

I

(Lagstiftningsakter)

DIREKTIV

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 2012/12/EU

av den 19 april 2012

om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR
ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt, särskilt artikel 43.2,

med beaktande av Europeiska kommissionens förslag,

efter översändande av utkastet till lagstiftningsakt till de natio-
nella parlamenten,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommit-
téns yttrande ⁽¹⁾,

i enlighet med det ordinarie lagstiftningsförfarandet ⁽²⁾, och

av följande skäl:

- (1) För att skydda konsumenternas intressen och främja fri rörlighet för fruktjuicer och vissa liknande produkter inom unionen innehåller rådets direktiv 2001/112/EG ⁽³⁾ särskilda bestämmelser om framställning, sammansättning och märkning av de berörda produkterna. Reglerna bör anpassas till den tekniska utvecklingen och det bör, så långt det är möjligt, tas hänsyn till uppdateringen av relevanta internationella standarder, särskilt Codex General Standard för fruktjuicer och fruktnektar (Codex Stan 247–2005), vilken antogs vid det 28:e mötet i Codex Alimentarius-kommissionen den 4–9 juli 2005 (nedan

kallad *Codexstandarden*). Codexstandarden innehåller framför allt kvalitets- och märkningskrav för fruktjuicer och liknande produkter.

- (2) Utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel ⁽⁴⁾ är det nödvändigt att ändra de specifika bestämmelserna i direktiv 2001/112/EG beträffande märkningen av fruktjuicer och liknande produkter så att de stämmer överens med de nya bestämmelserna om tillåtna ingredienser, såsom de som gäller tillsats av sockerarter, vilka inte längre är tillåtna i fruktjuicer. För andra produkter bör tillsats av sockerarter även fortsättningsvis märkas i enlighet med direktiv 2000/13/EG.
- (3) Näringspåståendet ”utan tillsatt socker”, som förtecknas i bilagan till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel ⁽⁵⁾, har använts för fruktjuicer mycket länge. Mot bakgrund av de nya kraven för fruktjuicers sammansättning i detta direktiv kan det hända, efter påståendets plötsliga försvinnande efter en övergångsperiod, att skillnaden i fråga om tillsats av sockerarter mellan fruktjuicer och andra drycker inte framgår riktigt tydligt, vilket skulle missgynna fruktjuicesektorn. För att ge branschen möjlighet att på lämpligt sätt informera konsumenterna bör det vara möjligt att under en begränsad tid använda ett påstående med lydelsen att inga fruktjuicer innehåller tillsatt socker.
- (4) I syfte att anpassa bilagorna till direktiv 2001/112/EG till utvecklingen inom berörda internationella standarder och ta hänsyn till de tekniska framstegen, bör kommissionen ges befogenhet att anta akter enligt artikel 290 i fördraget om Europeiska unionens funktionsätt när det gäller att ändra de bilagorna, med undantag för del I i bilaga I

⁽¹⁾ EUT C 84, 17.3.2011, s. 45.

⁽²⁾ Europaparlamentets ståndpunkt av den 14 december 2011 (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den 8 mars 2012 (ännu ej offentliggjort i EUT).

⁽³⁾ EGT L 10, 12.1.2002, s. 58.

⁽⁴⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

⁽⁵⁾ EUT L 404, 30.12.2006, s. 9.

och bilaga II. Det är av särskild betydelse att kommissionen genomför lämpliga samråd under sitt förberedande arbete, inklusive på expertnivå. När kommissionen förbereder och utarbetar delegerade akter bör den se till att relevanta handlingar översänds till Europaparlamentet och rådet samtidigt, i god tid och på lämpligt sätt.

- (5) För att medlemsstaterna ska kunna anta de nationella lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv bör en införlivandeperiod på 18 månader fastställas. Under denna period bör kraven i direktiv 2001/112/EG, i den lydelse det direktivet hade före införandet av de ändringar som görs genom det här direktivet, även fortsättningsvis tillämpas.
- (6) För att ta hänsyn till intressena hos de ekonomiska aktörer som släpper ut på marknaden eller märker sina produkter i enlighet med de krav som gäller innan den nationella lagstiftningen om införlivandet av detta direktiv börjar gälla, är det viktigt att införa lämpliga övergångsbestämmelser. Därför bör det i detta direktiv föreskrivas att dessa produkter kan fortsätta att saluföras under en begränsad tid efter införlivandeperioden.
- (7) Eftersom målet för detta direktiv, nämligen att anpassa direktiv 2001/112/EG till de tekniska framstegen och samtidigt ta hänsyn till Codexstandarderna, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna, och det därför bättre kan uppnås på unionsnivå, kan unionen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget om Europeiska unionen. I enlighet med proportionalitetsprincipen i samma artikel går detta direktiv inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå detta mål.
- (8) Direktiv 2001/112/EG bör ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Ändring av direktiv 2001/112/EG

Direktiv 2001/112/EG ska ändras på följande sätt:

1. I artikel 1 ska följande stycke läggas till:

”Produkterna som definieras i bilaga I omfattas av bestämmelser i unionslagstiftningen för livsmedel, såsom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (*), om inget annat föreskrivs i detta direktiv.

