

32001L0112

12.1.2002

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 10/58

**DIRECTIVA 2001/112/CE A CONSILIULUI
din 20 decembrie 2001
privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman**

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 37,

având în vedere propunerea Comisiei ⁽¹⁾,

având în vedere avizul Parlamentului European ⁽²⁾,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social ⁽³⁾,

întrucât:

- (1) Anumite directive verticale privind alimentele ar trebui să fie simplificate astfel încât să se refere doar la normele esențiale care trebuie îndeplinite de către produsele la care se referă, pentru a permite libera circulație a produselor respective pe piața internă, în conformitate cu concluziile Consiliului European de la Edinburg, din 11 și 12 decembrie 1992, confirmate de concluziile Consiliului European de la Bruxelles din 10 și 11 decembrie 1993.
- (2) Directiva 93/77/CEE a Consiliului din 21 septembrie 1993 privind sucurile de fructe și anumite produse similare ⁽⁴⁾ avea rolul de a codifica Directiva 75/726/CEE ⁽⁵⁾ privind același subiect.
- (3) Directivele 75/726/CEE și 93/77/CEE au fost justificate de faptul că diferențele dintre legislațiile naționale privind sucurile de fructe și nectarele destinate consumului uman puteau crea condiții de concurență neloială care să inducă în eroare consumatorii și să aibă, astfel, efect direct asupra realizării și funcționării pieței comune.
- (4) Directivele menționate anterior au stabilit, prin urmare, normele comune privind compoziția, utilizarea descrierilor rezervate, specificațiile de fabricație și etichetarea produselor, pentru a se asigura libera circulație a acestora pe teritoriul Comunității.
- (5) Din motive de claritate, Directiva 93/77/CEE ar trebui reformulată, pentru a face mai accesibile normele privind condițiile de fabricare și comercializare a sucurilor de fructe și a produselor similare.
- (6) Directiva 93/77/CEE ar trebui de asemenea să fie aliniată cu legislația comunitară generală în materie de alimente, în

special cu legislația privind etichetarea, coloranții, îndulcitorii și alți aditivi autorizați.

- (7) Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora ⁽⁶⁾, în special articolul 7 alineatele (2) și (5), ar trebui să se aplice sub rezerva anumitor condiții. Ar trebui să se indice în mod clar faptul că un produs este un amestec de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat și, în cazul nectarului de fructe, faptul că este obținut integral sau parțial dintr-un produs concentrat. Lista ingredientelor, cuprinsă în etichetă, include atât denumirea sucurilor de fructe, cât și a sucurilor de fructe din concentrat utilizate.
- (8) Sub rezerva Directivei 90/496/CEE a Consiliului din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare ⁽⁷⁾, adaosul de vitamine la produsele prevăzute în prezenta directivă este autorizat în anumite state membre. Totuși, nu se poate lua decizia extinderii acestei posibilități la nivelul întregii Comunități. Statele membre sunt, prin urmare, libere să autorizeze sau să interzică adaosul de vitamine și de minerale în procesul de fabricație. În toate cazurile, se respectă principiul liberei circulații a produselor la nivelul Comunității, în conformitate cu normele și principiile prevăzute în tratat.
- (9) În conformitate cu principiile de subsidiaritate și de proporționalitate prevăzute la articolul 5 din tratat, obiectivul de a stabili definiții și norme comune pentru produsele în cauză și de a alinia prevederile cu legislația comunitară generală în materie de alimente nu poate fi realizat în mod suficient de către statele membre și, prin urmare, poate fi realizat, prin natura prezentei directive, de către Comunitate. Prezenta directivă nu depășește ceea ce este necesar pentru realizarea obiectivului menționat anterior.
- (10) Dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive ar trebui să fie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a procedurilor de exercitare a competențelor de executare conferite Comisiei ⁽⁸⁾.
- (11) Pentru a se evita crearea unor noi bariere în calea liberei circulații, statele membre ar trebui să se abțină de la adoptarea, în ceea ce privește produsele respective, a unor dispoziții care nu sunt prevăzute în prezenta directivă,

⁽¹⁾ JO C 231, 9.8.1996, p. 14.

