

7.12.2011

A7-0224/32

**Ändringsförslag 32**  
**Andres Perello Rodriguez**  
för S&D-gruppen  
**Pilar Ayuso**  
för PPE-gruppen  
**Frédérique Ries**  
för ALDE-gruppen  
**Carl Schlyter**  
för Verts/ALE-gruppen  
**Marina Yannakoudakis**  
för ECR-gruppen  
**Kartika Tamara Liotard**  
för GUE/NGL-gruppen  
**Oreste Rossi**  
för EFD-gruppen

**Betänkande**

**A7-0224/2011**

**Andres Perello Rodriguez**  
Fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel  
(KOM(2010)0490 – C7-0278/2010 – 2010/0254(COD))

**Förslag till direktiv**

—

PARLAMENTETS ÄNDRINGSFÖRSLAG\*

till kommissionens förslag

-----  
EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV

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

---

\* Ändringar: ny text eller text som ersätter tidigare text markeras med fetkursiv stil och strykningar med symbolen ■.

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT  
DETTA BESLUT

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

med beaktande av Europeiska kommissionens förslag, och av följande skäl:

efter översändande av *förslaget* till de nationella parlamenten,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande<sup>1</sup>,

med beaktande av Regionkommitténs yttrande<sup>2</sup>,

i enlighet med det ordinarie lagstiftningsförfarandet, och

av följande skäl:

- (1) För att *skydda konsumenternas intressen och* 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 livsmedel<sup>3</sup> särskilda bestämmelser om framställning, sammansättning och märkning av de berörda produkterna. Reglerna bör anpassas till den tekniska utvecklingen och det bör, *så långt det är möjligt*, 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 (*Codexstandard*).  
***Codexstandarden innehåller framför allt kvalitets- och märkningskrav för fruktjuicer och liknande produkter.***

- (3) ***Utan att det påverkar*** bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel<sup>4</sup> ***bör de specifika bestämmelserna i direktiv 2001/112/EG om märkningen av fruktjuicer och liknande produkter ändras så att de stämmer överens med de nya bestämmelserna om tillåtna ingredienser, såsom de som gäller tillsats av socker, vilka inte längre är tillåtna i fruktjuicer. För andra produkter bör tillsats av socker fortsätta att märkas i enlighet med direktiv 2000/13/EG.***

- (3a) ***Näringspåståendet ”utan tillsats av socker”, som förtecknas i bilagan till förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, har använts för fruktjuicer mycket länge. Mot bakgrund av de nya kraven för fruktjuicers sammansättning i detta direktiv kan det hända, efter påståendets***

<sup>1</sup> Yttrande av den 19 januari 2011 (ännu ej offentliggjort i EUT).

<sup>2</sup> EUT L ...

<sup>3</sup> EGT L 10, 12.1.2002, s. 58.

<sup>4</sup> EGT L 124, 25.5.2000, s. 66.

*plötsliga försvinnande efter övergångsperioden, att skillnaden i fråga om tillsats av socker mellan fruktjuicer och andra drycker inte framgår riktigt tydligt, vilket skulle missgynna fruktjuicesektorn. Det bör därför införas ett tidsbegränsat undantag för att ge branschen möjlighet att på lämpligt sätt informera konsumenterna.*

- (4) *I syfte att anpassa bilagorna till direktiv 2001/112/EG till utvecklingen inom berörda internationella standarder och ta hänsyn till de tekniska framstegen, bör kommissionen bemyndigas att anta akter enligt artikel 290 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt när det gäller att ändra bilagorna till direktiv 2001/112/EG, med undantag för del I i bilaga I och för bilaga II. Det är av särskild betydelse att kommissionen genomför lämpliga samråd under sitt förberedande arbete, även på expertnivå. När kommissionen förbereder och utarbetar delegerade akter bör den se till att relevanta handlingar översänds till Europaparlamentet och rådet samtidigt, i god tid och på lämpligt sätt.*
- (4a) *För att medlemsstaterna ska kunna anta de nationella lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv bör en införlivandeperiod på 18 månader införas. Under denna period bör kraven i direktiv 2001/112/EG, förutom de ändringar som införs med detta direktiv, fortsätta att tillämpas.*
- (4b) *För att ta hänsyn till intressena hos de ekonomiska aktörer som saluför eller märker sina produkter i enlighet med de krav som gäller innan den nationella lagstiftningen om införandet av detta direktiv börjar gälla, är det viktigt att införa lämpliga övergångsbestämmelser. Därför bör det i detta direktiv föreskrivas att dessa produkter kan fortsätta att saluföras under en begränsad tid.*
- (4c) *Eftersom målet för detta direktiv, nämligen att anpassa direktiv 2001/112/EG till de tekniska framstegen och samtidigt ta hänsyn till Codexstandarden, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna, utan bättre kan uppnås på unionsnivå, kan unionen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget om Europeiska unionen. I enlighet med proportionalitetsprincipen i samma artikel omfattar inte direktivet mer än vad som är nödvändigt för att uppnå detta syfte.*
- (5) Direktiv 2001/112/EG bör ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

