



EVROPSKÁ KOMISE

V Bruselu dne 21.9.2010
KOM(2010) 490 v konečném znění

2010/0254 (COD)

Návrh

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY,

**kteřou se mění směrnice Rady 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných
produktech určených k lidské spotřebě**

DŮVODOVÁ ZPRÁVA

Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě stanoví pravidla upravující složení, používání vyhrazených pojmenování, výrobní specifikaci a označování produktů s cílem zajistit jejich volný pohyb v Evropské unii.

Směrnice 2001/112/ES byla poprvé pozměněna směrnicí Komise 2009/106/ES ze dne 14. srpna 2009¹. Touto směrnicí se zavádějí minimální hodnoty Brix (obsah rozpustné sušiny) pro 18 druhů řaděných ovocných šťáv a ovocných dření a specifikuje se prodejní název, který se má používat u ovocné šťávy z koncentrátu. Tato změna směrnice vychází z revidovaných mezinárodních norem, zejména z normy Codex Alimentarius pro ovocné šťávy a nektary (Codex Stan 247-2005) a z kodexu zásad Evropského sdružení producentů ovocných šťáv (AIJN).

Tento návrh směrnice, tj. směrnice Parlamentu a Rady, je druhým opatřením, kterým se mění směrnice 2001/112/ES, a jeho cílem je začlenit do směrnice další ustanovení normy Codex Alimentarius při zohlednění kodexu zásad AIJN. Tento návrh směrnice, který je technické povahy, znovu potvrzuje rozlišení mezi ovocnou šťávou a ovocnou šťávou z koncentrátu, zjednodušuje ustanovení o navracení chuti a vůně, stanoví odstranění cukru ze seznamu povolených složek a zařazuje na seznam ovoce používaného pro výrobu ovocné šťávy také rajčata.

Trh s ovocnými šťávami představuje v Evropské unii 10 % celkové spotřeby nealkoholických nápojů. Pokud jde o segmentaci tohoto trhu, převažuje výroba ovocné šťávy z koncentrátu (87,6 %) nad výrobou šťávou vyrobenou přímo (12,4 %). Na úrovni světového trhu s ovocnými šťávami se o významný obchod jedná pouze u ovocné šťávy a ovocné šťávy z koncentrátu (zvláště pomerančové šťávy), které pocházejí ponejvíce z Brazílie. Pokud jde o šťávu vyrobenou přímo, jsou země Evropské unie v podstatě zásobovány ze Španělska a rovněž z Brazílie.

Návrh směrnice nemá žádné důsledky pro rozpočet Evropské unie.

Tento návrh směrnice bude přijat řádným legislativním postupem stanoveným ve Smlouvě o fungování Evropské unie. Bude v něm nyní zohledněno nové vymezení pravomocí Komise (článek 290 a 291 Smlouvy). Z toho důvodu budou pozměněny články 7 a 8 stávající směrnice zařazením všech prováděcích opatření do kategorie aktů v přenesené pravomoci.

¹ Úř. věst. L 212, 15.8.2009, s. 42.

Návrh

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY,

kteřou se mění směrnice Rady 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie , a zejména na čl. 43 odst. 2 této smlouvy,

s ohledem na návrh Evropské komise,

poté, co postoupily návrh legislativního aktu vnitrostátním parlamentům,

s ohledem na stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru²,

s ohledem na stanovisko Výboru regionů³,

v souladu s řádným legislativním postupem,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V zájmu posílení volného obchodu s ovocnými šťávami a některými podobnými produkty v Evropské unii stanoví směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě⁴ zvláštní ustanovení týkající se produkce, složení a označování dotyčných produktů. Tato pravidla je třeba přizpůsobit technickému pokroku a současně je nutno vzít do úvahy vývoj odpovídajících mezinárodních norem, zejména normu Codex pro ovocné šťávy a nektary (Codex Stan 247-2005), kterou přijala Komise pro Codex Alimentarius na svém 28. zasedání ve dnech 4. až 9. července 2005, a kodex zásad Evropského sdružení producentů ovocných šťáv (AIJN).
- (2) Výše uvedená norma Codex stanoví zejména požadavky na jakost a na označování u ovocných šťáv a podobných produktů. Kodex zásad AIJN rovněž stanoví faktory jakosti pro ovocné šťávy z koncentráty a je mezinárodně užíván jako referenční norma pro samoregulaci v odvětví ovocných šťáv. Směrnice 2001/112/ES by měla být uvedena do co možná největšího souladu s uvedenými normami.
- (3) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich

² Úř. věst. C [...], [...], s. [...].

