

Publikatieblad

van de Europese Gemeenschappen

ISSN 0378-7079

C 231

39e jaargang

9 augustus 1996

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

<u>Nummer</u>	<u>Inhoud</u>	<u>Bladzijde</u>
	I <i>Mededelingen</i>	
	
	II <i>Vorbereidende besluiten</i>	
	Commissie	
96/C 231/01	Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten	1
96/C 231/02	Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers	6
96/C 231/03	Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake honing	10
96/C 231/04	Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtesappen en bepaalde soortgelijke produkten	14
96/C 231/05	Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrerde verduurzaamde melk	20
96/C 231/06	Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad inzake extracten van koffie en extracten van cichorei	24
96/C 231/07	Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade alsmede kastanjepasta	27

II

(Voorbereidende besluiten)

COMMISSIE

Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten

*(96/C 231/01)**COM(95) 722 def. — 96/0112 (COD)**(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)*

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Volgens de procedure van artikel 189 B van het Verdrag,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijnen 73/241/EEG van de Raad van 24 juli 1973 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij

Richtlijn 89/344/EEG⁽³⁾, is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wettelijke voorschriften met betrekking tot bepaalde soorten cacao- en chocoladeprodukten het vrije verkeer van deze produkten kunnen belemmeren en dat zij dientengevolge rechtstreeks van invloed zijn op de instelling en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met Richtlijn 73/241/EEG werd beoogd gemeenschappelijke omschrijvingen en regels vast te stellen voor de samenstelling, de bereidingswijzen, de verpakking en de etikettering van cacao- en chocoladeprodukten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat genoemde omschrijvingen en regels moeten worden gewijzigd om rekening te houden met de vooruitgang van de techniek en de veranderende smaak van de consument en om ze aan te passen aan de algemene Gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de toegestane zoetstoffen en andere additieven, de extractiemiddelen en de analysemethoden;

Overwegende dat Richtlijn 73/241/EEG ter wille van de duidelijkheid algeheel moet worden herzien;

Overwegende dat in een aantal Lid-Staten het gebruik in chocoladeprodukten van andere plantaardige vetstoffen dan cacao-poeder tot een maximumgehalte van 5% is toegelaten;

Overwegende dat, overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel zoals omschreven in artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag en om rekening te houden met de uiteenlopende nationale tradities inzake vervaardiging, de Lid-

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 228 van 16. 8. 1973, blz. 23.

⁽³⁾ PB nr. L 142 van 25. 5. 1989, blz. 19.

Staten zelf over het gebruik van deze plantaardige vetstoffen in hun nationale produkten dienen te kunnen beslissen, overeenkomstig de in deze richtlijn vastgestelde voorwaarden;

Overwegende dat, om de eenheid van de interne markt te garanderen, elk chocoladeprodukt dat binnen de werkingssfeer van deze richtlijn valt binnen de Gemeenschap moet kunnen worden verhandeld onder de handelsbenaming waarin overeenkomstig de bijlage bij deze richtlijn is voorzien;

Overwegende dat krachtens de algemene regels inzake etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG van de Raad⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie⁽²⁾, en met name bij artikel 6 van die richtlijn zijn vastgesteld, de vermelding van de lijst van ingrediënten van chocolade verplicht is gesteld en deze vermelding de consument juiste informatie verschaft;

Overwegende dat krachtens deze richtlijn een mededeling mogelijk moet zijn dat geen vetstoffen zijn gebruikt, voor zover de koper dardoor niet wordt misleid;

Overwegende dat de consument met betrekking tot chocoladeprodukten die plantaardige vetstoffen bevatten, een juiste, neutrale en objectieve informatie over de samenstelling van het produkt moet worden gegarandeerd door middel van een aanvullende vermelding op het etiket, naast de lijst van ingrediënten;

Overwegende dat op grond van de ontwikkeling van de interne markt sedert de vaststelling van Richtlijn 73/241/EEG „huishoudchocolade” gelijk kan worden gesteld aan „chocolade”;

Overwegende dat de afwijking waarin Richtlijn 73/241/EEG voorziet en die het Verenigd Koninkrijk en Ierland machtigt op hun grondgebied het gebruik van de benaming „melkchocolade” ter aanduiding van „huishoudmelkchocolade” toe te staan, moet worden gehandhaafd;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad de Commissie bevoegdheden verleent voor de toepassing van regels op het gebied van levensmiddelen, moet worden voorzien in een procedure voor nauw overleg tussen de Lid-Staten en de Commissie binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de, in de bijlage omschreven, voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten.

⁽¹⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

Artikel 2

De Lid-Staten kunnen de toevoeging van andere plantaardige vetstoffen dan cacao- en chocoladeprodukten toestaan. De toegevoegde hoeveelheid mag niet meer bedragen dan 5% van het eindprodukt, na aftrek van het totale gewicht van de andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen die daarin, overeenkomstig deel B van de Bijlage, eventueel zijn verwerkt en zonder dat het minimumgehalte aan cacao- of chocoladeprodukt daardoor wordt vermindert.

De chocoladeprodukten waarin overeenkomstig de eerste alinea andere plantaardige vetstoffen dan cacao- en chocoladeprodukten zijn verwerkt, mogen in alle Lid-Staten in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat de in artikel 3 omschreven etikettering daarvan naast de lijst van ingrediënten wordt aangevuld met een duidelijke, neutrale en objectieve vermelding van de aanwezigheid van deze stoffen in het eindprodukt.

Artikel 3

Richtlijn 79/112/EEG is op de in de bijlage omschreven produkten van toepassing behoudens de hieronder genoemde afwijkingen:

1. De in de bijlage genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde produkten en moeten in de handel ter aanduiding van die produkten worden gebruikt.

Deze verkoopbenamingen mogen evenwel overeenkomstig de handelsgebruiken worden gebruikt ter nadere aanduiding van andere produkten die niet met de in de bijlage omschreven produkten kunnen worden verward.

2. Wanneer de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 6 en 9, van de bijlage omschreven produkten als assortiment worden verkocht, kunnen de verkoopbenamingen worden vervangen door de benaming „chocoladeassortiment” of „gevulde-chocoladeassortiment” of een soortgelijke benaming. In dit geval wordt voor alle produkten in het assortiment een gezamenlijke lijst van ingrediënten vermeld.
3. De etikettering van de in deel A, punten 1, 2, 3 en 4, van de bijlage omschreven cacao- en chocoladeprodukten moet het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen aangeven door de vermelding: „cacao: min. . . %”.
4. De etikettering moet in het in deel A, punt 1, onder b), van de bijlage bedoelde geval de hoeveelheid toegevoegde suikers en/of het gehalte aan cacao- en chocoladeprodukt aangeven.
5. De in de bijlage genoemde verkoopbenamingen „chocolade”, „melkchocolade” en „couverturechocolade” mogen worden aangevuld met vermeldingen of aanduidingen betreffende kwaliteitscriteria, mits de produkten:

- in het geval van chocolade, ten minste 43 % droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 26 % cacao-
boter bevatten;
- in het geval van melkchocolade, ten minste 30 %
droge cacaobestanddelen en ten minste 18 % melk
of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van
volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk ver-
kregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehy-
dreerde room, boter of melkvetten, inclusief ten
minste 4,5 % melkvetten, bevatten;
- in het geval van couverturechocolade, ten minste
16 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevatten.

Artikel 4

De Lid-Staten laten met betrekking tot de bedoelde
produkten de vaststelling van meer gedetailleerde natio-
nale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze
richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 5

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene
communautaire voorschriften met betrekking tot levens-
middelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek
worden vastgesteld volgens de in artikel 6 vermelde
procedure.

Artikel 6

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent
Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd,
dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en
wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de
Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité
een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het
comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan
vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie
advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van
een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft
iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt
in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het
door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comi-
té op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft
gehouden met zijn advies.

Artikel 7

Richtlijn 73/241/EEG wordt met ingang van 1 januari
1998 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als
verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrech-
telijke bepalingen in werking treden om vóór 1 januari
1998 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Com-
missie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in de bijlage
omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze
richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen,
met ingang van 1 januari 1998 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan
de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang
van 1 juli 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn
voldoen, maar die vóór 1 januari 1998 overeenkomstig
Richtlijn 73/241/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel
in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn
opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt
in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen
of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking
van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing wor-
den vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag
volgende op die van haar bekendmaking in het *Publika-
tieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE

BENAMING, OMSCHRIJVING EN KENMERKEN VAN DE PRODUCTEN

A. OMSCHRIJVING EN BENAMING

1. Cacaopoeder, cacao

- a) is het produkt dat wordt verkregen door gereinigde, gedopte en geroosterde cacaobonen tot poeder te verwerken en dat, behoudens het bepaalde onder b), ten minste 20 % cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof, en ten hoogste 9 % water bevat.
- b) Deze benaming mag worden gebruikt in combinatie met beschrijvende termen die verwijzen naar de aanwezigheid van suikers en/of zoetstoffen en/of verlaagd gehalte aan cacaoboter.

