



EURÓPAI BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2010.9.21.
COM(2010) 490 végleges

2010/0254 (COD)

Javaslat:

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS IRÁNYELVE

a Tanács 2001/112/EK irányelvének a gyümölcslevek és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékek tekintetében történő módosításáról

INDOKOLÁS

A gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló, 2001. december 20-i 2001/112/EK tanácsi irányelv szabályokat állapít meg, amelyek – az érintett termékeknek az Európai Unió területén történő szabad mozgásának biztosítása érdekében – meghatározzák e termékek összetételét, a fenntartott megnevezések alkalmazását, a gyártás jellemzőit, valamint a címkézéssel kapcsolatos követelményeket.

A 2009. augusztus 14-i 2009/106/EK bizottsági irányelv¹ a 2001/112/EK irányelv első módosítása. Ezen irányelv 18 sűrítmenyből készült gyümölcslé és sűrítmenyből készült gyümölcspüré esetében rögzíti a minimális Brix-értékeket (oldható szárazanyag-tartalom) és meghatározza a koncentrátumból készült gyümölcslére használandó értékesítési nevet. Az irányelv ezen módosítása felülvizsgált nemzetközi szabványokon alapul, különös tekintettel a gyümölcslevekre és gyümölcsnektárookra vonatkozó Codex-előírásra (Codex Alimentarius Codex Stan 247-2005), valamint az Európai Gyümölcs- és Zöldséglégyártók Szövetsége (AIJN) által összeállított gyakorlati útmutatóra (Codex Stan 247-2005).

A jelenlegi irányelvtervezet, az Európai Parlament és a Tanács irányelve, a 2001/112/EK irányelvet módosító második intézkedés, amelynek célja a Codex Alimentarius szabvány több rendelkezését is beemelni, az AIJN gyakorlati útmutatójának figyelembevételével. Ez a technikai jellegű irányelvtervezet megerősíti a gyümölcslé és a koncentrátumból készült gyümölcslé közti különbséget, leegyszerűsíti a rendelkezéseket az íz és az aroma visszaadásáról, előírja a cukor eltávolítását az engedélyezett összetevők jegyzékéről és felveszi a paradicsomot a gyümölcslékészítéshez használt gyümölcsök közé.

Az Európai Unió gyümölcslépiaca az alkoholt nem tartalmazó italok teljes fogyasztásának 10%-át képviseli. E piac szegmentációját illetően a gyümölcslé sűrítmenyből történő előállítása gyakoribb, mint a közvetlenül gyümölcsből készült gyümölcslé gyártása (87,6%, illetve 12,4%). A világ gyümölcslépiacának szintjén a gyümölcs és a gyümölcslé-koncentrátum (különösen a narancslé) az egyetlen, jelentős kereskedelmet generáló termék, amely nagyrészt Brazíliából származik. Ami a közvetlenül gyártott gyümölcsleveket illeti, az Európai Unió országait alapvetően a spanyol piac és Brazília látja el.

A javasolt irányelvnek nincsenek az Európai Unió költségvetését érintő vonzatai.

Ezt a javasolt irányelvet az Európai Unió működéséről szóló szerződés által előírt rendes jogalkotási eljárást követi. E tervezet mostantól fogva figyelembe veszi a Bizottság kompetenciáinak újbóli meghatározását is (a Szerződés 290/291. cikke). Következésképp e tervezet valamennyi végrehajtó intézkedésnek a felhatalmazáson alapuló jogi aktusok kategóriájába történő felvételével ezen irányelv 7. és 8. cikkét is módosítja.

¹ HL L 212., 2009.8.15., 42. o.

