RICHTLIJN 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

(75/726/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,

Overwegende dat er, om bij te dragen tot de totstandkoming van een gemeenschappelijke markt voor vruchtesappen en vruchtennectars, om de produktievoorwaarden te preciseren ten einde te voldoen aan de eisen van de consumenten en om de handelsbetrekkingen op basis van een gezonde en eerlijke mededinging te vergemakkelijken, gemeenschappelijke regels dienen te worden vastgesteld voor de samenstelling, het gebruik van specifieke benamingen, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van de betrokken produkten;

Overwegende namelijk dat de huidige verschillen tussen de nationale bepalingen betreffende deze produkten het vrije verkeer kunnen belemmeren en ongelijke mededingingsvoorwaarden kunnen scheppen;

Overwegende dat allereerst de regels dienen te worden vastgesteld voor de bereiding en de etikettering die van toepassing zijn op sappen en nectars die bestemd zijn voor rechtstreekse consumptie alsmede de regels voor de grondstoffen daarvan, waarbij er zorg voor wordt gedragen dat geen misbruik kan worden gemaakt van de specifieke benamingen in deze richtlijn;

Overwegende dat de vaststelling van de karakteristieken inzake de samenstelling van soorten nectars die nog niet bekend zijn op het tijdstip van aanneming van deze richtlijn een toepassingsmaatregel van technische aard is, en dat de aanneming ervan ter vereenvoudiging en bespoediging van de procedure aan de Commissie dient te worden toevertrouwd;

Overwegende dat zulks eveneens geldt voor de vaststelling van de analysemethoden voor het toezicht op de zuiverheidseisen van de toevoegings- en behandelingsprodukten die worden gebruikt bij de bereiding van vruchtesappen en vruchtennectars alsmede voor de vaststelling van de bemonsterings- en de analysemethoden die nodig zijn voor het toezicht op de samenstelling en op de bereidingskarakteristieken van deze sappen en nectars;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad aan de Commissie bevoegdheden verleent voor de toepassing van regels op het gebied van levensmiddelen, dient te worden voorzien in een procedure waarbij tussen de Lid-Staten en de Commissie een nauwe samenwerking tot stand wordt gebracht in het bij besluit van de Raad van 13 november 1969 ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen (2);

Overwegende dat de toepassing van bepaalde regels van deze richtlijn in de nabije toekomst niet kan worden overwogen wegens de technische moeilijkheden die daaruit zouden voortvloeien;

Overwegende dat het in bepaalde gevallen volstaat om een extra termijn in te voeren na afloop waarvan de richtlijn integraal zal worden toegepast; dat deze oplossing kan worden aanvaard voor het gehalte aan zwaveldioxyde van sappen van druiven en sinaasappelen, alsmede voor het klaren van druivesap met behulp van kaliumferrocyanide;

Overwegende dat in andere gevallen de handhaving van de nationale bepalingen, samen met een herzieningsclausule, noodzakelijk is;

Overwegende in het bijzonder dat de voorwaarden voor het eventueel gebruik van L-appelzuur en DL-appelzuur in vruchtesappen en vruchtennectars moeten worden bestudeerd in het kader van een meer algemene reglementering voor het gebruik van bepaalde zuren in levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten pas op het tijdstip dat de identiteits- en zuiverheidseisen van deze produkten zijn vastgesteld, de mogelijkheid dienen te hebben om de lijsten van de toevoegings- en behandelingsprodukten die zijn omschreven in deze richtlijn, integraal aan te nemen,

(1) PB nr. C 25 van 28. 10. 1970, blz. 6.

(2) PB nr. L 291 van 29. 11. 1969, blz. 9.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

In de zin van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. **Vrucht:**

de verse of door koude houdbaar gemaakte, gezonde, onaangetaste vrucht, waaruit geen enkel voor de bereiding van vruchtesappen of vruchtennectars essentieel bestanddeel is verwijderd en die de juiste graad van rijpheid heeft bereikt. Tomaten worden niet als vruchten beschouwd.

2. **Vruchtenmoes:**

het vergistbare doch niet gegiste produkt, verkregen door het zeven van de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder dat daaruit sap is verwijderd.

3. **Geconcentreerd vruchtenmoes:**

het produkt, uit vruchtenmoes verkregen door verwijdering langs fysische weg van een bepaald deel van het water.

