



EUROPA-KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 21.9.2010  
KOM(2010) 490 endelig

2010/0254 (COD)

Forslag til

**EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV**

**om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter  
bestemt til konsum**

## BEGRUNDELSE

Rådets direktiv 2001/112/EF af 20. december 2001 om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum fastsætter fælles regler for produkternes sammensætning, anvendelse af forbeholdte betegnelser, fabrikationsspecifikationer og mærkning for at sikre produkternes frie bevægelighed inden for Den Europæiske Union.

Kommissionens direktiv 2009/106/EF af 14. august 2009<sup>1</sup> er første ændring af direktiv 2001/112/EF. Det indførte minimums-Brix-værdier (indholdet af opløseligt tørstof) for 18 rekonstituerede frugtsafter og rekonstituerede frugtpureer samt specificerede varebetegnelsen for frugtsaft fremstillet af koncentrat. Direktivets ændringer er baseret på de reviderede internationale standarder, navnlig Codex Alimentarius for frugtsaft og nektar (Codex Stand 247-2005) og AIJN-kodeksen (European Fruit Juice Association).

Dette udkast til direktiv, Parlamentets og Rådets direktiv, er anden ændring af direktiv 2001/112/EF; hensigten hermed er at indarbejde flere af Codex Alimentarius-standardens bestemmelser og samtidig tage hensyn til AIJN-kodeksen. Dette hovedsagelig tekniske direktivudkast bekræfter den nøje adskillelse mellem frugtsaft og frugtsaft fremstillet af koncentrat, forenkler bestemmelserne vedrørende restituering af aroma, giver mulighed for at fjerne sukker fra listen over tilladte ingredienser og medtager tomater i listen over frugter, der anvendes til fremstilling af frugtsaft.

Frugtsaftmarkedet i EU udgør 10 % af det samlede konsum af alkoholfrie drikkevarer. Hvad angår markedets segmentering, er fremstillingen af frugtsaft af koncentrat den største sammenlignet med den direkte fremstillede frugtsaft (henholdsvis 87,6 % og 12,4 %). På verdensmarkedet for frugtsaft er det eneste produkt, der handles med i større omfang, frugtsaft og frugtsaftskoncentrat (især appelsinsaft), der hovedsagelig kommer fra Brasilien. Hvad angår direkte fremstillet frugtsaft, forsynes EU-landene hovedsagelig af det spanske marked og også det brasilianske.

Direktivforslaget har ingen konsekvenser for Den Europæiske Unions budget.

Direktivforslaget vil følge den almindelige lovgivningsprocedure fastsat i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde. Det vil fra nu af tage hensyn til den nye formulering af Kommissionens kompetencer (traktatens artikel 290 og 291). Det vil følgelig ændre artikel 7 og 8 i det gældende direktiv ved at omfatte alle gennemførelsesforanstaltninger i kategorien af delegerede retsakter.

---

<sup>1</sup> EUT L 212 af 15.8.2009, s. 42.

Forslag til

**EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV**

**om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum**

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 43, stk. 2,

under henvisning til forslag fra Europa-Kommissionen, og

efter fremsendelse af udkast til lovgivningsforslag til de nationale parlamenter,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg<sup>2</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget<sup>3</sup>,

efter den almindelige lovgivningsprocedure og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) For at fremme den frie bevægelighed for frugtsaft og visse lignende produkter i Den Europæiske Union blev der i Rådets direktiv 2001/112/EF af 20. december 2001 om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum<sup>4</sup> fastsat specifikke bestemmelser for fremstilling, sammensætning og mærkning af de pågældende produkter. Disse regler bør tilpasses til den tekniske udvikling og til udviklingen i relevante internationale standarder, navnlig Codex-standard for frugtsaft og nektar (Codex Stan 247-2005), der blev vedtaget af Codex Alimentarius-Kommissionen på det 28. møde den 4.-9. juli 2005 og AIJN-kodeksen (Code of Practice of the European Fruit Juice Association).
- (2) Ovennævnte Codex-standard fastsætter navnlig kvalitetsfaktorer og mærkningskrav for frugtsaft og lignende produkter. AIJN-kodeksen fastsætter ligeledes kvalitetsfaktorer for frugtsaft fremstillet af koncentrat og anvendes internationalt som referencestandard for selvregulering i frugtsaftindustrien. Direktiv 2001/112/EF bør så vidt muligt bringes i overensstemmelse med disse standarder.
- (3) Bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og

---

<sup>2</sup> EUT C [...] af [...], s. [...].

<sup>3</sup> EUT C [...] af [...], s. [...].

