevoegd:

„De in bijlage I omschreven producten zijn onderworpen aan de bepalingen van het uniale recht die gelden voor levensmiddelen, zoals Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (*), tenzij in deze richtlijn anders wordt bepaald.

(*) PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.”

2. Artikel 2 wordt geschrapt.
3. Artikel 3 wordt als volgt gewijzigd:
 - a) punt 3 wordt vervangen door:

„3. Voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroen- en/of limoensap onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 2, bestaat de productbenaming uit de opsomming van de gebruikte vruchtensorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes, zoals vermeld in de lijst van ingrediënten. Voor uit drie of meer vruchtensorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten”, een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensorten.”;

- b) punt 4 wordt geschrapt.

4. Artikel 4 wordt vervangen door:

„Artikel 4

De etikettering van het in bijlage I, deel I, punt 2, bedoelde geconcentreerde vruchtensap dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, vermeldt de aanwezigheid en de hoeveelheid van toegevoegd citroensap, limoensap of op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven (*) toegelaten voedingszuren. Deze vermelding wordt aangebracht op een van de volgende plaatsen:

- op de verpakking;
- op een aan de verpakking gehecht etiket, of
- op een begeleidend document.

(*) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.”

5. In artikel 5 wordt de volgende alinea toegevoegd:

„Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 in de Unie op de markt worden gebracht.”.

6. Artikel 7 wordt vervangen door:

„Artikel 7

Om de bijlagen bij deze richtlijn aan te passen aan de ontwikkelingen op het gebied van de relevante internationale normen en rekening te houden met de technische

vooruitgang, is de Commissie bevoegd overeenkomstig artikel 7 bis gedelegeerde handelingen vast te stellen om de bijlagen bij deze richtlijn te wijzigen, met uitzondering van bijlage I, deel I, en van bijlage II.”.

7. Het volgende artikel wordt ingevoegd:

„Artikel 7 bis

1. De bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend onder de in dit artikel vermelde voorwaarden.

2. De in artikel 7 bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend voor een termijn van vijf jaar met ingang van 28 oktober 2013. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen deze verlenging verzet.

3. De in artikel 7 verleende bevoegdheidsdelegatie kan te allen tijde door het Europees Parlement of de Raad worden ingetrokken.

Het besluit tot intrekking beëindigt de delegatie van de in dat besluit genoemde bevoegdheid. Het besluit wordt van kracht op de dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* of op een latere datum die in dat besluit wordt vermeld. Het laat de geldigheid van reeds van kracht zijnde gedelegeerde handelingen onverlet.

4. Zodra de Commissie een gedelegeerde handeling heeft vastgesteld, doet zij daarvan gelijktijdige kennisgeving aan het Europees Parlement en de Raad.

5. Een overeenkomstig artikel 7 vastgestelde gedelegeerde handeling treedt alleen in werking indien het Europees Parlement noch de Raad daartegen binnen een termijn van twee maanden na de kennisgeving van de handeling aan het Europees Parlement en de Raad bezwaar heeft gemaakt, of indien zowel het Europees Parlement als de Raad vóór het verstrijken van die termijn de Commissie hebben meegedeeld dat zij daartegen geen bezwaar zullen maken. Op initiatief van het Europees Parlement of de Raad wordt die termijn met twee maanden verlengd.”.

8. Artikel 8 wordt geschrapt.

9. De bijlagen worden vervangen door de tekst in de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

Omzetting

1. De lidstaten stellen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast om voor 28 oktober 2013 aan deze richtlijn te voldoen. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onverwijld mee.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

De lidstaten passen deze bepalingen toe met ingang van 28 oktober 2013.

2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijkste bepalingen van intern recht mee die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 3

Overgangsmaatregelen

1. Producten die vóór 28 oktober 2013 overeenkomstig Richtlijn 2001/112/EG op de markt gebracht of geëtiketteerd zijn, mogen nog tot 28 April 2015 worden verhandeld.

2. De mededeling „vanaf 28 oktober 2015 bevatten vruchtensappen geen toegevoegde suiker” mag op het etiket worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de in bijlage I, deel I, punten 1 tot 4, genoemde producten tot 28 oktober 2016.

Artikel 4

Inwerkingtreding

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 5

Adressaten

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Straatsburg, 19 april 2012.

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

M. SCHULZ

Voor de Raad

De voorzitter

M. BØDSKOV

BIJLAGE

„BIJLAGE I

PRODUCTBENAMINGEN EN DEFINITIES VAN PRODUCTEN EN KENMERKEN

I. DEFINITIES

1. a) **Vruchtensap**

Het vergistbare maar niet gegiste product verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevriezing verduurzaamde vruchten van één of meer soorten, dooreen gemengd, dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen (lemmetjes) mag evenwel worden gewonnen uit de hele vrucht.

Wanneer sappen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, mogen er geen stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen in het sap worden verwerkt. Deze bepaling is niet van toepassing wanneer stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen niet met goede vervaardigingspraktijken kunnen worden verwijderd.

