Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

NEUVOSTON DIREKTIIVI 93/77/ETY, annettu 21 päivänä syyskuuta 1993, hedelmämehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

(EYVL L 244, 30.9.1993, s. 23)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**A1**	Itävallan, Suomen ja Ruotsin liittymisasiakirja	C 241	21	29.8.1994
	(mukautettu neuvoston päätöksellä 95/1/EY, Euratom, EHTY)	L 1	1	1.1.1995

▼B

NEUVOSTON DIREKTIIVI 93/77/ETY,
annettu 21 päivänä syyskuuta 1993,
hedelmämehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 ja 100 a artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

toimii yhdessä Euroopan parlamentin kanssa ([1]),

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon ([2]),

sekä katsoo, että

hedelmämehuja ja tiettyjä vastaavia valmisteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 17 päivänä marraskuuta 1975 annettua neuvoston direktiiviä 75/726/ETY ([3])on muutettu toistuvasti ja huomattavalla tavalla; on selvyyden ja järkevyyden vuoksi suotavaa yhtenäistää mainittu direktiivi,

hedelmämehujen ja hedelmänektareiden yhtenäismarkkinoiden toteuttamisen edistämiseksi sellaisten tuotanto-olosuhteiden luomiseksi, joissa on tarkoitus ottaa huomioon kuluttajan vaatimukset, sekä terveeseen ja rehelliseen kilpailuun perustuvien kaupallisten suhteiden helpottamiseksi näiden valmisteiden koostumuksesta, niille varattujen nimitysten käytöstä, valmistusta koskevista ominaisuuksista ja merkinnöistä on annettava yhteiset säännökset,

erot näitä valmisteita koskevien kansallisten säännösten välillä estävät valmisteiden vapaan liikkuvuuden ja ovat siten omiaan johtamaan eriarvoisten kilpailun edellytysten muodostumiseen,

on välttämätöntä laatia valmistusta ja merkintöjä koskevat säännökset sellaisenaan elintarvikkeena käytettäviksi tarkoitettuja mehuja ja nektareita varten ja samalla antaa säännökset niiden raaka-aineista sen varmistamiseksi, että tässä direktiivissä varattuja nimityksiä ei voida käyttää väärin,

nämä säännökset on kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY ([4])20 artiklan toisen alakohdan mukaisesti mukautettava mainitun direktiivin säännöksiin,

ennen yhteisön säännösten antamista tällä alalla on suotavaa antaa jäsenvaltioille väliaikaisesti vapaus säätää sellaisten tuotteiden merkinnöistä, joita ei ole tarkoitettu kuluttajalle ja suurtalouksille,

tässä direktiivissä tarkoitettujen valmisteiden ominaisuuksien laatiminen on voitava mukauttaa tieteen ja tekniikan kehitykseen; menettelyn yksinkertaistamiseksi ja nopeuttamiseksi on suotavaa antaa sen suorittaminen komission tehtäväksi,

sama koskee niiden analyysimenetelmien määrittämistä, joita käytetään hedelmämehujen ja nektareiden valmistuksessa tarvittavien lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden puhtausvaatimusten tarkastuksessa, sekä näytteenottomenettelyn määräämistä ja niiden analyysimenetelmien

([1]) EYVL N:o C 305, 23.11.1992, s. 109 ja 23 päivänä kesäkuuta 1993 tehty päätös
([2]) EYVL N:o C 313, 30.11.1992, s. 24
([3]) EYVL N:o L 311, 1.12.1975, s. 40. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 89/394/ETY (EYVL N:o L 186, 30.6.1989, s. 14)
([4]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 91/72/ETY (EYVL N:o L 42, 16.2.1991, s. 27)

▼B

määrittämistä, joita tarvitaan tarkastettaessa näiden mehujen ja nektareiden koostumusta ja valmistustietoja,

niissä tapauksissa, joissa neuvosto siirtää komissiolle toimivallan elintarvikkeita koskevien säännösten täytäntöönpanoon, on tarpeen säätää menettelystä jäsenvaltioiden ja komission välisen kiinteän yhteistyön toteuttamiseksi neuvoston päätöksellä 69/414/ETY ([1]) perustetussa pysyvässä elintarvikekomiteassa,

tietyissä tapauksissa on tarpeen pitää voimassa kansalliset säännökset, joihin lisätään lauseke muuttamisesta,

erityisesti L- ja DL-omenahappojen mahdollista käyttöä hedelmämehuissa ja nektareissa koskevat edellytykset on tutkittava tiettyjen happojen käyttöä elintarvikkeissa koskevien yleisten säännösten yhteydessä,

tietyissä jäsenvaltioissa vallitsevien tuotanto-olosuhteiden vuoksi on tarpeen antaa niille mahdollisuus sallia sitruunahapon lisääminen omenamehuihin,

