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

►**B**

RICHTLIJN 93/77/EEG VAN DE RAAD
van 21 september 1993
betreffende vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

(PB L 244 van 30.9.1993, blz. 23)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**A1**	Toetredingsakte van Oostenrijk, Finland en Zweden	C 241	21	29.8.1994
	(aangepast door Besluit 95/1/EG, Euratom, EGKS van de Raad)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RICHTLIJN 93/77/EEG VAN DE RAAD

van 21 september 1993

betreffende vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

In samenwerking met het Europees Parlement ([1]),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ([2]),

Overwegende dat Richtlijn 75/726/EEG van de Raad van 17 november 1975 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake vruchtesappen en bepaalde soortgelijke produkten ([3]) herhaaldelijk en ingrijpend is gewijzigd; dat derhalve om redenen van zowel een rationele ordening als de duidelijkheid van de tekst genoemde richtlijn dient te worden gecodificeerd;

Overwegende dat, om bij te dragen tot de totstandkoming van een gemeenschappelijke markt voor vruchtesappen en vruchtennectars, om de produktievoorwaarden te preciseren ten einde te voldoen aan de eisen van de consumenten en om de handelsbetrekkingen op basis van een gezonde en eerlijke mededinging te vergemakkelijken, gemeenschappelijke regels dienen te worden vastgesteld voor de samenstelling, het gebruik van specifieke benamingen, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van de betrokken produkten;

Overwegende dat immers de huidige verschillen tussen de nationale bepalingen betreffende deze produkten het vrije verkeer kunnen belemmeren en ongelijke mededingingsvoorwaarden kunnen scheppen;

Overwegende dat de regels dienen te worden vastgesteld voor de bereiding en de etikettering die van toepassing zijn op sappen en nectars die bestemd zijn voor rechtstreekse consumptie alsmede de regels voor de grondstoffen daarvan, waarbij er zorg voor wordt gedragen dat geen misbruik kan worden gemaakt van de specifieke benamingen in deze richtlijn;

Overwegende dat die voorschriften overeenkomstig artikel 20, tweede alinea, van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([4])dienen te worden aangepast aan de in genoemde richtlijn opgenomen bepalingen;

Overwegende dat, in afwachting van de vaststelling van communautaire voorschriften op dit gebied, de Lid-Staten voorlopig vrij moeten worden gelaten om de etikettering van produkten die niet voor de eindverbruiker of voor instellingen zijn bestemd, te regelen;

Overwegende dat de vaststelling van de karakteristieken van de in deze richtlijn bedoelde produkten moet kunnen worden aangepast aan de vooruitgang van de wetenschap en de techniek; dat de aanneming ervan ter vereenvoudiging en bespoediging van de procedure aan de Commissie dient te worden toevertrouwd;

Overwegende dat zulks eveneens geldt voor de vaststelling van de analysemethoden voor het toezicht op de zuiverheidseisen van de toevoegings- en behandelingsprodukten die worden gebruikt bij de

([1]) PB nr. C 305 van 23. 11. 1992, blz. 109, en besluit van 23 juni 1993 (nog niet verschenen in het Publikatieblad).
([2]) PB nr. C 313 van 30. 11. 1992, blz. 24.
([3]) PB nr. L 311 van 1. 12. 1975, blz. 40. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/394/EEG (PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 14).
([4]) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/72/EEG (PB nr. L 42 van 16. 2. 1991, blz. 27).

▼B

bereiding van vruchtesappen en vruchtennectars alsmede voor de vaststelling van de bemonsterings- en de analysemethoden die nodig zijn voor het toezicht op de samenstelling en op de bereidingskarakteristieken van deze sappen en nectars;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad aan de Commissie bevoegdheden verleent voor de toepassing van regels op het gebied van levensmiddelen, in het bij Besluit 69/414/EEG van de Raad [1] ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen een nauwe samenwerking tussen de Lid-Staten en de Commissie tot stand dient te worden gebracht;

Overwegende dat in bepaalde gevallen de handhaving van de nationale bepalingen, samen met een herzieningsclausule, noodzakelijk is;

Overwegende in het bijzonder dat de voorwaarden voor het eventueel gebruik van L-appelzuur en DL-appelzuur in vruchtesappen en vruchtennectars moeten worden bestudeerd in het kader van een meer algemene reglementering voor het gebruik van bepaalde zuren in levensmiddelen;

