



EUROPÄISCHE KOMMISSION

Brüssel, den 21.9.2010
KOM(2010) 490 endgültig

2010/0254 (COD)

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung

BEGRÜNDUNG

Mit der Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung wurden Regeln für die Zusammensetzung, die Verwendung besonderer Bezeichnungen, die Herstellung und die Etikettierung der betreffenden Erzeugnisse festgelegt, um deren freien Verkehr innerhalb der Europäischen Union zu gewährleisten.

Mit der Richtlinie 2009/106/EG der Kommission vom 14. August 2009¹ wurde die Richtlinie 2001/112/EG zum ersten Mal geändert. Dabei wurden Mindestbrixwerte (Gehalt an löslicher Trockensubstanz) für 18 rückverdünnte Fruchtsäfte und rückverdünnte Fruchtmarke sowie die Verkehrsbezeichnung für Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat festgelegt. Diese Änderung der Richtlinie basierte auf geänderten internationalen Normen, insbesondere des Codex Alimentarius für Fruchtsäfte und -nektare (Codex Stan 247-2005) sowie des Verfahrenskodex des Europäischen Fruchtsaftverbands (AIJN).

Mit dem vorliegenden Entwurf einer Richtlinie des Parlaments und des Rates wird die Richtlinie 2001/112/EG zum zweiten Mal geändert, wobei die Bestimmungen der Codex-Alimentarius-Norm stärker miteinbezogen sowie dem AIJN-Verfahrenskodex Rechnung getragen werden soll. Der Richtlinienentwurf ist technischer Art und bestätigt die Unterscheidung zwischen Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, vereinfacht die Bestimmungen über das Hinzufügen von Aromastoffen, sieht die Streichung von Zucker aus der Liste der zulässigen Zutaten vor und nimmt Tomaten/Paradeiser in die Liste der für die Herstellung von Fruchtsaft verwendeten Früchte auf.

Der Fruchtsaftmarkt der Europäischen Union steht für 10% des Gesamtverbrauchs an nichtalkoholischen Getränken. Was die Marktsegmentierung betrifft, so ist die Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sehr viel stärker vertreten als die Herstellung von direkt aus der Frucht gewonnenem Saft (87,6% gegenüber 12,4%). Auf dem Weltmarkt für Fruchtsäfte werden nur Früchte und Fruchtsaftkonzentrat (besonders Orangensaft) in größerem Umfang gehandelt, wobei der größte Teil aus Brasilien kommt. Was direkt erzeugte Säfte angeht, so werden die Länder der Europäischen Union hauptsächlich durch den spanischen Markt und ebenfalls aus Brasilien beliefert.

Die vorgeschlagene Richtlinie hat keine Auswirkungen auf den Haushalt der Europäischen Union.

Dieser Richtlinienvorschlag wird das ordentliche Gesetzgebungsverfahren gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union durchlaufen. Dabei wird ab sofort der Neufestlegung der Befugnisse der Kommission Rechnung getragen (Artikel 290/291 des Vertrags). Daher werden die Artikel 7 und 8 der derzeit geltenden Richtlinie geändert, um die Durchführungsmaßnahmen in den Bereich der delegierten Rechtsakte aufzunehmen.

¹ ABl. L 212 vom 15.8.2009, S. 42.

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 43 Absatz 2,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

nach Übermittlung des Entwurfs eines Gesetzgebungsakts an die nationalen Parlamente,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen³,

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren handelnd,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um den freien Warenverkehr mit Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen innerhalb der Europäischen Union zu verbessern, wurden mit der Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung⁴ besondere Bestimmungen für die Erzeugung, Zusammensetzung und Kennzeichnung der betreffenden Erzeugnisse festgelegt. Diese Vorschriften sollten an den technischen Fortschritt angepasst werden und den Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen Rechnung tragen, insbesondere der Codex-Norm für Fruchtsäfte und -nektare (Codex Stan 247-2005), die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 28. Tagung vom 4.- 9. Juli 2005 angenommen wurde, sowie dem Verfahrenskodex des Europäischen Fruchtsaftverbands (AIJN).
- (2) In der genannten Codex-Norm sind insbesondere Qualitätsfaktoren und Etikettierungsvorschriften für Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse festgelegt. Der Verfahrenskodex des AIJN enthält zudem Qualitätsfaktoren für Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat und wird international als Bezugsnorm für die Selbstregulierung in der Fruchtsaftindustrie verwendet. Die Richtlinie 2001/112/EG sollte mit diesen Normen so weit wie möglich in Einklang gebracht werden.

² ABL C [...] vom [...], S. [...].

³ ABL C [...] vom [...], S. [...].

⁴ ABL L 10 vom 12.1.2002, S. 58.

