

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDS DIREKTIV 2012/12/EU

2017/EØS/51/19

av 19. april 2012

om endring av rådsdirektiv 2001/112/EF om fruktjuice og enkelte lignende produkter beregnet på konsum(*)

EUROPAPARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPEISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte, særlig artikkel 43 nr. 2,

under henvisning til forslag fra Europakommisjonen,

etter oversending av utkast til regelverksakt til de nasjonale parlamentene,

under henvisning til uttalelse fra Den europeiske økonomiske og sosiale komité⁽¹⁾,

etter den ordinære regelverksprosessen⁽²⁾ og

ut fra følgende betraktninger:

1) For å verne forbrukernes interesser og styrke den frie omsetningen av fruktjuice og enkelte lignende produkter innenfor Unionen er det i rådsdirektiv 2001/112/EF⁽³⁾ fastsatt særlige bestemmelser med hensyn til produksjon, sammensetning og merking av de berørte produktene. Disse bestemmelsene bør tilpasses den tekniske utviklingen, og i den grad det er mulig bør det tas hensyn til utviklingen i gjeldende internasjonale standarder, særlig Codex General-standard for fruktjuice og fruktnektarer (Codex Stan 247-2005), som ble vedtatt av Codex Alimentarius-kommisjonen på dens 28. møte 4.-9. juli 2005 (heretter kalt Codex-standard). Codex-standard inneholder særlig krav til kvaliteten på og merkingen av fruktjuice og lignende produkter.

2) Uten at det berører bestemmelsene i europaparlaments- og rådsdirektiv 2000/13/EF av 20. mars 2000 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om merking og presentasjon av samt reklamering for næringsmidler⁽⁴⁾, er det nødvendig å endre de særlige bestemmelsene i direktiv 2001/112/EF med hensyn til merking av fruktjuice og lignende produkter for å gjenspeile de nye reglene om godkjente ingredienser, for eksempel de som angår tilsetning av sukkerarter, som ikke lenger er tillatt for fruktjuice. For andre produkter skal tilsetning av sukkerarter fortsatt merkes i samsvar med direktiv 2000/13/EF.

3) Den ernæringsmessige påstanden «uten tilsatt sukker» som er oppført i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1924/2006 av 20. desember 2006 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler⁽⁵⁾, er svært lenge blitt brukt i tilknytning til fruktjuice. Som følge av de nye kravene til fruktjuices sammensetning som fastsettes i dette direktiv, kan det faktum at denne påstanden etter en overgangsperiode forsvinner fra en dag til en annen, medføre at det ikke umiddelbart er mulig å skille klart mellom fruktjuice og andre drikker med hensyn til tilsetning av sukkerarter i produktene, noe som vil være negativt for fruktjuicesektoren. For å gi næringen mulighet til å informere forbrukerne på en god måte bør det i en begrenset periode være mulig å bruke en angivelse som sier at ingen fruktjuicer inneholder tilsatt sukker.

4) For å bringe vedleggene til direktiv 2001/112/EF i samsvar med utviklingen i gjeldende internasjonale standarder og for å ta hensyn til den tekniske utviklingen, bør myndighet til å vedta rettsakter i samsvar med artikkel 290 i traktaten om Den europeiske unions virkemåte delegeres til Kommisjonen når det gjelder endring av nevnte vedlegg, med unntak av vedlegg I del I og vedlegg II. Det er særlig viktig at Kommisjonen holder hensiktsmessige samråd under sitt

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 115 av 27.4.2012, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 62/2013 av 3. mai 2013 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 61 av 31.10.2013, s. 18.

⁽¹⁾ EUT C 84 av 17.3.2011, s. 45.

⁽²⁾ Europaparlamentets holdning av 14. desember 2011 (ennå ikke offentliggjort i EUT) og rådsbeslutning av 8. mars 2012 (ennå ikke offentliggjort i EUT).

⁽³⁾ EFT L 10 av 12.1.2002, s. 58.

