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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 93/77/EEG
av den 21 september 1993
om fruktsaft och vissa liknande produkter

(EGT L 244, 30.9.1993, s. 23)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**A1**	Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(anpassad genom rådets beslut 95/1/EG, Euratom, EKSG)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RÅDETS DIREKTIV 93/77/EEG

av den 21 september 1993

om fruktsaft och vissa liknande produkter

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100a i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

i samarbete med Europaparlamentet ([1]),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([2]), och

med beaktande av följande:

Rådets direktiv 75/726/EEG av den 17 november 1975 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om fruktsaft och vissa liknande produkter ([3]) har undergått flera och omfattande ändringar. För att skapa klarhet bör det direktivet konsolideras.

För att bidra till genomförandet av en inre marknad för fruktsaft och fruktnektar, för att fastställa villkor för en produktion som tar hänsyn till konsumentkraven och för att underlätta handelsförbindelserna genom rättvis konkurrens, är det nödvändigt att gemensamma bestämmelser antas som styr sammansättningen, användningen av de förbehållna beteckningarna, tillverkningsanvisningarna och märkningen av de aktuella produkterna.

De skillnader som råder mellan de nationella föreskrifterna om dessa produkter utgör ett hinder för den fria rörligheten och leder till orättvisa konkurrensförhållanden.

Det är nödvändigt att fastställa regler för tillverkningen och märkningen av saft och nektar som är direkt avsedda som livsmedel och att fastställa regler för råvarorna samtidigt som man ser till att de förbehållna beteckningarna i det här direktivet inte kan missbrukas.

Dessa bestämmelser bör, i enlighet med artikel 20 andra stycket i rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel ([4]), anpassas till de bestämmelser som föreskrivs i det direktivet.

I avvaktan på att gemenskapen antar föreskrifter på detta område bör medlemsstaterna ha frihet att fastställa bestämmelser som styr märkningen av sådana produkter som inte är till salu vare sig till konsumenter eller till storkök.

Fastställandet av de kännetecken på produkterna som anges i det här direktivet skall gå att anpassa till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen. För att förenkla och påskynda förfarandet bör detta överlåtas på kommissionen.

Detsamma gäller beträffande fastställandet av analysmetoder för kontroll av renhetskravet på tillsatser och hjälpmedel vid framställningen av fruktsaft och nektar, fastställandet av metoder för stickprovskontroll och fastställandet av de analysmetoder som krävs för att kontrollera sammansättningen och tillverkningskraven på denna saft och nektar.

([1]) EGT nr C 305, 23.11.1992, s. 109 och beslut av den 23 juni 1993.
([2]) EGT nr C 313, 30.11.1992, s. 24.
([3]) EGT nr L 311, 1.12.1975, s. 40. Direktivet senast ändrat genom direktiv 89/394/EEG (EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 14).
([4]) EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktivet senast ändrat genom direktiv 91/72/EEG (EGT nr L 42, 16.2.1991, s. 27).

▼B

Det är önskvärt att i samtliga fall då rådet bemyndigar kommissionen att införa bestämmelser om livsmedel besluta om ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen inom Ständiga livsmedelskommittén, som inrättades genom beslut 69/414/EEG ([1]).

I vissa fall måste nationella bestämmelser bibehållas och en översynsklausul tillämpas.

Särskilt de villkor som styr den möjliga användningen av L-vinsyra och DL-äppelsyra i fruktsaft och nektar skall granskas i samband med mer allmänna bestämmelser som styr syraanvändningen i livsmedel.

Med tanke på de produktionsvillkor som råder i vissa medlemsstater förefaller det nödvändigt att göra det möjligt för dessa medlemsstater att tillåta användningen av citronsyra i äppelsaft.

Ur vissa tropiska frukter är det omöjligt att extrahera saften utan att få med fruktkött. Det är därför nödvändigt att göra det möjligt att använda fruktpuré vid tillverkningen av viss fruktsaft.

