Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

DYREKTYWA RADY 2001/112/WE

z dnia 20 grudnia 2001 r.

odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 58)

zmieniona przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Rady (WE) nr 1182/2007 z dnia 26 września 2007 r.	L 273	1	17.10.2007
►**M2**	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.	L 354	7	31.12.2008
►**M3**	Dyrektywa Komisji 2009/106/WE z dnia 14 sierpnia 2009 r.	L 212	42	15.8.2009

sprostowana przez:

►**C1** Sprostowanie, Wydanie specjalne 2004, rozdział 3, tom 42, str. 559 (2001/112/WE)
►**C2** Sprostowanie, Wydanie specjalne 2009, rozdział 1, tom 21, str. 375 (2001/112/WE)
►**C3** Sprostowanie, Dz.U. L 68 z 7.3.2012, str. 42 (2001/112/WE)

▼B

DYREKTYWA RADY 2001/112/WE

z dnia 20 grudnia 2001 r.

odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji ([1]),

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ([2]),

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([3]),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Niektóre pionowe dyrektywy dotyczące środków spożywczych powinny zostać uproszczone w celu uwzględnienia spełniania przez produkty, do których te dyrektywy się odnoszą, wyłącznie podstawowych wymogów, aby produkty te mogły podlegać swobodnemu przepływowi na rynku wewnętrznym, zgodnie z konkluzjami Rady Europejskiej z Edynburga z dnia 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez Radę Europejską z Brukseli w dniu 10 i 11 grudnia 1993 r.

(2) Dyrektywa Rady 93/77/EWG z dnia 21 września 1993 r. dotycząca soków owocowych i niektórych podobnych produktów ([4]) miała na celu kodyfikację dyrektywy 75/726/EWG ([5]) w tej samej sprawie.

(3) Dyrektywy 75/726/EWG i 93/77/EWG oparto na przekonaniu, że różnice w przepisach krajowych dotyczących soków owocowych i nektarów przeznaczonych do spożycia przez ludzi mogą przyczyniać się do rozwoju warunków nieuczciwej konkurencji wprowadzających konsumentów w błąd, a tym samym wpływać bezpośrednio na tworzenie i funkcjonowanie wspólnego rynku.

(4) Przytoczone dyrektywy konsekwentnie ustanowiły wspólne zasady regulujące skład, użycie zastrzeżonych opisów, specyfikacje procesów produkcyjnych i etykietowanie omawianych produktów w celu zapewnienia ich swobodnego przepływu we Wspólnocie.

(5) Dla jasności należy zmienić dyrektywę 93/77/EWG, aby zasady dotyczące warunków wytwarzania i wprowadzania do obrotu soków owocowych i niektórych podobnych produktów były bardziej przystępne.

(6) Dyrektywa 93/77/EWG powinna być także zgodna z ogólnymi zasadami legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych, w szczególności legislacji dotyczącej etykietowania, środków barwiących, słodzących i pozostałych zatwierdzonych dodatków.

([1]) Dz.U. L 231 z 9.8.1996, str. 14.
([2]) Dz.U. L 279 z 1.10.1999, str. 92.
([3]) Dz.U. L 56 z 24.2.1997, str. 20.
([4]) Dz.U. L 244 z 30.9.1993, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.
([5]) Dz.U. L 311 z 1.12.1975, str. 40.

▼B

(7) Dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych ([1]), w szczególności jej art. 7 ust. 2 i 5, powinno stosować się z zastrzeżeniem określonych warunków. ►C3 Należy wyraźnie wskazać, w jakich przypadkach produkt jest mieszanką soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z zagęszczonego soku oraz, jeśli chodzi o nektar owocowy, w jakich przypadkach otrzymuje się go całkowicie lub częściowo z zagęszczonego produktu. Lista składników na etykiecie zawiera nazwy zarówno soków owocowych jak i soków owocowych otrzymanych z zagęszczonych soków. ◄

(8) Uwzględniając dyrektywę Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej na środkach spożywczych ([2]), dodawanie witamin do produktów zdefiniowanych w tej dyrektywie jest dopuszczalne w niektórych Państwach Członkowskich. Jednakże nie przewiduje się rozszerzenia takiej możliwości na całą Wspólnotę. Dlatego Państwa Członkowskie mają swobodę w kwestii zezwolenia lub zakazania dodawania witamin a także ►C1 składników mineralnych ◄, jako części procesu produkcyjnego. Jednakże zasada swobodnego przepływu produktów we Wspólnocie powinna być przestrzegana w każdej sytuacji, zgodnie z zasadami i regułami ustanowionymi w Traktacie.

