Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 93/77/EØF
af 21. september 1993
om frugtsaft og visse lignende produkter

(EFT L 244 af 30.9.1993, s. 23)

Ændret ved:

			Tidende	
		nr.	side	dato
►**A1**	Tiltrædelsesakt for Østrig, Finland og Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(tilpasset ved Rådets beslutning 95/1/EF, Euratom, EKSF)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RÅDETS DIREKTIV 93/77/EØF
af 21. september 1993
om frugtsaft og visse lignende produkter

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43 og 100 A,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

i samarbejde med Europa-Parlamentet ([1]),

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ([2]), og

ud fra følgende betragtninger:

Rådets direktiv 75/726/EØF af 17. november 1975 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om frugtsaft og visse lignende produkter ([3]) har ved flere lejligheder været underkastet omfattende ændringer; direktivet bør derfor kodificeres, således at dets bestemmelser kan fremtræde klart og rationelt;

der bør for frugtsaft og frugtnektar fastsættes fælles regler om sammensætning, anvendelse af reserverede benævnelser, fabrikationskendetegn og etikettering med henblik på at bidrage til virkeliggørelsen af et enhedsmarked for de nævnte produkter samt at præcisere produktionsvilkårene for at imødekomme forbrugernes krav og lette handelsforbindelserne på grundlag af sund og loyal konkurrence;

forskelle mellem de nationale bestemmelser vedrørende disse produkter vil kunne hæmme den frie bevægelighed og skabe ulige konkurrencevilkår;

der bør fastsættes regler om fremstilling og etikettering for saft og nektar, der er bestemt til direkte forbrug, og regler for råvarerne ved saft- og nektarfremstilling, idet det skal sikres, at de reserverede benævnelser i dette direktiv ikke kan anvendes i omgåelsesøjemed;

disse bestemmelser bør i henhold til artikel 20, stk. 2, i Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ([4]) tilpasses de i samme direktiv fastsatte regler;

så længe der ikke er fastsat fællesskabsbestemmelser på dette område, bør det overlades medlemsstaterne foreløbigt selv at fastsætte regler for etikettering af produkter, der ikke er bestemt til den endelige forbruger eller etablissementer;

fastsættelsen af sammensætningskendetegn for de produkter, der er omfattet af nærværende direktiv, bør kunne tilpasses til den videnskabelige og tekniske udvikling; denne tilpasning bør overlades til Kommissionen med henblik på at forenkle og fremskynde proceduren;

det samme gælder for bestemmelsen af analysemetoder vedrørende kontrol af renhedskriterierne for de tilsætnings- og behandlingsprodukter, der anvendes i frugtsaft- og frugtnektarfremstillingen, for fastsættelsen af nærmere bestemmelser om stikprøveudtagning og de analysemetoder, der er nødvendige for kontrol af sammensætning og fabrikationskendetegn for disse safter og nektarer;

([1]) EFT nr. C 305 af 23. 11. 1992, s. 109 og udtalelse af 23. juni 1993 (endnu ikke offentliggjort i Tidende).
([2]) EFT nr. C 313 af 30. 11. 1992, s. 24.
([3]) EFT nr. L 311 af 1. 12. 1975, s. 40. Direktivet er senest ændret ved direktiv 89/394/EØF (EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 14).
([4]) EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/72/EØF (EFT nr. L 42 af 15. 2. 1991, s. 27).

▼B

i de tilfælde hvor Rådet overdrager Kommissionen beføjelser med henblik på gennemførelsen af de regler, der er fastsat på levnedsmiddelområdet bør der etableres et snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen inden for Det Stående Levnedsmiddeludvalg, der er nedsat ved afgørelse 69/414/EØF ([1]);

i visse tilfælde er det nødvendigt at opretholde de nationale bestemmelser forsynet med en revisionsklausul;

særlig bør betingelserne for eventuel anvendelse af L-æblesyre og DL-æblesyre i frugtsaft og frugtnektar undersøges inden for rammerne af almindelige regler om anvendelse af visse syrer i levnedsmidler;

af hensyn til produktionsforholdene i visse medlemsstater er det nødvendigt at give disse mulighed for at tillade tilsætning af citronsyre til æblesaft;