Javaslat:

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS IRÁNYELVE

a Tanács 2001/112/EK irányelvének a gyümölcslevek és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékek tekintetében történő módosításáról

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 43. cikke (2) bekezdésére,

tekintettel az Európai Bizottság javaslatára,

a javaslat nemzeti parlamenteknek való megküldését követően,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére²,

tekintettel a Régiók Bizottságának véleményére³,

rendes jogalkotási eljárás keretében,

mivel:

- (1) A gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló, 2001. december 20-i 2001/112/EK tanácsi irányelv⁴ szabályokat állapított meg, amelyek – az érintett termékeknek az Európai Unió területén történő szabad mozgásának biztosítása érdekében – meghatározzák e termékek gyártását, összetételét, valamint a címkézéssel kapcsolatos követelményeket. E szabályokat indokolt a műszaki fejlődéshez igazítani a vonatkozó nemzetközi szabványokon eszközölt változtatások figyelembevételével, különös tekintettel a gyümölcslevekre és gyümölcsnektárokra vonatkozó Codex-előírásra (Codex Alimentarius Codex Stan 247-2005), amelyet a Codex Alimentarius Bizottság 2005. július 4–9. között tartott 28. ülésén fogadott el, valamint az Európai Gyümölcs- és Zöldséglégyártók Szövetsége (AIJN) által összeállított gyakorlati útmutatóra.
- (2) A Codex-előírás a gyümölcslevek és hasonló termékek főként minőségi tényezőit és a címkézésre vonatkozó követelményeket állapítja meg. Az AIJN által összeállított gyakorlati útmutató is meghatároz bizonyos minőségi tényezőket a gyümölcslé-koncentrátumból készült gyümölcslé tekintetében; ezt nemzetközi szinten referenciaszabványként alkalmazzák az önszabályozásra a gyümölcsléágazatban. A

² HL C [...], [...], [...] o.

³ HL C [...], [...], [...] o.

⁴ HL L 10., 2002.1.12., 58. o.

2001/112/EK irányelvet indokolt a lehető legnagyobb mértékben összhangba hozni ezekkel a szabványokkal.

- (3) Az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvet⁵, és különösen annak 7. cikke (2) és (5) bekezdését – bizonyos feltételek mellett – alkalmazni kell. A címkén egyértelműen fel kell tüntetni, ha egy termék gyümölcsle és sűrítvényből származó gyümölcsle keveréke, gyümölcsnektárok esetében pedig azt, hogy részben vagy egészben sűrítvényből készültek-e. A címkén az összetevők felsorolásának tartalmaznia kell a felhasznált gyümölcslevek és a sűrítvényekből származó gyümölcslevek nevét.
- (4) Az Európai Unió működéséről szóló szerződés 290. cikkének megfelelően a Bizottságot fel kell jogosítani felhatalmazáson alapuló jogi aktusok elfogadására a 2001/112/EK irányelv nem alapvető fontosságú elemeinek a műszaki fejlődéshez és az érintett nemzetközi szabványok legújabb változásaihoz mérten történő kiigazítása tekintetében. A hatáskör-átruházást pontosan meg kell határozni.
- (5) A 2001/112/EK irányelvet ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 2001/112/EK irányelv módosítása

A 2001/112/EK irányelv az alábbiak szerint módosul:

- (1) A 3. cikk (3) és (4) bekezdése helyébe a következő szöveg lép:

"3. A két vagy több gyümölcsből készült termékek esetében – az I. melléklet II.2. pontjában meghatározott feltételekkel használt citromlé és a zöldcitrom (lime) levének kivételével – a termékek nevét ki kell egészíteni a felhasznált gyümölcsfélék felsorolásával, a felhasznált gyümölcsle vagy gyümölcspüré mennyiségének csökkenő sorrendjében. A három vagy annál több gyümölcsféléből előállított termékek esetében azonban a gyümölcsfélék nevét a „többféle gyümölcs” vagy hasonló megfogalmazás, illetve a felhasznált gyümölcsfélék száma is helyettesítheti.

4. A gyümölcsnektárok és a III. melléklet bizonyos termékei cukor vagy méz hozzáadásával édesíthetők. A termék kereskedelmi megnevezésében szerepelnie kell az „édesített” vagy „hozzáadott cukrot tartalmaz” kifejezésnek, amelyet követően a hozzáadott cukor legnagyobb mennyisége követ, szárazanyagként kiszámítva és gramm/literben kifejezve.”

