

Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

► **B**

RICHTLIJN 2001/112/EG VAN DE RAAD

van 20 december 2001

inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

(PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <u>M1</u>	Verordening (EG) nr. 1182/2007 van de Raad van 26 september 2007	L 273	1	17.10.2007
► <u>M2</u>	Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008	L 354	7	31.12.2008
► <u>M3</u>	Richtlijn 2009/106/EG van de Commissie van 14 augustus 2009	L 212	42	15.8.2009
► <u>M4</u>	Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad van 19 april 2012	L 115	1	27.4.2012
► <u>M5</u>	Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1040/2014 van de Commissie van 25 juli 2014	L 288	1	2.10.2014



RICHTLIJN 2001/112/EG VAN DE RAAD

van 20 december 2001

inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 37,

Gezien het voorstel van de Commissie, ⁽¹⁾

Gezien het advies van het Europees Parlement, ⁽²⁾

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal, ⁽³⁾

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen met het oog op het vrije verkeer van deze producten op de interne markt, overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh van 11 en 12 december 1992, die door de conclusies van de Europese Raad van Brussel van 10 en 11 december 1993 zijn bevestigd.
- (2) Richtlijn 93/77/EEG van de Raad van 21 september 1993 betreffende vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten ⁽⁴⁾, strekte tot codificatie van Richtlijn 75/726/EEG ⁽⁵⁾.
- (3) Indertijd is ter motivering van Richtlijn 75/726/EEG en van Richtlijn 93/77/EEG aangevoerd dat verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en vruchtennectars oneerlijke concurrentievoorwaarden konden scheppen waardoor de consument kon worden misleid, en dat die verschillen derhalve een rechtstreekse weerslag konden hebben op de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt.
- (4) Bij Richtlijn 75/726/EEG zijn bijgevolg gemeenschappelijke voorschriften vastgesteld met betrekking tot de samenstelling, het gebruik van gereserveerde benamingen, de bereidingsspecificaties en de etikettering van de genoemde producten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te garanderen.
- (5) Richtlijn 93/77/EEG moet terwille van de duidelijkheid geheel worden herzien om de voorschriften betreffende de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten toegankelijker te maken.
- (6) Richtlijn 93/77/EEG moet voorts worden aangepast aan de algemene gemeenschapswetgeving inzake levensmiddelen, met name de wetgeving met betrekking tot etikettering, kleurstoffen, zoetstoffen en andere toegestane additieven.

⁽¹⁾ PB C 231 van 9.8.1996, blz. 14.

⁽²⁾ PB C 279 van 1.10.1999, blz. 92.

⁽³⁾ PB C 56 van 24.2.1997, blz. 20.

⁽⁴⁾ PB L 244 van 30.9.1993, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 1994.

⁽⁵⁾ PB L 311 van 1.12.1975, blz. 40.

▼B

- (7) Het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame⁽¹⁾, en in het bijzonder artikel 7, leden 2 en 5, moet behoudens bepaalde voorwaarden worden toegepast; duidelijk dient te worden aangegeven wanneer een product een mengsel is van vruchtensap en uit sapconcentraat verkregen vruchtensap, en, wat vruchtnectar betreft, wanneer deze geheel 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 die van de gebruikte uit sapconcentraat verkregen vruchtensappen voorkomen.
- (8) Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 90/496/EEG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen⁽²⁾, is de toevoeging van vitaminen aan de in deze richtlijn omschreven producten in bepaalde lidstaten toegestaan, maar er wordt niet overwogen deze mogelijkheid tot de gehele Gemeenschap uit te breiden; het staat de lidstaten in deze omstandigheden vrij de toevoeging van vitaminen en van mineralen als onderdeel van het productieproces toe te staan dan wel te verbieden, maar overeenkomstig de uit het Verdrag voortvloeiende regels en beginselen moet het beginsel van het vrije verkeer van goederen binnen de Gemeenschap in ieder geval in acht worden genomen.
- (9) Onverminderd het subsidiariteits- en het evenredigheidsbeginsel van artikel 5 van het Verdrag, kan de doelstelling om gemeenschappelijke definities en voorschriften voor de betreffende producten vast te stellen en de bepalingen in overeenstemming te brengen met de algemene communautaire wetgeving inzake levensmiddelen, niet voldoende door de lidstaten worden bereikt en kan bijgevolg vanwege de aard van de richtlijn beter op communautair niveau worden bereikt; deze richtlijn gaat niet verder dan nodig is om bovengenoemde doelstelling te verwezenlijken.
- (10) De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden⁽³⁾.
- (11) Teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, mogen de lidstaten geen nationale bepalingen aannemen waarin deze richtlijn niet voorziet,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten.