det er ikke muligt at presse saften af visse eksotiske frugter uden at medtage frugtkødet; der bør derfor gives mulighed for eventuelt at anvende frugtpuré ved fremstillingen af visse frugtsafter;

for alle frugtnektarers vedkommende bør der være mulighed for inden for visse grænser udelukkende at anvende honning i stedet for sukker, og muligheden for at anvende både sukker og honning i visse nektarer bør afskaffes;

tilsætning af sukker til visse koncentrerede frugtsafter bør kun tillades, såfremt disse produkter er bestemt til direkte salg til forbrugeren, idet denne tilsætning på slutstadiet ikke må overstige de tilladte grænser;

medlemsstaterne bør have adgang til ikke fuldt ud at anvende de i dette direktiv omhandlede lister over tilsætnings- og behandlingsprodukter, så længe identificerings- og renhedskriterier for disse produkter ikke er blevet fastsat;

nærværende direktiv bør ikke gribe ind i medlemsstaternes forpligtelser med hensyn til gennemførelsesfristerne i direktiv 75/726/EØF og direktiverne om ændring heraf —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

I dette direktiv forstås ved:

1) *Frugt:*

Frugt, frisk eller konserveret ved nedkøling, sund, uden nogen tegn på fordærv, hvor ingen af de bestanddele, der er væsentlige for fremstilling af frugtsaft eller frugtnektar er fjernet, og som har opnået en passende modningsgrad. Tomater betragtes ikke som frugt.

2) *Frugtpuré:*

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved filtrering af den spiselige del af hele frugter eller frugter, der er skrællede, uden at saften er fjernet.

3) *Koncentreret frugtpuré:*

Produkt, fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold.

4) *Sukker:*

a) ved fremstilling af frugtsaft
   — halvhvidt sukker,
   — sukker (hvidt sukker),
   — raffineret sukker (raffineret hvidt sukker),
   — dextrosemonohydrat,

([1]) EFT nr. L 291 af 19. 11. 1969, s. 9.

▼B

— dextroseanhydrid,
— tørret glucosesirup,
— fructose;

b) ved fremstilling af frugtnektar samt rekonstitueret frugtsaft ud over de i litra a) omhandlede sukre:
— glucosesirup,
— flydende sukker,
— flydende invertsukker,
— sirup af invertsukker,
— vandig opløsning af saccharose, med følgende kendetegn:

aa) tørstof:

ikke under 62 % i vægt

bb) indhold af invertsukker (forholdet mellem fructose og dextrose: 1,0 ± 0,2):

ikke over 3 % i vægt af tørstoffet

cc) askeindhold ved måling af ledningsevne:

ikke over 0,3 % i vægt af tørstoffet

dd) farve i opløsning:

ikke over 75 ICUMSA-enheder

ee) residualindhold af svovldioxid:

ikke over 15 mg/kg af tørstoffet.

5) *Frugtsaft:*

a) Gæringsdygtigt, men ugæret saft, der er fremstillet af frugter ved mekaniske processer, og som har den farve, aroma og smag, som er karakteristisk for saft af de frugter, hvorfra den hidrører.

For så vidt angår citrusfrugter, skal saften hidrøre fra den afskallede frugt. Limettesaft kan dog fremstilles af hele frugten i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, som tillader i videst muligt omfang at nedsætte tilstedeværelse i saften af dele af frugtens skal.

b) Ved frugtsaft forstås tillige det produkt, der fremstilles af koncentreret frugtsaft ved:
— restituering af den vandmængde, der er fjernet fra saften under koncentrationen, idet det tilsatte vand skal besidde egnede karakteristiske egenskaber, især ud fra et kemisk, mikrobiologisk og organoleptisk synspunkt, således at saftens væsentlige egenskaber sikres, og
— restituering af dens aroma ved hjælp af aromatiske stoffer, som er udvundet ved koncentrationen af den pågældende frugtsaft eller af frugtsaft af samme art

og som udviser tilsvarende organoleptiske og analytiske karakteristika som den saft, der er fremstillet af frugter af samme art i overensstemmelse med litra a).