- (2) A 4. cikk helyébe a következő szöveg lép:

⁵ HL L 124., 2000.5.25., 66. o.

„4. cikk

A nem a végfelhasználónak történő szállításra szánt, az I. melléklet I.2. pontjában említett sűrített gyümölcslevek címkéjének megjegyzést kell tartalmazni a hozzáadott citromlé, zöldcitromlé, illetve a savasítóanyag – az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében – megengedett használatára és mennyiségére vonatkozóan*. Ezt a megjegyzést a csomagoláson, a csomagoláshoz csatolt címkén, illetve a kísérő dokumentumokon is fel kell tüntetni.

* HL L 354., 2008.12.31., 16. o.”

- (3) A 7. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„7. cikk

Annak érdekében, hogy ez az irányelv a vonatkozó nemzetközi szabványokban bekövetkezett változások figyelembevételével mellett összhangba kerüljön a műszaki fejlődés, a Bizottságnak módjában áll felhatalmazáson alapuló jogi aktusok révén elfogadni a mellékleteket, az I. melléklet I. pontja és a II. melléklet kivételével.

A Bizottság a rá ruházott hatáskörrel járhat el a 7a. cikkben előírt eljárással összhangban.”

- (4) A szöveg a következő 7a. cikkel egészül ki:

„7a. cikk

1. Az ezen irányelvben említett, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok elfogadására vonatkozó hatáskört határozatlan időre ruházzák a Bizottságra.

A Bizottság a felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadását követően haladéktalanul értesíti arról egyidejűleg az Európai Parlamentet és a Tanácsot.

2. Az Európai Parlament vagy a Tanács bármikor visszavonhatja a 1. bekezdésben említett felhatalmazást.

Az az intézmény, amely belső eljárást indított annak eldöntésére, hogy visszavonásra kerüljön-e a felhatalmazás, intézkedik annak érdekében, hogy ésszerű idővel a végső határozat meghozatala előtt tájékoztassa a másik intézményt és a Bizottságot, megjelölve az esetleges visszavonás tárgyát képező felhatalmazást, valamint a visszavonás lehetséges indokait.

A visszavonásról szóló határozat megszünteti az abban meghatározott felhatalmazást. A határozat haladéktalanul vagy az abban megjelölt későbbi időpontban lép hatályba. A határozat nem érinti a már hatályban lévő, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok érvényességét. Ezt a határozatot az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki kell hirdetni.

3. Az Európai Parlament vagy a Tanács egy felhatalmazáson alapuló jogi aktussal szemben az értesítéstől számított két hónapos határidőn belül kifogást

emelhet. Az Európai Parlament vagy a Tanács kezdeményezésére e határidő egy hónappal meghosszabbodik.

A felhatalmazáson alapuló jogi aktust az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki kell hirdetni és az aktus az annak rendelkezéseiben megállapított időpontban hatályba lép, amennyiben a fenti határidő leteltéig sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem kifogásolja az adott felhatalmazáson alapuló jogi aktust.

A felhatalmazáson alapuló jogi aktust az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki lehet hirdetni és az aktus hatályba léphet, ha az Európai Parlament és a Tanács ezt az időpontot megelőzően egyaránt arról tájékoztatja a Bizottságot, hogy nem emel kifogást.

Ha az Európai Parlament vagy a Tanács kifogásolja az adott felhatalmazáson alapuló jogi aktust, akkor az nem lép hatályba. A felhatalmazáson alapuló jogi aktussal szemben kifogást emelő intézmény megadja kifogásának indokait.”

- (5) A 8. cikk hatályát veszti.
- (6) A mellékletek helyébe az ezen irányelv mellékletében előírt szöveg lép.

2. cikk

Átültetés a nemzeti jogba

1. A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek hatálybalépését követően legkésőbb 18 hónappal megfeleljenek. E rendelkezések szövegét, valamint a rendelkezések és az irányelv közötti megfelelést bemutató táblázatot haladéktalanul megküldik a Bizottságnak.

