Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekezdéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

►B

A TANÁCS 2001/112/EK IRÁNYELVE

(2001. december 20.)

a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről

(HL L 10., 2002.1.12., 58. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►M1	A Tanács 1182/2007/EK rendelete (2007. szeptember 26.)	L 273	1	2007.10.17.
►M2	Az Európai Parlament és a Tanács 1332/2008/EK rendelete (2008. december 16.)	L 354	7	2008.12.31.
►M3	A Bizottság 2009/106/EK irányelve (2009. augusztus 14.)	L 212	42	2009.8.15.
►M4	Az Európai Parlament és a Tanács 2012/12/EU irányelve (2012. április 19.)	L 115	1	2012.4.27.
►M5	A Bizottság 1040/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete (2014. július 25.)	L 288	1	2014.10.2.

Helyesbítette:

►C1 Helyesbítés, HL L 66., 2019.3.7., 6. o. (2001/112/EK)

►C2 Helyesbítés, HL L 66., 2019.3.7., 7. o. (2012/12/EU)

▼B

A TANÁCS 2001/112/EK IRÁNYELVE

(2001. december 20.)

a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről

1. cikk

Ezen irányelv az I. mellékletben felsorolt termékekre vonatkozik.

▼M4

Amennyiben ez az irányelv másképp nem rendelkezik, az I. mellékletben meghatározott termékek tekintetében az uniós jog élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezései irányadók, mint például az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]).

_____

▼B

3. cikk

A 2000/13/EK irányelv az I. mellékletben meghatározott termékekre vonatkozik, az alábbi feltételekre tekintettel:

1. a) Az I. mellékletben felsorolt terméknevek csak az ott említett termékekre vonatkoznak, és – a b) pont sérelme nélkül – azon termékek kereskedelemben használt megjelölésére szolgálnak.

   b) Az a) pontban említett terméknevek helyettesítésére a különleges elnevezések felsorolását a III. melléklet tartalmazza. Ezeket az elnevezéseket a III. mellékletben meghatározott feltételek mellett, az ott meghatározott nyelven lehet alkalmazni.

2. Amennyiben a termék egyetlen gyümölcsféléből készül, ennek nevét a „gyümölcs” szó helyett kell alkalmazni.

▼M4

3. A két vagy több gyümölcsből készült termékek esetében – az I. melléklet II. részének 2. pontjában meghatározott feltételekkel használt citromlé és/vagy a zöldcitrom (lime) lé kivételével – a termékek nevét a felhasznált gyümölcsfélék felsorolásával kell kialakítani, a felhasznált gyümölcslevek vagy gyümölcspürék mennyiségének az összetevők felsorolásában is megadott csökkenő sorrendjében. A három vagy annál több gyümölcsféléből előállított termékek esetében azonban a gyümölcsfélék nevét a „többféle gyümölcs” vagy hasonló megfogalmazás, illetve a felhasznált gyümölcsfélék száma is helyettesítheti.

_____

▼B

5. Az I. mellékletben meghatározott termékek eredeti állapotukban történő helyreállítása – az e művelethez feltétlenül szükséges anyagok segítségével – nem jelenti az e célra használt összetevők feltüntetésének a kötelezettségét.

   A gyümölcsléhez – a II. mellékletben meghatározottak szerint – a gyümölcspép vagy a gyümölcsrostok hozzáadását is fel kell tüntetni a címkén.

([1]) HL L 31., 2002.2.1., 1. o..

▼B

6. A gyümölcslé és a sűrítményből készült gyümölcslé keverékéből, továbbá az egy vagy részben egy vagy több sűrített termékből készült nektár esetében a címkén – a 2000/13/EK irányelv 7. cikke (2) és (5) bekezdésének sérelme nélkül – fel kell tüntetni a „sűrítményből készült”, illetve a „részben sűrítményből készült” szavakat attól függően, hogy melyik vonatkozik az adott termékre. Ezt a megjegyzést a termék nevéhez közel kell elhelyezni, a háttértől élénken elütő módon és jól látható betűkkel.

