

NL

NL

NL



EUROPESE COMMISSIE

Brussel, 21.9.2010
COM(2010) 490 definitief

2010/0254 (COD)

Voorstel voor een

RICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

**tot wijziging van Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding
bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten**

TOELICHTING

Bij Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten zijn voorschriften betreffende de samenstelling, het gebruik van gereserveerde benamingen, de bereidingsspecificaties en de etikettering van de genoemde producten vastgesteld om het vrije verkeer daarvan binnen de Europese Unie te garanderen.

Richtlijn 2001/112/EG is voor het eerst gewijzigd bij Richtlijn 2009/106/EG van de Commissie van 14 augustus 2009¹. Bij deze richtlijn zijn minimumbrixwaarden (gehalten aan oplosbare droge stof) vastgesteld voor 18 soorten gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerd vruchtenmoes en is bepaald welke verkoopbenaming moet worden gebruikt voor uit sapconcentraat verkregen vruchtensap. Deze wijziging van de richtlijn is gebaseerd op herziene internationale normen, met name de Codex Alimentarius voor vruchtensappen en nectars (Codex Stan 247-2005) en de praktijkcode van de Europese vereniging voor vruchtensappen (AIJN).

Het onderhavige ontwerp voor een richtlijn van het Parlement en de Raad is de tweede wijziging van Richtlijn 2001/112/EG en is bedoeld om een groter aantal bepalingen van de door de Codex Alimentarius vastgestelde normen over te nemen, en tegelijk rekening te houden met de praktijkcode van de AIJN. In deze ontwerprichtlijn, die van technische aard is, wordt het onderscheid tussen vruchtensap en uit sapconcentraat verkregen vruchtensap bevestigd, worden de bepalingen inzake de reconstitutie van smaken en aroma's vereenvoudigd, wordt suiker geschrapt uit de lijst van toegestane ingrediënten en worden tomaten toegevoegd aan de lijst van vruchten die voor de productie van vruchtensappen mogen worden gebruikt.

De markt voor vruchtensappen van de Europese Unie vertegenwoordigt 10% van de volledige consumptie van niet-alcoholhoudende dranken. Wat de segmentering van deze markt betreft, is de productie van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap veel groter dan die van rechtstreeks geproduceerd vruchtensap (87,6% ten opzichte van 12,4%). Op het niveau van de wereldmarkt voor vruchtensap is het enige product waarin er een aanzienlijke handel bestaat, concentraat van vruchten en vruchtensap (vooral sinaasappelsap), dat voornamelijk uit Brazilië afkomstig is. Met betrekking tot het rechtstreeks geproduceerd vruchtensap worden de landen van de Europese Unie vooral bevoorradet vanuit de Spaanse markt en ook vanuit Brazilië.

Dit voorstel voor een richtlijn heeft geen gevolgen voor de begroting van de Europese Unie.

Voor dit voorstel voor een richtlijn wordt de gewone wetgevingsprocedure gevolgd waarin het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie voorziet. Voortaan wordt rekening gehouden met de nieuwe omschrijving van de bevoegdheden van de Commissie (de artikelen 290 en 291 van het Verdrag). Daarom worden de artikelen 7 en 8 van de huidige richtlijn gewijzigd om alle uitvoeringsmaatregelen in de categorie "gedelegeerde handelingen" onder te brengen.

¹ PB L 212 van 15.8.2009, blz. 42.

Voorstel voor een

RICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

**tot wijziging van Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding
bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten**

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, met name artikel 43, lid 2 ,

Gezien het voorstel van de Europese Commissie,

Na toezending van het ontwerp van wetgevingshandeling aan de nationale parlementen,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité²,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's³,

Handelend volgens de gewone wetgevingsprocedure,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Om het vrije verkeer van vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten in de Europese Unie te bevorderen zijn bij Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten⁴ bijzondere bepalingen inzake de productie, de samenstelling en de etikettering van de betrokken producten vastgesteld. Deze voorschriften moeten worden aangepast aan de technische vooruitgang en voorts moet rekening worden gehouden met de ontwikkelingen bij de betrokken internationale normen, met name de codexnorm voor vruchtensappen en nectars (Codex Stan 247-2005), die de Commissie van de Codex Alimentarius heeft vastgesteld tijdens haar 28^e zitting van 4 tot en met 9 juli 2005, en de praktijkcode van de Europese vereniging voor vruchtensappen (AIJN).
- (2) De genoemde codexnorm voorziet met name in kwaliteitskenmerken en etiketteringsvoorschriften voor vruchtensappen en soortgelijke producten. De AIJN-praktijkcode voorziet ook in kwaliteitskenmerken voor uit sapconcentraat verkregen vruchtensap en is internationaal gangbaar als referentienorm voor zelfregulering in de vruchtensapindustrie. Richtlijn 2001/112/EG moet zo veel mogelijk in overeenstemming met deze normen worden gebracht.

