Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

RICHTLINIE 2001/112/EG DES RATES

vom 20. Dezember 2001

über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung

(ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 1182/2007 des Rates vom 26. September 2007	L 273	1	17.10.2007

▼B

RICHTLINIE 2001/112/EG DES RATES

vom 20. Dezember 2001

über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission ([1]),

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ([2]),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ([3]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so dass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.

(2) Durch die Richtlinie 93/77/EWG des Rates vom 21. September 1993 über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse ([4]) sollte die Richtlinie 75/726/EWG ([5]) über denselben Regelungsbereich kodifiziert werden.

(3) Die Richtlinien 75/726/EWG und 93/77/EWG wurden damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Fruchtsäfte und -nektare, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind, zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irregeführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.

(4) Mit den genannten Richtlinien sind daher gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Verwendung der Verkehrsbezeichnungen, die Herstellungsmerkmale und die Etikettierung dieser Erzeugnisse festgelegt worden, um ihren freien Verkehr in der Gemeinschaft zu gewährleisten.

(5) Aus Gründen der Klarheit sollte die Richtlinie 93/77/EWG neugefasst werden, damit die Vorschriften über die Produktions- und Vermarktungsbedingungen für Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse leichter zu verstehen sind.

(6) Die Richtlinie 93/77/EWG sollte ferner den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere über die Etikettierung, Farbstoffe, Süßungsmittel und andere zugelassene Zusatzstoffe, angepasst werden.

(7) Unter bestimmten Bedingungen sollte die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ([6]), insbesondere deren Artikel 7 Absätze 2 und

([1]) ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 14.
([2]) ABl. C 279 vom 1.10.1999, S. 92.
([3]) ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.
([4]) ABl. L 244 vom 30.9.1993, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1994.
([5]) ABl. L 311 vom 1.12.1975, S. 40.
([6]) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

▼B

5, zur Anwendung gelangen. Es sollte klar angegeben werden, wenn ein Produkt eine Mischung aus Fruchtsaft und aus Fruchtsaftkonzentrat gewonnenem Fruchtsaft ist, und im Falle von Fruchtnektar, wenn er ganz oder teilweise aus einem konzentrierten Produkt hergestellt worden ist. In der Liste der Zutaten auf dem Etikett müssen sowohl die Verkehrsbezeichnungen der verwendeten Fruchtsäfte als auch die der verwendeten Fruchtsäfte, die aus Fruchtsaftkonzentraten gewonnen wurden, angegeben werden.

(8) Vorbehaltlich der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln ([1]) dürfen den in der vorliegenden Richtlinie genannten Erzeugnissen in einigen Mitgliedstaaten Vitamine zugesetzt werden. Diese Möglichkeit kann jedoch nicht auf die gesamte Gemeinschaft ausgeweitet werden. Unter diesen Bedingungen steht es den Mitgliedstaaten offen, für ihre nationale Erzeugung den Zusatz von Vitaminen sowie auch Mineralstoffen zu gestatten oder zu verbieten, wobei jedoch der freie Warenverkehr innerhalb der Gemeinschaft gemäß den Bestimmungen und Grundsätzen des Vertrags auf jeden Fall zu gewährleisten ist.

(9) Gemessen an den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit nach Artikel 5 des Vertrags kann das Ziel der Festlegung gemeinsamer Begriffsbestimmungen und Vorschriften für die betreffenden Produkte und der Anpassungen der Bestimmungen an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden; aufgrund der Art dieser Richtlinie kann dieses Ziel besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden. Diese Richtlinie geht nicht über das für die Erreichung des genannten Ziels erforderliche Maß hinaus.

(10) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ([2]) erlassen werden.

(11) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten davon absehen, für die betreffenden Erzeugnisse einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I genannten Erzeugnisse.

Artikel 2

Vorbehaltlich der Richtlinie 90/496/EWG können die Mitgliedstaaten bei den in Anhang I Abschnitt I genannten Erzeugnissen den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen gestatten.

Artikel 3

Die Richtlinie 2000/13/EG gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse.

([1]) ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40.
([2]) ABl. L 184 vom 7.7.1999, S. 23.

