Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 24 juli 1979

om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om sylt, gelé och marmelad samt kastanjemos

(79/693/EEG)

(EGT L 205, 13.8.1979, s. 5)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Rådets direktiv 80/1276/EEG av den 22 december 1980	L 375	77	31.12.1980

Ändrat genom:

►**A1**	Anslutningsakten för Spanien och Portugal (*)	L 302	23	15.11.1985

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 24 juli 1979

om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om sylt, gelé och marmelad samt kastanjemos

(79/693/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande [1],

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande [2], och

med beaktande av följande:

I de lagar och andra författningar, som gäller i medlemsstaterna och som fastställer sammansättning och egenskaper vid framställning av sylt, gelé, marmelad och kastanjemos, förbehålls dessa beteckningar varor som uppfyller dessa standarder. I författningarna fastställs också regler för märkning och presentation.

Skillnaderna i nationell lagstiftning kan sannolikt hämma den fria rörligheten för dessa varor och leda till illojal konkurrens.

Det är följaktligen nödvändigt att fastställa gemensamma regler, som vid tillämpningen gör det möjligt att marknadsföra varorna fritt inom hela gemenskapen.

För märkning av sylt, gelé och marmelad samt kastanjemos gäller de allmänna reglerna i rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel [3]. Detta direktiv får därför bara ange nödvändiga tillägg till och undantag från dessa allmänna regler.

En ny typ av varor med låg sockerhalt har nyligen kommit ut på vissa marknader men den industriella utvecklingen av dessa är dock ännu inte helt avslutad. Medlemsstaterna bör därför i detta skede få möjlighet att för sådana varor använda beteckningarna sylt, gelé och marmelad samt kastanjemos. Gemenskapen bör senare utarbeta bestämmelser för dessa varor.

För att förenkla och påskynda handläggningen bör kommissionen få i uppdrag att vidta de tekniska åtgärderna för att genomföra detta direktiv.

I samtliga fall, när rådet bemyndigar kommissionen att genomföra regler om livsmedel, bör förutsättningar skapas för ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen genom Ständiga livsmedelskommittén, som bildats genom rådets beslut 69/414/EEG [4].

Vissa regler som föreskrivs i detta direktiv torde inte kunna genomföras för närvarande på grund av de tekniska svårigheter som detta skulle medföra.

Nationell lagstiftning måste därför tillämpas, men förhållandena bör längre fram bedömas på nytt för att gradvis ta bort de skillnader som fortfarande existerar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Detta direktiv gäller för

1. prima sylt,

2. sylt,

---

(1) EGT nr C 7, 12.1.1976, s. 38.
(2) EGT nr C 131, 12.6.1976, s. 23.
(3) EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1.
(4) EGT nr 291, 29.11.1969, s. 9.

▼B

3. prima gelé,

4. gelé,

5. marmelad,

6. kastanjemos,

på de sätt som dessa varor definieras i bilaga 1.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som krävs för att varorna i bilaga 1 skall få marknadsföras endast om de stämmer överens med definitionerna och reglerna i detta direktiv.

Artikel 3

1. Beteckningarna i bilaga 1 får användas uteslutande för att ange de där definierade varorna, såvida innehållet av löslig torrsubstans i dem är minst 60 % bestämt med refraktometer.

2. Medlemsstaterna får också tillåta att beteckningarna i bilaga 1 används inom eget territorium för varor med ett innehåll av löslig torrsubstans som är mindre än 60 %, om varorna stämmer överens med övriga bestämmelser i detta direktiv med undantag av reglerna i bilaga 3 B.

Senast fem år efter anmälan av detta direktiv skall rådet på kommissionens förslag besluta om de bestämmelser som skall gälla inom gemenskapen för varorna i första stycket.

3. De beteckningar som anges i bilaga 1 A 2 och 4 får även användas för de varor som avses i punkterna 1 och 3 i samma avsnitt.

4. Denna artikel skall inte inverka på de bestämmelser, som medger att ordet ”gelé” av sedvänja får användas också för att beteckna andra varor som inte kan förväxlas med dem som avses i bilaga 1.

Artikel 4

Endast sådana råvaror som motsvarar definitionerna i bilaga 2 får användas vid tillverkning av de varor som avses i bilaga 1.

Artikel 5

Till de varor som definieras i bilaga 1 får tillsättas endast de ämnen som anges i bilaga 3 och endast på det sätt som föreskrivs där.