³ Úř. věst. C [...], [...], s. [...].

⁴ Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 58.

obchodní úpravy a související reklamy⁵, a zejména čl. 7 odst. 2 a 5 uvedené směrnice, by měly být použitelné za určitých podmínek. Mělo by být jednoznačně uvedeno, je-li produkt směsí ovocné šťávy a ovocné šťávy z koncentrátu, a v případě ovocného nektaru, je-li získán zcela nebo zčásti z koncentrovaného produktu. V seznamu složek by měly být při označování uvedeny názvy použitých ovocných šťáv i ovocných šťáv z koncentrátu.

- (4) Komise by měla mít v souladu s článkem 290 Smlouvy o fungování Evropské unie pravomoc přijímat akty v přenesené pravomoci, pokud jde o úpravu jiných než podstatných prvků směrnice 2001/112/ES vzhledem k technickému pokroku a poslednímu vývoji příslušných mezinárodních norem. Přenesení pravomocí by mělo být výslovně vymezeno.
- (5) Směrnice 2001/112/ES by měla být odpovídajícím způsobem změněna,

PŘIJALY TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Změna směrnice 2001/112/ES

Směrnice 2001/112/ES se mění takto:

- 1) V článku 3 se odstavce 3 a 4 nahrazují tímto:

„3. U produktů vyráběných ze dvou nebo více druhů ovoce, kromě použití citrónové šťávy a šťávy z kyselých lajmů, jsou za podmínek stanovených v části II bodu 2 přílohy I názvy produktů doplněny seznamem použitého ovoce v sestupném pořadí podle podílu obsažených ovocných šťáv a dření. U produktů vyráběných ze tří nebo více druhů ovoce však může být označení druhů ovoce nahrazeno slovy „několik druhů ovoce“ nebo podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.

4. Nektary a zvláštní produkty uvedené v příloze III mohou být přislazovány přidáním cukrů nebo medu. Prodejní název musí obsahovat výraz „přislazeno“ nebo „s přídavkem cukru“ následovaný údajem o maximálním množství přidaného cukru vypočteném jako sušina a vyjádřeném v gramech na litr.“

- 2) Článek 4 se nahrazuje tímto:

„Článek 4

Je-li do koncentrované ovocné šťávy ve smyslu přílohy I části I bodu 2, která není určena konečnému spotřebiteli, přidána citrónová šťáva, šťáva z kyselých lajmů nebo látky zvyšující kyselost, jak jsou povoleny nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách*, musí být tato skutečnost a údaj o přidaném množství při označování uvedeny. Tyto údaje musí být uvedeny na obalu, na etiketě připojené k obalu nebo na průvodním dokladu.

⁵ Úř. věst. L 124, 25.5.2000, s. 66.

* Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.”

3) Článek 7 se nahrazuje tímto:

„Článek 7

V zájmu přizpůsobení této směrnice technickému pokroku a zohlednění vývoje příslušných mezinárodních norem může Komise prostřednictvím aktů v přenesené pravomoci upravit přílohy, s výjimkou části I přílohy I a přílohy II.

Pokud jsou přenesené pravomoci svěřeny Komisi, jedná v souladu s postupem uvedeným v článku 7a.“

4) Vkládá se nový článek 7a, který zní:

„Článek 7a

1. Pravomoci přijímat akty v přenesené pravomoci uvedené v této směrnici jsou Komisi svěřeny na dobu neurčitou.

Přijetí aktu v přenesené pravomoci Komise bezodkladně oznámí současně Evropskému parlamentu a Radě.

2. Evropský parlament nebo Rada mohou přenesení pravomoci uvedené v odstavci 1 kdykoli zrušit.

Orgán, který zahájil interní postup rozhodování, zda zrušit přenesení pravomoci, se před přijetím konečného rozhodnutí snaží informovat v přiměřené lhůtě druhý orgán a Komisi o přenesených pravomocích, jež by mohly být zrušeny, včetně důvodů takového zrušení.