<sup>4</sup> EUT L

præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler<sup>5</sup>, særlig artikel 7, stk. 2 og 5, bør anvendes på visse betingelser. Det bør klart angives, om et produkt er en blanding af frugtsaft og frugtsaft fremstillet af koncentrat, og, for frugtnektars vedkommende, om det helt eller delvis er fremstillet af et koncentreret produkt; mærkningens ingrediensliste bør indeholde navnene på både de frugtsafter og frugtsafter fremstillet af koncentrat, der er anvendt.

- (4) Kommissionen bør tillægges beføjelser til at vedtage delegerede retsakter i overensstemmelse med artikel 290 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde for så vidt angår tilpasningen af ikke-væsentlige elementer af direktiv 2001/112/EF til den tekniske udvikling og de seneste udviklinger i relevante internationale standarder. Uddelegeringen af beføjelser bør udtrykkeligt defineres.
- (5) Direktiv 2001/112/EF bør ændres i overensstemmelse hermed —

VEDTAGET DETTE DIREKTIV:

### *Artikel 1*

#### ***Ændring af direktiv 2001/112/EF***

I direktiv 2001/112/EF foretages følgende ændringer:

- (1) Artikel 3, nr. 3 og 4, affattes således:

"3. Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugtsorter, suppleres varebetegnelsen med en angivelse af de anvendte frugter i aftagende størrelsesorden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré, dog ikke når der er anvendt citronsaft og limesaft på betingelserne i bilag I, del II, punkt 2. Når et produkt er fremstillet af tre eller flere frugtsorter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen "flere frugter" eller en tilsvarende angivelse eller med antallet af anvendte frugtsorter.

4. Nektarer og specifikke produkter i bilag III må sødes ved tilsætning af sukker eller honning. Salgsbetegnelsen skal indeholde angivelsen "sødet" eller "tilsat sukker", efterfulgt af en angivelse af den maksimale mængde tilsat sukker, beregnet som tørstof og udtrykt i gram pr. liter."

- (2) Artikel 4 affattes således:

### *"Artikel 4*

I mærkningen af koncentreret frugtsaft som omhandlet i bilag I, del I, punkt 2, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal det angives, om der er tilsat citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler som tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer\* og i givet fald hvor meget. Angivelsen skal være anbragt på emballagen eller på en etikette på emballagen eller findes i et ledsagedokument.

---

<sup>5</sup> EFT L 124 af 25.5.2000, s. 66.

\* EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16."

(3) Artikel 7 affattes således:

*"Artikel 7*

Med henblik på at bringe dette direktiv på linje med den tekniske udvikling og tage hensyn til udviklingen i relevante internationale standarder kan Kommissionen ved hjælp af delegerede retsakter tilpasse bilagene, undtagen bilag I, del I, og bilag II.

Når Kommissionen tillægges delegerede beføjelser, handler den i overensstemmelse med fremgangsmåden i artikel 7a."

(4) Som artikel 7a indsættes:

*"Artikel 7a*

1. Kommissionen tillægges beføjelser til at vedtage de delegerede retsakter, der er omhandlet i dette direktiv, for en ubegrænset periode.

Så snart Kommissionen har vedtaget en delegeret retsakt, underretter den Europa-Parlamentet og Rådet samtidigt herom.

2. Den i stk. 1 omhandlede delegation af beføjelser kan til enhver tid tilbagekaldes af Europa-Parlamentet eller Rådet.

Den institution, der har indledt en intern procedure for at beslutte, om den ønsker at tilbagekalde delegationen af beføjelser, skal bestræbe sig på at give den anden institution og Kommissionen meddelelse herom inden for et rimeligt tidsrum, inden den træffer endelig afgørelse, og den oplyser samtidig, hvilke delegerede beføjelser der eventuelt vil blive tilbagekaldt, samt den mulige begrundelse herfor.

Afgørelsen om tilbagekaldelse bringer delegationen af de beføjelser, der er angivet i den pågældende afgørelse, til ophør. Den får virkning straks eller på et senere tidspunkt, hvis dette er angivet i afgørelsen. Afgørelsen er uden virkning for gyldigheden af de delegerede retsakter, der allerede er trådt i kraft. Den offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

3. Europa-Parlamentet eller Rådet kan gøre indsigelse mod en delegeret retsakt inden to måneder fra underretningen herom. Fristen forlænges med en måned på foranledning af Europa-Parlamentet eller Rådet.

Hvis hverken Europa-Parlamentet eller Rådet ved fristens udløb har gjort indsigelse mod en delegeret retsakt, offentliggøres den i *Den Europæiske Unions Tidende* og træder i kraft på den dato, der er anført i den.