Overwegende dat het noodzakelijk is gebleken om, gezien de produktieomstandigheden in bepaalde Lid-Staten, voor deze Lid-Staten de mogelijkheid te scheppen om de toevoeging van citroenzuur aan appelsap toe te staan;

Overwegende dat het niet mogelijk is om uit bepaalde exotische vruchten het sap af te scheiden zonder het vruchtvlees; dat het derhalve nodig blijkt te voorzien in het eventuele gebruik van vruchtenmoes bij de bereiding van bepaalde vruchtesappen;

Overwegende dat de mogelijkheid om de totale hoeveelheid suikers binnen de vastgestelde grenzen door honing te vervangen, tot alle vruchtennectars dient te worden uitgebreid en de mogelijkheid om in bepaalde nectars suikers en honing in onderlinge combinatie te gebruiken, dient te worden opgeheven;

Overwegende dat het zoeten van bepaalde geconcentreerde vruchtesappen slechts mag worden toegestaan indien deze voor rechtstreekse verkoop aan de consument zijn bestemd en dat bij dit zoeten in het eindstadium de toegestane grenzen niet mogen worden overschreden;

Overwegende dat de Lid-Staten de mogelijkheid dienen te hebben om eerst op het tijdstip dat de identiteits- en zuiverheidseisen van deze produkten zijn vastgesteld, de lijsten van de toevoegings- en behandelingsprodukten die zijn omschreven in deze richtlijn integraal aan te nemen;

Overwegende dat deze richtlijn geen afbreuk mag doen aan de verplichtingen van de Lid-Staten wat de in Richtlijn 75/726/EEG en de richtlijnen tot wijziging ervan bepaalde omzettingstermijnen betreft,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

In de zin van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. *Vrucht:*

   de verse of door koude houdbaar gemaakte, gezonde, onaangetaste vrucht, waaruit geen enkel voor de bereiding van vruchtensappen of vruchtennectars essentieel bestanddeel is verwijderd en die de juiste graad van rijpheid heeft bereikt. Tomaten worden niet als vruchten beschouwd.

[1] PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.

▼B

2. *Vruchtenmoes:*

het vergistbare doch niet gegiste product, verkregen door het zeven van de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder dat daaruit sap is verwijderd.

3. *Geconcentreerd vruchtenmoes:*

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

4. *Suikers:*

a) voor de bereiding van vruchtensappen
- — halfwitte suiker,
- — suiker (witte suiker),
- — geraffineerde suiker (geraffineerde witte suiker),
- — dextrose monohydraat,
- — watervrije dextrose,
- — gedehydrateerde glucosestroop,
- — fructose;

b) voor de bereiding van vruchtennectars en van gereconstitueerde vruchtensappen naast de onder a) bedoelde suikers
- — glucosestroop,
- — vloeibare suiker,
- — vloeibare invertsuiker,
- — invertsuikerstroop,
- — waterige oplossing van sacharose, die de volgende kenmerken heeft:

aa) droge stof:

ten minste 62 gewichtspercenten,

bb) gehalte aan invertsuiker (quotiënt fructose/dextrose: 1,0 ± 0,2):

ten hoogste 3 gewichtspercenten van de droge stof,

cc) conductometrisch bepaald asgehalte:

ten hoogste 0,3 gewichtspercent van de droge stof,

dd) kleuring van de oplossing:

ten hoogste 75 ICUMSA-eenheden,

ee) gehalte aan residuele zwaveldioxide:

ten hoogste 15 mg/kg van de droge stof.

5. *Vruchtensap:*

a) het door mechanische werkwijzen uit vruchten verkregen sap, vergistbaar doch niet gegist, met de kleur, het aroma en de smaak die kenmerkend zijn voor het sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het binnenste vruchtvlees; sap van limoenen (limettes) kan echter worden verkregen uit de gehele vrucht, overeenkomstig goede bereidingsgewoonten die het mogelijk moeten maken de aanwezigheid in het sap van bestanddelen van de buitenste delen van de vrucht zoveel mogelijk te beperken;

b) onder vruchtensap wordt eveneens verstaan het product dat wordt verkregen uit geconcentreerd vruchtensap door:
- — het weer toevoegen van de hoeveelheid water die bij het concentreren aan het sap is onttrokken, waarbij het toegevoegde water van met name uit chemisch, micro-biologisch en organoleptisch oogpunt van passende kwaliteit dient te zijn, zodat de essentiële eigenschappen van het sap gewaarborgd zijn, en
- — het weer toevoegen van de aromatiserende stoffen die zijn gewonnen bij het concentreren van het desbetreffende vruchtensap of van vruchtensappen van dezelfde soort,

▼B

en dat organoleptische en analytische kenmerken vertoont die gelijkwaardig zijn aan die van het vruchtensap dat overeenkomstig het bepaalde onder a) wordt verkregen uit vruchten van dezelfde soort.