6) *Koncentreret frugtsaft:*

Produkt, fremstillet af frugtsaft ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal koncentrationen være på mindst 50 %.

7) *Frugtnektar:*

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, der er fremstillet ved tilsætning af vand og sukker til frugtsaft, koncentreret frugtsaft, frugtpuré, koncentreret frugtpuré eller en blanding af disse produkter, og som yderligere er i overensstemmelse med bilag I.

Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan det imidlertid fastsættes, at nektar af visse frugtsafter med et højt naturligt sukkerindhold kan fremstilles uden tilsætning af sukker.

8) *Dehydreret frugtsaft:*

Produkt, fremstillet af frugtsaft ved fysisk fjernelse af næsten hele det naturlige vandindhold.

▼B

Artikel 2

1. Medlemsstaterne træffer alle passende foranstaltninger med henblik på at sikre, at de i artikel 1, nr. 5 til 8, omhandlede produkter kun kan bringes i handelen, hvis de svarer til de forskrifter, der er fastsat i dette direktiv.

2. Artikel 4 til 13 anvendes kun på frugtsaft, koncentreret frugtsaft, frugtnektar og dehydreret frugtsaft, som er bestemt til direkte konsum, på koncentreret frugtsaft, der anvendes til fremstilling af frugtsaft eller frugtnektar, som er bestemt til direkte konsum, samt på frugtsaft, der anvendes til fremstilling af frugtnektar bestemt til direkte konsum.

Artikel 3

1. De i artikel 1, nr. 5 til 8, omhandlede benævnelser er forbeholdt de dér definerede produkter, og skal med forbehold af artikel 10, stk. 2, litra a), anvendes i handelen som betegnelse for disse.

2. Yderligere forbeholdes følgende benævnelser:

a) »vruchtendrank« for frugtnektar

b) »Süßmost« for frugtnektar, der udelukkende er fremstillet af frugtsaft, af koncentreret frugtsaft eller en blanding af disse produkter, og som ikke er drikkelige i den foreliggende tilstand på grund af deres høje naturlige surhedsgrad;

c) — »succo e polpa« for frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtpuré, der eventuelt kan være koncentreret

— »sumo e polpa« for frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtpuré, der eventuelt kan være koncentreret

d) »æblemost« for æblesaft, der ikke er tilsat sukker

e) »sur … saft« — suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt — for saft, som ikke er tilsat sukker, og som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær;

▼A1

f) »must« suppleret med angivelsen på svensk af den frugt, der er anvendt til frugtsaft;

g) »täysmehu« suppleret med angivelsen på finsk af den frugt, der er anvendt til frugtsaft uden tilsat vand, uden tilsætning af sukker bortset fra sukker til justering af smagen (højst 15 g/kg) og uden andre tilsætningsstoffer;

h) »tuoremehu« suppleret med angivelsen på finsk af den frugt, der er anvendt til frugtsaft uden tilsat vand, uden tilsætning af sukker, og som ikke er varmebehandlet;

i) »mehu« suppleret med angivelsen på finsk af den frugt, der er anvendt til frugtsaft med tilsætning af vand eller sukker og med et saftindhold på mindst 35 vægtprocent.

▼B

3. Når produktet kun er fremstillet af én frugtsort, angives denne i stedet for ordet »frugt«, eller den tilføjes de benævnelser, som ikke indeholder dette ord.

4. Stk. 1 er ikke til hinder for, at udtrykket »sød … saft« eller »sødet … saft« suppleret med angivelsen af den frugt, der er anvendt, bruges i Danmark for at betegne et produkt bestående af:

— saft fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær, og

— sukker, hvoraf der er tilsat mere end 200 g pr. liter

forudsat at mængden af tilsat sukker og betingelserne for produktets anvendelse angives.