⁽⁴⁾ EFT L 109 av 6.5.2000, s. 29.

⁽⁵⁾ EUT L 404 av 30.12.2006, s. 9.

forberedende arbeid, herunder på ekspertnivå. Kommisjonen bør ved forberedelse og utarbeiding av delegerte rettsakter sikre at relevante dokumenter oversendes Europaparlamentet og Rådet samtidig, til rett tid og på en egnet måte.

- 5) For å gi medlemsstatene mulighet til å vedta de nasjonale lover og forskrifter som er nødvendige for å etterkomme dette direktiv, bør det fastsettes en innarbeidingsperiode på 18 måneder. I løpet av denne perioden skal kravene i direktiv 2001/112/EF, uten endringene som innføres med dette direktiv, fortsatt gjelde.
- 6) For å ta hensyn til interessene til de økonomiske aktørene som bringer i omsetning og merker sine produkter i samsvar med de kravene som gjelder før innføringen av de nasjonale bestemmelsene som skal innarbeide dette direktiv, er det nødvendig å fastsette egnede overgangstiltak. Dette direktiv bør derfor åpne for at nevnte produkter fortsatt kan markedsføres i en begrenset periode utover innarbeidingsperioden.
- 7) Ettersom målet for dette direktiv, som er å tilpasse direktiv 2001/112/EF til den tekniske utviklingen samtidig som det tas hensyn til Codex-standarden, ikke kan nås i tilstrekkelig grad av medlemsstatene og derfor bedre kan nås på unionsplan, kan Unionen treffe tiltak i samsvar med nærhetsprinsippet som fastsatt i artikkel 5 i traktaten om Den europeiske union. I samsvar med forholdsmessighetsprinsippet fastsatt i nevnte artikkel, går dette direktiv ikke lenger enn det som er nødvendig for å nå dette målet.
- 8) Direktiv 2001/112/EF bør derfor endres —

VEDTATT DETTE DIREKTIV:

Artikkel 1

Endringer av direktiv 2001/112/EF

I direktiv 2001/112/EF gjøres følgende endringer:

- 1) I artikkel 1 skal nytt ledd lyde:

«Produktene definert i vedlegg I omfattes av bestemmelser i EU-retten som gjelder for næringsmidler, som europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 178/2002 av 28. januar 2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet(*), med mindre noe annet er fastsatt i dette direktiv.

(*) EFT L 31 av 1.2.2002, s. 1.»

- 2) Artikkel 2 oppheves.
- 3) I artikkel 3 gjøres følgende endringer:

- a) Nr. 3 skal lyde:

«3) For produkter framstilt av to eller flere fruktslag, unntatt i tilfeller der det brukes sitron- og/eller limettjuice på vilkårene fastsatt i vedlegg I del II nr. 2, skal varebetegnelsen bestå av en liste over hvilke fruktslag som er brukt, i synkende størrelsesorden etter den mengden fruktjuice eller fruktpuré som er benyttet, som angitt i ingredienslisten. For produkter framstilt av tre eller flere fruktslag kan imidlertid angivelsen av de fruktslagene som er brukt, erstattes med ordene «flere frukter» eller en tilsvarende formulering, eller med opplysning om antallet fruktslag som er brukt.».

- b) Nr. 4 oppheves.

- 4) Artikkel 4 skal lyde:

«Artikkel 4

Ved merking av konsentrert fruktjuice som nevnt i vedlegg I del I nr. 2, som ikke er beregnet for leveranse til sluttforbruker, skal forekomst og mengde tilsatt sitronjuice, limettjuice eller surhetsregulerende midler tillatt i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler(*), angis. Denne opplysningen skal stå på et av følgende steder:

- på emballasjen,
- på en etikett på emballasjen, eller
- på et følgedokument.

(*) EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16.»

- 5) I artikkel 5 skal nytt ledd lyde:

«Dette direktiv får anvendelse på produktene definert i vedlegg I som bringes i omsetning i Unionen i samsvar med forordning (EF) nr. 178/2002.».