Den delegerede retsakt kan offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* og træde i kraft inden udløbet af nævnte periode, hvis Europa-Parlamentet og Rådet begge har meddelt Kommissionen, at de ikke har til hensigt at gøre indsigelser.

Hvis Europa-Parlamentet eller Rådet gør indsigelse mod den delegerede retsakt, træder retsakten ikke i kraft. Den institution, der gør indsigelse mod den delegerede retsakt, anfører begrundelser herfor."

- (5) Artikel 8 ophæves.
- (6) Bilagene erstattes af teksten i bilaget til dette direktiv.

#### *Artikel 2*

#### **Gennemførelse**

1. Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest 18 måneder efter dets ikrafttræden. De tilsender straks Kommissionen disse bestemmelser med en sammenligningstabel, som viser sammenhængen mellem de pågældende bestemmelser og dette direktiv.

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, skal de indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for henvisningen fastsættes af medlemsstaterne.

2. Medlemsstaterne meddeler Kommissionen de vigtigste love og administrative bestemmelser, som de udsteder på det område, der er omfattet af dette direktiv.

#### *Artikel 3*

#### **Ikrafttræden**

Dette direktiv træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

#### *Artikel 4*

#### **Adressater**

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i [...]

*På Europa-Parlamentets vegne*  
*Formand*  
[...]

*På Rådets vegne*  
*Formand*  
[...]

## BILAG

### "BILAG I

#### VAREBETEGNELSER, DEFINITIONER AF PRODUKTERNE OG KARAKTERISTISKE EGENSKABER

##### I DEFINITIONER

##### 1. a) Frugtsaft

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet af den spiselige del af frugter, der er sunde og modne, friske eller konserverede ved nedkøling eller frysning, af en eller flere sorter, og som er i besiddelse af den farve, aroma og smag, der er karakteristisk for saften af de frugter, hvorfra produktet hidrører.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtsorter, kan restitueres i saften.

For så vidt angår citrusfrugter, skal saften hidrøre fra den afskallede frugt. Limesaft kan imidlertid stamme fra hele frugten.

Nogle frugtsafter kan fremstilles af frugter med sten, frø og skal, der normalt ikke indgår i saften; dele eller fragmenter af sten, frø og skal, der ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis, kan dog accepteres.

Det er tilladt at blande frugtsaft med frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft.

##### b) Frugtsaft fremstillet af koncentrat

Produkt fremstillet ved rekonstituering af koncentreret frugtsaft defineret i del I, punkt 2, med drikkevand, der opfylder kravene i Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand\*.

Det færdige produkts tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-værdien for rekonstitueret frugtsaft, jf. bilag V.

Hvis frugtsaft fra koncentrat fremstilles af en frugt, der ikke er anført i bilag V, skal minimums-Brix-værdien for den rekonstituerede frugtsaft være Brix-værdien for frugtsaften som udvundet fra den frugt, der er anvendt til fremstilling af koncentratet.

Hvad angår solbær, guava, mango og passionsfrugt, finder minimums-Brix-værdien kun anvendelse for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré fremstillet i Den Europæiske Union.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtsorter, kan restitueres i saften.

Frugtsaften fremstilles ved passende processer, der bevarer de væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den type frugt, hvorfra den er fremstillet.

Det er tilladt at blande frugtsaft og/eller koncentreret frugtsaft med frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft fra koncentrat.

## **2. Koncentreret frugtsaft**

Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugtsorter ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandet være fjernet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtsorter, kan restitueres i koncentreret frugtsaft.

## **3. Vandekstraheret frugtsaft**

Produkt fremstillet ved vandekstraktion af:

- pulprig hel frugt, hvis saft ikke kan ekstraheres ved fysiske processer eller
- dehydreret hel frugt.

Sådanne produkter kan koncentreres og rekonstitueres. Det færdige produkts tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-værdien for rekonstitueret frugtsaft, jf. bilag V.

## **4. Dehydreret frugtsaft - frugtsaft i pulverform**

Produkt fremstillet af saft af en eller flere frugtsorter ved fysisk fjernelse af næsten hele vandindholdet.

## **5. Frugtnektar**

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet ved tilsætning af vand og/eller sukker og/eller honning til de i del I, punkt 1, 2, 3 og 4, definerede produkter, til frugtpuré og/eller til koncentreret frugtpuré og/eller til en blanding af disse produkter, og som yderligere er i overensstemmelse med bilag IV.