Bij de productie van vruchtensap is het toegestaan vruchtensap met vruchtenmoes te mengen.

b) **Uit sapconcentraat verkregen vruchtensap**

Het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als omschreven in punt 2, te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water ⁽¹⁾.

Het gehalte oplosbare vaste stof van het eindproduct moet stroken met de in bijlage V vermelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd sap.

Als voor de bereiding van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap gebruik wordt gemaakt van een vrucht die niet in bijlage V is vermeld, is de minimumbrixwaarde van het gereconstitueerde sap de brixwaarde van het sap dat is geëxtraheerd uit de voor de bereiding van het concentraat gebruikte vrucht.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap uit concentraat is toegestaan.

Het uit sapconcentraat verkregen vruchtensap wordt bereid via passende procedés die ervoor zorgen dat de essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten van dezelfde soort worden behouden.

Bij de productie van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap is het toegestaan vruchtensap en/of geconcentreerd vruchtensap te mengen met vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes.

2. **Geconcentreerd vruchtensap**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, moet ten minste 50 % van het daarin aanwezige water worden verwijderd.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het geconcentreerde vruchtensap is toegestaan.

3. **Door waterextractie verkregen vruchtensap**

Het product verkregen door diffusie in water van:

- volledige pulpvruchten waarvan het sap via geen enkel fysisch procedé kan worden geëxtraheerd, of
- gedehydrateerde volledige vruchten.

⁽¹⁾ PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

4. Gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water.

5. Vruchtennectar

Het vergistbare maar niet gegiste product dat:

- wordt verkregen door water met of zonder toevoeging van suikers en/of honing toe te voegen aan de in punten 1 tot en met 4, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten, en
- in overeenstemming is met bijlage IV.

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen ⁽¹⁾ kunnen bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suikers of met verminderde energiewaarde de suikers volledig of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensap soort verkregen aroma's, pulp en cellen aan de vruchtennectar is toegestaan.

II. TOEGESTANE INGREDIËNTEN, BEHANDELINGEN EN STOFFEN

1. Samenstelling

De onder „botanische naam” in bijlage V vermelde soorten moeten worden gebruikt bij de bereiding van vruchtensap, vruchtenmoes en vruchtennectar waarop de productbenaming van de desbetreffende vrucht of de gebruikelijke naam van het product is aangebracht. Voor vruchtensapsoorten die niet in bijlage V zijn vermeld, moet de correcte botanische naam of de gebruikelijke naam worden gebruikt.

De brixwaarde voor vruchtensap is die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd; deze waarde mag niet worden gewijzigd, behalve als er wordt gemengd met sap van dezelfde vruchtensapsoort.

Bij de in bijlage V vastgestelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerde vruchtenmoes wordt geen rekening gehouden met de oplosbare vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

2. Toegestane ingrediënten

Aan de in deel I vermelde producten mogen uitsluitend de volgende ingrediënten worden toegevoegd:

- vitamines en mineralen die bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen ⁽²⁾ zijn toegestaan;
- levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn toegestaan;

en bovendien:

- voor vruchtensap, uit sapconcentraat verkregen vruchtensap en geconcentreerd vruchtensap: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen;
- voor druivensap: gereconstitueerde wijnsteenzure zouten;
- voor vruchtennectars: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot 20 % van het totale gewicht van het eindproduct; en/of zoetstoffen;

De claim dat aan een vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als omschreven in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een vruchtennectar van nature suikers bevat, moet ook de volgende vermelding op het etiket staan: „bevat van nature aanwezige suikers”;

⁽¹⁾ PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9.

⁽²⁾ PB L 404 van 30.12.2006, blz. 26.

- voor de producten als vermeld in bijlage III, punt a), punt b), eerste streepje, punt c), punt e), tweede streepje, en punt h): suikers en/of honing;
- voor de in de deel I, punten 1 tot en met 5, omschreven producten, om de zure smaak te corrigeren: citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een in waterrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap;
- voor tomatensap en uit sapconcentraat verkregen tomatensap: zout, specerijen en aromatische kruiden.

3. Toegestane behandelingen en stoffen

De in deel I vermelde producten mogen uitsluitend aan de volgende behandelingen worden onderworpen en aan deze producten mogen uitsluitend de volgende stoffen worden toegevoegd:

- mechanische extractieprocedés;
- de gebruikelijke fysische procedés, inclusief waterextractie (diffusie - „in line”-procedé) uit de eetbare delen van andere vruchten dan druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen vruchtensap voldoet aan deel I, punt 1;
- voor druivensap is, indien de druiven zijn gezwaveld door middel van zwaveldioxide, ontzwavelen door middel van fysische procedés toegestaan op voorwaarde dat de totale hoeveelheid SO₂ in het eindproduct niet meer dan 10 mg/l bedraagt;
- enzympreparaten: pectinasen (voor de afbraak van pectine), proteïnasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen ⁽¹⁾;
- voedingsgelatine;
- tannine;
- silicasol;
- houtskool;
- stikstof;
- bentoniet als adsorberende klei;
- chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (met inbegrip van perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpyrrolidon, polystyreen) die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen ⁽²⁾;
- chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosachariden) of mineralen wordt aangetast.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7.