tietyistä trooppisista hedelmistä ei ole mahdollista pusertaa hedelmämehua ilman, että siinä olisi hedelmälihaa; sen vuoksi on tarpeen säätää mahdollisuudesta käyttää tiettyjen hedelmämehujen valmistuksessa hedelmäsosetta,

olisi aiheellista ulottaa mahdollisuus vahvistetuin rajoituksin korvata sokerit hunajalla koskemaan kaikkia hedelmänektareita sekä poistaa mahdollisuus käyttää sokeria ja hunajaa samanaikaisesti tietyissä nektareissa,

tiivistettyjen hedelmämehujen makeuttaminen tulisi sallia ainoastaan, jos mehut on tarkoitettu suoraan kuluttajalle myytäviksi, koska makeuttaminen ei saa lopullisessa valmisteessa ylittää sallittuja rajoja,

jäsenvaltioilla olisi oltava mahdollisuus olla säätämättä tässä direktiivissä säädetystä lisäaine- ja apuaineluettelosta koko laajuudessaan siihen saakka, kunnes näitä tuotteita varten on vahvistettu tunnistamis- ja puhtausvaatimukset, ja

tämä direktiivi ei saa vaikuttaa jäsenvaltioiden velvoitteisiin, jotka koskevat direktiivin 75/726/ETY ja sitä muuttavien direktiivien voimaan saattamista koskevia määräaikoja,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

1 ”hedelmällä”

tuoretta tai viileässä säilytettyä hedelmää, joka on terve eikä ole pilaantunut ja joka sisältää kaikki olennaiset ainesosat, joita tarvitaan hedelmämehujen ja nektareiden valmistuksessa, ja jolla on sopiva kypsyysaste.Tomaatteja ei pidetä hedelminä;

2 ”hedelmäsoseella”

käymiskykyistä, mutta ei käynyttä valmistetta, joka on saatu pusertamalla syötävät osat kokonaisesta tai kuoritusta hedelmästä poistamatta siitä mehua;

3 ”tiivistetyllä hedelmäsoseella”

valmistetta, joka on saatu hedelmäsoseesta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa sen sisältämästä vedestä;

([1]) EYVL N:o L 291, 19.11.1969, s. 9

▼B

4 ”sokereilla”

a) hedelmämehun valmistuksessa:
— puolivalkeaa sokeria,
— sokeria (valkea sokeri),
— puhdistettua sokeria (erikoisvalkeaa sokeria),
— dekstroosimonohydraattia,
— vesipitoista dekstroosia,
— kuivattua glukoosisiirappia,
— fruktoosia;

b) hedelmänektarin ja tiivistetyn hedelmämehun valmistuksessa, a alakohdassa mainittujen sokereiden lisäksi:
— glukoosisiirappia,
— nestesokeria,
— inverttisokeriliuosta,
— inverttisokerisiirappia,
— sakkaroosin vesiliuosta, jolla on seuraavat ominaisuudet:

aa) kuiva-aine:

vähintään 62 painoprosenttia,

bb) inverttisokeri (fruktoosin suhde dekstroosiin: 1,0 ± 0,2):

enintään 3 painoprosenttia kuiva-aineesta,

cc) johtokykyinen tuhka:

enintään 0,3 painoprosenttia kuiva-aineesta,

dd) liuoksen väri:

enintään 75 ICUMSA-yksikköä,

ee) rikkidioksidijäännös:

enintään 15 milligrammaa kilogrammassa kuiva-ainetta;

5 ”hedelmämehulla”

a) mehua, joka on saatu hedelmästä mekaanisin keinoin ja joka on käymiskykyistä mutta ei käynyttä, jolla on tunnusomainen väri ja jonka aromi ja maku ovat kyseisen hedelmän mehulle ominaiset.

Sitrushedelmien mehun tulee olla hedelmän sisäosista; limettimehu voidaan kuitenkin ottaa koko hedelmästä sopivalla valmistusmenetelmällä, jossa hedelmän ulkoisesta osasta olevien ainesosien osuus on mahdollisimman alhainen;

b) valmistetta, joka on tehty tiivistetystä hedelmämehusta:
— palauttamalla se osa vedestä, joka haihdutettiin mehusta, kun se tiivistettiin; vedellä, joka lisätään, on oltava erityisesti kemialliselta, mikrobiologiselta ja organoleptiselta kannalta sopivat ominaisuudet, joilla taataan mehulle ominaiset laatuominaisuudet, ja
— palauttamalla sen aromi aromiaineiden avulla, jotka on kerätty tiivistettäessä kyseistä hedelmämehua tai samaa lajia olevien hedelmien mehusta,

ja jolla on vastaavat organoleptiset ja analyyttiset ominaisuudet kuin mehulla, joka on saatu samanlajisesta hedelmästä a alakohdan säännösten mukaisesti;