- (3) Unter bestimmten Bedingungen sollte die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁵, insbesondere deren Artikel 7 Absätze 2 und 5, zur Anwendung kommen. Es sollte klar angegeben werden, wenn ein Produkt eine Mischung aus Fruchtsaft und aus Fruchtsaftkonzentrat gewonnenem Fruchtsaft ist, und im Falle von Fruchtnektar, wenn er ganz oder teilweise aus einem konzentrierten Produkt hergestellt worden ist. In der Liste der Zutaten auf dem Etikett müssen sowohl die Verkehrsbezeichnungen der verwendeten Fruchtsäfte als auch die der aus Fruchtsaftkonzentraten gewonnenen verwendeten Fruchtsäfte angegeben werden.
- (4) Die Kommission sollte die Befugnis haben, gemäß Artikel 290 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union delegierte Rechtsakte zu erlassen in Bezug auf die Anpassung der nicht grundlegenden Elemente der Richtlinie 2001/112/EG an den technischen Fortschritt und die neuesten Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen. Die Übertragung der Befugnisse sollte ausdrücklich definiert werden.
- (5) Die Richtlinie 2001/112/EG sollte entsprechend geändert werden –

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Richtlinie 2001/112/EG

Die Richtlinie 2001/112/EG wird wie folgt geändert:

- (1) In Artikel 3 erhalten die Absätze 3 und 4 folgende Fassung:

„3. Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft und Limettensaft unter den in Anhang I Abschnitt II Nummer 2 genannten Bedingungen, ist die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der Fruchtsäfte bzw. des Fruchtmarks zu ergänzen. Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung „Mehrfrucht“ bzw. eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

4. Nektare und besondere Erzeugnisse gemäß Anhang III dürfen durch Zusatz von Zucker oder Honig gesüßt werden. Die Verkehrsbezeichnung muss die Angabe „gesüßt“ oder „mit Zuckerzusatz“ enthalten, gefolgt von der Angabe der höchstens zugesetzten Zuckermenge, berechnet als Trockenmasse und ausgedrückt in Gramm pro Liter.“

- (2) Artikel 4 erhält folgende Fassung:

⁵ ABl. L 124 vom 25.5.2000, S. 66.

„Artikel 4

Werden konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat gemäß Anhang I Abschnitt I Nummer 2, der/das nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, Zitronensaft, Limettensaft oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe* zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt, so ist die entsprechende Menge in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe ist auf der Verpackung, einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder einem Begleitdokument anzubringen.

* ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.“

- (3) Artikel 7 erhält folgende Fassung:

„Artikel 7

Um diese Richtlinie in Einklang mit dem technischen Fortschritt und Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen zu bringen, kann die Kommission die Anhänge mit Ausnahme von Anhang I Abschnitt I und Anhang II mittels delegierter Rechtsakte ändern.

Werden der Kommission Befugnisse übertragen, so handelt sie im Einklang mit dem in Artikel 7a dargelegten Verfahren.“

- (4) Folgender Artikel 7a wird eingefügt:

„Artikel 7a

1. Die Befugnis zum Erlass der in der vorliegenden Richtlinie genannten delegierten Rechtsakte wird der Kommission auf unbestimmte Zeit übertragen.

Sobald die Kommission einen delegierten Rechtsakt erlässt, teilt sie dies dem Europäischen Parlament und dem Rat gleichzeitig mit.

2. Die in Absatz 1 genannte Befugnisübertragung kann vom Europäischen Parlament oder vom Rat jederzeit widerrufen werden.

Das Organ, das ein internes Verfahren eingeleitet hat, um darüber zu entscheiden, ob die Befugnisübertragung widerrufen werden soll, unterrichtet das andere Organ und die Kommission innerhalb einer angemessenen Frist vor der endgültigen Beschlussfassung, welche übertragenen Befugnisse widerrufen werden sollen und warum.

Der Beschluss zum Widerruf beendet die darin genannte Befugnisübertragung. Er wird unverzüglich oder zu einem in dem Beschluss genannten späteren Zeitpunkt wirksam. Er berührt nicht die Gültigkeit der bereits in Kraft getretenen delegierten Rechtsakte. Der Beschluss wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

3. Das Europäische Parlament oder der Rat können gegen den delegierten Rechtsakt innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab dem Datum der

Übermittlung Einwände erheben. Auf Initiative des Europäischen Parlaments oder des Rates wird diese Frist um einen Monat verlängert.

Falls nach Ablauf dieser Frist weder das Europäische Parlament noch der Rat Einwände gegen den delegierten Rechtsakt erhoben haben, wird dieser im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht und tritt an dem darin genannten Datum in Kraft.

Der delegierte Rechtsakt kann im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden und bereits vor Ablauf dieser Frist in Kraft treten, wenn sowohl das Europäische Parlament als auch der Rat die Kommission über ihre Absicht informiert haben, keine Einwände zu erheben.