² PB C [...] van [...], blz. [...].

³ PB C [...] van [...], blz. [...].

⁴ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58.

- (3) Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame⁵, en in het bijzonder artikel 7, leden 2 en 5, moet onder bepaalde voorwaarden van toepassing zijn. Er moet duidelijk worden aangegeven wanneer een product een mengsel is van vruchtensap en uit sapconcentraat verkregen vruchtensap, en, wat vruchtennectar betreft, wanneer deze volledig of gedeeltelijk uit een geconcentreerd product werd verkregen. In de lijst van de ingrediënten op het etiket moeten de namen van zowel de gebruikte vruchtensappen als van de gebruikte uit sapconcentraat verkregen vruchtensappen voorkomen.
- (4) De Commissie moet de bevoegdheid krijgen om, overeenkomstig artikel 290 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, gedelegeerde handelingen vast te stellen met betrekking tot de aanpassing van niet-essentiële onderdelen van Richtlijn 2001/112/EG aan de technische vooruitgang en de recentste ontwikkelingen bij de betrokken internationale normen. De delegatie van de bevoegdheden moet uitdrukkelijk worden omschreven.
- (5) Richtlijn 2001/112/EG moet dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Wijziging van Richtlijn 2001/112/EG

Richtlijn 2001/112/EG wordt als volgt gewijzigd:

- (1) In artikel 3 worden de leden 3 en 4 vervangen door:

“3. Voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroen- en limoensap onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 2, wordt de productbenaming aangevuld met de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes. Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding “verscheidene vruchten”, een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten.

4. Nectars en de in bijlage III vermelde specifieke producten mogen worden gezoet door suikers of honing toe te voegen. De verkoopbenaming omvat de aanduiding “gezoet” of “met toegevoegde suiker”, gevolgd door de vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter.”

- (2) Artikel 4 wordt vervangen door:

⁵ PB L 124 van 25.5.2000, blz. 66.

“Artikel 4

Op de etikettering van in bijlage I, deel I, punt 2, bedoeld geconcentreerd vruchtensap dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, wordt de aanwezige hoeveelheid toegevoegd citroensap, limoensap of op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven* toegelaten voedingszuren vermeld. Deze vermelding wordt aangebracht op de verpakking, op een aan de verpakking gehecht etiket of op een begeleidend document.

* PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.”

- (3) Artikel 7 wordt vervangen door:

“Artikel 7

Om deze richtlijn aan de technische vooruitgang aan te passen en rekening te houden met de ontwikkelingen bij de betrokken internationale normen, mag de Commissie via gedelegeerde handelingen de bijlagen wijzigen, met uitzondering van bijlage I, deel I, en van bijlage II.

Als aan de Commissie gedelegeerde bevoegdheden worden verleend, handelt zij volgens de procedure van artikel 7 bis.”

- (4) Het volgende artikel 7 bis wordt ingevoegd:

“Artikel 7 bis

1. De bevoegdheid tot vaststelling van de in deze richtlijn bedoelde gedelegeerde handelingen wordt aan de Commissie verleend voor onbepaalde tijd.

Zodra de Commissie een gedelegeerde handeling vaststelt, stelt zij het Europees Parlement en de Raad daarvan tegelijk in kennis.

2. De in lid 1 bedoelde bevoegdheidsdelegatie kan door het Europees Parlement of de Raad te allen tijde worden ingetrokken.

De instelling die een interne procedure is begonnen om te besluiten of zij de bevoegdheidsdelegatie wenst in te trekken, brengt de andere instelling en de Commissie hiervan binnen een redelijke termijn voordat een definitief besluit wordt genomen, op de hoogte en geeft daarbij aan welke gedelegeerde bevoegdheden mogelijk worden ingetrokken en waarom.