(9) Zgodnie z zasadami pomocniczości i proporcjonalności ustalonymi w art. 5 Traktatu cel ustanowienia wspólnych definicji i zasad dotyczących omawianych produktów oraz dostosowania przepisów do ogólnych zasad legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych nie może być osiągnięty w sposób wystarczający przez Państwa Członkowskie, a może, ze względu na charakter niniejszej dyrektywy, być lepiej osiągnięty przez Wspólnotę. Niniejsza dyrektywa odnosi się wyłącznie do kwestii niezbędnych do osiągnięcia wyżej omawianego celu.

(10) Środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przyjmuje się zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji ([3]).

(11) Aby uniknąć tworzenia nowych przeszkód dla swobodnego przepływu Państwa Członkowskie powinny powstrzymać się od przyjmowania, w stosunku do omawianych produktów, przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do produktów zdefiniowanych w załączniku I.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie, uwzględniając dyrektywę 90/496/EWG, mogą zezwolić na dodawanie witamin i ►C1 składników mineralnych ◄ do produktów zdefiniowanych w części I załącznika I do niniejszej dyrektywy.

([1]) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.
([2]) Dz.U. L 276 z 6.10.1990, str. 40.
([3]) Dz.U. L 184 z 7.7.1999, str. 23.

▼B

Artykuł 3

Dyrektywa 2000/13/WE ma zastosowanie do produktów zdefiniowanych w załączniku I, z uwzględnieniem następujących warunków:

1) a) nazwy produktów wymienione w załączniku I stosuje się jedynie do produktów tam określonych i używa się je, bez uszczerbku dla przepisów lit. b), w obrocie handlowym do oznaczenia tych produktów.

b) Alternatywą dla nazw produktów określonych w lit. a) jest wykaz szczegółowych nazw zawarty w załączniku III. Nazw tych można używać w danym języku oraz na warunkach określonych w załączniku III.

2) ►C1 Jeżeli produkt otrzymywany jest z jednego gatunku owocu, w miejsce słowa „owocowy” wpisuje się nazwę tego owocu. ◄

3) W stosunku do produktów otrzymywanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, ►C2 z wyjątkiem przypadków użycia soku cytrynowego ◄ na warunkach ustanowionych w części II pkt 1 załącznika I, nazwy produktów uzupełnia się wykazem użytych owoców, w porządku malejącym pod względem ilości zawartych soków owocowych lub przecierów. Jednakże, w przypadku produktów otrzymywanych z trzech lub więcej owoców, oznaczenie użytych owoców może zostać zastąpione słowem „wieloowocowy” lub podobnym zwrotem lub liczbą użytych owoców.

4) W stosunku do soków owocowych słodzonych cukrami, nazwa handlowa zawiera zwrot „słodzony” lub „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem ilości dodanego cukru obliczonej jako sucha masa wyrażona w gramach na litr.

5) Przywracanie produktów zdefiniowanych w części I załącznika I do ich pierwotnego stanu, za pomocą substancji niezbędnych do przeprowadzenia tej operacji, nie pociąga za sobą obowiązku wskazywania na etykietach listy składników użytych w tym celu.

Dodanie do soku owocowego większej ilości ►C1 miazgi ◄ lub ►C1 komórek miąższu ◄, jak zdefiniowano w załączniku II, oznacza się na etykiecie.

6) Z zastrzeżeniem art. 7 ust. 2 i 5 dyrektywy 2000/13/WE, w przypadku mieszanek soku owocowego i soku owocowego ►C3 otrzymanego z zagęszczonego soku oraz w stosunku do nektaru owocowego otrzymanego całkowicie lub częściowo z jednego lub większej liczby zagęszczonych produktów, na etykietach zamieszcza się określenia: „wyprodukowano z zagęszonego soku (-ów)” lub „częściowo wyprodukowano z zagęszczonego soku (-ów)”. ◄ Informację tę umieszcza się blisko nazwy produktu, w sposób dobrze wyróżniający ją w tle, wyraźną czytelną czcionką.

