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

►**B**

RICHTLINIE 93/77/EWG DES RATES

vom 21. September 1993

für Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse

(ABl. L 244 vom 30.9.1993, S. 23)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**A1**	Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens	C 241	21	29.8.1994
	(angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RICHTLINIE 93/77/EWG DES RATES

vom 21. September 1993

für Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100a,

auf Vorschlag der Kommission,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament (1) ,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (2),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Richtlinie 75/726/EWG des Rates vom 17. November 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (3) ist mehrfach in wesentlichen Punkten geändert worden. Aus Gründen der Übersichtlichkeit und der Klarheit empfiehlt es sich daher, die genannte Richtlinie zu kodifizieren.

Um zur Schaffung eines einzigen Marktes für Fruchtsäfte und Fruchtnektare beizutragen, die Herstellungsbedingungen im Hinblick auf die Erfordernisse der Verbraucher genauer festzulegen und die Handelsbeziehungen auf der Grundlage eines gesunden und redlichen Wettbewerbs zu erleichtern, sind gemeinsame Regeln für die Zusammensetzung der betreffenden Erzeugnisse, für die Verwendung der diesen Erzeugnissen vorbehaltenen Bezeichnungen sowie für deren Herstellungsmerkmale und für deren Kennzeichnung festzulegen.

Die Unterschiede in den einzelstaatlichen Bestimmungen für diese Erzeugnisse können nämlich den freien Warenverkehr behindern und zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Es erscheint geboten, die Herstellung und die Kennzeichnung von zum unmittelbaren Verbrauch bestimmten Fruchtsäften und Fruchtnektaren sowie die Verwendung der Ausgangsstoffe zu regeln, wobei sicherzustellen ist, daß die in dieser Richtlinie festgelegten vorbehaltenen Bezeichnungen nicht mißbräuchlich verwendet werden können.

Diese Bestimmungen sollten nach Artikel 20 Absatz 2 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (4) den Regeln dieser Richtlinie angepaßt werden.

Bis zur Verabschiedung einschlägiger Gemeinschaftsbestimmungen sollte es den Mitgliedstaaten einstweilen freigestellt bleiben, die Etikettierung von nicht für den Endverbraucher und für Gemeinschaftseinrichtungen bestimmten Erzeugnissen zu regeln.

Die Festlegung der Merkmale der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse müssen dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt entsprechend angepaßt werden können. Mit dieser Aufgabe ist die Kommission zu beauftragen, um eine Vereinfachung und Bescheinigung des Verfahrens herbeizuführen.

Das gleiche gilt für die Festlegung der Analysemethoden zur Nachprüfung der Reinheitskriterien der bei der Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtnektaren verwendeten Zusatz- und Behandlungsstoffe sowie für

(1) ABl. Nr. C 305 vom 23. 11. 1992, S. 109, und Beschluß vom 23. Juni 1993 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).
(2) ABl. Nr. C 313 vom 30. 11. 1992, S. 24.
(3) ABl. Nr. L 311 vom 1. 12. 1975, S. 40. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/394/EWG (ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 14).
(4) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG (ABl. Nr. L 42 vom 16. 2. 1991, S. 27).

▼B

die Festlegung der Modalitäten der Probenahme und der zur Überprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale dieser Fruchtsäfte und Fruchtnektare erforderlichen Analysemethoden.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorschriften überträgt, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des durch den Beschluß 69/414/EWG [1] eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses herbeizuführen.

In einigen Fällen ist die Beibehaltung der einzelstaatlichen Vorschriften zusammen mit einer Revisionsklausel geboten.

Insbesondere die Bedingungen für die etwaige Verwendung von L-Apfelsäure und DL-Apfelsäure in Fruchtsäften und Fruchtnektaren müssen im Rahmen einer allgemeinen Regelung betreffend die Verwendung bestimmter Säuren in Nahrungsmitteln geprüft werden.

Im Hinblick auf die in einigen Mitgliedstaaten gegebenen Produktionsbedingungen erweist es sich als notwendig, diesen Mitgliedstaaten die Möglichkeit zu geben, den Zusatz von Zitronensäure zum Apfelsaft zuzulassen.