2. Chocolade

- a) Is het produkt dat wordt verkregen uit cacao- en suikerelementen en dat, behoudens het bepaalde onder b), ten minste 35 % droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevat.
- b) Wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:
- *hagelslag* — *in vlokken*, dient het produkt, dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, ten minste 32 % droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 12 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen te bevatten;
 - *couverture*, dient het produkt ten minste 35 % droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 31 % cacaoboter en ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen te bevatten;
 - *giandua*-, dient het produkt ten minste 32 % droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 8 % vetvrije droge cacaobestanddelen alsmede ten minste 20 % fijngemalen hazelnoten te bevatten;
 - *-poeder*, dient het produkt een mengsel te zijn van cacaopoeder en suikers en/of zoetstoffen dat ten minste 32 % cacaopoeder bevat;
 - *-drank*, dient het produkt een mengsel te zijn van cacaopoeder en suikers en/of zoetstoffen dat ten minste 25 % cacaopoeder bevat.

3. Melkchocolade

- a) Is het produkt dat wordt verkregen uit cacao, suikers en/of zoetstoffen en melk of zuivelproducten en dat, behoudens het bepaalde onder b):
- ten minste 25 % droge cacaobestanddelen bevat;
 - ten minste 14 % melk of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten bevat;
 - ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;
 - ten minste 3,5 % melkvetten bevat;
 - in totaal ten minste 25 % vetstoffen bevat.
- b) Wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:
- *hagelslag* — *in vlokken*, dient het produkt, dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, ten minste 20 % droge cacaobestanddelen alsmede ten minste 12 % melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten en in totaal ten minste 12 % vetstoffen te bevatten;
 - *couverture*-, dient het produkt in totaal ten minste 31 % vetstoffen te bevatten;
 - *giandua*-, dient het produkt ten minste 10 % melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten alsmede ten minste 15 % fijngemalen hazelnoten te bevatten.

Wanneer de benaming „melkchocolade” wordt aangevuld met de woorden:

- *met room*, moet het produkt ten minste 5,5% melkvetten bevatten;
 - *van magere melk*, mag het produkt niet meer dan 1% melkvetten bevatten.
- c) Het Verenigd Koninkrijk en Ierland mogen op hun grondgebied het gebruik van de benaming „melkchocolade” ter aanduiding van het in punt 4 bedoelde produkt toestaan.

4. Huishoudmelkchocolade

Is het produkt dat wordt verkregen uit cacao, suikers en/of zoetstoffen en melk of zuivelprodukten en dat:

- ten minste 20% droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 20% melk of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrerde room, boter of melkvetten bevat;
- ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 5% melkvetten bevat;
- in totaal ten minste 25% vetstoffen bevat.

5. Witte chocolade

Is het produkt dat wordt verkregen uit cacaoboter, suikers en/of zoetstoffen en melk of een zuivelprodukt en dat ten minste 20% cacaoboter en ten minste 14% melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrerde room, boter of melkvetten, inclusief ten minste 3,5% melkvetten, bevat.

6. Gevulde chocolade

Is het gevulde produkt waarvan het buitenste gedeelte uit één van de in punt 2, 3, 4 of 5 omschreven produkten bestaat en ten minste 25% van het totale gewicht van het produkt uitmaakt.

Deze bepaling is evenwel niet van toepassing op de vulling van gevulde chocolade en evenmin op produkten waarvan het binnenste gedeelte uit banketbakkerswerk, gebak, biscuit of consumptie-ijs bestaat.

7. Chocolate a la taza

Is het produkt dat wordt verkregen uit cacaoprodukten, suikers en/of zoetstoffen en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat ten minste 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18% cacaoboter, en ten hoogste 8% meel of zetmeel bevat.

8. Chocolate familiar a la taza

Is het produkt dat wordt verkregen uit cacaoprodukten, suikers en/of zoetstoffen en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat ten minste 30% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 12% vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18% cacaoboter, en ten hoogste 18% meel of zetmeel bevat.

9. Chocoladebonbon — praline

Is het produkt in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit:

- hetzij gevulde chocolade,
- hetzij een samenstelling of mengsel van aan de omschrijving in punt 2, 3, 4 of 5 beantwoordende chocolades en andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, voor zover de chocolade ten minste 25% van het totale gewicht van het produkt uitmaakt.

B. TOEGESTANE FACULTATIEVE INGREDIËNTEN

Toevoeging van voor menselijke consumptie geschikte stoffen

Met inachtneming van artikel 2 mogen aan de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 7 en 8, omschreven chocoladeprodukten andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen worden toegevoegd.

Evenwel is de toevoeging van:

- dierlijke vetten en bereidingen daarvan die niet uitsluitend afkomstig zijn van melk, alsmede combinaties van aromastoffen met een smaak die gelijk is op die van natuurlijke chocolade of melkvet, verboden;
- meel en zetmeel slechts toegestaan voor de in deel A, punten 7 en 8, omschreven produkten.

Ten opzichte van het totale gewicht van het eindprodukt mag de hoeveelheid toegevoegde, voor consumptie geschikte produkten niet méér dan 40% bedragen.

C. BEREKENING VAN DE GEHALTEN

De in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 7 en 8, vastgestelde minimumgehalten worden berekend na aftrek van het gewicht van de in deel B bedoelde additieven.

Het chocoladegehalte van de in deel A, punten 6 en 9, omschreven produkten wordt berekend ten opzichte van het totale gewicht van het eindprodukt, inclusief de vulling.

Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers

(96/C 231/02)

COM(95) 722 def. — 96/0113(CNS)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het voorstel van het Europees Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 73/437/EEG van de Raad van 11 december 1973 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake bepaalde voor menselijke consumptie bestemde suikers⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal, is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot bepaalde suikercategorieën oneerlijke concurrentievoorwaarden kunnen scheppen waardoor de consument kan

worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met Richtlijn 73/437/EEG derhalve werd beoogd gemeenschappelijke omschrijvingen en regels vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de verpakking en de etikettering van deze produkten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat Richtlijn 73/437/EEG algeheel moet worden herzien met het oog op de aanpassing daarvan aan de algemene Gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de toegestane kleurstoffen en andere additieven, op extractiemiddelen en de analysemethoden;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie⁽⁴⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 356 van 27. 12. 1973, blz. 71.

⁽³⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in deel A van de bijlage omschreven produkten.

Deze richtlijn is niet van toepassing op de in deel A van de bijlage omschreven produkten in de vorm van poedersuiker, kandijnsuiker of suikerbroden.

Artikel 2

Richtlijn 79/112/EEG is van toepassing op de in deel A van de bijlage omschreven produkten behoudens de volgende afwijkingen:

1. De in deel A van de bijlage genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde produkten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die produkten.

De in deel A, punt 2, van de bijlage voorgeschreven verkoopbenaming mag ook voor het in deel A, punt 3, van de bijlage bedoelde produkt worden gebruikt.

Evenwel:

- mogen op de in deel A van de bijlage omschreven produkten, behalve de verplichte verkoopbenaming daarvan, andere, in de Lid-Staten gebruikelijke verkoopbenamingen voorkomen;
- mogen deze verkoopbenamingen worden gebruikt ter vervollediging van samengestelde verkoopbenamingen waarmee, overeenkomstig de bestaande gebruiken, andere produkten worden aangeduid,

mits de consument hierdoor niet in verwarring kan worden gebracht.

2. Voor produkten met een gewicht van meer dan 50 g dient de etikettering de vermelding van het nettogewicht te omvatten.
3. De etikettering van vloeibare suiker, vloeibare invertsuiker en invertsuikerstroop dient de vermelding van het werkelijke gehalte aan droge stof en aan invertsuiker te omvatten.
4. De etikettering van invertsuikerstroop met kristallen in de oplossing dient de vermelding „gekristalliseerd” te omvatten.

Artikel 3

De Lid-Staten laten met betrekking tot de bedoelde produkten de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 4

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 5 vermelde procedure.

Artikel 5

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staten het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 6

Richtlijn 73/437/EEG wordt met ingang van 1 oktober 1997 ingetrokken.

Verwijzingen naar die ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 7

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 oktober 1997 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in deel A van de bijlage omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 oktober 1997 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 april 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 oktober 1997 overeenkomstig Richtlijn 73/437/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 8

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 9

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE

A. BENAMING EN OMSCHRIJVING VAN DE PRODUKTEN

1. Halfwitte suiker

Gezuiverde en gekristalliseerde saccharose van deugdelijke handelskwaliteit, met de volgende kenmerken:

a) polarisatie	ten minste 99,5°
b) gehalte aan invertsuiker	ten hoogste 0,1 gewichtsprocent
c) verlies bij het drogen	ten hoogste 0,1 gewichtsprocent
d) restgehalte aan zwaveldioxide	ten hoogste 10 mg/kg.

2. Suiker of witte suiker

Gezuiverde en gekristalliseerde saccharose van deugdelijke handelskwaliteit, met de volgende kenmerken:

a) polarisatie	ten minste 99,7°
b) gehalte aan invertsuiker	ten hoogste 0,04 gewichtsprocent
c) verlies bij het drogen	ten hoogste 0,1 gewichtsprocent
d) restgehalte aan zwaveldioxide	ten hoogste 10 mg/kg
e) kleurtype	ten hoogste twaalf punten, bepaald overeenkomstig de in deel B, onder a), genoemde methode.

3. Geraffineerde suiker of geraffineerde witte suiker

Het produkt met de in punt 2, onder a) tot en met d), genoemde kenmerken, waarvan het aantal punten, bepaald volgens de in deel B genoemde methoden, in totaal niet meer bedraagt dan acht, noch meer dan:

- vier voor het kleurtype,
- zes voor het asgehalte,
- drie voor de kleur van de oplossing.