(*) EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.”

2. Artikel 2 ska utgå.

3. Artikel 3 ska ändras på följande sätt:

- a) Punkt 3 ska ersättas med följande:

”3. När produkten framställs av två eller fler fruktsorter, förutom när citronjuice och/eller limejuice används enligt de villkor som fastställs i punkt 2 i del II i bilaga I, ska beteckningen bestå av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår, såsom anges i ingrediensförteckningen. Emellertid får, för produkter som framställs av tre eller fler fruktarter, uppgiften om de använda arterna ersättas av orden ’blandad frukt’ eller ett liknande uttryck, eller av antalet använda fruktarter.”

- b) Punkt 4 ska utgå.

4. Artikel 4 ska ersättas med följande:

”Artikel 4

Vid märkningen av koncentrerad fruktjuice enligt punkt 2 i del I i bilaga I, vilken inte är avsedd för direkt konsumtion, ska mängden av tillsatt citronjuice, limejuice eller surhetsreglerande medel som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (*) anges. Denna upplysning ska stå på ett av följande ställen, nämligen

— på förpackningen,

— på en etikett på förpackningen, eller

— i en medföljande handling.

(*) EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.”

5. I artikel 5 ska följande stycke läggas till:

”Detta direktiv ska tillämpas på produkter som definieras i bilaga I och som släpps ut på marknaden i unionen i enlighet med förordning (EG) nr 178/2002.”

6. Artikel 7 ska ersättas med följande:

”Artikel 7

I syfte att anpassa bilagorna till detta direktiv till utvecklingen av relevanta internationella standarder och ta hänsyn

till de tekniska framstegen, ska kommissionen ges befogenhet att anta delegerade akter i enlighet med artikel 7a för att ändra bilagorna till detta direktiv, med undantag för del I i bilaga I och bilaga II.”

7. Följande artikel ska införas:

”Artikel 7a

1. Kommissionen ska ges befogenhet att anta delegerade akter, med förbehåll för de villkor som anges i denna artikel.

2. Den befogenhet att anta delegerade akter som avses i artikel 7 ska ges till kommissionen för en period av fem år från och med den 28 oktober 2013. Kommissionen ska utarbeta en rapport om delegeringen av befogenhet senast nio månader före utgången av perioden av fem år. Delegeringen av befogenhet ska genom tyst medgivande förlängas med perioder av samma längd, såvida inte Europaparlamentet eller rådet motsätter sig en sådan förlängning senast tre månader före utgången av perioden i fråga.

3. Den delegering av befogenhet som avses i artikel 7 får när som helst återkallas av Europaparlamentet eller rådet.

Ett beslut om återkallelse innebär att delegeringen av den befogenhet som anges i beslutet upphör att gälla. Beslutet får verkan dagen efter det att det offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*, eller vid ett senare i beslutet angivet datum. Det påverkar inte giltigheten av delegerade akter som redan har trätt i kraft.

4. Så snart kommissionen antar en delegerad akt ska den samtidigt delge Europaparlamentet och rådet denna.

5. En delegerad akt som antas enligt artikel 7 ska träda i kraft endast om varken Europaparlamentet eller rådet har gjort invändningar mot den delegerade akten inom en period av två månader från den dag då akten delgavs Europaparlamentet och rådet, eller om både Europaparlamentet och rådet, före utgången av den perioden, har underrättat kommissionen om att de inte kommer att invända. Denna period ska förlängas med två månader på Europaparlamentets eller rådets initiativ.”

8. Artikel 8 ska utgå.

9. Bilagorna ska ersättas med texten i bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Införlivande

1. Medlemsstaterna ska anta de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före den 28 oktober 2013. De ska genast överlämna texten till dessa bestämmelser till kommissionen.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser ska de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen ska göras ska varje medlemsstat själv utfärda.

Medlemsstaterna ska tillämpa dessa bestämmelser från och med den 28 oktober 2013.

2. Medlemsstaterna ska till kommissionen överlämna texten till de centrala bestämmelser i nationell lagstiftning som de antar inom det område som omfattas av detta direktiv.