Artikel 6

1. De varor som avses i bilaga 1 får inte innehålla något ämne i sådan mängd att det utgör fara för människors hälsa.

2. De varor som avses i bilaga 1 får framför allt inte innehålla svaveldioxid i större mängd än som fastställs i bilaga 4.

Artikel 7

1. a) En vara som definieras i bilaga 1 skall saluhållas under den beteckning som förbehålls varan enligt artikel 3.

   b) Denna beteckning skall åtföljas av

      i) uppgift om den eller de fruktsorter som använts skall anges i fallande storleksordning efter vikten på ingående råvaror; består en vara av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om vilka fruktsorter som använts ersättas med orden ”blandad frukt” eller med en uppgift om hur många fruktsorter som använts,

      ii) uppgift om de ingredienser som anges i bilaga 3 A 2.

2. a) Om aprikoser som använts för tillverkning av de varor som definieras i bilaga 1 A 2 har torkats på annat sätt än genom frystorkning, skall orden ”torkade aprikoser” anges i ingrediensförteckningen.

▼B

b) Om rödbetssaft har tillförts de varor, som definieras i bilaga 1 A 2 och 4 och som har framställts av en eller flera av följande sorter: jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär eller plommon, skall orden ”färgad med rödbetssaft” anges i ingrediensförteckningen.

c) Om en vara har tillverkats av tre eller flera fruktsorter, får medlemsstaterna tillåta att beteckningarna på dessa fruktsorter ersätts med ordet ”frukt” i ingrediensförteckningen.

d) Om den resterande halten svaveldioxid överstiger 10 mg/kg, får medlemsstaterna kräva att orden ”resthalt av svaveldioxid” skall anges i ingrediensförteckningen. Fem år efter anmälan av detta direktiv skall kommissionen ompröva denna avvikelse och föreslå rådet de ändringar som kan behövas.

3. Märkningen av de varor som definieras i bilaga 1 skall också innehålla följande obligatoriska uppgifter:

a) Orden ”gjord av… g frukt per 100 g”, där den angivna siffran utvisar den mängd per 100 g färdig vara som ingår av

— fruktkött, mos, råsaft och vattenextrakt vid framställning av de varor som definieras i bilaga 1 A 1-4 och 6, i förekommande fall sedan vikten av det vatten, som använts vid beredningen av vattenextrakten, räknats bort,

— citrusfrukter som använts vid framställningen av de varor som definieras i bilaga 1 A 5.

b) Orden ”sammanlagd sockerhalt… g per 100 g”, där den angivna siffran utvisar det värde som bestämts hos den färdiga varan med refraktometer vid +20 ºC med en godkänd avvikelse på ±3 % mellan det verkliga refraktometervärdet och det som angivits.

c) Orden ”öppnad förpackning förvaras svalt”, för varor med ett innehåll av löslig torrsubstans, som är mindre än 63 %. Denna uppgift skall dock inte vara obligatorisk för varor i små förpackningar, vars innehåll normalt konsumeras på en gång, och inte heller för varor som innehåller konserveringsmedel.

d) För den vara som definieras i bilaga 1 A 5

— och som innehåller skal: lämnas uppgift om hur skalen skurits,

— och som inte innehåller skal: lämnas uppgift om att skal inte ingår.

4. Märkningsuppgifterna enligt punkt 3 skall anges på samma ställe på förpackningen som de uppgifter som avses i artikel 11.3 a i direktiv 79/112/EEG.

5. Om L-askorbinsyra tillförts med stöd av artikel 5 och bilaga 3 B får detta ämne inte deklareras som vitamin C.

Artikel 8

I avvaktan på att gemenskapen antar bestämmelser på detta område, får medlemsstaterna fritt bestämma reglerna för märkning av de varor, som avses i bilaga 1 men som inte är avsedda att i oförändrat skick överlämnas till den enskilde konsumenten.

Artikel 9

1. Medlemsstaterna får inte förbjuda handel med de varor, som avses i bilaga 1 och som stämmer överens med de definitioner och regler som fastställts i detta direktiv, framför allt inte genom att tillämpa icke-harmoniserade nationella bestämmelser om sammansättning, tillverkningsspecifikationer, förpackning eller märkning i fråga om dessa varor eller livsmedel i allmänhet.