6. *Geconcentreerd vruchtensap:*

het product verkregen uit vruchtensap, door verwijdering langs fysische weg van een bepaald deel van het water. Wanneer het product is bestemd voor rechtstreekse consumptie dient de volumevermindering ten minste 50 % te bedragen.

7. *Vruchtennectar:*

het niet gegiste maar vergistbare product dat is verkregen door toevoeging van water en suikers aan vruchtensap, geconcentreerd vruchtensap, vruchtenmoes, geconcentreerd vruchtenmoes, of een mengsel van deze producten, en dat bovendien met bijlage I in overeenstemming is.

Volgens de procedure van artikel 15 kan echter worden besloten dat nectar van bepaalde vruchten waarvan het sap van nature een hoog suikergehalte heeft, zonder toevoeging van suikers mag worden bereid.

8. *Gedehydrateerd vruchtensap:*

het product verkregen uit vruchtensap door verwijdering langs fysische weg van vrijwel al het water.

Artikel 2

1. De lidstaten treffen de nodige maatregelen opdat de in artikel 1, punten 5 tot en met 8, gedefinieerde producten slechts in de handel mogen worden gebracht indien deze beantwoorden aan de in deze richtlijn neergelegde regels.

2. De artikelen 4 tot en met 13 van deze richtlijn zijn slechts van toepassing op vruchtensap, op geconcentreerd vruchtensap, op vruchtennectar en op gedehydrateerd vruchtensap, welke bestemd zijn voor rechtstreekse consumptie, op geconcentreerd vruchtensap dat gebruikt wordt voor de bereiding van vruchtensap of vruchtennectar, bestemd voor rechtstreekse consumptie, alsmede op vruchtensap dat gebruikt wordt voor de bereiding van vruchtennectar die bestemd is voor rechtstreekse consumptie.

Artikel 3

1. De in artikel 1, punten 5 tot en met 8, vermelde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar omschreven producten en dienen onverminderd artikel 10, lid 2, onder a), in de handel te worden gebruikt voor de aanduiding van deze producten.

2. Voorts mogen de volgende benamingen uitsluitend worden gebruikt voor de daarachter genoemde producten:

a) „vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b) „Süßmost”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtensap, geconcentreerd vruchtensap of een mengsel van deze beide producten, die, wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte, onbewerkt niet geschikt zijn voor menselijke consumptie;

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

d) „æblemost”, voor appelsap waaraan geen suikers zijn toegevoegd;

e) „sur … saft”, aangevuld met de aanduiding, in de Deense taal, van de soorten vruchten die zijn gebruikt voor sap waaraan geen suikers zijn toegevoegd, verkregen uit zwarte, rode of witte aalbessen, kersen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

▼A1

f) „must” samen met de naam (in de Zweedse taal) van de gebruikte vrucht, voor vruchtensappen;

g) „täysmehu” samen met de naam (in de Finse taal) van de gebruikte vrucht, voor sappen zonder toegevoegd water, geen toevoeging van suikers behalve suikers om het zoetgehalte te corrigeren (met een maximum van 15 g/kg) en geen andere ingrediënten;

h) „tuoremehu” samen met de naam (in de Finse taal) van de gebruikte vrucht, voor sappen zonder toegevoegd water, geen toevoeging van suikers of andere ingrediënten en zonder hittebehandelingen;

i) „mehu” samen met de naam (in de Finse taal) van de gebruikte vrucht voor sappen met toegevoegd water of toegevoegde suikers en met een sapgehalte van ten minste 35 gewichtspercenten.

▼B

3. Wanneer het product afkomstig is van een enkele soort vruchten dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord „vrucht(en)” dan wel te worden toegevoegd aan de benamingen die dit woord niet bevatten.

4. Lid 1 vormt geen beletsel voor het feit dat de uitdrukking „sød … saft” of „sødet … saft”, aangevuld met de vermelding van de gebruikte soorten vruchten, in Denemarken wordt gehanteerd om een product aan te duiden dat:

— enerzijds bestaat uit sap verkregen uit zwarte, rode of witte aalbessen, kersen, frambozen, aardbeien of vlierbessen,

— en anderzijds bestaat uit toegevoegde suikers in een hoeveelheid van meer dan 200 gram per liter,

mits de hoeveelheid toegevoegde suikers en de voorwaarden voor het gebruik van het product worden vermeld.