Artikel 3

Övergångsbestämmelser

1. Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 28 oktober 2013 i enlighet med direktiv 2001/112/EG får fortsätta att saluföras till och med den 28 april 2015.

2. En uppgift med lydelsen ”från och med den 28 oktober 2015 innehåller inga fruktjuicer tillsatt socker” får anges i märkningen i samma synfält som de beteckningar på produkter som förtecknas i punkterna 1–4 i del I i bilaga I till och med den 28 oktober 2016.

Artikel 4

Ikraftträdande

Detta direktiv träder i kraft samma dag som det offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 5

Adressater

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Strasbourg den 19 april 2012.

På Europaparlamentets vägnar

M. SCHULZ

Ordförande

På rådets vägnar

M. BØDSKOV

Ordförande

BILAGA

"BILAGA I

PRODUKTERNAS BETECKNINGAR, DEFINITIONER OCH EGENSKAPER

I. DEFINITIONER

1. a) **Fruktjuice**

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls från de ätliga delarna av färsk eller kyld/fryst sund och mogen frukt, antingen en enda art eller en blandning av flera arter, med den karakteristiska färg, arom och smak som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktjuicen.

När det gäller citrusfrukter ska fruktjuicen komma från fruktköttet (endokarpet). Limejuice får emellertid framställas av hela frukten.

När juicer framställs av frukter med kärnor, frön och skal, ska bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön och skal inte ingå i juicen. Denna bestämmelse ska inte gälla om bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön eller skal inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningssed.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

b) **Fruktjuice från koncentrat**

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 2 med dricksvatten som uppfyller kriterierna som anges i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten⁽¹⁾.

Halten löslig torrsubstans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna Brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga V.

Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i bilaga V ska det lägsta tillåtna Brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara Brixtalet för den fruktjuice som utvunnits från den frukt som använts för att framställa koncentratet.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktart får återställas till fruktjuicen från koncentrat.

Fruktjuicen från koncentrat bereds genom lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

Blandning av fruktjuice och/eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

2. **Koncentrerad fruktjuice**

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 % av vattnet avlägsnas.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till den koncentrerade fruktjuicen.

3. **Vattenextraherad fruktjuice**

Den produkt som erhålls genom diffusion med vatten av

— köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska medel eller

— torkade hela frukter.

⁽¹⁾ EGT L 330, 5.12.1998, s. 32.

4. Dehydratiserad fruktjuice/fruktjuice i pulverform

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas fysikaliskt.

5. Fruktnektar

En jäsbar men ojäst produkt som

— erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1–4, fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och

— uppfyller kraven i bilaga IV.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerade energivärden får sockerarterna, utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel ⁽¹⁾, helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med förordning (EG) nr 1333/2008.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktnektarn.

II. TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN

1. Sammansättning

De fruktarter som motsvarar det botaniska namnet i bilaga V ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréer och fruktnektar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktarter som inte ingår i bilaga V ska det korrekta botaniska namnet eller det vedertagna namnet användas.

För fruktjuice ska Brixtalet vara detsamma som för juice som extraherats från frukten, och får inte ändras, utom vid blandning av juicen med juice från samma fruktart.

Det lägsta tillåtna Brixtal som fastställs i bilaga V för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré gäller utan löslig torrsbstans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

2. Tillåtna ingredienser

Enbart följande ingredienser får tillsättas produkterna som anges i del I, nämligen

— vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel ⁽²⁾,

— livsmedelstillsatser som är godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008,

och dessutom

— när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice: återställda aromer, fruktkött och celler,

— när det gäller druvjuice: återställda salter från vinsyra,

— när det gäller fruktnektar: återställda aromer, fruktkött och celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av slutprodukten totalvikt och/eller sötningsmedel,

ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning (EG) nr 1333/2008; om fruktnektar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas på etiketten: 'innehåller naturligt förekommande socker',

⁽¹⁾ EUT L 404, 30.12.2006, s. 9.

⁽²⁾ EUT L 404, 30.12.2006, s. 26.

- när det gäller produkter som anges i leden a, b första strecksatsen, c, e andra strecksatsen och h i bilaga III: sockerarter och/eller honung,
- när det gäller de produkter som definieras i punkterna 1–5 i del I är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra,
- när det gäller tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: salt, kryddor och aromatiska örter.