Rozhodnutí o zrušení ukončuje přenesení pravomoci uvedených v daném rozhodnutí. Nabývá účinku okamžitě nebo k pozdějšímu dni, který v něm je upřesněn. Neovlivní platnost již platných aktů v přenesené pravomoci. Zveřejňuje se v *Úředním věstníku Evropské unie*.

3. Evropský parlament nebo Rada mohou proti aktu v přenesené pravomoci vyslovit námitky ve lhůtě dvou měsíců ode dne oznámení. Tato lhůta se z podnětu Evropského parlamentu nebo Rady prodlouží o jeden měsíc.

Pokud po uplynutí této lhůty Evropský parlament ani Rada proti aktu v přenesené pravomoci námitky nevyslovily, bude akt zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie* a vstoupí v platnost dnem stanoveným v tomto věstníku.

Akt v přenesené pravomoci může být zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie* a vstoupit v platnost před uplynutím této lhůty, pokud Evropský parlament i Rada uvědomí Komisi o svém rozhodnutí námitky nevyslovit.

Akt v přenesené pravomoci nevstoupí v platnost v případě, že proti němu Evropský parlament nebo Rada vysloví námitky. Orgán, který vyslovuje námitky proti aktu v přenesené pravomoci, je odůvodní.“

- 5) Článek 8 se zrušuje.
- 6) Přílohy se nahrazují zněním přílohy této směrnice.

Článek 2

Provedení

1. Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 18 měsíců po jejím vstupu v platnost. Neprodleně sdělí Komisi jejich znění a srovnávací tabulku mezi těmito předpisy a touto směrnicí.

Tyto předpisy přijaté členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

2. Členské státy sdělí Komisi znění hlavních ustanovení vnitrostátních právních předpisů, které přijmou v oblasti působnosti této směrnice.

Článek 3

Vstup v platnost

Tato směrnice vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Článek 4

Určení

Tato směrnice je určena členskými státy.

V ... dne [...].

Za Evropský parlament
předseda
[...]

Za Radu
předseda/předsedkyně
[...]

PŘÍLOHA

„PŘÍLOHA I

NÁZVY PRODUKTŮ, DEFINICE A VLASTNOSTI PRODUKTŮ

I DEFINICE

1. a) Ovocná šťáva

Zkvasitelný, ale nezkvašený produkt získaný z jedlých částí ovoce, které je zdravé a zralé, čerstvé nebo chlazené či zmrazené, z jednoho nebo z více smíšených druhů, s charakteristickou barvou, vůní a chutí, které jsou typické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce.

Aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce mohou být do šťávy vráceny.

V případě citrusových plodů musí ovocná šťáva pocházet z endokarpu. Šťáva z kyselých lajmů však může být získána z celého ovoce.

Některé šťávy mohou být zpracovávány z ovoce s jádry, peckami a kůrou, které šťáva běžně neobsahuje; nicméně jsou akceptovány části jader, pecek a kůry, které nelze odstranit vhodným výrobním postupem.

Směs ovocné šťávy a ovocné dřeně je při výrobě ovocné šťávy přípustná.

b) Ovocná šťáva z koncentrátu

Produkt získaný zředěním koncentrované ovocné šťávy uvedené v části I bodu 2 pitnou vodou, která splňuje kritéria směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě*.

Obsah sušiny v konečném výrobku splňuje minimální hodnotu Brix pro ředěné ovocné šťávy uvedené v příloze V.

Jestliže je šťáva z koncentrátu vyrobena z ovoce, které není uvedeno v příloze V, rozumí se minimální hodnotou Brix ředěné šťávy hodnota Brix šťávy získané z ovoce, které bylo použito pro výrobu koncentrátu.

Pokud jde o černý rybíz, kvajávu, mango a plody mučenky, použijí se minimální hodnoty Brix pouze na ředěné ovocné šťávy a ředěné ovocné dřeně vyrobené v Evropské unii.

Aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce mohou být do šťávy vráceny.

Šťáva je připravována vhodnými postupy, které zaručují zachování základních důležitých fyzikálních, chemických, organoleptických a výživových vlastností průměrného druhu šťávy z ovoce, z něž pochází.

