Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 2001/112/EG

av den 20 december 2001

om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel

(EGT L 10, 12.1.2002, s. 58)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Rådets förordning (EG) nr 1182/2007 av den 26 september 2007	L 273	1	17.10.2007

▼B

RÅDETS DIREKTIV 2001/112/EG

av den 20 december 2001

om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 37 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europaparlamentets yttrande ([2]),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([3]), och

av följande skäl:

(1) I överensstämmelse med slutsatserna från Europeiska rådet i Edinburgh den 11–12 december 1992, vilka bekräftades av Europeiska rådet i Bryssel den 10–11 december 1993, bör vissa vertikala direktiv på livsmedelsområdet förenklas så att de endast tar upp de viktigaste krav som de produkter som direktiven avser skall uppfylla för att kunna åtnjuta för fri rörlighet på den inre marknaden.

(2) Syftet med rådets direktiv 93/77/EEG av den 21 september 1993 om fruktsaft och vissa liknande produkter ([4]), var att kodifiera direktiv 75/726/EEG ([5]) om samma ämne.

(3) Direktiven 75/726/EEG och 93/77/EG motiverades med att skillnaderna mellan de nationella lagstiftningarna beträffande fruktjuice och nektar avsedda som livsmedel kunde leda till illojal konkurrens och vilseleda konsumenterna och därmed direkt inverka på upprättandet av den gemensamma marknaden och på dess sätt att fungera.

(4) I dessa direktiv fastställs därför gemensamma regler för sammansättning, användning av förbehållna beteckningar, egenskaper vid framställning och märkning av de berörda produkterna, för att säkerställa deras fria rörlighet inom gemenskapen.

(5) Direktiv 93/77/EEG bör för klarhetens skull omarbetas så att reglerna om villkoren för framställning och saluföring av fruktjuice och vissa liknande produkter blir mer lättillgängliga.

(6) Direktiv 93/77/EEG bör också anpassas till den allmänna gemenskapslagstiftning som gäller livsmedel, särskilt den som avser märkning, färgämnen, sötningsmedel och andra godkända tillsatser.

(7) Bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel ([6]), särskilt artikel 7.2 och 7.5 i detta, bör tillämpas på vissa villkor: det bör klart anges när en produkt är en blandning av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, och, när det gäller fruktnektar, när den har erhållits helt eller delvis från en koncentrerad produkt. Ingrediensförteckningen på märkningen bör innehålla namnen på såväl de fruktjuicer som de fruktjuicer av koncentrat som använts.

([1]) EGT C 231, 9.8.1996, s. 14.
([2]) EGT C 279, 1.10.1999, s. 92.
([3]) EGT C 56, 24.2.1997, s. 20.
([4]) EGT L 244, 30.9.1993, s. 23. Direktivet senast ändrat genom 1994 års anslutningsakt.
([5]) EGT L 311, 1.12.1975, s. 40.
([6]) EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

▼B

(8) Om inte annat följer av rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdesdeklaration för livsmedel ([1]), är det tillåtet i vissa medlemsstater att tillsätta vitaminer till de produkter som definieras i detta direktiv. Denna möjlighet är dock inte avsedd att utsträckas till att gälla inom hela gemenskapen. Medlemsstaterna får därför tillåta eller förbjuda tillsats av vitaminer och även mineralämnen som en del av framställningsprocessen, men under alla omständigheter måste principen om fri rörlighet för varor inom gemenskapen följas, i enlighet med reglerna och principerna i fördraget.

(9) I enlighet med subsidiaritets- och proportionalitetsprinciperna i artikel 5 i fördraget kan medlemsstaterna inte i tillräcklig utsträckning uppnå målet att fastställa gemensamma definitioner och regler för de berörda produkterna och anpassa bestämmelserna till allmän gemenskapslagstiftning om livsmedel och det kan därför, på grund av detta direktivs art, bättre uppnås på gemenskapsnivå. Detta direktiv går inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå det ovannämnda målet.

(10) De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter ([2]).

(11) För att inte nya hinder för den fria rörligheten skall uppkomma bör medlemsstaterna avstå från att för de berörda produkterna anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Detta direktiv skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I.

Artikel 2

Medlemsstaterna får, om inte annat följer av direktiv 90/496/EEG, tillåta tillsats av vitaminer och mineralämnen i de produkter som definieras i del I i bilaga I.

Artikel 3

Direktiv 2000/13/EG skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I på följande villkor.

