Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

RICHTLIJN 2001/112/EG VAN DE RAAD

van 20 december 2001

inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

(PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 1182/2007 van de Raad van 26 september 2007	L 273	1	17.10.2007

▼B

RICHTLIJN 2001/112/EG VAN DE RAAD

van 20 december 2001

inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 37,

Gezien het voorstel van de Commissie, ([1])

Gezien het advies van het Europees Parlement, ([2])

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal, ([3])

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen met het oog op het vrije verkeer van deze producten op de interne markt, overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh van 11 en 12 december 1992, die door de conclusies van de Europese Raad van Brussel van 10 en 11 december 1993 zijn bevestigd.

(2) Richtlijn 93/77/EEG van de Raad van 21 september 1993 betreffende vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten ([4]), strekte tot codificatie van Richtlijn 75/726/EEG ([5]).

(3) Indertijd is ter motivering van Richtlijn 75/726/EEG en van Richtlijn 93/77/EEG aangevoerd dat verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en vruchtennectars oneerlijke concurrentievoorwaarden konden scheppen waardoor de consument kon worden misleid, en dat die verschillen derhalve een rechtstreekse weerslag konden hebben op de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt.

(4) Bij Richtlijn 75/726/EEG zijn bijgevolg gemeenschappelijke voorschriften vastgesteld met betrekking tot de samenstelling, het gebruik van gereserveerde benamingen, de bereidingsspecificaties en de etikettering van de genoemde producten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te garanderen.

(5) Richtlijn 93/77/EEG moet terwille van de duidelijkheid geheel worden herzien om de voorschriften betreffende de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten toegankelijker te maken.

(6) Richtlijn 93/77/EEG moet voorts worden aangepast aan de algemene gemeenschapswetgeving inzake levensmiddelen, met name de wetgeving met betrekking tot etikettering, kleurstoffen, zoetstoffen en andere toegestane additieven.

(7) Het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([6]), en in het bijzonder artikel 7, leden 2 en 5, moet behoudens bepaalde voorwaarden worden toegepast; dui-

([1]) PB C 231 van 9.8.1996, blz. 14.
([2]) PB C 279 van 1.10.1999, blz. 92.
([3]) PB C 56 van 24.2.1997, blz. 20.
([4]) PB L 244 van 30.9.1993, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 1994.
([5]) PB L 311 van 1.12.1975, blz. 40.
([6]) PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

▼B

delijk dient te worden aangegeven wanneer een product een mengsel is van vruchtensap en uit sapconcentraat verkregen vruchtensap, en, wat vruchtennectar betreft, wanneer deze geheel of gedeeltelijk uit een geconcentreerd product werd verkregen; in de lijst van de ingrediënten op het etiket moeten de namen van zowel de gebruikte vruchtensappen als die van de gebruikte uit sapconcentraat verkregen vruchtensappen voorkomen.

(8) Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 90/496/EEG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen ([1]), is de toevoeging van vitaminen aan de in deze richtlijn omschreven producten in bepaalde lidstaten toegestaan, maar er wordt niet overwogen deze mogelijkheid tot de gehele Gemeenschap uit te breiden; het staat de lidstaten in deze omstandigheden vrij de toevoeging van vitaminen en van mineralen als onderdeel van het productieproces toe te staan dan wel te verbieden, maar overeenkomstig de uit het Verdrag voortvloeiende regels en beginselen moet het beginsel van het vrije verkeer van goederen binnen de Gemeenschap in ieder geval in acht worden genomen.

(9) Onverminderd het subsidiariteits- en het evenredigheidsbeginsel van artikel 5 van het Verdrag, kan de doelstelling om gemeenschappelijke definities en voorschriften voor de betreffende producten vast te stellen en de bepalingen in overeenstemming te brengen met de algemene communautaire wetgeving inzake levensmiddelen, niet voldoende door de lidstaten worden bereikt en kan bijgevolg vanwege de aard van de richtlijn beter op communautair niveau worden bereikt; deze richtlijn gaat niet verder dan nodig is om bovengenoemde doelstelling te verwezenlijken.

(10) De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ([2]).

(11) Teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, mogen de lidstaten geen nationale bepalingen aannemen waarin deze richtlijn niet voorziet,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten.

Artikel 2

De lidstaten mogen, onverminderd Richtlijn 90/496/EEG, de toevoeging van vitaminen en mineralen aan de in deel I van bijlage I omschreven producten toestaan.

Artikel 3

Richtlijn 2000/13/EG is op de in bijlage I omschreven producten van toepassing onder de volgende voorwaarden.