2. Punkt 1 gäller inte sådana icke-harmoniserade bestämmelser som motiveras av behovet

— att skydda folkhälsan,

— att förebygga oredlighet, om inte sådana bestämmelser kan befaras hindra tillämpningen av de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv,

▼B

— att skydda industriella och kommersiella äganderätter, uppgifter om exportland, registrerad ursprungsbeteckning samt att hindra illojal konkurrens.

Artikel 10

1. Om en medlemsstat, sedan detta direktiv antagits -genom ny information eller omvärdering av tidigare information- på goda grunder kan göra gällande antingen att användningen i de varor, som definieras i bilaga 1, av något ämne, som anges i bilaga 3 A 2 b andra strecksatsen, 2 c och B samt i bilaga 4, eller också att tillämpningen av den högsta tillåtna halten av dessa ämnen utgör en fara för folkhälsan, även om användningen står i överensstämmelse med detta direktiv, får den medlemsstaten inom sitt territorium tillfälligt upphäva eller begränsa tillämpningen av bestämmelserna i fråga. Medlemsstaten skall omedelbart underrätta övriga medlemsstater och kommissionen om detta och ange skälen för sitt beslut.

2. Kommissionen skall så snart som möjligt pröva de skäl som medlemsstaten framfört och samråda med medlemsstaterna inom Ständiga livsmedelskommittén samt därefter snarast avge sitt yttrande och vidta lämpliga åtgärder.

3. Om kommissionen anser det vara nödvändigt att ändra detta direktiv för att lösa de problem, som anges i punkt 1, och för att skydda folkhälsan, skall den inleda det förfarande som fastställs i artikel 13 för att anta sådana ändringar. Den medlemsstat som vidtagit skyddsåtgärder får i sådant fall fortsätta med dem tills ändringarna träder i kraft.

Artikel 11

Om det är nödvändigt skall rådet på kommissionens förslag enhälligt fastställa identitets- och renhetskriterier för de varor och ämnen som anges i bilagorna 2 och 3.

Artikel 12

Detaljerade regler om metoder för provtagning och analys för att kontrollera sammansättningen av och tillverkningsdata för varor som definieras i bilaga 1 skall bestämmas enligt det förfarande som fastställs i artikel 13.

Artikel 13

1. När förfarandet enligt denna artikel tillämpas, skall ärendet hänskjutas till Ständiga livsmedelskommitten (i det följande kallad ”kommittén”) genom dess ordförande, antingen på dennes eget initiativ eller på begäran av en representant för någon medlemsstat.

2. Kommissionens representant skall för kommittén lägga fram ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande ärendet är. Kommitténs yttrande skall avges med en majoritet av ►A1 fifty-four ◄ ►M1 röster ◄ , varvid medlemsstaternas röster skall vägas i enlighet med artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. a) Om de föreslagna åtgärderna stämmer överens med kommitténs yttrande, skall kommissionen godkänna dem.

b) Om de föreslagna åtgärderna inte stämmer överens med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avgetts, skall kommissionen utan dröjsmål till rådet överlämna ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Rådet skall besluta med kvalificerad majoritet.

c) Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader efter den dag förslaget lagts fram, skall åtgärdsförslaget antas av kommissionen.

Artikel 14

Artikel 13 skall gälla i 18 månader från den dag då ärendet första gången hänsköts till kommittén i enlighet med artikel 13.1.

▼B

Artikel 15

1. Detta direktiv skall inte påverka nationella bestämmelser som godkänner följande förfarande vid tillverkning av de varor som avses i bilaga 1:

a) Tillsättning av följande ämnen:

i) äppelsyra och dess natrium- och kalciumsalter enligt vedertagna tillverkningsmetoder,

ii) — kalciumkarbonat, kalciumklorid och kalciumglukonat, som används antingen var för sig eller tillsammans, i en mängd av högst 200 mg/kg uttryckt som kalcium,

— natriumkarbonat, natriumbikarbonat och natriumhydroxid,

— fosforsyra,

iii) — konserveringsmedel, om innehållet av löslig torrsubstans är mindre än 65 %,

— färgämnen: för varor som anges i bilaga 1 A 1 och 3 får färgämnen bara godkännas om varorna är framställda av en eller flera av följande fruktsorter: jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär och plommon,

— alginater och karragenan med högst 10 g/kg (var för sig eller tillsammans) och johannesbrödkärnmjöl med högst 20 g/kg,

— dimetylpolysiloxan med högst 10 mg/kg,

— sorbitanmonolaurat med högst 25 mg/kg i en vara som avses i bilaga 1 A 5, tredje stycket.

b) Honung, rörsockermelass eller brunsocker som ersättning helt eller delvis för de sockerarter som anges i bilaga 2 A 6.