6 ”tiivistetyllä hedelmämehulla”

valmistetta, joka on saatu hedelmämehusta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa vedestä. Jos valmiste on tarkoitettu suoraan kulutukseen, tilavuuden vähenemisen tulee olla vähintään 50 prosenttia;

7 ”hedelmänektareilla”

käymiskykyinen mutta ei käynyt valmiste, joka on saatu lisäämällä vettä ja sokeria hedelmämehuun, tiivistettyyn hedelmämehuun, hedelmäsoseeseen, tiivistettyyn hedelmäsoseeseen tai näiden seokseen ja joka on myös liitteen I mukainen;

▼B

Kuitenkin voidaan päättää 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, että tietyistä hedelmistä, joiden mehulla on korkea luontainen sokeripitoisuus, voidaan valmistaa nektaria sokeria lisäämättä;

8 ”kuivatulla hedelmämehulla”

valmistetta, joka on saatu hedelmämehusta poistamalla siitä fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

2 artikla

1 Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että 1 artiklan 5-8 kohdassa tarkoitettuja valmisteita saadaan pitää kaupan ainoastaan, jos ne ovat tämän direktiivin säännösten mukaisia.

2 Jäljempänä 4-13 artiklaa sovelletaan ainoastaan hedelmämehuun, tiivistettyyn hedelmämehuun, hedelmänektariin ja kuivattuun hedelmämehuun, jotka on tarkoitettu sellaisenaan elintarvikkeena käytettäviksi, tiivistettyyn hedelmämehuun, jota käytetään sellaisenaan elintarvikkeena käytettäväksi tarkoitetun nektarin tai hedelmämehun valmistukseen, ja hedelmämehuun, jota käytetään suoraan elintarvikkeena käytettäväksi tarkoitetun nektarin valmistukseen.

3 artikla

1. Edellä 1 artiklan 5-8 kohdassa tarkoitetut nimitykset on varattu siinä määritellyille valmisteille, ja niitä tulee käyttää kaupassa osoittamaan näitä valmisteita, edellä sanotun kuitenkaan rajoittamatta 10 artiklan 2 kohdan a alakohdan soveltamista.

2. Seuraavat nimitykset on myös varattu:

a) ”vruchtendrank” hedelmänektareille;

b) ”Süßmost” hedelmänektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmämehuista, tiivistetyistä hedelmämehuista tai näiden valmisteiden seoksesta, jotka ovat sellaisenaan nautittaviksi sopimattomia korkean luontaisen happopitoisuutensa takia;

c) — ”succo e polpa” hedelmänektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsoseesta tai tiivistetystä hedelmäsoseesta;

— ”sumo e polpa” nektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmämehusta ja hedelmäsoseesta tai tiivistetystä hedelmämehusta ja hedelmäsoseesta;

d) ”æblemost” omenamehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria;

e) ”sur …. saft” yhdessä käytetyn hedelmän nimen (tanskaksi) kanssa mehuille, joissa ei ole lisättyjä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanmarjoista;

▼A1

f) ”must”, hedelmämehuille yhdessä käytetyn hedelmän nimen (ruotsiksi) kanssa;

g) ”täysmehu”, mehuille, joihin ei ole lisätty vettä, sokereita, makeuden säätelemiseksi lisättyä sokeria (enintään 15 g/kg) lukuun ottamatta, tai muita ainesosia, yhdessä käytetyn hedelmän nimen (suomeksi) kanssa;

h) ”tuoremehu”, mehuille, joihin ei ole lisätty vettä, sokereita tai muita ainesosia ja joita ei ole lämpökäsitelty, yhdessä käytetyn hedelmän nimen (suomeksi) kanssa;

i) ”mehu”, mehuille, joihin on lisätty vettä tai sokereita ja joiden mehupitoisuus on vähintään 35 prosenttia painosta, yhdessä käytetyn hedelmän nimen (suomeksi) kanssa.

▼B

3 Jos valmiste on peräisin yhdestä hedelmälajista, ilmaisu ”hedelmä” on korvattava lajin nimellä taikka täydennettävä nimityksillä, joihin ei sisälly ilmaisua ”hedelmä”.

▼B

4 Mitä 1 kohdassa säädetään, ei estä ilmaisujen ”sød… saft” tai ”sødet… saft” käyttöä yhdessä hedelmän nimen kanssa kuvaamaan Tanskassa valmistetta, joka koostuu:

— mustaherukka-, kirsikka-, punaherukka-, valkoherukka-, vadelma-, mansikka- tai seljanmarjamehuista ja

— lisätyistä sokereista, joiden määrä ylittää 200 grammaa litrassa,

jos lisättyjen sokereiden määrä ja valmisteen käyttöohje ilmoitetaan.