Da es bei bestimmten exotischen Früchten nicht möglich ist, den Saft vom Fruchtfleisch zu trennen, erscheint es notwendig, bei der Herstellung bestimmter Fruchtsäfte die eventuelle Verwendung vom Fruchtmark vorzusehen.

Die Möglichkeit des vollständigen Ersatzes der Zuckerarten durch Honig im Rahmen der festgesetzten Höchstmengen sollte auf alle Fruchtnektare ausgedehnt werden, und die Möglichkeit, gleichzeitig Zuckerarten und Honig in bestimmten Nektaren zu verwenden, sollte aufgehoben werden.

Es empfiehlt sich, die Zuckerung bestimmter konzentrierter Fruchtsäfte nur dann zu erlauben, wenn sie zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, wobei diese Zuckerung im Endstadium die erlaubten Höchstgrenzen nicht überschreiten darf.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, die in dieser Richtlinie vorgesehenen Listen der Zusatz- und Behandlungsstoffe erst dann in vollem Umfang anzuwenden, wenn die Identitäts- und Reinheitskriterien für diese Erzeugnisse festgelegt sind.

Diese Richtlinie darf nicht die Pflichten der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Fristen berühren, die für die Umsetzung der Richtlinie 75/726/EWG und der zu ihrer Änderung erlassenen Richtlinien gelten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie gelten als

1. *Frucht*

   die frische oder durch Kälte haltbar gemachte, gesunde, nicht verdorbene Frucht in geeignetem Reifezustand, der im Hinblick auf die Herstellung von Fruchtsäften oder Fruchtnektaren keine wesentlichen Bestandteile entzogen worden sind. Die Tomate gilt nicht als Frucht;

2. *Fruchtmark*

   das gärfähige, aber nicht gegorene, aus dem passierten genießbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis;

[1] ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

▼B

3. *konzentriertes Fruchtmark*

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

4. *Zuckerarten*

a) für die Herstellung von Fruchtsäften
- — Halbweißzucker,
- — Zucker (Weißzucker),
- — raffinierter Zucker (raffinierter Weißzucker),
- — Dextrose-Monohydrat,
- — Dextroseanhydrid,
- — getrockneter Glukosesirup,
- — Fruktose;

b) für die Herstellung von Fruchtnektar sowie für rückverdünnte Fruchtsäfte, außer den unter Buchstabe a) genannten Zuckerarten
- — Glukosesirup,
- — flüssiger Zucker,
- — flüssiger Invertzucker,
- — Sirup von Invertzucker,
- — wäßrige Saccharoselösung, die folgende Merkmale aufweist:

aa) Trockenmasse:

mindestens 62 Gewichtshundertteile,

bb) Gehalt an Invertzucker (Quotient aus Fruktose und Dextrose: 1,0 ± 0,2):

höchstens 3 Hundertteile in der Trockenmasse,

cc) leitfähige Asche:

höchstens 0,3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse,

dd) Farbe der Lösung:

höchstens 75 ICUMSA-Einheiten,

ee) Rückstand (Rückstand an Schwefeldioxid):

höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse;

5. *Fruchtsaft*

a) der mittels mechanischer Verfahren aus Früchten gewonnene gärfähige, aber nicht gegorene Saft, der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Säfte der Früchte besitzt, von denen er stammt.

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

b) das Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft hergestellt wird
- — durch Wiederzufügung der dem Saft bei der Konzentrierung entzogenen Menge an Wasser, das, insbesondere in chemischer, mikrobiologischer und organoleptischer Hinsicht, geeignete Eigenschaften besitzt, welche die wesentlichen Eigenschaften des Saftes nicht beeinträchtigen, sowie
- — durch Wiederherstellung seines Aromas mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des betreffenden Fruchtsaftes oder von Säften derselben Fruchtart aufgefangen worden sind,

und das gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften besitzt wie der Fruchtsaft, der gemäß Buchstabe a) aus Früchten derselben Art hergestellt worden ist;

▼B

6. *konzentrierter Fruchtsaft*

das aus Fruchtsaft durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts hergestellte Erzeugnis. Ist das Erzeugnis für den unmittelbaren Verbrauch bestimmt, so trägt die Konzentration mindestens 50 Hundertteile;

7. *Fruchtnektar*

das nicht gegorene, aber gärfähige, durch Zusatz von Wasser und Zucker zu Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellte Erzeugnis, das außerdem dem Anhang I entspricht.