Směs ovocné šťávy a/nebo koncentrované ovocné šťávy s ovocnou dření a/nebo koncentrovanou ovocnou dření je při výrobě ovocné šťávy z koncentrátu povolena.

2. Koncentrovaná ovocná šťáva

Produkt získaný z ovocné šťávy jednoho nebo více druhů fyzikálním odstraněním určitého podílu vody. Pokud je produkt určen k přímé spotřebě, musí být odstraněno nejméně 50 % vody.

Aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce mohou být do koncentrované ovocné šťávy vráceny.

3. Ovocná šťáva extrahovaná vodou

Produkt získaný difúzí pomocí vody:

- z celého dužinatého ovoce, z něž nelze šťávu odstranit žádnými fyzikálními prostředky, nebo
- z celého dehydrovaného ovoce.

Tyto produkty mohou být koncentrovány a zředěny. Obsah sušiny v konečném výrobku splňuje minimální hodnotu Brix pro ředěné ovocné šťávy uvedené v příloze V.

4. Dehydratovaná ovocná šťáva/ovocná šťáva v prášku

Produkt získaný z ovocné šťávy jednoho nebo více druhů fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody.

5. Ovocný nektar

Zkvasitelný, ale nezkašený produkt získaný přidáním vody a/nebo cukrů a/nebo medu do produktů vymezených v části I bodech 1, 2, 3 a 4 k ovocné dření a/nebo ke koncentrované ovocné dření a/nebo ke směsi těchto produktů, přičemž tento produkt musí splňovat požadavky přílohy IV.

Při výrobě ovocných nektarů bez přídavku cukru nebo s nízkou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly podle nařízení (ES) č. 1333/2008.

Aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce mohou být do ovocného nektaru vráceny.

II. POVOLENÉ SLOŽKY, ZPŮSOBY ZPRACOVÁNÍ A LÁTKY

1. Složení

Při přípravě ovocných šťáv, ovocných dření a ovocných nektarů se použijí druhy ovoce odpovídající botanickým názvům uvedeným v příloze V a v názvu produktu se pak uvede název příslušného ovoce nebo obecně používaný název produktu. U druhů ovoce nezařazených do přílohy V se použije správný botanický nebo obecný název.

Hodnotou Brix ovocné šťávy se rozumí hodnota Brix šťávy získané z ovoce; nesmí se upravovat, s výjimkou směsi se šťávou ze stejného druhu ovoce.

Minimální hodnota Brix je stanovena v příloze V bez sušiny jakýchkoli přidávaných nepovinných složek a přídavných látek.

2. Povolené složky

- Je možné přidání vitamínů a minerálních látek povolených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin**.
- Aroma, dužnina a buňky, které se vracejí do ovocné šťávy, nektarů, ovocných šťáv z koncentrátu a koncentrovaných ovocných šťáv mohou být zachyceny z téhož druhu ovoce.
- V případě hroznové šťávy mohou být opět vráceny soli kyseliny vinné.
- Přídavek cukrů a/nebo medu je povolen pouze u nektarů (nejvýše do 20 % celkové hmotnosti hotového produktu) a u některých zvláštních produktů uvedených v příloze III.
- U produktů vymezených v části I bodech 1, 2, 3, 4 a 5 se pro úpravu kyselé chuti povoluje přídavek citronové šťávy a/nebo šťávy z kyselých lajmů a/nebo koncentrované citronové šťávy a/nebo šťávy z kyselých lajmů do výše 3 g na litr šťávy, vyjádřeno jako bezvodá kyselina citronová.
- Oxid uhličitý jako složka je povolen.

Do rajčatové šťávy a rajčatové šťávy z koncentrátu může být přidána jedlá sůl, koření a aromatické byliny.

U zvláštních produktů uvedených v příloze III je zakázáno přidávat do jedné a téže šťávy jak cukry, tak i citronovou šťávu nebo šťávu z kyselých lajmů, koncentrovanou či nikoli, nebo okyselující látky povolené v nařízení (ES) č. 1333/2008.