4. **Suikers:**

a) *voor de bereiding van vruchtesappen*

— halfwitte suiker

— suiker (witte suiker)

— geraffineerde suiker (geraffineerde witte suiker)

— dextrose monohydraat

— watervrije dextrose

— gedehydrateerde glucosestroop

— fructose;

b) *voor de bereiding van vruchtennectars en van gereconstitueerde vruchtesappen naast de sub a) bedoelde suikers*

— glucosestroop

— vloeibare suiker

— vloeibare invertsuiker

— invertsuikerstroop

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

aa)	droge stof:	ten minste 62 gewichtspercenten,
bb)	gehalte aan invertsuiker (quotient fructose/dextrose: 1,0 ± 0,2):	ten hoogste 3 gewichtspercenten van de droge stof,
cc)	conductometrisch bepaald asgehalte:	ten hoogste 0,3 gewichtspercent van de droge stof,
dd)	kleuring van de oplossing:	ten hoogste 75 ICUMSA-eenheden,
ee)	gehalte aan residuele zwaveldioxyde:	ten hoogste 15 mg/kg van de droge stof.

5. **Vruchtesap:**

a) Het door mechanische werkwijzen uit vruchten verkregen sap, vergistbaar doch niet gegist, met de kleur, het aroma en de smaak die kenmerkend zijn voor het sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het binnenste vruchtvlees; sap van limoenen (limettes) kan echter worden verkregen uit de gehele vrucht, overeenkomstig goede bereidingsgewoonten die het mogelijk moeten maken de aanwezigheid in het sap van bestanddelen van de buitenste delen van de vrucht zoveel mogelijk te beperken;

b) Onder vruchtesap wordt eveneens verstaan het produkt, verkregen uit geconcentreerd vruchtesap door:

— het weer toevoegen van de hoeveelheid water die bij het concentreren aan het sap is onttrokken, waarbij het toegevoegde water van met name uit chemisch, microbiologisch en organoleptisch oogpunt van passende kwaliteit dient te zijn, zodat de essentiële eigenschappen van het sap gewaarborgd zijn en

— het weer toevoegen van de aromatiserende stoffen die zijn gewonnen bij het concentreren van het desbetreffende vruchtesap of van vruchtesappen van dezelfde soort

en dat de organoleptische en analytische kenmerken vertoont die gelijkwaardig zijn aan die van het vruchtesap dat overeenkomstig het bepaalde sub a) wordt verkregen uit vruchten van dezelfde soort.

6. **Geconcentreerd vruchtesap:**

het produkt verkregen uit vruchtesap, door verwijdering langs fysische weg van een bepaald deel van het water. Wanneer het produkt is bestemd voor rechtstreekse consumptie dient de volumevermindering ten minste 50 % te bedragen.

7. **Vruchtennectar:**

het niet gegiste maar vergistbare produkt dat is verkregen door toevoeging van water en suikers aan vruchtesap, geconcentreerd vruchtesap, vruchtenmoes, geconcentreerd vruchtenmoes, of een mengsel van deze produkten, en dat bovendien met de bijlage in overeenstemming is.

8. **Gedehydrateerd vruchtesap:**

het produkt, verkregen uit vruchtesap door verwijdering langs fysische weg van vrijwel al het water.

Artikel 2

1. De Lid-Staten treffen de nodige maatregelen opdat de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, gedefinieerde produkten slechts in de handel mogen worden gebracht indien deze beantwoorden aan de in deze richtlijn en haar bijlage neergelegde regels.

2. Onverminderd later vastgestelde communautaire voorschriften op dit gebied zijn de artikelen 4 tot en met 12 van deze richtlijn slechts van toepassing op vruchtesap, op geconcentreerd vruchtesap, op vruchtennectar en op gedehydrateerd vruchtesap, welke bestemd zijn voor rechtstreekse consumptie, op geconcentreerd vruchtesap dat gebruikt wordt voor de bereiding van vruchtesap of vruchtennectar, bestemd voor rechtstreekse consumptie, alsmede op vruchtesap dat gebruikt wordt voor de bereiding van vruchtennectar die bestemd is voor rechtstreekse consumptie.

Artikel 3

1. De in artikel 1, leden 5 tot en met 8, vermelde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar omschreven produkten en dienen onverminderd artikel 11, lid 1, sub a), in de handel te worden gebruikt voor de aanduiding van deze produkten.