Nach dem Verfahren des Artikels 15 kann jedoch beschlossen werden, daß bei bestimmten Früchten mit Saft mit hohem natürlichen Zuckergehalt der Nektar ohne Zusatz von Zuckerarten hergestellt werden kann;

8. *getrockneter Fruchtsaft*

das aus Fruchtsaft durch physikalisches Abtrennen nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellte Erzeugnis.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen.

(2) Die Artikel 4 bis 13 finden nur Anwendung auf Fruchtsäfte, konzentrierte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und getrocknete Fruchtsäfte, die zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt sind, auf konzentrierte Fruchtsäfte zur Herstellung von zum unmittelbaren Verbrauch bestimmten Fruchtsäften oder Fruchtnektaren sowie auf Fruchtsäfte zur Herstellung von zum unmittelbaren Verbrauch bestimmten Fruchtnektaren.

Artikel 3

(1) Die in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und unbeschadet des Artikels 10 Absatz 2 Buchstabe a) beim Inverkehrbringen zur Kennzeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

(2) Es sind ferner folgende Bezeichnungen vorbehalten:

a) „vruchtendrank“ für Fruchtnektar;

b) „Süßmost“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse, die aufgrund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuß nicht geeignet sind, hergestellt wird;

c) — „succo e polpa“ für den ausschließlich aus gegebenenfalls konzentriertem Fruchtmark hergestellten Fruchtnektar,
— „sumo e polpa“ für Nektare, die ausschließlich aus Fruchtsäften und gegebenenfalls konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden;

d) „æblemost“ für Apfelsaft ohne zugesetzte Zuckerarten;

e) „sur… saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne zugesetzte Zuckerarten aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;

▼A1

f) „must“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in schwedischer Sprache für Fruchtsäfte;

g) „täysmehu“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in finnischer Sprache für Fruchtsäfte ohne zugesetzes Wasser, ohne zugesetzte Zuckerarten, außer zur Korrektur der Süßigkeit (Höchstmenge 15 g/kg), und ohne andere Zutaten;

▼A1

h) „tuoremehu“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in finnischer Sprache für Fruchtsäfte ohne zugesetzes Wasser, ohne zugesetzte Zuckerarten oder anderen Zutaten und ohne Wärmebehandlung;

i) „mehu“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in finnischer Sprache für Fruchtsäfte mit zugesetztem Wasser und mit zugesetzten Zuckerarten sowie einem Saftgehalt von mindestens 35 GHT.

▼B

(3) Stammt das Erzeugnis von einer einzigen Fruchtart, so wird diese Art an Stelle des Wortes „Frucht“ oder zusammen mit den Bezeichnungen angegeben, die dieses Wort nicht enthalten.

(4) Absatz 1 hindert nicht, daß in Dänemark der Ausdruck „sød… saft“ oder „sødet… saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht gebraucht wird, um ein Erzeugnis zu kennzeichnen, das

— einerseits aus dem Saft aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren und

— andererseits aus zugesetzten Zuckerarten in einer Menge von über 200 g je Liter besteht,

sofern die Menge der zugesetzten Zuckerarten und die Art und Weise der Verwendung der Erzeugnisse angegeben werden.

Artikel 4

(1) Für die Herstellung von Fruchtsäften sind ausschließlich zugelassen:

a) das Mischen von Fruchtsäften einer oder mehrerer Fruchtarten und/oder von Fruchtmarkt untereinander;

b) die Behandlung mit folgenden Stoffen:
   — L-Ascorbinsäure (E 300) in der für die Oxydationshemmung erforderlichen Menge,
   — Stickstoff,
   — Kohlendioxid (E 290),
   — pektolytischen Enzymen,
   — proteolytischen Enzymen,
   — amylolytischen Enzymen,
   — Speisegelatine,
   — Tannin,
   — Bentonit,
   — Kieselsol,
   — Kaolin,
   — Kohle,
   — inerten Filterhilfsstoffen wie Perlit, Asbest, Kieselgur, Zellulose, unlöslichem Polyamid;

c) die gebräuchlichen physikalischen Verfahren und Behandlungen wie thermische Behandlung, Zentrifugieren und Filtern; die Anwendung bestimmter Verfahren und Behandlungen kann vom Rat auf Vorschlag der Kommission einstimmig beschränkt oder verboten werden.

