



EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Bryssel den 21.9.2010
KOM(2010) 490 slutlig

2010/0254 (COD)

Förslag till

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV

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

MOTIVERING

I rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel fastställs regler för sammansättning, användning av förbehållna beteckningar, specifikationer för framställning och märkning av de berörda produkterna, för att säkerställa deras fria rörlighet inom Europeiska unionen.

Kommissionens direktiv 2009/106/EG av den 14 augusti 2009¹ är den första ändringen av direktiv 2001/112/EG. Där fastställs lägsta tillåtna Brixtal (halt av löslig torrsubstans) för 18 rekonstituerade fruktjuicer och rekonstituerade fruktpuréer. Dessutom fastställs det namn under vilket produkten saluförs när det gäller fruktjuice som erhållits från koncentrat. Denna ändring av direktivet grundas på reviderade internationella standarder, bland annat Codex Alimentarius för fruktjuicer och nektar (Codex Stan 247-2005) och den uppförandekod som antagits av European Fruit juice Association (AIJN).

Detta utkast till Europaparlamentets och rådets direktiv är den andra ändringsrättsakten för direktiv 2001/112/EG och syftar till att ta med mer av bestämmelserna i Codex Alimentarius-standarderna och samtidigt beakta den uppförandekod som antagits av European Fruit juice Association (AIJN). Utkastet är av teknisk art och bekräftar åtskillnaden mellan fruktjuice och fruktjuice som erhållits från koncentrat. Det förenklar bestämmelserna om rekonstituering av smak och arom, föreskriver att socker ska strykas från förteckningen över tillåtna ingredienser och tar med tomater i förteckningen över frukt som används för fruktjuicetillverkning.

Europeiska unionens fruktjuicemarknad omfattar 10 % av den sammanlagda förbrukningen av icke-alkoholhaltiga drycker. Om man ser på marknadens uppdelning ser man att fruktjuice som erhållits från koncentrat utgör huvuddelen, jämfört med direktframställd fruktjuice (87,6% respektive 12,4 %). På världsmarknadsnivå förekommer nämnvärd handel egentligen bara med frukt och fruktjuicekoncentrat (särskilt apelsin), och då främst med ursprung i Brasilien. Direktframställd juice tillhandahålls i Europeiska unionen främst från den spanska marknaden och från Brasilien.

Förslaget påverkar inte Europeiska unionens budget.

Detta direktivförslag kommer att följa det ordinarie lagstiftningsförfarandet enligt fördraget om Europeiska unionens funktionssätt. Det kommer från och med nu att ta hänsyn till den nya definitionen av kommissionens befogenheter (artiklarna 290–291 i fördraget). Till följd av detta ändras artiklarna 7 och 8 i det nuvarande direktivet genom att alla genomförandeåtgärder tas med i kategorin delegerade akter.

¹ EUT L 212, 15.8.2009, s. 42.

Förslag till

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV

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

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, särskilt artikel 43.2,

med beaktande av kommissionens förslag,

efter översändande av utkastet till lagstiftningsakt till de nationella parlamenten,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande²,

med beaktande av Regionkommitténs yttrande³,

i enlighet med det ordinarie lagstiftningsförfarandet, och

av följande skäl:

- (1) För att främja fri rörlighet för fruktjuicer och vissa liknande produkter inom Europeiska unionen innehåller rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel⁴ särskilda bestämmelser om framställning, sammansättning och märkning av de berörda produkterna. Reglerna bör anpassas till den tekniska utvecklingen och det bör tas hänsyn till uppdateringen av relevanta internationella standarder, särskilt Codexstandarden för fruktjuicer och fruktnektar (Codex Stan 247-2005), vilken antogs vid det 28:e mötet i Codex Alimentarius-kommissionen den 4–9 juli 2005, samt den uppförandekod som antagits av European Fruit juice Association (AIJN).
- (2) Codexstandarden innehåller framförallt kvalitets- och märkningskrav för fruktjuicer och liknande produkter. AIJN:s uppförandekod innehåller kvalitetskrav för fruktjuice som framställs av koncentrat och används internationellt som referensstandard för självreglering i fruktjuiceindustrin. Direktiv 2001/112/EG bör därför i görligaste mån anpassas efter dessa standarder.
- (3) Bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och

² EUT C [...], [...], s. [...].