Erhebt das Europäische Parlament oder der Rat Einwände gegen einen delegierten Rechtsakt, so tritt dieser nicht in Kraft. Das Organ, das Einwände gegen den delegierten Rechtsakt erhebt, erläutert die diesbezüglichen Gründe.“

- (5) Artikel 8 wird aufgehoben.
- (6) Die Anhänge erhalten die Fassung des Anhangs der vorliegenden Richtlinie.

Artikel 2

Umsetzung

1. Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie binnen 18 Monaten ab ihrem Inkrafttreten nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Vorschriften mit und fügen eine Tabelle der Entsprechungen zwischen den genannten Vorschriften und dieser Richtlinie bei.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

2. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 3

Inkrafttreten

Diese Richtlinie tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 4

Adressaten

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu [...]

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident
[...]

Im Namen des Rates
Der Präsident
[...]

ANHANG

"ANHANG I

VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND MERKMALE DER ERZEUGNISSE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1. a) Fruchtsaft

Bezeichnung des gärfähigen, jedoch nicht gegorenen, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnenen Erzeugnisses, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack aufweist.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Mitteln aus der selben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen dem Saft hinzugefügt werden.

Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen. Limettensaft kann jedoch auch aus der ganzen Frucht gewonnen werden.

Bestimmte Säfte können aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt werden, die in der Regel nicht Bestandteil des Saftes sind; Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale, die nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können, sind jedoch zulässig.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig.

b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

Bezeichnung des Erzeugnisses, das durch Rückverdünnung des konzentrierten Fruchtsaftes gemäß Abschnitt I Nummer 2 mit Trinkwasser gewonnen wird, welches die Anforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch* erfüllt.

Der Feststoffgehalt des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für rückverdünnte Säfte gemäß Anhang V entsprechen.

Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in Anhang V nicht aufgeführten Frucht hergestellt wurde, ist der Mindestbrixwert des rückverdünnten Fruchtsaftes der Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde.

Bei schwarzen Johannisbeeren, Guaven, Mangos und Passionsfrüchten gelten die Mindestbrixwerte nur für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark, der bzw. das in der Europäischen Union hergestellt wurde.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Mitteln aus der selben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen dem Saft hinzugefügt werden.

Der Saft wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Konzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft und/oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark zulässig.

2. Konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat

Bezeichnung eines Erzeugnisses, das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50%.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Mitteln aus der selben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen dem konzentrierten Fruchtsaft hinzugefügt werden.

3. Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft

Bezeichnung eines Erzeugnisses, das gewonnen wird durch die Diffusion mit Wasser aus

- fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht durch physikalische Mittel extrahiert werden kann, oder
- getrockneten ganzen Früchten.

Erzeugnisse dieser Art dürfen konzentriert und rückverdünnt werden. Der Feststoffgehalt des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für rückverdünnte Säfte gemäß Anhang V entsprechen.

4. Getrockneter Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver

Bezeichnung eines Erzeugnisses, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten Wassergehalts hergestellt wird.

5. Fruchtnektar

Bezeichnung des gärfähigen, jedoch nicht gegorenen Erzeugnisses, das durch Zusatz von Wasser und/oder Zucker und/oder Honig zu den unter Abschnitt I Nummern 1, 2, 3 und 4 definierten Erzeugnissen, zu Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark und/oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und außerdem den Anforderungen von Anhang IV entspricht.

Bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne Zusatz von Zucker oder mit geringem Energiegehalt kann der Zucker gemäß der Richtlinie (EG) Nr. 1333/2008 ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Mitteln aus der selben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen dem rückverdünnten Fruchtnektar hinzugefügt werden.

II. ZUGELASSENE ZUTATEN, BEHANDLUNGEN UND STOFFE

1. Zusammensetzung

Für die Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtmarm und Fruchtnektaren sind die Arten zu verwenden, die in Anhang V mit ihren botanischen Namen aufgeführt sind. Der Name des Produkts muss dem Namen der jeweils verwendeten Frucht oder der gebräuchlicher Bezeichnung des Produktes entsprechen. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang V aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Bei Fruchtsäften muss der Brixwert dem des direkt aus der Frucht extrahierten Saftes entsprechen und darf – außer bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart – nicht verändert werden.

Der Mindestbrixwert gemäß Anhang V wird ohne den Feststoffanteil eventuell hinzugefügter fakultativer Zutaten und Zusatzstoffe festgesetzt.

2. Zugelassene Zutaten

- Der Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen, die im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln** zugelassen wurden, ist erlaubt.
- Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen, die dem Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaft aus Konzentrat oder konzentriertem Fruchtsaft wieder hinzugefügt werden, können von derselben Fruchtart stammen.
- Nur bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze wieder hinzugefügt werden.
- Der Zusatz von Zucker und/oder Honig ist nur bei Nektaren (bis zu 20% des Gesamtgewichts der Enderzeugnisse) und einigen spezifischen Erzeugnissen gemäß Anhang III zulässig.
- Der Zusatz von Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentriertem Zitronen- und/oder Limettensaft zu den in Abschnitt I Nummern 1, 2, 3, 4 und 5 genannten Erzeugnissen ist zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugelassen.
- Kohlensäure ist als Zutat zugelassen.