Möjligheten att ersätta alla sötningsmedel med honung inom föreskrivna gränser bör utvidgas till all fruktnektar, och möjligheten att använda sötningsmedel tillsammans med honung i vissa typer av nektar bör upphävas.

Sötning av viss koncentrerad fruktsaft bör tillåtas endast om den är avsedd för direkt försäljning till konsument eftersom sötningen i slutprodukten inte får överskrida den tillåtna gränsen.

Medlemsstaterna måste ha rätt att inte fullt ut anta förteckningen över de tillsatser och hjälpmedel vid framställningen enligt det här direktivet förrän identifieringen och renhetskraven har fastställts för dessa produkter.

Det här direktivet får inte påverka medlemsstaternas förpliktelser beträffande den tidsgräns för genomförande som anges i direktiv 75/726/EEG och de direktiv som ändrar det direktivet.

HÄRIGEN OM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Vid tillämpningen av detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

1. *Frukt:*

   Frukt, färsk eller kyld, frisk, utan tecken på försämring, som innehåller alla de komponenter som behövs för framställningen av fruktsaft och nektar och som är lagom mogen. Tomater anses inte som frukt.

2. *Fruktpuré:*

   Jäsbar men inte jäst produkt som erhålls genom att ätliga delar av hel eller skalad frukt mosas utan att saften avlägsnas.

3. *Koncentrerad fruktpuré:*

   Produkt som erhålls av fruktpuré genom att man avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.

4. *Sötningsmedel:*

   a) För framställning av fruktsaft:
      — halvvitt socker,
      — vitt socker,
      — raffinerat socker,
      — druvsocker monohydrat,
      — druvsocker vattenfritt,
      — dehydrerad glykossirap,

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

▼B

— fruktos.

b) För framställning av fruktsaft tillverkad av koncentrerad fruktsaft och framställningen av fruktnektar, utöver de sötningsmedel som anges i a:

— glykossirap,

— sockerlösning,

— invertsockerlösning,

— invertsockersirap,

— vattenlösning av sackaros med följande egenskaper:

aa) torrsubstans:

minst 62 viktprocent,

bb) invertsockerinnehåll (förhållande fruktos — druvsocker: 1,0 ± 0,2):

högst 3 viktprocent torrsubstans,

cc) innehåll av aska vid mätning av ledande ämnen:

högst 0,3 viktprocent torrsubstans,

dd) färg i lösning:

högst 75 Icumsa-enheter,

ee) resterande svaveldioxidinnehåll:

högst 15 mg/kg torrsubstans.

5. *Fruktsaft:*

a) Saft som erhålls av frukt genom en mekanisk process, jäsbar men inte jäst, med den karakteristiska färg, arom och smak som kännetecknar saften hos den frukt den kommer från.

Beträffande citrusfrukter skall fruktsaft erhållas ur den skalade frukten. Limefruktsaft får dock framställas av hela frukten genom en lämplig metod där andelen skaldelar i saften minskas till ett minimum.

b) Produkt som har samma organoleptiska och analytiska egenskaper som saften från frukt av samma slag som i a och som erhålls av koncentrerad fruktsaft genom

— tillsättning av den andel vatten som extraherades ur saften när den koncentrerades varvid det vatten som tillsätts har samma lämpliga egenskaper, särskilt ur kemisk, mikrobiologisk och organoleptisk synpunkt, för att garantera saftens viktigaste egenskaper, och

— återställande av aromen med hjälp av aromämnen som samlats ihop vid koncentrationen av den aktuella fruktsaften eller aromämnen från fruktsaft av samma slag.

6. *Koncentrerad fruktsaft:*

Produkt som erhålls ur fruktsaft genom att en viss andel vatten avlägsnas fysiskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion skall minskningen av volymen inte vara mindre än 50 %.

