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

►**B**

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 24 juli 1979

inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta

(79/693/EEG)

(PB L 205 van 13.8.1979, blz. 5)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Richtlijn 80/1276/EEG van de Raad van 22 december 1980	L 375	77	31.12.1980

Gewijzigd bij:

►**A1**	Toetredingsakte van Spanje en Portugal	L 302	23	15.11.1985

▼B

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 24 juli 1979

inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta

(79/693/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement [1],

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité [2],

Overwegende dat in de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen die in de Lid-Staten van kracht zijn, de samenstelling en de fabricagekenmerken van vruchtejam of -confituur, -gelei en -marmelade en van kastanjepasta zijn vastgelegd, de benamingen ervan worden gereserveerd voor de produkten die aan deze normen beantwoorden en de voorschriften met betrekking tot de etikettering en de presentatie van deze produkten zijn vastgesteld;

Overwegende dat de verschillen tussen deze nationale voorschriften het vrije verkeer van deze produkten kunnen belemmeren en tot ongelijke concurrentievoorwaarden kunnen leiden;

Overwegende dat bijgevolg gemeenschappelijke voorschriften moeten worden vastgesteld waarvan de naleving het mogelijk maakt de betrokken produkten in de gehele Gemeenschap vrij te verhandelen;

Overwegende dat vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta voor wat hun etikettering betreft onder de algemene voorschriften vallen van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame [3]; dat de onderhavige richtlijn dus kan worden beperkt tot de aanvullingen op en afwijkingen van deze algemene voorschriften;

Overwegende dat sedert kort op bepaalde markten een nieuw soort produkten met een laag suikergehalte wordt verhandeld, maar dat de industriële ontwikkeling van deze produkten nog niet ten einde is; dat de Lid-Staten derhalve in de eerste fase de mogelijkheid moet worden gelaten om deze produkten al dan niet onder de benamingen jam of confituur, gelei, marmelade of kastanjepasta te laten vallen; dat er later een communautaire regeling voor de betrokken produkten zal moeten worden uitgewerkt;

Overwegende dat, om de procedure te vereenvoudigen en te versnellen, de aanneming van technische uitvoeringsmaatregelen aan de Commissie moet worden overgelaten;

Overwegende dat voor alle gevallen waarin de Raad aan de Commissie bevoegdheden verleent voor de uitvoering van voorschriften betreffende levensmiddelen, moet worden voorzien in een procedure waarbij een nauwe samenwerking tussen de Lid-Staten en de Commissie tot stand wordt gebracht in het bij Besluit 69/414/EEG [4] ingestelde Permanente Comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat sommige der in deze richtlijn bepaalde voorschriften, in verband met technische moeilijkheden die daaruit zouden voortkomen, niet onmiddellijk kunnen worden toegepast;

Overwegende dat het derhalve nodig is, nationale bepalingen toe te passen, doch dat de situatie later opnieuw moet worden bezien ten einde de nog bestaande verschillen geleidelijk weg te werken,

---

(1) PB nr. C 7 van 12. 1. 1976, blz. 38.
(2) PB nr. C 131 van 12. 6. 1976, blz. 23.
(3) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.
(4) PB nr. L 291 van 29. 11. 1969, blz. 9.

▼B

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn geldt voor:

1. extra jam (België, Nederland) of extra confituur (België)
2. jam (België, Nederland) of confituur (België)
3. extra gelei
4. gelei
5. marmelade
6. kastanjepasta

als omschreven in bijlage I.

Artikel 2

De Lid-Staten treffen alle dienstige maatregelen opdat de in bijlage I omschreven produkten slechts in de handel kunnen worden gebracht indien zij beantwoorden aan de in deze richtlijn neergelegde definities en regels.

Artikel 3

1. De in bijlage I opgesomde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daarin omschreven produkten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof, bepaald met de refractometer, ten minste 60 % bedraagt.

2. De Lid-Staten kunnen bovendien toestaan dat op hun grondgebied de in bijlage I opgesomde benamingen worden gebruikt ter aanduiding van produkten die, terwijl zij voldoen aan de overige bepalingen van deze richtlijn, met uitzondering van die van bijlage III, deel B, een gehalte aan oplosbare droge stof hebben van minder dan 60 %.