▼B

1. a) Die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und unbeschadet von Buchstabe b) im Handel zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

   b) Als Alternative zu den unter Buchstabe a) genannten Verkehrsbezeichnungen enthält Anhang III ein Verzeichnis besonderer Bezeichnungen. Diese Bezeichnungen dürfen in der jeweiligen Sprache und unter den im Anhang III festgelegten Bedingungen verwendet werden.

2. Wird das Erzeugnis aus einer einzigen Fruchtart hergestellt, tritt deren Bezeichnung an die Stelle des Wortes „Frucht".

3. Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft unter den in Anhang I Abschnitt II Nummer 1 genannten Bedingungen, ist die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der Fruchtsäfte bzw. des Fruchtmarks zu ergänzen. Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung „Mehrfrucht" bzw. eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

4. Bei Fruchtsäften, denen zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zuckerarten zugesetzt wurden, muss in der Verkehrsbezeichnung die Angabe „gezuckert" oder „mit Zuckerzusatz" enthalten sein, gefolgt von der Angabe der höchstens zugesetzten Zuckermenge — berechnet als Trockenmasse und ausgedrückt in Gramm je Liter.

5. Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in Anhang I Abschnitt I definierten Erzeugnisse unter ausschließlicher Verwendung der dafür unerlässlichen Stoffe verpflichtet nicht zur Angabe der dafür verwendeten Zutaten auf dem Etikett.

   Werden dem Fruchtsaft Fruchtfleisch oder Zellen im Sinne von Anhang II zugesetzt, so ist dies auf dem Etikett anzugeben.

6. Unbeschadet von Artikel 7 Absätze 2 und 5 der Richtlinie 2000/13/EG ist bei Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft sowie bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, auf dem Etikett die Angabe „aus Fruchtsaftkonzentrat(en)"oder „teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)" erforderlich. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung angebracht sein.

7. Bei Fruchtnektar ist in der Etikettierung der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch die Angabe „Fruchtgehalt: mindestens … %" anzugeben. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung angebracht sein.

Artikel 4

Werden konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat im Sinne von Anhang I Abschnitt I Nummer 2, der nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, Zuckerarten oder Zitronensaft oder gemäß der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ([1]) zugelassene Säuerungsmittel hinzugefügt, so ist die entsprechende Menge in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe ist auf der Verpackung, einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder einem Begleitdokument anzubringen.

([1]) ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 98/72/EG (ABl. L 295 vom 4.1.1998, S. 18).

▼B

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse keine einzelstaatliche Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

Artikel 6

Unbeschadet der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen [1], dürfen zur Herstellung der in Anhang I Abschnitt I beschriebenen Erzeugnisse ausschließlich die in Anhang I Abschnitt II aufgeführten Behandlungen und Stoffe sowie nur solche Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang II übereinstimmen. Darüber hinaus muss Fruchtnektar den Bestimmungen des Anhangs IV entsprechen.

Artikel 7

Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen in Bezug auf die nachstehenden Sachbereiche werden nach dem Regelungsverfahren des Artikels 8 Absatz 2 erlassen:

— die Anpassung dieser Richtlinie an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft,

— die Anpassung an den technischen Fortschritt,

▼M1

— gegebenenfalls Anpassung dieser Richtlinie an die Entwicklungen in Bezug auf die einschlägigen internationalen Normen.

▼B

Artikel 8

(1) Die Kommission wird von dem mit Artikel 1 des Beschlusses 69/414/EWG [2] eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss (nachstehend „Ausschuss“ genannt) unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 9

Die Richtlinie 93/77/EWG wird zum 12. Juli 2003 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

Artikel 10

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 12. Juli 2003 nachzukommen. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

---

[1] ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/34/EG (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

[2] ABl. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

▼B

Die Vorschriften sind so anzuwenden, dass

— die Vermarktung der in Anhang I genannten Erzeugnisse, sofern sie den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 12. Juli 2003 zugelassen ist;

— die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 12. Juli 2004 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, aber bis zum 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 93/77/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 11

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 12

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND MERKMALE DER ERZEUGNISSE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1. a) **Fruchtsaft**

Bezeichnung des gärfähigen, jedoch nicht gegorenen, aus gesunden und reifen Früchten (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnenen Erzeugnisses, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack besitzt. Aus dem Saft stammendes Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die bei der Verarbeitung abgetrennt wurden, dürfen demselben Saft wieder hinzugefügt werden.