1. a) De in bijlage I genoemde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten, onvermin-

([1]) PB L 276 van 6.10.1990, blz. 40.
([2]) PB L 184 van 7.7.1999, blz. 23.

▼B

derd het onder b) bepaalde, in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

b) Bij wijze van alternatief voor de onder a) bedoelde productnamen wordt in bijlage III een lijst van bijzondere benamingen gegeven. Deze bijzondere benamingen mogen worden gebruikt in de talen en onder de voorwaarden als vermeld in bijlage III.

2. Wanneer het product afkomstig is van één enkele soort vruchten, dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord „vruchten".

3. Voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroensap onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 1, wordt de benaming aangevuld met de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes. Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten", een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten.

4. Voor vruchtensappen waaraan suikers zijn toegevoegd om een zoete smaak te verkrijgen, omvat de verkoopbenaming de aanduiding „gezoet" of „met toegevoegde suiker", gevolgd door de vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter.

5. Reconstitutie in de oorspronkelijke toestand van de in bijlage I, deel I, omschreven producten door middel van de daartoe strikt noodzakelijke stoffen, heeft niet de verplichting tot gevolg een lijst van de voor dit doel gebruikte ingrediënten op het etiket te vermelden.

De toevoeging van extra pulp of cellen, zoals omschreven in bijlage II, aan het vruchtensap, wordt op de etikettering vermeld.

6. Onverminderd het bepaalde in artikel 7, leden 2 en 5, van Richtlijn 2000/13/EG wordt voor mengsels van vruchtensap en uit een concentraat verkregen vruchtensap, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit een of meer geconcentreerde producten werd verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding „vervaardigd uit sapconcentra(a)t(en)" dan wel „gedeeltelijk vervaardigd uit sapconcentra(a)t(en)" aangebracht. Deze vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de benaming aangebracht.

7. Voor vruchtennectars omvat de etikettering de aanduiding van het minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door middel van de vermelding „vruchtgehalte: ten minste … %". Deze vermelding wordt in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming aangebracht.

Artikel 4

Op de etikettering van geconcentreerd vruchtensap als bedoeld in bijlage I, deel I, punt 2, dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, wordt de aanwezige hoeveelheid toegevoegde suikers of toegevoegd citroensap of op grond van Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen [1] toegelaten voedingszuren vermeld. Deze vermelding wordt aangebracht op de verpakking, op een aan de verpakking gehecht etiket of op een begeleidend document.

[1] PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 98/72/EG (PB L 295 van 4.11.1998, blz. 18).

▼B

Artikel 5

Voor de in bijlage I omschreven betreffende producten nemen de lidstaten geen nationale bepalingen waarin deze richtlijn niet voorziet.

Artikel 6

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelen- additieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ([1]), mogen voor de bereiding van de in deel I van bijlage I omschreven producten uitsluitend de in deel II van bijlage I genoemde behandelingen en stoffen en de met bijlage II in overeenstemming zijnde grondstoffen worden gebruikt. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan het bepaalde in bijlage IV.

Artikel 7

De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen die betrekking hebben op de volgende aangelegenheden worden volgens de regelgevingsprocedure als bedoeld in artikel 8, lid 2, vastgesteld:

— aanpassing van deze richtlijn aan de algemene Gemeenschapswetgeving inzake levensmiddelen;

— aanpassing aan de vooruitgang van de techniek;

▼M1

— aanpassing van deze richtlijn aan de ontwikkelingen in ter zake doende internationale normen, indien nodig.

▼B

Artikel 8

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij artikel 1 van Besluit 69/414/EEG ([2]) opgerichte permanent comité voor de levensmiddelen (hierna „comité").

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 9

Richtlijn 93/77/EEG wordt ingetrokken met ingang van 12 juli 2003.

Verwijzingen naar Richtlijn 93/77/EEG gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 10

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 12 juli 2003 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

([1]) PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG (PB L 237 van 10.9.1994, blz. 1).
([2]) PB L 291 van 19.11.1969, blz. 9.