4 artikla

1 Hedelmämehujen valmistuksessa sallitaan ainoastaan:

a) yhden tai useamman hedelmämehu- tai hedelmäsoselajin sekoittaminen;

b) käsittely seuraavilla aineilla:
   — L-askorbiinihappo (E 300) määrällä, joka riittää aikaansaamaan antioksidanttivaikutuksen,
   — typpi,
   — hiilidioksidi (E 290),
   — pektolyyttiset entsyymit,
   — proteolyyttiset entsyymit,
   — amylolyyttiset entsyymit,
   — syötävä gelatiini,
   — tanniinit,
   — bentoniitti,
   — silikageeli,
   — kaoliini,
   — puuhiili,
   — inertit suodatuksen apuaineet (perliitti, asbesti, pesty diatomiitti, selluloosa, liukenematon polyamidi);

c) tavalliset fysikaaliset menetelmät ja käsittelyt kuten kuumennuskäsittelyt, linkoaminen ja suodatus; näistä joidenkin menetelmien ja käsittelyiden käyttöä voidaan rajoittaa tai niiden käyttö voidaan kieltää neuvoston yksimielisellä päätöksellä komission ehdotuksesta.

2 Sallittua on myös:

a) sokerin lisääminen hedelmämehuihin, lukuun ottamatta päärynä- ja rypälemehuja seuraavien edellytysten mukaisesti:
   i) enintään 15 grammaa kuiva-aineena ilmaistuna mehulitraa kohden makeuden korjaamiseksi;
   ii) kuiva-aineena ilmoitettuna, enintään:
      — 40 grammaa omenamehulitraa kohden; jäsenvaltiot saavat kuitenkin kieltää tämän lisäämisen,
      — 200 grammaa mehulitraa kohden, kun kyseessä on sitruuna-, limetti-, bergamottipäärynä- tai puna-, valko- tai mustaherukkamehu,
      — 100 grammaa mehulitraa kohden muissa tapauksissa,

   valmisteen makeuttamiseksi;

b) rypälemehujen:
   — käsittely seuraavilla aineilla:
      — rikkidioksidi (E 220),
      — natriumsulfiitti (E 221),
      — hapan natriumsulfiitti (natriumbisulfiitti) (E 222),
      — natriumdisulfiitti (natriumpyrosulfiitti tai natriummetabisulfiitti) (E 223),
      — kaliumdisulfiitti (kaliumpyrosulfiitti tai kaliummetabisulfiitti) (E 224),

▼B

— kalsiumsulfiitti (E 226),

— hapan kalsiumsulfiitti (kalsiumbisulfiitti) (E 227);

jos näiden aineiden kokonaismäärä mehussa rikkidioksidina ilmoitettuna silloin, kun mehu myydään tai luovutetaan kuluttajalle, on enintään 10 milligrammaa mehulitraa kohden;

— rikinpoisto fysikaalisilla menetelmillä;

— kirkastaminen kaseiinin, munanvalkuaisen tai muiden eläinperäisten albumiinien avulla;

— osittainen hapon poisto neutraalilla kaliumtartraatilla tai kalsiumkarbonaatilla; kalsiumkarbonaattiin voidaan lisätä pieniä määriä D-viinihapon ja L-omenahapon kaksoiskalsium-suolaa;

c) ananasmehuun saa lisätä sitruunahappoa (E 330) enintää n 3 grammaa litraa kohden.

3 Sekä sokerin että hapon lisääminen samaan hedelmämehuun on kiellettyä.

4 Jos useampaa kuin yhtä happoa on lisätty samaan hedelmämehuun tai nektariin, ei yhteenlaskettu prosenttimäärä, joka saadaan laskemalla yhteen kunkin lisätyn hapon määrä prosentteina sallitusta enimmäismäärästä, saa olla enemmän kuin 100.

5 artikla

Hedelmämehun rikkidioksidipitoisuus analyyttisesti määritettynä ei saa olla enemmän kuin 10 milligrammaa mehulitraa kohden, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän direktiivin muiden säännösten soveltamista.

6 artikla

1 Hedelmänektareiden valmistuksessa sallitaan ainoastaan:

a) yhden tai useamman hedelmänektarilajin sekoittaminen ja mahdollinen hedelmämehun tai hedelmäsoseen lisääminen;

b) käsittelyt ja menetelmät, jotka on lueteltu 4 artiklan 1 kohdan b ja c alakohdassa.