#### Artikel 1

#### Ändring av direktiv 2001/112/EG

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

(-1) *I artikel 1 ska följande nya stycke införas:*

*”Produkterna som definieras i bilaga I omfattas av unionsbestämmelser för livsmedel, såsom förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för*

*livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, om inget annat föreskrivs i detta direktiv.”*

**(-1a) Artikel 2 ska utgå.**

(1) **Artikel 3.3** ska ersättas med följande:

"3. När produkten framställs av två eller flera fruktsorter, förutom när citronjuice **och/eller** limejuice används enligt de villkor som fastställs i del II.2 i bilaga I, ska beteckningen **bestå** av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår, **såsom anges i förteckningen över ingredienser**. 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.

**(1a) I artikel 3 ska punkt 4 utgå.**

(2) Artikel 4 ska ersättas med följande:

”Artikel 4

I märkningen av koncentrerad fruktjuice enligt **punkt 2 i del I 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<sup>\*1</sup>) anges. Denna upplysning ska stå på **ett av följande ställen:**

- på förpackningen
- på en etikett på förpackningen, eller
- i en medföljande handling.

---

\* EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.”

**(2a) I artikel 5 ska följande punkt 1a läggas till:**

**1a. Detta direktiv ska tillämpas på produkter som tas upp i bilaga I och som släpps ut på marknaden i Europeiska unionen i enlighet med förordning 178/2002 av den 28 januari 2002<sup>1</sup>.”**

---

<sup>1</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

- (3) Artikel 7 ska ersättas med följande:

”Artikel 7

I syfte att anpassa **bilagorna till** detta direktiv till **utvecklingen** av berörda internationella standarder **och ta hänsyn till de tekniska framstegen, ska** kommissionen **ges befogenhet att anta** delegerade akter, **i enlighet med artikel 7a, för att ändra bilagorna till detta direktiv**, med undantag för del I i bilaga I och för bilaga II.

”

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

”Artikel 7a

1. Kommissionen ska ges befogenhet att **anta** de delegerade akter som avses i detta direktiv **med förbehåll för de villkor som anges i denna artikel.**

**1a. Den delegering av befogenheter som avses i artikel 7 ska ges till kommissionen för en period av fem år från [18 månader efter det att detta ändrade direktiv har trätt i kraft]. Kommissionen ska utarbeta en rapport om delegeringen av befogenhet senast nio månader före utgången av perioden av fem år. Delegeringen av befogenhet ska genom tyst medgivande förlängas med perioder av samma längd, om inte Europaparlamentet eller rådet motsätter sig en sådan förlängning senast tre månader före utgången av perioden i fråga.**

”

2. Europaparlamentet eller rådet får när som helst återkalla den delegerade befogenhet som avses i **artikel 7.**

”

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

3. **Så snart den antar en delegerad akt ska kommissionen samtidigt underrätta Europaparlamentet och rådet **”**.**

**4. En delegerad akt som antas enligt artikel 7 ska träda i kraft endast om varken Europaparlamentet eller rådet har gjort invändningar mot den delegerade akten inom två månader från och med dagen för dess anmälan till Europaparlamentet och rådet, eller om både Europaparlamentet och rådet, före utgången av den perioden, har underrättat kommissionen om att de inte kommer att invända. Denna period ska förlängas med två månader om Europaparlamentet eller rådet tar initiativ till detta **”**.**

*De delegerade akterna ska publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och träda i kraft det datum som anges i akten **först efter det att tidsfristen för invändningar har löpt ut.***

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

”

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

#### Artikel 2 Införlivande

1. Medlemsstaterna ska **anta** de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv **från och med** [arton månader efter **ikraftträdandet av detta direktiv**]. De ska genast överlämna texten till dessa bestämmelser till kommissionen .

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.

**Medlemsstaterna ska tillämpa dessa bestämmelser från och med [arton månader efter ikraftträdandet av detta direktiv].**

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

#### Artikel 2a Övergångsbestämmelser

1. **Produkter som saluförs eller märks från och med [arton månader efter ikraftträdandet av detta direktiv] i enlighet med direktiv 2001/112/EG får fortsätta att saluföras till och med [3 år efter ikraftträdandet av detta direktiv].**
2. **Påståendet ”från och med ...[3 år efter ikraftträdandet av detta direktiv] innehåller inga fruktjuicer tillsatt socker” får anges i märkningen i samma synfält som de dryckesbeteckningar som förtecknas i punkterna 1–4 i del I i bilaga I till och med [4 år och 6 månader efter ikraftträdandet av detta direktiv].**

Artikel 3  
Ikraftträdande

Detta direktiv träder i kraft *samma dag som det offentliggörs* 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) Fruktjuice

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.