A tagállamok által elfogadott rendelkezéseknek hivatkozniuk kell erre az irányelvre, vagy hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozással együtt kell megjelenniük. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

2. A tagállamok megküldik a Bizottságnak nemzeti joguk azon főbb rendelkezéseinek szövegét, amelyeket az irányelv tárgykörében fogadnak el.

3. cikk

Hatálybalépés

Ez az irányelv az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

4. cikk

Címzettek

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt, [...] -án/-én.

az Európai Parlament részéről
az elnök
[...]

a Tanács részéről
az elnök
[...]

MELLÉKLET

„I. MELLÉKLET

A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI, MEGHATÁROZÁSAI ÉS JELLEMZŐI

I. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

1. a) Gyümölcslé

Erjeszhető, de nem erjedt termék, amelyet a gyümölcs egészséges és érett, friss vagy hűtéssel vagy fagyasztással tartósított, egy vagy több gyümölcsfajta összekeverésével előállított, ehető részéből nyertek, amely résznek jellegzetes színe, aromája és íze a termék előállításához felhasznált gyümölcsnek a levére jellemző.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, a gyümölcspépet és a rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni ugyanahhoz a léhez.

A citrusfélék esetében a gyümölcslének endokarpiumból kell származnia. A zöldcitrom leve azonban az egész gyümölcsből nyerhető.

Egyes gyümölcslevek magokkal és héjjal rendelkező gyümölcsökből is készíthetők, amelyeket általában nem adnak hozzá a gyümölcsléhez; jóllehet a magok és a héj bizonyos részei, melyek még a helyes gyártási gyakorlat révén sem távolíthatók el, elfogadottak.

A gyümölcslé gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett a gyümölcslé készítésekor.

b) Koncentrátumból előállított gyümölcslé

Az I.2. pontban meghatározott sűrített gyümölcslé olyan ivóvíz hígításával készült termék, amely teljesíti az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3.-i 98/83/EK tanácsi irányelvben előírt kritériumokat*.

A késztermék szárazanyag-tartalmának el kell érnie az V. mellékletben a sűrítőanyagból készült gyümölcslé tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

Ha a sűrítőanyagból készült gyümölcslé az V. mellékletben nem említett gyümölcsből állítja elő, a sűrítőanyagból készült gyümölcslé minimális Brix-értéke megegyezik a sűrítőanyag elkészítésére felhasznált gyümölcsből kivont gyümölcslé Brix-értékével.

A fekete ribiszke, a guáva, a mangó és a golgotavirág gyümölcse tekintetében a minimális Brix-értékek csak az Európai Unióban a sűrítőanyagból készült gyümölcslére és a sűrítőanyagból készült gyümölcspürére vonatkoznak.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, a gyümölcspépet és a rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni ugyanahhoz a léhez.

A gyümölcsle megfelelő folyamatok révén készül, amelyek megőrzik egy átlagos gyümölcslétípus fizikai, kémiai, érzékszervi és táplálkozási jellemzőit, amelyek egy átlagos és ugyanabból a gyümölcsből nyert gyümölcslevet jellemeznek.

A gyümölcslé és/vagy sűrítményből készült gyümölcslé gyümölcspürével és/vagy gyümölcspüré-sűrítménnyel való összekeverése engedélyezett a sűrítményből előállított gyümölcslé készítése során.

2. Sűrített gyümölcslé

Egy vagy többféle gyümölcsléből, a víztartalom meghatározott részének fizikai úton történő kivonása útján nyert termék. Ha a terméket közvetlen fogyasztásra szánják, a vízelvonás mértékének legalább 50%-osnak kell lennie.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, a gyümölcspépet és a rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni ugyanahhoz a gyümölcslé-sűrítményhez.

3. Vízrel extrahált gyümölcslé

A vízzel diffúzió útján nyert termék:

- a pépes egész gyümölcs, amelynek leve egyéb fizikai eljárással nem vonható ki vagy
- víztelenített egész gyümölcs.