Bei Zitrusfrüchten stammt der Fruchtsaft vom Endokarp; Limettensaft kann jedoch gemäß den nach redlichem Handelsbrauch üblichen Verfahren, die es ermöglichen, das Vorhandensein von Bestandteilen der äußeren Fruchtteile im Saft so weit wie möglich einzuschränken, auch aus der ganzen Frucht hergestellt werden.

b) **Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat**

Bezeichnung des Erzeugnisses, das gewonnen wird, indem das dem Saft bei der Konzentrierung entzogene Wasser dem Fruchtsaftkonzentrat wieder hinzugefügt wird und die dem Saft verlorengegangenen Aromastoffe sowie gegebenenfalls Fruchtfleisch und Zellen, die beim Prozess der Herstellung des betreffenden Fruchtsafts oder von Fruchtsaft derselben Art zurückgewonnen wurden, zugesetzt werden. Das zugefügte Wasser muss, insbesondere unter chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Gesichtspunkten, die geeigneten Eigenschaften besitzen, um die wesentlichen Merkmale des Saftes zu gewährleisten

Das auf diese Art gewonnene Erzeugnis muss im Vergleich zu einem durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art gemäß Buchstabe a) gewonnenen Saft zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen.

2. **Konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat**

Bezeichnung eines Erzeugnisses, das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 %.

3. **Getrockneter Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver**

Bezeichnung eines Erzeugnisses, das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt ist.

4. **Fruchtnektar**

a) Bezeichnung des gärfähigen, jedoch nicht gegorenen Erzeugnisses, das durch Zusatz von Wasser und Zuckerarten und/oder Honig zu den unter den Nummern 1, 2 und 3 definierten Erzeugnissen, zu Fruchtmark oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und außerdem dem Anhang IV entspricht.

Der Zusatz von Zuckerarten und/oder Honig ist bis zu höchstens 20 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses zugelassen.

Bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne Zusatz von Zuckerarten oder mit geringem Energiegehalt können die Zuckerarten gemäß der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen [1], ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.

[1] ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 96/83/EG (ABl. L 48 vom 19.2.1997, S. 16).

▼B

b) In Abweichung von Buchstabe a) können die in Anhang IV Abschnitte II und III aufgeführten Früchte sowie Aprikosen/Marillen einzeln sowie untereinander gemischt zur Herstellung von Nektaren ohne Zusatz von Zuckerarten, Honig und/oder Süßungsmitteln verwendet werden.

II. ZUGELASSENE ZUTATEN, BEHANDLUNGEN UND STOFFE

1. **Zugelassene Zutaten**

— Nach Artikel 2 kann bei den in Abschnitt I genannten Erzeugnissen vorbehaltlich der Richtlinie 90/496/EWG der Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen gestattet werden.

— Bei dem in Abschnitt I Nummer 1 Buchstabe a) definierten Fruchtsaft müssen Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen, die dem Saft wieder hinzugefügt werden, diejenigen sein, die bei der Verarbeitung von ihm abgetrennt worden sind, während sie bei Fruchtsaft nach Abschnitt I Nummer 1 Buchstabe b) auch von Fruchtsaft derselben Art stammen können.

Bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze wieder zugefügt werden.

— Der Zusatz von Zuckerarten zu den in Abschnitt I Nummern 1, 2 und 3 genannten Erzeugnissen ist außer bei Birnen- und Traubensaft unter folgenden Bedingungen zugelassen:

— zur Korrektur des sauren Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 15 g je Liter Saft nicht überschreiten darf;

— zur Erzielung eines süßen Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 150 g je Liter Saft nicht überschreiten darf;

dabei gilt, dass die Menge der zur Korrektur des sauren Geschmacks und zur Erzielung eines süßen Geschmacks zugesetzten Zuckerarten insgesamt 150 g je Liter nicht überschreiten darf.