- 6) Artikkel 7 skal lyde:

«Artikkel 7

For å bringe vedleggene til dette direktiv i samsvar med utviklingen i gjeldende internasjonale standarder og ta hensyn til den tekniske utviklingen skal Kommisjonen gis

myndighet til å vedta delegerte rettsakter i samsvar med artikkel 7a for å endre vedleggene til dette direktiv, med unntak av vedlegg I del I og vedlegg II.»

7) Ny artikkel skal lyde:

«*Artikkel 7a*

1. Myndighet til å vedta delegerte rettsakter gis Kommisjonen med forbehold for vilkårene fastsatt i denne artikkel.

2. Myndighet til å vedta de delegerte rettsaktene som er nevnt i artikkel 7, skal gis Kommisjonen for en periode på fem år fra 28. oktober 2013. Kommisjonen skal utarbeide en rapport om den delegerte myndigheten senest ni måneder før utgangen av femårsperioden. Den delegerte myndigheten skal stilltiende forlenges med perioder av samme varighet med mindre Europaparlamentet eller Rådet motsetter seg slik forlengelse senest tre måneder før utgangen av hver periode.

3. Den delegerte myndigheten som er nevnt i artikkel 7 kan når som helst tilbakekalles av Europaparlamentet eller av Rådet.

En beslutning om tilbakekalling innebærer at den delegerte myndigheten som angis i beslutningen, opphører å gjelde. Den får virkning dagen etter at den er offentliggjort i Den europeiske unions tidende, eller på et senere tidspunkt angitt i beslutningen. Den berører ikke gyldigheten av delegerte rettsakter som allerede er trådt i kraft.

4. Så snart Kommisjonen vedtar en delegert rettsakt, skal den underrette Europaparlamentet og Rådet samtidig om dette.

5. En delegert rettsakt vedtatt i henhold til artikkel 7 skal tre i kraft bare dersom verken Europaparlamentet eller Rådet gjør innsigelser mot den innen to måneder fra den dag da rettsakten ble meddelt Europaparlamentet og Rådet, eller dersom både Europaparlamentet og Rådet innen utløpet av denne perioden har underrettet Kommisjonen om at de ikke akter å gjøre innsigelser. Denne perioden skal forlenges med to måneder på initiativ fra Europaparlamentet eller Rådet.»

8. Artikkel 8 oppheves.

9. Vedleggene erstattes med teksten i vedlegget til dette direktiv.

Artikkel 2

Innarbeiding i nasjonal lovgivning

1. Medlemsstatene skal innen 28. oktober 2013 vedta de lover og forskrifter som er nødvendige for å etterkomme dette direktiv. De skal umiddelbart oversende Kommisjonen teksten til disse bestemmelsene.

Når disse bestemmelsene vedtas av medlemsstatene, skal de inneholde en henvisning til dette direktiv, eller det skal vises til direktivet når de kunngjøres. Nærmere regler for henvisningen fastsettes av medlemsstatene.

Medlemsstatene skal anvende disse bestemmelsene fra 28. oktober 2013.

2. Medlemsstatene skal oversende Kommisjonen teksten til de viktigste internrettslige bestemmelser som de vedtar på det området dette direktiv omhandler.

Artikkel 3

Overgangsbestemmelser

1. Produkter som er brakt i omsetning eller merket før 28. oktober 2013 i samsvar med direktiv 2001/112/EF, kan fortsatt markedsføres fram til 28. april 2015.

2. Angivelsen «fra 28. april 2015 inneholder ingen fruktjuicer tilsatt sukker» kan til 28. oktober 2016 påføres etiketten i samme synsfelt som de varebetegnelse som er nevnt i vedlegg I del I nr. 1-4.

Artikkel 4

Ikrafttredelse

Dette direktiv trer i kraft samme dag som det er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Artikkel 5

Mottakere

Dette direktiv er rettet til medlemsstatene.

Utferdiget i Strasbourg, 19. april 2012.