(2) Ferner sind zugelassen

a) für anderen Fruchtsaft als Birnen- und Traubensaft der Zusatz von Zuckerarten unter folgenden Bedingungen:
   i) zu Korrekturzwecken in einer in Trockenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als 15 g je Liter Saft;
   ii) in einer in Trockenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als
      — 40 g je Liter bei Apfelsaft; dieser Zusatz kann jedoch von den Mitgliedstaaten untersagt werden;
      — 200 g je Liter bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten und schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren;

▼B

— 100 g je Liter Saft bei anderen Fruchtsäften;

b) für Traubensaft

— die Behandlung mit folgenden Stoffen:

— Schwefeldioxid (E 220),

— Natriumsulfit (E 221),

— Natriumhydrogensulfit (Natriumbisulfit) (E 222),

— Natriumdisulfit (Natriumpyrosulfit oder Natriummetabisulfit) (E 223),

— Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit oder Kaliummetabisulfit) (E 224),

— Calciumsulfit (E 226) und

— Calciumhydrogensulfit (Calciumbisulfit) (E 227);

jedoch darf der Gesamtgehalt des dem Verbraucher angebotenen oder an ihn abgegebenen Saftes an diesen Stoffen, ausgedrückt in Schwefeldioxid, 10 mg je Liter nicht übersteigen;

— das Entschwefeln mittels physikalischer Verfahren;

— das Klären mit Kasein, Eiklar und anderen tierischen Albuminen;

— die teilweise Entsäuerung mittels neutralen Kaliumtartrats oder mittels kohlensauren Kalks, wobei der letztere kleine Mengen des Kalziumdoppelsalzes der D-Weinsäure und der L-Apfelsäure enthalten kann;

c) für Ananassaft der Zusatz von Zitronensäure (E 330) bis zur Höchstmenge von 3 g je Liter.

(3) Die Zuckerung und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes schließen einander aus.

(4) Wird ein und demselben Fruchtsaft oder Fruchtnektar mehr als eine Säure zugesetzt, so darf die Summe der Mengen der einzelnen zugesetzten Säuren, ausgedrückt in Hundertsätzen der zulässigen Höchstmengen, 100 nicht überschreiten.

Artikel 5

Unbeschadet der sonstigen Bestimmungen dieser Richtlinie darf der bei der Analyse festgestellte Schwefeldioxidgehalt eines Fruchtsaftes nicht mehr als 10 mg je Liter betragen.

Artikel 6

(1) Für die Herstellung von Fruchtnektaren sind ausschließlich zugelassen:

a) das Mischen von Fruchtnektaren einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zusatz von Fruchtsaft oder Fruchtmark;

b) die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstaben b) und c) aufgeführten Verfahren und Behandlungen.

(2) Außerdem sind zugelassen:

a) der Zusatz von Zuckerarten bis zur Höchstmenge von 20 Gewichtshundertteilen, bezogen auf das Gesamtgewicht des fertigen Erzeugnisses;

b) der Zusatz von Wasser bis zu einer Menge, bei welcher der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark sowie die Gesamtsäure des fertigen Erzeugnisses nicht unter den in Anhang I genannten Grenzzahlen liegen; bei einem Gemisch müssen der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark sowie die Gesamtsäure proportional mit den in Anhang I genannten Grenzzahlen übereinstimmen;

c) das vollständige Ersetzen der Zuckerarten durch Honig, wobei die in Buchstabe a) genannte Höchstmenge von 20 Hundertteilen nicht überschritten werden darf;

d) für die Herstellung der unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) fallenden Fruchtnektare — wenn sie aus Äpfeln, Birnen oder Pfirsichen oder einem Gemisch aus diesen Früchten hergestellt werden — der Zusatz von Zitronensäure bis zu einer Menge von 5 g je Liter

▼B

des fertigen Erzeugnisses; die Zitronensäure kann jedoch ganz oder teilweise durch eine gleichwertige Menge Zitronensaft ersetzt werden.