7. *Fruktnektar:*

Ojäst men jäsbar produkt som erhålls genom tillsats av vatten och sötningsmedel till fruktsaft, koncentrerad fruktsaft, fruktpuré, koncenterad fruktpuré eller till en blandning av dessa produkter som också överensstämmer med bilaga 1.

Det kan dock beslutas, enligt det förfarande som anges i artikel 15, att fruktnektar får framställas utan tillsats av sötningsmedel beträffande vissa frukter vars saft har en naturligt hög sockerhalt.

8. *Dehydrerad fruktsaft:*

Produkt som erhålls ur fruktsaft genom att nästan hela vatteninnehållet avlägsnas fysiskt.

Artikel 2

1. Medlemsstaterna skall vidta alla nödvändiga åtgärder för att se till att de produkter som avses i artikel 1.5 — 1.8 får saluhållas endast om

▼B

de stämmer med de definitioner och föreskrifter som fastställs i detta direktiv.

2. Artikel 4 — 13 skall tillämpas endast på fruktsaft, koncentrerad fruktsaft, fruktnektar och dehydrerad fruktsaft som är avsedd för direkt konsumtion, koncentrerad fruktsaft som används för framställning av fruktsaft eller nektar som är avsedd för direkt konsumtion och fruktsaft som används för framställning av fruktnektar som är avsedd för direkt konsumtion.

Artikel 3

1. De beteckningar som anges i artikel 1.5 — 1.8 skall förbehållas de produkter som definieras i dem och skall användas inom handeln för att beskriva dem, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 10.2 a.

2. Även användningen av följande beteckningar skall vara förbehållen:

a) ”Vruchtendrank” för fruktnektar.

b) ”Süßmost” för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktsaft, koncentrerad fruktsaft eller en blandning av dessa produkter som är oätlig i naturligt tillstånd på grund av sin naturligt höga syrahalt.

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

— ”Sumo e polpa” för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktsaft och fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré.

d) ”Æblemost” för äppelsaft utan tillsats av sötningsmedel.

e) ”Sur …. saft” tillsammans med namnet (på danska) på den frukt som används, för saft utan tillsats av sötningsmedel och som erhålls ur svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

▼A1

f) ”Must” tillsammans med den svenska beteckningen på den använda frukten.

g) ”Täysmehu” tillsammans med den finska beteckningen på den använda frukten, för juice utan tillsatts av vatten, utan annan tillsats av socker än vad som tillsätts för att korrigera smaken (högst 15 g/kg) och utan andra tillsatser.

h) ”Tuoremehu” tillsammans med den finska beteckningen på den använda frukten, för juice utan tillsats av vatten, socker, eller annat och som inte värmebehandlats.

i) ”Mehu” tillsammans med den finska beteckningen på det använda frukten, för juice med tillsats av vatten eller socker och med en halt av juice på minst 35 viktprocent.

▼B

3. Om produkten erhålls ur ett enda slags frukt skall namnet på frukten ersätta ordet ”frukt” eller åtfölja varje beskrivning som inte innehåller ordet ”frukt”.

4. Punkt 1 hindrar inte att uttrycken ”sød…. saft” eller ”sødet…. saft” används i Danmark för att beskriva en produkt som består av

— saft som erhållits av svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär, och

— tillsatsen av sötningsmedel överstiger 200 g per liter,under förutsättning att mängden tillsatt sötningsmedel och en bruksanvisning för produkten anges.

Artikel 4

1. Endast följande skall vara tillåtet för framställningen av fruktsaft:

a) Blandning av en eller flera slags fruktsaft och/eller fruktpuréer.

b) Behandling med

— L-askorbinsyra (E 300) i den mängd som är nödvändig för att ha antioxiderande effekt,

▼B

— kväve,
— koldioxid (E 290),
— pektolytiska enzymer,
— proteolytiska enzymer,
— amylolytiska enzymer,
— ätlig gelatin,
— garvsyror,
— bentonit,
— silikongel,
— kaolin,
— kol,
— inaktiva beståndsdelar för filtrering (perlit, asbest, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid).

c) De sedvanliga fysiska processerna och behandlingarna såsom värmebehandling, centrifugering och filtrering. Användningen av vissa av dessa processer och behandlingar kan begränsas eller förbjudas av rådet genom enhälligt beslut på förslag av kommissionen.