4. Vloeibare suiker⁽¹⁾

Waterige oplossing van saccharose, met de volgende kenmerken:

a) droge stof	ten minste 62 gewichtsprocenten
b) gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding: 1,0 ± 0,2)	ten hoogste 3 gewichtsprocenten van de droge stof

⁽¹⁾ De aanduiding „wit” mag alleen worden gebruikt:

- a) voor vloeibare suiker waarvan de kleurintensiteit 25 Icumsa-eenheden niet overschrijdt;
- b) voor vloeibare invertsuiker en voor invertsuikerstroop waarvan:
 - het asgehalte niet hoger is dan 0,1 %;
 - de kleurintensiteit van de oplossing 25 Icumsa-eenheden niet overschrijdt.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| c) conductometrisch bepaald asgehalte | ten hoogste 0,1 gewichtsprocent van de droge stof, bepaald volgens de in deel B, onder b) genoemde methode |
| d) kleur van de oplossing | ten hoogste 45 Icumsa-eenheden |
| e) restgehalte aan zwaveldioxide | ten hoogste 15 mg/kg droge stof. |

5. Vloeibare invertsuiker⁽¹⁾

Waterige oplossing van door hydrolyse gedeeltelijk geïnverteerde saccharose waarin de invertsuiker niet overweegt en met de volgende kenmerken:

- | | |
|--|---|
| a) droge stof | ten minste 62 gewichtsprocenten |
| b) gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding: $1,0 \pm 0,1$) | meer dan 3 gewichtsprocenten maar niet meer dan 50 gewichtsprocenten van de droge stof |
| c) conductometrisch bepaald asgehalte | ten hoogste 0,4 gewichtsprocent van de droge stof, bepaald volgens de in deel B, onder b), genoemde methode |
| d) restgehalte aan zwaveldioxide | ten hoogste 15 mg/kg droge stof. |

6. Invertsuikerstroop⁽¹⁾

Waterige, eventueel gekristalliseerde oplossing van door hydrolyse gedeeltelijk geïnverteerde saccharose, waarin het gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding: $1,0 \pm 0,1$) ten opzichte van de droge stof méér dan 50 gewichtsprocenten bedraagt en die bovendien voldoet aan de in punt 5, onder a), c) en d), gestelde eisen.

7. Glucosestroop

Gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedingssuikers, verkregen uit zetmeel en met de volgende kenmerken:

- | | |
|------------------------------------|--|
| a) droge stof | ten minste 70 gewichtsprocenten |
| b) dextrose-equivalent | ten minste 20 gewichtsprocenten van de droge stof, uitgedrukt in D-glucose |
| c) sulfaatas | ten hoogste 1 gewichtsprocent van de droge stof |
| d) totaalgehalte aan zwaveldioxide | ten hoogste 20 mg/kg. |

8. Gedehydrateerde glucosestroop of gedroogde glucosestroop

Gedeeltelijk gedroogde glucosestroop waarvan het gehalte aan droge stof ten minste 93 gewichtsprocenten bedraagt en die bovendien voldoet aan de in punt 7, onder b) tot en met d), gestelde eisen.

9. Dextrose of dextrosemonohydraat (dextrose met kristalwater, druivesuiker met kristalwater)

Gezuiverde en gekristalliseerde D-glucose met 1 molecule kristalwater, met de volgende kenmerken:

- | | |
|------------------------------------|---|
| a) dextrose (D-glucose) | ten minste 99,5 gewichtsprocenten van de droge stof |
| b) droge stof | ten minste 90 gewichtsprocenten |
| c) sulfaatas | ten hoogste 0,25 gewichtsprocent van de droge stof |
| d) totaalgehalte aan zwaveldioxide | ten hoogste 15 mg/kg. |

10. Dextrose of watervrije dextrose (dextrose zonder kristalwater, druivesuiker zonder kristalwater)

Gezuiverde en gekristalliseerde D-glucose zonder kristalwater waarvan het gehalte aan droge stof ten minste 98 gewichtsprocenten bedraagt en die bovendien aan de in punt 9, onder a), c) en d), gestelde eisen voldoet.

⁽¹⁾ De aanduiding „wit” mag alleen worden gebruikt:

- a) voor vloeibare suiker waarvan de kleurintensiteit 25 Icumsa-eenheden niet overschrijdt;
- b) voor vloeibare invertsuiker en voor invertsuikerstroop waarvan:
 - het asgehalte niet hoger is dan 0,1 %;
 - de kleurintensiteit van de oplossing 25 Icumsa-eenheden niet overschrijdt.

B. METHODE TER BEPALING VAN HET KLEURTYPE, HET ASGEHALTE EN DE KLEUR VAN DE OPLOSSING VOOR DE IN DEEL A, PUNTEN 2 EN 3, OMSCHREVEN (WITTE) SUIKER EN GERAFFINEERDE (WITTE) SUIKER

Eén „punt” komt overeen:

- a) wat het kleurtype betreft, met 0,5 eenheid volgens de methode van het Instituut voor landbouwtechnologie en suikerindustrie te Brunswijk, zoals omschreven in deel A, punt 2, van de bijlage bij Verordening (EEG) nr. 1265/69 van de Commissie van 1 juli 1969 betreffende de methoden welke van toepassing zijn bij de bepaling van de kwaliteit voor suiker gekocht door de interventiebureaus;⁽¹⁾
- b) wat het asgehalte betreft, met 0,0018 % volgens de methode van de International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (Icumsa), zoals omschreven in deel A, punt 1, van de bijlage bij de genoemde verordening;
- c) wat de kleur van de oplossing betreft, met 7,5 eenheden volgens de in deel A, punt 3, van de bijlage bij de genoemde verordening omschreven Icumsa-methode.

⁽¹⁾ PB nr. L 163 van 4. 7. 1969, blz. 3.

Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake honing

(96/C 231/03)

COM(95) 722 def. — 96/0114(CNS)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 74/409/EEG van de Raad van 22 juli 1974 betreffende de

harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake honing⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal, is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot het begrip „honing”, de verschillende honingsoorten en de daaraan gestelde eisen oneerlijke concurrentievoorwaarden kunnen scheppen, waardoor de consument kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met Richtlijn 74/409/EEG is beoogd de nodige omschrijvingen vast te stellen, aan te geven welke verschillende honingsoorten onder de daarvoor passende benaming in de handel mogen worden gebracht, gemeenschappelijke voorschriften inzake de samenstelling te geven en de belangrijkste aanduidingen op de verpakking vast te stellen, teneinde het vrije verkeer van deze produkten binnen de Europese Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat Richtlijn 74/409/EEG geheel moet worden herzien met het oog op de aanpassing daarvan aan de algemene voor alle levensmiddelen geldende communautaire wetgeving, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de verontreinigingen en de analysemethoden;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EEG van de

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 221 van 12. 8. 1974, blz. 10.

⁽³⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

Commissie⁽¹⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat de Commissie, zoals zij in haar mededeling van 24 juni 1994 aan het Europees Parlement en de Raad over de situatie in de Europese bijenteelt heeft aangegeven, de uitwerking wil bevorderen van geharmoniseerde analysemethoden die het mogelijk maken te verifiëren of de verschillende honingsoorten de kwaliteitskenmerken hebben die samenhangen met de drachtplant waarvan of het gebied waaruit zij afkomstig zijn, zodat fraude kan worden voorkomen en bestreden; dat in dit opzicht werkzaamheden worden uitgevoerd door het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek te Ispra en door de betrokken beroepsgroepen;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald, dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven produkten. Deze produkten dienen te voldoen aan de eisen van bijlage II.

Artikel 2

Richtlijn 79/112/EEG is van toepassing op de in bijlage I omschreven produkten behoudens de volgende afwijkingen:

1. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar genoemde produkten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die produkten. In plaats van deze benamingen mag, behalve voor „bakkershoning”/„bakkershoning” of „industriehoning”/„industriehoning”, ook de verkoopbenaming „honing”/„honing” worden gebruikt.

De verkoopbenamingen mogen echter, met uitzondering van „industriehoning”/„industriehoning” en „bakkershoning”/„bakkershoning”, worden aangevuld met vermeldingen van

- de bloemen of planten waarvan het produkt hoofdzakelijk afkomstig is, indien het daaraan zijn

organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken ontleent;

- de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het produkt in zijn geheel de genoemde oorsprong heeft;
 - specifieke kwaliteitscriteria.
2. De Lid-Staten kunnen echter de vermelding van het land van oorsprong voor honing die niet van oorsprong uit de Gemeenschap is, verplicht stellen.

Artikel 3

De Commissie bevordert de opstelling, in de vorm van Europese normen, van gevalideerde analysemethoden die het mogelijk maken te verifiëren of de verschillende honingsoorten de kwaliteitskenmerken hebben die samenhangen met de drachtplant waarvan of het gebied waaruit zij afkomstig zijn.

Artikel 4

De Lid-Staten laten, met betrekking tot de bedoelde produkten, de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 5

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 6 vermelde procedure.

Artikel 6

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staten het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 7

Richtlijn 74/409/EEG wordt met ingang van 1 oktober 1997 ingetrokken.

⁽¹⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 oktober 1997 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 oktober 1997 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 april 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 oktober 1997 overeenkomstig Richtlijn 74/409/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE I

BENAMING EN OMSCHRIJVING VAN DE PRODUKTEN

Honing is het levensmiddel dat door honingbijen wordt bereid uit bloemnectar of van levende plantedelen afkomstige of zich daarop bevindende afscheidingsprodukten, welke grondstoffen door de bijen worden ingezameld, verwerkt, met eigen specifieke stoffen vermengd en in de raten van de bijennesten opgeslagen om te rijpen.