— Der Zusatz von Zitronensaft und/oder konzentriertem Zitronensaft zu den in Abschnitt I Nummern 1, 2, 3 und 4 genannten Erzeugnissen ist zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 Gramm je Liter Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugelassen.

— Kohlensäure ist als Zutat zugelassen.

Es ist untersagt, ein und demselben Fruchtsaft sowohl Zuckerarten als auch Zitronensaft bzw. konzentrierten Zitronensaft oder gemäß der Richtlinie 95/2/EG zugelassene Säurungsmittel hinzuzufügen.

2. **Zugelassene Behandlungen und Stoffe**

— mechanische Extraktionsverfahren;

— die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des Wassers („in-line"-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Abschnitt I Nummer 1 entsprechen. Die Anwendung bestimmter Verfahren und Behandlungen kann nach dem Verfahren des Artikels 8 Absatz 2 eingeschränkt oder untersagt werden;

— bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;

— pektolytische Enzyme;

— proteolytische Enzyme;

— amylolytische Enzyme;

— Speisegelatine;

— Tannine;

— Bentonite;

— Kieselsol;

— Kohle;

▼B

— chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrolidon oder Polystyren, die mit den Richtlinien der Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, im Einklang stehen;

— chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit den Richtlinien der Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrussaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern.

▼B

ANHANG II

BEGRIFFSBESTIMMUNG DER ROHSTOFFE

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. Frucht:

   alle Früchte. Im Sinne dieser Richtlinie sind Tomaten/Paradeiser keine Früchte.

2. Fruchtmark:

   das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Passieren des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird.

3. konzentriertes Fruchtmark:

   das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis.

4. Zuckerarten

   bei der Herstellung von:

   a) Fruchtnektar:

      — die in der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung [1] beschriebenen Zuckerarten,

      — Fructosesirup,

      — aus Früchten stammende Zuckerarten,

   b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat:

      — die in der Richtlinie 2001/111/EG beschriebenen Zuckerarten,

      — Fructosesirup,

   c) Fruchtsäfte: die unter Buchstabe b) genannten Zuckerarten mit einem Wassergehalt von weniger als 2 %.

5. Als Honig gilt das in der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig [2] definierte Erzeugnis.

6. Fruchtfleisch oder Zellen:

   die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

[1] Siehe Seite 53 dieses Amtsblatts.
[2] Siehe Seite 47 dieses Amtsblatts.

▼B

ANHANG III

BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE ERZEUGNISSE DES ANHANGS I

a) „Vruchtendrank“ für Fruchtnektar;

b) „Süßmost“

Die Bezeichnung „Süßmost“ darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen „Fruchtsaft“ oder „Fruchtnektar“ verwendet werden;

— für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;

— für Fruchtsaft, der aus Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;

c) „Succo e polpa“ bzw. „Sumo e polpa“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;

d) „Æblemost“ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

e) — „Sur … saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;

— „Sød … saft“ oder „sødet … saft“ mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;

f) „Äpplemust“ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

g) „mosto“ für Traubensaft.

▼B

ANHANG IV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR

	Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
I.	**Früchten mit saurem Saft, die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind:**	
	Passionsfrucht	25
	Quito-Orangen	25
	schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
	weiße Johannisbeeren/Ribiseln	25
	rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
	Stachelbeeren	30
	Sanddorn	25
	Schlehen	30
	Pflaumen	30
	Zwetschgen	30
	Ebereschen	30
	Hagebutten	40
	Sauerkirschen/Weichseln	35
	andere Kirschen	40
	Heidelbeeren	40
	Holunderbeeren	50
	Himbeeren	40
	Abrikosen/Marillen	40
	Erdbeeren	40
	Brombeeren	40
	Preiselbeeren	30
	Quitten	50
	Zitronen und Limetten	25
	andere Früchte dieser Kategorie	25
II.	**säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, und die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind:**	
	Mangos	25
	Bananen	25
	Guaven	25
	Papayas	25
	Litschis	25
	Acerolas	25

▼B

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mombinpflaumen	25
Imbus	25
andere Früchte dieser Kategorie	25
III. **Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:**	
Äpfel	50
Beeren	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
andere Früchte dieser Kategorie	50