For Europaparlamentet

M. SCHULZ

President

For Rådet

M. BØDSKOV

Formann

VEDLEGG

«VEDLEGG I

VAREBETEGNELSER, PRODUKTDEFINISJONER OG -EGENSKAPER

I. DEFINISJONER

1. a) **Fruktjuice**

Gjærbart, men ugjærret produkt som er framstilt av de spiselige delene av uskadd og moden frukt, av ett eller flere fruktslag, som er frisk eller konservert ved kjøling eller frysing, og som har den fargen, aromaen og smaken som er karakteristisk for juicen fra frukten den kommer fra.

Aroma, fruktmasse og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er framstilt av samme fruktslag, kan tilbakeføres til juicen.

For sitrusfrukter skal fruktjuicen komme fra endokarpen. Limettjuice kan imidlertid framstilles av hele frukten.

Dersom juicen framstilles av frukter med kjerner, frø og skall, skal ikke deler eller fragmenter av kjerner, frø og skall inngå i juicen. Denne bestemmelsen gjelder ikke i de tilfellene der deler eller fragmenter av kjerner, frø og skall ikke kan fjernes ved god framstillingspraksis.

Det er tillatt å blande fruktjuice og fruktpuré ved framstilling av fruktjuice.

b) **Fruktjuice fra konsentrat**

Produkt framstilt ved å rekonstituere konsentrert fruktjuice definert i nr. 2 med drikkevann som oppfyller kravene fastsatt i rådsdirektiv 98/83/EF av 3. november 1998 om drikkevannets kvalitet⁽¹⁾.

Innholdet av løselig tørrstoff i det ferdige produktet skal overholde den laveste Brix-verdien for rekonstituert juice som angitt i vedlegg V.

Dersom en juice fra konsentrat framstilles av en frukt som ikke er oppført i vedlegg V, skal den laveste Brix-verdien for den rekonstituerte juicen være Brix-verdien for juice som er ekstrahert fra frukten som er brukt til å framstille konsentratet.

Aroma, fruktmasse og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er framstilt av samme fruktslag, kan tilbakeføres til fruktjuice fra konsentrat.

Fruktjuice fra konsentrat framstilles gjennom egnede prosesser som bevarer de viktigste fysiske, kjemiske, organoleptiske og ernæringsmessige egenskapene hos en gjennomsnittlig juicetype fra den frukten den kommer fra.

Det er tillatt å blande fruktjuice og/eller konsentrert fruktjuice med fruktpuré og/eller konsentrert fruktpuré i framstillingen av fruktjuice fra konsentrat.

2. **Konsentrert fruktjuice**

Produkt framstilt av fruktjuice fra et eller flere fruktslag ved at en bestemt andel av vanninnholdet fjernes fysisk. Dersom produktet er beregnet for direkte konsum, skal minst 50 % av vanninnholdet fjernes.

Aroma, fruktmasse og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er framstilt av samme fruktslag, kan tilbakeføres til den konsentrerte fruktjuicen.

3. **Vannekstrahert fruktjuice**

Produkt framstilt ved vannekstraksjon av:

- kjøttfull hel frukt der juicen ikke kan ekstraheres ved fysiske prosesser eller
- dehydrerte hele frukter.

⁽¹⁾ EFT L 330 av 5.12.1998, s. 32.

4. Dehydrert fruktjuice / fruktjuice i pulverform

Produkt framstilt av fruktjuice fra et eller flere fruktslag ved at praktisk talt hele vanninnholdet fjernes fysisk.

5. Fruktnektar

Gjærbart, men ugjæret produkt som:

- er framstilt ved at det tilsettes vann med eller uten tilsetning av sukkerarter og/eller honning til de produktene som er definert i punktene 1-4, til fruktpuré og/eller konsentrert fruktpuré og/eller blandinger av slike produkter, og
- oppfyller kravene i vedlegg IV.