3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Enbart följande bearbetningsmetoder får tillämpas, och enbart följande ämnen får tillsättas till de produkter som anges i del I:

- Mekaniska extraktionsprocesser.
- Sedvanliga fysikaliska processer, inklusive vattenextraktion (diffusion) ur de ätliga delarna av frukt med undantag av vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i punkt 1 i del I.
- För druvjuice, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts, är avsvavling med fysikaliska medel tillåten under förutsättning att den totala halten SO₂ i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.
- Enzymberedningar: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzym⁽¹⁾.
- Ätligt gelatin.
- Garvsyror.
- Kiselgel.
- Kol.
- Kvävgas.
- Bentonit som adsorbent.
- Kemiskt inerta filtermedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel⁽²⁾.
- Kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med förordning (EG) nr 1935/2004 och som används för att minska limonoid- och naringinnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (däribland oligosackarider) eller mineraler.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

BILAGA II

DEFINITIONER AV RÅVAROR

I detta direktiv används följande definitioner med de betydelser som här anges:

1. Frukt

All frukt. Vid tillämpningen av detta direktiv ska även tomater betraktas som frukt.

Frukten ska vara sund, lämpligt mogen och färsk eller konserverad med fysikaliska medel eller genom behandling, inklusive behandling efter skörd, i enlighet med unionslagstiftningen.

2. Fruktpuré

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska processer som passering, mosning eller malning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

3. Koncentrerad fruktpuré

En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysikaliskt avlägsnar en viss andel av dess vatteninnehåll.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska medel enligt punkt 3 i del II i bilaga I, och som uteslutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

4. Arom

Utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel⁽¹⁾ ska aromer för rekonstituering utvinnas i samband med bearbetningen av frukten genom lämpliga fysikaliska processer. Dessa fysikaliska processer kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera aromernas kvalitet och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentrerering.

Aromämnen erhålls från frukternas ätbara delar; kallpressad olja från citrusskal och delar av kärnorna kan emellertid också användas.

5. Socker

— sockerarter enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel⁽²⁾,

— fruktossirap,

— sockerarter från frukt.

6. Honung

Den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung⁽³⁾.

7. Fruktkött eller celler

Produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Vidare, när det gäller citrusfrukter, är fruktkött eller celler de saftsäckar som erhålls från endokarpet.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ EGT L 10, 12.1.2002, s. 53.

⁽³⁾ EGT L 10, 12.1.2002, s. 47.

BILAGA III

SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I BILAGA I

a) 'Vruchtendrank' för fruktnektar.

b) 'Süßmost'

Beteckningen 'Süßmost' får endast användas tillsammans med sådana produktbeteckningar som 'Fruchtsaft' eller 'Fruchtnektar',

— för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,

— för fruktjuice från äpplen eller päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsatt socker.

c) 'Succo e polpa' eller 'sumo e polpa' för fruktnektar som erhålls uteslutande från fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré.

d) 'Æblemost' för äpplejuice utan tillsatt socker.

e) — 'Sur ... saft' tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsatt socker och som erhålls från svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

— 'Sød ... saft' eller 'sødet ... saft' tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer om mer än 200 g socker tillsatts per liter.

f) 'äppelmust/äpplemust' för äpplejuice utan tillsatt socker.

g) 'mosto', som synonym för druvjuice.

h) 'smiltsērķšku sula ar cukuru' eller 'astelpaju mahl suhkruga' eller 'słodzony sok z rokitnika' för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.

BILAGA IV

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice-och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
I. Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Passionsfrukt	25
Lulo	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Mullbär/Björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citroner och limefrukter	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
II. Frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Mango	25
Bananer	25
Guava	25
Papaya	25
Litchiplommon	25
Azarolhagtorn	25
Taggannona	25
Nätannona	25
Sockeräpplen	25
Granatäpplen	25
Cashewäpple	25
Rött balsamplommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice-och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
III. Frukt med råsaft som är drickbar i naturligt tillstånd	
Äpplen	50
Päron	50
Persikor	50
Citrusfrukter utom citron och lime	50
Ananas	50
Tomater	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

BILAGA V

LÄGSTA TILLÅTNA BRIXTAL FÖR REKONSTITUERAD FRUKTJUICE OCH REKONSTITUERAD FRUKTPURÉ

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna Brixvärde
Äpple (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (förutom mjölbanan)	21,0
Svarta vinbär (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Vindruva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider därav <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider därav	15,9
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Apelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Persika (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Päron (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkörsbär (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

För produkter märkta med en asterisk (*), vilka framställs som juicer, bestäms en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20 °C. För produkter märkta med två asterisker (**), vilka framställs som puré, bestäms endast ett lägsta okorrigerat Brixtal (utan korrigering för syra)."