⁽¹⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

⁽²⁾ PB L 276 van 6.10.1990, blz. 40.

⁽³⁾ PB L 184 van 7.7.1999, blz. 23.

▼ M4

De in bijlage I omschreven producten zijn onderworpen aan de bepalingen van het uniale recht die gelden voor levensmiddelen, zoals Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ⁽¹⁾, tenzij in deze richtlijn anders wordt bepaald.

▼ B*Artikel 3*

Richtlijn 2000/13/EG is op de in bijlage I omschreven producten van toepassing onder de volgende voorwaarden.

1. a) De in bijlage I genoemde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten, onverminderd het onder b) bepaalde, in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.
- b) Bij wijze van alternatief voor de onder a) bedoelde productnamen wordt in bijlage III een lijst van bijzondere benamingen gegeven. Deze bijzondere benamingen mogen worden gebruikt in de talen en onder de voorwaarden als vermeld in bijlage III.
2. Wanneer het product afkomstig is van één enkele soort vruchten, dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord „vruchten”.

▼ M4

3. Voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroen- en/of limoensap onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 2, bestaat de productbenaming uit de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes, zoals vermeld in de lijst van ingrediënten. 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.

▼ B

5. Reconstitutie in de oorspronkelijke toestand van de in bijlage I, deel I, omschreven producten door middel van de daartoe strikt noodzakelijke stoffen, heeft niet de verplichting tot gevolg een lijst van de voor dit doel gebruikte ingrediënten op het etiket te vermelden.

De toevoeging van extra pulp of cellen, zoals omschreven in bijlage II, aan het vruchtensap, wordt op de etikettering vermeld.

⁽¹⁾ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

▼ B

6. Onverminderd het bepaalde in artikel 7, leden 2 en 5, van Richtlijn 2000/13/EG wordt voor mengsels van vruchtensap en uit een concentraat verkregen vruchtensap, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit een of meer geconcentreerde producten werd verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding ►**M3** „uit sapconcentra(a)t(en)” ◀ dan wel ►**M3** „gedeeltelijk uit sapconcentra(a)t(en)” ◀ aangebracht. Deze vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de benaming aangebracht.
7. Voor vruchtennectars omvat de etikettering de aanduiding van het minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door middel van de vermelding „vruchtgehalte: ten minste ... %”. Deze vermelding wordt in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming aangebracht.

▼ M4*Artikel 4*

De etikettering van het in bijlage I, deel I, punt 2, bedoelde geconcentreerde vruchtensap dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, vermeldt de aanwezigheid en de hoeveelheid van 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 ⁽¹⁾ toegelaten voedingszuren. Deze vermelding wordt aangebracht op een van de volgende plaatsen:

- op de verpakking;
- op een aan de verpakking gehecht etiket, of
- op een begeleidend document.

▼ B*Artikel 5*

Voor de in bijlage I omschreven betreffende producten nemen de lidstaten geen nationale bepalingen waarin deze richtlijn niet voorziet.

▼ M4

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 in de Unie op de markt worden gebracht.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

▼B*Artikel 6*

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelen- additieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ⁽¹⁾, mogen voor de bereiding van de in deel I van bijlage I omschreven producten uitsluitend de in deel II van bijlage I genoemde behandelingen en stoffen en de met bijlage II in overeenstemming zijnde grondstoffen worden gebruikt. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan het bepaalde in bijlage IV.