▼B

Artikel 4

1. Kun følgende er tilladt ved fremstillingen af frugtsaft:

a) blanding af en eller flere slags frugtsafter og/eller frugtpuré

b) behandling ved hjælp af følgende stoffer:
   — L-ascorbinsyre (E 300) i den dosis, der er nødvendig for at opnå en ilthæmmende virkning,
   — kvælstof,
   — kuldioxid (E 290),
   — pektolytiske enzymer,
   — proteolytiske enzymer,
   — amylolytiske enzymer,
   — husblas,
   — tannin,
   — bentonit,
   — silikagel,
   — kaolin,
   — kul,
   — inaktive, filtreringstilsætningsstoffer (perlit, asbest, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid)

c) sædvanlige fysiske processer og behandlinger, såsom varmebehandlinger, centrifugering og filtrering; benyttelse af visse processer og behandlinger kan begrænses eller forbydes af Rådet ved enstemmig afgørelse efter forslag fra Kommissionen.

2. Desuden tillades:

a) tilsætning af sukker til anden frugtsaft end pære- og druesaft på følgende vilkår:
   i) i en mængde, udtrykt i tørstof, på højst 15 g pr. liter saft, med henblik på smagskorrektion
   ii) i en mængde udtrykt i tørstof, på højst
      — 40 g pr. liter saft, hvor det drejer sig om æblesaft; denne tilsætning kan dog forbydes af medlemsstaterne,
      — 200 g pr. liter saft, hvor det drejer sig om citron, limette-, og bergamotsaft, saft af røde og hvide ribs samt solbærsaft,
      — 100 g pr. liter saft i øvrige tilfælde,

   for at opnå sød smag

b) med hensyn til druesaft:
   — behandling med følgende stoffer:
      — svovldioxid (E 220)
      — natriumsulfit (E 221)
      — natriumhydrogensulfit (natriumbisulfit) (E222)
      — natriumdisulfit (natriumpyrosulfit eller natriummetabisulfit) (E 223)
      — kaliumdisulfit (kaliumpyrosulfit eller kaliummetabisulfit) (E 224)
      — kaliciumsulfit (E 226)
      — kaliciumsulfitsyre (kaliciumbisulfit) (E 227)

      betinget af at det totale indhold af disse stoffer udtrykt i svovldioxid i den saft, der tilbydes eller leveres til forbrugeren, ikke overstiger 10 mg pr. liter saft
   — afsvovling ved fysiske processer
   — klaring ved hjælp af kasein, æggehvidestoffer og andre animalske albuminer
   — delvis fjernelse af syre ved hjælp af neutral kaliumtartrat eller calciumcarbonat, sidst-nævnte eventuelt med indhold af små mængder calciumdobbeltsalt af D-vinsyrer og L-æble-syrer

c) med hensyn til ananassaft: tilsætning af citronsyre (E 330) i en mængde på højst 3 g pr. liter.

▼B

3. Det er forbudt at tilsætte både sukker og syre til den samme frugtsaft.

4. Såfremt der tilsættes flere syrer til samme frugtsaft eller frugtnektar, må mængderne af de tilsatte syrer udtrykt i procent af det største tilladte indhold sammenlagt ikke overstige 100.

Artikel 5

Med forbehold af de øvrige bestemmelser i dette direktiv må det ved analysen konstaterede indhold af svovldioxid i frugtsaft ikke overstige 10 mg pr. liter saft.

Artikel 6

1. Ved fremstilling af frugtnektar er kun følgende tilladt:

a) blanding af en eller flere slags frugtnektar, eventuelt med tilsætning af frugtsaft eller frugtpuré

b) de i artikel 4, stk. 1, litra b) og c), anførte behandlinger og processer.

2. Endvidere er følgende tilladt:

a) tilsætninger af sukker i en mængde, er ikke overstiger 20 % af det færdige produkts samlede vægt

b) tilsætning af vand i sådanne mængder, at indholdet af frugtsaft og/eller frugtpuré samt den totale surhedsgrad i det færdige produkt ikke bliver mindre end de i bilag I fastsatte værdier; for blandinger skal indholdet af saft og/eller puré samt den totale surhedsgrad svare forholdsvis til de i bilag I fastsatte værdier

c) fuldstændig erstatning af sukkeret med honning, idet den i litra a) fastsatte grænseværdi på 20 % dog skal overholdes

d) ved fremstilling af de i artikel 3, stk. 2, litra c), omhandlede frugtnektarer af æbler, pærer eller ferskner eller en blanding af disse frugter, tilsætning af citronsyre i en mængde, der ikke må overstige 5 g pr. liter af det færdige produkt; dog kan citronsyre helt eller delvis erstattes af en tilsvarende mængde citronsaft.