Als voornaamste honingssoorten worden onderscheiden:

a) naar gelang van de oorsprong

1. *bloemenhoning/bloemenhonig of nectarhoning/nectarhonig*

dit is honing die hoofdzakelijk uit bloemnectar is verkregen;

2. *honingdauwhoning/honigdauwhonig*

dit is honing die hoofdzakelijk uit van levende plantedelen afkomstige of zich daarop bevindende afscheidingsprodukten is verkregen;

b) naar gelang van de bereidingswijze

3. *raathoning/raathonig*

dit is honing die door de bijen is opgeslagen in de gesloten cellen van kort van tevoren door henzelf gemaakte raten zonder broed, en die in hele raten of delen daarvan wordt verkocht;

4. *brokhoning/brokhonig*

dit is honing die een of meer brokken raathoning bevat;

5. *lekhoning/lekhonig*

dit is honing, verkregen door het laten uitlekken van geopende raten zonder broed;

6. *slingerhoning/slingerhonig*

dit is honing, verkregen door het slingeren van geopende raten zonder broed;

7. *pershoning/pershonig*

dit is honing, verkregen door het samenpersen van raten zonder broed zonder verwarming of bij matige verwarming;

8. *bakkershoning/bakkershonig of industriehoning/industriehonig*

dit is honing die, hoewel geschikt voor menselijke consumptie, een vreemde smaak of reuk vertoont, is gaan gisten, gasontwikkeling vertoont of is verwarmd en waarvan de diastase-index of het gehalte aan hydroxymethylfurfural niet in overeenstemming is met de in bijlage II vermelde kenmerken.

 BIJLAGE II

KENMERKEN VAN DE SAMENSTELLING VAN HONING

Honing bestaat hoofdzakelijk uit diverse suikers, met name glucose en fructose. De kleur van honing varieert van bijna kleurloos tot donkerbruin. Honing kan vloeibaar, dikvloeibaar of (gedeeltelijk of geheel) gekristalliseerd zijn.

Honing dient, wanneer hij als zodanig in de handel wordt gebracht of wanneer hij wordt verwerkt in enig voor menselijke consumptie bestemd produkt, zoveel mogelijk vrij te zijn van organische of anorganische vreemde bestanddelen. Behoudens het bepaalde in punt 8 van bijlage I mag hij geen vreemde smaak of reuk en geen begin van gisting vertonen, mag zijn zuurtegraad niet kunstmatig zijn gewijzigd en mag hij niet zodanig zijn verwarmd, dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of grotendeels geïnactiveerd.

Het is verboden stoffen aan de honing toe te voegen of daaraan natuurlijke bestanddelen te onttrekken.

Van honing die in de handel wordt gebracht, dient de samenstelling aan de volgende criteria te voldoen:

1. **Schijnbaar behalte aan reducerende suikers, uitgedrukt in invertsuiker**

- | | |
|--|------------------|
| — nectarhoning | ten minste 65 % |
| — honingdauwhoning, al dan niet met nectarhoning gemengd | ten minste 60 %. |

2. **Vochtgehalte**

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| — algemeen | ten hoogste 21 % |
| — heidehoning (Calluna) | ten hoogste 23 % |
| — industriehoning of bakkershoning | ten hoogste 25 %. |

3. **Schijnbaar saccharosegehalte**

- | | |
|--|-------------------|
| — algemeen | ten hoogste 5 % |
| — honingdauwhoning, al dan niet gemengd met nectarhoning, acaciahoning, lavendelhoning (Lavandula), honing van Banksia menziesii en honing van citrusvruchtenbloemen | ten hoogste 10 %. |

4. **Gehalte aan niet in water oplosbare stoffen**

- | | |
|--------------|--------------------|
| — algemeen | ten hoogste 0,1 % |
| — pershoning | ten hoogste 0,5 %. |

5. **Gehalte aan minerale stoffen (as)**

- | | |
|--|-------------------|
| — algemeen | ten hoogste 0,6 % |
| — honingdauwhoning, al dan niet gemengd met nectarhoning; honing van kastanjebloemen | ten hoogste 1,2 % |

6. **Gehalte aan vrije zuren**

ten hoogste 40 milli-equivalenten per kg.

7. Diastase-index en gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF), bepaald na bereiding en menging

- | | |
|---|---|
| a) diastase-index (Schade-schaal): | |
| — algemeen | ten minste 8 |
| — honing met een gering natuurlijk enzymgehalte (bij voorbeeld honing van citrusvruchten) en een HMF-gehalte van niet meer dan 15 mg/kg | ten minste 3 |
| b) HMF | ten hoogste 40 mg/kg (onder voorbehoud van het bepaalde onder a), tweede streepje). |

Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtesappen en bepaalde soortgelijke producten

(96/C 231/04)

COM(95) 722 def. — 96/0115(CNS)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het voorstel van het Europees Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze producten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat met Richtlijn 93/77/EEG van de Raad van 21 september 1993 betreffende vruchtesappen en bepaalde soortgelijke producten⁽²⁾, gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Oostenrijk, Finland en Zweden, is

beoogd Richtlijn 75/726/EEG, en haar latere wijzigingen, te codificeren;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 75/726/EEG was gesteld dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot voor menselijke voeding bestemde vruchtesappen en nectars oneerlijke concurrentievoorwaarden kunnen scheppen waardoor de consumptie kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat bij Richtlijn 75/726/EEG gemeenschappelijke regels waren vastgesteld met betrekking tot de samenstelling, het gebruik van gereserveerde benamingen, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van deze producten, teneinde het vrije verkeer daarvan op het grondgebied van de Gemeenschap te garanderen;

Overwegende dat Richtlijn 93/77/EEG geheel moet worden herzien met het oog op de aanpassing daarvan aan de algemene Gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de toegestane kleurstoffen, zoetstoffen en andere additieven;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie⁽⁴⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat de toevoeging van vitamines aan de in deze richtlijn omschreven producten in bepaalde Lid-

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 244 van 30. 9. 1993, blz. 23.

⁽³⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

Staten is toegestaan, maar dat niet kan worden beslist deze mogelijkheid tot de gehele Gemeenschap uit te breiden; dat het de Lid-Staten in deze omstandigheden vrijstaat de toevoeging van vitaminen aan hun nationale produkten toe te staan dan wel te verbieden, maar dat overeenkomstig de uit het Verdrag voortvloeiende regels en beginselen het beginsel van het vrije verkeer van goederen binnen de Gemeenschap in ieder geval moet worden verzekerd;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald, dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven produkten.

Artikel 2

De Lid-Staten kunnen de toevoeging van vitaminen aan de in bijlage I omschreven produkten toestaan.

Artikel 3

Richtlijn 79/112/EEG is op de in bijlage I omschreven produkten van toepassing behoudens de hieronder genoemde afwijkingen:

1. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde produkten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die produkten.
Bovendien kunnen de betrokken Lid-Staten de in bijlage III vermelde benamingen voorbehouden.
2. Wanneer het produkt afkomstig is van één enkele soort vruchten, dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord „vrucht”.
3. Voor de uit twee of meer soorten vruchten verkregen produkten wordt de verkoopbenaming aangevuld met de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van de in gewicht uitgedrukte hoeveelheid vruchtesap of vruchtenmoes. Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide produkten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten” of een soortgelijke vermelding, dan

wel de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten.

4. Voor vruchtesappen waaraan suikers zijn toegevoegd om een zoete smaak te verkrijgen, omvat de etikettering de aanduiding „gezoet” of „met toegevoegde suiker”, gevolgd door de vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter.
5. Wanneer met behulp van daartoe volstrekt noodzakelijke stoffen de oorspronkelijke toestand wordt hersteld van:
 - vruchtesap, uitgaand van geconcentreerd vruchtesap;
 - vruchtenmoes, uitgaand van geconcentreerd vruchtenmoes,
 of wanneer aan
 - geconcentreerd vruchtesap, gedehydreerd vruchtesap of nectar
 de eerder daaraan onttrokken aroma's en mineralen weer worden toegevoegd, behoeft de lijst van de daartoe gebruikte ingrediënten niet op het etiket te worden vermeld.
6. Voor vruchtesappen en vruchtennectars die geheel of gedeeltelijk uit een geconcentreerd produkt zijn verkregen, wordt op het etiket de vermelding „uit geconcentreerd . . . verkregen” aangebracht, aangevuld met de aanduiding van het gebruikte geconcentreerde produkt. Deze vermelding dient in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de verkoopbenaming te worden aangebracht.
7. Voor vruchtennectar omvat de etikettering de aanduiding van het feitelijke minimumgehalte aan vruchtesap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door de vermelding „vruchtgehalte: ten minste . . . %”. Deze vermelding moet in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming worden aangebracht.

Artikel 4

De Lid-Staten laten met betrekking tot de bedoelde produkten de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 5

Voor de bereiding van de in deel I van bijlage I omschreven produkten mogen uitsluitend de in deel II van bijlage I genoemde procédés en stoffen en de met bijlage II overeenstemmende grondstoffen worden gebruikt. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan het bepaalde in bijlage IV.

Artikel 6

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 7 vermelde procedure.