7. Gyümölcsnektárok esetében a címkén jelezni kell a gyümölcslé, a gyümölcspüré vagy ezen összetevők bármely keverékének a minimális tartalmát, a „gyümölcstartalom minimum … %” megjegyzés elhelyezésével. Ezt az információt ugyanabban a látómezőben kell elhelyezni, mint ahol a termék neve található.

▼M4

4. cikk

A nem a végfelhasználónak történő szállításra szánt, az I. melléklet I. részének 2. pontjában említett sűrített gyümölcslevek címkéjének megjegyzést kell tartalmaznia a hozzáadott citromlé, zöldcitromlé, illetve a savasítóanyag – az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) értelmében – megengedett használatára és mennyiségére vonatkozóan. Ezt a megjegyzést a következők egyikén kell feltüntetni:

— a csomagoláson,

— a csomagoláshoz csatolt címkén, vagy

— egy kísérő dokumentumon.

▼B

5. cikk

Az I. mellékletben szereplő termékekre vonatkozóan a tagállamok nem fogadnak el az ezen irányelv által meg nem határozott nemzeti jogszabályokat.

▼M4

Ez az irányelv azokra az I. mellékletben meghatározott termékekre alkalmazandó, amelyeket a 178/2002/EK rendelettel összhangban hoznak forgalomba az Unión belül.

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 16. o..

▼B

6. cikk

Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben felhasználásra engedélyezett élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/107/EGK tanácsi irányelv ([1]) sérelme nélkül az I. melléklet I. részében meghatározott termékek gyártására csak a II. mellékletben foglaltaknak megfelelő nyersanyagok és az I. melléklet II. részében felsorolt kezelések és anyagok alkalmazhatók. Ezen kívül a gyümölcsnektároknak meg kell felelniük a IV. melléklet rendelkezéseinek.

▼M4

7. cikk

Ezen irányelv mellékleteinek a vonatkozó nemzetközi szabványokban bekövetkezett változásokhoz és a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítása érdekében a Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 7a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktust fogadjon el ezen irányelv mellékleteinek módosítására vonatkozóan, az I. melléklet I. része és a II. melléklet kivételével.

7a. cikk

(1) A Bizottság az e cikkben meghatározott feltételek mellett felhatalmazást kap felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadására.

(2) A Bizottság 7. cikkben említett, felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadására vonatkozó felhatalmazása ötéves időtartamra szól 2013. október 28-tól kezdődő hatállyal. A Bizottság legkésőbb kilenc hónappal az ötéves időtartam vége előtt jelentést készít a felhatalmazásról. Amennyiben az Európai Parlament vagy a Tanács nem ellenzi a meghosszabbítást legkésőbb három hónappal az egyes időtartamok vége előtt, akkor a felhatalmazás hallgatólagosan meghosszabbodik a korábbival megegyező időtartamra.

(3) Az Európai Parlament vagy a Tanács bármikor visszavonhatja a 7. cikkben említett felhatalmazást. A visszavonásról szóló határozat megszünteti az abban megjelölt felhatalmazást.

A határozat az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő napon, vagy a benne megjelölt későbbi időpontban lép hatályba. A határozat nem érinti a már hatályban lévő, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok érvényességét.

(4) A Bizottság a felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadását követően haladéktalanul és egyidejűleg értesíti az Európai Parlamentet és a Tanácsot e jogi aktus elfogadásáról.

([1]) HL L 40., 1989.2.11., 27. o. A legutóbb 94/34/EK irányelvvel (HL L 237., 1994.9.10., 1. o.) módosított irányelv.

▼M4

(5) A 7. cikk értelmében elfogadott felhatalmazáson alapuló jogi aktus csak akkor lép hatályba, ha az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak a jogi aktusról való értesítését követő két hónapon belül sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem emelt ellene kifogást, illetve ha az említett időtartam lejártát megelőzően mind az Európai Parlament, mind a Tanács arról tájékoztatta a Bizottságot, hogy nem fog kifogást emelni. Az Európai Parlament vagy a Tanács kezdeményezésére ez az időtartam két hónappal meghosszabbodik.