2 Sallittua on myös:

a) sokerien lisääminen siten, että sitä on enintään 20 prosenttia valmiin tuotteen painosta;

b) veden lisääminen siten, että hedelmämehu- tai hedelmäsosepitoisuus ja valmiin tuotteen kokonaishappamuus ovat vähintään sillä tasolla kuin liitteessä I määrätään; sekahedelmänektareilla hedelmä- tai sosepitoisuuden ja kokonaishappamuuden on vastattava liitteessä I määrättyjä määriä;

c) kaikkien sokereiden korvaaminen hunajalla noudattaen a alakohdassa vahvistettua 20 prosentin rajoitusta;

d) sitruunahapon lisääminen siten, että sitä on enintään viisi grammaa litraa kohden lopullisessa valmisteessa valmistettaessa 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuja hedelmänektareita omenista, päärynöistä, persikoista tai näiden hedelmien sekoituksesta; sitruunahappo voidaan kuitenkin korvata kokonaan tai osittain vastaavalla määrällä sitruunamehua.

7 artikla

Tiivistettyjen hedelmämehujen valmistuksessa sallitaan ainoastaan:

a) käsittelyt ja menetelmät, jotka on lueteltu 4 artiklassa, poikkeuksena kuitenkin 2 kohdan a alakohdan säännökset. Mainitussa a alakohdassa säädetty sokereiden lisääminen on kuitenkin sallittava vain valmiiksi pakattuihin, tiivistettyihin hedelmämehuihin, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajalle, jos makeuttamisesta on ilmoitettu merkinnöissä; tässä tapauksessa lisättyjen sokereiden kokonaismäärä ilmaistuna suhteessa ”tiivistetystä valmisteesta saadun …” mehun tilavuuteen ei saa olla yli sen raja-arvon, joka on säädetty 4 artiklan 2 kohdan a alakohdassa.

▼B

Kymmenen vuoden ajan 14 päivästä heinäkuuta 1989 alkaen sokeria saa lisätä tiivistettyyn appelsiinimehuun, jos mehu ei ole tarkoitettu kuluttajalle, makeuden korjaamiseksi enintään 15 grammaa litraan kuiva-aineena ilmaistuna.

Toisessa alakohdassa tarkoitetussa tapauksessa jalostajalle on kauppatavan mukaisesti ilmoitettava sokerin lisäämisestä.

Toisessa alakohdassa säädetyn määräajan kuluttua neuvosto päättää komission ehdotuksesta mainitussa alakohdassa tarkoitetun poikkeuksen voimassaolon jatkamisesta;

b) osittainen veden poistaminen hedelmämehusta fysikaalisen käsittelyn tai muun menetelmän kuin suoran liekkimenetelmän avulla; tiettyjen käsittelyjen ja menetelmien käyttöä voidaan rajoittaa tai niiden käyttö voidaan kieltää neuvoston yksimielisellä päätöksellä komission ehdotuksesta;

c) aromin palauttaminen lisäämällä ne aromiaineet, jotka on otettu talteen perusmehun tiivistämisen yhteydessä tai samanlaatuisesta hedelmämehusta; sellaisten aromiaineiden lisääminen on pakollista tiivistettyihin hedelmämehuihin, jotka on tarkoitettu sellaisinaan kulutukseen.

8 artikla

Lisäksi on sallittua kuivatun hedelmämehun valmistuksessa lähes täydellinen veden poistaminen hedelmä-mehusta fysikaalisen käsittelyn tai muun menetelmän kuin suoran liekkimenetelmän avulla; tällöin on pakollista palauttaa olennaiset aromiaineet, jotka on saatu samanlajisista hedelmistä tai mahdollisesti otettu talteen veden poistamisen yhteydessä.

9 artikla

Edellä 4, 6, 7 ja 8 artiklassa tarkoitetut käsittelyt ja menetelmät eivät saa johtaa siihen, että jotain sallittua ainetta jää näin käsiteltyyn valmisteeseen sellaisia määriä, että se voi olla vaaraksi ihmisten terveydelle.

10 artikla

1 Direktiiviä 79/112/ETY sovelletaan 1 artiklan 5-8 kohdassa määriteltyihin valmisteisiin tässä artiklassa vahvistetuin edellytyksin.

2 a) Edellä 1 artiklan 5-8 kohdassa määriteltyjen valmisteiden myyntinimitys on myyntinimitys, joka on varattu niille 3 artiklan 1, 2 ja 3 kohdan mukaisesti.

Kuitenkin:

i) jäsenvaltiot voivat tehdä ”hedelmänektari”-nimityksen käytön vapaaehtoiseksi yhden tai useamman 3 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun valmisteen osalta, jos siinä lueteltuja nimityksiä käytetään näiden valmisteiden kuvaamiseksi;

ii) 1 artiklan 8 kohdassa määritellyissä valmisteissa merkinnän ”kuivattu” sijasta voidaan käyttää merkintää ”jauhemainen”, ja siihen voidaan liittää tarkemmat tiedot tai sen sijasta voidaan ilmaista tarkemmat tiedot käytetystä erityiskäsittelystä (esimerkiksi pakkaskuivattu tai muu vastaava maininta);

b) Myynnissä käytettäviä nimityksiä tulee täydentää seuraavasti:

i) valmisteisiin, jotka on tehty kahdesta tai useammasta hedelmälajista, lukuun ottamatta tapauksia, joissa sitruunamehua on käytetty 6 artiklan 2 kohdan d alakohdan mukaisesti, on liitettävä luettelo käytetyistä hedelmistä hedelmämehujen tai soseiden painon mukaan alenevassa järjestyksessä, tarvittaessa ennastettuina; tässä tapauksessa ilmaisun ”hedelmä” käyttö on vapaaehtoista;

ii) valmisteisiin, joihin on lisätty sokeria 4 artiklan 2 kohdan a alakohdan ii alakohdan mukaisesti, liitetään merkintä ”makeutettu” ja merkintä lisätyn sokerin enimmäismäärästä laskettuna kuiva-aineena ja ilmaistuna grammoina litrassa, ja

▼B

ilmoitettu määrä ei saa ylittää varsinaista lisättyä määrää enemmällä kuin 15 prosentilla;

iii) 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuihin hedelmänektareihin, joita ei kuvata yksinomaan merkinnällä ”succo e polpa”, on a alakohdan i alakohdassa tarkoitettujen kansallisten säännösten mukaisesti lisättävä merkintä ”sisältää hedelmälihaa” tai vastaava merkintä.

3 Ilmoittamisvelvollisuutta, joka koskee luetteloa ainesosista, sovelletaan seuraavin poikkeuksin:

a) i) ennastettaessa alkuperäiseen muotoonsa aineilla, jotka ovat ehdottoman välttämättömiä:
— hedelmämehua tiivistetystä hedelmämehusta,
— hedelmäsosetta tiivistetystä hedelmäsoseesta;

ii) palautettaessa aromiaineita:
— tiivistettyyn hedelmämehuun,
— kuivattuun hedelmämehuun,

tähän tarkoitukseen käytettyjä ainesosia ei tarvitse ilmoittaa luettelossa;

b) edellä 4 artiklan 2 kohdan b alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa lueteltuja aineita ei pidetä ainesosina 1 artiklan 5-8 kohdassa määritellyissä valmisteissa, joissa rikkidioksidipitoisuus analyyttisesti määritettynä on enintään 10 milligrammaa litrassa.

4 Edellä 1 artiklan 5-8 kohdassa tarkoitettujen valmisteiden merkinnöissä on pakollisesti ilmoitettava myös seuraavat tiedot:

a) hedelmämehussa ja nektarissa, jotka on tehty kokonaan tai osittain tiivistetystä valmisteesta, on ilmoitettava ”sisältää… tehty tiivisteestä” ja käytetyn tiivistetyn tuotteen nimi; tämän maininnan on oltava valmisteen nimen välittömässä yhteydessä hyvin näkyvin kirjaimin;

b) valmisteisiin, jotka on määritelty 1 artiklan 5, 6 ja 7 kohdassa ja joiden hiilidioksidipitoisuus on suurempi kuin 2 grammaa litrassa, on tehtävä merkintä ”hiilihappopitoinen”;

c) tiivistettyihin hedelmämehuihin ja kuivattuihin hedelmämehuihin on tehtävä merkintä vesimäärästä, joka on lisättävä tuotteen ennastamiseksi;

d) hedelmänektareissa hedelmämehun, hedelmäsoseen tai näiden seoksen todellinen vähimmäispitoisuus ilmoittamalla ”hedelmäpitoisuus: vähintään … prosenttia”.

5 Edellä 4 kohdan a, b ja d alakohdassa tarkoitettujen merkintöjen on oltava nähtävissä samanaikaisesti direktiivin 79/112/ETY 11 artiklan 3 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen tietojen kanssa.

6 Edellä 4 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettu L-askorbiinihapon lisääminen ei oikeuta viittaamaan C-vitamiiniin.

11 artikla

Jäsenvaltiot voivat vapaasti päättää sellaisten 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen valmisteiden, jotka eivät ole sellaisinaan tarkoitetut kuluttajalle tai suurtalouksille, merkintöjä koskevista säännöistä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asiassa annettavien yhteisön säännösten soveltamista.

12 artikla

Edellä 4, 6, 7 ja 8 artiklan sekä liitteen I mukauttamiseksi tekniikan kehitykseen tarvittavat muutokset annetaan 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, lukuun ottamatta lisäaineita koskevia muutoksia.

13 artikla

1 Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että 1 artiklan 5-8 kohdassa tarkoitettujen, tässä direktiivissä ja sen liitteessä annettujen säännösten mukaisten tuotteiden kauppaa ei voi estää soveltamalla erityisesti näiden tuotteiden taikka

▼B

yleensä elintarvikkeiden koostumusta, valmistustietoja, pakkausta tai merkintöjä koskevia kansallisia säännöksiä, joita ei ole yhdenmukaistettu.