Artikel 7

De Commissie wordt bijgestaan door het ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 8

Richtlijn 93/77/EEG wordt met ingang van 1 oktober 1997 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 9

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 oktober

1997 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 oktober 1997 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 april 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan het bepaalde in deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 oktober 1997 zijn geëtiketteerd overeenkomstig het bepaalde in Richtlijn 93/77/EEG, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 10

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 11

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

*BIJLAGE I***BENAMING, OMSCHRIJVING EN KENMERKEN VAN DE PRODUKTEN****I. OMSCHRIJVINGEN****1. Vruchtesap**

- a) dit is het vergistbare maar niet gegiste produkt dat wordt verkregen uit gezonde en rijpe, verse of door koude houdbaar gemaakte vruchten van een of meer soorten en dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor het sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het vruchtvlies (endocarp). Sap van limoenen (lemmetjes) mag echter worden bereid uit de gehele vrucht, overeenkomstig de goede bereidingspraktijken die het mogelijk moeten maken de aanwezigheid in het sap van bestanddelen van de buitenste delen van de vrucht zoveel mogelijk te beperken.

- b) Dezelfde benaming wordt eveneens gebruikt voor het produkt dat wordt verkregen door aan geconcentreerd vruchtesap de hoeveelheid water toe te voegen die bij het concentreren aan het sap is onttrokken, alsmede het aroma dat weer wordt toegevoegd door gebruikmaking van de

aromatische bestanddelen die bij het concentreren van het desbetreffende vruchtesap of vruchtesap van dezelfde soort zijn gewonnen. Het toegevoegde water moet met name vanuit chemisch, microbiologisch en organoleptisch oogpunt zodanige kenmerken hebben dat de essentiële eigenschappen van het sap worden gewaarborgd. Het op deze manier verkregen produkt moet organoleptische en analytische kenmerken vertonen die gelijkwaardig zijn aan die van het vruchtesap zoals omschreven onder a) dat uit vruchten van dezelfde soort wordt verkregen.

2. Gedehydrerd vruchtesap

Dit is het produkt dat uit vruchtesap van een of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water. Indien het produkt voor direct verbruik is bestemd, dient ten minste 50 % van het water te worden verwijderd.

3. Gedehydrerd vruchtesap — vruchtesappoeder

Dit is het produkt dat uit vruchtesap van een of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water.

4. Vruchtennectar

a) Dit is het vergistbare maar niet gegiste produkt dat wordt verkregen door toevoeging van water en suiker en/of honing aan de in de punten 1, 2 en 3 omschreven produkten, aan vruchtenmoes of aan een mengsel van deze produkten, en dat bovendien in overeenstemming is met het bepaalde in bijlage IV.

De toevoeging van suikers en/of honing is toegestaan mits het gewicht van de toegevoegde hoeveelheid niet meer bedraagt dan 10 % van het totaalgewicht van het eindprodukt.

Bij de bereiding van vruchtennectar zonder suiker of met geringe energiewaarde worden de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen vervangen overeenkomstig Richtlijn 94/35/EEG⁽¹⁾.

b) In afwijking van het bepaalde onder a) mogen de in de punten II en III van bijlage IV genoemde vruchten evenals abrikozen, afzonderlijk of onderling gemengd, worden gebruikt voor de bereiding van vruchtennectar waaraan geen suikers, honing en/of zoetstoffen worden toegevoegd.

II. TOEGESTANE ADDITIEVEN, PROCÉDÉS EN HULPSTOFFEN

1. Toegestane additieven

— Aan de in deel I, punten 1, onder b), 2, 3 en 4, bedoelde produkten dienen de eventueel onttrokken mineralen en aroma's van het vruchtesap weer te worden toegevoegd door gebruikmaking van de mineralen en vluchtige aromatische bestanddelen die bij het concentreren of dehydrateren van het basisvruchtesap of van vruchtesap van dezelfde soort zijn gewonnen.

— Aan de in deel I, punten 1, 2 en 3, bedoelde produkten met uitzondering van pere- en druivesap mogen suikers worden toegevoegd.

— De hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter correctie van de zuurtegraad wordt toegevoegd, mag ten hoogste 15 gram per liter sap bedragen.

— De hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter verkrijging van een zoete smaak wordt toegevoegd, mag ten hoogste 150 gram per liter sap bedragen.

— Aan de in deel I, punten 1, 2, 3 en 4, bedoelde produkten mag ter correctie van de zuurtegraad citroensap en/of geconcentreerd citroensap worden toegevoegd tot een in waterdruis citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter sap.

Toevoeging van suikers en citroensap of geconcentreerd citroensap aan een zelfde vruchtesap is verboden.

2. Toegestane hulpstoffen en procédés

— Mechanische extractieprocédés.

— Fysische procédés en behandelingen; het gebruik van bepaalde procédés en behandelingen kan volgens de procedure van artikel 5 worden beperkt of verboden.

— Diffusieprocédés voor de bereiding van andere vruchtesappen dan druive-, citrusvruchten-, ananas-, pere-, perzike- en abrikozesap, voor zover zij bestemd zijn voor de fabricage van geconcentreerd vruchtesap en op voorwaarde dat het aldus verkregen geconcentreerde vruchtesap zodanige eigenschappen heeft dat kan worden voldaan aan wat in deel I, punt 1, met betrekking tot de uit geconcentreerde vruchtesappen verkregen vruchtesappen is bepaald.

— Pectolytische enzymen.

⁽¹⁾ PB nr. L 237 van 10. 9. 1994, blz. 3.

- Proteolytische enzymen.
- Amylytische enzymen.
- Chemisch inerte absorberende hulpstoffen die voldoen aan de communautaire richtlijnen inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen.

BIJLAGE II

OMSCHRIJVING VAN DE GRONDSTOFFEN

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. *vruchten*
alle types vruchten. In het kader van deze richtlijn worden tomaten niet als vruchten beschouwd;
2. *vruchtenmoes*
het vergistbare maar niet gegiste produkt, verkregen door het zeven van de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder dat daaruit sap is verwijderd;
3. *geconcentreerd vruchtenmoes*
het produkt, uit vruchtenmoes verkregen door verwijdering langs fysische weg van een bepaald deel van het water;
4. *suikers*
 - a) Voor de bereiding van vruchtesappen en nectars wordt onder suikers verstaan:
 - de in Richtlijn 73/437/EEG omschreven suikers;
 - fructose;
 - de van de vruchten afkomstige suikers.
 - b) Voor de bereiding van niet uit geconcentreerd vruchtesap bereide vruchtesappen wordt onder suikers verstaan, de onder a) bedoelde suikers die minder dan 2% water bevatten.

BIJLAGE III

BIJZONDERE BENAMINGEN

- a) „vruchtendrank”, voor vruchtennectars;
- b) „Süssmost”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit wegens zijn hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt vruchtesap, geconcentreerd vruchtesap of een mengsel van deze beide produkten;
- c) — „succo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes, al dan niet geconcentreerd;
— „sumo e polpa”, voor vruchtennectars die zijn verkregen uit vruchtesap en vruchtenpulp, al dan niet geconcentreerd;
- d) „Ablemost”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;
- e) — „sur . . . saft”, aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de vruchtensoort die is gebruikt, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte aalbessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;
— „sød . . . saft” of „sødet . . . saft”, aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de vruchtensoort die is gebruikt, voor het sap van diezelfde vruchten waaraan meer dan 200 gram suiker per liter is toegevoegd.

BIJLAGE IV

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Nectar van	Minimumzuurgethalte, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter eindprodukt	Minimumgethalte aan sap en eventueel aan vruchtenmoes, uitgedrukt in gewichtsprocent van het eindprodukt
I. vruchten met zuur sap dat onbewerkt niet voor menselijke consumptie geschikt is		
Passievruchten	8	25
Gele terongs (Solanum quitoense)	5	25
Zwarte bessen	8	25
Witte aalbessen	8	25
Rode aalbessen	8	25
Kruisbessen	9	30
Duindoornbessen	9	25
Sleepruimen	8	30
Pruimen	6	30
Kwetsen	6	30
Lijsterbessen	8	30
Rozebottels	8	40
Zure kersen (morellen)	8	35
Andere kersen	6	40
Bosbessen	4	40
Vlierbessen	7	50
Frambozen	7	40
Abrikozen	3	40
Aardbeien	5	40
Braambessen	6	40
Rode bosbessen	9	30
Kweeperen	7	50
Citroenen en lemmetjes	—	25
Andere vruchten van deze categorie	—	25
II. zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat onbewerkt niet voor menselijke consumptie geschikt is		
Mango's	—	35
Bananen	—	25
Guaves	—	25
Papaja's	—	25
Litchi's	—	25
Azarolmispels	—	25
Zuurzakken	—	25
Boeah nona's	—	25
Cherimoya's	—	25
Granaatappelen	—	25
Acajounoten of cashewnoten	—	25
Rode mombinpruimen	—	25
Imbu-mombinpruimen	—	30
Andere vruchten van deze categorie	—	25
III. vruchten met sap dat onbewerkt voor menselijke consumptie geschikt is		
Perziken	3	45
Appelen	3	50
Peren	3	50
Citrusvruchten met uitzondering van citroenen en lemmetjes	5	50
Ananassen	4	50
Andere vruchten van deze categorie	—	50

Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrerde verduurzaamde melk

(96/C 231/05)