2. Voorts mogen de volgende benamingen uitsluitend worden gebruikt voor de daarachter genoemde produkten:

a) „Vruchtendrank", voor vruchtennectars;

b) „Süssmost", voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtesap, geconcentreerd vruchtesap of een mengsel van deze beide produkten, die, wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte, onbewerkt niet geschikt zijn voor menselijke consumptie;

c) „Succo e polpa", voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes, eventueel geconcentreerd;

d) „Æblemost", voor appelsap waaraan geen suikers zijn toegevoegd;

e) „Sur ..... saft", aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de soorten vruchten die zijn gebruikt voor sap waaraan geen suikers zijn toegevoegd, verkregen uit zwarte, rode of witte aalbessen, kersen, frambozen, aardbeien of vlierbessen.

3. Wanneer het produkt afkomstig is van een enkele soort vruchten dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord „vrucht-te(n)" dan wel te worden toegevoegd aan de benamingen die dit woord niet bevatten.

4. Lid 1 vormt geen beletsel voor het feit dat de uitdrukking „sød ..... saft" of „sødet ..... saft", aangevuld met de vermelding van de gebruikte soorten vruchten, in Denemarken wordt gehanteerd om een produkt aan te duiden dat:

— enerzijds bestaat uit sap verkregen uit zwarte, rode of witte aalbessen, kersen, frambozen, aardbeien of vlierbessen

— en anderzijds bestaat uit toegevoegde suikers in een hoeveelheid van meer dan 200 g per liter

mits de hoeveelheid toegevoegde suikers en de voorwaarden voor het gebruik van het produkt worden vermeld.

Artikel 4

1. Voor de bereiding van vruchtesappen zijn uitsluitend toegestaan:

a) het onderling mengen van sap van vruchten van één of meer soorten;

b) de behandeling met de volgende stoffen:

— l-ascorbinezuur (E 300) in de dosis die nodig is voor de oxydatie tegengaande werking

— stikstof

— kooldioxyde (E 290)

— pectolytische enzymen

— proteolytische enzymen

— amylolytische enzymen

— voedingsgelatine

— tannine

— bentoniet

— silicagel

— kaolien

— koolstof

— inerte filtermedia (perliet, asbest, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide);

c) de gebruikelijke fysische procédés en behandelingen zoals warmtebehandeling, centrifugeren en filtreren; toepassing van enkele van deze procédés en behandelingen kan door de Raad met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie worden beperkt of verboden.

2. Voorts zijn toegestaan:

a) voor ander vruchtesap dan sap van peren en druiven, toevoeging van suikers volgens onderstaande bepalingen:

i) tot een in droge stof uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 15 g/l sap, bij wijze van correctie;

ii) tot een in droge stof uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste

— 40 g/l sap, voor appelsap; deze toevoeging kunnen de Lid-Staten echter verbieden,

— 200 g/l sap, voor citroensap, sap van limoenen (limettes), van bergamotten, van rode, van witte of van zwarte aalbessen,

— 100 g/l sap, voor andere vruchtesappen,

om een zoete smaak te verkrijgen;

b) voor druivesap:

— de behandeling met de volgende stoffen:

— zwaveldioxyde (E 220),

— natriumsulfiet (E 221),

— natriumwaterstofsulfiet (natriumbisulfiet) (E 222),

— natriumdisulfiet (natriumpyrosulfiet of natriummetabisulfiet) (E 223),

— kaliumdisulfiet (kaliumpyrosulfiet of kaliummetabisulfiet) (E 224),

— calciumsulfiet (E 226) en

— calciumwaterstofsulfiet (calciumbisulfiet) (E 227),

op voorwaarde dat het totale gehalte aan deze stoffen uitgedrukt in zwaveldioxyde in het aan de verbruiker aangeboden of geleverde sap niet hoger is dan 10 mg per liter sap; dit maximum bedraagt 50 mg per liter sap voor druivesap dat in de Gemeenschap is bereid of ingevoerd vóór het verstrijken van een termijn van vier jaar, gerekend vanaf de kennisgeving van deze richtlijn;

— verwijdering van zwaveldioxyde langs fysische weg;

— klaren met behulp van caseïne, eiwit en andere dierlijke albuminen;

— gedeeltelijke ontzuring met behulp van neutraal kaliumtartraat of calciumcarbonaat, welk laatste produkt kleine hoeveelheden dubbel calciumzout van d-wijnsteenzuur en l-appelzuur mag bevatten;

c) voor ananassap, de toevoeging van citroenzuur (E 330) in een hoeveelheid van ten hoogste 3 g/l.