2. Även följande skall vara tillåtet:

a) Beträffande sötning av andra fruktsafter än ur päron och druva, en tillsats av sötningsmedel enligt följande:
   i) I en kvantitet, uttryckt som torrsubstans, som är högst 15 g per liter saft, för att korrigera smaken på dem.
   ii) I en kvantitet, uttryckt som torrsubstans, som är högst
      — 40 g per liter saft beträffande äppelsaft, även om denna tillsats kan komma att förbjudas av medlemsstaterna,
      — 200 g per liter saft beträffande citron, lime, bergamott samt röda, vita och svarta vinbär,
      — 100 g per liter saft i andra fall.

b) Beträffande druvsaft:
   — behandling med
   — svaveldioxid (E 220),
   — natriumsulfid (E 221),
   — natriumsulfidsyra (natriumbisulfit) (E 222),
   — natriumdisulfit (natriumpyrosulfit eller natriummetabisulfit) (E 223),
   — kaliumdisulfit (kaliumpyrosulfit eller kaliummetabisulfit) (E 224),
   — kalciumsulfit (E 226), och
   — kalciumsulfitsyra (kalciumbisulfit) (E 227), förutsatt att den totala mängden av dessa ämnen uttrycks som svaveldioxid i saften och när den säljs eller levereras till konsumenten inte överstiger 10 mg per liter saft,
   — avsvavling genom fysiska processer,
   — klarning med hjälp av kasein, äggvitesubstans och andra animaliska albuminer,
   — delvis avlägsnande av syra med hjälp av neutralt kaliumtartrat eller kalciumkarbonat, av vilka det senare får innehålla små mängder kalciumdubbelsalt av D-vinsyra och L-äppelsyra.

c) Beträffande ananassaft, tillsats av citronsyra (E 330) i en mängd om högst 3 g per liter.

3. Det är förbjudet att tillsätta både sötningsmedel och syra till samma fruktsaft.

4. Om mer än en syra tillsätts samma fruktsaft eller nektar skall summan av de tillsatta syrorna, uttryckt i en procentsats av den maximalt tillåtna kvantiteten, inte överstiga 100.

Artikel 5

Om inte annat föreskrivs i detta direktiv skall svaveldioxidinnehållet i en fruktsaft, fastställt genom analys, inte överstiga 10 mg per liter saft.

▼B

Artikel 6

1. Endast följande skall vara tillåtet vid framställningen av fruktnektar:

a) Blandning av en eller flera sorters fruktnektar, med en möjlig tillsats av fruktsaft eller fruktpuré.

b) De behandlingar och processer som anges i artikel 4.1 b och 4.1 c.

2. Även följande skall vara tillåtet:

a) Tillsats av sötningsmedel i en kvantitet som inte överstiger 20 viktprocent av den färdiga produktens totala vikt.

b) Tillsats av vatten i sådan kvantitet att fruktsaft- och/eller fruktpuréinnehållet och den färdiga produktens totala surhet inte är lägre än de nivåer som anges i bilaga 1. Beträffande blandad fruktnektar skall saft- och/eller puréinnehållet och den totala surheten vara proportionell till de nivåer som anges i bilaga 1.

c) Att sötningsmedel fullständigt ersätts med honung, inom den gräns på 20 viktprocent som anges i a.

d) Beträffande framställning av den fruktnektar som anges i artikel 3.2 c och som erhålls ur äpple, päron eller persika eller en blandning av dessa frukter, tillsats av citronsyra i en kvantitet som inte är större än 5 g per liter av den färdiga produkten. Citronsyran får emellertid ersättas fullständigt eller delvis av en lika stor kvantitet citronsaft.