³ EUT C [...], [...], s. [...].

⁴ EGT L 10, 12.1.2002, s. 58.

reklam i fråga om livsmedel⁵, särskilt artikel 7.2 och 7.5 i detta, bör tillämpas på vissa villkor. Det bör klart anges när en produkt är en blandning av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, och, när det gäller fruktnektar, när den har erhållits helt eller delvis från en koncentrerad produkt. Ingrediensförteckningen på märkningen bör innehålla namnen på såväl de fruktjuicer som de fruktpuréer av koncentrat som använts.

- (4) Kommissionen bör bemyndigas att anta delegerade akter i enlighet med artikel 290 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt avseende anpassning av icke-väsentliga delar av direktiv 2001/112/EG till den tekniska utvecklingen och till senaste uppdateringen av berörda internationella standarder. Delegeringen av befogenheter bör uttryckligen fastställas.
- (5) Direktiv 2001/112/EG bör ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Ändringar av direktiv 2001/112/EG

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

- (1) I artikel 3 ska punkterna 3 och 4 ersättas med följande:

”3. När produkten framställs av två eller flera fruktsorter, förutom när citronjuice och limejuice används enligt de villkor som fastställs i del II.2 i bilaga I, ska beteckningen åtföljas av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår. Emellertid kan, för produkter som framställs av tre eller flera fruktsorter, uppgiften om en av de använda sorterna ersättas av orden "blandad frukt", av ett liknande uttryck eller av antalet använda fruktsorter.

4. Nektar och vissa produkter i bilaga III kan sötas genom tillsats av socker eller honung. Försäljningsnamnet ska omfatta ordet ”sötad” eller orden ”med tillsats av socker” samt en uppgift om den maximala kvantitet socker som tillsatts, beräknad som torrs substans och uttryckt i gram per liter.”

- (2) Artikel 4 ska ersättas med följande:

”Artikel 4

I märkningen av koncentrerad fruktjuice enligt del I punkt 2 i bilaga I, som inte är avsedd för direkt konsumtion, ska tillsatt citronjuice, limejuice eller surhetsreglerande medel (som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning 1333/2008/EG av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser)* anges. Denna upplysning ska stå på förpackningen, på en etikett på förpackningen eller i en medföljande handling.

⁵ EGT L 124, 25.5.2000, s. 66.

* EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.”

(3) Artikel 7 ska ersättas med följande:

”Artikel 7

I syfte att anpassa detta direktiv till den tekniska utvecklingen och ta hänsyn till utvecklingen av berörda internationella standarder kan kommissionen anpassa bilagorna genom delegerade akter, med undantag för del I i bilaga I och för bilaga II.

När kommissionen har fått delegerade befogenheter ska den följa det förfarande som anges i artikel 7a.”

(4) Följande artikel ska föras in som artikel 7a:

”Artikel 7a

1. Kommissionen ska ges befogenhet att under obestämd tid anta de delegerade akter som avses i detta direktiv.

Så snart kommissionen har antagit en delegerad akt, ska den samtidigt underrätta Europaparlamentet och rådet.

2. Europaparlamentet eller rådet får när som helst återkalla den delegerade befogenhet som avses i punkt 1.

Om en institution inleder ett internt förfarande för att besluta om återkallande av delegeringen av befogenheter ska den eftersträva att inom en rimlig tid före det slutgiltiga beslutet informera den andra institutionen och kommissionen om detta och ange vilka delegerade befogenheter som kan komma att återkallas och eventuella skäl till detta.

Ett beslut om återkallande innebär att delegeringen av de befogenheter som anges i beslutet inte längre är giltig. Beslutet ska träda i kraft omedelbart eller den dag som anges i beslutet. Beslutet ska inte påverka giltigheten hos delegerade rättsakter som redan är i kraft. Det ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

3. Europaparlamentet eller rådet kan resa invändningar mot en delegerad rättsakt inom två månader från och med dagen för dess anmälan. Denna tidsfrist ska förlängas med en månad om Europaparlamentet eller rådet tar initiativ till detta.

Om varken Europaparlamentet eller rådet kommit med invändningar mot den delegerade akten ska akten när tidsfristen löpt ut publiceras i *Europeiska unionens officiella tidning* och träda i kraft det datum som anges i akten.