Ved fremstilling af frugtnektar uden tilsat sukker eller med lavt energiindhold kan sukkeret helt eller delvis erstattes med sødestoffer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1333/2008.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtsorter, kan restitueres i frugtnektaren.

## **II. TILLADTE INGREDIENSER, BEHANDLINGER OG STOFFER**

### **1. Sammensætning**

De sorter, der svarer til den botaniske betegnelse i bilag V, anvendes til fremstilling af frugtsaft, frugtpuré og frugtnektar, hvis varebetegnelse indeholder den pågældende frugt eller produktets almindelige navn. For frugtsorter, der ikke er anført i bilag V, anvendes den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn.



For frugtsaft gælder Brix-værdien for saften som udvundet af frugten; den må ikke ændres, undtagen ved blanding med saft fra samme frugtsort.

Minimums-Brix-værdien er fastsat i bilag V uden tørstofindholdet af eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsætningsstoffer.

## **2. Tilladte ingredienser**

- Tilsætning af vitaminer og mineraler godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer\*\* er tilladt.
- Aroma, frugtpulp og celler, der restitueres i frugtsaft, nektar, frugtsaft fra koncentrat og koncentreret frugtsaft, kan være genvundet fra de samme frugtsorter.
- Vinsyresalte må kun restitueres i forbindelse med druesaft.
- Tilsætning af sukker og/eller honning er kun tilladt i nektar (op til 20 % af det færdige produkts samlede vægt) og i nogle specifikke produkter i bilag III.
- For så vidt angår de i del I, punkt 1, 2, 3, 4 og 5, definerede produkter, er det tilladt at tilsætte citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller limesaft med henblik på at korrigere den syrlige smag i en mængde på indtil 3 g pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre.
- Carbondioxid er tilladt som ingrediens.

Salt, krydderier og krydderurter må tilsættes til tomatsaft og tomatsaft fremstillet af koncentrat.

Tilsætning af både sukker og citronsaft eller limesaft, eventuelt koncentreret, eller surhedsregulerende midler som tilladt efter forordning (EF) nr. 1333/2008 til samme frugtsaft er forbudt for de specifikke produkter i bilag III.

## **3. Tilladte behandlinger og stoffer**

- Mekaniske ekstraktionsprocesser
- De sædvanlige fysiske processer og vandekstraktionsprocesserne ("in line"-proces) af den spiselige del af andre frugter end druer med henblik på fremstilling af koncentreret frugtsaft på betingelse af, at de således opnåede koncentrerede frugtsafter er i overensstemmelse med del I, punkt 1.
- For så vidt angår druesaft, hvor druerne er svovlet ved hjælp af svovldioxid, er afsvovlung ved hjælp af fysiske processer tilladt på betingelse af, at det samlede SO<sub>2</sub>-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l.
- Enzympræparater: pectinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse), der opfylder kravene i forordning (EF) nr. 1332/2008.
- Spiselig gelatine
- Tannin
- Silicasol

- Trækul
- Nitrogen
- Adsorberende ler (bentonit).
- Kemisk inaktive filtertilsætningsstoffer og fædningsmidler (f.eks. perlit, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren), som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF\*\*\*.
- Kemisk inaktive adsorberende tilsætningsstoffer, som er i overensstemmelse med direktiverne vedrørende materialer og genstande, der kan komme i berøring med levnedsmidler, og som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrussaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.

\* EFT L 330 af 5.12.1998, s. 32.

\*\* EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26.

\*\*\* EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

## **BILAG II**

### **DEFINITION AF RÅVARER**

I dette direktiv forstås ved:

1. Frugt

I dette direktiv betragtes tomater også som frugt.

2. Frugtpuré

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved passende fysiske processer såsom filtrering, formaling og mosning af den spiselige del af hele frugter eller skrællede frugter, uden at saften er fjernet.

Frugten skal være sund, tilpas moden og frisk eller konserveret ved hjælp af fysiske processer eller ved hjælp af behandling(er), der anvendes i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

3. Koncentreret frugtpuré

Produkt fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold.

Koncentreret frugtpuré kan få restitueret aroma, der fremstilles ved hjælp af passende fysiske processer, jf. del II, punkt 3; aromaen skal være genvundet fra den samme frugtsort.

4. Aroma

Aroma med henblik på restitution fremstilles ved bearbejdningen af den angivne frugt ved hjælp af passende fysiske processer, jf. forordning (EF) nr. 1334/2008. Disse fysiske processer kan anvendes til at bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter presning, ekstraktion, destillation, filtrering, adsorption, inddampning, fraktionering og koncentration.