Artikel 7

Endast följande skall vara tillåtet vid framställning av koncentrerad fruktsaft:

a) De behandlingar och processer som anges i artikel 4 med undantag av föreskrifterna i punkt 2 a. Den tillsats av sötningsmedel som anges där skall emellertid tillåtas endast för produkter i detaljhandelsförpackning avsedda för konsumenter och under förutsättning att sötningen anges i innehållsdeklarationen. I det fallet skall den totala mängden sötningsmedel anges uttryckt i förhållande till den mängd saft ”som erhållits ur koncenterad” inte överskrida den gräns som tillåts i artikel 4.2 a.

Under en period om tio år från den 14 juni 1989 får sötningsmedel tillsättas koncentrerad apelsinsaft som inte är avsedd för konsumenter upp till en maximal nivå som uttrycks i en torrsubstans om 15 g per liter i syfte att korrigera saften.

I det fall som anges i andra stycket måste tillverkaren informeras om tillsatsen av sötningsmedel, i enlighet med rådande handelsbruk.

Vid utgången av den period som anges i andra stycket skall rådet på förslag av kommissionen besluta om huruvida undantaget i det stycket skall fortsätta att gälla.

b) Delvis dehydrering av fruktsaften genom en fysisk behandling eller process med undantag av öppen eld. Användningen av vissa behandlingar eller processer kan begränsas eller förbjudas av rådet genom enhälligt beslut på förslag av kommissionen.

c) Återställande av aromen genom de aromämnen som samlats ihop under koncentrationen av den ursprungliga fruktsaften eller aromämnen från fruktsaft av samma slag. Tillsatsen av sådana aromämnen skall vara obligatorisk för koncentrerad fruktsaft som är avsedd för direkt konsumtion.

Artikel 8

Vid framställning av dehydrerad fruktsaft skall den nästan fullständiga dehydreringen av fruktsaft genom en fysisk behandling eller process med undantag av öppen eld tillåtas. Återställande av de väsentliga aromämnena från frukt av samma slag eller möjligen aromämnen som samlats ihop vid dehydreringen skall vara obligatorisk.

▼B

Artikel 9

De behandlingar och processer som anges i artiklarna 4, 6, 7 och 8 får inte resultera i att något ämne tillåts bli kvar i den bearbetade produkten i mängder som kan vara hälsovådliga.

Artikel 10

1. Direktiv 79/112/EEG skall tillämpas på de produkter som anges i artikel 1.5 — 1.8 i enlighet med föreskrifterna i den här artikeln.

2. a) De namn under vilka de produkter säljs som anges i artikel 1.5 — 1.8 skall vara de namn som förbehållits dem enligt artikel 3.1, 3.2 och 3.3.

Dock får

i) användningen av beskrivningen ”fruktnektar” göras valfri av medlemsstaterna för en eller flera av de produkter som anges i artikel 3.2 där de beskrivningar som anges används för att beteckna dessa produkter,

ii) för den produkt som anges i artikel 1.8 får beteckningen ”dehydrerad” ersättas av beskrivningen ”i pulverform” och åtföljas eller ersättas av en detaljerad beskrivning av den bearbetning som gjorts (t.ex. frystorkad eller annan liknande angivelse).

b) De namn under vilka produkterna säljs skall kompletteras på följande vis:

i) Produkter som framställts ur ett eller flera slags frukt, med undantag av användningen av citronsaft enligt artikel 6.2 d, genom en uppräkning av de frukter som använts i fallande ordning efter fruktsaftens eller puréns vikt, i förekommande fall efter restituering. Användningen av termen ”frukt” är i detta fall valfri.

ii) Produkter med tillsats av sötningsmedel inom de gränser som anges i artikel 4.2 a ii, genom beteckningen ”sötad” följd av en angivelse av den maximala kvantitet sötningsmedel som tillsatts, beräknad som torrsubstans och uttryckt i gram per liter. De kvantitet som anges får inte överstiga den faktiskt tillsatta kvantiteten med mer än 15 %.

iii) För de slag av fruktnektar som anges i artikel 3.2 c som inte betecknas endast genom beskrivningen ”succo e polpa”, i enlighet med de nationella föreskrifter som anges i a i, genom beskrivningen ”innehåller fruktkött” eller en motsvarande beskrivning.