3. Toevoeging van suikers en zuren aan een zelfde vruchtesap is verboden.

4. Indien aan een zelfde vruchtesap of vruchtennectar meer dan één zuur wordt toegevoegd, mag de som van de van elk daarvan toegevoegde hoeveelheden, uitgedrukt in percentages van de maximaal toegestane hoeveelheid, niet meer bedragen dan 100.

Artikel 5

Gedurende een periode van vijf jaar na de kennisgeving van deze richtlijn kunnen de Lid-Staten voor de behandeling van druivesap de nationale voorschriften handhaven waarbij het klaren met behulp van kaliumferrocyanide is toegestaan; in dat geval dient de behandeling te worden verricht onder officieel toezicht. Het aldus behandelde eindprodukt mag geen enkele cyaanverbinding bevatten.

Artikel 6

Onverminderd de overige bepalingen van deze richtlijn, mag het bij analyse geconstateerde gehalte aan zwaveldioxyde in vruchtesap niet meer dan 10 mg per liter sap bedragen.

Dit maximum bedraagt 20 mg voor sinaasappelsap dat in de Gemeenschap wordt bereid of ingevoerd voor het verstrijken van een termijn van vier jaar, volgende op de kennisgeving van deze richtlijn.

Artikel 7

1. Voor de bereiding van vruchtennectars zijn uitsluitend toegestaan:

a) het onderling mengen van vruchtennectars van één of meer soorten vruchten, met eventuele toevoeging van vruchtesap of vruchtenmoes;

b) de behandelingen of procédés genoemd in artikel 4, lid 1, sub b) en c).

2. Voorts zijn toegestaan:

a) de toevoeging van suikers in een hoeveelheid van niet meer dan 20 % van het totale gewicht van het eindprodukt;

b) de toevoeging van water in een zodanige hoeveelheid dat het gehalte aan vruchtesap en/of vruchtenmoes en het totale zuurgehalte van het eindprodukt niet lager liggen dan de in de bijlage aangegeven gehalten; bij mengsels dienen het gehalte aan vruchtesap en/of vruchtenmoes, alsmede het totale zuurgehalte naar evenredigheid conform te zijn met de in de bijlage aangegeven gehalten;

c) voor de bereiding van vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, sub c), de volledige vervanging van de suikers door honing met inachtneming van de sub a), op 20 % vastgestelde grens;

d) voor de bereiding van vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, sub c), wanneer zij bereid zijn op basis van peren of perziken of van een mengsel van deze vruchten, de toevoeging van citroenzuur tot een hoeveelheid van niet meer dan 5 g per liter eindprodukt; het citroenzuur mag evenwel volledig of gedeeltelijk worden vervangen door een gelijkwaardige hoeveelheid citroensap.

3. Op voorstel van de Commissie kan de Raad de bepalingen van lid 2, sub d), uitbreiden tot andere vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, sub c).

4. De bijlage kan volgens de procedure van artikel 14 worden aangevuld met de namen van andere soorten vruchten onder opgave van de desbetreffende samenstellingseisen.

Artikel 8

Voor de bereiding van geconcentreerd vruchtesap zijn alleen toegestaan:

a) de behandelingen en procédés, genoemd in artikel 4;

b) het gedeeltelijk onttrekken van water aan vruchtesap langs fysische weg, met uitsluiting van rechtstreekse vlam; de toepassing van bepaalde behandelingen of procédés kan door de Raad met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie worden beperkt of verboden;

c) het weer toevoegen van het aroma door middel van de aromatische stoffen die zijn gewonnen bij het concentreren van het basisvruchtesap of van vruchtesap van dezelfde soort; deze toevoeging is verplicht voor geconcentreerde vruchtesappen die voor rechtstreekse consumptie bestemd zijn.