Artikel 7

Ved fremstilling af koncentrerede frugtsafter er kun følgende tilladt:

a) de behandlinger og processer, der er anført i artikel 4, med undtagelse af stk. 2, litra a). Den i litra a), fastsatte tilsætning af sukker er kun tilladt for koncentreret frugtsaft i emballage, der er bestemt til den endelige forbruger, og såfremt denne tilsætning indgår i betegnelsen; i så fald må den samlede tilsatte sukkermængde udtrykt i forhold til mængden af saft »fremstillet af … koncentrat« ikke overstige den grænseværdi, der er tilladt i artikel 4, stk. 2, litra a).

   I en periode på ti år fra den 14. juni 1989 kan koncentreret appelsinsaft, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, med henblik på korrektion tilsættes en mængde sukker, der ikke overstiger 15 g tørstof pr. liter.

   I det i andet afsnit omhandlede tilfælde skal forarbejdningsvirksomheden i overensstemmelse med almindelig handelspraksis oplyses om tilsætningen af sukker.

   Ved udløbet af den i andet afsnit nævnte periode træffer Rådet efter forslag fra Kommissionen afgørelse om, hvorvidt den i andet afsnit fastsatte undtagelse skal opretholdes

b) delvis dehydrering af frugtsaften ved en fysisk behandling eller proces, med undtagelse af direkte ild; benyttelse af visse behandlinger eller processer kan begrænses eller forbydes af Rådet ved enstemmig afgørelse efter forslag fra Kommissionen;

c) restituering af deres aroma ved hjælp af aromatiske stoffer, som er udvundet ved koncentrationen af basissaften eller af en frugtsaft af samme slags; tilsætning af disse aromatiske stoffer er påbudt for koncentrerede frugtsafter, der er bestemt til direkte konsum.

▼B

Artikel 8

Ved fremstilling af dehydreret frugtsaft er det endvidere tilladt at foretage næsten fuldstændig dehydrering af frugtsaften ved en fysisk behandling eller proces, med undtagelse af direkte ild, idet de væsentlige aromatiske bestanddele hidrørende fra samme slags frugt, eller indvundet under dehydreringen skal restitueres.

Artikel 9

De i artikel 4, 6, 7 og 8 nævnte behandlinger og processer må ikke i de behandlede produkter efterlade stoffer i sådanne mængder, at de frembyder fare for menneskets sundhed.

Artikel 10

1. Direktiv 79/112/EØF anvendes på de i artikel 1, nr. 5 til 8, definerede produkter på de i nærværende artikel anførte betingelser.

2. a) Salgsbenævnelsen for de i artikel 1, nr. 5 til 8, definerede produkter er den benævnelse, der er forbeholdt dem i medfør af artikel 3, stk. 1, 2 og 3.

   Dog kan

   i) medlemsstaterne gøre det valgfrit at anvende benævnelsen »frugtnektar« for et eller flere af de i artikel 3, stk. 2, omhandlede produkter, når de deri anførte benævnelser anvendes for at betegne disse produkter,

   ii) betegnelsen »dehydreret« for det i artikel 1, nr. 8, definerede produkt erstattes af angivelsen »i pulverform« og ledsages eller erstattes af en anførelse af den benyttede specifikke behandling (f. eks. frysetørret eller enhver anden lignende angivelse).