3. Ingredienserna skall deklareras utom i följande fall:

a) i) Återställande till ursprungligt skick genom endast de ämnen som är strikt nödvändig för processen

— av fruktsaft ur koncentrerad fruktsaft, eller

— av fruktpuré ur koncentrerad fruktpuré.

ii) Återställande av aromen skall inte innebära att det är obligatoriskt att innehållsdeklarera de ingredienser som används beträffande

— koncentrerad fruktsaft, eller

— dehydrerad fruktsaft.

b) De ämnen som anges i artikel 4.2 b första strecksatsen skall inte betraktas som ingredienser av en av de produkter som anges i artikel 1.5 — 1.8 när svaveldioxidinnehållet i dessa produkter, fastställt genom analys, inte överstiger 10 mg per liter.

4. Följande uppgifter skall alltid lämnas vid märkning av de produkter som anges i artikel 1.5 — 1.8:

a) Beträffande fruktsaft och nektar som erhålls helt eller delvis ur en koncentrerad produkt skall angivelsen ”innehåller… tillverkad av koncentrat” plus namnet på den koncentrerade produkten användas. Denna deklaration skall finnas i omedelbar anslutning till produktnamnet och vara framträdande med tydliga bokstäver.

▼B

b) Beträffande de produkter som anges i artikel 1.5 — 1.7 skall ett koldioxidinnehåll som är större än 2 g per liter anges med ”kolsyra tillsatt”.

c) Beträffande koncentrerad fruktsaft och dehydrerad fruktsaft skall den vattenmängd som krävs för att återställa produkten anges.

d) Beträffande fruktnektar skall det faktiska minimiinnehållet av fruktsaft, fruktpuré eller en blandning av dessa anges med ”fruktinnehåll minst … %”.

5. De uppgifter som anges i artikel 4 a, b och d skall finnas i samma synfält som de som anges i artikel 11.3 a i direktiv 79/112/EEG.

6. Tillsättande av L-askorbinsyra enligt artikel 4.1 b skall inte tillåta någon hänvisning till vitamin C.

Artikel 11

Utan att det påverkar tillämpningen av de föreskrifter som skall antas av gemenskapen på detta område skall medlemsstaterna vara fria att fastställa märkningsregler för de produkter som anges i artikel 2.2 och som inte skall levereras i det skicket till konsumenter eller storkök.

Artikel 12

De ändringar som är nödvändiga för att anpassa artiklarna 4, 6, 7 och 8 och bilaga 1 till den tekniska utvecklingen skall antas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 15, med undantag av dem som gäller tillsatser.

Artikel 13

1. Medlemsstaterna skall besluta om alla de åtgärder som är nödvändiga för att se till att handeln med de produkter som anges i artikel 1.5 — 1.8 som följer de bestämmelser som fastställs i detta direktiv inte försvåras av tillämpningen av de nationella, icke harmoniserade föreskrifter som reglerar sammansättningen, tillverkningskraven, förpackningen eller märkningen av dessa produkter eller av livsmedel i allmänhet.

2. Punkt 1 skall inte tillämpas på icke harmoniserade föreskrifter som gäller

— skydd av folkhälsan,

— förhindrande av bedrägeri, såvida inte sådana föreskrifter sannolikt kan försvåra tillämpningen av de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv,

— skydd av industriell och kommersiell egendom, källangivelser, ursprungsangivelse och skydd mot otillbörlig konkurrens.