Ilyen termékek lehetnek sűrítettek és hígítottak. A késztermék szárazanyag-tartalmának el kell érnie az V. mellékletben a sűrítményből készült gyümölcslé tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

4. Dehidratált gyümölcslé/gyümölcslépor

Egy vagy többféle gyümölcsből készült léből a víztartalom fizikai úton történő, gyakorlatilag teljes eltávolítása útján nyert termék.

5. Gyümölcsnektár

Az I.1., I.2. vagy I.3. és I.4. pontban meghatározott termékekhez, gyümölcspüréhez, és/vagy sűrített gyümölcspüréhez és/vagy e termékek keverékéhez víz és/vagy cukor és/vagy méz hozzáadása útján előállított erjeszhető, de nem erjesztett termék, amely megfelel a IV. mellékletben meghatározott követelményeknek.

A cukor hozzáadása nélkül gyártott vagy alacsony energiaértékű gyümölcsnektárok esetében a cukor részben vagy teljes egészében helyettesíthető édesítőszerekkel az 1333/2008/EK rendeletnek megfelelően.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, a gyümölcspépet és a rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a gyümölcsnektárhoz.

II. ENGEDÉLYEZETT ÖSSZETEVŐK, KEZELÉSI MÓDOK ÉS ANYAGOK

1. ÖSSZETÉTEL

Gyümölcslevek, gyümölcspürék és gyümölcsnektárok előállításához azok a gyümölcsfajták használhatóak fel, amelyek az V. mellékletben növénytani elnevezésükkel együtt szerepelnek. A termék nevének meg kell felelnie a felhasznált gyümölcs nevének vagy a termék általánosan használt elnevezésének. Az V. mellékletben nem szereplő gyümölcsfajták esetében a helyes növénytani vagy általános elnevezés alkalmazandó.

A gyümölcslé esetében a Brix-érték megegyezik azzal az értékkel, amelyet a gyümölcsből kivont lé mutat és nem módosítható, kivéve ha ugyanazzal a gyümölcsfajtának a levéllel elegyítik.

Az V. mellékletben megállapított minimális Brix-érték nem tartalmazza a hozzáadott opcionális összetevők és adalékanyagok szárazanyag-tartalmát.

2. Engedélyezett összetevők

- A vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben** engedélyezett vitaminok és ásványi anyagok hozzáadása megengedett.
- A gyümölcslébe, gyümölcsnektárokba, sűrítőanyagból készült gyümölcslevekbe és sűrített gyümölcslevekbe visszaadagolt aromát, gyümölcspépet és rostokat ugyanazon gyümölcsfajtából lehet pótolni.
- Borkósav is visszaadagolható, de kizárólag a szőlőlé esetében.
- A cukor és/vagy méz hozzáadása csak a gyümölcsnektároknál (a végtermék teljes tömegének 20%-áig) és a III. melléklet bizonyos termékeinél engedélyezett.
- Az I.1., I.2., I.3. I.4. és I.5. pontban meghatározott termékekhez – a savas íz szabályozása érdekében – literenként legfeljebb 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé és/vagy zöldcitromlé és/vagy sűrített citromlé és/vagy sűrített zöldcitromlé hozzáadása engedélyezett.
- A szén-dioxid mint összetevő engedélyezett.

A só, a fűszerek és az aromás fűszernövények hozzáadhatók a paradicsomléhez és a sűrítőanyagból készült paradicsomléhez.

A III. melléklet által lefedett bizonyos termékek esetében ugyanazon termékhez tilos cukor és citrom- vagy zöldcitromlé együttes hozzáadása akár sűrített formában, akár nem, illetve savanyító szer hozzáadása a 1333/2008/EK rendelet által megengedett formában.

3. Engedélyezett eljárások és anyagok

- Mechanikai kivonási eljárások.
- A megszokott fizikai eljárások, beleértve a gyümölcs ehető részéből – a szőlő kivételével – történő „in line” vízkivonást (diffúzió) sűrített gyümölcslé

előállítására céljából, feltéve hogy az így nyert koncentrált gyümölcsle megfelel az I.1. pontban szereplő követelményeknek.