⁽²⁾ JO C 279, 1.10.1999, p. 92.

⁽³⁾ JO C 56, 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ JO L 244, 30.9.1993, p. 23. Directivă modificată ultima dată de Actul de aderare din 1994.

⁽⁵⁾ JO L 311, 1.12.1975, p. 40.

⁽⁶⁾ JO L 109, 6.5.2000, p. 29.

⁽⁷⁾ JO L 276, 6.10.1990, p. 40.

⁽⁸⁾ JO L 184, 7.7.1999, p. 23.

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Prezenta directivă se aplică în cazul produselor menționate în anexa I.

Articolul 2

Statele membre, în conformitate cu Directiva 90/496/CEE, pot autoriza adaosul de vitamine și minerale în produsele menționate în anexa I partea I.

Articolul 3

Directiva 2000/13/CE se aplică în cazul produselor menționate în anexa I, în următoarele condiții:

1. (a) Denumirea produselor din anexa I se aplică doar în cazul produselor cuprinse în această anexă și se va utiliza în cazul comercializării, fără a se aduce atingere literei (b), pentru a le desemna.
- (b) Ca o alternativă la denumirea produselor menționată la litera (a), anexa III stabilește o listă de denumiri speciale. Aceste denumiri pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute la anexa III.
2. În cazul în care produsul este extras dintr-un singur tip de fructe, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”.
3. În cazul produselor obținute din două sau mai multe tipuri de fructe, cu excepția cazului în care se utilizează suc de lămâie în conformitate cu condițiile stabilite în anexa I partea II punctul 1, denumirea produselor este însoțită de o listă a fructelor utilizate, enumerate în ordine descrescătoare în funcție de volumul de suc de fructe sau de piure inclus. Totuși, în cazul produselor obținute din trei sau mai multe tipuri de fructe, indicarea fructelor utilizate poate fi înlocuită de cuvintele „diverse fructe”, sau de un text similar sau de numărul tipurilor de fructe utilizate.
4. În cazul sucurilor de fructe care au fost îndulcite prin adaos de zaharuri, denumirea de vânzare include cuvântul „îndulcit” sau „cu adaos de zahăr”, urmat de precizarea cantității maxime de zahăr adăugat, calculat ca substanță uscată și exprimat în grame pe litru.
5. Reconstituirea produselor menționate în anexa I partea I în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop.

Adaosul de pulpă sau miez la sucul de fructe, în conformitate cu anexa II, se precizează în etichetă.

6. Fără a aduce atingere articolului 7 alineatele (2) și (5) din Directiva 2000/13/CE privind amestecurile de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat, precum și nectarul de

fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta cuprinde cuvintele „obținut din suc(uri) concentrat(e)” sau „obținut parțial din suc(uri) concentrat(e)”, după caz. Această informație este inclusă lângă denumirea produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile.

7. În cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului.

Articolul 4

Etichetarea sucului de fructe concentrat menționat în anexa I partea I punctul 2, care nu este destinat livrării către consumatorul final, include o mențiune cu privire la prezența și la cantitatea de zaharuri adăugate, sau la adaosul de suc de lămâie sau de agenți acidifianți autorizați de Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 februarie 1995 privind aditivii alimentari alții decât coloranții și îndulcitorii ⁽¹⁾. Această mențiune apare pe ambalaj, pe eticheta atașată pe ambalaj sau pe un document însoțitor.

Articolul 5

În cazul produselor menționate în anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții naționale care nu sunt prevăzute în prezenta directivă.

Articolul 6

Fără a aduce atingere Directivei 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare destinate consumului uman ⁽²⁾, pentru fabricarea produselor menționate în anexa I partea I, se pot utiliza doar tratamentele și substanțele cuprinse în anexa I partea II și materiile prime care sunt în conformitate cu anexa II. În plus, în cazul nectarului de fructe, se aplică prevederile din anexa IV.