Den delegerade akten kan offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning* och träda i kraft innan tidsfristen löpt ut om både Europaparlamentet och rådet underrettat kommissionen om att de inte avser att inkomma med några invändningar.

Om Europaparlamentet och rådet inkommer med invändningar mot en delegerad akt ska akten inte träda i kraft. Den institution som invänt mot en delegerad akt, ska ange skälen därtill.”

- (5) Artikel 8 ska upphöra att gälla.
- (6) Bilagorna ska ersättas med texten i bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Införlivande

1. Medlemsstaterna ska sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv senast arton månader efter det att direktivet trätt i kraft. De ska genast överlämna texten till dessa bestämmelser till kommissionen tillsammans med en jämförelsetabell över dem och bestämmelserna i detta direktiv.

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

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

Artikel 3

Ikraftträdande

Detta direktiv träder i kraft den sjunde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 4

Adressater

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i [...]

På Europaparlamentets vägnar
Ordförande
[...]

På rådets vägnar
Ordförande
[...]

BILAGA

”BILAGA I

PRODUKTERNAS BETECKNINGAR, DEFINITIONER OCH EGENSKAPER

I DEFINITIONER

1. a) Fruk juice

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

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysiska processer erhållits från samma fruktarter får åter tillsättas fruktjuicen.

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

Vissa juicer kan framställas av frukter med kärnor, frön och skal som vanligtvis inte ingår i juicen; delar eller fragment av kärnor, frön eller skal som inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningssed kan emellertid godtas.

Blandning av fruktjuice med fruktपुरé tillåts vid framställning av fruktjuice.

b) Fruk juice som erhålls från koncentrat

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice enligt del I.2 med dricksvatten som uppfyller kriterierna i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten*.

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

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

När det gäller svarta vinbär, guava, mango och passionsfrukt ska de lägsta tillåtna Brixtalet endast gälla för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktपुरé som framställs i Europeiska unionen.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysiska processer erhållits från samma fruktarter får åter tillsättas fruktjuicen.

Juicen bereds i lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysiska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

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

2. Koncentrerad fruktjuice

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

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysiska processer erhållits från samma fruktarter får åter tillsättas fruktjuicen.

3. Vattenextraherad fruktjuice

Den produkt som erhålls genom diffusion med vatten av

- köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysiska medel eller
- torkade hela frukter.

Sådana produkter kan vara koncentrerade och rekonstituerade. Torrsubstansen i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna Brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga V.

4. Dehydratiserad fruktjuice/fruktjuice i pulverform

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

5. Fruktnektar

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att vatten och/eller sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i del I.1–I.4, fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och som i övrigt uppfyller kraven i bilaga IV.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av socker eller med låga energivärden får sockret helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med förordning (EG) nr 1333/2008.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysiska processer erhållits från samma fruktarter får åter tillsättas fruktjuicen.

II. TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN

1. Sammansättning

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

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

Det lägsta tillåtna brixtalet fastställs i bilaga V utan torrsubstans från eventuella andra valfria ingredienser och tillsatser.

2. Tillåtna ingredienser

- Tillsats av vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel** är tillåten.
- Aromer, fruktkött och celler som åter tillsätts fruktjuice, nektar, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice kan komma från samma fruktart.
- Endast när det gäller druvjuice får vinsyrans salter återställas.
- Tillsats av sockerarter och/eller honung tillåts endast i nektar (upp till 20 % av slutproduktens totalvikt) och i vissa specifika produkter i bilaga III.
- När det gäller de produkter som definieras i del I.1–I.5 är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra.
- Koldioxid som ingrediens är tillåten.

Salt, kryddor och örter får tillsättas tomatjuice och tomatjuice från koncentrat.

Det är förbjudet att samtidigt med sockerarter tillsätta citron- eller limejuice, i koncentrerad form eller ej, eller surhetsreglerande medel som är tillåtna enligt förordning (EG) nr 1333/2008, till samma produkt när det gäller de specifika produkter som avses i bilaga III.

3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

- Mekaniska extraktionsmetoder.
- Sedvanliga fysiska processer, bl.a. processer för extraktion (diffusion) av vatten ur den ätliga delen av andra frukter än vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de koncentrerade fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i del I.1.
- För druvjuice när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts är avsvavling med fysiska processer tillåten under förutsättning att den totala halten SO₂ i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.
- Enzympreparat: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1332/2008.
- Ätligt gelatin.
- Garvsyror.
- Silikasol.