Tomaten-/Paradeisersaft und Tomaten-/Paradeisersaft aus Konzentrat dürfen Salz, Gewürze und aromatische Kräuter zugesetzt werden.

Für spezifische Erzeugnisse gemäß Anhang III ist es untersagt, ein und demselben Erzeugnis sowohl Zucker als auch (konzentrierten) Zitronen-/Limettensaft oder gemäß der Richtlinie (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Säuerungsmittel hinzuzufügen.

3. Zugelassene Behandlungen und Stoffe

- mechanische Extraktionsverfahren;
- die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des Wassers („in-line“-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Abschnitt I Nummer 1 entsprechen;
- bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
- Enzymzubereitungen: Pectinasen (zur Spaltung von Pektin), Proteinasen (zur Spaltung von Proteinen) und Amylasen (zum Abbau von Stärke), die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 entsprechen;
- Speisegelatine;
- Tannine;
- Kieselöl;
- Holzkohle;
- Stickstoff;
- adsorbierende Tonerden (Bentonit);
- chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel (z.B. Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon, Polystyren), die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG*** im Einklang stehen;
- chemisch inerte Adsorptionshilfsstoffe, die mit den Richtlinien der Union für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu beeinträchtigen.

* ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

** ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26.

*** ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

ANHANG II

BEGRIFFSBESTIMMUNG DER ROHSTOFFE

Im Sinne dieser Richtlinie gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

1. Frucht

Für die Zwecke dieser Richtlinie sind Tomaten/Paradeiser ebenfalls Früchte.

2. Fruchtmark

Das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physische Prozesse wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Entzug des Saftes gewonnen wird.

Die Früchte müssen gesund, reif und frisch bzw. mit physikalischen Mitteln oder durch entsprechende Behandlung(en) im Einklang mit den geltenden EU-Bestimmungen haltbar gemacht worden sein.

3. Konzentriertes Fruchtmark

Das aus Fruchtmark durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis.

Die aromatischen Stoffe und flüchtigen Aromabestandteile in konzentriertem Fruchtmark können hinzugefügt sein, wobei alle Stoffe durch geeignete physikalische Mittel gemäß Abschnitt II Nummer 3 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein müssen.

4. Aroma

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 werden Aromastoffe zur Hinzufügung durch die Verarbeitung der betreffenden Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren.

Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitronenschale oder Bestandteile der Kerne zur Grundlage haben.

5. Zucker

- die in der Richtlinie 2001/111/EG des Rates* definierten Zuckerarten,
- Fructosesirup,
- aus Früchten stammende Zuckerarten.

6. Honig

Das in der Richtlinie 2001/110/EG des Rates** definierte Erzeugnis.

7. Fruchtfleisch oder Zellen

Die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Entzug des Saftes gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

* ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53.

** ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.

ANHANG III

BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE IN ANHANG I AUFGEFÜHRTE ERZEUGNISSE

a) „Vruchtendrank“ für Fruchtnektar;

b) „Süßmost“

Die Bezeichnung „Süßmost“ darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen „Fruchtsaft“ oder „Fruchtnektar“ verwendet werden;

– für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;

– für Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;

(c) „Succo e polpa“ bzw. „Sumo e polpa“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmarm und/oder konzentriertem Fruchtmarm hergestellt wird;

(d) "Æblemost" für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

(e) „Sur... saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;

„Sød... saft“ oder „sødet... saft“ mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;

(f) „Äpplemust“ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

(g) „mosto“ für Traubensaft;

(h) „Seabuckthorn“, *Hippophae rhamnoides* L, für Beerensaft.

ANHANG IV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
I. Früchten mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist	
Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
Schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
Weißer Johannisbeeren/Ribiseln	25
Rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Weichseln	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen/Marillen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25
II. säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist	
Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25
Papajas	25
Litschis	25

Acerolas	25
Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mobinpflaumen	25
Imbus	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25
III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft	
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Tomaten/Paradeiser	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

ANHANG V

MINDESTBRIXWERTE FÜR RÜCKVERDÜNNTEN FRUCHTSAFT UND RÜCKVERDÜNNTES FRUCHTMARK

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
Apfel*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose/Marille**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane**	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (außer Kochbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel*	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Weintraube*	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit*	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave**	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Zitrone*	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mango**	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Orange*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Pfirsich**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne**	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus</i> (L.)	12,8
Himbeere*	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche/Weichsel*	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere*	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate/Paradeiser	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarine*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20°C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.“