Artikel 7

Für die Herstellung konzentrierter Fruchtsäfte sind ausschließlich zugelassen:

a) die in Artikel 4 aufgeführten Behandlungen und Verfahren, mit Ausnahme der Bestimmungen von Absatz 2 Buchstabe a). Der in dem genannten Buchstaben a) vorgesehene Zusatz von Zuckerarten ist jedoch nur für abgepackte konzentrierte Fruchtsäfte erlaubt, die für den Endverbraucher bestimmt sind, und unter der Voraussetzung, daß die Zuckerung in der Bezeichnung vermerkt ist; in diesem Fall darf die Gesamtmenge des Zuckerzusatzes, ausgedrückt im Verhältnis zum Volumen des Safts „aus… konzentrat", die in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffern i) und ii) erlaubte Höchstgrenze nicht überschreiten.

   Bei konzentriertem Apfelsinensaft, der nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, ist für einen Zeitraum von zehn Jahren ab 14. Juni 1989 zu Korrekturzwecken der Zusatz von Zucker in einer in Trokkenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als 15 g je Liter zulässig.

   Im Fall des Unterabsatzes 2 muß der Zusatz von Zucker dem Verarbeiter in handelsüblicher Weise zur Kenntnis gebracht werden.

   Der Rat beschließt nach Ablauf des in Unterabsatz 2 genannten Zeitraums auf Vorschlag der Kommission über die Beibehaltung oder Streichung der Ausnahmeregelung nach Unterabsatz 2;

b) die teilweise Trocknung von Fruchtsaft durch physikalische Verfahren oder Behandlungen, ausgenommen unmittelbare Feuereinwirkung; die Anwendung bestimmter Verfahren oder Behandlungen kann vom Rat auf Vorschlag der Kommission einstimmig beschränkt oder verboten werden;

c) die Wiederherstellung ihres Aromas mit Hilfe der Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes oder von Säften derselben Fruchtart aufgefangen worden sind; dieser Zusatz ist bei konzentrierten Fruchtsäften, die zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt sind, vorgeschrieben.

Artikel 8

Ferner ist für die Herstellung getrockneter Fruchtsäfte die nahezu vollständige Trocknung von Fruchtsäften durch physikalische Verfahren oder Behandlungen, ausgenommen unmittelbare Feuereinwirkung, zugelassen; dabei ist die Wiederzufügung der wesentlichen Aromastoffe, die von der gleichen Fruchtart stammen oder gegebenenfalls bei der Trocknung aufgefangen werden, vorgeschrieben.

Artikel 9

Die in den Artikeln 4, 6, 7 und 8 vorgesehenen Verfahren oder Behandlungen dürfen sich nicht in der Weise auswirken, daß in den Erzeugnissen irgendwelche Stoffe in solchen Mengen zurückbleiben, daß sie eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können.

Artikel 10

(1) Die Richtlinie 79/112/EWG gilt unter den Voraussetzungen dieses Artikel für die in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnisse.

(2) a) Die Verkehrsbezeichnung der in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnisse ist die ihnen nach Artikel 3 Absätze 1, 2 und 3 vorbehaltene Bezeichnung.

   Jedoch

   i) kann die Verwendung der Bezeichnung „Fruchtnektar" von den Mitgliedstaaten bei einem oder mehreren der Erzeugnisse im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 als fakultativ vorge-

▼B

sehen werden, wenn die darin angeführten Bezeichnungen zur Kennzeichnung dieser Erzeugnisse verwendet werden;

ii) darf bei dem in Artikel 1 Nummer 8 definierten Erzeugnis die Bezeichnung „getrocknet“ durch die Bezeichnung „in Pulverform“ ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung er-gänzt oder ersetzt werden (z. B. „gefriergetrocknet“ oder einen entsprechenden anderen Hinweis).