Artikel 4

1. Voor de bereiding van vruchtensappen zijn uitsluitend toegestaan:

a) het onderling mengen van een of meer soorten vruchtensappen en/of vruchtenmoes;

b) de behandeling met de volgende stoffen:
   — L-ascorbinezuur (E 300) in de dosis die nodig is voor de oxidatietegengaande werking,
   — stikstof,
   — kooldioxide (E 290),
   — pectolytische enzymen,
   — proteolytische enzymen,
   — amylolytische enzymen,
   — voedingsgelatine,
   — tannine,
   — bentoniet,
   — silicagel,
   — kaolien,
   — koolstof,
   — inerte filtermedia (perliet, asbest, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide);

c) de gebruikelijke fysische procédés en behandelingen zoals warmtebehandeling, centrifugeren en filtreren; toepassing van enkele van deze procédés en behandelingen kan door de Raad met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie worden beperkt of verboden.

2. Voorts zijn toegestaan:

a) voor ander vruchtensap dan sap van peren en druiven, toevoeging van suikers volgens onderstaande bepalingen:
   i) tot een in droge stof uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 15 gram per liter sap, bij wijze van correctie;

▼B

ii) tot een in droge stof uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste
- — 40 gram per liter sap, voor appelsap; deze toevoeging kunnen de lidstaten echter verbieden,
- — 200 gram per liter sap, voor citroensap, sap van lemmetjes, van bergamotten, van rode, witte of zwarte aalbessen,
- — 100 gram per liter sap, voor vruchtensappen, om een zoete smaak te verkrijgen;

b) voor druivensap:
- — de behandeling met de volgende stoffen:
  - — zwaveldioxide (E 220),
  - — natriumsulfiet (E 221),
  - — natriumwaterstofsulfiet (natriumbisulfiet) (E 222),
  - — natriumdisulfiet (natriumpyrosulfiet of natrium-metabisulfiet) (E 223),
  - — kaliumdisulfiet (kaliumpyrosulfiet of kalium-metabisulfiet) (E 224),
  - — calciumsulfiet (E 226) en
  - — calciumwaterstofsulfiet (calciumbisulfiet) (E 227),

  op voorwaarde dat het totale gehalte aan deze stoffen uitgedrukt in zwaveldioxide in het aan de verbruiker aangeboden of geleverde sap niet hoger is dan 10 milligram per liter sap;
- — verwijdering van zwaveldioxide langs fysische weg;
- — klaren met behulp van caseïne, eiwit en andere dierlijke albuminen;
- — gedeeltelijke ontzuring met behulp van neutraal kaliumtartraat of calciumcarbonaat, welk laatste product kleine hoeveelheden dubbel calciumzout van D-wijnsteenzuur en L-appelzuur mag bevatten;

c) voor ananassap, de toevoeging van citroenzuur (E 330) in een hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter.

3. Toevoeging van suikers en zuren aan een zelfde vruchtensap is verboden.

4. Indien aan een zelfde vruchtensap of vruchtennectar meer dan één zuur wordt toegevoegd, mag de som van de van elk daarvan toegevoegde hoeveelheden, uitgedrukt in percentages van de maximaal toegestane hoeveelheid, niet meer bedragen dan 100.

Artikel 5

Onverminderd de overige bepalingen van deze richtlijn, mag het bij analyse geconstateerde gehalte aan zwaveldioxide in vruchtensap niet meer dan 10 milligram per liter sap bedragen.

Artikel 6

1. Voor de bereiding van vruchtennectars zijn uitsluitend toegestaan:

a) het onderling mengen van vruchtennectars van een of meer soorten vruchten, met eventuele toevoeging van vruchtensap of vruchtenmoes;

b) de behandelingen of procédés genoemd in artikel 4, lid 1, onder b) en c).