2 Mitä 1 kohdassa säädetään, ei sovelleta säännöksiin, joita ei ole yhdenmukaistettu ja joiden perusteena on:

— kansanterveyden suojeleminen;

— petollisten toimien torjuminen, jos nämä säännökset eivät ole omiaan estämään tämän direktiivin määritelmien ja säännösten soveltamista;

— teollisen ja kaupallisen omaisuuden suojeleminen, alkuperätodistusten ja -tietojen suojeleminen sekä vilpillisen kilpailun estäminen.

14 artikla

Lisäaineiden ja 4 ja 6 artiklassa tarkoitettujen käsittelyaineiden tunnistamis- ja puhtausvaatimukset määritetään tarpeen mukaan 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

15 artikla

1 Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa pysyvän elintarvikekomitean käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion edustajan pyynnöstä.

2 Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunto annetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa niiden päätösten edellytykseksi määrätyllä enemmistöllä, jotka neuvosto tekee komission ehdotuksesta. Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden edustajien äänet painotetaan mainitussa artiklassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3 a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.

b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä.

16 artikla

1 Tämä direktiivi ei vaikuta kansallisiin säännöksiin, joiden mukaan:

a) tässä direktiivissä tarkoitettujen valmisteiden vitaminointi on sallittua;

b) diffuusiomenetelmät voidaan sallia hedelmämehujen valmistuksessa lukuun ottamatta rypäle-, sitrushedelmä-, ananas-, päärynä-, persikka- ja aprikoosimehuja, jotka on tarkoitettu hedelmämehutiivisteiden valmistukseen, jos näin valmistetut mehutiivisteet täyttävät ne vaatimukset, jotka 1 artiklan 5 kohdassa säädetään mehutiivisteestä valmistetuille hedelmämehuille, ja jos tiivisteillä on vähintäänkin vastaavat organoleptiset ja analyyttiset ominaispiirteet kuin mekaanisilla prosesseilla valmistetuilla hedelmämehutiivisteillä;

c) — aineita, jotka on lueteltu 4 artiklan 2 kohdan b alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa, voidaan lisätä ananas-, omena-, appelsiini- ja greippimehuihin siten, että lisätty määrä rikkidioksidina ilmoitettuna on enintään 50 milligrammaa litraa kohden;

— aineita, jotka on lueteltu 4 artiklan 2 kohdan b alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa, voidaan lisätä sitruuna- ja limettimehuihin siten, että lisätty kokonaismäärä rikkidioksidina ilmoitettuna on enintään 350 milligrammaa litraa kohden;

d) dimetylpolysiloksaania voidaan käyttää ananasmehussa enintään 10 milligrammaa litraa kohden;

▼B

e) maitohappoa voidaan lisätä enintään 5 grammaa litraa kohden 1 artiklan 7 kohdassa tarkoitettuun hedelmänektariin, jos se on valmistettu omenoista, päärynöistä tai näiden hedelmien seoksesta;

f) sitruunahappoa voidaan lisätä enintään 3 grammaa litraan:
   — rypälemehuun, johon sellainen lisääminen on sallittu ennen 19 päivää marraskuuta 1975,
   — omenamehuun;

g) ananasmehuun ja 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuihin hedelmänektareihin, jos ne on valmistettu päärynöistä tai persikoista, voidaan lisätä litraa kohti enintään 3 grammaa L- ja DL-omenahappoa joko yksinään tai yhdessä, jos tällainen lisääminen on sallittu ennen 19 päivää marraskuuta 1975.

2 Edellä 1 kohdan c, d, e, f ja g alakohdassa säädettyjä lisäaineita koskevia poikkeuksia lakataan soveltamasta, kun asiaa koskevat säännökset tulevat yhteisön tasolla sovellettaviksi.

17 artikla

Tätä direktiiviä ei sovelleta:

a) valmisteisiin, jotka on tarkoitus viedä yhteisön ulkopuolelle;

b) erityisruokavalioksi tarkoitettuihin elintarvikkeisiin.

18 artikla

Jäsenvaltiot voivat lykätä 4 artiklan 1kohdan b alakohdan, 4 artiklan 2 kohdan b alakohdan viimeisen luetelmakohdan ja 6 artiklan 1 kohdan b alakohdan soveltamista siihen asti, kunnes 14 artiklassa säädetyt tunnistamis- ja puhtausvaatimukset on annettu.

19 artikla

1 Kumotaan direktiivi 75/726/ETY, ja sitä muuttavat direktiivit ([1]), sanotun kuitenkaan rajoittamatta jäsenvaltioiden velvoitteita, jotka koskevat näiden, liitteessä II esitettyjen direktiivien voimaan saattamista koskevia määräaikoja.

2 Viittaukset kumottuun direktiiviin on tulkittava viittauksiksi tähän direktiiviin, ja niitä on luettava liitteessä III olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

20 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

([1]) Direktiivit 79/168/ETY, 81/487/ETY ja 89/394/ETY.