   b) Handelsbenævnelsen suppleres

   i) for produkter, der hidrører fra to eller flere slags frugt, undtagen i tilfælde af anvendelse af citronsaft på de i artikel 6, stk. 2, litra d), anførte betingelser, med en opregning af de anvendte frugter i aftagende vægtmæssig størrelsesorden for så vidt angår de anvendte frugtsafter eller frugtpuréer, i givet fald efter restituering; anvendelsen af betegnelsen »frugt« er valgfri i dette tilfælde

   ii) for produkter tilsat sukker inden for de i artikel 4, stk. 2, litra a), nr. ii), fastsatte grænser, med angivelsen »tilsat sukker«, efterfulgt af en anførelse af den tilsatte maksimale mængde sukker, beregnet som tørstof og udtrykt i gram pr. liter, idet den anførte mængde højst må ligge 15 % over den faktisk tilsatte mængde

   iii) for de i artikel 3, stk. 2, litra c), omhandlede frugtnektarer, som ikke udelukkende betegnes med angivelsen »succo e polpa« i overensstemmelse med de i litra a), nr. i), omhandlede nationale bestemmelser, med angivelsen »med indhold af frugtkød« eller en tilsvarende angivelse.

3. Forpligtelsen til at anføre listen over bestanddele gælder med følgende undtagelser:

a) i) restituering til den oprindelige tilstand ved hjælp af de stoffer, som er strengt nødvendige herfor

   — af en frugtsaft ud fra en koncentreret frugtsaft

   — af en frugtpuré ud fra en koncentreret frugtpuré

   ii) restituering af aromaen

   — i koncentreret frugtsaft

   — i dehydreret frugtsaft

   medfører ikke forpligtelse til at anføre listen over de bestanddele, der benyttes til disse formål

b) de stoffer, der er opregnet i artikel 4, stk. 2, litra b), første led, anses ikke for at være bestanddele af de i artikel 1, nr. 5 til 8, definerede

▼B

produkter, når det ved analysen konstaterede indhold af svovldioxid i disse produkter ikke overstiger 10 mg pr. liter.

4. For de i artikel 1, nr. 5 til 8, definerede produkter skal etiketten ligeledes være forsynet med følgende angivelser:

a) for frugtsaft og frugtnektar, helt eller delvis fremstillet på grundlag af et koncentreret produkt, angivelsen »fremstillet af … koncentrat«, suppleret med anførelsen af det benyttede koncentrerede produkt; denne angivelse skal være anbragt i umiddelbar nærhed af benævnelsen, skal være iøjnefaldende og skrevet med meget tydelige typer,

b) for de i artikel 1, nr. 5, 6 og 7, definerede produkter, hvis indhold af kuldioxid er højere end 2 g pr. liter, angivelsen »tilsat kulsyre«

c) for koncentreret frugtsaft og dehydreret frugtsaft, angivelsen af den mængde vand, der skal tilsættes for at restituere produktet,

d) for frugtnektar, anførelse af det minimale faktiske indhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding af disse bestanddele ved angivelsen »indhold af frugt: mindst … «.

5. De i stk. 4, litra a), b) og d), nævnte angivelser skal anbringes i samme synsfelt som de angivelser, der er omhandlet i artikel 11, stk. 3, litra a), i direktiv 79/112/EØF.

6. Tilsætning af L-ascorbinsyre i henhold til artikel 4, stk. 1, litra b), berettiger ikke nogen reference til C-vitaminet.

Artikel 11

Med forbehold af de bestemmelser, der vedtages af Fællesskabet på dette område, kan medlemsstaterne frit fastlægge reglerne for mærkning af de i artikel 2, stk. 2, omhandlede produkter, som ikke er bestemt til levering i naturlig tilstand til den endelige forbruger eller til etablissementer.

Artikel 12

De ændringer, der er nødvendige for at tilpasse artikel 4, 6, 7 og 8 samt bilag I til den tekniske udvikling, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 15, bortset fra ændringer vedrørende tilsætningsstoffer.

Artikel 13

1. Medlemsstaterne træffer alle passende foranstaltninger for, at handelen med de i artikel 1, nr. 5 til 8, definerede produkter, der er i overensstemmelse med dette direktivs bestemmelser, ikke hæmmes af anvendelsen af ikke-harmoniserede nationale bestemmelser om sammensætning, fabrikationskendetegn, pakning eller etikettering med hensyn til disse produkter i særdeleshed eller levnedsmidler i almindelighed.