———————

▼B

9. cikk

A 93/77/EGK irányelv 2003. július 12-én hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett irányelvre történő hivatkozásokat az ezen irányelvre történő hivatkozásként kell értelmezni.

10. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2003. július 12. előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Az intézkedéseket úgy alkalmazzák, hogy

— 2003. július 12-i hatállyal engedélyezzék az I. mellékletben meghatározott termékek forgalomba hozatalát, amennyiben azok megfelelnek az ezen irányelvben foglalt meghatározásoknak és szabályoknak,

— 2004. július 12-i hatállyal megtiltsák mindazon termékek forgalomba hozatalát, amelyek nem felelnek meg az ezen irányelvben foglaltaknak.

Azon termékek forgalmazása azonban, amelyek nem felelnek meg az ezen irányelvben foglaltaknak, de amelyeket 2004. július 12-e előtt a 93/77/EGK irányelvnek megfelelően címkéztek, a készletek kimerüléséig folytatható.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket az intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

11. cikk

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

12. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

▼M4

I. MELLÉKLET

A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI, MEGHATÁROZÁSAI ÉS JELLEMZŐI

I. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

1. a) **Gyümölcslé**

Erjeszthető, de nem erjedt termék, amelyet a gyümölcs egészséges és érett, friss vagy hűtéssel vagy fagyasztással tartósított, egy vagy több gyümölcsfajta összekeverésével előállított, ehető részéből nyertek, amely résznek jellegzetes színe, aromája és íze a termék előállításához felhasznált gyümölcsnek a levére jellemző.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a léhez.

A citrusfélék esetében a gyümölcslének az endokarpiumból kell származnia. A zöldcitrom leve azonban az egész gyümölcsből nyerhető.

A magokkal és héjjal rendelkező gyümölcsökből készített gyümölcslevek nem tartalmazhatják a magok és a héj bizonyos részeit vagy összetevőit. Ez a rendelkezés nem alkalmazandó azokra az esetekre, ahol a magok és a héj bizonyos részei vagy összetevői még a helyes gyártási gyakorlat révén sem távolíthatók el.

A gyümölcslé készítésekor a gyümölcslé gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett.

▼C2

b) **Sűrítményből készült gyümölcslé**

▼M4

A 2. pontban meghatározott sűrített gyümölcslé olyan ivóvízzel történő hígítása útján készült termék, amely teljesíti az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben ([1]) előírt kritériumokat.

A késztermék oldható szárazanyag-tartalmának el kell érnie az V. mellékletben a sűrítményből készült gyümölcslé tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

Ha a sűrítményből készült gyümölcslét az V. mellékletben nem említett gyümölcsből állítják elő, a sűrítményből készült gyümölcslé minimális Brix-értékének meg kell egyeznie a sűrítmény készítéséhez felhasznált gyümölcsből kivont gyümölcslé Brix-értékével.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrítményből készült gyümölcsléhez.

A sűrítményből készült gyümölcslé megfelelő folyamatok révén készül, amelyek megőrzik egy, az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték-jellemzőit.

▼C2

A gyümölcslé és/vagy sűrített gyümölcslé gyümölcspürével és/vagy sűrített gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett a sűrítményből készült gyümölcslé készítése során.

([1]) HL L 330., 1998.12.5., 32. o.

▼M4

2. **Sűrített gyümölcslé**

Egy vagy több gyümölcsfajta levéből, a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék. Ha a terméket közvetlen fogyasztásra szánják, a vízelvonás mértékének legalább 50 %-osnak kell lennie a víztartalomhoz képest.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrített gyümölcsléhez.

3. **Vízzel extrahált gyümölcslé**

A vízzel történő diffúzió útján a következőkből nyert termék:

— pépes egész gyümölcs, amelynek leve egyéb fizikai eljárással nem vonható ki, vagy

— szárított egész gyümölcs.

4. **Dehidratált/porított gyümölcslé**

Egy vagy többféle gyümölcs levéből a víztartalom fizikai úton történő, csaknem teljes mértékű eltávolítása útján nyert termék.