▼M4*Artikel 7*

Om de bijlagen bij deze richtlijn aan te passen aan de ontwikkelingen op het gebied van de relevante internationale normen en rekening te houden met de technische vooruitgang, is de Commissie bevoegd overeenkomstig artikel 7 bis gedelegeerde handelingen vast te stellen om de bijlagen bij deze richtlijn te wijzigen, met uitzondering van bijlage I, deel I, en van bijlage II.

Artikel 7 bis

1. De bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend onder de in dit artikel vermelde voorwaarden.

2. De in artikel 7 bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend voor een termijn van vijf jaar met ingang van 28 oktober 2013. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen deze verlenging verzet.

3. De in artikel 7 verleende bevoegdheidsdelegatie kan te allen tijde door het Europees Parlement of de Raad worden ingetrokken.

Het besluit tot intrekking beëindigt de delegatie van de in dat besluit genoemde bevoegdheid. Het besluit wordt van kracht op de dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* of op een latere datum die in dat besluit wordt vermeld. Het laat de geldigheid van reeds van kracht zijnde gedelegeerde handelingen onverlet.

4. Zodra de Commissie een gedelegeerde handeling heeft vastgesteld, doet zij daarvan gelijktijdige kennisgeving aan het Europees Parlement en de Raad.

⁽¹⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG (PB L 237 van 10.9.1994, blz. 1).

▼M4

5. Een overeenkomstig artikel 7 vastgestelde gedelegeerde handeling treedt alleen in werking indien het Europees Parlement noch de Raad daartegen binnen een termijn van twee maanden na de kennisgeving van de handeling aan het Europees Parlement en de Raad bezwaar heeft gemaakt, of indien zowel het Europees Parlement als de Raad vóór het verstrijken van die termijn de Commissie hebben meegedeeld dat zij daartegen geen bezwaar zullen maken. Op initiatief van het Europees Parlement of de Raad wordt die termijn met twee maanden verlengd.

▼B*Artikel 9*

Richtlijn 93/77/EEG wordt ingetrokken met ingang van 12 juli 2003.

Verwijzingen naar Richtlijn 93/77/EEG gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 10

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 12 juli 2003 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, voorzover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en voorschriften voldoen, met ingang van 12 juli 2003 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 12 juli 2004 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig Richtlijn 93/77/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

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

Artikel 11

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 12

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

▼ **M4***BIJLAGE I***PRODUCTBENAMINGEN EN DEFINITIES VAN PRODUCTEN EN KENMERKEN****I. DEFINITIES****1. a) Vruchtensap**

Het vergistbare maar niet gegiste product verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevroering verduurzaamde vruchten van één of meer soorten, dooreen gemengd, 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 vruchtensap soort 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.

Wanneer sappen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, mogen er geen stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen in het sap worden verwerkt. Deze bepaling is niet van toepassing wanneer stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen niet met goede vervaardigingspraktijken kunnen worden verwijderd.

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 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⁽¹⁾.

Het gehalte oplosbare vaste stof 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.

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

Het uit sapconcentraat verkregen vruchtensap 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 geconcentreerde vruchtenmoes.

⁽¹⁾ PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

▼ M4**2. Geconcentreerd vruchtensap**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten 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 daarin aanwezige water worden verwijderd.

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

3. Door waterextractie verkregen vruchtensap

Het product verkregen door diffusie in water van:

- volledige pulpvruchten waarvan het sap via geen enkel fysisch procedé kan worden geëxtraheerd, of
- gedehydrateerde volledige vruchten.

4. Gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder

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

5. Vruchtennectar

Het vergistbare maar niet gegiste product dat:

- wordt verkregen door water met of zonder toevoeging van suikers en/of honing toe te voegen aan de in punten 1 tot en met 4, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten, en
- in overeenstemming is met bijlage IV.

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen⁽¹⁾ kunnen bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suikers of met verminderde energiewaarde 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.

⁽¹⁾ PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9.