Artikel 14

Kriterierna på identifiering och renhet för de tillsatser och behandlingsmedel som anges i artiklarna 4 och 6 skall fastställas när det visar sig nödvändigt i enlighet med det förfarande som anges i artikel 15.

Artikel 15

1. När det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden hänskjuta ärendet till Ständiga livsmedelskommittén, antingen på eget initiativ eller på begäran av företrädaren för en medlemsstat.

2. Kommissionens företrädare skall föreläggа kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Den skall fatta sitt beslut med den majoritet som enligt artikel 148.2 i fördraget skall tillämpas vid beslut som rådet skall fatta på förslag av kommissionen, varvid medlemsstaternas röster skall vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

3. a) Kommissionen skall själv anta förslaget om det är förenligt med kommitténs yttrande.

▼B

b) Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas.

Artikel 16

1. Detta direktiv skall inte påverka nationella föreskrifter varigenom

a) vitamintillsats till de produkter som omfattas av det här direktivet är tillåten,

b) diffusionsmetoden kan tillåtas för framställning av andra fruktsafter än saft av druva, citrusfrukter, ananas, päron, persika och aprikos avsedda för framställning av koncentrerad fruktsaft, under förutsättning att de koncentrerade safter som erhålls på så vis uppfyller de villkor som föreskrivs i artikel 1.5 beträffande de fruktsafter som erhålls ur koncentrerad fruktsaft och har de organoleptiska och analytiska kännetecken som minst motsvarar dem i sådana koncentrerade fruktsafter som erhålls genom mekaniska processer,

c) — de ämnen som anges i artikel 4.2 b första strecksatsen får tillsättas saften av ananas, äpple, apelsin och grapefrukt på villkor att den totala tillsatta mängden, uttryckt i svaveldioxid, inte överstiger 50 mg per liter,

— de ämnen som anges i artikel 4.2 b första strecksatsen får tillsättas saften av citron och lime på villkor att den totala tillsatta mängden, uttryckt i svaveldioxid, inte överstiger 350 mg per liter,

d) dimetylpolysiloxan får användas i ananassaft upp till högst 10 mg per liter,

e) upp till 5 g per liter mjölksyra får tillsättas de slag av fruktnektar som anges i artikel 1.7 då dessa erhålls ur äpplen eller päron eller en blandning av dessa frukter,

f) upp till 3 g per liter citronsyra får tillsättas

— druvsaft, under förutsättning att en sådan tillsats är tillåten t.o.m. den 19 november 1975,

— äppelsaft,

g) upp till 3 g per liter L-äppelsyra och DL-äppelsyra, var för sig eller tillsammans, får tillsättas ananassaft och de slag av fruktnektar som anges i artikel 3.2 c om dessa erhålls ur päron eller persika, under förutsättning att en sådan tillsats är tillåten t.o.m. den 19 november 1975.

2. De undantag beträffande tillsatser som föreskrivs i punkt 1 c, d, e, f och g skall upphöra att gälla när relevanta regler blir tillämpliga på gemenskapsnivå.

Artikel 17

Detta direktiv skall inte tillämpas på

a) produkter avsedda för export från gemenskapen,

b) livsmedel avsedda för speciella näringsändamål.

Artikel 18

Medlemsstaterna får uppskjuta tillämpningen av artikel 4.1 b, artikel 4.2 b sista strecksatsen och artikel 6.1 b till dess identifieringen och renhetskraven enligt artikel 14 fastställs.

▼B

Artikel 19

1. Direktiv 75/726/EEG inklusive de direktiv ([1]) som ändrar det direktivet upphör att gälla utan att det påverkar medlemsstaternas förpliktelser beträffande tidsfristen för genomförande av sådana direktiv enligt bilaga 2.