2. De avvikelser som avses

i) i punkt 1 a i skall upphöra att gälla vid den tidpunkt som rådet fastställer före den 1 juli 1984 enligt det förfarande, som föreskrivs i artikel 100 i fördraget, och i varje fall när rådets regler om användning av näringssyror i livsmedel införs,

ii) i punkt 1 a ii skall upphöra att gälla vid den tidpunkt som rådet fastställer före den 1 juli 1984 enligt det förfarande som föreskrivs i artikel 100 i fördraget.

3. Före den 1 juli 1984 skall kommissionen ompröva de avvikelser som anges i punkt 1 a iii och föreslå rådet nödvändiga ändringar.

Artikel 16

Detta direktiv

a) gäller inte för varor som är avsedda för export till länder utanför gemenskapen,

b) påverkar inte nationella bestämmelser om dietetiska livsmedel, utan hinder av gemenskapens bestämmelser om sådana varor,

c) gäller inte för varor som är avsedda för tillverkning av konditorivaror, kakor och kex.

Artikel 17

1. Medlemsstaterna skall göra de ändringar i sin lagstiftning som behövs för att följa detta direktiv och skall genast underrätta kommissionen om detta. De ändrade författningarna skall

— senast två år efter dagen för anmälan av detta direktiv tillåta handel med sådana varor som stämmer överens med detta direktiv,

— senast tre år efter dagen för denna anmälan förbjuda handel med sådana varor som inte stämmer överens med detta direktiv.

2. Med avvikelse från bestämmelserna i punkt 1 andra strecksatsen skall tidsfristen för förbud mot handel av varor, som inte är märkta enligt artikel 7, vara densamma som i artikel 22.1 andra strecksatsen i direktiv 79/112/EEG.

▼B

3. Denna artikel påverkar inte tillämpningen av artikel 22.2.2 b och c och artikel 23.1 b första strecksatsen i direktiv 79/112/EEG.

Artikel 18

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA 1

DEFINITIONER PÅ FÄRDIGA VAROR

A. I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

1. **Prima sylt (extra jam):**

en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter och fruktkött från

— en fruktsort, eller

— två eller flera fruktsorter utom äpplen, päron, plommon med kärnor (clingstone plums), meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1000 g färdig vara skall vara minst

— 450 g som huvudregel,

— 350 g för svarta vinbär, nypon, kvitten,

— 250 g för ingefära,

— 230 g för kasjuäpplen,

— 80 g för passionsfrukt.

2. **Sylt:**

en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter och fruktkött och/eller mos från

— en fruktsort, eller

— två eller flera fruktsorter.

Den mängd fruktkött och/eller mos som används vid framställning av 1000 g färdig vara skall vara minst

— 350 g som huvudregel,

— 250 g för svarta vinbär, nypon, kvitten,

— 150 g för ingefära,

— 160 g för kasjuäpplen,

— 60 g för passionsfrukt.

Under en period av fem år efter anmälan av detta direktiv får emellertid medlemsstaterna i fråga om hallon och krusbär tillåta en mängd av 300 g per 1000 g färdig vara.

3. **Prima gelé (extra jelly):**

en blandning av sockerarter och råsaft och/eller vattenextrakt, som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av

— en fruktsort, eller

— två eller flera fruktsorter utom äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd råsaft och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1000 g färdig vara skall vara minst

— 450 g som huvudregel,

— 350 g för svarta vinbär, nypon, kvitten,

— 250 g för ingefära,

— 230 g för kasjuäpplen,

— 80 g för passionsfrukt.

De angivna mängderna beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredningen av vattenextrakten dragits av.

4. **Gelé:**

en blandning av sockerarter och fruktsaft och/eller vattenextrakt, som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av

— en fruktsort, eller

— två eller fler fruktsorter.

▼B

Den mängd råsaft och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1000 g färdig vara skall vara minst

— 350 g som huvudregel,

— 250 g för svarta vinbär, nypon, kvitten,

— 150 g för ingefära,

— 160 g för kasjuäpplen,

— 60 g för passionsfrukt.