5. **Gyümölcsnektár**

Az az erjeszthető, de nem erjedt termék, amely

— az 1-4. pontban meghatározott termékekhez, gyümölcspüréhez, és/vagy sűrített gyümölcspüréhez és/vagy e termékek keverékéhez víz hozzáadásával, valamint cukor és/vagy méz hozzáadásával vagy anélkül készül, és

— megfelel a IV. mellékletben meghatározott követelményeknek.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) sérelme nélkül a cukor hozzáadása nélkül, vagy csökkentett energiatartalommal gyártott gyümölcsnektárok esetében a cukor az 1333/2008/EK rendeletnek megfelelően teljes egészében, illetve részben helyettesíthető édesítőszerekkel.

Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a gyümölcsnektárhoz.

II. ENGEDÉLYEZETT ÖSSZETEVŐK, KEZELÉSI MÓDOK ÉS ANYAGOK

1. **Összetétel**

Gyümölcslevek, gyümölcspürék és gyümölcsnektárok előállításához az V. mellékletben – növénytani megnevezésükkel – felsorolt gyümölcsfajták használhatók fel. A termék nevének meg kell felelnie a felhasznált gyümölcs nevének vagy a termék általános elnevezésének. Az V. mellékletben nem szereplő gyümölcsfajták esetében a helyes növénytani vagy általános elnevezés alkalmazandó.

A gyümölcslé esetében a Brix-érték megegyezik a gyümölcsből kivont lé Brix-értékével és nem módosítható, kivéve, ha ugyanazzal a gyümölcsfajtának a levével elegyítik.

([1]) HL L 404., 2006.12.30., 9. o.

▼M4

▼C2

Az V. mellékletben a sűrítményből készült gyümölcslé és a sűrítményből készült gyümölcspüré tekintetében megállapított minimális Brix-érték nem tartalmazza a hozzáadott opcionális összetevők és adalékanyagok oldható szárazanyag-tartalmát.

▼M4

2. **Engedélyezett összetevők**

Az I. részben felsorolt termékekhez kizárólag a következő összetevők adhatók hozzá:

— a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ([1]) engedélyezett vitaminok és ásványi anyagok,

— az 1333/2008/EK rendeletben engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok;

valamint:

— a gyümölcslevek, sűrítményből készült gyümölcslevek és sűrített gyümölcslevek esetében engedélyezett összetevők: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok;

— kizárólag a szőlőlé esetében: visszaadagolt borkősav,

— a gyümölcsnektárok esetében: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok, cukor és/vagy méz a végtermék teljes tömegének 20 %-áig; és/vagy édesítőszerek.

Az az állítás, mely szerint a gyümölcsnektár nem tartalmaz hozzáadott cukrot, valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás csak akkor alkalmazható, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert, ideértve az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott édesítőszereket is. Amennyiben a gyümölcsnektár természetes módon tartalmaz cukrokat, a címkén a következő állításnak is szerepelnie kell: „természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz”,

— a III. melléklet a) pontjában, b) pontjának első francia bekezdésében, c) pontjában, e) pontjának második francia bekezdésében és h) pontjában említett termékek esetében: cukor és/vagy méz,

— az I. rész 1-5. pontjában meghatározott termékek esetében a savas íz szabályozása érdekében: literenként legfeljebb 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé és/vagy zöldcitromlé és/vagy sűrített citromlé és/vagy sűrített zöldcitromlé,

— a paradicsomlé és a sűrítményből készült paradicsomlé esetében: só, fűszerek és aromás fűszernövények.

3. **Engedélyezett eljárások és anyagok**

Az I. részben felsorolt termékek esetében kizárólag a következő eljárások alkalmazhatók és e termékekhez kizárólag a következő anyagok adhatók hozzá:

([1]) HL L 404., 2006.12.30., 26. o.