COM(95) 722 def. — 96/0116(CNS)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het voorstel van het Europees Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 76/118/EEG van de Raad van 18 december 1975 houdende onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten betreffende bepaalde voor menselijke voeding bestemde geheel of gedeeltelijk gedehydrerde verduurzaamde melk⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal, is gesteld dat verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot bepaalde soorten verduurzaamde melk oneerlijke concurrentievoorzwaarden kunnen scheppen waardoor de consument kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met Richtlijn 76/118/EEG werd beoogd een omschrijving te geven van bepaalde soorten verduurzaamde melk en gemeenschappelijke regels vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de bereidingskarak-

teristieken en de etikettering van deze produkten teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat Richtlijn 76/118/EEG moet worden aangepast aan de algemene Gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de toegestane additieven, de hygiëne en de bij Richtlijn 92/46/EEG⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 94/71/EG⁽⁴⁾, vastgestelde gezondheidsvoorschriften;

Overwegende dat Richtlijn 76/118/EEG ter wille van de duidelijkheid algeheel moet worden herzien;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG⁽⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie⁽⁶⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat de toevoeging van vitamines aan de in deze richtlijn omschreven produkten in bepaalde Lid-Staten is toegestaan, maar dat niet kan worden beslist deze mogelijkheid tot de gehele Gemeenschap uit te breiden; dat het de Lid-Staten in deze omstandigheden vrijstaat de toevoeging van vitamines aan hun nationale produkten toe te staan dan wel te verbieden, maar dat, overeenkomstig de uit het Verdrag voortvloeiende regels en beginselen, het beginsel van het vrije verkeer van goederen binnen de Gemeenschap in ieder geval moet worden verzekerd;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 24 van 30. 1. 1976, blz. 49.

⁽³⁾ PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 368 van 31. 12. 1994, blz. 33.

⁽⁵⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁶⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 5

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk zoals omschreven in bijlage I.

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 6 vermelde procedure.

Artikel 2

De Lid-Staten kunnen de toevoeging van vitamines aan de in bijlage I omschreven producten toestaan.

Artikel 6

De Commissie wordt bijgestaan door het ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

Artikel 3

Richtlijn 79/112/EEG is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten behoudens de volgende afwijkingen:

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

1. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

Bovendien kunnen de betrokken Lid-Staten de in bijlage II vermelde benamingen voorbehouden.

2. De nettohoeveelheid van de in bijlage I omschreven producten wordt uitgedrukt in massa-eenheden en, voor de in punt 1, onder a) tot en met d), van bijlage I omschreven producten die anders dan in blik of in tubes zijn verpakt, in massa-eenheden en volume-eenheden.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

3. De etikettering dient, behalve voor de in punt 1, onder b) en f), en punt 2, onder b), van bijlage I omschreven producten, de vermelding te omvatten van het gewichtpercentage melkvet van het eindproduct alsmede voor de in punt 1 van bijlage I omschreven producten het percentage van melk afkomstige vetvrije droge stof. Deze vermelding moet in duidelijk zichtbare letters in de nabijheid van de verkoopbenaming worden aangebracht.

Artikel 7

Richtlijn 76/118/EEG wordt met ingang van 1 oktober 1997 ingetrokken.

4. Voor de in punt 2 van bijlage I omschreven producten omvat de etikettering de aanbevelingen met betrekking tot de wijze van verdunning of reconstitutie, met inbegrip van de vermelding van het vetgehalte van het product na verdunning of reconstitutie.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

5. Wanneer producten met een gewicht van minder dan 20 gram per eenheid in verzamelverpakkingen zijn verpakt, behoeven de in dit artikel bedoelde vermeldingen, met uitzondering van de overeenkomstig punt 1, eerste alinea, vereiste verkoopbenaming, slechts op de verzamelverpakking te worden aangebracht.

Artikel 8

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 oktober 1997 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

— het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 oktober 1997 wordt toegestaan;

— het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 april 1998 wordt verboden.

Artikel 4

De Lid-Staten laten, met betrekking tot de bedoelde producten, de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn niet voorziet, achterwege.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 oktober 1997 overeenkomstig

Richtlijn 76/118/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE I

BENAMING EN OMSCHRIJVING VAN DE PRODUCTEN

1. Gedeeltelijk gedehydrerde melk

is het vloeibare, al dan niet gesuikerde produkt dat rechtstreeks wordt verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van het water aan melk, aan geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk of aan een mengsel van deze produkten, waaraan eventueel room, geheel gedehydrerde melk of deze beide produkten zijn toegevoegd, waarbij de hoeveelheid toegevoegde geheel gedehydrerde melk in het eindprodukt niet meer mag bedragen dan 25% van het totale gehalte aan van melk afkomstige droge stof. Het vetgehalte kan variëren.

— Geëvaporeerde-melksoorten (ongesuikerd)

a) *Geëvaporeerde volle melk*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met een vetgehalte van ten minste 7,5 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 25 gewichtsprocenten.

b) *Geëvaporeerde magere melk*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met een vetgehalte van ten hoogste 1 gewichtsprocent en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 20 gewichtsprocenten.

c) *Geëvaporeerde gedeeltelijk afgeroomde melk, geëvaporeerde halfvolle melk*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met een vetgehalte van meer dan 1 gewichtsprocent en minder dan 7,5 gewichtsprocenten en een totaalgehalte aan van melk afkomstige droge stof van meer dan 20 gewichtsprocenten. In de kleinhandel mag onder deze benaming uitsluitend gedeeltelijk gedehydrerde melk met een vetgehalte van 4 à 4,5 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 24 gewichtsprocenten worden verkocht.

d) *Geëvaporeerde melk met hoog vetgehalte*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met een vetgehalte van ten minste 15 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 26,5 gewichtsprocenten.

— Gecondenseerde-melktypes (gesuikerd)

e) *Gecondenseerde volle melk met suiker*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met toegevoegde sacharose (halfwitte suiker, witte suiker of geraffineerde witte suiker) en met een vetgehalte van ten minste 8 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 28 gewichtsprocenten. In de kleinhandel mag onder deze benaming uitsluitend gedeeltelijk gedehydrerde melk met toegevoegde sacharose met een vetgehalte van ten minste 9 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 31 gewichtsprocenten worden verkocht.

f) *Gecondenseerde magere melk met suiker*

Gedeeltelijk gedehydrerde melk met toegevoegde sacharose (halfwitte suiker, witte suiker of geraffineerde witte suiker) en met een vetgehalte van ten hoogste 1 gewichtsprocent en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 24 gewichtsprocenten.

- g) *Gecondenseerde gedeeltelijk afgeroomde melk met suiker, gecondenseerde halfvolle melk met suiker*

Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met toegevoegde sacharose (halfwitte suiker, witte suiker of geraffineerde witte suiker) en met een vetgehalte van meer dan 1 gewichtsprocent en minder dan 8 gewichtsprocenten en een totaalgehalte aan van melk afkomstige droge stof van meer dan 24 gewichtsprocenten. In de kleinhandel mag onder deze benaming uitsluitend gedeeltelijk gedehydrateerde melk met toegevoegde sacharose (halfwitte suiker, witte suiker of geraffineerde witte suiker) en met een vetgehalte van 4 à 4,5 gewichtsprocenten en een totaal gehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 28 gewichtsprocenten worden verkocht.

2. Geheel gedehydrateerde melk

is het poedervormige produkt dat rechtstreeks wordt verkregen door de onttrekking van water aan melk, aan geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, aan room of aan een mengsel van deze produkten, waarbij het vochtgehalte van het eindprodukt ten hoogste 5 gewichtsprocenten bedraagt. Het vetgehalte kan variëren.

- a) *Volle-melkpoeder*

Gedehydrateerde melk met een vetgehalte van ten minste 26 gewichtsprocenten.

- b) *Mager-melkpoeder*

Gedehydrateerde melk met een vetgehalte van ten hoogste 1,5 gewichtsprocent.

- c) *Melkpoeder van gedeeltelijk afgeroomde melk*

Gedehydrateerde melk met een vetgehalte van meer dan 1,5 gewichtsprocent en minder dan 26 gewichtsprocenten.

- d) *Melkpoeder met hoog vetgehalte*

Gedehydrateerde melk met een vetgehalte van ten minste 42 gewichtsprocenten.

3. Voor de vervaardiging van de in punt 1, onder e) tot en met g), omschreven produkten mag gebruik worden gemaakt van lactose (ten hoogste 0,02 gewichtsprocent), eventueel aangevuld met tricalciumdifosfaat (ten hoogste 10% van de toegevoegde lactose).
4. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en produkten op basis van melk⁽¹⁾, wordt de verduurzaming van de in de punten 1 en 2 genoemde produkten bereikt:
- door sterilisatie, voor wat betreft de in punt 1, onder a) tot en met d), genoemde produkten;
 - door toevoeging van sacharose, voor wat betreft de in punt 1, onder e) tot en met g), genoemde produkten;
 - door dehydratie, voor wat betreft de in punt 2 genoemde produkten.

⁽¹⁾ PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 1.

BIJLAGE II

BIJZONDERE BENAMINGEN

- In het Engels wordt de term „evaporated milk” gebruikt ter aanduiding van geëvaporeerde melk met een vetgehalte van ten minste 9 gewichtsprocenten en een totaalgehalte aan van melk afkomstige droge stof van ten minste 31 gewichtsprocenten.
- In het Frans wordt de term „lait demi-écrémé concentré” of „lait demi-écrémé concentré non sucré” en in het Nederlands de term „geëvaporeerde halfvolle melk” gebruikt ter aanduiding van het in punt 1, onder c), van bijlage I omschreven produkt.
- In het Deens wordt de term „kondenseret kaffefløde” en in het Duits de term „kondensierte Kaffeesahne” gebruikt ter aanduiding van het in punt 1, onder d), van bijlage I omschreven produkt.
- In het Deens wordt de term „flødepulver”, in het Duits de term „Rahmpulver” of „Sahnepulver” en in het Frans de term „crème en poudre” gebruikt ter aanduiding van het in punt 2, onder d), van bijlage I omschreven produkt.