▼B

LIITE I

HEDELMÄNEKTAREITA KOSKEVAT ERITYISSÄÄNNÖKSET

Hedelmät, joista nektarit on valmistettu	Kokonaishappopitoisuuden vähimmäismäärä ilmoitettuna viinihappona (g/l lopullista valmistetta)	Hedelmä- ja/tai sosepitoisuuden vähimmäismäärä (painoposentteina lopullisesta valmisteesta)
I Hedelmät, joiden mehu sellaisenaan on liian hapanta nautittavaksi		
Passionhedelmä *(Passiflora edulis)*	8	25
Quito naranjillos *(Solanum Quitoense)*	5	25
Mustaherukat	8	25
Valkoherukat	8	25
Punaherukat	8	25
Karviaiset	9	30
Hippophae-hedelmät	9	25
Oratuomenmarjat/villiluumut	8	30
Luumut	6	30
Luumut (Quetsch)	6	30
Pihlajanmarjat	8	30
Ruusunmarjat *(Rosa sp.)*	8	40
Karvaat kirsikat	8	35
Muut kirsikat	6 (1)	40
Mustikat	4	40
Seljanmarjat	7	50
Vadelmat	7	40
Aprikoosit	3 (1)	40
Mansikat	5 (1)	40
Vadelmat/karhunvatukat	6	40
Karpalot	9	30
Kvittenit	7	50
Sitruunat ja limettihedelmät	—	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat	—	25
II Vähähappoiset, mehevät tai voimakasaromiset hedelmät, joiden mehu sellaisenaan ei ole nautittavaksi kelpaavaa		
Mangot	—	35
Banaanit	—	25
Guavat	—	25
Papaijat	—	25
Litchipähkinä	—	25
Azerolat	—	25
Annonanhedelmät *(Annona muricata)*	—	25
Annonanhedelmät *(Annona reticulata)*	—	25
Kermaomenat	—	25
Granaattiomenat	—	25
Cashewpähkinät	—	25
Espanjan luumut *(Spondia purpurea)*	—	25
Umbu *(Spondias tuberosa aroda)*	—	30
Muut tähän ryhmään kuuluvat	—	25
III Hedelmät, joiden mehu on sellaisenaan nautittavaksi kelpaavaa		
Omenat	3 (1)	50
Päärynät (1)	3	50
Persikat	3 (1)	45
Sitrushedelmät, paitsi sitruunat ja limettihedelmät	5	50
Ananakset	4	50
Muut tähän ryhmään kuuluvat	—	50

(1) Raja-arvoa ei sovelleta 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuihin valmisteisiin.

▼B

LIITE II

VOIMAANSAATTAMISTA KOSKEVAT MÄÄRÄAJAT

Direktiivi	Määräaika	
	Tämän direktiivin mukaisten valmisteiden kaupanpitämisen sallimiselle	Tämän direktiivin vaatimusten vastaisten tuotteiden kaupanpitämiselle
75/726/ETY (EYVL N:o L 311, 1.12.1975, s. 40)	18 päivä marraskuuta 1977	19 päivä marraskuuta 1978
79/168/ ETY (EYVL N:o L 37, 13.2.1979, s. 27)		19 päivä marraskuuta 1981 (1)
81/487/ ETY (EYVL N:o L 189, 11.7.1981, s. 43)	1 päivä heinäkuuta 1983	1 päivä heinäkuuta 1984
89/394/ ETY (EYVL N:o L 186, 30.6.1989, s. 14)	14 päivä kesäkuuta 1990	14 päivä kesäkuuta 1991

(1) Jäsenvaltiot voivat pidentää tätä määräaikaa neljällä vuodella (19 päivä marraskuuta 1982).

▼B

LIITE III

VASTAAVUUSTAULUKKO

Tämä direktiivi	Direktiivi 75/726/ETY
1 artikla	1 artikla
2 artikla	2 artikla
3 artikla	3 artikla
4 artikla	4 artikla
—	5 artikla
5 artikla	6 artikla ensimmäinen alakohta
—	6 artikla toinen alakohta
6 artikla	7 artikla
7 artikla	8 artikla
8 artikla	9 artikla
9 artikla	10 artikla
10 artikla	11 artikla
11 artikla	11 a artikla
12 artikla	11 b artikla
13 artikla	12 artikla
14 artikla	13 artikla
15 artikla	14 artikla
16 artikla 1 kohta alakohta	16 artikla 1 kohta g alakohta
16 artikla 1 kohta g alakohta	16 artikla 1 kohta h alakohta
17 artikla	17 artikla
—	18 artikla 1 ja 2 kohta
18 artikla	18 artikla 3 kohta
19 artikla	—
20 artikla	19 artikla
Liite I	Liite