▼M4

— mechanikai kivonási eljárások,

— a megszokott fizikai eljárások, beleértve a gyümölcs ehető részéből – a szőlő kivételével – történő „in line” vízkivonást (diffúzió) sűrített gyümölcslé előállítása céljából, feltéve, hogy az így nyert gyümölcslé megfelel az I. rész 1. pontjában szereplő követelményeknek,

— szőlőlé esetében, ha a szőlőszemeket kén-dioxiddal kénezték, engedélyezett a fizikai úton történő kéntelenítés, feltéve, hogy a végtermékben jelen lévő SO_2 teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/liter mennyiséget,

— eEnzimkészítmények esetében: pektinázok (pektin lebontására), proteinázok (proteinek lebontására) és amilázok (keményítő lebontására) az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) követelményeinek megfelelően,

— étkezési zselatin,

— tanninok,

— szilikaszol,

— faszén,

— nitrogén,

— bentonit mint vízmegkötő közeg,

— kémiailag inaktív szűrési segédanyagok (többek között perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-poli-pirolidon, polisztirol), amennyiben megfelelnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló, 2004. október 27-i 1935/2004/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet ([2]) előírásainak,

— kémiailag inaktív adszorpciós segédanyagok, amennyiben megfelelnek az 1935/2004/EK rendeletnek, és amelyeket a citrusfélék levében a limonoid- és naringintartalom csökkentésére használnak anélkül, hogy lényegesen érintenék a limonoidglükozid-, a sav-, a cukor- (beleértve az oligoszacharidokat is) vagy az ásványianyag-tartalmat ,

▼M5

— búzából, borsóból, burgonyából származó, a gyümölcslé derítésére alkalmas növényi eredetű fehérjék.

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 7. o.
([2]) HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

▼M4

II. MELLÉKLET

A NYERSANYAGOK MEGHATÁROZÁSAI

Ezen irányelv alkalmazásában:

1. Gyümölcs

   Valamennyi gyümölcs. Ezen irányelv alkalmazásában a paradicsom is gyümölcsnek tekintendő.

   A gyümölcsnek épnek, kellően érettnek és frissnek, illetve fizikai úton vagy az uniós jognak megfelelően alkalmazott kezelés révén – ideértve a szedés utáni kezelést – tartósítottnak kell lennie.

2. Gyümölcspüré

   Egész vagy hámozott gyümölcs ehető részéből megfelelő fizikai úton nyert, úgy mint szitán átnyomott, őrölt és a lé eltávolítása nélkül nyert, erjeszthető, de nem erjesztett termék.

3. Sűrített gyümölcspüré

   A gyümölcspüréből a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék.

   A sűrített gyümölcspüréhez az I. melléklet II. részének 3. pontjában meghatározottak szerint visszaadagolható a megfelelő fizikai úton nyert, kizárólag ugyanabból a gyümölcsfajtából származó aroma.

4. Aroma

   Az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) sérelme nélkül a visszaadagolásra szánt aromákat a gyümölcs feldolgozása során nyerik megfelelő fizikai folyamatok alkalmazásával. E fizikai folyamatok az aroma minőségének megőrzésére, tartósítására vagy stabilizálására alkalmazhatók és többek között lehetnek: préselés, kivonás, desztillálás, szűrés, adszorpció, bepárlás, frakcionálás és sűrítés.

   Az aroma a gyümölcs ehető részéből nyerhető; de az aroma alapjául szolgálhatnak a citrushéjból származó hidegen sajtolt olaj és a magok alkotóelemei is.

5. Cukrok

   — az emberi fogyasztásra szánt egyes cukorfajtákról szóló, 2001. december 20-i 2001/111/EK tanácsi irányelv ([2]) értelmében cukorként meghatározott anyagok,

   — fruktózszirup,

   — gyümölcsökből nyert cukrok.

6. Méz

   A mézről szóló, 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelv ([3]) értelmében mézként meghatározott termék.

7. Gyümölcspép vagy rostok

   A lé eltávolítása nélkül, az azonos fajtájú gyümölcs ehető részéből készült termék. Ezenkívül citrusfélék esetében gyümölcspépnek vagy rostoknak minősülnek az endokarpiumból nyert lézsákok is.

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 34. o.
([2]) HL L 10., 2002.1.12., 53. o.
([3]) HL L 10., 2002.1.12., 47. o.