▼B

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

— het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, voorzover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en voorschriften voldoen, met ingang van 12 juli 2003 wordt toegestaan;

— het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 12 juli 2004 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig Richtlijn 93/77/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 11

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 12

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

▼B

BIJLAGE I

BENAMINGEN EN DEFINITIES VAN PRODUCTEN EN KENMERKEN

I. DEFINITIES

1. a) **Vruchtensap**

Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen uit gezonde en rijpe, verse of door koeling houdbaar gemaakte vruchten van één of meer soorten en dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen. Aroma, pulp en cellen van het sap die hiervan tijdens de verwerking zijn gescheiden, mogen weer aan hetzelfde sap worden toegevoegd.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen (lemmetjes) mag echter worden gewonnen uit de gehele vrucht, overeenkomstig de goede bereidingspraktijken die het mogelijk moeten maken de aanwezigheid in het sap van bestanddelen van de buitenste delen van de vrucht zoveel mogelijk te beperken.

b) **Vruchtensap uit concentraat**

Het product dat wordt verkregen door aan geconcentreerd vruchtensap weer de hoeveelheid water toe te voegen die tijdens het concentreren aan dat sap is onttrokken, en door de uit het sap verdwenen, maar tijdens het productieproces van het betrokken vruchtensap, of vruchtensap van dezelfde soort, teruggewonnen aroma's, en in voorkomend geval pulp en cellen, weer toe te voegen. Het toegevoegde water moet met name vanuit chemisch, microbiologisch en organoleptisch oogpunt zodanige kenmerken hebben dat de essentiële eigenschappen van het sap worden gewaarborgd.

Het op deze manier verkregen product moet organoleptische en analytische kenmerken vertonen die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van een gemiddelde soort sap in de zin van bovenstaand punt a), dat uit vruchten van dezelfde soort wordt verkregen.

2. **Geconcentreerd vruchtensap**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Indien het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, dient ten minste 50 % van het water te worden verwijderd.

3. **Gedehydreerd vruchtensap/vruchtensappoeder**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water.

4. **Vruchtennectar**

a) Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen door toevoeging van water en suikers en/of honing aan de in de punten 1, 2 en 3 omschreven producten, aan vruchtenmoes of aan een mengsel van deze producten en dat bovendien in overeenstemming is met het bepaalde in bijlage IV.

De toevoeging van suikers en/of honing is toegestaan mits het gewicht van de toegevoegde hoeveelheid niet meer bedraagt dan 20 % van het totaalgewicht van het eindproduct.

Bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suiker of met geringe energiewaarde, kunnen de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([1]).

b) In afwijking van het bepaalde onder a) mogen de in de delen II en III van bijlage IV genoemde vruchten, evenals abrikozen, afzonderlijk of onderling gemengd, worden gebruikt voor de bereiding van vruchtennectar waaraan geen suikers, honing en/of zoetstoffen worden toegevoegd.

([1]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 96/83/EG (PB L 48 van 19.2.1997, blz. 16).

▼B

II. TOEGESTANE INGREDIËNTEN, BEHANDELINGEN EN STOFFEN

1. **Toegestane ingrediënten**

— Overeenkomstig artikel 2 mag de toevoeging van vitaminen en mineralen worden toegestaan voor producten van deel I van deze bijlage, mits voldaan is aan het bepaalde in Richtlijn 90/496/EEG.

— Aroma's, pulp en cellen die weer aan het in punt 1, onder a), omschreven vruchtensap worden toegevoegd, moeten bij de verwerking van dit vruchtensap zijn afgescheiden, terwijl de aroma's, pulp en cellen die weer aan het in deel I, punt 1, onder b), omschreven vruchtensap worden toegevoegd, ook afkomstig mogen zijn van sap van vruchten van dezelfde soort.

Uitsluitend voor druivensap mogen de wijnsteenzure zouten weer op niveau worden gebracht.

— Aan de in deel I, onder de punten 1, 2 en 3, bedoelde producten, met uitzondering van peren- en druivensap, mogen suikers worden toegevoegd, waarbij:

— de hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter correctie van de zure smaak wordt toegevoegd, ten hoogste 15 gram per liter sap mag bedragen;

— de hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter verkrijging van een zoete smaak wordt toegevoegd, ten hoogste 150 gram per liter sap mag bedragen;

op voorwaarde dat de totale hoeveelheid suiker die is toegevoegd ter correctie van de zure smaak en ter verkrijging van een zoete smaak niet meer bedraagt dan 150 g per liter.

— Aan de in deel I, onder de punten 1, 2, 3 en 4, bedoelde producten mag ter correctie van de zure smaak citroensap en/of geconcentreerd citroensap worden toegevoegd tot een in watervrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter sap.

— Koolzuurgas is, als ingrediënt, toegestaan.

De toevoeging van zowel suikers als citroensap, al dan niet geconcentreerd, of op grond van Richtlijn 95/2/EG toegelaten voedingszuren aan eenzelfde vruchtensap is verboden.