Uiterlijk vijf jaar na de kennisgeving van deze richtlijn stelt de Raad op voorstel van de Commissie de voor de in de eerste alinea bedoelde produkten geldende communautaire regeling vast.

3. De in bijlage I, deel A, punten 2 en 4, opgesomde benamingen mogen eveneens worden gebruikt om al naar gelang van het geval de in de punten 1 en 3 van deel A omschreven produkten aan te duiden.

4. Dit artikel laat de voorschriften krachtens welke de benaming „gelei” als aanvullende aanduiding en overeenkomstig het gebruik mag worden gebezigd ter aanduiding van andere produkten die niet kunnen worden verward met die omschreven in bijlage I, onverlet.

Artikel 4

Voor de bereiding van de in bijlage I omschreven produkten mogen uitsluitend grondstoffen worden gebruikt die aan de bepalingen van bijlage II beantwoorden.

Artikel 5

Aan de in bijlage I omschreven produkten mogen uitsluitend de in bijlage III vermelde stoffen worden toegevoegd, zulks overeenkomstig de in die bijlage vermelde voorwaarden.

Artikel 6

1. De in bijlage I omschreven produkten mogen geen stoffen bevatten in zodanige hoeveelheden, dat zij een gevaar kunnen vormen voor de menselijke gezondheid.

2. Met name mag het zwaveldioxydegehalte van de in bijlage I omschreven produkten de in bijlage IV vastgestelde maxima niet overschrijden.

Artikel 7

1. a) De verkoopbenaming van de in bijlage I omschreven produkten is hun krachtens artikel 3 gereserveerde benaming.

▼B

b) De verkoopbenaming wordt aangevuld met:

i) de benaming van de gebruikte vruchtensoort of -soorten in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen; voor produkten die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten mag de benaming van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten" of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten,

ii) de benaming van de in bijlage III, deel A, punt 2, bedoelde ingrediënten.

2. a) Wanneer abrikozen die bestemd zijn voor de vervaardiging van het in bijlage I, deel A, punt 2, omschreven produkt, op andere wijzen dan door vriesdrogen gedehydreerd zijn, wordt de vermelding „gedroogde abrikozen" in de lijst van ingrediënten opgenomen.

b) Wanneer aan de in bijlage I, deel A, punten 2 en 4, omschreven produkten, bereid uit een of meer der volgende vruchtensoorten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen of pruimen, sap van rode bieten is toegevoegd, moet onder de ingrediënten „sap van rode bieten voor bijkleuring" worden vermeld.

c) Voor produkten die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten, kunnen de Lid-Staten toestaan dat de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten op de lijst van ingrediënten wordt vervangen door alleen de vermelding „vruchten".

d) Wanneer het gehalte aan residuele zwaveldioxyde meer dan 10 mg/kg bedraagt, kunnen de Lid-Staten verlangen dat de vermelding: „restant zwaveldioxyde" in de lijst van ingrediënten wordt opgenomen. Na een periode van vijf jaar te rekenen vanaf de kennisgeving van deze richtlijn onderzoekt de Commissie deze afwijking opnieuw en stelt zij de Raad, in voorkomend geval, de nodige wijzigingen voor.

3. De etikettering van de in bijlage I omschreven produkten omvat tevens de hierna volgende verplichte vermeldingen:

a) de vermelding „bereid met… g vruchten per 100 g" waarbij het vermelde cijfer aangeeft, per 100 g eindprodukt:

— de hoeveelheden pulp, puree, sap en waterige extracten die voor de bereiding van de in bijlage I, deel A, punten 1, 2, 3, 4 en 6 omschreven produkten zijn gebruikt, in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte water,