▼M4

III. MELLÉKLET

AZ I. MELLÉKLETBEN FELSOROLT EGYES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ SAJÁTOS MEGJELÖLÉSEK

a) „vruchtendrank”: gyümölcsnektár;

b) „Süβmost”;

A „Süβmost” elnevezést csak a „Fruchtsaft” vagy „Fruchtnektar” megnevezésekkel együttesen lehet alkalmazni.

— kizárólag gyümölcsléből, sűrített gyümölcsléből vagy e termékek keverékéből készült gyümölcsnektár, amely természetes állapotában élvezhetetlen a magas természetes savtartalma miatt,

— almából vagy körtéből, adott esetben alma hozzáadásával készült gyümölcslé, hozzáadott cukor nélkül;

c) „succo e polpa” vagy „sumo e polpa”, olyan gyümölcsnektárok, amelyek kizárólag gyümölcspüréből és/vagy sűrített gyümölcspüréből készülnek;

d) „æblemost”, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;

e) — „sur … saft”, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek hozzáadott cukrot nem tartalmaznak és fekete ribizliből, cseresznyéből, ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy bodzából készülnek,

— „sød … saft” vagy „sødet … saft”, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek ebből a gyümölcsből készültek és literenként 200 gramm cukornál több hozzáadott cukrot tartalmaznak;

f) „äppelmust/äpplemust”, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;

g) „mosto”, a szőlőlé szinonimája;

h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru” vagy „astelpaju mahl suhkruga” vagy „słodzony sok z rokitnika” a homoktövisbogyóból készült, literenként legfeljebb 140 g hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcslevek esetében.

▼M4

IV. MELLÉKLET

A GYÜMÖLCSNEKTÁROKRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES RENDELKEZÉSEK

	Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:	Minimális gyümölcslé- és/vagy pürétartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
I.	**Természetes állapotukban élvezhetetlen, savas levű gyümölcsök**	
	Golgotavirág gyümölcse	25
	Quito narancs	25
	Fekete ribiszke	25
	Fehér ribizli	25
	Piros ribiszke	25
	Egres	30
	Homoktövisbogyó	25
	Kökény	30
	Szilva	30
	Kék szilva	30
	Berkenye	30
	Csipkebogyó	40
	Meggy	35
	Más cseresznyefajták	40
	Fekete áfonya	40
	Fekete bodza	50
	Málna	40
	Sárgabarack	40
	Földieper	40
	Faeper/földi szeder	40
	Tőzegáfonya	30
	Birs	50
	Citrom, zöldcitrom	25
	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25
II.	**Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen**	
	Mangó	25
	Banán	25
	Guáva	25

▼M4

	Az alábbiakból készült gyümölcsnektárok:	Minimális gyümölcslé- és/vagy pürétartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
	Papája	25
	Licsi	25
	Azaról galagonya/francia galagonya (Crataegus azarolus)	25
	Savanyú anóna	25
	Ökörszív	25
	Cukoralma	25
	Gránátalma	25
	Kasugyümölcs	25
	Spanyolszilva	25
	Umbu	25
	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25
III.	**Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök**	
	Alma	50
	Körte	50
	Őszibarack	50
	Citrusfélék, kivéve citrom és zöldcitrom (lime)	50
	Ananász	50
	Paradicsom	50
	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	50

▼M4

V. MELLÉKLET

A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSLÉ ÉS A SŰRÍTMÉNYBŐL KÉSZÜLT GYÜMÖLCSPÜRÉ MINIMÁLIS BRIX-ÉRTÉKEI

A gyümölcs általános megnevezése	Növénytani megnevezés	Minimális Brix-érték
Alma (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Kajszibarack (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banán (**)	*Musa x paradisiaca* L. (plantain fajták kivételével)	21,0
Fekete ribiszke (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Szőlő (*)	*Vitis vinifera* L. vagy azok hibridjei *Vitis labrusca* L. vagy azok hibridjei	15,9
Grépfrút (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guáva (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Citrom (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mangó (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Narancs (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Golgotavirág gyümölcse (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Őszibarack (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Körte (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananász (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Málna (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Meggy (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Eper (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Paradicsom (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
Mandarin (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Az egy csillaggal (*) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsléként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

A két csillaggal (**) jelölt olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.