▼ M4

Bij de in bijlage V vastgestelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerde vruchtenmoes wordt geen rekening gehouden met de oplosbare vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

2. Toegestane ingrediënten

Aan de in deel I vermelde producten mogen uitsluitend de volgende ingrediënten worden toegevoegd:

- vitamines 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 ⁽¹⁾ zijn toegestaan;
- levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn toegestaan;

en bovendien:

- voor vruchtensap, uit sapconcentraat verkregen vruchtensap en geconcentreerd vruchtensap: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen;
- voor druivensap: gereconstitueerde wijnsteenzure zouten;
- voor vruchtennectars: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot 20 % van het totale gewicht van het eindproduct; en/of zoetstoffen;

De claim dat aan een vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als omschreven in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een vruchtennectar van nature suikers bevat, moet ook de volgende vermelding op het etiket staan: „bevat van nature aanwezige suikers”;

- voor de producten als vermeld in bijlage III, punt a), punt b), eerste streepje, punt c), punt e), tweede streepje, en punt h): suikers en/of honing;
- voor de in de deel I, punten 1 tot en met 5, omschreven producten, om de zure smaak te corrigeren: citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een in waterdrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap;
- voor tomatensap en uit sapconcentraat verkregen tomatensap: zout, specerijen en aromatische kruiden.

3. Toegestane behandelingen en stoffen

De in deel I vermelde producten mogen uitsluitend aan de volgende behandelingen worden onderworpen en aan deze producten mogen uitsluitend de volgende stoffen worden toegevoegd:

⁽¹⁾ PB L 404 van 30.12.2006, blz. 26.

▼ M4

- 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 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), proteïnasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen ⁽¹⁾;
- voedingsgelatine;
- tannine;
- silicasol;
- houtskool;
- stikstof;
- bentoniet als adsorberende klei;
- chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (met inbegrip van 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 ⁽²⁾;
- chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 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;

▼ M5

- plantaardige eiwitten uit tarwe, erwten of aardappelen voor het klaren.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7.

⁽²⁾ PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

▼ **M4***BIJLAGE II***DEFINITIES VAN DE GRONDSTOFFEN**

Voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. **Vrucht**

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

De vrucht moet gezond zijn, de juiste mate van rijpheid hebben en vers zijn of zijn verduurzaamd door middel van fysische procedés of behandeling(en), met inbegrip van behandeling(en) na de oogst die overeenkomstig het Unierecht zijn uitgevoerd.

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 geschildte vrucht, zonder verwijdering van het sap.

3. **Geconcentreerde vruchtenmoes**

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

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

4. **Aroma**

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel-ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen⁽¹⁾ worden te reconstitueren aroma's tijdens de verwerking van de 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 samenstellingen op basis van pitten.

5. **Suikers**

— de in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers⁽²⁾ omschreven suikers;

— fructosestroop;

— van vruchten afkomstige suikers.

6. **Honing**

Het in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing⁽³⁾ 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.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34.

⁽²⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.

⁽³⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.

▼ **M4***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 geconcentreerde vruchtenmoes;
- d) „æblemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;
- e) — „sur ... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensort, 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 vruchtensort, voor uit diezelfde vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 g suiker per liter is toegevoegd;
- f) „äppelmust/äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;
- g) „mosto”, als synoniem van druivensap;
- h) „smiltsērķšķu sula ar cukuru” of „astelpaju mahl suhkruga” of „słodzony sok z rokitnika”, voor sappen verkregen uit duindoornbessen waaraan ten hoogste 140 g suiker per liter is toegevoegd.

▼ **M4***BIJLAGE IV***BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS**

Vruchtennectar 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 (Solanum tomentosum)	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

▼ **M4**

Vruchtennectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
Papaja's	25
Lychees	25
Azarolmispels	25
Zuurzakken	25
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Umbu	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

▼ **M4**

BIJLAGE V

MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN GERECONSTITUEERDE VRUCHTENMOES

Gewone naam van de vrucht	Botanische naam	Minimumbrixwaarden
Appel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikoos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (met uitzondering van „plantains”)	21,0
Zwarte bes (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Druif (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. of hybriden daarvan <i>Vitis labrusca</i> L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citroen (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Sinaasappel (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
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.