Aroma fremstilles af frugtens spiselige dele; den kan imidlertid også stamme fra koldpresset olie fra citronskal og dele af stenene.

5. Sukker

- sukker som defineret i Rådets direktiv 2001/111/EF\*
- fruktosesirup
- sukker fremstillet på basis af frugter.

6. Honning

Det produkt, der er defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF\*\*.

7. Frugtpulp eller celler

Produkter fremstillet af de spiselige dele af frugt af samme sort, uden at saften fjernes. For så vidt angår citrusfrugt, er frugtpulp eller celler desuden saftsækkene i den afskallede frugt.

\* EFT L 10 af 12.1.2002, s. 53.

\*\* EFT L 10 af 12.1.2002, s. 47.

### BILAG III

#### SÆRLIGE BETEGNELSER FOR VISSE PRODUKTER, DER ER OPFØRT I BILAG I

a) "vruchtendrank": frugtnektar

b) "Süßmost"

Betegnelsen "Süßmost" må kun anvendes sammen med produktbetegnelserne "Fruchtsaft" eller "Fruchtnektar"

– for frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtsaft, koncentreret frugtsaft eller en blanding af disse produkter, og som ikke er drikkelig i naturlig tilstand på grund af den høje naturlige surhedsgrad

– for frugtsaft, der er fremstillet af æbler eller pærer, eventuelt med tilsætning af æbler, men ikke af sukker

c) "succo e polpa" eller "sumo e polpa": frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré

d) "æblemest": æblesaft, som ikke er tilsat sukker

e) - "sur ... saft" - suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt - for saft, som ikke er tilsat sukker, og som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær

- "sød ... saft" eller "sødet ... saft" - suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt – for saft, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. l

f) "äpplemust": æblesaft, som ikke er tilsat sukker

g) "mosto": synonym for druesaft

h) "seabuckthorn" bær, *Hippophae rhamnoides* L, for bærsaft.

## **BILAG IV**

### **SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR FRUGTNEKTAR**

Frugtnektar af	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
<b>I. Frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand</b>	
Passionsfrugt	25
Naranjilla	25
Solbær	25
Hvide ribs	25
Røde ribs	25
Stikkelsbær	30
Havtornfrugt	25
Slåen	30
Blomme	30
Sveskeblomme	30
Rønnebær	30
Hyben	40
Surkirsebær	35
Andre kirsebær	40
Blåbær	40
Hyldebær	50
Hindbær	40
Abrikos	40
Jordbær	40
Morbær/brombær	40
Tranebær	30
Kvæde	50
Citron og lime	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	25
<b>II. Frugter med lavt syreindhold eller med meget frugtkød eller kraftig aroma, med saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand</b>	
Mango	25
Banan	25
Guaya	25
Papaya	25
Litchi	25
Barbadoskirsebær	25
Pigget annona	25

Frugtnektar af	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
Netannona	25
Sød amnona	25
Granatæble	25
Kasjufrugt	25
Rød mombin	25
Imbu	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	25
<b>III. Frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand</b>	
Æble	50
Pære	50
Fersken	50
Citrusfrugt, bortset fra citron og lime	50
Ananas	50
Tomat	50
Andre frugter henhørende under denne kategori	50

## BILAG V

### MINIMUMS-BRIX-VÆRDIER FOR REKONSTITUERET FRUGTSAFT OG REKONSTITUERET FRUGTPURÉ

Frugtens almindelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Minimums-Brix-værdier for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré
Æble*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11.2
Aprikos**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11.2
Banan**	<i>Musa x paradisiacal L. (undtagen plantan)</i>	21.0
Solbær*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11.6
Drue*	<i>Vitis vinifera L. eller hybrider deraf</i> <i>Vitis labrusca L. eller hybrider deraf</i>	15.9
Grapefrugt*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10.0
Guava**	<i>Psidium guajava L.</i>	9.5
Citron*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8.0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15.0
Appelsin*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11.2
Passionsfrugt*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13.5
Fersken**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10.0
Pære**	<i>Pyrus communis L.</i>	11.9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12.8
Hindbær*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7.0
Surkirsebær*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13.5
Jordbær*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7.0
Tomat	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5.0
Mandarin*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11.2

Hvad angår produkter markeret med en asterisk (\*), der fremstilles som saft, fastsættes der en minimumsværdi for relativ massefylde i forhold til vand ved 20/20°C.

Hvad angår produkter markeret med to asterisker (\*\*), der fremstilles som puré, fastsættes der kun en minimal ukorrigeret Brix-værdi (uden korrektion for syre)."