Articolul 7

Dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive, adoptate în ceea ce privește problemele menționate în continuare, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare prevăzută la articolul 8 alineatul (2):

- prin alinierea prezentei directive cu legislația comunitară generală în materie de alimente;
- prin adaptarea la progresul tehnic.

⁽¹⁾ JO L 61, 18.3.1995, p. 1. Directivă modificată ultima dată de Directiva 98/72/CE (JO L 295, 4.11.1998, p. 18).

⁽²⁾ JO L 40, 11.2.1989, p. 27. Directivă modificată de Directiva 94/34/CE (JO L 237, 10.9.1994, p. 1).

Articolul 8

(1) Comisia este asistată de Comitetul permanent pentru produsele alimentare (denumit în continuare „comitet”) instituit în conformitate cu articolul 1 din Decizia 69/414/CEE ⁽¹⁾.

(2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE.

Perioada prevăzută la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este de trei luni.

(3) Comitetul își adoptă regulamentul de procedură.

— să interzică comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, începând din 12 iulie 2004.

Totuși, se permite comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 12 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 93/77/CEE până la epuizarea stocurilor.

Atunci când statele membre adoptă aceste dispoziții, ele conțin o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere în momentul publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 9

Directiva 93/77/CEE se abrogă cu efect de la 12 iulie 2003.

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 10

Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 12 iulie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Dispozițiile se aplică astfel încât:

— să autorizeze comercializarea produselor menționate în anexa I, dacă sunt în conformitate cu definițiile și normele prevăzute în prezenta directivă, începând din 12 iulie 2003;

Articolul 11

Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 12

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 20 decembrie 2001.

Pentru Consiliu

Președintele

C.PICQUÉ

⁽¹⁾ JO L 291, 19.11.1969, p. 9.

ANEXA I

DENUMIREA PRODUSELOR, DEFINIȚII ȘI CARACTERISTICI

I. DEFINIȚII

1. (a) **Suc de fructe**

Produsul fermentabil, dar nefermentat obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin răcire, din una sau mai multe varietăți amestecate, prezentând culoarea, aroma și gustul specifice sucului din fructul utilizat. Aroma, pulpa și miezul din suc care se extrage în timpul prelucrării pot fi adăugate la același suc.

În cazul citricelor, suc de fructe trebuie să se extragă din endocarp. Sucul extras din lămâi verzi poate fi obținut din întregul fruct, prin procedee de producție adaptate prin care proporția elementelor extrase din coaja fructului se reduce la maximum.

(b) **Suc de fructe obținut din concentrat**

Produsul obținut prin reintroducerea în suc de fructe concentrat a apei extrase din acel suc în timpul concentrării, și prin restabilirea aromelor și, dacă este cazul, a pulpei și a miezului pierdut din suc, dar recuperat în timpul procesului de fabricație a sucului de fructe respectiv sau a unui suc de fructe de același tip. Apa adăugată trebuie să prezinte caracteristici adecvate, în special din punct de vedere chimic, microbiologic și organoleptic, pentru a se garanta calitățile esențiale ale sucului.

Produsul astfel obținut trebuie să prezinte caracteristici organoleptice și analitice cel puțin echivalente cu cele ale unui tip mediu de suc obținut din fructe de același tip în sensul literei (a).

2. **Suc de fructe concentrat**

Produsul obținut din suc de fructe de unul sau mai multe tipuri, prin îndepărtarea fizică a unei proporții specifice din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, cantitatea de apă îndepărtată este de minimum 50 %.

3. **Suc de fructe deshidratat/sub formă de praf**

Produsul obținut din suc de fructe de unul sau mai multe tipuri prin îndepărtarea fizică a întregului conținut de apă.

4. **Nectar de fructe**

(a) Produsul fermentabil, dar nefermentat obținut prin adaos de apă și zaharuri și/sau miere la produsul menționat la punctele 1, 2 și 3, la piureul de fructe sau la un amestec al acestor produse, produsul respectiv fiind în conformitate cu cerințele din anexa IV.