3. Povolené způsoby zpracování a látky

- Mechanické způsoby oddělování.
- Obvyklé fyzikální postupy výroby koncentrovaných ovocných šťáv, včetně přímého odstranění vody z jedlých částí plodů s výjimkou vinných hroznů, pokud jsou takto získané koncentrované ovocné šťávy v souladu s částí I bodem 1.
- V případě hroznové šťávy, která byla sířena oxidem siřičitým, se povoluje odsíření fyzikálními prostředky za předpokladu, že celkové množství SO₂ přítomného v hotovém produktu nepřekročí 10 mg/l.
- Enzymatické přípravky: pektinázy (pro rozložení pektinu), proteinázy (pro rozložení bílkovin) a amylázy (pro štěpení škrobu) splňující požadavky nařízení (ES) č. 1332/2008.
- Jedlá želatina.
- Taniny.

- Sol (koloidní roztok) kyseliny křemičité.
- Aktivní uhlí.
- Dusík.
- Adsorpční jíly (bentonit).
- Chemicky inertní pomocné filtrační látky a srážecí činidla (například perlit, promytá křemelina, celulóza, nerozpustný polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), které jsou v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS***.
- Chemicky inertní pomocné adsorpční látky, které jsou v souladu se směrnicemi o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a které se používají ke snížení obsahu limonoidů a naringinu v citrusové šťávě, aniž by výrazně ovlivnily obsah limonoidních glykosidů, kyselin, cukrů (včetně oligosacharidů) nebo minerálních látek.

* Úř. věst. L 330, 5.12.1998, s. 32.

** Úř. věst. L 404, 30.12.2006, s. 26.

*** Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

PŘÍLOHA II

DEFINICE SUROVIN

Pro účely této směrnice platí tyto definice:

1. Ovoce

Pro účely této směrnice jsou rajčata rovněž považována za ovoce.

2. Ovocná dřevina

Zkvasitelný, ale nezkvašený produkt získaný vhodnými fyzikálními postupy, např. pasírováním, drcením, mletím jedlých částí celého nebo loupaného ovoce bez oddělení šťávy.

Ovoce musí být zdravé, přiměřené zralé, čerstvé nebo konzervované fyzikálními prostředky nebo úpravou použitou v souladu s platnými předpisy Evropské unie.

3. Koncentrovaná ovocná dřevina

Produkt získaný z ovocné dřeviny fyzikálním odstraněním určitého podílu přirozeného obsahu vody.

Koncentrované ovocné dřeviny může být navraceno aroma, získané vhodnými fyzikálními prostředky podle části II bodu 3 a obnovené ze stejného druhu ovoce.

4. Aroma

Aniž je dotčeno nařízení (ES) č. 1334/2008, získává se aroma určené k navrácení během zpracování daného ovoce za použití vhodných fyzikálních postupů. Tyto fyzikální postupy se mohou uplatňovat pro udržení, uchování nebo stabilizování kvality aromatu a zahrnují zejména lisování, extrakci/vyluhování, destilaci, filtraci, adsorpci, odpařování, frakcionaci a koncentraci.

Aroma se získává z jedlých částí ovoce; může to však být rovněž z oleje lisovaného za studena z kůry citrusových plodů a směsi z pecek.

5. Cukry

- cukry ve smyslu směrnice Rady 2001/111/ES*,
- fruktosový sirup,
- cukry pocházející z ovoce.

6. Med

Produkt ve smyslu směrnice Rady 2001/110/ES**.

7. Dužnina nebo buňky

Produkty získané z jedlých částí plodu stejného druhu bez odstranění šťávy. V případě citrusových plodů jsou dužninou nebo buňkami také váčky šťávy získané z endokarpu.

* Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 53.

** Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 47.

PŘÍLOHA III

ZVLÁŠTNÍ NÁZVY NĚKTERÝCH PRODUKTŮ UVEDENÝCH V PŘÍLOZE I

a) „vruchtendrank“ pro ovocné nektary;

b) „Süßmost“

Název „Süßmost“ lze použít pouze ve spojení s názvy produktů „Fruchtsaft“ nebo „Fruchtnektar“

– pro ovocný nektar získaný výlučně z ovocných šťáv, koncentrovaných ovocných šťáv nebo ze směsi těchto produktů, které nejsou v přírodním stavu vhodné ke spotřebě z důvodu vysoké přirozené kyselosti,