1. a) Beteckningarna i bilaga I skall endast tillämpas på de produkter som anges där och skall, utan att det påverkar tillämpningen av punkt b, användas i handeln för att beteckna dessa produkter.

   b) Som ett alternativ till de beteckningar som anges i punkt a finns i bilaga III en förteckning över särskilda beteckningar. Dessa beteckningar får användas på det språk och enligt de villkor som anges i bilaga III.

2. När produkten erhålls ur en enda fruktsort, skall namnet på denna frukt ersätta ordet ”frukt”.

3. När produkten framställs ur två eller flera fruktsorter, förutom när citronjuice används enligt de villkor som fastställs i del II.1 i bilaga I, skall beteckningen åtföljas av en uppräkning av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller frukt-

([1]) EGT L 276, 6.10.1990, s. 40.
([2]) EGT L 184, 7.7.1999, s. 23.

▼B

puré som ingår. Emellertid kan, för produkter som framställs av tre eller flera fruktsorter, uppgiften om en av de använda sorterna ersättas av orden ”blandad frukt”, av ett liknande uttryck eller av antalet använda fruktsorter.

4. För fruktjuice som tillsatts någon form av socker för sötningsändamål skall beteckningen innehålla ordet ”sötad” eller orden ”med tillsats av socker” samt en uppgift om den maximala kvantitet socker som tillsatts, beräknad som torrsubstans och uttryckt i gram per liter.

5. Återställandet av de produkter som definieras i del I i bilaga I till ursprungligt skick med hjälp av sådana ämnen som är absolut nödvändiga för processen skall inte innebära någon skyldighet att på märkningen ange de ingredienser som använts för detta ändamål.

   Tillsats till fruktjuice av extra fruktkött eller celler enligt bilaga II skall anges på märkningen.

6. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 7.2 och 7.5 i direktiv 2000/13/EG skall, för blandningar av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat, och fruktnektar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter, uppgifter ”framställd av koncentrat” eller, där så är lämpligt, ”delvis framställd av koncentrat” finnas på märkningen. Denna uppgift skall finnas i omedelbar anslutning till beteckningen, framträda tydligt och vara skriven med tydliga bokstäver.

7. För fruktnektar skall minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa anges med ”fruktinnehåll minst… %” på märkningen. Denna uppgift skall finnas i samma synfält som beteckningen.

Artikel 4

I märkningen av koncentrerad fruktjuice enligt del I punkt 2 i bilaga I, som inte är avsedd för direkt konsumtion, skall kvantiteten tillsatta sockerarter, eller tillsatt citronjuice eller surhetsreglerande medel (som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 95/2/EG av den 20 februari 1995 om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel [1]) anges. Denna upplysning skall stå på förpackningen, på en etikett på förpackningen eller i en medföljande handling.

Artikel 5

Medlemsstaterna får inte anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv för produkterna i bilaga I.

Artikel 6

Utan att det påverkar tillämpningen av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel [2], får endast de bearbetningsmetoder och ämnen som anges i del II i bilaga I och de råvaror som överensstämmer med bilaga II användas vid framställning av de produkter som definieras i del I i bilaga I. Dessutom skall fruktnektar överensstämma med bestämmelserna i bilaga IV.

([1]) EGT L 61, 18.3.1995, s. 1. Direktivet senast ändrat genom direktiv 98/72/EG (EGT L 295, 4.11.1998, s. 18).

([2]) EGT L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom direktiv 94/34/EG (EGT L 237, 10.9.1994, s. 1).

▼B

Artikel 7

De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv och som rör de frågor som anges nedan skall antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet som avses i artikel 8.2:

— Anpassning av detta direktiv till allmän gemenskapslagstiftning som gäller livsmedel.

— Anpassning till den tekniska utvecklingen.

▼M1

— Anpassning av detta direktiv till utvecklingen inom berörda internationella standarder, när så är lämpligt.

▼B

Artikel 8

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga livsmedelskommittén (nedan kallad kommittén) som inrättats genom artikel 1 i beslut 69/414/EEG. ([1])

2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

Artikel 9

Direktiv 93/77/EEG skall upphävas med verkan från den 12 juli 2003.

Hänvisningar till det upphävda direktivet 93/77/EG skall tolkas som hänvisningar till det här direktivet.

Artikel 10

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före juli 12 juli 2003. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Dessa åtgärder skall tillämpas för att

— tillåta saluföring av de produkter som definieras i bilaga I, om de överensstämmer med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv, med verkan från 12 juli 2003,

— förbjuda saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv, med verkan från 12 juli 2004.

Saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv och som har märkts före 12 juli 2004 i enlighet med direktiv 93/77/EEG får dock fortsätta till dess att lagren av dessa produkter är tömda.