Artikel 9

Voor de bereiding van gedehydrateerde vruchtesappen is voorts toegestaan het vrijwel volledig onttrekken van water aan het vruchtesap langs fysische weg met uitzondering van rechtstreekse vlam, waarbij het weer toevoegen van de voornaamste aromatische componenten die bij het onttrekken van water aan het basisvruchtesap of aan vruchtesap van dezelfde soort worden gewonnen, verplicht is.

Artikel 10

De in de artikelen 4, 5, 7, 8 en 9 vermelde behandelingen of procédés mogen niet tot gevolg hebben dat in de behandelde produkten stoffen in zodanige hoeveelheden achterblijven dat deze gevaar kunnen opleveren voor de menselijke gezondheid.

Artikel 11

1. Op de verpakking, het recipiënt of het etiket van de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, omschreven produkten zijn slechts de volgende aanduidingen verplicht, die op goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare wijze moeten zijn aangebracht:

a) de benaming die krachtens artikel 3, leden 1 tot en met 3, alleen voor deze produkten mag worden gebruikt:

i) kan het gebruik van de benaming „vruchtennectar" voor een of meer van de in artikel 3, lid 2, bedoelde produkten door de Lid-Staten facultatief worden gesteld wanneer de aldaar genoemde benamingen worden gebruikt om deze produkten aan te duiden;

ii) dient voor de uit twee of meer soorten vruchten verkregen produkten, behalve bij gebruik van citroensap onder de voorwaarden bedoeld in artikel 7, lid 2, sub d), hun benaming vergezeld te gaan van of dient het woord vrucht in deze benaming te zijn vervangen door de opsomming van de gebruikte soorten vruchten in afnemende volgorde van de van elke soort gebruikte hoeveelheid;

iii) mag voor de in artikel 1, lid 8, bedoelde produkten de aanduiding „gedehydrateerd", vergezeld gaan van of vervangen zijn door de aanduiding „door vriesdrogen verkregen" of iedere andere soortgelijke aanduiding naar gelang van het gebruikte dehydratatieprocédé.

b) voor vruchtesappen die geheel of gedeeltelijk zijn verkregen uit geconcentreerd vruchtesap, de vermelding „uit geconcentreerd ....". Deze vermelding dient in goed zichtbare letters vlakbij de benaming, duidelijk hiervan en van enig ander opschrift onderscheiden te zijn aangebracht;

c) de aanduiding „met vruchtvlees" of een gelijkwaardige vermelding voor vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, sub c), die niet zijn aangeduid met alleen de vermelding „succo e polpa" overeenkomstig de sub a), i), bedoelde nationale bepalingen;

d) het nominale volume, uitgedrukt in liter, centiliter of milliliter, voor de in artikel 1, leden 5 tot en met 7, omschreven produkten, het nominale gewicht, uitgedrukt in kilogram of gram, voor de in artikel 1, lid 8, omschreven produkten. Tot de inwerkingtreding van de communautaire bepalingen ter zake zijn de nationale bepalingen betreffende het meten en het merken van het nominale volume en het nominale gewicht van toepassing.

Tot het verstrijken van de overgangsperiode waarin het gebruik van de meeteenheden van het imperiale stelsel die voorkomen in bijlage II bij de Richtlijn nr. 71/354/EEG (1), laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte (2), in de Gemeenschap is toegestaan, dient naast het nominale gewicht of het nominale volume, uitgedrukt in meeteenheden van het internationale stelsel, als Ierland of het Verenigd Koninkrijk zulks wensen voor produkten die op hun grondgebied in de handel worden gebracht, het nominale volume of het nominale gewicht uitgedrukt te zijn in hun equivalenten in meeteenheden van het imperiale stelsel, berekend aan de hand van de volgende omrekeningsformules:

1 ml = 0·0352 fluid ounces
1 l = 1·76 pints of 0·22 gallons
1 g = 0·0353 ounces (avoirdupois)
1 kg = 2·205 pounds;

e) voor geconcentreerd vruchtesap en voor gedehydrateerd vruchtesap, bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker, de hoeveelheid water die moet worden toegevoegd om het normale soortelijk gewicht van het betrokken vruchtesap terug te krijgen, en voor geconcentreerd vruchtesap dat bestemd is voor de produktie van vruchtesap of van vruchtennectars, de concentratiegraad;

f) de naam of de handelsnaam en het adres of de maatschappelijke zetel van de fabrikant of van de verpakker dan wel van een binnen de Gemeenschap gevestigde verkoper;