De angivna mängderna beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredningen av vattenextrakten dragits av.

5. **Marmelad:**

en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av sockerarter och fruktkött och av en eller flera av följande varor som framställts av citrusfrukter: fruktkött, mos, råsaft, vattenextrakt och skal.

Den mängd citrusfrukt som används vid framställning av 1000 g färdig vara skall vara minst 200 g varav minst 75 g från endokarpen.

Medlemsstaterna får inom sitt eget territorium tillåta beteckningen ”gelémarmelad” (jelly marmalade) för marmelad som inte innehåller några olösliga ämnen med eventuellt undantag för små mängder finskuret fruktskal.

6. **Kastanjemos:**

en blandning av sockerarter och mosade kastanjer som fått en lämplig konsistens.

Den mängd mosade kastanjer som används vid framställning av 1000 g av den färdiga varan skall vara minst 380 g.

B. Vid blandningar skall minimiinnehållet av en viss frukt enligt avsnitt A reduceras i förhållande till den mängd sådan frukt som använts.

▼B

BILAGA 2

A. DEFINITIONER PÅ RÅVAROR

1. **Frukt:**

— Färsk, frisk, oskadad frukt som innehåller alla väsentliga beståndsdelar och som är tillräckligt mogen för att användas vid framställning av de varor som anges i bilaga 1 sedan de rengjorts och snoppats och sedan fläckar tagits bort.

— I detta direktiv anses tomater och de ätliga delarna av rabarberstjälkar som frukt.

— Begreppet ”kastanj” avser frukterna från det äkta kastanjeträdet (Castanea sativa).

— ”Ingefära” avser ingefärsplantans ätliga rot som konserverats i sockerlag sedan den torkats och skalats.

2. **Fruktkött (pulp):**

den ätliga delen av hela frukten — eventuellt utan skal, kärnor och liknande — som får vara skivad eller krossad men inte mosad.

3. **Fruktmos (puré):**

den ätliga delen av hela frukten — utan skal, kärnor och liknande — som har mosats genom passering eller på liknande sätt.

4. **Råsaft (juice):**

en vara som behandlats enligt avsnitt B och som stämmer överens med definitionerna i rådets direktiv 75/726/EEG den 17 november 1975 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om fruktsafter och vissa liknande varor [1] i dess lydelse enligt direktiv 79/168/EEG [2].

5. **Vattenextrakt av frukt (vattenextrakt):**

vattenextrakt av frukt som efter de förluster som ofrånkomligen uppstår vid vedertagen framställning, innehåller alla vattenlösliga beståndsdelar som finns i frukten.

6. **Sockerarter:**

någon av följande:

— halvvitt socker

— socker (vitt socker)

— extra vitt socker

— sockerlösning

— invertsockerlösning

— sirap med invertsocker

— druvsocker (monohydrat)

— druvsocker (vattenfritt)

— stärkelsesirap

— torkad stärkelsesirap

— fruktsocker (fructose)

— sockerlösningar med vatten som har följande egenskaper:

a) torrsubstans:	minst 62 viktprocent
b) invertsockerhalt (förhållandet fruktsocker/druvsocker 1,0 ± 0,2:	högst 3 % av torrsubstansvikten
c) aska bestämd med specifik ledningsförmåga:	högst 0,3 % av torrsubstansvikten
d) färg i lösningen:	högst 75 ICUMSA-enheter

(1) EGT nr L 311, 1.12.1975, s. 40.
(2) EGT nr L 37, 13.2.1979, s. 27.

▼B

e) restvärde svaveldioxid: högst 15 mg/kg torrsubstans.

B. TILLÅTEN BEHANDLING AV RÅVAROR

1. De varor som definieras i avsnitt A 1-5 får i samtliga fall behandlas på följande sätt:

   — upphettas, kylas eller frysas,

   — frystorkas,

   — koncentreras i den utsträckning detta är tekniskt möjligt.

2. Om dessa varor är avsedda för framställning av varor, som definieras i bilaga 1 A 2, 4 och 5, får de tillföras svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).

3. Aprikoser för framställning av den vara som definieras i bilaga 1 A 2 får behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

4. Kastanjer, som används vid framställning av den vara som definieras i bilaga 1 A 6, får i förväg under en kort tid blötläggas i en vattenlösning med svaveldioxid (E 220).