När en medlemsstat vidtar dessa åtgärder skall åtgärderna innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

([1]) EGT L 291, 19.11.1969, s. 9.

▼B

Artikel 11

Detta direktiv träder i kraft samma dag som det offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 12

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA I

PRODUKTERNAS BETECKNINGAR, DEFINITIONER OCH EGENSKAPER

I. DEFINITIONER

1. a) **Fruktjuice**

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls ur färsk eller kyld frisk och mogen frukt, antingen en enda sort eller en blandning av flera sorter, med den karakteristiska färg, smak och arom som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från. Aromer, fruktkött och celler från juice som avskilts under processen får återställas till samma juice.

Beträffande citrusfrukter skall fruktjuicen komma från fruktköttet (endokarpet). Limejuice får dock framställas av hela frukten genom lämpliga framställningsmetoder som begränsar andelen beståndsdelar från de yttre delarna av frukten till ett minimum.

b) **Fruktjuice som erhålls från koncentrat**

Den produkt som erhålls genom att koncentrerad fruktjuice tillförs det vatten som utvanns vid koncentreringen och genom att de aromer, och i förekommande fall, fruktkött och celler återställs som gick förlorade ur juicen men som utvanns vid framställningen av den aktuella fruktjuicen eller fruktjuice av samma slag. Det vatten som tillsätts skall ha lämpliga egenskaper, särskilt ur kemisk, mikrobiologisk och organoleptisk synvinkel, så att juicens viktigaste egenskaper säkerställs.

Den produkt som erhålls på detta sätt bör ha organoleptiska och analytiska egenskaper som åtminstone motsvarar egenskaperna hos den normala juicetyp som erhålls ur frukt av samma slag i enlighet med punkt a.

2. **Koncentrerad fruktjuice**

Den produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysiskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion skall minst 50 % av vattnet avlägsnas.

3. **Dehydratiserad fruktjuice/fruktjuice i pulverform**

Den produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas fysiskt.

4. **Fruktnektar**

a) En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att vatten och sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1–3, fruktpuré eller en blandning av dessa produkter, och som i övrigt uppfyller kraven i bilaga IV.

Det är tillåtet att tillsätta sockerarter och/eller honung under förutsättning att mängden inte överstiger 20 viktprocent av den färdiga produkten.

Vid framställning av fruktnektar utan tillsats av socker eller med låga energivärden får sockerarterna helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG ([1]) av den 30 juni 1994 om sötningsmedel för användning i livsmedel.

b) Trots vad som föreskrivs i punkt a får de frukter som anges i delarna II och III i bilaga IV samt aprikoser användas, enskilt eller som blandning, vid framställning av nektar utan tillsats av socker, honung och/eller sötningsmedel.

II. TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN

1. **Tillåtna ingredienser**

— Enligt artikel 2 får tillsats av vitaminer och mineralämnen tillåtas när det gäller de produkter som definieras i del I, om inte annat följer av direktiv 90/496/EEG.

([1]) EGT L 237, 10.9.1994, s. 3. Direktivet senast ändrat genom direktiv 96/83/EG (EGT L 48, 12.2.1997, s. 16).

▼B

— Aromer, fruktkött och celler som återställs fruktjuice vilka definieras i del I, skall ha separerats från den juicen under processen, medan aromer, fruktkött och celler som återställs fruktjuice enligt del I, 1b även kan komma från fruktjuice av samma slag.

Endast när det gäller druvjuice får vinsyrans salter återställas.

— När det gäller de produkter som definieras i del I, punkterna 1–3, utom päronjuice och druvjuice, är det tillåtet att tillsätta olika sockerarter i följande mängder:

— högst 15 g sockerarter, uttryckt som torrsubstans, får tillsättas per liter juice för att reglera den sura smaken, och

— högst 150 g sockerarter, uttryckt som torrsubstans, får tillsättas per liter juice för att söta produkten, förutsatt att den totala mängd socker som tillsatts, både

för att reglera den sura smaken och för att söta produkten, inte överstiger 150 g per liter.

— När det gäller de produkter som definieras i punkterna 1–4 är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller koncentrerad citronjuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra.

— Koldioxid som ingrediens är tillåten.

Det är förbjudet att samtidigt med sockerarter tillsätta citronjuice, i koncentrerad form eller ej, eller surhetsreglerande medel som är tillåtna enligt direktiv 95/2/EG, i samma fruktjuice.

2. **Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen**

— Mekaniska extraktionsmetoder.