Adaosul de zaharuri și/sau miere se permite doar în cantități de până la 20 % din masa totală a produsului finit.

În cazul în care nectarul de fructe se produce fără adaos de zahăr sau are o valoare energetică scăzută, zaharurile pot fi înlocuite integral sau parțial cu îndulcitori, în conformitate cu Directiva 94/35/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind îndulcitorii care trebuie utilizați în produsele alimentare ⁽¹⁾.

(b) Prin derogare de la litera (a), fructele incluse în părțile II și III din anexa IV, precum și caisele, pot fi utilizate, individual sau în amestec, la fabricarea nectarului fără adaos de zahăr, miere sau îndulcitori.

II. INGREDIENTE AUTORIZATE, TRATAMENTE ȘI SUBSTANȚE

1. **Ingrediente autorizate**

— În conformitate cu articolul 2, adaosul de vitamine și minerale poate fi autorizat în cazul produselor menționate în partea I în conformitate cu Directiva 90/496/CEE.

— Aroma, pulpa și miezul reconstituite în suc de fructe menționat în partea I punctul 1 litera (a) trebuie să fi fost obținute din suc respectiv în timpul procesului de fabricație, în timp ce aroma, pulpa și miezul reconstituite în suc de fructe menționat în partea I punctul 1 (b) pot proveni din suc de fructe de același tip.

Sărurile de acid tartaric se pot reconstitui doar în cazul sucului de struguri.

(¹) JO L 237, 10.9.1994, p. 3. Directivă modificată de Directiva 96/83/CE (JO L 48, 19.2.1997, p. 16).

- În cazul produselor menționate în partea I punctele 1, 2 și 3, altele decât suc de pere și struguri, adaosul de zaharuri se autorizează;
 - pentru a ajusta gustul acid, cantitatea de zaharuri adăugată, exprimată ca substanță uscată, neputând depăși 15 g pe litru de suc;
 - pentru îndulcire, cantitatea de zaharuri adăugată, exprimată ca substanță uscată, neputând depăși 150 g pe litru de suc,
- cu condiția ca zahărul total adăugat atât pentru ajustarea gustului acid, cât și în scopuri de îndulcire să nu depășească 150 g pe litru.
- În cazul produselor menționate în partea I punctele 1, 2, 3 și 4, pentru a ajusta gustul acid, se autorizează adaosul de suc de lămâie și/sau de suc de lămâie concentrat până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru.
 - Se autorizează utilizarea dioxidului de carbon sub formă de ingredient.

Se interzice adaosul simultan, în același suc, a zaharurilor și a sucului de lămâie, concentrat sau nu, sau a agenților acidifianți autorizați de Directiva 95/2/CE.

2. Tratamente și substanțe autorizate

- Procedee de stoarcere mecanică.
- Procedeele fizice curente, inclusiv extragerea (difuzarea) succesivă a apei din partea comestibilă a fructelor, altele decât struguri, pentru fabricarea sucurilor de fructe concentrate, dacă sucurile de fructe concentrate astfel obținute sunt în conformitate cu partea I punctul 1. Utilizarea anumitor procedee și tratamente poate fi limitată sau interzisă în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 8 alineatul (2).
- În cazul sucului de struguri, când s-a utilizat sulfizarea strugurilor cu bioxid de sulf, se autorizează desulfizarea prin mijloace fizice, în cazul în care cantitatea totală de SO₂ prezentă în produsul final nu depășește 10 mg/l.
- Enzime pectolitice.
- Enzime proteolitice.
- Enzime amilolitice.
- Gelatină comestibilă.
- Tanin.
- Bentonit.
- Silicon aerogel.
- Mangal.
- Aditiv de filtrare inert din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (cum ar fi perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirrolidon, polistiren) în conformitate cu cu directivele comunitare privind materialele și articolele care intră în contact cu alimentele.
- Aditivi de filtrare inerti din punct de vedere chimic care sunt în conformitate cu directivele privind materialele și articolele care intră în contact cu alimentele și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din suc de citrice, fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv oligozaharide) sau minerale.