▼B

BILAGA 3

ÄMNEN SOM FÅR TILLFÖRAS DE VAROR SOM ANGES I BILAGA 1

A. ÄTLIGA INGREDIENSER, AROMER OCH AROMÄMNEN

1. Ingredienser som inte behöver specificeras i ingrediensförteckningen för de färdiga varorna:

Benämning	Villkor för användning
— Vatten som kan användas vid framställning av livsmedel	I alla varor som definieras i bilaga 1.
— Råsafter (juicer)	I alla varor som definieras i bilaga 1 A 2.
— Röda råsafter	I den vara som definieras i bilaga 1 A 1 och som kommer från en eller flera av följande fruktsorter: jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon.
— Råsaft från rödbetor	I de varor som definieras i bilaga 1 A 2 och 4 och som kommer från en eller flera av följande fruktsorter: jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon.
— Essentiella oljor från citrusfrukter (skaloljor)	I de varor som definieras i bilaga 1 A 5.
— Ätliga oljor och fetter	Som skumdämpningsmedel i alla varor som definieras i bilaga 1.
— Flytande pektin (varor innehåller pektin och som utvunnits från torkad äppelmassa eller från torkade skal av citrusfrukter eller från en blandning av dessa genom behandling med utspädd syra, följd av delvis neutralisering med natrium- eller kaliumsalter)	I alla varor som definieras i bilaga 1.

▼B

2. Ingredienser som skall anges särskilt i ingrediensförteckningen för de färdiga varorna

Benämning	Villkor för användning
a) Ätliga ingredienser i tillräcklig mängd för att smaken skall kunna påverkas:	
— Citrusfruktsaft i varor som framställts av andra fruktsorter	I de varor som definieras i bilaga 1 A 1 och 2.
— Alkoholer	I alla varor som definieras i bilaga 1.
— Viner och starkvin	
— Val-, hasselnötter, mandel	
— Honung	
— Örter	
— Kryddor	
— Övriga ingredienser	Enligt nationell lagstiftning.
b) — Citrusskal	I de varor som definieras i bilaga 1 A 1-4 och som kommer från kvitten.
— Blad av Pelargonium odoratissimum	
c) — Vanilj	I de varor som definieras i bilaga 1 A 1-4 och som kommer från äpplen, kvitten eller nypon, samt i den vara som definieras i bilaga 1 A 6.
— Vaniljextrakt	
— Vanillin	
— Etylvanillin	

B. TILLSATSER

Benämning	Villkor för användning
Pektin (E 440a) och amiderat (E 440b)	I alla varor som definieras i bilaga 1. Pektinhalten i den färdiga varan får emellertid inte överskrida 1 %, varav högst 0,5 % amiderat pektin (E 440b).
Mjölksyra (E 270)	I alla varor som definieras i bilaga 1, i den mängd som behövs för att normalisera pH-värdet.
Natriumlaktat (E 325)	
Citronsyra (E 330)	
Natriumcitrat (E 331)	
Kalciumcitrat (E 333)	
Vinsyra (E 334)	
Natriumtartrat (E 335)	
Kalciumlaktat (E 327)	I alla varor som definieras i bilaga 1, i enlighet med vedertagna framställningsmetoder.
L-askorbinsyra (E 300)	I alla varor som definieras i bilaga 1, i den mängd som behövs för att hindra oxidation.
Mono- och diglycerider av fettsyror (E 471)	I alla varor som definieras i bilaga 1.

▼B

BILAGA 4

HÖGSTA TILLÅTNA SVAVELDIOXIDHALT I DE VAROR SOM DEFINIERAS I BILAGA 1

Svaveldioxidhalten i de definierade varorna får inte vara högre än:

1. 10 mg/kg för varor som definieras i bilaga 1 A 1, 3 och 6,

2. 50 mg/kg för alla andra varor som definieras i bilaga 1,

3. i fråga om de varor som definieras i bilaga 1 A 2-5 får medlemsstaterna emellertid behålla sådana nationella bestämmelser som tillåter svaveldioxidhalter över 50 mg/kg men under 100 mg/kg.

   Efter fem år från anmälan av detta direktiv kommer kommissionen att ompröva denna avvikelse och, om så anses lämpligt, föreslå rådet att ändra denna bestämmelse eller att upphäva den.