— de hoeveelheden citrusvruchten die voor de bereiding van het in bijlage I, deel A, punt 5, omschreven produkt zijn gebruikt;

b) de vermelding „totaal gehalte aan suikers:… g per 100 g" waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindprodukt bij 20 ºC aangeeft, met een tolerantie van ± 3 % tussen de werkelijke refractometrisch bepaalde waarde en de aangegeven waarde;

c) Voor produkten met een gehalte aan oplosbare droge stof van minder dan 63 %, de vermelding „na opening koel bewaren"; deze vermelding is evenwel niet verplicht voor produkten die worden aangeboden in kleine verpakkingen waarvan de inhoud normaliter in één maal wordt gebruikt en voor produkten waaraan conserveermiddelen zijn toegevoegd;

d) voor het in bijlage I, deel A, punt 5, omschreven produkt:

— dat stukjes schil bevat, de vermelding van de wijze waarop de schil is gesneden,

— dat geen stukjes schil bevat, de vermelding dat het produkt geen schil bevat.

4. De in lid 3 bedoelde vermeldingen worden in hetzelfde gezichtsveld aangebracht als de vermeldingen, bedoeld in artikel 11, lid 3, sub a), van Richtlijn 79/112/EEG.

5. De toevoeging van linksdraaiend ascorbinezuur overeenkomstig artikel 5 en bijlage III, deel B, geeft niet het recht om vitamine C te vermelden.

▼B

Artikel 8

Onverminderd de door de Gemeenschap ter zake vast te stellen voorschriften, blijft het de Lid-Staten vrij staan de etiketteringsvoorschriften vast te stellen voor de in bijlage I omschreven produkten die niet bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker te worden geleverd.

Artikel 9

1. De Lid-Staten mogen de handel in de in bijlage I omschreven produkten die overeenkomen met de in deze richtlijn vervatte definities en regels, niet verbieden, in het bijzonder door de toepassing van de nationale, niet geharmoniseerde bepalingen inzake de samenstelling, bereidingswijzen, de presentatie of de etikettering van uitsluitend deze produkten of van levensmiddelen in het algemeen.

2. Lid 1 is niet van toepassing op de niet geharmoniseerde nationale bepalingen welke gerechtvaardigd zijn uit hoofde van

— de bescherming van de volksgezondheid,

— het tegengaan van misleiding, mits deze bepalingen niet van dien aard zijn dat daardoor de toepassing van de in deze richtlijn vervatte definities en voorschriften wordt belemmerd,

— de bescherming van de industriële en commerciële eigendom, de aanduidingen van herkomst en oorsprong, alsmede het tegengaan van oneerlijke concurrentie.

Artikel 10

1. Indien een Lid-Staat aan de hand van nieuwe gegevens of een nieuwe evaluatie van bestaande gegevens, ter beschikking gekomen of tot stand gekomen na de aanneming van de onderhavige richtlijn, op basis van een uitvoerige motivering constateert dat het gebruik in de in bijlage I omschreven produkten van een van de in bijlage III, deel A, punt 2, onder b), tweede streepje, punt 2, onder c), en deel B, en in bijlage IV bedoelde stoffen, of het maximumgehalte dat mag worden gebruikt, gevaar oplevert voor de gezondheid van de mens, ook al is voldaan aan de bepalingen van deze richtlijn, kan deze Lid-Staat de toepassing van de betrokken bepalingen op zijn grondgebied tijdelijke schorsen of beperken. Hij stelt daarvan onverwijld de andere Lid-Staten en de Commissie in kennis onder opgave van de redenen die tot zijn besluit hebben geleid.

2. De Commissie onderzoekt zo spoedig mogelijk de beweegredenen die de betrokken Lid-Staat heeft opgegeven en pleegt overleg met de Lid-Staten in het kader van het Permanent Comité voor levensmiddelen; zij brengt vervolgens onverwijld advies uit en neemt passende maatregelen.

3. Indien de Commissie wijzigingen in de onderhavige richtlijn noodzakelijk acht om het hoofd te bieden aan de in lid 1 genoemde moeilijkheden en ter bescherming van de volksgezondheid, leidt zij de procedure van artikel 13 in ten einde deze wijzigingen vast te stellen; in dat geval kan de Lid-Staat die vrijwaringsmaatregelen heeft getroffen, deze handhaven totdat genoemde wijzigingen van kracht worden.