2. Stk. 1 finder ikke anvendelse på ikke-harmoniserede bestemmelser, når sådanne bestemmelser er begrundet i hensyn til

— beskyttelse af den offentlige sundhed

— bekæmpelse af enhver form for vildledende oplysninger, forudsat at disse bestemmelser ikke modvirker gennemførelsen af de i dette direktiv indeholdte definitioner og forskrifter

— beskyttelse af industriel samt handelsmæssig ejendomsret, af angivelse af udførselsland, oprindelsesbetegnelse og bekæmpelse af illoyal konkurrence.

Artikel 14

Kriterierne for identificering og renhed af de i artikel 4 og 6 omhandlede tilsætnings- og behandlingsprodukter vedtages om nødvendigt efter fremgangsmåden i artikel 15.

▼B

Artikel 15

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden sagen for den Stående Levnedsmiddelkomité, enten på eget initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstats repræsentant.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyn til, hvor meget det pågældende spørgsmål haster. Den udtaler sig med det flertal, der er fastsat i traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemningen i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, der er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. a) Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

b) Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller hvis der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder regnet fra forslagets forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

Artikel 16

1. Dette direktiv berører ikke de bestemmelser i de nationale lovgivninger, hvorefter

a) vitaminisering af de i dette direktiv omhandlede produkter er tilladt

b) diffusionsmetoden kan tillades ved fremstilling af andre frugtsafter end saft af druer, citrusfrugter, ananas, pærer, ferskener og abrikoser bestemt til fremstilling af koncentreret frugtsaft, såfremt den således fremstillede koncentrerede saft vil kunne opfylde betingelserne i artikel 1, nr. 5, vedrørende frugtsaft fremstillet af koncentreret frugtsaft og har mindst lige så gode organoleptiske og analytiske data som den koncentrerede saft, der er fremstillet ved mekaniske processer

c) — ananas-, æble-, appelsin- og grapefrugtsaft kan tilsættes de i artikel 4, stk. 2, litra b), første led omhandlede stoffer i en samlet mængde udtrykt i svovldioxid på højst 50 mg pr. liter

— citron- og limettesaft kan tilsættes de i artikel 4, stk. 2, litra b), første led omhandlede stoffer i en samlet mængde udtrykt i svovldioxid på højst 350 mg pr. liter

d) dimetylpolysiloxan kan anvendes i ananassaft i en mængde på indtil 10 mg pr. liter

e) mælkesyre kan tilsættes i en mængde på indtil 5 g pr. liter til de i artikel 1, nr. 7, nævnte frugtnektarer, såfremt de er fremstillet af æbler eller pærer eller er en blanding af disse frugter

f) citronsyre kan i en mængde på indtil 3 g pr. liter tilsættes til:

— druesaft, dersom denne tilsætning var tilladt inden den 19. november 1975

— æblesaft

g) L-æblesyre og DL-æblesyre kan tilsættes, hver for sig eller samlet, i en mængde på indtil 3 g pr. liter til ananassaft og til de i artikel 3, stk. 2, litra c), nævnte frugtnektarer, såfremt de er fremstillet af pærer eller ferskner, og dersom denne tilsætning var tilladt inden den 19. november 1975.

2. e i stk. 1, litra c), d), e), f) og g), fastsatte undtagelsesbestemmelser vedrørende tilsætningsstoffer ophæves, når reglerne på dette område skal anvendes på fællesskabsniveau.

▼B

Artikel 17

Dette direktiv finder ikke anvendelse på

a) produkter, der er bestemt til at udføres fra Fællesskabet

b) levnedsmidler bestemt til særlig ernæring.

Artikel 18

Medlemsstaterne kan udsætte anvendelsen af artikel 4, stk. 1, litra b), artikel 4, stk. 2, litra b), sidste led, og artikel 6, stk. 1, litra b), indtil de i artikel 14 omhandlede identificerings- og renhedskriterier er blevet fastsat.

Artikel 19

1. Direktiv 75/726/EØF, herunder direktiverne om ændring heraf ([1]), ophæves, dog uden at medlemsstaternes forpligtelser med hensyn til de i bilag II nævnte frister for gennemførelse af disse direktiver berøres heraf.

2. Henvisninger til det ophævede direktiv gælder som henvisninger til nærværende direktiv og læses i henhold til den i bilag III anførte sammenligningstabel.