2. Voorts zijn toegestaan:

a) de toevoeging van suikers in een hoeveelheid van niet meer dan 20 % van het totale gewicht van het eindproduct;

b) de toevoeging van water in een zodanige hoeveelheid dat het gehalte aan vruchtensap en/of vruchtenmoes en het totale zuurgehalte van het eindproduct niet lager liggen dan de in bijlage I aangegeven gehalten; bij mengsels dienen het gehalte aan vruchtensap en/of vruchtenmoes, alsmede het totale zuurgehalte naar evenredigheid conform te zijn met de in bijlage I aangegeven gehalten;

▼B

c) de volledige vervanging van de suikers door honing, met inachtneming van de onder a) op 20 % vastgestelde grens;

d) voor de bereiding van vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, onder c), wanneer zij bereid zijn op basis van appelen, peren of perziken, of van een mengsel van deze vruchten, de toevoeging van citroenzuur tot een hoeveelheid van niet meer dan 5 gram per liter eindproduct; het citroenzuur mag evenwel volledig of gedeeltelijk worden vervangen door een gelijkwaardige hoeveelheid citroensap.

Artikel 7

Voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap zijn alleen toegestaan:

a) de behandelingen en procédés, genoemd in artikel 4, met uitzondering van de bepalingen van lid 2, onder a). De toevoeging van suikers bedoeld in artikel 4, lid 2, onder a), is evenwel slechts toegestaan voor voorverpakt geconcentreerd vruchtensap dat voor de eindverbruiker bestemd is, op voorwaarde dat deze toevoeging van suikers in de benaming is vermeld; in dat geval mag de totale hoeveelheid toegevoegde suikers, uitgedrukt ten opzichte van het volume „uit geconcentreerd … verkregen" sap de in artikel 4, lid 2, onder a), toegestane grens niet overschrijden.

   Voor het verbeteren van niet voor de eindverbruiker bestemd geconcentreerd sinaasappelsap mogen daaraan gedurende een tijdvak van tien jaar, te rekenen vanaf 14 juni 1989, suikers worden toegevoegd tot een in droge stof uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 15 gram per liter.

   In het in de tweede alinea genoemde geval moet de verwerker volgens de handelsgebruiken van de toevoeging van suikers in kennis worden gesteld.

   Bij het verstrijken van de in de tweede alinea bedoelde termijn besluit de Raad, op voorstel van de Commissie, of de in die alinea vermelde afwijking al dan niet wordt gehandhaafd;

b) het gedeeltelijk onttrekken van water aan vruchtensap langs fysische weg, met uitsluiting van rechtstreekse vlam; de toepassing van bepaalde behandelingen of procédés kan door de Raad met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie worden beperkt of verboden;

c) het weer toevoegen van het aroma door middel van de aromatische stoffen die zijn gewonnen bij het concentreren van het basisvruchtensap of van vruchtensap van dezelfde soort; deze toevoeging is verplicht voor geconcentreerde vruchtensappen die voor rechtstreekse consumptie bestemd zijn.

Artikel 8

Voor de bereiding van gedehydrateerde vruchtensappen is voorts toegestaan het vrijwel volledig onttrekken van water aan het vruchtensap langs fysische weg met uitzondering van rechtstreekse vlam, waarbij het weer toevoegen van de voornaamste aromatische componenten die bij het onttrekken van water aan het basisvruchtensap of aan vruchtensap van dezelfde soort worden gewonnen, verplicht is.

Artikel 9

De in de artikelen 4, 6, 7 en 8 vermelde behandelingen of procédés mogen niet tot gevolg hebben dat in de behandelde producten stoffen in zodanige hoeveelheden achterblijven dat deze gevaar kunnen opleveren voor de menselijke gezondheid.

Artikel 10

1. Richtlijn 79/112/EEG is onder de voorwaarden van het onderhavige artikel van toepassing op de in artikel 1, punten 5 tot en met 8, omschreven producten.

▼B

2. a) De verkoopbenaming van de in artikel 1, punten 5 tot en met 8, omschreven producten is de benaming die krachtens artikel 3, leden 1, 2 en 3, uitsluitend voor deze producten mag worden gebruikt.