Artikel 11

Op voorstel van de Commissie stelt de Raad met eenparigheid van stemmen, voor zover nodig, de criteria vast inzake de identiteit en de zuiverheid van de in de bijlagen II en III opgesomde produkten en stoffen.

Artikel 12

De voorschriften inzake monsterneming en de analysemethoden die nodig zijn voor de controle op de samenstelling en de fabricagekenmerken van de in bijlage I omschreven produkten worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

▼B

Artikel 13

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, wordt deze procedure bij het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna te noemen het „Comité", ingeleid door de voorzitter, hetzij op diens initiatief, hetzij op verzoek van een vertegenwoordiger van een Lid-Staat.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt aan het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het betrokken vraagstuk. Het spreekt zich uit met een meerderheid van ►A1 vierenvijftig ◄ ►M1 stemmen ◄ waarbij de stemmen van de Lid-Staten worden gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

   b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies, doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de vast te stellen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

   c) Indien na een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, deze geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

Artikel 14

Artikel 13 is van toepassing gedurende een periode van achttien maanden met ingang van de datum waarop de procedure van artikel 13, lid 1, voor de eerste maal bij het Comité is ingeleid.

Artikel 15

1. Deze richtlijn laat onverlet de nationale voorschriften op grond waarvan het voor de vervaardiging van de in bijlage I omschreven produkten is toegestaan:

a) de volgende stoffen toe te voegen:

   i) appelzuur en natrium- en calciumzouten daarvan, binnen de grenzen van de goede bereidingswijzen;

   ii) — calciumcarbonaat, calciumchloride en calciumgluconaat, afzonderlijk of gezamenlijk, in een maximale dosis van 200 mg/kg, uitgedrukt in calcium;

   — natriumcarbonaat, natriumbicarbonaat en natriumhydroxyde;

   — fosforzuur;

   iii) — conserveermiddelen, indien het gehalte aan oplosbare droge stof minder dan 65 % bedraagt;

   — kleurstoffen; voor de in bijlage I, deel A, punten 1 en 3, omschreven produkten mag het gebruik echter uitsluitend worden toegestaan indien deze produkten zijn bereid uit tot een of meer van de volgende soorten behorende vruchten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen;

   — alginaten en carragen (afzonderlijk of gezamenlijk) tot een maximumgehalte van 10 g/kg en meel van sint-jansbrood tot een maximumgehalte van 20 g/kg;

   — dimethylpolysiloxaan tot een maximumgehalte van 10 mg/kg;

   — sorbitaanmonolauraat tot een maximumgehalte van 25 mg/kg in het in bijlage I, deel A, punt 5, derde alinea, omschreven produkt;

b) de in bijlage II, deel A, punt 6, opgesomde suikers geheel of ten dele te vervangen door honing, rietsuikermelasse of bruine suiker.

▼B

2. De afwijking die genoemd wordt:

i) in lid 1, sub a), i), komt te vervallen op een tijdstip dat de Raad vóór 1 juli 1984 volgens de procedure van artikel 100 van het Verdrag vaststelt, en in ieder geval op het tijdstip waarop een communautaire regeling betreffende het gebruik van voedingszuren in levensmiddelen van toepassing wordt;

ii) in lid 1, sub a), ii) komt te vervallen op een tijdstip dat de Raad vóór 1 juli 1984 volgens de procedure van artikel 100 van het Verdrag vaststelt.

3. Vóór 1 juli 1984 onderzoekt de Commissie de in lid 1, sub a), iii), bedoelde afwijkingsmogelijkheden opnieuw en stelt zij, in voorkomend geval, de nodige wijzigingen aan de Raad voor.

Artikel 16

Deze richtlijn

a) geldt niet voor produkten die bestemd zijn voor export buiten de Gemeenschap,

b) laat de nationale voorschriften betreffende dieetprodukten onverlet, onverminderd de gemeenschappelijke voorschriften ter zake,

c) geldt niet voor produkten die bestemd zijn voor de bereiding van banketbakkerswerk, gebak en biscuits.