- In het Frans wordt de term „lait demi-écrémé concentré sucré” en in het Nederlands de term „gecondenseerde halfvolle melk met suiker” gebruikt ter aanduiding van het in punt 1, onder g), van bijlage I omschreven produkt.
- In het Frans wordt de term „lait demi-écrémé en poudre” en in het Nederlands de term „halfvolle-melkpoeder” gebruikt ter aanduiding van het in punt 2, onder c), van bijlage I omschreven produkt met een vetgehalte tussen 14 en 16 gewichtsprocenten.
- In het Portugees wordt de term „leite em pó meio gordo” gebruikt ter aanduiding van gedehydrerde melk met een vetgehalte tussen 13 en 26 gewichtsprocenten.

Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad inzake extracten van koffie en extracten van cichorei

(96/C 231/06)

COM(95) 722 def. — 96/0117 (COD)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Volgens de procedure van artikel 189 B van het Verdrag,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 77/436/EEG van de Raad van 27 juni 1977 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake extracten van koffie en extracten van cichorei⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal, is gesteld, dat verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot extracten van koffie en extracten van cichorei oneerlijke concurrentie-

voorwaarden kunnen scheppen waardoor de consument kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met Richtlijn 77/436/EEG werd beoogd een omschrijving te geven van extracten van koffie en extracten van cichorei, te bepalen welke stoffen daaraan in de loop van het fabricageproces mogen worden toegevoegd, gemeenschappelijke regels vast te stellen voor de verpakking en de etikettering daarvan en de voorwaarden te omschrijven waarop voor bepaalde van deze produkten bijzondere verkoopbenamingen mogen worden gebruikt, teneinde het vrije verkeer van deze produkten binnen de Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat Richtlijn 77/436/EEG moet worden aangepast aan de algemene communautaire wetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering van levensmiddelen en de analysemethoden;

Overwegende dat Richtlijn 77/436/EEG ter wille van de duidelijkheid algeheel moet worden herzien;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG van de Raad⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EEG van de Commissie⁽⁴⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 172 van 12. 7. 1977, blz. 20.

⁽³⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in de bijlage omschreven koffie- en cichorei-extracten.

Artikel 2

Richtlijn 79/112/EEG is van toepassing op de in de bijlage omschreven produkten behoudens de volgende afwijkingen:

1. De in de bijlage genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde produkten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die produkten.

Deze verkoopbenamingen mogen evenwel worden aangevuld met de kwalificatie „geconcentreerd”:

- voor het in punt 1, onder c), van de bijlage omschreven produkt, mits het gehalte aan uit koffie afkomstige droge stof meer dan 25 gewichtsprocenten bedraagt;
- voor het in punt 2, onder c), van de bijlage omschreven produkt, mits het gehalte aan uit cichorei afkomstige droge stof meer dan 45 gewichtsprocenten bedraagt.

2. De etikettering van de in punt 1 van de bijlage bedoelde produkten waarvan het gehalte aan water-vrije coffeïne niet meer bedraagt dan 0,3 gewichtsprocent van de uit koffie afkomstige droge stof, moet de vermelding „coffeïnevrij” omvatten. Deze vermelding moet in duidelijk zichtbare letters in de buurt van de verkoopbenaming worden aangebracht.

3. De etikettering van de in punt 1, onder c), en punt 2, onder c), van de bijlage omschreven produkten omvat eveneens:

- de vermelding „met suiker gebrand”, indien het extract uit met suiker gebrande grondstof is verkregen;
- de vermelding „met suiker” of „met suiker verduurzaamd” of „met toegevoegde suiker”, indien de suiker na het branden aan de grondstof is toegevoegd.

Deze vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming worden aangebracht.

Wanneer andere suikers dan sacharose zijn gebruikt, moeten deze met hun eigen benaming in plaats van met de vermelding „suiker” worden aangeduid.

4. De etikettering omvat voor de in punt 1, onder b) en c), van de bijlage omschreven produkten de vermelding van het minimumgehalte aan uit koffie afkomstige droge stof en voor de in punt 2, onder b) en c), van de bijlage omschreven produkten de vermelding van het minimumgehalte aan uit cichorei afkomstige droge stof. Deze gehalten worden uitgedrukt in gewichtsprocent van het eindprodukt.

Artikel 3

De Lid-Staten laten, met betrekking tot de bedoelde produkten, de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 4

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 5 vermelde procedure.

Artikel 5

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 6

Richtlijn 77/436/EEG wordt met ingang van 1 januari 1998 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 7

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 januari 1998 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 januari 1998 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 juli 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 januari 1998 overeenkomstig Richtlijn 77/436/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 8

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 9

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE

OMSCHRIJVING, BENAMING EN KENMERKEN VAN DE PRODUKTEN

1. Koffie-extract

is het min of meer geconcentreerde produkt dat wordt verkregen door extractie van gebrande koffiebonen, waarbij uitsluitend water als extractiemiddel wordt gebruikt met uitsluiting van elk hydrolyseprocédé waarbij zuren of basen worden toegevoegd. Behalve de onoplosbare stoffen waarvan de aanwezigheid technisch niet te vermijden is, mag koffie-extract uitsluitend de oplosbare en aromatische bestanddelen van de koffie bevatten.

Het gehalte aan uit koffie afkomstige droge stof bedraagt:

- a) voor koffie-extract, oplosbaar koffie-extract, oploskoffie of instantkoffie: 95 of meer gewichtsprocenten;
- b) voor koffie-extractpasta: ten minste 70 en ten hoogste 85 gewichtsprocenten;
- c) voor vloeibaar koffie-extract: ten minste 15 en ten hoogste 55 gewichtsprocenten.

Koffie-extract in vaste of pastavorm mag geen andere bestanddelen bevatten dan die welke afkomstig zijn van de extractie van de koffie. Vloeibaar koffie-extract mag voor menselijke voeding geschikte, al dan niet gebrande suikers bevatten in een verhouding van ten hoogste 12 gewichtsprocenten.

2. Cichorei-extract

is het min of meer geconcentreerde produkt dat wordt verkregen door extractie van gebrande cichorei, waarbij uitsluitend water als extractiemiddel wordt gebruikt met uitsluiting van elk hydrolyseprocédé waarbij zuren of basen worden toegevoegd. Onder cichorei wordt verstaan de voor de bereiding van dranken bestemde, met het oog op het drogen en branden naar behoren gereinigde wortels van *Cichorium intybus* L. die niet voor de produktie van witloof zijn verbouwd.

Het gehalte aan van cichorei afkomstige drogen stoffen bedraagt:

- a) voor cichorei-extract, oploscichorei en instantcichorei: 95 of meer gewichtsprocenten;
- b) voor cichorei-extractpasta: ten minste 70 en ten hoogste 85 gewichtsprocenten;
- c) voor vloeibaar cichorei-extract: ten minste 25 en ten hoogste 55 gewichtsprocenten.

In cichorei-extract in vaste of pastavorm mag het gehalte aan niet van de cichorei afkomstige stoffen niet meer dan 1% bedragen. Vloeibaar cichorei-extract mag suikers bevatten in een verhouding van ten hoogste 35 gewichtsprocenten.

Voorstel voor een richtlijn van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade alsmede kastanjepasta

(96/C 231/07)

COM(95) 722 def. — 96/0118 (CNS)

(Door de Commissie ingediend op 30 mei 1996)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het voorstel van het Europees Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende produkten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze produkten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving teneinde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993⁽¹⁾ toegankelijker te maken;

Overwegende dat met Richtlijn 79/693/EEG van de Raad van 24 juli 1979 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade alsmede kastanjepasta⁽²⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 88/593/EEG⁽³⁾, is beoogd gemeenschappelijke omschrijvingen en regels vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van de genoemde produkten teneinde het vrije verkeer daarvan op het grondgebied van de Europese Gemeenschap te garanderen;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 79/693/EEG is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot de genoemde produkten oneerlijke concurrentievoorwaarden kunnen scheppen waardoor de consument kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat Richtlijn 79/693/EEG moet worden aangepast aan de algemene Gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, kleurstoffen, zoetstoffen en andere toegestane additieven;

Overwegende dat Richtlijn 79/693/EEG ter wille van de duidelijkheid algeheel moet worden herzien;

Overwegende dat de algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG⁽⁴⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie⁽⁵⁾, zijn vastgesteld, behoudens bepaalde afwijkingen moeten worden toegepast;

Overwegende dat, teneinde rekening te houden met de verschillende nationale tradities bij de vervaardiging van jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, de bestaande nationale bepalingen die de verkoop van deze produkten met een verlaagd suikergehalte toestaan, dienen te worden gehandhaafd;

Overwegende dat de onderhavige richtlijn op grond van artikel 3 B, derde alinea, van het Verdrag zich overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel beperkt tot wat nodig is om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken;

Overwegende dat moet worden bepaald dat de Commissie bevoegd is inzake toekomstige aanpassingen van deze richtlijn in het kader van een procedure voor overleg binnen het Permanent Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde produkten achterwege dienen te laten,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven produkten.