⁽²⁾ PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

BIJLAGE II

DEFINITIES VAN DE GRONDSTOFFEN

Voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. Vrucht

Alle vruchten. Voor de toepassing van deze richtlijn worden tomaten ook als vruchten beschouwd.

De vrucht moet gezond zijn, de juiste mate van rijpheid hebben en vers zijn of zijn verduurzaamd door middel van fysische procedés of behandeling(en), met inbegrip van behandeling(en) na de oogst die overeenkomstig het Unierecht zijn uitgevoerd.

2. Vruchtenmoes

Het vergistbare maar niet gegiste product dat via passende fysische procedés als zeven, pletten of malen is verkregen uit de eetbare delen van de hele of geschildre vrucht, zonder verwijdering van het sap.

3. Geconcentreerde vruchtenmoes

Het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

Geconcentreerde vruchtenmoes mag gereconstitueerde aroma's bevatten die door middel van passende fysische procedés als omschreven in bijlage I, deel II, punt 3, moeten zijn verkregen en allemaal afkomstig moeten zijn van dezelfde vruchtensoort.

4. Aroma

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen⁽¹⁾ worden te reconstitueren aroma's tijdens de verwerking van de vruchten verkregen door middel van passende fysische procedés. Deze fysische procedés mogen worden toegepast om de kwaliteit van het aroma te behouden, te verduurzamen of te stabiliseren; tot deze procedés behoren onder meer persing, extractie, distillering, filtrering, adsorptie, evaporatie, fractionering en concentrering.

Het aroma wordt verkregen uit de eetbare delen van de vrucht; het kan evenwel ook gaan om koudgeperste olie uit schillen van citrusvruchten of om samenstellingen op basis van pitten.

5. Suikers

— de in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers⁽²⁾ omschreven suikers;

— fructosestroop;

— van vruchten afkomstige suikers.

6. Honing

Het in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing⁽³⁾ omschreven product.

7. Pulp of cellen

De producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat de sapzakjes zijn die worden verkregen uit het endocarpium, als pulp of cellen worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34.

⁽²⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.

⁽³⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.

BIJLAGE III

BIJZONDERE BENAMINGEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN DIE IN BIJLAGE I VOORKOMEN

a) „vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b) „Süßmost”;

De benaming „Süßmost” mag alleen in samenhang met de benamingen „Fruchtsaft” of „Fruchtnektar” worden gebruikt:

— voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

— voor vruchtensap dat verkregen is uit appelsen of peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelsen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

c) „succo e polpa” of „sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes;

d) „æblemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

e) — „sur ... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensort, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte bessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

— „sød ... saft” of „sødet ... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensort, voor uit diezelfde vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 g suiker per liter is toegevoegd;

f) „äppelmust/äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

g) „mosto”, als synoniem van druivensap;

h) „smiltsērķšķu sula ar cukuru” of „astelpaju mahl suhkruga” of „słodzony sok z rokitnika”, voor sappen verkregen uit duindoornbessen waaraan ten hoogste 140 g suiker per liter is toegevoegd.

—

BIJLAGE IV

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Vruchtennectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
I. Vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is	
Passievruchten	25
Gele terongs (Solanum quitoense)	25
Zwarte bessen	25
Witte bessen	25
Rode bessen	25
Kruisbessen	30
Duindoornbessen	25
Sleepruimen	30
Pruimen	30
Kwetsen	30
Lijsterbessen	30
Rozenbottels	40
Zure kersen (morellen)	35
Andere kersen	40
Bosbessen	40
Vlierbessen	50
Frambozen	40
Abrikozen	40
Aardbeien	40
Braambessen	40
Veenbessen	30
Kweeperen	50
Citroenen en limoenen (lemmetjes)	25
Andere vruchten van deze categorie	25
II. Zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is	
Mango's	25
Bananen	25
Guaves	25
Papaja's	25
Lychees	25
Azarolmispels	25
Zuurzakken	25
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Umbu	25
Andere vruchten van deze categorie	25

Vruchtennectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
III. Vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is	
Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, met uitzondering van citroenen en limoenen (lemmetjes)	50
Ananassen	50
Tomaten	50
Andere vruchten van deze categorie	50

BIJLAGE V

MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN GERECONSTITUEERDE VRUCHTENMOES

Gewone naam van de vrucht	Botanische naam	Minimumbrixwaarden
Appel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikoos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (met uitzondering van „plantains”)	21,0
Zwarte bes (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Druif (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. of hybriden daarvan <i>Vitis labrusca</i> L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citroen (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Sinaasappel (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Perzik (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Peer (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboos (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Zure kers (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Aardbei (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomaat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarijn (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Voor de met een asterisk (*) aangegeven producten die tot sap worden verwerkt, wordt een minimale relatieve dichtheid bepaald ten opzichte van water bij 20/20 °C.

Voor de met twee asterisken aangegeven producten (**) die tot moes worden verwerkt, wordt slechts een minimale ongecorrigeerde brixwaarde (zonder zuurcorrectie) bepaald.”