Artikel 20

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

([1]) Direktiv 79/168/EØF, 81/487/EØF og 89/394/EØF.

▼B

BILAG I

SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR FRUGTNEKTAR

Nektar af	Minimal surheds-grad udtrykt i g vinsyre pr. liter af det færdige produkt	Minimumsind-hold af saft og eventuelt af puré udtrykt i % af det færdige produkts vægt
I. Frugter med syrlig saft, der ikke er drikkelig i naturlig tilstand		
Passionsfrugter (Passiglora edulis)	8	25
Guldæbler (Solanum quitoense)	5	25
Solbær	8	25
Hvide ribs	8	25
Røde ribs	8	25
Stikkelsbær	9	30
Havtornfrugter	9	25
Slåen	8	30
Blommer	6	30
Sveskeblommer	6	30
Rønnebær	8	30
Hyben (frugter af rosa sp.)	8	40
Surkirsebær	8	35
Andre kirsebær	6 (1)	40
Blåbær	4	40
Hyldebær	7	50
Hindbær	7	40
Abrikoser	3 (1)	40
Jordbær	5 (1)	40
Brombær	6	40
Tyttebær	9	30
Kvæder	7	50
Citroner og limetter	—	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	—	25
II. Frugter med syreindhold eller med meget frugtkød, eller kraftig aroma, med saft, der ikke er drikkelig i naturlig tilstand		
Mango	—	35
Bananer	—	25
Guavabær	—	25
Papaya	—	25
Litchiblommer	—	25
Azeroltræs frugter	—	25
Pigget anone (Annona muricata)	—	25
Oksehjerte (Annona reticulata)	—	25
Sukkeræbler	—	25
Granatæbler	—	25
Acajounødder	—	25
Mombinblommer (Spondia purpurea)	—	25
Mombinblommer (Spondia tuberosa aroda)	—	30
Andre frugter henhørende under denne kategori	—	25
III. Frugter med saft, der er drikkelig i naturlig tilstand		
Æbler	3 (1)	50
Pærer	3 (1)	50
Ferskner	3 (1)	45
Citrusfrugter, undtagen citroner og limetter	5	50
Ananas	4	50
Andre frugter henhørende under denne kategori	—	50

(1) Denne grænse gælder ikke for det i artikel 3, stk. 2, litra c), nævnte produkt.

▼B

BILAG II

GENNEMFØRELSESFRISTER

Direktiv	Tidsfrist	
	Tilladelse til handel med produkter, som er i overenstemmelse med dette direktiv	Forbud mod handel med produkter, som ikke er i overensstemmelse med dette direktiv
75/726/ EØF (EFT nr. L 311 af 1. 12. 1975, s. 40)	18. november 1977	19. november 1978
79/168/ EØF (EFT nr. L 37 af 13. 2. 1979, s. 27)		19. november 1981 (1)
81/487/ EØF (EFT nr. L 189 af 11. 7. 1981, s. 43)	1. juli1983	1. juli 1984
89/394/EØF (EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 14)	14. juni 1990	14. juni 1991

(1) Medlemsstaterne kan forlænge denne tidsfrist til fire år (19. november 1982).

▼B

BILAG III

SAMMENLIGNINGSTABEL

Nærværende direktiv	Direktiv 75/726/EØF
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
—	Artikel 5
Artikel 5	Artikel 6, første afsnit
—	Artikel 6, andet afsnit
Artikel 6	Artikel 7
Artikel 7	Artikel 8
Artikel 8	Artikel 9
Artikel 9	Artikel 10
Artikel 10	Artikel 11
Artikel 11	Artikel 11 a
Artikel 12	Artikel 11 b
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 15	Artikel 14
Artikel 16 stk. 1, litra f)	Artikel 16, stk. 1, litra g)
Artikel 16 stk. 1, litra g)	Artikel 16, stk. 1, litra h)
Artikel 17	Artikel 17
—	Artikel 18, stk. 1 og 2
Artikel 18	Artikel 18, stk. 3
Artikel 19	—
Artikel 20	Artikel 19
Bilag I	Bilag