Artikel 17

1. De Lid-Staten wijzigen zo nodig hun wetgeving om aan deze richtlijn te voldoen en stellen de Commissie hiervan onmiddellijk in kennis; de aldus gewijzigde wetgeving wordt zodanig toegepast dat:

— de handel in produkten die aan deze richtlijn voldoen, uiterlijk twee jaar na de kennisgeving daarvan wordt toegestaan;

— de handel in produkten die niet aan deze richtlijn voldoen, drie jaar na de kennisgeving daarvan wordt verboden.

2. In afwijking van lid 1, tweede streepje, is de termijn voor het verbieden van de handel in produkten waarvan de etikettering niet voldoet aan artikel 7, die welke is genoemd in artikel 22, lid 1, tweede streepje, van Richtlijn 79/112/EEG.

3. Dit artikel laat de toepassing van artikel 22, lid 2, sub b) en c), en van artikel 23, lid 1, sub b), eerste streepje, van Richtlijn 79/112/EEG onverlet.

Artikel 18

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE I

DEFINITIE VAN DE EINDPRODUKTEN

A. In deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. **Extra jam** (België, Nederland) of **extra confituur** (België)**:**

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp van:

— hetzij één enkele vruchtensoort,

— hetzij twee of meer vruchtensoorten, met uitzondering van appelen, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp bedraagt niet minder dan:

450 g — in het algemeen

350 g — voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen

250 g — voor gember

230 g — voor cashewappelen

80 g — voor passievruchten.

2. **Jam** (België, Nederland) of **confituur** (België)**:**

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van pulp en/of moes van:

— hetzij één enkele vruchtensoort,

— hetzij twee of meer vruchtensoorten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

350 g — in het algemeen

250 g — voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen

150 g — voor gember

160 g — voor cashewappelen

60 g — voor passievruchten.

Gedurende een periode van vijf jaar, te rekenen vanaf de kennisgeving van deze richtlijn, kunnen de Lid-Staten evenwel bepalen dat voor frambozen en kruisbessen een hoeveelheid van 300 g gebruikt mag worden voor 1 000 g eindprodukt.

3. **Extra gelei:**

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van sap en/of waterige extracten:

— hetzij van één enkele vruchtensoort,

— hetzij van twee of meer vruchtensoorten, met uitzondering van appelen, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid sap en/of waterige extracten bedraagt niet minder dan:

450 g — in het algemeen

350 g — voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen

250 g — voor gember

230 g — voor cashewappelen

80 g — voor passievruchten

welke hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

4. **Gelei:**

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en van sap en/of waterige extracten:

— hetzij van één enkele vruchtensoort,

— hetzij van twee of meer vruchtensoorten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid sap en/of waterige extracten bedraagt niet minder dan:

350 g — in het algemeen

▼B

250 g — voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen

150 g — voor gember

160 g — voor cashewappelen

60 g — voor passievruchten

welke hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

5. **Marmelade:**

het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en een of meer van de volgende uit citrusvruchten bereide produkten: pulp, moes, sap, waterige extracten en schillen.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn van het binnenste vruchtvlies.

De Lid-Staten kunnen toestaan dat de benaming „geleimarmelade" op hun grondgebied wordt gebruikt, wanneer het een produkt betreft, waarin zich geen onoplosbare stoffen meer bevinden, behalve eventueel geringe hoeveelheden fijngesneden schil.

6. **Kastanjepasta:**

het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van suikers en kastanjemoes.

De voor de bereiding van 1 000 g eindprodukt gebruikte hoeveelheid kastanjemoes bedraagt niet minder dan 380 g.

B. Voor mengsels worden de in deel A voor de verschillende vruchtensoorten voorgeschreven minimumgehalten verlaagd naar evenredigheid van de gebruikte percentages.