Het besluit tot intrekking maakt een einde aan de delegatie van de bevoegdheden die in dat besluit worden vermeld. Het besluit treedt onmiddellijk in werking of op een latere datum die in dat besluit wordt vermeld. Het laat de geldigheid van reeds in werking zijnde gedelegeerde handelingen onverlet. Het wordt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bekendgemaakt.

3. Het Europees Parlement of de Raad kan tegen een gedelegeerde handeling bezwaar maken binnen twee maanden na de datum van kennisgeving. Op initiatief van het Europees Parlement of de Raad kan deze periode met een maand worden verlengd.

Als bij het verstrijken van deze termijn het Europees Parlement noch de Raad bezwaar heeft gemaakt tegen de gedelegeerde handeling, wordt deze bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* en treedt zij in werking op de daarin vermelde datum.

Als het Europees Parlement en de Raad de Commissie hebben meegedeeld dat zij voornemens zijn geen bezwaar aan te tekenen, mag de gedelegeerde handeling vóór het verstrijken van deze termijn worden gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* en in werking treden.

Als het Europees Parlement of de Raad tegen een gedelegeerde handeling bezwaar maakt, treedt die niet in werking. De instelling die bezwaar maakt, motiveert haar bezwaar tegen de gedelegeerde handeling.”

- (5) Artikel 8 wordt ingetrokken.
- (6) De bijlagen worden vervangen door de tekst in de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

Omzetting

- 1. De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk 18 maanden na de inwerkingtreding aan deze richtlijn te voldoen. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onverwijld mee, alsmede een transponeringstabel ter weergave van het verband tussen die bepalingen en deze richtlijn.

Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

- 2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijke bepalingen van intern recht mee die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 3

Inwerkingtreding

Deze richtlijn treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 4

Geadresseerden

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te [...]

Voor het Europees Parlement
De voorzitter
[...]

Voor de Raad
De voorzitter
[...]

BIJLAGE

“BIJLAGE I

PRODUCTBENAMINGEN EN DEFINITIES VAN PRODUCTEN EN KENMERKEN

I DEFINITIES

1. a) Vruchtensap

Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevriezing houdbaar gemaakte vruchten van één of meer soorten, dooreen gemengd, en dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen (lemmetjes) mag evenwel worden gewonnen uit de hele vrucht.

Sommige sappen kunnen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, welke normaal niet in het sap worden verwerkt; stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen die niet met goede bereidingspraktijken kunnen worden verwijderd, worden evenwel getolereerd.

Bij de productie van vruchtensap is het toegestaan vruchtensap met vruchtenmoes te mengen.

b) Uit sapconcentraat verkregen vruchtensap

Het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als omschreven in deel I, punt 2, te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water*.

Het vastestofgehalte van het eindproduct moet stroken met de in bijlage V vermelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd sap.

Als voor de bereiding van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap gebruik wordt gemaakt van een vrucht die niet in bijlage V is vermeld, is de minimumbrixwaarde van het gereconstitueerde sap de brixwaarde van het sap dat is geëxtraheerd uit de voor de bereiding van het concentraat gebruikte vrucht.

Voor zwarte bes, guave, mango en passievrucht gelden de minimumbrixwaarden uitsluitend voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerd vruchtenmoes die in de Europese Unie zijn geproduceerd.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Het sap wordt bereid via passende procedés die ervoor zorgen dat de essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten van dezelfde soort worden behouden.

Bij de productie van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap is het toegestaan vruchtensap en/of geconcentreerd vruchtensap te mengen met vruchtenmoes en/of geconcentreerd vruchtenmoes.

2. Geconcentreerd vruchtensap

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, moet ten minste 50% van het water worden verwijderd.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensapconcentraat is toegestaan.

3. Door waterextractie verkregen vruchtensap

Het product dat wordt verkregen door diffusie in water van:

- volledige pulpvruchten waarvan het sap niet via fysische procedés kan worden geëxtraheerd, of
- gedehydrateerde volledige vruchten.

Dergelijke producten kunnen worden geconcentreerd en gereconstitueerd. Het vastestofgehalte van het eindproduct moet stroken met de in bijlage V vermelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd sap.

4. Gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water.

5. Vruchtennectar

Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen door water en/of suikers en/of honing toe te voegen aan de in deel I, punten 1, 2, 3 en 4, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerd vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten en dat bovendien in overeenstemming is met bijlage IV.

Bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suiker of met geringe energiewaarde kunnen de suikers volledig of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan de vruchtennectar is toegestaan.

II. TOEGESTANE INGREDIËNTEN, BEHANDELINGEN EN STOFFEN

1. Samenstelling

De onder “botanische naam” in bijlage V vermelde soorten moeten worden gebruikt bij de bereiding van vruchtensap, vruchtenmoes en vruchtennectar waarop de productbenaming van de desbetreffende vrucht of de gebruikelijke naam van het product is aangebracht. Voor vruchtensoorten die niet in bijlage V zijn vermeld, moet de correcte botanische naam of de gebruikelijke naam worden gebruikt.

De brixwaarde voor vruchtensap is die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd; deze waarde mag niet worden gewijzigd, behalve als er wordt gemengd met sap van dezelfde vruchtensoort.

Bij de in bijlage V vastgestelde minimumbrixwaarde wordt geen rekening gehouden met de vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

2. Toegestane ingrediënten

- Vitaminen en mineralen die bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen** zijn toegestaan, mogen worden toegevoegd.
- Weer aan vruchtensap, nectar, uit sapconcentraat verkregen vruchtensap en geconcentreerd vruchtensap toegevoegde aroma's, pulp en cellen mogen/mag afkomstig zijn van dezelfde vruchtensoort.
- Uitsluitend voor druivensap mogen de wijnsteenzure zouten weer op niveau worden gebracht.
- Toevoeging van suikers en/of honing is slechts toegestaan voor nectars (hoogstens 20% van het totale gewicht van het eindproduct) en voor sommige specifieke producten als vermeld in bijlage III.
- Om de zure smaak te corrigeren, is het toegestaan aan de in de deel I, punten 1, 2, 3, 4 en 5, omschreven producten citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap toe te voegen tot een in watervrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter sap.
- Koolzuurgas is, als ingrediënt, toegestaan.

Aan tomatensap en uit sapconcentraat verkregen tomatensap mogen zout, specerijen en aromatische kruiden worden toegevoegd.

Voor de in bijlage III vermelde specifieke producten is het verboden zowel suikers als citroen- of limoensap, al dan niet geconcentreerd, of op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 toegelaten voedingszuren aan eenzelfde product toe te voegen.

3. Toegestane behandelingen en stoffen

- Mechanische extractieprocedés.
- De gebruikelijke fysische procedés, inclusief waterextractie (diffusie - “in line”-procedé) uit de eetbare delen van andere vruchten dan druiven voor de

bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen geconcentreerde vruchtensap voldoet aan deel I, punt 1.

- Voor druivensap is, indien de druiven zijn gezwaveld door middel van zwaveldioxide, ontzwavelen door middel van fysische procedés toegestaan op voorwaarde dat de totale hoeveelheid SO₂ in het eindproduct niet meer dan 10 mg/l bedraagt.
- Enzympreparaten: pectinasen (voor de afbraak van pectine), proteinasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008.
- Voedingsgelatine.
- Tannine.
- Silicasol.
- Houtskool.
- Stikstof.
- Adsorberende klei (bentoniet).
- Chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (bijv. perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpyrrolidon, polystyreen) die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG***.
- Chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan de richtlijnen inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosachariden) of mineralen wordt aangetast.

* PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

** PB L 404 van 30.12.2006, blz. 26.

*** PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

BIJLAGE II

DEFINITIES VAN DE GRONDSTOFFEN

Voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. Vrucht

Voor de toepassing van deze richtlijn worden tomaten ook als vruchten beschouwd.

2. Vruchtenmoes

Het vergistbare maar niet gegiste product dat via passende fysische procedés als zeven, pletten of malen is verkregen uit de eetbare delen van de hele of geschildde vrucht, zonder verwijdering van het sap.

De vrucht moet gezond zijn, de juiste mate van rijpheid hebben en vers zijn of zijn verduurzaamd door middel van fysische procedés of behandelingen die overeenkomstig de ter zake geldende voorschriften van de Europese Unie zijn toegepast.