b) Die Verkehrsbezeichnung wird folgendermaßen ergänzt:

i) bei von zwei oder mehr Fruchtarten stammenden Erzeugnissen — außer bei Verwendung von Zitronensaft unter den Bedingungen des Artikels 6 Absatz 2 Buchstabe d) — durch Aufzählung der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils des verwendeten Fruchtsaftes oder Fruchtmarkes, gegebenenfalls nach Rückverdünnung; in diesem Fall ist die Verwendung des Ausdrucks „Frucht“ freigestellt;

ii) bei Erzeugnissen, denen gemäß den in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer ii) festgelegten Grenzen Zuckerarten zugesetzt sind, durch die Angabe „gezuckert“, gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugesetzten Zuckerarten, die als Trocken-masse berechnet und in Gramm je Liter ausgedrückt werden, wobei die angegebene Menge die tatsächlich zugesetzte Menge um höchstens 15 Hundertteile überschreiten darf;

iii) bei Fruchtnektar gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c), der gemäß den einzelstaatlichen Vorschriften nach Buchstabe a) Ziffer i) nicht lediglich durch die Angabe „succo e polpa“ gekennzeichnet wird, durch die Bezeichnung „fruchtfleischhaltig“ oder eine gleichwertige Angabe.

(3) Die Angabe der Zutaten ist mit folgenden Ausnahmen zwingend:

a) i) Die Rückverdünnung
— von Fruchtsaft aus konzentriertem Fruchtsaft,
— von Fruchtmark aus konzentriertem Fruchtmark bis zum ursprünglichen Zustand mittels der dazu unbedingt erforderlichen Stoffe,

ii) die Wiederherstellung des Geschmacks
— von konzentriertem Fruchtsaft,
— von getrocknetem Fruchsaft

verpflichten nicht zur Angabe der hierfür verwendeten Zutaten.

b) Die in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b) erster Gedankenstrich angeführten Stoffe gelten nicht als Zutaten eines der in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnisse, wenn der bei der Analyse festgestellte Schwefeldioxidgehalt dieser Erzeugnisse nicht mehr als 10 mg je Liter beträgt.

(4) Die Etikettierung der in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnisse hat auch folgende Angaben zu enthalten:

a) bei ganz oder teilweise aus einem Konzentrat hergestelltem Fruchtsaft und Fruchtnektar die Angabe „aus.. . konzentrat“ unter Einfügung der Bezeichnung des verwendeten Konzentrats; diese Angabe wird in gut lesbaren Buchstaben deutlich abgehoben von dem übrigen Text in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung des Erzeugnisses angebracht;

b) bei den in Artikel 1 Nummern 5, 6 und 7 definierten Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid je Liter enthalten, die Angabe „mit Zusatz von Kohlensäure“;

c) bei konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft die Menge Wasser, die zur Rückverdünnung des Erzeugnisses zuzusetzen ist;

d) bei Fruchtnektar die Angabe des tatsächlichen Mindestgehalts an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Fruchtgehalt: mindestens… % “.

▼B

(5) Die in Absatz 4 Buchstaben a), b) und d) genannten Angaben werden im gleichen Sichtfeld angebracht wie die Angaben nach Artikel 11 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 79/112/EWG.

(6) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.

Artikel 11

Vorbehaltlich von der Gemeinschaft zu erlassender einschlägiger Bestimmungen steht es den Mitgliedstaaten frei, die Vorschriften für die Etikettierung der in Artikel 2 Absatz 2 genannten Erzeugnisse, die in unverändertem Zustand nicht für den Endverbraucher und für Gemeinschaftseinrichtungen bestimmt sind, festzulegen.

Artikel 12

Die zur Anpassung der Artikel 4, 6, 7 und 8 sowie des Anhangs I an den technischen Fortschritt erforderlichen Änderungen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 vorgenommen; ausgenommen sind die Änderungen, die die Zusatzstoffe betreffen.

Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Verkehr mit den in Artikel 1 Nummern 5 bis 8 definierten Erzeugnissen, die den in dieser Richtlinie vorgesehenen Bestimmungen entsprechen, durch die Anwendung der nicht harmonisierten einzelstaatlichen Bestimmungen über die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung oder die Kennzeichnung dieser Erzeugnisse bzw. der Lebensmittel im allgemeinen nicht behindert wird.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf die nicht harmonisierten Vorschriften, die gerechtfertigt sind zum Schutz

— der Gesundheit;

— vor Täuschung, sofern sie nicht bewirken, daß die Anwendung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen beeinträchtigt wird;

— des gewerblichen und kommerziellen Eigentums, der Herkunftsbezeichnungen und Ursprungsangaben sowie vor unlauterem Wettbewerb.

Artikel 14

Die Identität- und Reinheitskriterien für die in den Artikeln 4 und 6 genannten Zusatz- und Behandlungsstoffe werden — soweit erforderlich — nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

Artikel 15

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Lebensmittelausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen

▼B

Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten ab seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

(1) Diese Richtlinie berührt nicht die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, nach denen

a) die Vitaminisierung bei Erzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie gestattet ist;

b) die Diffusionsverfahren zur Herstellung von Fruchtsäften — außer Trauben-, Zitrusfrucht-, Ananas-, Birnen-, Pfirsich- und Aprikosensäften —, die zur Herstellung von konzentrierten Fruchtsäften bestimmt sind, zugelassen werden können, sofern die auf diese Weise hergestellten konzentrierten Fruchtsäfte den Bedingungen des Artikels 1 Nummer 5 hinsichtlich der aus konzentrierten Fruchtsäften hergestellten Fruchtsäfte genügen und mindestens die gleichen organoleptischen und analytischen Merkmale aufweisen wie die durch mechanische Verfahren hergestellten konzentrierten Fruchtsäfte;

c) — Ananas-, Apfel-, Orangen- und Pampelmusensaft die in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b) erster Gedankenstrich genannten Stoffe zugesetzt werden dürfen, sofern die zugesetzte Gesamtmenge, ausgedrückt in Schwefeldioxid, 50 mg je Liter nicht übersteigt;

— Zitronen- und Limettensaft die in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b) erster Gedankenstrich genannten Stoffe zugesetzt werden dürfen, sofern die zugesetzte Gesamtmenge, ausgedrückt in Schwefeldioxid, 350 mg je Liter nicht übersteigt;

d) bei der Herstellung von Ananassaft Dimethyl-Polysiloxan bis zu 10 mg je Liter verwendet werden darf;

e) den Fruchtnektaren im Sinne des Artikels 1 Nummer 7 Milchsäure bis zu je 5 g je Liter zugesetzt werden darf, wenn sie aus Äpfeln, Birnen oder einem Gemisch dieser Früchte hergestellt sind;

f) Zitronensäure bis zu je 3 g je Liter zugesetzt werden darf zu

— Traubensaft, sofern dieser Zusatz vor dem 19. November 1975 gestattet war;

— Apfelsaft;

g) Ananassaft und Fruchtnektaren im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe c), die aus Birnen und Pfirsichen hergestellt wurden, L-Apfelsäure und DL-Apfelsäure — einzeln oder zusammen — bis zu je 3 g je Liter zugesetzt werden darf, sofern dieser Zusatz vor dem 19. November 1975 gestattet war.

(2) Die in Absatz 1 Buchstaben c) bis g) vorgesehenen Ausnahmeregelungen für Zusatzstoffe sind nicht mehr gültig, sobald die einschlägigen Regelungen auf Gemeinschaftsebene anwendbar werden.

Artikel 17

Diese Richtlinie gilt nicht

a) für Erzeugnisse, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind;

b) für Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind.

Artikel 18

Die Mitgliedstaaten können jedoch die Anwendung von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b), von Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b) letzter Gedankenstrich und von Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) bis zur Anwendung der in Artikel 14 vorgesehenen Identitäts- und Reinheitskriterien aussetzen.

▼B

Artikel 19

(1) Die Richtlinie 75/726/EWG mit den Richtlinien zu ihrer Änderung ([1]) wird aufgehoben, unbeschadet der Pflichten der Mitgliedstaaten hinsichtlich der in Anhang II genannten Fristen für die Umsetzung dieser Richtlinien.