▼B

BIJLAGE II

A. OMSCHRIJVING VAN DE GRONDSTOFFEN

1. **Vruchten:**

— verse, gezonde, onaangetaste vruchten, waaruit geen wezenlijke bestanddelen zijn verwijderd en die de juiste graad van rijpheid hebben bereikt om na reiniging, schoonmaken en verwijdering van onzuiverheden te worden gebruikt voor de bereiding van de in bijlage I omschreven produkten;

— voor de toepassing van de richtlijn worden tomaten en de eetbare delen van rabarberstelen met vruchten gelijkgesteld;

— met „kastanje" wordt de vrucht van de kastanjeboom (Castanea sativa) bedoeld;

— voor gember betreft het de eetbare gemberwortels, uitgedrupt of geschild, die in stroop worden verduurzaamd.

2. **Vruchtenpulp (pulp):**

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan worden gesneden of geperst, maar niet tot puree verwerkt.

3. **Vruchtenpuree (puree):**

het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, geschild of van pitten ontdaan, dat tot puree is verwerkt door zeven of door een ander gelijksoortig procédé.

4. **Vruchtesap (sap):**

het produkt dat beantwoordt aan de omschrijvingen van Richtlijn 75/726/EEG van de Raad van 17 november 1975 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake vruchtesappen en bepaalde soortgelijke produkten [1], gewijzigd bij Richtlijn 79/168/EEG [2], en waarop de in deel B vermelde behandelingen mogen worden toegepast.

5. **Waterige extracten van vruchten (waterige extracten):**

waterige extracten van vruchten die alle in water oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevatten, behalve de stoffen die bij toepassing van de normale bereidingsprocédés noodzakelijkerwijze verloren gaan.

6. **Suikers:**

— halfwitte suiker,

— suiker (witte suiker),

— geraffineerde suiker (geraffineerde witte suiker),

— vloeibare suiker,

— vloeibare invertsuiker,

— invertsuikerstroop,

— dextrosemonohydraat,

— watervrije dextrose,

— glucosestroop,

— gedehydreerde glucosestroop,

— fructose,

— de waterige oplossing van saccharose, die de volgende kenmerken heeft:

a)	droge stof:	ten minste 62 gewichtspercenten,
b)	gehalte aan invertsuiker (quotiënt fructose/dextrose: 1,0 ± 0,2):	ten hoogste 3 gewichtspercenten van de droge stof,

(1) PB nr. L 311 van 1. 12. 1975, blz. 40.
(2) PB nr. L 37 van 13. 2. 1979, blz. 27.

▼B

c)	conductometrisch bepaald asgehalte:	ten hoogste 0,3 gewichtspercent van de droge stof,
d)	kleuring van de oplossing:	ten hoogste 75 ICUMSA-eenheden,
e)	gehalte aan residuele zwaveldioxyde:	ten hoogste 15 mg/kg van de droge stof.

B. TOEGESTANE BEHANDELINGEN VAN DE GRONDSTOFFEN

1. De in deel A, punten 1 tot en met 5, omschreven produkten mogen te allen tijde de volgende behandelingen ondergaan:

   — warmte- of koudebehandelingen,

   — vriesdrogen,

   — concentratie, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn.

2. Wanneer zij bestemd zijn voor bereiding van de in bijlage I, deel A, punten 2, 4 en 5, omschreven produkten, mogen er eveneens zwaveldioxyde (E 220) of zouten daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) aan worden toegevoegd.

3. Abrikozen die bestemd zijn voor de bereiding van het in bijlage I, deel A, punt 2, omschreven produkt mogen ook op andere wijzen dan door vriesdrogen worden gedehydreerd.

4. Kastanjes die bestemd zijn voor de bereiding van het in bijlage I, deel A, punt 6, omschreven produkt mogen vooraf gedurende een korte tijd worden gedrenkt in een oplossing van zwaveldioxyde (E 220) in water.