3. Geconcentreerd vruchtenmoes

Het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

Geconcentreerd vruchtenmoes mag gereconstitueerde aroma's bevatten die door middel van passende fysische procedés als omschreven in deel II, punt 3, moeten zijn verkregen en allemaal afkomstig moeten zijn van dezelfde vruchtensoort.

4. Aroma

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 worden te reconstitueren aroma's tijdens de verwerking van de betrokken vruchten verkregen door middel van passende fysische procedés. Deze fysische procedés mogen worden toegepast om de kwaliteit van het aroma te behouden, te verduurzamen of te stabiliseren; tot deze procedés behoren onder meer persing, extractie, distillering, filtrering, adsorptie, evaporatie, fractionering en concentrering.

Het aroma wordt verkregen uit de eetbare delen van de vrucht; het kan evenwel ook gaan om koudgeperste olie uit schillen van citrusvruchten of om een samenstelling op basis van pitten.

5. Suikers

- de in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad* omschreven suikers,
- fructosestroop,
- van vruchten afkomstige suikers.

6. Honing

Het in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad** omschreven product.

7. Pulp of cellen

De producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat de sapzakjes zijn die worden verkregen uit het endocarpium, als pulp of cellen worden beschouwd.

* PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.

** PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.

BIJLAGE III

BIJZONDERE BENAMINGEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN DIE IN BIJLAGE I VOORKOMEN

a) “vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b) “Süßmost”

De benaming “Süßmost” mag alleen in samenhang met de benamingen “Fruchtsaft” of “Fruchtnektar” worden gebruikt:

- voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;
- voor vruchtensap dat verkregen is uit appelsen of peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelsen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

c) “succo e polpa” of “sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerd vruchtenmoes;

d) “aeblemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

e) - “sur... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensoort, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte bessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

- “sød... saft” of “sødet... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensoort, voor uit diezelfde vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 gram suiker per liter is toegevoegd;

f) “äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

g) “mosto”, als synoniem van druivensap;

h) “seabuckthorn berries”, *Hippophae rhamnoides* L, voor sap van duindoornbessen.

BIJLAGE IV

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Nectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
I. Vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is	
Passievruchten	25
Gele terongs (Solynum quitoense)	25
Zwarte bessen	25
Witte bessen	25
Rode bessen	25
Kruisbessen	30
Duindoornbessen	25
Sleepruimen	30
Pruimen	30
Kwetsen	30
Lijsterbessen	30
Rozenbottels	40
Zure kersen (morellen)	35
Andere kersen	40
Bosbessen	40
Vlierbessen	50
Frambozen	40
Abrikozen	40
Aardbeien	40
Braambessen	40
Veenbessen	30
Kweeperen	50
Citroenen en limoenen (lemmetjes)	25
Andere vruchten van deze categorie	25
II. Zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is	
Mango's	25
Bananen	25
Guaves	25
Papaja's	25

Litchi's	25
Azarolmispels	25
Zuurzakken	25
Nectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Imbu-mombinpruimen	25
Andere vruchten van deze categorie	25
III. Vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is	
Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, met uitzondering van citroenen en limoenen (lemmetjes)	50
Ananassen	50
Tomaten	50
Andere vruchten van deze categorie	50

BIJLAGE V

MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN GERECONSTITUEERD VRUCHTENMOES

<u>Gewone naam van de vrucht</u>	<u>Botanische naam</u>	<u>Minimumbrixwaarden voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerd vruchtenmoes</u>
Appel*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikoos**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaan**	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (met uitzondering van “plantains”)	21,0
Zwarte bes*	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Druif*	<i>Vitis vinifera</i> L. of hybriden daarvan <i>Vitis labrusca</i> L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guave**	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Citroen*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango**	<i>Manifera indica</i> L.	15,0
Sinaasappel*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Perzik**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Peer**	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboos*	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Zure kers*	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Aardbei*	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomaat	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarijn*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Voor de met een asterisk (*) aangegeven producten die tot sap worden verwerkt, wordt een minimale relatieve dichtheid bepaald ten opzichte van water bij 20/20°C.

Voor de met twee asterisken aangegeven producten (**) die tot moes worden verwerkt, wordt slechts een minimale ongecorrigeerde brixwaarde (zonder zuurcorrectie) bepaald.”