*När juicer ■ framställs av frukter med kärnor, frön och skal, ■ ska delar eller fragment av kärnor, frön och skal **inte ingå i juicen**. Denna bestämmelse ska inte gälla om delar eller fragment av kärnor, frön eller skal inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningssed ■.*

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

###### b) Fruktjuice som erhålls från koncentrat

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice enligt **punkt 2 i del I** med dricksvatten som uppfyller kriterierna i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten<sup>1</sup>.

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.

■

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

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 **den koncentrerade** 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.

■

## 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 **med eller utan tillsats av** sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i **punkterna 1–4 i del I**, fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och ■
- uppfyller kraven i bilaga IV.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av **sockerarter** eller med **reducerade** energivärden får sockret, **utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 1924/2006**, 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 produktamn 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 **för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré** utan **löslig** torrs substans från eventuella andra valfria ingredienser och tillsatser.

### 2. Tillåtna ingredienser

**Enbart följande ingredienser får tillsättas produkterna som anges i del I:**

- **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<sup>1</sup>.
- **Livsmedelstillsatser som är godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008.**
- **När det gäller fruktjuice, fruktnektar**, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice: **återställda aromer, fruktkött och celler.**
- Endast när det gäller druvjuice: **återställda salter från vinsyran.**
- **När det gäller fruktnektar:** sockerarter och/eller honung ■ upp till 20 % av slutproduktens totalvikt **och/eller sötningsmedel.**

**Ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning (EG) nr 1333/2008. Om fruktnektar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör följande uppgift finnas på märkningen: "innehåller naturligt förekommande socker".**

- **När det gäller produkter som anges i punkt a, punkt b första strecksatsen, punkt c, punkt e andra strecksatsen, punkt h i bilaga III: sockerarter och/eller honung.**

---

<sup>1</sup> EUT L 404, 30.12.2006, s. 26.

- När det gäller de produkter som definieras i **punkterna 1–5 i del I** 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 ■ .
- **När det gäller** tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: **salt, kryddor och aromatiska örter.**

### 3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

**Enbart följande bearbetningsmetoder får tillämpas, och enbart följande ämnen får tillsättas till de produkter som anges i del I:**

- 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 **punkt 1 i del I**.
- För druvjuice när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts är avsvavling med fysiska processer tillåten under förutsättning att den totala halten SO<sub>2</sub> 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.
- **Bentonit som adsorberande lera.**
- Kemiskt inaktiva beståndsdelar för filtrering och fällning (**inbegripet** 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<sup>1</sup>.

- 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, syrorna, sockret ( däribland oligosackariderna) eller mineralinnehållet.

█

---

<sup>1</sup> 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.

***Frukten ska vara frisk, tillräckligt mogen och färsk eller konserverad på fysikalisk väg eller genom behandling, även behandling efter skörd, i enlighet med unionslagstiftningen.***

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.

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 **punkt 3 i del II i bilaga I**, 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 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<sup>1</sup>,
- fruktosirap,
- olika former av socker från frukt.

---

<sup>1</sup> EGT L 10, 12.1.2002, s. 53.

6. Honung

Den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG<sup>1</sup>,

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.

■

---

<sup>1</sup> 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) ***”smiltsērķķu sula ar cukuru” eller ”astelpaju marjad suhkruga” eller ”słodzony sok z rokitnika” för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.***

## 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)
Nätannonna	25
Ilama	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

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna <b>Brixvärde</b>
Äpple*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.2
Aprikos**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.2
Banan**	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (excluding plantains)	21.0
Svarta vinbär*	<i>Ribes nigrum</i> L.	<b>11.0</b>
Vindruva*	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> L. or hybrids	15.9
Grapefrukt*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10.0
Guava**	<i>Psidium guajava</i> L.	<b>8.5</b>
Citron*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8.0
Mango**	<b><i>Mangifera indica</i></b> L.	<b>13.5</b>
Apelsin*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11.2
Passionsfrukt*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	<b>12.0</b>
Persika**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10.0
Päron**	<i>Pyrus communis</i> L.	11.9
Ananas*	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12.8
Hallon*	<i>Rubus idaeus</i> L.	7.0
Surkörsbär*	<i>Prunus cerasus</i> L.	13.5
Jordgubbe*	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7.0
Tomat *	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5.0
Mandarin*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	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).”

Or. en