▼B

BIJLAGE III

STOFFEN DIE AAN DE IN BIJLAGE I OMSCHREVEN PRODUKTEN MOGEN WORDEN TOEGEVOEGD

A. LEVENSMIDDELEN, AROMATEN EN AROMATISCHE STOFFEN

1. Ingrediënten die niet in de verkoopbenaming van het eindprodukt hoeven te worden vermeld

Benaming	Toegestaan in
— Water geschikt voor de bereiding van levensmiddelen	Alle in bijlage I omschreven produkten
— Vruchtesap	Het in bijlage I, deel A, punt 2, omschreven produkt
— Sap van rode vruchten	Het in bijlage I, deel A, punt 1, omschreven produkt indien het bereid is uit een of meer van de volgende vruchtensoorten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen
— Sap van rode bieten	De in bijlage I, deel A, punten 2 en 4, omschreven produkten indien zij bereid zijn uit een of meer van de volgende vruchtensoorten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen
— Etherische oliën van citrusvruchten	Het in bijlage I, deel A, punt 5, omschreven produkt
— Voor consumptie geschikte oliën en vetten	Alle in bijlage I omschreven produkten, om schuimvorming tegen te gaan
— Vloeibare pectine (pectine bevattend produkt, verkregen uit gedroogde appelpersresten of gedroogde schillen van citrusvruchten of een mengsel van beide voor middel van een behandeling met verdund zuur en vervolgens gedeeltelijk geneutraliseerd met natrium- of kaliumzouten)	Alle in bijlage I omschreven produkten

▼B

2. Ingrediënten die in de verkoopbenaming van het eindprodukt moeten worden vermeld

Benaming	Toegestaan in
a) Levensmiddelen in zodanige hoeveelheden dat zij de smaak beïnvloeden:	
— Citrusvruchtensap voor uit andere vruchtensoorten bereide produkten	De in bijlage I, deel A, punten 1 en 2, omschreven produkten
— Spiritualiën — Wijn en likeurwijn — Noten, amandelen — Honing — Kruiden — Specerijen	Alle in bijlage I omschreven produkten
— Overige	Onder voorbehoud van de nationale wetgeving
b) — Schillen van citrusvruchten — Bladeren van de Pelargonium odoratissimum	De in bijlage I, deel A, punten 1 tot en met 4, omschreven produkten, indien bereid uit kweeperen
c) — Vanille — Vanille-extract — Vanilline — Ethylvanilline	De in bijlage I, deel A, punten 1 tot en met 4, omschreven produkten, indien bereid uit appels, kweeperen of rozebottels, alsmede in het in bijlage I, deel A, punt 6, omschreven produkt

B. ADDITIEVEN

Benaming	Toegestaan in
Pectinen (E 440 a) en geamideerde pectine (E 440 b)	Alle in bijlage I omschreven produkten, wanneer het gehalte aan pectinen in het eindprodukt niet meer bedraagt dan 1 %, waarvan maximaal 0,5 % aan geamideerde pectine (E 440 b)
Melkzuur (E 270) Natriumlactaat (E 325) Citroenzuur (E 330) Natriumcitraat (E 331) Calciumcitraat (E 333) Wijnsteenzuur (E 334) Natriumtartraat (E 335)	Alle in bijlage I omschreven produkten in hoeveelheden die nodig zijn om de pH aan te passen
Calciumlactaat (E 327)	Alle in bijlage I omschreven produkten volgens de goede bereidingswijzen
Linksdraaiend ascorbinezuur (E 300)	Alle in bijlage I omschreven produkten in een hoeveelheid die nodig is voor de antioxyderende werking
Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471)	Alle in bijlage I omschreven produkten

▼B

BIJLAGE IV

MAXIMALE ZWAVELDIOXYDEGEHALTEN VAN DE IN BIJLAGE I OMSCHREVEN PRODUKTEN

Het zwaveldioxydegehalte van de omschreven produkten mag niet meer bedragen dan:

1. 10 mg/kg voor de in bijlage I, deel A, punten 1, 3 en 6, omschreven produkten.

2. 50 mg/kg voor de overige in bijlage I omschreven produkten.

3. De Lid-Staten mogen echter voor de in bijlage I, deel A, punten 2 en 5, omschreven produkten hun nationale wetgeving handhaven waarbij een gehalte aan zwaveldioxyde van meer dan 50 mg/kg maar minder dan 100 mg/kg wordt toegelaten.

   Vijf jaar na kennisgeving van deze richtlijn beziet de Commissie deze afwijking opnieuw en stelt zij eventueel aan de Raad voor om deze bepaling te wijzigen of in te trekken.