Uten at det berører bestemmelsene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1924/2006 av 20. desember 2006 om ernærings- og helsepåstander om næringsmidler⁽¹⁾, kan sukkerarter erstattes helt eller delvis med søtstoffer dersom fruktnektarer er framstilt uten tilsatt sukker eller med redusert energiinnhold, i samsvar med forordning (EF) nr. 1333/2008.

Aroma, fruktmasse og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er framstilt av samme fruktslag, kan tilbakeføres til fruktnektaren.

II. TILLATTE INGREDIENSER, BEHANDLINGER OG STOFFER

1. Sammensetning

De fruktslagene som tilsvarer de botaniske betegnelse i vedlegg V, skal brukes i framstillingen av fruktjuice, fruktpureer og fruktnektarer der varebetegnelsen inneholder den aktuelle fruktens navn eller det alminnelige navnet til produktet. For fruktslag som ikke er oppført i vedlegg V, skal den korrekte botaniske betegnelsen eller det alminnelige navnet brukes.

For fruktjuice skal Brix-verdien være den samme som for juice som ekstraheres fra frukten, og skal ikke endres med mindre juicen blandes med juice fra samme fruktslag.

Den laveste tillatte Brix-verdien som er fastsatt i vedlegg V for rekonstituert fruktjuice og rekonstituert fruktpuré, omfatter ikke løselig tørrstoff fra eventuelle tilsatte ingredienser og tilsetningsstoffer.

2. Tillatte ingredienser

Bare følgende ingredienser kan tilsettes produktene nevnt i del I:

- vitaminer og mineraler som er tillatt i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1925/2006 av 20. desember 2006 om tilsetning av vitaminer, mineraler og visse andre stoffer i næringsmidler⁽²⁾,
- tilsetningsstoffer i næringsmidler tillatt i samsvar med forordning (EF) nr. 1333/2008,

og dessuten:

- for fruktjuice, fruktjuice fra konsentrat og konsentrert fruktjuice: tilbakeført aroma og fruktmasse og tilbakeførte celler,
- for druejuice: tilbakeførte salter fra vinsyre,
- for fruktnektar: tilbakeført aroma og fruktmasse og tilbakeførte celler, sukkerarter og/eller honning opptil 20 % av det ferdige produktets samlede vekt og/eller søtstoffer.

En påstand om at en fruktnektar ikke er tilsatt sukker, og enhver annen påstand som antas å ha samme betydning for forbrukeren, kan bare framsettes dersom produktet ikke er tilsatt mono- eller disakkarider eller andre næringsmidler som brukes på grunn av sine søtende egenskaper, herunder søtstoffer som definert i forordning (EF) nr. 1333/2008. Dersom fruktnektaren har et naturlig innhold av sukker, bør også følgende angis på etiketten: «med et naturlig innhold av sukker»,

⁽¹⁾ EUT L 404 av 30.12.2006, s. 9.

⁽²⁾ EUT L 404 av 30.12.2006, s. 26.

- for produkter som nevnes i vedlegg III bokstav a), bokstav b) første strekpunkt, bokstav c), bokstav e) andre strekpunkt og bokstav h): sukkerarter og/eller honning,
- for produkter definert i del I nr. 1-5 for å korrigere den syrlige smaken: sitron- og/eller limettjuice og/eller konsentrert sitron- og/eller limettjuice, opptil 3 g per liter juice, uttrykt som vannfri sitronsyre,
- for tomatjuice eller tomatjuice fra konsentrat: salt, krydder og aromatiske urter.

3. Tillatte behandlinger og stoffer

Bare følgende behandlinger kan brukes på, og bare følgende stoffer kan tilsettes produktene nevnt i del I:

- mekaniske ekstraksjonsprosesser,
- vanlige fysiske prosesser, herunder vannekstraksjonsprosesser (in-line-prosesser) av den spiselige delen av andre frukter enn druer for framstilling av konsentrert fruktjuice, forutsatt at den konsentrerte fruktjuicen som er framstilt på denne måten, er i samsvar med del I nr. 1,
- for druejuice, når druene er behandlet med svoveldioksid, er avsvovling ved hjelp av fysiske prosesser tillatt, forutsatt at samlet mengde SO₂ i det ferdige produktet ikke overstiger 10 mg/l,
- enzympreparater: pektinaser (til nedbryting av pektin), proteaser (til nedbryting av proteiner) og amylaser (til nedbryting av stivelse) som oppfyller kravene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1332/2008 av 16. desember 2008 om næringsmiddelenszymer⁽¹⁾,
- gelatin til konsum,
- tanniner,
- kolloidal silisiumoksid,
- trekull,
- nitrogen,
- bentonitt som adsorberende leire,
- kjemisk inaktive filtreringshjelpemidler og fellingsmidler (herunder perlitt, vasket diatomitt, cellulose, uløselig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon og polystyren) som er i samsvar med bestemmelsene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1935/2004 av 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler⁽²⁾,
- kjemisk inaktive adsorpsjonshjelpemidler som er i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) nr. 1935/2004, og som brukes for å redusere innholdet av limonoid og naringin i juice av sitrusfrukter uten i vesentlig grad å påvirke innholdet av limonoidglukosider, syre, sukkerarter (herunder oligosakkarider) og mineraler.

⁽¹⁾ EUT L 354 av 31.12.2008, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 338 av 13.11.2004, s. 4.

VEDLEGG II

DEFINISJON AV RÅSTOFFER

I dette direktiv menes med:

1) Frukt

Alle frukter. I dette direktiv regnes også tomater som frukt.

Frukten skal være uskadd, passe moden og frisk eller konservert ved hjelp av fysiske prosesser eller behandling(er), herunder behandling etter innhøsting utført i samsvar med EU-retten.

2) Fruktpuré

Gjærbart, men ugjæret produkt som er framstilt ved egnede fysiske prosesser som sikting, mosing eller maling av den spiselige delen av hel eller skrellet frukt uten at juicen er fjernet.

3) Konsentrert fruktpuré

Produkt framstilt av fruktpuré ved at en bestemt andel av vanninnholdet fjernes fysisk.

Konsentrert fruktpuré kan ha tilbakeført aroma som er framstilt med egnede fysiske midler, som definert i vedlegg I del II nr. 3, og som kommer fra samme fruktslag.

4) Aroma

Uten at det berører bestemmelsene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1334/2008 av 16. desember 2008 om aromaer og visse næringsmiddelingsredienser med aromagivende egenskaper til bruk i og på næringsmidler⁽¹⁾, framstilles aroma for tilbakeføring under behandling av frukten ved anvendelse av egnede fysiske prosesser. Nevnte fysiske prosesser kan brukes for å bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter blant annet pressing, ekstraksjon, destillasjon, filtrering, adsorpsjon, fordamping, fraksjonering og konsentrering.

Aromaer framstilles av de spiselige delene av frukten, men kaldpresset olje fra skall av sitrusfrukter og deler av steinene kan imidlertid også brukes.

5) Sukker

- sukkerarter som definert i rådsdirektiv 2001/111/EF av 20. desember 2001 om visse typer sukker beregnet på konsum⁽²⁾,
- fruktosesirup,
- sukkerarter fra frukt.

6) Honning

Produktet som definert i rådsdirektiv 2001/110/EF av 20. desember 2001 om honning⁽³⁾.

7) Fruktmasse eller celler

Produkter framstilt av spiselige deler av frukter av samme slag uten at juicen er fjernet. For sitrusfrukter betegner fruktmasse eller celler dessuten juicesekkene som fås fra endokarpen.

⁽¹⁾ EUT L 354 av 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ EFT L 10 av 12.1.2002, s. 53.

⁽³⁾ EFT L 10 av 12.1.2002, s. 47.