g) voor produkten die meer dan 10 mg/l zwaveldioxyde bevatten, een vermelding met betrekking tot dat gehalte, overeenkomstig de etiketteringsvoorschriften die van kracht zijn in de Lid-Staat van verbruik;

h) voor vruchtennectar, de aanduiding van het feitelijke minimumgehalte aan vruchtesap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door de vermelding „vruchtgehalte: ten minste ... %"; deze aanduiding dient in goed zichtbare letters vlakbij de benaming duidelijk hiervan en van enig ander opschrift onderscheiden te zijn aangebracht;

i) de aanduiding „koolzuurhoudend" wanneer het kooldioxydegehalte van de produkten, omschreven in artikel 1, leden 5, 6 en 7, meer bedraagt dan 2 g per liter;

j) voor vruchtesappen waaraan overeenkomstig artikel 4, lid 2, sub a), ii), suikers zijn toegevoegd, de aanduiding „gezoet", opgenomen in de benaming; deze aanduiding dient even duidelijk als de rest van de benaming te zijn aangebracht; deze benaming dient vergezeld te gaan van een duidelijke vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter; deze hoeveelheid mag niet meer dan 15 % hoger zijn dan de werkelijk toegevoegde hoeveelheid;

k) voor de in artikel 3, lid 2, sub c), bedoelde vruchtennectar, de vermelding:

— „met honi(n)g", wanneer de honing is gebruikt zonder toevoeging van suikers,

— „met citroensap", wanneer citroensap alleen is gebruikt, zonder dat zuren zijn toegevoegd;

l) voor aangezuurde vruchtesappen waarvoor de etikettering geen lijst van bestanddelen omvat, de vermelding „met ..... zuur", waarbij de naam van het (de) gebruikte zu(u)r(en) dient te zijn ingevuld.

2. Alle in lid 1, sub a), b), c), d) en g), bedoelde vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld voorkomen.

3. Indien de in artikel 1, leden 5 tot en met 7, omschreven produkten zijn verpakt in recipiënten met een nominale inhoud van meer dan 5 liter of van

(1) PB nr. L 243 van 29. 10. 1971, blz. 29.
(2) PB nr. L 73 van 27. 3. 1972, blz. 14.

meer dan 5 kg voor de in artikel 1, lid 8, omschreven produkten en indien ze niet in de kleinhandel worden gebracht, behoeven de in lid 1, sub b), c), d), e), g), h), i), j), k) en l), genoemde aanduidingen slechts op de begeleidende documenten voor te komen, mits de recipiënten aan de hand van deze documenten duidelijk identificeerbaar zijn.

4. Voor de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, omschreven produkten die bestemd zijn om via automaten ter verkoop te worden aangeboden, kunnen de Lid-Staten bepalen dat van de in dit artikel voorgeschreven vermeldingen op de verpakking, het recipiënt of het etiket slechts de specifieke benaming behoeft te worden gebezigd.

5. In afwijking van lid 1 kunnen de Lid-Staten die nationale bepalingen handhaven, welke de vermelding verplicht stellen van

a) het bedrijf dat het produkt heeft bereid voor zover het hun nationale produktie betreft;

b) het land van oorsprong, welke vermelding echter niet kan worden geëist voor binnen de Gemeenschap bereide produkten.

6. Deze richtlijn doet geen afbreuk aan de bepalingen van de nationale wetgevingen krachtens welke de vermelding van een lijst van de ingrediënten, met inbegrip van de additieven, verplicht is.

7. In afwijking van lid 1 kunnen de Lid-Staten de vermelding verplicht stellen van de soorten suikers de zijn gebruikt in de in artikel 4, lid 2, sub a), bedoelde gevallen.

8. Iedere verwijzing naar een profylactische of geneeskundige werking is verboden in vermeldingen op de verpakking, het recipiënt of het etiket van de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, omschreven produkten. De toevoeging van l-ascorbinezuur krachtens artikel 4, lid 1, sub b), houdt geen machtiging in tot enige verwijzing naar vitamine C.

9. De Lid-Staten onthouden zich ervan, ten aanzien van de wijze waarop de in lid 1 voorgeschreven aanduidingen moeten worden vermeld, regelen te stellen die uitgaan boven hetgeen in dat lid is bepaald.