7) W przypadku nektarów owocowych na etykietach wskazuje się minimalną zawartość soku owocowego, przecieru owocowego lub jakiejkolwiek mieszanki tych składników, w formie określenia: „zawartość soku: minimum … %”. Informację tę umieszcza się w tym samym polu widzenia, co nazwę produktu.

▼B

Artykuł 4

Oznakowanie zagęszczonego soku owocowego określonego w części I pkt 2 załącznika I, nieprzeznaczonego dla konsumenta finalnego, zawiera informację o obecności i ilości dodanego cukru lub o dodanym soku cytrynowym lub czynnikach zakwaszających ►C1 dopuszczonych dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady nr 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące ◄ ([1]). Informacja ta umieszczana jest na opakowaniu, na etykiecie dołączonej do opakowania lub w towarzyszącym mu dokumencie.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie nie przyjmą przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie w odniesieniu do produktów zdefiniowanych w załączniku I.

Artykuł 6

Z zastrzeżeniem dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([2]), wyłącznie procesy obróbki i substancje wykazane w części II załącznika I oraz surowce odpowiadające załącznikowi II mogą być użyte do wytworzenia produktów zdefiniowanych w części I załącznika I. Ponadto, nektary owocowe odpowiadają postanowieniom załącznika IV.

Artykuł 7

Środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy odnoszące się do kwestii określonych poniżej, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną określoną w art. 8 ust. 2:

— dostosowanie niniejszej dyrektywy do ogólnych przepisów wspólnotowych dotyczących środków spożywczych,

— dostosowanie do postępu technicznego,

▼M1

— w stosownych przypadkach dostosowanie niniejszej dyrektywy do zmian w odpowiednich normach międzynarodowych.

▼B

Artykuł 8

1. Komisję wspiera Stały Komitet ds. Środków Spożywczych, zwany dalej „Komitetem” powołany na mocy art. 1 decyzji 69/414/EWG ([3]).

2. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet przyjmuje własny regulamin.

([1]) Dz.U. L 61 z 18.3.1995, str. 1. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 98/72/WE (Dz.U. L 295 z 4.11.1998, str. 18).
([2]) Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 94/34/WE (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1).
([3]) Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

▼B

Artykuł 9

Niniejszym dyrektywa 93/77/WE traci moc z dniem 12 lipca 2003 r.

Odwołania do uchylonej dyrektywy należy traktować jako odwołania do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie najpóźniej niż do dnia12 lipca 2003 r, przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Te środki stosuje się do:

— dopuszczenia do wprowadzenia do obrotu produktów zdefiniowanych w załączniku I jeśli zgodne są z definicjami i zasadami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie, z mocą od dnia 12 lipca 2003 r.,

— zakazania wprowadzenia do obrotu produktów, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, z mocą od dnia 12 lipca 2004 r.

Jednakże wprowadzanie do obrotu produktów, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, ale oznakowane zostały przed dniem 12 lipca 2004 r. zgodnie z wymogami dyrektywy 93/77/EWG, może być kontynuowane do wyczerpania zapasów.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 12

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

NAZWY PRODUKTÓW, DEFINICJE I WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

I. DEFINICJE

1. a) **Soki owocowe**

Produkt zdatny do fermentacji, ale niesfermentowany, otrzymany ze zdrowego i dojrzałego owocu, świeżego lub zabezpieczonego poprzez schłodzenie, z jednego lub większej liczby rodzajów zmieszanych razem, posiadający charakterystyczny kolor, aromat i smak typowy dla soku z danego owocu, z którego produkt pochodzi. Aromat, ►C1 miazga ◄ i ►C1 komórki miąższu ◄ pochodzące z soku, rozdzielane podczas przetwarzania mogą być ponownie wprowadzone do tego samego soku.

W przypadku owoców cytrusowych, sok owocowy musi pochodzić z owocni wewnętrznej. Jednakże ►C1 sok z limonek ◄ można otrzymać z całego owocu, przez odpowiednie procesy produkcyjne, dzięki którym ilość elementów zewnętrznych części owocu jest zredukowana do minimum.

b) **Soki owocowe z koncentratu**

►C1 Produkt otrzymany przez dodanie do zagęszczonego soku owocowego wody w ilości równej wodzie usuniętej w procesie zagęszczania, przywrócenie aromatów oraz, jeśli konieczne, miazgi i komórek miąższu usuniętych z soku, lecz odzyskanych w procesie produkcji danego soku owocowego lub soku owocowego tego samego rodzaju. ◄ Dodana woda musi posiadać odpowiednie właściwości, w szczególności z punktu widzenia chemicznego, mikrobiologicznego i organoleptycznego, pod takim względem, aby zagwarantować istotne normy jakości soku.