ANEXA II

DEFINIREA MATERIILOR PRIME

În sensul prezentei directive, se aplică următoarele definiții:

1. Fructe

Toate fructele. În cadrul prezentei directive, roșiile nu sunt considerate fructe.

2. Piure de fructe

Produsul fermentabil, dar nefermentat obținut prin pasarea părții comestibile din fructul întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul.

3. Piure de fructe concentrat

Produsul obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul său de apă.

4. Zaharuri

Pentru producerea:

(a) nectarului de fructe:

- zaharuri prevăzute la Directiva 2001/111/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman ⁽¹⁾;
- sirop de fructoză;
- zaharuri derivate din fructe;

(b) sucului de fructe din concentrat:

- zaharuri prevăzute la Directiva 2001/111/CE;
- sirop de fructoză;

(c) sucurilor de fructe: zaharuri incluse la litera (b) cu un conținut de apă de maximum 2 %.

5. Miere

Produsul prevăzute la Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea ⁽²⁾.

6. Pulpă sau miez

Produsele obținute din partea comestibilă a fructelor de același tip, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau miezul sunt reprezentate de săculeții cu suc extrași din endocarp.

⁽¹⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 53.

⁽²⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 47.

ANEXA III

DENUMIRI SPECIALE PENTRU ANUMITE PRODUSE DIN ANEXA I

- (a) „vruchtendrank” pentru nectar de fructe;
- (b) „Süßmost”
- Denumirea „Süßmost” se poate utiliza numai în legătură cu denumirea produselor „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar”:
- în cazul nectarului de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității naturale ridicate;
 - în cazul sucului de fructe obținut din pere, cu adaos de mere unde este cazul, dar fără adaos de zahăr;
- (c) „succo e polpa” sau „sumo e polpa” pentru nectarul de fructe obținut exclusiv din piure de fructe și/sau piure de fructe concentrat;
- (d) „æblemost” pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;
- (e) — „sur ... saft” împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau boabe de soc,
- „sød ... saft” sau „sødet ... saft” împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos mai mare de 200 g de zahăr pe litru;
- (f) „äpplemust” pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;
- (g) „mosto”, sinonim cu sucul de struguri.
-

ANEXA IV

DISPOZIȚII SPECIALE PRIVIND NECTARUL DE FRUCTE

Nectar de fructe obținut din	Conținut minim de suc și/sau de piure (% în volum de produs finit)
I. Fructe cu suc acid care nu poate fi consumat în stare naturală	
Fructele pasiunii	25
Cartofi de Quito	25
Coacăze negre	25
Coacăze albe	25
Coacăze roșii	25
Agrişe	30
Fructe de cătină albă	25
Porumbele	30
Prune	30
Prune alsaciene	30
Scoruşe	30
Măceşe	40
Cireşe amare	35
Alte cireşe	40
Afine	40
Boabe de soc	50
Zmeură	40
Caise	40
Căpşuni	40
Dude/mure	40
Merişoare	30
Gutui	50
Lămâi galbene și verzi	25
Alte fructe din această categorie	25
II. Fructe cu conținut de acid scăzut, cu pulpă sau cu aromă intensă al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală	
Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaya	25
Licie	25
Azerole (fructe de moșmon din Napoli)	25
Fructele arbustului <i>Annona muricata</i>	25
Fructele arborelui <i>Annona reticulata</i>	25
Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului <i>Annona squamosa</i>)	25
Rodii	25
Fructe de caju	25
Prune spaniole	25
Fructe umbu	25
Alte fructe din această categorie	25

Nectar de fructe obținut din	Conținut minim de suc și/sau de piure (% în volum de produs finit)
III. Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală	
Mere	50
Pere	50
Piersici	50
Citrice, cu excepția lămâilor galbene și verzi	50
Ananas	50
Alte fructe din această categorie	50