Zij is niet van toepassing op produkten die bestemd zijn voor de bereiding van fijn bakkerswerk, banketbakkerswerk en biscuits, noch op vruchtenbereidingen bestemd voor toevoeging aan zuivelprodukten.

⁽¹⁾ PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 205 van 13. 8. 1979, blz. 5.

⁽³⁾ PB nr. L 318 van 25. 11. 1988, blz. 44.

⁽⁴⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁵⁾ PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

Artikel 2

Richtlijn 79/112/EEG is op de in bijlage I omschreven produkten van toepassing behoudens de hieronder genoemde afwijkingen:

1. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde produkten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die produkten.
2. De verkoopbenaming wordt aangevuld met de aanduiding van de gebruikte vruchtensoort of -soorten in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen. Voor produkten die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten”, een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten.
3. De etikettering dient de vermelding „bereid met . . . g vruchten per 100 g” te omvatten ter aanduiding van het feitelijke gehalte aan vruchten, in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte water.
4. De etikettering dient de vermelding „. . . g suiker per 100 g” te omvatten van het totaalgehalte aan suikers, waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindprodukt bij 20°C aangeeft met een tolerantie van ± 3 refractometrische graden.

Deze vermelding hoeft evenwel niet te worden aangebracht indien de hoeveelheid suiker overeenkomstig Richtlijn 90/496/EEG ⁽¹⁾ op het etiket is vermeld.

5. De in de punten 3 en 4 bedoelde vermeldingen dienen in duidelijk zichtbare letters in hetzelfde gezichtsveld als de verkoopbenaming te worden aangebracht.

Artikel 3

De Lid-Staten laten, met betrekking tot de bedoelde produkten, de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Artikel 4

Voor de bereiding van de in bijlage I omschreven produkten mogen uitsluitend de in bijlage II bedoelde ingrediënten en de met bijlage III overeenstemmende grondstoffen worden gebruikt.

⁽¹⁾ PB nr. L 276 van 6. 10. 1990, blz. 40.

Artikel 5

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de vooruitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 6 vermelde procedure.

Artikel 6

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité” genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 7

Richtlijn 79/693/EEG wordt met ingang van 1 oktober 1997 ingetrokken.

Verwijzingen naar die ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 oktober 1997 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven produkten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 oktober 1997 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 april 1998 wordt verboden.

Produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 oktober 1997 overeenkomstig

Richtlijn 79/693/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

BIJLAGE I

BENAMING EN OMSCHRIJVING VAN DE PRODUCTEN

I. OMSCHRIJVINGEN

1. Jam of confituur

— *Jam of confituur* is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers, pulp en/of moes van een of meer vruchtensoorten en water.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp en/of -moes bedraagt niet minder dan:

- 350 g — in het algemeen;
- 250 g — voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- 150 g — voor gember;
- 160 g — voor cashewappelen;
- 60 g — voor passievruchten.

— *Extra jam of extra confituur* is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en niet-geconcentreerde pulp van een of meer vruchtensoorten en water. Evenwel mogen extra jam (extra confituur) van rozebottels en extra ontpitte jam (extra ontpitte confituur) van frambozen en braambessen geheel of gedeeltelijk uit niet-geconcentreerd moes van deze vruchten zijn verkregen. In mengsels voor de bereiding van extra jam (extra confituur) mogen de volgende vruchten niet worden gebruikt: appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp bedraagt niet minder dan:

- 450 g — in het algemeen;
- 350 g — voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- 250 g — voor gember;
- 230 g — voor cashewappelen;
- 80 g — voor passievruchten.

2. Gelei

— *Gelei* is het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en sap en/of waterig extract van een of meer vruchtensoorten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract mag niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van jam (confituur) vastgestelde hoeveelheid. Deze hoeveelheid wordt berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

— Voor *extra gelei* mag de voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract bovendien niet kleiner zijn dan de voor de bereiding van extra jam (extra confituur) vastgestelde hoeveelheid. Deze hoeveelheid wordt berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water. In mengsels voor de bereiding van extra gelei mogen de volgende vruchten niet worden gebruikt: appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

3. Marmelade

— *Marmelade* is het voldoende gezeleerde mengsel van water, suikers en een of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten: pulp, moes, sap, waterig extract en schillen.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn van het vruchtvlees (endocarp).

- Voor *extra marmelade* bedraagt de voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid citrusvruchten evenwel niet minder dan 350 g, waarvan ten minste 130 g afkomstig moet zijn van het vruchtvlees (endocarp).
- De benaming *geleimarmelade* of *extra geleimarmelade* wordt gebruikt ter aanduiding van het produkt dat geen onoplosbare stoffen meer bevat behalve eventueel geringe hoeveelheden fijngesneden schil.

4. Kastanjepasta

Kastanjepasta is het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van water, suikers en ten minste 380 g kastanjes (van *Castanea sativa*) per 1 000 g eindprodukt.

- II. De suikers kunnen geheel of gedeeltelijk worden vervangen door zoetstoffen overeenkomstig Richtlijn 94/35/EG⁽¹⁾.
- III. Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van de in deel I, punten 1 tot en met 4, omschreven produkten dient ten minste 60 % te bedragen.

De Lid-Staten mogen evenwel toestaan dat de benamingen die voor de in die punten 1 tot en met 4 omschreven produkten zijn voorbehouden, ook voor produkten met een gehalte aan oplosbare droge stof lager dan 60 % worden gebruikt.
- IV. Het bepaalde in deel III is niet van toepassing op produkten waarin de suikers geheel of ten dele door zoetstoffen zijn vervangen.
- V. Voor mengsels worden de in deel I voor de verschillende vruchtensoorten voorgeschreven minimumgehalten verminderd naar evenredigheid van de gebruikte percentages.

⁽¹⁾ PB nr. L 237 van 10. 9. 1994, blz. 3.

BIJLAGE II

Aan de in bijlage I omschreven produkten mogen de volgende ingrediënten worden toegevoegd:

- honing, bruine suiker: aan alle produkten, ter algehele of gedeeltelijke vervanging van de suikers;
- vruchtesap: uitsluitend aan jam (confituur), gelei en extra gelei;
- sap van citrusvruchten in uit andere vruchten verkregen produkten: uitsluitend aan jam (confituur) extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei;
- sap van rode vruchten: uitsluitend aan jam (confituur) en extra jam (extra confituur) die wordt bereid uit rozebottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen;
- sap van rode bieten: uitsluitend aan jam (confituur) en gelei die wordt bereid uit aardbeien, kruisbessen, rode bessen en pruimen;
- etherische oliën van citrusvruchten: uitsluitend aan de in deel I, punt 3, van bijlage I omschreven produkten;
- voor consumptie geschikte, schuimvorming verhinderende oliën en vetten: aan alle in bijlage I omschreven produkten;
- vloeibare pectine: aan alle in bijlage I omschreven produkten;
- schillen van citrusvruchten en bladeren van *Pelargonium odoratissimum*: aan uit kweeperen bereide jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei;
- gedistilleerde dranken, wijn en likeurwijn, noten, hazelnoten, amandelen, kruiden, specerijen, vanille en vanille-extract: aan alle in bijlage I omschreven produkten.

BIJLAGE III

A. OMSCHRIJVINGEN

In het kader van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. *vruchten*

- verse, gezonde, onaangetaste vruchten waaraan geen wezenlijke bestanddelen zijn onttrokken, die de juiste graad van rijpheid hebben bereikt en die zijn schoongemaakt, gebruiksklaar gemaakt en van onzuiverheden ontdaan;
- voor de toepassing van deze richtlijn worden tomaten, de eetbare delen van rabarberstelen, wortelen en zoete aardappelen gelijkgesteld aan vruchten;
- onder „gember” wordt verstaan, de eetbare wortelstokken van de gemberplant, hetzij vers of geconserveerd;

2. *vruchtenpulp*

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan zijn gesneden of geplet maar niet tot moes verwerkt;

3. *vruchtenmoes*

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, geschild of van pitten ontdaan, dat tot moes is verwerkt door zeven of door een ander soortgelijk procédé;

4. *waterig vruchtenextract*

het waterig extract van vruchten dat alle in water oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevat, behalve de stoffen die ook bij toepassing van de goede bereidingspraktijken noodzakelijkerwijze verloren gaan;

5. *Suikers*

de suikers waarvan het gebruik is toegestaan, namelijk:

1. de in Richtlijn 73/437/EEG omschreven suikers;
2. fructose;
3. de van de vruchten afkomstige suikers.

B. BEHANDELING VAN DE GRONDSTOFFEN

1. a) De in deel A, punten 1, 2, 3 en 4, omschreven produkten mogen de volgende behandelingen ondergaan:
 - warmte- of koudebehandelingen,
 - vriesdrogen,
 - concentratie, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn.
 - b) Wanneer zij bestemd zijn voor de bereiding van jam of confituur, gelei of marmelade mag daaraan eveneens zwaveldioxide (E 220) of een zout daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227) worden toegevoegd.
 2. Gember mag worden gedroogd of in stroop geconserveerd.
 3. Voor de bereiding van jam of confituur bestemde abrikozen mogen ook op andere wijze dan door vriesdrogen worden gedehydreerd.
 4. Kastanjes mogen korte tijd worden gedrenkt in een waterige oplossing van zwaveldioxide (E 220) of een zout daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227).
 5. Schillen van citrusvruchten mogen in pekelen worden geconserveerd.
-