▼M3

Otrzymany w ten sposób produkt posiada właściwości organoleptyczne i analityczne odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju w rozumieniu przepisów lit. a). Minimalne wartości w skali Brixa dla soków owocowych z koncentratu zostały wymienione w załączniku V.

▼B

2. **Zagęszczone soki owocowe**

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby rodzajów poprzez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody. Jeżeli produkt przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia należy usunąć co najmniej 50 % wody.

3. ►C1 **Odwodnione soki owocowe/soki owocowe w proszku** ◄

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby rodzajów poprzez fizyczne usunięcie w zasadzie całej zawartości wody.

4. **Nektar owocowy**

a) Produkt zdatny do fermentacji, ale niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody i cukru oraz/lub miodu do produktów zdefiniowanych w pkt 1–3, do ►C1 przecieru ◄ owocowego lub do mieszanki tych produktów tak, aby produkt, oprócz tego, spełniał wymagania przewidziane w załączniku IV.

Dodanie cukru i/lub miodu jest dopuszczalne do poziomu 20 % łącznej wagi produktu gotowego.

W przypadku nektarów owocowych produkowanych bez dodatku cukru lub o niskiej wartości energetycznej, cukry można zastąpić całkowicie lub częściowo ►C1 substancjami słodzącymi ◄, zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady nr 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie ►C1 substancji słodzących ◄ używanych w środkach spożywczych ([1]).

([1]) Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 3. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/83/WE (Dz.U. L 48 z 19.2.1997, str. 16).

▼B

b) W drodze odstępstwa od przepisów lit. a), owoce wymienione w części II i III załącznika IV oraz morele mogą być użyte, osobno lub zmieszane razem, do produkcji nektarów bez dodatku cukru, miodu i/lub ►C1 substancji słodzących. ◄

II. ZATWIERDZONE SKŁADNIKI, PROCESY OBRÓBKI I SUBSTANCJE

1. **Zatwierdzone składniki**

— Stosownie do art. 2, dodanie witamin i ►C1 składników mineralnych ◄ może być dopuszczone w przypadku produktów zdefiniowanych w części I, z zastrzeżeniem dyrektywy 90/496/EWG.

— Aromat, ►C1 miazgi ◄ i ►C1 komórki miąższu ◄ ponownie wprowadzone do soku owocowego zdefiniowanego w części I pkt 1 lit. a) muszą zostać wydzielone z tego soku podczas przetwarzania, podczas gdy aromat, ►C1 miazgi ◄ i ►C1 komórki miąższu ◄ ponownie wprowadzone do soku owocowego określonego w części I pkt 1 lit. b) mogą pochodzić z soku owocowego tego samego rodzaju.

Sole kwasu winowego mogą być ponownie wprowadzane wyłącznie do soku winogronowego.

— W stosunku do produktów zdefiniowanych w części I. pkt 1–3, innych niż sok gruszkowy lub winogronowy, dopuszcza się dodawanie cukru:

— w celu uregulowania kwasowości, ilość dodanego cukru, wyrażona w suchej masie, nie może przekroczyć 15 g na litr soku,

— w celu słodzenia, ilość dodanego cukru, wyrażona w suchej masie, nie może przekroczyć 150 g na litr soku,

pod warunkiem, że łączna ilość cukru dodana w obydwu przypadkach – uregulowania kwasowości i słodzenia nie może przekroczyć 150 g na litr.

— W stosunku do produktów zdefiniowanych w części I pkt 1–4, w celu uregulowania kwasowości, dopuszcza się dodanie soku cytrynowego i/lub zagęszczonego soku cytrynowego do 3 g na litr soku, wyrażonych jako bezwodny kwas cytrynowy.

— Dopuszcza się stosowanie dwutlenku węgla jako składnika.

Dodanie do tego samego soku jednocześnie cukrów i soku cytrynowego, zagęszczonego lub nie, lub środków zakwaszających dopuszczonych przez dyrektywę 95/2/WE jest zakazane.