Evenwel

i) kan het gebruik van de benaming „vruchtennectar" voor een of meer van de in artikel 3, lid 2, bedoelde producten voor de lidstaten facultatief worden gesteld wanneer de aldaar genoemde benamingen worden gebruikt om deze producten aan te duiden;

ii) mag voor het in artikel 1, punt 8, omschreven product de aanduiding „gedehydrateerd vruchtensap" vervangen worden door de aanduiding „vruchtensappoeder" en vergezeld gaan van of vervangen zijn door de aanduiding van de toegepaste specifieke behandeling (bijvoorbeeld „door vriesdrogen verkregen" of iedere andere soortgelijke aanduiding).

b) De verkoopbenaming wordt aangevuld:

i) voor uit twee of meer soorten vruchten verkregen producten, behalve bij gebruik van citroensap onder de voorwaarden vastgesteld in artikel 6, lid 2, onder d), met de opsomming van de gebruikte soorten vruchten in afnemende volgorde van de in gewicht uitgedrukte hoeveelheid van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes, in voorkomend geval na reconstitutie; het gebruik van het woord „vrucht" is in dat geval facultatief;

ii) voor producten waaraan binnen de grenzen als bedoeld in artikel 4, lid 2, onder a), punt ii), suikers zijn toegevoegd, met de aanduiding „gezoet", gevolgd door de vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter; de aangegeven hoeveelheid mag niet meer dan 15 % hoger zijn dan de werkelijk toegevoegde hoeveelheid;

iii) voor vruchtennectars als bedoeld in artikel 3, lid 2, onder c), die niet zijn aangeduid met alleen de vermelding „succo e polpa" overeenkomstig de onder a), punt i), bedoelde nationale bepalingen, met de aanduiding „met vruchtvlees" of een gelijkwaardige vermelding.

3. De verplichting om de lijst van ingrediënten te vermelden is van toepassing behoudens de volgende uitzonderingen:

a) i) reconstitutie in de oorspronkelijke toestand en door middel van de stoffen die daarvoor absoluut noodzakelijk zijn

— van vruchtensap uit geconcentreerd vruchtensap,

— van vruchtenmoes uit geconcentreerd vruchtenmoes,

ii) teruggave van het aroma

— aan geconcentreerd vruchtensap,

— aan gedehydrateerd vruchtensap

brengen niet de verplichting met zich de lijst van de met dat doel gebruikte ingrediënten te vermelden;

b) de in artikel 4, lid 2, onder b), eerste streepje, genoemde stoffen worden niet als ingrediënten van een van de in artikel 1, punten 5 tot en met 8, omschreven producten beschouwd indien het bij de analyse geconstateerde gehalte aan zwaveldioxide in die producten niet meer dan 10 milligram per liter bedraagt.

4. De etikettering van de in artikel 1, punten 5 tot en met 8, omschreven producten omvat eveneens de volgende verplichte vermeldingen:

a) voor vruchtensappen en vruchtennectars die geheel of gedeeltelijk zijn verkregen uit een geconcentreerd product, de vermelding „uit geconcentreerd …", aangevuld met de aanduiding van het gebruikte geconcentreerde product; deze vermelding wordt aangebracht in de onmiddellijke nabijheid van de benaming, duidelijk afstekend tegen de eventuele context, in zeer goed leesbare letters;

▼B

b) voor producten die in artikel 1, punten 5, 6 en 7, zijn omschreven en waarvan het kooldioxide-gehalte meer bedraagt dan 2 gram per liter, de vermelding „koolzuurhoudend";

c) voor geconcentreerd vruchtensap en voor gedehydrateerd vruchtensap, de vermelding van de hoeveelheid water die moet worden toegevoegd voor de reconstitutie van het product;

d) voor vruchtennectar, de aanduiding van het feitelijke minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door de vermelding „vruchtgehalte: ten minste … %".

5. De in lid 4, onder a), b) en d), genoemde vermeldingen komen voor in hetzelfde gezichtsveld als die welke worden genoemd in artikel 11, lid 3, onder a), van Richtlijn 79/112/EEG.

6. De toevoeging van L-ascorbinezuur krachtens artikel 4, lid 1, onder b), houdt geen machtiging in tot enige verwijzing naar vitamine C.

Artikel 11

Onverminderd de door de Gemeenschap vast te stellen voorschriften op dit gebied staat het de lidstaten vrij de etiketteringsvoorschriften te bepalen voor de in artikel 2, lid 2, genoemde producten die niet bestemd zijn om onbewerkt aan de eindverbruiker of aan instellingen te worden afgeleverd.

Artikel 12

De wijzigingen die noodzakelijk zijn om de artikelen 4, 6, 7 en 8, alsmede bijlage I aan de vooruitgang van de techniek aan te passen, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15, met uitzondering van wijzigingen betreffende additieven.

Artikel 13

1. De lidstaten treffen de nodige maatregelen opdat de handel in de in artikel 1, leden 5 tot en met 8, bedoelde producten die in overeenstemming zijn met de in deze richtlijn vervatte regels, niet kan worden belemmerd door de toepassing van de nationale, niet-geharmoniseerde bepalingen inzake de samenstelling, de bereidingswijzen, de presentatie of de etikettering van uitsluitend deze producten of van levensmiddelen in het algemeen.