Zij kunnen echter de handel in de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, bedoelde produkten op hun grondgebied verbieden wanneer de in lid 1, sub a), b), c), e), g), h), i), j), k) en l), eventueel in lid 6, genoemde vermeldingen op de verpakking, het recipiënt of het etiket niet in de nationale taal of talen voorkomen.

10. De leden 1 tot en met 9 zijn van toepassing onverminderd de door de Gemeenschap inzake etikettering van levensmiddelen vast te stellen bepalingen.

Artikel 12

1. De Lid-Staten treffen de nodige maatregelen opdat de handel in de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, bedoelde produkten die overeenkomen met de in deze richtlijn en haar bijlage vervatte regels, niet kan worden belemmerd 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 bepalingen, welke gerechtvaardigd zijn uit hoofde van

— bescherming van de volksgezondheid,

— beteugeling van misleiding, op voorwaarde dat deze bepalingen niet van dien aard zijn dat daarmee de toepassing van de in deze richtlijn vervatte definities en voorschriften wordt belemmerd,

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

Artikel 13

Voor zover dit niet reeds elders is geschied, worden vastgesteld:

a) door de Raad, op voorstel van de Commissie:

   i) de identiteits- en zuiverheidseisen betreffende de voor toevoeging en behandeling gebruikte produkten als bedoeld in de artikelen 4 en 7; deze vaststelling moet geschieden uiterlijk twee jaar na kennisgeving van deze richtlijn;

   ii) de analytische en microbiologische kenmerken van de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, omschreven produkten;

b) volgens de procedure van artikel 14:

   i) de analysemethoden voor de controle op de bovenbedoelde zuiverheidseisen;

   ii) de wijze van bemonstering en de analysemethoden voor de controle op de samenstelling en de bereidingswijzen van de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, omschreven produkten.

Artikel 14

1. In de gevallen waarin gebruik wordt gemaakt van de in dit artikel omschreven procedure, wordt deze procedure bij het bij besluit van de Raad van 13 november 1969 ingestelde 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 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 eenenveertig stemmen, waarbij de stemmen van de Lid-Staten worden gewogen overeenkomstig 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 verloop van 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 15

Artikel 14 is van toepassing gedurende een periode van achttien maanden, te rekenen vanaf de datum waarop de procedure uit hoofde van artikel 14, lid 1, voor de eerste maal bij het Comité is ingeleid.

Artikel 16

1. Deze richtlijn geldt onverminderd de bepalingen van nationale wetgevingen krachtens welke

a) het toevoegen van vitamines aan de bij deze richtlijn bedoelde produkten is toegestaan;

b) diffusieprocédés kunnen worden toegestaan voor de bereiding van ander vruchtesap dan sap van druiven, citrusvruchten, ananas, peren, perziken of abrikozen, dat bestemd is voor de bereiding van geconcentreerd vruchtesap, mits het aldus verkregen geconcentreerde sap kan voldoen aan de in artikel 1, lid 5, gestelde voorwaarden voor uit geconcentreerd vruchtesap verkregen vruchtesap en mits het organoleptische en analytische kenmerken vertoont die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van via mechanische procédés verkregen geconcentreerd vruchtesap;

c) — aan ananassap, appelsap, sinaasappelsap en pompelmoessap stoffen, bedoeld in artikel 4, lid 2, sub b), eerste streepje, mogen zijn toegevoegd tot een totaal maximum van 50 mg/l, uitgedrukt als zwaveldioxyde;

— aan citroensap en sap van limoenen (limettes) stoffen, bedoeld in artikel 4, lid 2, sub b), eerste streepje, mogen zijn toegevoegd tot een totaal maximum van 350 mg/l, uitgedrukt als zwaveldioxyde;

d) in ananassap dimethylpolysiloxaan mag zijn gebruikt tot een maximum van 10 mg/l;

e) aan de in artikel 1, lid 7, bedoelde vruchtennectars, melkzuur mag zijn toegevoegd tot 5 g/l, indien zij zijn verkregen uit appelen of peren of een mengsel van deze vruchten;

f) aan de in artikel 3, lid 2, sub c), bedoelde vruchtennectars, honing — in combinatie met suikers — mag zijn toegevoegd, wanneer zij zijn verkregen uit peren en perziken, op voorwaarde dat de in artikel 7, lid 2, sub c), op 20 % vastgestelde grens in acht is genomen.