– pro ovocnou šťávu získanou z jablek nebo hrušek, popřípadě s přídavkem jablek, avšak bez přídavku cukru;

c) „succo e polpa“ nebo „sumo e polpa“ pro ovocné nektary získané výlučně z ovocné dřeně a/nebo z koncentrované ovocné dřeně;

d) „æblemust“ pro jablečnou šťávu bez přídavku cukru;

e) – „sur ... saft“ ve spojení s názvem použitého ovoce (v dánštině) pro šťávy bez přídavku cukru získané z černého, červeného nebo bílého rybízu, třešní, malin, jahod nebo bezinek,

– „sød ... saft“ nebo „sødet... saft“ ve spojení s názvem použitého ovoce (v dánštině) pro šťávy získané z tohoto ovoce s více než 200 g přídavku cukru na litr;

f) „äpplemust“ pro jablečnou šťávu bez přídavku cukru;

g) „mosto“, synonymum hroznové šťávy;

h) plody/bobule „seabuckthorn“, *Hippophae rhamnoides* L, pro šťávu z rakytníku řešetlákového.

PŘÍLOHA IV

ZVLÁŠTNÍ USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE OVOCNÝCH NEKTARŮ

Ovocné nektary vyrobené z	Minimální obsah šťávy a/nebo dřeně (% obj. hotového produktu)
I. Ovoce s kyselou šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Plody mučenky	25
Quito naranjillos	25
Černý rybíz	25
Bílý rybíz	25
Červený rybíz	25
Angrešt	30
Rakytník	25
Trnky	30
Slívy	30
Švestky	30
Jeřabiny	30
Šípky	40
Višně	35
Třešně	40
Borůvky	40
Bezinky	50
Maliny	40
Meruňky	40
Jahody	40
Ostružiny	40
Brusinky	30
Kdoule	50
Citrony a kyselé lajmy	25
Jiné ovoce této kategorie	25
II. Ovoce s nízkým obsahem kyselin nebo s vysokým podílem dřeně či aromatických látek, se šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Mango	25
Banány	25
Kvajáva	25
Papája	25
Liči	25
Azerola (neapolské mišpule)	25
Plod láhevníku (<i>Annona musricata</i> , anona ostnitá)	25

Ovocné nektary vyrobené z	Minimální obsah šťávy a/nebo dřeně (% obj. hotového produktu)
Plod láhevniku (<i>Annona reticulata</i> , anona síťovaná)	25
Cukrová jablka (<i>Annona cheimola</i> , anona čerimoja)	25
Granátová jablka	25
Plody akašu (<i>Anacardium occidentale</i> , ledvinovník západní)	25
Španělské švestky (mombín)	25
Umbu	25
Jiné ovoce této kategorie	25
III. Ovoce se šťávou vhodnou k přímé spotřebě	
Jablka	50
Hrušky	50
Broskve	50
Citrusové plody s výjimkou citronů a kyselých lajmů	50
Ananas	50
Rajčata	50
Jiné ovoce této kategorie	50

PŘÍLOHA V

MINIMÁLNÍ HODNOTY BRIXE PRO ŘEDĚNOU OVOCNOU ŠŤÁVU A PRO ŘEDĚNOU OVOCNOU DŘEŇ

<u>Obecný název ovoce</u>	<u>Botanický název</u>	<u>Minimální hodnota ve stupních Brix pro ředěnou ovocnou šťávu a ředěné ovocné dřeň</u>
Jablka*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Meruňky**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banány**	<i>Musa x paradisiacal L. (s výjimkou plantejnů)</i>	21,0
Černý rybíz*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Hroznové víno*	<i>Vitis vinifera L. nebo hybridy Vitis labrusca L. nebo hybridy</i>	15,9
Grapefruity*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Kvajáva**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Citrony*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Pomeranče*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Plody mučenky*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Broskve**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Hrušky**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Maliny*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Višně*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Jahody*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Rajčata	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandarinky*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Pro produkty označené hvězdičkou (*), které jsou vyráběny jako šťáva, se minimální relativní hustota určuje v poměru k hustotě vody při 20/20 °C.

Pro produkty označené dvěma hvězdičkami (**), které jsou vyráběny jako dřeň, se určuje pouze minimální nekorigovaná hodnota Brix (bez korekce kyselosti).“