2. Lid 1 is niet van toepassing op de niet-geharmoniseerde bepalingen, welke gerechtvaardigd zijn uit hoofde van

— bescherming van de volksgezondheid,

— beteugeling van misleiding, op voorwaarde dat deze bepalingen niet van dien aard zijn dat daarmee de toepassing van de in deze richtlijn vervatte definities en voorschriften wordt belemmerd,

— bescherming van de industriële en commerciële eigendom, de aanduidingen van herkomst en oorsprong, alsmede het tegengaan van oneerlijke concurrentie.

Artikel 14

De identiteits- en zuiverheidseisen betreffende de voor toevoeging en behandeling gebruikte producten als bedoeld in de artikelen 4 en 6, worden voor zover nodig volgens de procedure van artikel 15 vastgesteld.

Artikel 15

1. In de gevallen waarin gebruik wordt gemaakt van de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter deze procedure in bij het Permanent Comité voor levensmiddelen, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een lidstaat.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie. Het Comité spreekt zich uit

▼B

met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven. Bij de stemming in het Comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers der lidstaten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijd bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad na een termijn van drie maanden vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, geen besluit heeft genomen, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast.

Artikel 16

1. Deze richtlijn geldt onverminderd de bepalingen van nationale wetgevingen krachtens welke:

a) het toevoegen van vitamines aan de bij deze richtlijn bedoelde producten is toegestaan;

b) diffusieprocédés kunnen worden toegestaan voor de bereiding van ander vruchtensap dan sap van druiven, citrusvruchten, ananas, peren, perziken of abrikozen, dat bestemd is voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, mits het aldus verkregen geconcentreerde sap kan voldoen aan de in artikel 1, punt 5, gestelde voorwaarden voor uit geconcentreerd vruchtensap verkregen vruchtensap en mits het organoleptische en analytische kenmerken vertoont die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van via mechanische procédés verkregen geconcentreerd vruchtensap;

c) — aan ananassap, appelsap, sinaasappelsap en pompelmoessap stoffen, bedoeld in artikel 4, lid 2, onder b), eerste streepje, mogen zijn toegevoegd tot een totaal maximum van 50 milligram per liter, uitgedrukt als zwaveldioxide;

— aan citroensap en sap van lemmetjes stoffen, bedoeld in artikel 4, lid 2, onder b), eerste streepje, mogen zijn toegevoegd tot een totaal maximum van 350 milligram per liter, uitgedrukt als zwaveldioxide;

d) in ananassap dimethylpolysiloxaan mag zijn gebruikt tot een maximum van 10 milligram per liter;

e) aan de in artikel 1, punt 7, bedoelde vruchtennectars, melkzuur mag zijn toegevoegd tot 5 gram per liter, indien zij zijn verkregen uit appelen of peren of een mengsel van deze vruchten;

f) citroenzuur mag zijn toegevoegd in een hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter

— aan druivensap, voor zover deze toevoeging was toegestaan vóór 19 november 1975,

— aan appelsap;

g) aan ananassap, alsmede aan de in artikel 3, lid 2, onder c), bedoelde vruchtennectars, L-appelzuur en DL-appelzuur afzonderlijk of gezamenlijk tot 3 gram per liter mogen zijn toegevoegd, indien zij zijn verkregen uit peren of perziken, voor zover deze toevoeging was toegestaan vóór 19 november 1975.

2. De in lid 1, onder c), d), e), f) en g), bedoelde afwijkingen inzake additieven vervallen wanneer de desbetreffende voorschriften op communautair niveau van toepassing worden.

Artikel 17

Deze richtlijn is niet van toepassing op:

a) producten welke bestemd zijn om uit de Gemeenschap te worden uitgevoerd;

▼B

b) voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen.

Artikel 18

De lidstaten mogen de toepassing van artikel 4, lid 1, onder b), en lid 2, onder b), laatste streepje, en van artikel 6, lid 1, onder b), opschorten totdat de identiteits- en zuiverheidseisen, voorgeschreven bij artikel 14, zijn vastgesteld.

Artikel 19

1. Richtlijn 75/726/EEG, met inbegrip van de richtlijnen tot wijziging ervan ([1]), wordt hierbij ingetrokken, onverminderd de verplichtingen van de lidstaten wat de in bijlage II vermelde omzettingstermijnen van deze richtlijn betreft.

2. Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn en worden gelezen volgens de concordantietabel in bijlage III.

Artikel 20

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

([1]) Richtlijnen 79/168/EEG, 81/487/EEG en 89/394/EEG.

▼B

BIJLAGE I

BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Nectar van	Minimum- zuurgehalte uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter eindproduct	Minimumgehalte aan sap en eventueel aan vruchtenmoes, uitgedrukt in gewichtspercenten van het eindproduct
I. Vruchten met zuur sap dat onbewerkt niet geschikt is voor menselijke consumptie		
Passievruchten (Passiflora edulis)	8	25
Gele terongs (Solanum Quitoense)	5	25
Zwarte aalbessen	8	25
Witte aalbessen	8	25
Rode aalbessen	8	25
Kruisbessen	9	30
Duindoornbessen (Hippophae)	9	25
Sleepruimen	8	30
Pruimen	6	30
Kwetsen	6	30
Lijsterbessen	8	30
Rozebottels	8	40
Zure kersen (morellen)	8	35
Andere kersen	6 (1)	40
Bosbessen	4	40
Vlierbessen	7	50
Frambozen	7	40
Abrikozen	3 (1)	40
Aardbeien	5 (1)	40
Bramen (braambessen)	6	40
Rode bosbessen	9	30
Kweeperen	7	50
Citroenen en lemmetjes	—	25
Andere vruchten van deze categorie	—	25
II. Zuurarme vruchten of vruchten met veel vruchtvlees of zeer aromatische vruchten, met sap dat onbewerkt niet geschikt is voor menselijke consumptie		
Mango's	—	35
Bananen	—	25
Guaves	—	25
Papaja's	—	25
Litchi's	—	25
Azarolmispels	—	25
Zuurzakken (Annona muricata)	—	25
Boeah nona's (Annona reticulata)	—	25
Cherimoya's	—	25
Granaatappelen	—	25
Acajounoten of cashewnoten (Anarcardium occidentale)	—	25
Rode mombinpruimen (Spondias purpurea)	—	25
Imbu-mombinpruimen (Spondias tuberosa aroda)	—	30
Andere vruchten van deze categorie	—	25
III. Vruchten met sap dat onbewerkt geschikt is voor menselijke consumptie		
Appelen	3 (1)	50
Peren	3 (1)	50
Perziken	3 (1)	45
Citrusvruchten met uitzondering van citroenen en lemmetjes	5	50
Ananassen	4	50
Andere vruchten van deze categorie	—	50

(1) Deze grens geldt niet voor het in artikel 3, lid 2, onder c), bedoelde product.

▼B

BIJLAGE II

OMZETTINGSTERMIJNEN

Richtlijn	Termijnen	
	Toestaan van de handel in de producten die in overeenstemming zijn met deze richtlijn	Verbod van de handel in de producten die niet in overeenstemming zijn met deze richtlijn
75/726/EEG (PB nr. L 311 van 1. 12. 1975, blz. 40)	18 november 1977	19 november 1978
79/168/EEG (PB nr. L 37 van 13. 2. 1979, blz. 27)		19 november 1981 ([1])
81/487/EEG (PB nr. L 189 van 11. 7. 1981, blz. 43)	1 juli 1983	1 juli 1984
89/394/EEG (PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 14)	14 juni 1990	14 juni 1991

([1]) Deze termijn kan door de lidstaten op vier jaar worden gebracht (19 november 1982).

▼B

BIJLAGE III

CONCORDANTIETABEL

Deze richtlijn	Richtlijn 75/726/EEG
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
—	Artikel 5
Artikel 5	Artikel 6, eerste alinea
—	Artikel 6, tweede alinea
Artikel 6	Artikel 7
Artikel 7	Artikel 8
Artikel 8	Artikel 9
Artikel 9	Artikel 10
Artikel 10	Artikel 11
Artikel 11	Artikel 11 *bis*
Artikel 12	Artikel 11 *ter*
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 15	Artikel 14
Artikel 16, lid 1, onder f)	Artikel 16, lid 1, onder g)
Artikel 16, lid 1, onder g)	Artikel 16, lid 1, onder h)
Artikel 17	Artikel 17
—	Artikel 18, leden 1 en 2
Artikel 18	Artikel 18, lid 3
Artikel 19	—
Artikel 20	Artikel 19
Bijlage I	Bijlage