2. **Toegestane behandelingen en stoffen**

— Mechanische extractieprocédés.

— De gebruikelijke fysische procédés, inclusief de procédés voor de extractie van water („in line”-procédé-diffusie) uit de eetbare delen van andere vruchten dan druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen geconcentreerde vruchtensap voldoet aan deel I, onder 1. Het gebruik van bepaalde procédés en behandelingen kan volgens de procedure van artikel 8, lid 2, worden beperkt of verboden.

— Voor druivensap is, indien de druiven zijn gezwaveld door middel van zwaveldioxide, ontzwavelen door middel van fysische procédés toegestaan, op voorwaarde dat de totale hoeveelheid SO_2 in het eindproduct niet meer dan 10 mg/l bedraagt.

— Pectolytische enzymen.

— Proteolytische enzymen.

— Amylolytische enzymen.

— Voedingsgelatine.

— Tannine.

— Bentoniet.

— Silicagel.

— Koolstof.

— Chemisch inert filtermedium en precipitatiestoffen (bijv. perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpolypyrrolidon, polystyreen), die voldoen aan de communautaire richtlijnen inzake

▼B

materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen.

— Chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan de richtlijnen inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosacchariden) of mineralen wordt aangetast.

▼B

BIJLAGE II

OMSCHRIJVING VAN DE GRONDSTOFFEN

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. Vruchten

   Alle soorten vruchten. In het kader van deze richtlijn worden tomaten niet als vruchten beschouwd.

2. Vruchtenmoes

   Het vergistbare maar niet gegiste product, verkregen door het zeven van de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder verwijdering van het sap.

3. Geconcentreerd vruchtenmoes

   Het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

4. Suikers

   Voor de bereiding van:

   a) vruchtennectars:

      — de in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 ([1]) inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers

      — fructosestroop

      — van vruchten afkomstige suikers,

   b) uit sapconcentraat verkregen vruchtensap

      — de in Richtlijn 2001/111/EG ([1]) omschreven suikers

      — fructosestroop,

   c) vruchtensappen: de onder punt b) bedoelde suikers die minder dan 2 % water bevatten.

5. Honing

   Het bepaalde in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing ([2]).

6. Pulp of cellen

   De producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat pulp of cellen de sapzakjes zijn die worden verkregen uit het endocarpium.

([1]) Zie bladzijde 53 van dit Publicatieblad.
([2]) Zie bladzijde 47 van dit Publicatieblad.

▼B

BIJLAGE III

BIJZONDERE BENAMINGEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN DIE IN BIJLAGE I VOORKOMEN

a) „vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b) „Süßmost”

De benaming „Süßmost” mag alleen in samenhang met de benamingen „Fruchtsaft” of „Fruchtnektar” worden gebruikt:

— voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

— voor vruchtensap dat verkregen is uit peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

c) „succo e polpa” of „sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerd vruchtenmoes;

d) „aeblemost”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

e) — „sur … saft”, aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de gebruikte vruchtensoort, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte bessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

— „sød … saft” of „sødet … saft”, aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de gebruikte vruchtensoort, voor uit diezelfde vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 gram suiker per liter is toegevoegd;

f) „äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

g) „mosto”, als synoniem van druivensap.

▼B

BIJLAGE IV

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

	Nectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
I.	**Vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is**	
	Passievruchten	25
	Gele terongs (Solynum quitoense)	25
	Zwarte bessen	25
	Witte bessen	25
	Rode bessen	25
	Kruisbessen	30
	Duindoornbessen	25
	Sleepruimen	30
	Pruimen	30
	Kwetsen	30
	Lijsterbessen	30
	Rozenbottels	40
	Zure kersen (morellen)	35
	Andere kersen	40
	Bosbessen	40
	Vlierbessen	50
	Frambozen	40
	Abrikozen	40
	Aardbeien	40
	Braambessen	40
	Rode bosbessen	30
	Kweeperen	50
	Citroenen en limoenen (lemmetjes)	25
	Andere vruchten van deze categorie	25
II.	**Zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is**	
	Mango's	25
	Bananen	25
	Guaaves	25
	Papaja's	25
	Litchi's	25

▼B

Nectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
Azarolmispels	25
Zuurzakken	25
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Imbu-mombinpruimen	25
Andere vruchten van deze categorie	25
III. **Vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is**	
Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, met uitzondering van citroenen en limoenen (lemmetjes)	50
Ananassen	50
Andere vruchten van deze categorie	50