- Kol.
- Kvävgas.
- Adsorberande lera (bentonit).
- Kemiskt inaktiva beståndsdelar för filtrering och fällning (t.ex. perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG***.
- Kemiskt inerta adsorptionshjälpmedel som överensstämmer med direktiven om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka limonoidglukosiderna, syror, sockret (däribland oligosackariderna) eller mineralinnehållet.

* EGT L 330, 5.12.1998, s. 32.

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

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

BILAGA II

DEFINITIONER AV RÅVAROR

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

1. Frukt

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

2. Fruktpuré

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

Frukten ska vara frisk, tillräckligt mogen och färsk eller konserverad på fysikalisk väg eller genom behandling i enlighet med gällande bestämmelser i Europeiska unionen.

3. Koncentrerad fruktpuré

En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysiskt avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas på lämplig fysikalisk väg enligt del II.3, och som uteslutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

4. Smak

Utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 1334/2008 ska aromer för rekonstituering utvinnas i samband med bearbetningen av den nämnda frukten genom lämpliga fysiska processer. Sådana fysiska processer kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera smakkvaliteten och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentration.

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

5. Socker

- olika former av socker enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG*,
- fruktossirap,
- olika former av socker från frukt.

6. Honung

Den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG**,

7. Fruktkött eller celler

Sådana produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Dessutom är fruktkött och celler när det gäller citrusfrukter de saftsäckar som fås från endokarpet.

* EGT L 10, 12.1.2002, s. 53.

** EGT L 10, 12.1.2002, s. 47.

BILAGA III

SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I BILAGA I

a) "Vruchtendrank" för fruktnektar.

b) "Süßmost"

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

- för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,
- för fruktjuice från äpplen eller päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsats av socker.

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

d) "Æblemost" för äpplejuice utan tillsats av socker.

e) - "Sur... saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsats av någon form av socker som erhålls från svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

- "Sød... saft" eller "sødet... saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer från dessa frukter om mer än 200 g socker tillsatts per liter.

f) "Äpplemust" för äpplejuice utan tillsats av socker.

g) "mosto", som synonym för druvjuice;

h) "seabuckthorn", *Hippophae rhamnoides* L, för bärjuice.

BILAGA IV

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framställd av

Lägsta tillåtna juice- och/eller
puréhalt (uttryckt i volymprocent
av slutprodukten)

I. Frukt med syrlig råsaft som inte är drickbar i naturligt tillstånd

Passionsfrukt	25
Naranjilla	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Krikon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Mullbär/Björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citroner och limefrukter	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

II. Frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med saft som inte är drickbar i naturligt tillstånd

Mango	25
Bananer	25
Guava	25
Papaya	25
Litchiplommon	25
Azarolhagtorn	25
Taggannonna	25

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice- och/eller puréhalt (uttryckt i volymprocent av slutprodukten)
Nätannona	25
llama	25
Granatäpplen	25
Cashewäpple	25
Rött balsamplommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
III. Frukt med råsaft som är drickbar i naturligt tillstånd	
Äpplen	50
Päron	50
Persikor	50
Citrusfrukter utom citron och lime	50
Ananas	50
Tomater	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

BILAGA V

LÄGSTA TILLÅTNA BRIXTAL FÖR REKONSTITUERAD FRUKTJUICE OCH REKONSTITUERAD FRUKTPURÉ

<u>Fruktens namn</u>	<u>Botaniskt namn</u>	<u>Lägsta tillåtna Brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré</u>
Äpple*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Aprikos**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banan**	<i>Musa x paradisiacal L. (utom mjölbananer)</i>	21,0
Svarta vinbär*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Vindruva*	<i>Vitis vinifera L. eller hybrider av denna</i>	15,9
Grapefrukt*	<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
Apelsin*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Passionsfrukt*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Persika**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Päron**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Hallon*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Surkörsbär*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Jordgubbe*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Tomat	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandarin*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

För produkter märkta med en asterisk (*), som framställs som juicer, ska det fastställas en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20°C.

För produkter märkta med två asterisker (**), som framställs som puré, ska det endast fastställas ett lägsta okorrigerat Brixtal (utan anpassning för syra).”