2. **Dopuszczone procesy obróbki i substancje**

— Przetwarzanie w drodze ekstrakcji mechanicznej.

— Zwykłe przetwarzanie fizyczne, łącznie z automatyczną ekstrakcją wodną (dyfuzja) jadalnych części owoców, innych niż winogrona, służące do produkcji zagęszczonych soków owocowych, pod warunkiem, że w ten sposób otrzymane zagęszczone soki owocowe są zgodne z wymogami przewidzianymi w części I pkt 1. Stosowanie niektórych procesów i procesów obróbek może być ograniczone lub zakazane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 8 ust. 2.

— W przypadku stosowania do soku winogronowego obróbki dwutlenkiem siarki, dopuszczona jest desulfitacja środkami fizycznymi, pod warunkiem, że łączna ilość SO_2, obecna w gotowym produkcie, nie przekroczy 10 mg/l.

▼M2

— Enzymy pektolityczne spełniające wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych ([1]).

— Enzymy proteolityczne spełniające wymagania rozporządzenia 1332/2008.

([1]) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7

▼M2

— Enzymy amylolityczne spełniające wymagania rozporządzenia 1332/2008.

▼B

— Żelatyna spożywcza.

— Taniny.

— Bentonit.

— ►C1 Aerożel krzemionkowy ◄.

— Węgiel drzewny.

— ►C1 Chemicznie obojętny środek ◄ wspomagający filtrację oraz czynniki strąceniowe (np. perlit, diatomit płukany, celuloza, nierozpuszczalny poliamid, poliwinylopolipirolidon, polistyren), które zgodnie są z dyrektywami Wspólnoty w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami żywnościowymi.

— ►C1 Chemicznie obojętne środki ◄ adsorpcyjne zgodne z dyrektywami w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami żywnościowymi oraz używane do obniżania zawartości limonoidu i naringinu w soku cytrynowym bez znaczącego oddziaływania na zawartość glukozydów limonoidowych, kwasów, cukrów (włączając oligosacharydy) lub ►C1 składników mineralnych ◄.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

DEFINICJE SUROWCÓW

Używane w niniejszej dyrektywie następujące definicje oznaczają:

1. Owoce

   Wszystkie owoce. Do celów niniejszej dyrektywy, pomidorów nie traktuje się jako owoce.

2. ►C1 Przecier owocowy ◄

   Zdatny do fermentacji, ale niesfermentowany produkt otrzymany przez przetarcie przez sito jadalnych części całego lub obranego owocu bez usuwania soku.

3. Zagęszczo ny ►C1 przecier owocowy ◄

   Produkt otrzymany z ►C1 przecieru ◄ owocowego przez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody.

4. Cukry

   Do produkcji:

   a) nektarów owocowych:

      — cukry zdefiniowane w dyrektywie Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]),

      — syrop fruktozowy,

      — cukry pochodzące z owoców;

   b) soków owocowych z koncentratu:

      — cukry zdefiniowane w dyrektywie 2001/111/WE,

      — syrop fruktozowy;

   c) soków owocowych: cukry wymienione w lit. b) zawierające mniej niż 2 % wody.

5. Miód:

   Produkt zdefiniowany dyrektywie Rady nr 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu ([2]).

6. ►C1 Miazga ◄ lub ►C1 komórki miąższu ◄

   Produkty otrzymane z jadalnych części owocu tego samego rodzaju, bez usuwania soku. Ponadto, w przypadku owoców cytrusowych, ►C1 miazga ◄ lub ►C1 komórki miąższu ◄ są maczugowatymi wyrostkami uzyskanymi z owocni wewnętrznej.

([1]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 53.
([2]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 47.

▼B

ZAŁĄCZNIK III

SZCZEGÓŁOWE OZNACZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU I

a) „vruchtendrank”, dla nektarów owocowych;

b) „Süßmost”

Oznaczenie „Süßmost” może być używane wyłącznie w połączeniu z nazwami produktów „Fruchtsaft” lub „Fruchtnektar”:

— dotyczy nektaru owocowego otrzymywanego wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszanki tych produktów, niesmacznych w stanie naturalnym z powodu ich naturalnie wysokiej kwaśności,

— dotyczy soku owocowego otrzymywanego z gruszek, z dodatkiem jabłek w miarę potrzeby, ale bez dodatku cukru;

c) „succo e polpa” lub „sumo e polpa”, dla nektarów otrzymywanych wyłącznie z ►C1 przecieru ◄ owocowego i/lub zagęszczonego ►C1 przecieru ◄ owocowego;

d) „æblemost”, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

e) — „sur … saft”, razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków bez dodatku cukru otrzymanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego,

— „sød … saft” lub „sødet … saft” razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków otrzymanych z tych owoców, z dodatkiem więcej niż 200 g cukru na litr;

f) „äpplemust”, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

g) „mosto”, synonim soku winogronowego.