— Sedvanliga fysiska processer, bl.a. processer för extraktion (diffusion) av vatten ur den ätliga delen av andra frukter än vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de koncentrerade fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i del I.1. Användningen av vissa av dessa processer och bearbetningsmetoder får begränsas eller förbjudas i enlighet med förfarandet i artikel 8.2.

— För druvjuice när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts är avsvavling med fysiska processer tillåten under förutsättning att den totala halten SO_2 i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.

— Pektolytiska enzymer.

— Proteolytiska enzymer.

— Amylolytiska enzymer.

— Ätlig gelatin.

— Garvsyror.

— Bentonit.

— Silikongel.

— Kol.

— Kemiskt inaktiva beståndsdelar för filtrering och fällning (t.ex. perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrolidon, polystyren), som överensstämmer med gemenskapsdirektiven och material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

— Kemiskt inerta adsorptionshjälmedel som överensstämmer med direktiven om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka limonoidglukosiderna, syrorna, sockerarterna (däribland oligosackariderna) eller mineralinnehållet.

▼B

BILAGA II

DEFINITIONER AV RÅVAROR

I detta direktiv används följande definitioner med de betydelser som här anges:

1. Frukt:

   Alla frukter. I detta direktiv betraktas inte tomater som frukt.

2. Fruktpuré:

   En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att ätliga delar av hel eller skalad frukt mosas utan att juicen avlägsnas.

3. Koncentrerad fruktpuré:

   En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysiskt avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.

4. Olika former av socker:

   För framställning av

   a) fruktnektar

      — olika former av socker enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel ([1]),

      — fruktossirap,

      — olika former av socker från frukt,

   b) fruktjuice av koncentrat

      — olika former av socker enligt definitionen i direktiv 2001/111/EG,

      — fruktossirap,

   c) fruktjuicer: de former av socker som förtecknas under b) och som innehåller mindre än 2 % vatten.

5. Honung:

   Den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung ([2]).

6. Fruktkött eller celler:

   Sådana produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Dessutom är fruktkött och celler när det gäller citrusfrukter de saftsäckar som fås från endokarpet.

([1]) Se sidan 53 i detta nummer av EGT.
([2]) Se sidan 47 i detta nummer av EGT.

▼B

BILAGA III

SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I BILAGA I

a) ”Vruchtendrank” för fruktnektar.

b) ”Süßmost”

Beteckningen ”Süßmost” får endast användas tillsammans med sådana produktbeteckningar som ”Fruchtsaft” eller ”Fruchtnektar”,

— för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,

— för fruktjuice från päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsats av socker,

c) ”Succo e polpa” eller ”sumo e polpa” för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré.

d) ”Æblemost” för äpplejuice utan tillsats av socker.

e) — ”Sur … saft” tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsats av någon form av socker som erhålls ur svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

— ”Sød … saft” eller ”sødet … saft” tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer från dessa frukter om mer än 200 g socker tillsatts per liter.

f) ”Äpplemust” för äpplejuice utan tillsats av socker.

g) ”Mosto” som synonym för druvjuice.

▼B

BILAGA IV

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

	Fruktnektar framställd ur	Minsta juice- och/eller puréinnehåll uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten
I.	**Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd**	
	Passionsfrukt (Passiflora edulis)	25
	Lulo (Solanum quitoense)	25
	Svarta vinbär	25
	Vita vinbär	25
	Röda vinbär	25
	Krusbär	30
	Havtorn (Hippophae)	25
	Slån	30
	Plommon	30
	Katrinplommon	30
	Rönnbär	30
	Nypon (Frukt av Rosa sp.)	40
	Surkörsbär	35
	Övriga körsbär	40
	Blåbär	40
	Fläderbär	50
	Hallon	40
	Aprikoser	40
	Jordgubbar	40
	Mullbär/björnbär	40
	Tranbär	30
	Kvitten	50
	Citron och limefrukt	25
	Andra frukter som tillhör denna kategori	25
II.	**Frukt med låg syrahalt eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd**	
	Mango	25
	Banan	25
	Guava	25
	Papaya	25
	Litchi	25
	Azuralhagtorn	25
	Taggannona (Annona muricata)	25

▼B

Fruktnektar framställd ur	Minsta juice- och/eller puréinnehåll uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten
Nätannona (Annona reticulata)	25
Kaneläpple	25
Granatäpple	25
Cashewäpplen	25
Spanska plommon (Spondias purpurea)	25
Spanska plommon (Spondias tuberosa aroda)	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
III. **Frukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd**	
Äpple	50
Päron	50
Persika	50
Citrusfrukter utom citron och limefrukt	50
Ananas	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50