2. Hänvisningar till det upphävda direktivet skall göras som hänvisningar till det här direktivet och bör läsas i enlighet med korrelationstabellen i bilaga 3.

Artikel 20

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

([1]) EGT nr L 311, 1.12.1975, s. 40. Direktiv 79/168/EEG, 81/487/EEG och 89/394/EEG.

▼B

BILAGA 1

SPECIELLA FÖRESKRIFTER FÖR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framställda	Minsta totala surhetsgrad uttryckt i gram vinsyra per liter av den färdiga produkten	Minsta saft- och/eller puréinnehåll uttryckt i viktprocent av den färdiga produkten
1. Frukt med syrlig saft som inte är drickbar i naturligt tillstånd		
Passionsfrukt (*Passiflora edulis*)	8	25
Naranjilla (*Solanum quitoense*)	5	25
Svarta vinbär	8	25
Vita vinbär	8	25
Röda vinbär	8	25
Krusbär	9	30
Havtorn (*Hippophae*)	9	25
Slån	8	30
Plommon	6	30
Sviskon	6	30
Rönnbär	8	30
Nypon (frukt av Rosa *sp.*)	8	40
Surkörsbär	8	35
Andra körsbär	6 (1)	40
Blåbär	4	40
Fläderbär	7	50
Hallon	7	40
Aprikoser	3 (1)	40
Jordgubbar	5 (1)	40
Björnbär	6	40
Lingon	9	30
Kvitten	7	50
Citron och limefrukt	—	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	—	25
2. Frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med saft som inte är drickbar i naturligt tillstånd		
Mango	—	35
Banan	—	25
Guava	—	25
Papaya	—	25
Litchiplommon	—	25
Barbadoskörsbär	—	25
Taggannona (*Annona muricata*)	—	25
Nätannona (*Annona reticulata*)	—	25
Sockeräpple	—	25
Granatäpple	—	25
Kasju-nötter	—	25
Spanska plommon (*Spondia purpurea*)	—	25
(*Spondia tuberosa aroda*)	—	30
Andra frukter som tillhör denna kategori	—	25
3. Frukt med saft som är drickbar i naturligt tillstånd		
Äpple	3 (1)	50
Päron	3 (1)	50
Persika	3 (1)	45
Citrusfrukter utom citron och limefrukt	5	50
Ananas	4	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	—	50

(1) Gränsen är inte tillämplig beträffande de produkter som anges i artikel 3.2 c.

▼B

BILAGA 2

TIDSGRÄNSER FÖR GENOMFÖRANDE

Direktiv	Tidsgräns	
	Handel tillåten med de produkter som följer detta direktiv	Handel förbjuden med de produkter som inte följer detta direktiv
75/726/EEG (EGT nr L 311, 1.12.1975, s. 40)	18 november 1977	19 november 1978
79/168/EEG (EGT nr L 37, 13.2.1979, s. 27)		19 november 1981 (1)
81/487/EEG (EGT nr L 189, 11.7.1981, s. 43)	1 juli 1983	1 juli 1984
89/394/EEG (EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 14)	14 juni 1990	14 juni 1991

(1) Denna tidsgräns får utsträckas till fyra år av medlemsstaterna (19 november 1982).

▼B

BILAGA 3

KORRELATIONSTABELL

Det här direktivet	Direktiv 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 första stycket
—	Artikel 6 andra stycket
Artikel 6	Artikel 7
Artikel 7	Artikel 8
Artikel 8	Artikel 9
Artikel 9	Artikel 10
Artikel 10	Artikel 11
Artikel 11	Artikel 11 a
Artikel 12	Artikel 11 b
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 15	Artikel 14
Artikel 16.1 f	Artikel 16.1 g
Artikel 16.1 g	Artikel 16.1 h
Artikel 17	Artikel 17
—	Artikel 18.1 och 18.2
Artikel 18	Artikel 18.3
Artikel 19	—
Artikel 20	Artikel 19
Bilaga 1	Bilaga