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

SPECJALNE PRZEPISY DOTYCZĄCE NEKTARÓW OWOCOWYCH

Nektary owocowe wyprodukowane z	Minimalna zawartość soku i/lub ►C1 przecieru ◄ (w % na ilość gotowego produktu)
I. **►C1 Owoce o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia ◄**	
Męczennica jadalna	25
Quito naranjillos	25
Czarne porzeczki	25
Białe porzeczki	25
Czerwone porzeczki	25
Agrest	30
Owoce rokitnika	25
Tarnina	30
Śliwka	30
Solanum quitoense	30
Owoce jarzębiny	30
Owoc dzikiej róży	40
Wiśnie kwaśne	35
Pozostałe wiśnie	40
Czarna jagoda	40
Jagody bzu czarnego	50
Malina	40
Morele	40
Truskawki	40
Morwa/czarne porzeczki	40
Żurawina błotna	30
Pigwa	50
Cytryny i limety	25
Pozostałe owoce należące do tej kategorii	25
II. **►C1 Owoce o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia ◄**	
Mango	25
Banany	25
Gwajawa	25

▼B

Nektary owocowe wyprodukowane z	Minimalna zawartość soku i/lub ►C1 przecieru ◄ (w % na ilość gotowego produktu)
Papaja	25
Liczi	25
Azerole (nieśplik neapolitański)	25
Annona muricata	25
Flaszowiec	25
Sugar apples	25
Granat	25
Owoce nerkowca	25
Hiszpańska śliwka	25
Spondias tuberosa	25
Pozostałe owoce należące do tej kategorii	25
III. ►C1 **Owoce, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia** ◄	
Jabłka	50
Gruszki	50
Brzoskwinie	50
Owoce cytrusowe z wyjątkiem cytryn i limet	50
Ananas	50
Pozostałe owoce należące do tej kategorii	50

▼**M3**

ZAŁĄCZNIK V

Nazwa zwyczajowa owocu	Nazwa botaniczna	Minimalne wartości w skali Brixa dla odtworzonego soku owocowego i odtworzonego przecieru owocowego
Jabłko (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Morela (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banan (**)	*Musa sp*.	21,0
Czarna porzeczka (*)	*Ribes nigrum* L.	11,6
Winogrona (*)	*Vitis vinifera* L. or hybrids thereof *Vitis labrusca* L. or hybrids thereof	15,9
Grejpfrut (*)	*Citrus x paradise* Macfad.	10,0
Guajawa (**)	*Psidium guajava* L.	9,5
Cytryna (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Magnifera indica* L.	15,0
Pomarańcza (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Marakuja (*)	*Passiflora edulis* Sims	13,5
Brzoskwinia (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*	10,0
Gruszka (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Malina (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Wiśnia (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Truskawka (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Mandarynka (*)	*Citrus reticulata Blanco*	11,2

Jeżeli sok owocowy z koncentratu produkowany jest z owoców niewymienionych w powyższym wykazie, minimalna wartość w skali Brixa odtworzonego soku owocowego odpowiada wartości w skali Brixa soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji koncentratu.

W przypadku produktów oznaczonych gwiazdką (*), które wytwarzane są w postaci soku, minimalna gęstość względna oznaczana jest w odniesieniu do wody 20/20 °C.

W przypadku produktów oznaczonych podwójną gwiazdką (**), które wytwarzane są w postaci przecieru, oznaczana jest wyłącznie minimalna odczytywana wartość w skali Brixa (bez korekty kwasowości).

W odniesieniu do czarnej porzeczki, guajawy, mango i marakui minimalna wartość w skali Brixa ma zastosowanie wyłącznie do odtworzonego soku owocowego i odtworzonego przecieru owocowego produkowanych we Wspólnocie.