VEDLEGG III

SÆRLIGE BETEGNELSER FOR VISSE PRODUKTER OPPFØRT I VEDLEGG I

- a) «vruchtendrank», for fruktnektar,
- b) «Süßmost»:
betegnelsen «Süßmost» skal bare brukes sammen med varebetegnelse «Fruchtsaft» eller «Fruchtnektar»:
- for fruktnektar som er framstilt utelukkende av fruktjuice, konsentrert fruktjuice eller en blanding av disse, og som ikke kan drikkes i naturlig tilstand på grunn av sitt høye naturlige syreinnhold,
 - for fruktjuice framstilt av epler eller av pærer, eventuelt med tilsetning av epler, uten tilsatt sukker,
- c) «succo e polpa» eller «sumo e polpa», for fruktnektar framstilt utelukkende av fruktpuré og/eller konsentrert fruktpuré,
- d) «æblemost», for eplejuice uten tilsatt sukker,
- e) – «sur ... saft», sammen med betegnelsen (på dansk) på den frukten som er brukt, for juice uten tilsatt sukker framstilt av solbær, kirsebær, røde rips, hvite rips, bringebær, jordbær eller hyllebær
- «sød ... saft» eller «sødet ... saft» sammen med betegnelsen (på dansk) på den frukten som er brukt, for juice framstilt av denne frukten, med mer enn 200 g tilsatt sukker per liter,
- f) «äppelmust/äpplemust», for eplejuice uten tilsatt sukker,
- g) «mosto», synonym for druejuice,
- h) «smiltsērķšķu sula ar cukuru» eller «astelpaju mahl suhkruga» eller «ślodzony sok z rokitnika», for juice framstilt av tindvedbær med mindre enn 140 g tilsatt sukker per liter.
-

VEDLEGG IV

SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framstilt av	Minsteinnhold av juice og/eller puré (i prosent av det ferdige produktet)
I. Frukter med syrlig juice som ikke kan drikkes i naturlig tilstand	
Pasjonsfrukt	25
Lulo	25
Solbær	25
Hvit rips	25
Rød rips	25
Stikkelsbær	30
Tindvedbær	25
Slåpetorn	30
Plommer	30
Sviskeplommer	30
Rognebær	30
Nyper	40
Surkirsebær	35
Andre kirsebær	40
Blåbær	40
Hyllebær	50
Bringebær	40
Aprikoser	40
Jordbær	40
Morbær/bjørnebær	40
Tranebær	30
Kveder	50
Sitroner og limetter	25
Annen frukt som tilhører denne kategorien	25
II. Frukter med lavt syreinnhold eller med mye fruktmasse eller kraftig aroma, med juice som ikke kan drikkes i naturlig tilstand	
Mango	25
Bananer	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Acerola (Barbadoskirsebær)	25
Surannona	25
Nettanona	25
Søteple	25
Granatepler	25
Kasjuepler	25
Rødmombin	25
Umbu	25
Annen frukt som tilhører denne kategorien	25

Fruktnektar framstilt av	Minsteinnhold av juice og/eller puré (i prosent av det ferdige produktet)
III. Frukter med juice som kan drikkes i naturlig tilstand	
Epler	50
Pærer	50
Ferskener	50
Sitrusfrukter unntatt sitroner og limetter	50
Ananas	50
Tomater	50
Annen frukt som tilhører denne kategorien	50

VEDLEGG V

LAVESTE BRIX-VERDI FOR REKONSTITUERT FRUKTJUICE OG REKONSTITUERT FRUKTPURÉ

Fruktens alminnelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Laveste Brix-verdi
Eple(*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikos(**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan(**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (unntatt pisang)	21,0
Solbær(*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Drue(*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider av denne <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider av denne	15,9
Grapefrukt(*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava(**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Sitron(*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango(**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsin(*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Pasjonsfrukt(*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Fersken(**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pære(**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas(*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Bringebær(*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkirsebær(*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordbær(*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat(*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin(*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

For produktene som er merket med en asterisk(*), som er framstilt som en juice, skal det fastsettes en laveste relativ densitet i forhold til vann ved 20/20 °C.

For produktene merket med to asterisker(**), som er framstilt som en puré, skal det bare fastsettes en laveste ukorrigert Brix-verdi (uten korreksjon for syre).»