g) aan druivesap citroenzuur mag zijn toegevoegd in een hoeveelheid van ten hoogste 3 g/l, voor zover deze toevoeging is toegestaan op het ogenblik van de kennisgeving van deze richtlijn;

h) aan ananassap, alsmede aan de in artikel 3, lid 2, sub c), bedoelde vruchtennectars, l-appelzuur en dl-appelzuur afzonderlijk of gezamenlijk tot 3 g/l mogen zijn toegevoegd, indien zij zijn verkregen uit peren of perziken, voor zover deze toevoeging is toegestaan op het ogenblik van de kennisgeving van deze richtlijn.

2. Vóór het verstrijken van een termijn van vijf jaar, gerekend vanaf de kennisgeving van deze richtlijn, zal de Commissie de in lid 1, sub a) tot en met g), bedoelde afwijkingen opnieuw bestuderen en in voorkomend geval aan de Raad de nodige wijzigingen voorstellen.

Aan de in lid 1, sub h), bedoelde afwijking komt een einde wanneer een communautaire reglementering voor het gebruik van voedingszuren in levensmiddelen van toepassing wordt; deze reglementering moet uiterlijk drie jaar na de kennisgeving van deze richtlijn zijn vastgesteld.

Artikel 17

Deze richtlijn is niet van toepassing:

a) op produkten welke bestemd zijn om uit de Gemeenschap te worden uitgevoerd,

b) op dieetprodukten, totdat communautaire bepalingen ter zake van kracht zijn geworden.

Artikel 18

1. Binnen een jaar na kennisgeving van deze richtlijn wijzigen de Lid-Staten, zo nodig, hun wetgeving ten einde deze aan te passen aan de bepalingen van deze richtlijn; zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

De aldus gewijzigde wetgeving wordt zodanig toegepast

— dat de handel in de produkten die in overeenstemming zijn met deze richtlijn, twee jaar na kennisgeving wordt toegestaan;

— dat de handel in de produkten die niet in overeenstemming zijn met deze richtlijn, drie jaar na kennisgeving wordt verboden.

2. Lid 1 vormt geen beletsel voor de Lid-Staten om de bereiding van produkten die niet in overeenstemming zijn met deze richtlijn twee jaar na kennisgeving te verbieden.

3. De Lid-Staten mogen evenwel de toepassing van artikel 4, lid 1, sub b), en lid 2, sub b), laatste streepje, en van artikel 7, lid 1, sub b), opschorten totdat de identiteits- en zuiverheidseisen, voorgeschreven in artikel 13, sub a), i), van kracht zijn geworden.

Artikel 19

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 17 november 1975.

Voor de Raad

De Voorzitter

E. COLOMBO

BIJLAGE

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Nectar van	Totale minimum-zuurgehalte, uitgedrukt in g wijnsteenzuur per l eindprodukt	Totale minimum-gehalte aan sap en/of vruchten-moes, uitgedrukt in gewichts-percenten van het eindprodukt
I. Vruchten met zuur sap dat onbewerkt niet geschikt is voor menselijke consumptie		
Guaves	6	25
Passievruchten (passiflora edulis)	8	25
Zwarte aalbessen	8	25
Witte aalbessen	8	25
Rode aalbessen	8	25
Kruisbessen	9	30
Duindoornbessen	9	25
Sleepruimen	8	30
Pruimen	6	30
Kwetsen	6	30
Lijsterbessen	8	30
Rozebottels	8	40
Zure kersen (krieken)	8	35
Andere kersen	6	40
Bosbessen	7	40
Vlierbessen	7	50
Frambozen	7	40
Abrikozen	6 (1)	40
Aardbeien	5 (1)	40
Bramen (braambessen)	6	40
Veenbessen	9	30
Kweeperen	7	50
Azerola's	8	30
Andere tot deze categorie behorende vruchten	—	25
II. Vruchten met sap dat onbewerkt geschikt is voor menselijke consumptie		
Appelen	6	50
Peren	6	50
Perziken	4	45
Citrusvruchten	7	50
Andere tot deze categorie behorende vruchten	—	50

(1) Deze grens geldt niet voor het in artikel 3, lid 2, sub c), bedoelde produkt.