(2) Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang III zu lesen.

Artikel 20

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

([1]) Richtlinie 79/168/EWG, 81/487/EWG und 89/394/EWG.

▼B

ANHANG I

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR

Fruchtnektar aus	Mindestgesamtsäure, berechnet als Weinsäure (g/l des fertigen Erzeugnisses)	Mindestgehalt an Fruchtsaft und evtl. Fruchtmark (in Gewichtshundertteilen des fertigen Erzeugnisses)
I. Früchten mit saurem Saft, zum unmittelbaren Genuß nicht geeignet		
Passionsfrucht (Passiflora edulis)	8	25
Quitoorangen (Solanum Quitoense)	5	25
Schwarze Joahnnisbeeren	8	25
Weiße Johannisbeeren	8	25
Rote Johannisbeeren	8	25
Stachelbeeren	9	30
Sanddorn (Hippophae)	9	25
Schlehen	8	30
Pflaumen	6	30
Zwetschgen	6	30
Ebereschen	8	30
Hagebutten (Früchte von Rosa *sp.*)	8	40
Sauerkirschen	8	35
Andere Kirschen	6 (1)	40
Heidelbeeren	4	40
Holunderbeeren	7	50
Himbeeren	7	40
Aprikosen	3 (1)	40
Erdbeeren	5 (1)	40
Brombeeren	6	40
Preiselbeeren	9	30
Quitten	7	50
Zitronen und Limetten	—	25
Andere Früchte dieser Kategorie	—	25
II. Früchten mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatischen Früchten mit zum unmittelbaren Genuß nicht geeignetem Saft		
Mango	—	35
Bananen	—	25
Guaven	—	25
Papayas	—	25
Litschis	—	25
Azarola	—	25
Stachelannone (Annona muricata)	—	25
Netzannone (Annona reticulata)	—	25
Cherimoya	—	25
Granatäpfel	—	25
Kaschuäpfel	—	25
Rote Mombinpflaumen (Spondia purpurea)	—	25
Umbu (Spondia Tuberosa Aroda)	—	30
Andere Früchte dieser Kategorie	—	25
III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuß geeignetem Saft		
Äpfel	3 (1)	50
Birnen	3 (1)	50
Pfirsiche	3 (1)	45
Zirusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	5	50
Ananas	4	50
Andere Früchte dieser Kategorie	—	50

(1) Bei Erzeugnissen im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe c) gilt dieser Grenzwert nicht.

▼B

ANHANG II

UMSETZUNGSFRISTEN

Richtlinie	Fristen	
	Zulassung von dieser Richtlinie entsprechenden Erzeugnissen zum Handel	Untersagung von dieser Richtlinie nicht entsprechenden Erzeugnissen zum Handel
75/726/EWG (ABl. Nr. L 311 vom 1. 12. 1975, S. 40)	18. November 1977	19. November 1978
79/168/ EWG (ABl. Nr. L 37 vom 13. 2. 1979, S. 27)		19. November 1981 (1)
81/487/ EWG (ABl. Nr. L 189 vom 11. 7. 1981, S. 43)	1. Juli 1983	1. Juli 1984
89/394/ EWG (ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 14)	14. Juni 1990	14. Juni 1991

(1) Die Mitgliedstaaten konnten diese Frist auf vier Jahre verlängern (19. November 1982).

▼B

ANHANG III

ENTSPRECHUNGSTABELLE

Diese Richtlinie	Richtlinie 75/726/EWG
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
—	Artikel 5
Artikel 5	Artikel 6 Absatz 1
—	Artikel 6 Absatz 2
Artikel 6	Artikel 7
Artikel 7	Artikel 8
Artikel 8	Artikel 9
Artikel 9	Artikel 10
Artikel 10	Artikel 11
Artikel 11	Artikel 11a
Artikel 12	Artikel 11b
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 15	Artikel 14
Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe f)	Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe g)
Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe g)	Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe h)
Artikel 17	Artikel 17
—	Artikel 18 Absätze 1 und 2
Artikel 18	Artikel 18 Absatz 3
Artikel 19	—
Artikel 20	Artikel 19
Anhang I	Anhang