- Szőlőlé esetén, ha a szőlőszemeket kén-dioxiddal kénezték, engedélyezett a fizikai úton történő kéntelenítés, feltéve hogy a végtermékben jelen lévő SO₂ teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/liter mennyiséget.
- Enzimek készítmények esetében: pektinázok (pektin lebontása), proteínázok (proteinek lebontása) és amilázok (keményítő lebontása) az 1332/2008/EK rendelet követelményeinek megfelelően.
- étkezési zselatin,
- tanninok,
- szilikaszol,
- faszén,
- nitrogén,
- bentonit.
- A kémiailag inaktív szűrési segédanyagok (pl. perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-poli-pirolidon, polisztirol), amennyiben megfelelnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről szóló, 2004. október 27-i 1935/04/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet előírásainak***.
- Kémiailag inaktív adszorpciós segédanyagok, amennyiben megfelelnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról szóló irányelveknek, és amelyeket a citrusfélék levében a limonoid- és naringintartalom csökkentésére használnak anélkül, hogy lényegesen érintenék a limonoidglükózid-, a sav-, a cukor- (beleértve az oligoszacharidokat is) vagy az ásványianyag-tartalmat.

* HL L 330., 1998.12.5., 32. o.

** HL L 404., 2006.12.30., 26. o.

*** HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

II. MELLÉKLET

A NYERSANYAGOK MEGHATÁROZÁSAI

Ezen irányelv alkalmazásában:

1. Gyümölcs

Ezen irányelv alkalmazásában a paradicsom is gyümölcsnek tekintendő.

2. Gyümölcspüré

Egész vagy hámozott gyümölcs ehető részéből megfelelő fizikai úton nyert, úgy mint szitán átnyomott, őrölt és a lé eltávolítása nélkül nyert, erjeszhető, de nem erjesztett termék.

A gyümölcsnek épek, kellően érettnek és frissnek vagy fizikai úton vagy az Európai Unió alkalmazandó rendelkezéseinek megfelelően alkalmazott kezelési mód(ok) révén tartósítottak kell lennie.

3. Sűrített gyümölcspüré

A gyümölcspüréből a víztartalom meghatározott részének fizikai úton történő kivonása útján nyert termék.

A sűrített gyümölcspüréhez visszaadagolható a megfelelő fizikai úton nyert aroma a II.3. pontban meghatározottak szerint, amelyet teljes mértékben ugyanabból a gyümölcsfajtából kell visszapótolni.

4. Íz

Az 1334/2008/EK rendelet sérelme nélkül a visszaadagolásra szánt aromákat a megnevezett gyümölcs feldolgozása során nyerik megfelelő fizikai folyamatok alkalmazásával. E fizikai folyamatok az íz minőségének megőrzésére, tartósítására vagy stabilizálására alkalmazhatók és többek között lehetnek: préselés, kivonás, desztillálás, szűrés, adszorpció, bepárlás, frakcionálás és sűrités.

Az íz a gyümölcs ehető részéből nyerhető; de az íz alapjául szolgálhatnak a citrushéjból származó hidegen sajtolt olaj és a magok alkotóelemei is.

5. Cukrok

- a 2001/111/EK tanácsi irányelv értelmében cukorként meghatározott anyagok*,
- fruktózszirup,
- gyümölcsökből nyert cukrok.

6. Méz

A 2001/110/EK tanácsi irányelv értelmében mézként meghatározott termék**.

7. Gyümölcspép vagy rostok

A lé eltávolítása nélkül, az azonos fajtájú gyümölcs ehető részéből készült termék. Ezen kívül citrusfélék esetében gyümölcspépnek vagy rostoknak minősülnek az endokarpiumból nyert lézsákok is.

* HL L 10., 2002.1.12., 53. o.

** HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

III. MELLÉKLET

AZ I. MELLÉKLETBEN FELSOROLT EGYES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ SAJÁTOS MEGJELÖLÉSEK

- a) „vruchtendrank”: gyümölcsnektár;
- b) „Süßmost”;
- A „Süßmost” elnevezést csak a „Fruchtsaft” vagy „Fruchtnektar” megnevezésekkel együttesen lehet alkalmazni;
- kizárólag gyümölcsléből, sűrített gyümölcsléből vagy e termékek keverékéből készült gyümölcsnektár, amely természetes állapotában élvezhetetlen a magas természetes savtartalma miatt;
 - almából vagy körtéből, adott esetben alma hozzáadásával készült gyümölcslé, hozzáadott cukor nélkül;
- c) „succo e polpa” vagy „sumo e polpa”, olyan gyümölcsnektárok, amelyek kizárólag gyümölcspüréből és/vagy sűrített gyümölcspüréből készülnek;
- d) „æblemust”, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;
- e) - „sur...saft”, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek hozzáadott cukrot nem tartalmaznak és fekete ribizliből, cseresznyéből, ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy bodzából készülnek,
- „sød...saft” vagy „sødet ... saft”, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek ebből a gyümölcsből készültek és literenként 200 gramm cukornál több hozzáadott cukrot tartalmaznak;
- f) „applemust”, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;
- g) „mosto”, a szőlőlé szinonimája;
- h) „homoktövisbogyó”, *Hippophae rhamnoides* L, a bogyókból készült gyümölcslé.

IV. MELLÉKLET

A GYÜMÖLCSNEKTÁROKRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES RENDELKEZÉSEK

Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:

Minimális gyümölcslé-
és/vagy pürétartalom
(térfogatszázalékban a
késztermékben)

I. Természetes állapotukban élvezhetetlen, savas levű gyümölcsök

Golgotavirág gyümölcse	25
Quito narancs	25
Fekete ribiszke	25
Fehér ribizli	25
Piros ribiszke	25
Egres	30
Homoktövisbogyó (Hippophae)	25
Kökény	30
Szilva	30
Kék szilva	30
Berkenye	30
Csipkebogyó	40
Meggy	35
Más cseresznyefajták	40
Fekete áfonya	40
Fekete bodza	50
Málna	40
Sárgabarack	40
Földieper	40
Faeper/földi szeder	40
Tőzegáfonya	30
Birs	50
Citrom, zöldcitrom	25
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25

II. Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen

Mangó	25
Banán	25
Guáva	25

Papája	25
Licsi	25
Azaról galagonya/francia galagonya (Crataegus azarolus)	25
Savanyú anóna	25
Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:	Minimális gyümölcslé- és/vagy pürétartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
Ökörszív	25
Cukoralma	25
Gránátalma	25
Kasugyümölcs	25
Spanyolszilva	25
Umbu	25
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25

III. Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök

Alma	50
Körte	50
Őszibarack	50
Citrusfélék, kivéve citrom és zöldcitrom (lime)	50
Ananász	50
Paradicsom	50
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	50

V. MELLÉKLET

A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSLÉ ÉS A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSPÜRÉ MINIMÁLIS BRIX-ÉRTÉKEI

A gyümölcs általános megnevezése	Növénytani megnevezés	A sűrítmenyből készült gyümöclslé és a sűrítmenyből készült gyümöclspüré minimális Brix-értékei
Alma*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.2
Kajszibarack**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.2
Banán**	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (excluding plantains)	21.0
Fekete ribiszke*	<i>Ribes nigrum</i> L.	11.6
Szőlő*	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> L. or hybrids thereof	15.9
Grépfűt*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10.0
Guáva**	<i>Psidium guajava</i> L.	9.5
Citrom*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8.0
Mangó**	<i>Manifera indica</i> L.	15.0
Narancs*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11.2
Golgotavirág gyümölcse*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13.5
Őszibarack**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10.0
Körte**	<i>Pyrus communis</i> L.	11.9
Ananász*	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12.8
Málna*	<i>Rubus idaeus</i> L.	7.0
Meggy*	<i>Prunus cerasus</i> L.	13.5
Eper*	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7.0
Paradicsom	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5.0
Mandarin*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11.2

Az egy csillaggal (*) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket gyümöclsléként állítanak elő, a víz 20°C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

A két csillaggal (**) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.