I

(Leģislatīvi akti)

DIREKTĪVAS

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA 2012/12/ES

(2012. gada 19. aprīlis),

ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību un jo īpaši tā 43. panta 2. punktu,

ņemot vērā Eiropas Komisijas priekšlikumu,

pēc leģislatīvā akta projekta nosūtīšanas valstu parlamentiem,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ([1]),

saskaņā ar parasto likumdošanas procedūru ([2]),

tā kā:

(1) Lai aizsargātu patērētāju intereses un veicinātu augļu sulu un dažu līdzīgu produktu brīvu apriti Savienībā, Padomes Direktīvā 2001/112/EK ([3]) paredzēti īpaši noteikumi par attiecīgo produktu ražošanu, sastāvu un marķējumu. Minētie noteikumi būtu jāpielāgo tehnikas attīstībai, un tajos pēc iespējas būtu jāņem vērā attiecīgo starptautisko standartu jaunākās prasības, jo īpaši Augļu sulu un nektāru vispārējo standartu kodekss (*Codex Stan* 247-2005), kuru pieņēma Pārtikas kodeksa komisija savā 28. sesijā, kas notika no 2005. gada 4. jūlija līdz 9. jūlijam ("Standartu kodekss"). Standartu kodeksā jo īpaši noteikti augļu sulām un līdzīgiem produktiem piemērojami kvalitātes faktori un prasības attiecībā uz marķēšanu.

(2) Neskarot Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2000/13/EK (2000. gada 20. marts) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu ([4]), ir jāgroza Direktīvas 2001/112/EK īpašie noteikumi par augļu sulu un līdzīgu produktu marķēšanu, lai atspoguļotu jaunos noteikumus par atļautām sastāvdaļām, piemēram, tos noteikumus, kas attiecas uz cukuru pievienošanu augļu sulām, kas vairs nav atļauta. Attiecībā uz citiem produktiem pievienotie cukuri būtu jāturpina marķēt saskaņā ar Direktīvu 2000/13/EK.

(3) Pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1924/2006 (2006. gada 20. decembris) par uzturvērtības un veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem ([5]) minēto uzturvērtības norādi "bez pievienota cukura" attiecībā uz augļu sulām izmanto jau ilgu laiku. Ņemot vērā šajā direktīvā noteiktās jaunās prasības attiecībā uz augļu sulu sastāvu, šādas norādes pazušana drīz pēc pārejas laika beigām varētu neļaut uzreiz skaidri nodalīt augļu sulas un citus dzērienus, kuriem pievienoti cukuri, un tos, kuriem cukuri nav pievienoti, kas var kaitēt augļu sulu nozarei. Lai ļautu ražotājiem pienācīgi informēt patērētājus, vajadzētu būt iespējai uz noteiktu laiku lietot norādi par to, ka augļu sulās cukuri nav pievienoti.

(4) Lai Direktīvas 2001/112/EK pielikumus pielāgotu attiecīgo starptautisko standartu jaunākajām prasībām un ņemtu vērā tehnikas attīstību, Komisijai būtu jādeleģē pilnvaras pieņemt aktus saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 290. pantu attiecībā uz minēto pielikumu grozīšanu, izņemot I pielikuma I daļu un II pielikumu. Ir īpaši būtiski, lai Komisija, veicot sagatavošanas darbus, rīkotu atbilstīgas apspriešanās, tostarp ekspertu līmenī. Komisijai, sagatavojot un izstrādājot deleģētos

([1]) OV C 84, 17.3.2011., 45. lpp.
([2]) Eiropas Parlamenta 2011. gada 14. decembra nostāja (*Oficiālajā Vēstnesī* vēl nav publicēta) un Padomes 2012. gada 8. marta lēmums (*Oficiālajā Vēstnesī* vēl nav publicēts).
([3]) OV L 10, 12.1.2002., 58. lpp.
([4]) OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.
([5]) OV L 404, 30.12.2006., 9. lpp.

aktus, būtu jānodrošina vienlaicīga, savlaicīga un atbilstīga attiecīgo dokumentu nosūtīšana Eiropas Parlamentam un Padomei.

(5) Lai dalībvalstis varētu pieņemt normatīvos un administratīvos aktus, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības, būtu jānosaka 18 mēnešu transponēšanas laikposms. Šajā laikposmā būtu jāturpina piemērot Direktīvas 2001/112/EK prasības bez grozījumiem, kas izdarīti ar šo direktīvu.

(6) Lai ņemtu vērā to uzņēmēju intereses, kuri savus produktus laiž tirgū vai marķē saskaņā ar prasībām, kas piemērojamas pirms tādu valsts noteikumu piemērošanas, ar kuriem tiek transponēta šī direktīva, ir jānosaka atbilstīgi pārejas pasākumi. Tādēļ šajā direktīvā būtu jāparedz, ka minēto produktu pārdošanu var turpināt noteiktu laiku pēc transponēšanas laikposma.

(7) Ņemot vērā to, ka šīs direktīvas mērķi – proti, pielāgot Direktīvu 2001/112/EK tehnikas attīstībai, vienlaikus ņemot vērā Standartu kodeksu – nevar pietiekami labi sasniegt atsevišķās dalībvalstīs, un to, ka minēto mērķi var labāk sasniegt Savienības līmenī, Savienība var pieņemt pasākumus saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienību 5. pantā noteikto subsidiaritātes principu. Saskaņā ar minētajā pantā noteikto proporcionalitātes principu šajā direktīvā paredz vienīgi tos pasākumus, kas ir vajadzīgi minētā mērķa sasniegšanai.

(8) Tādēļ attiecīgi būtu jāgroza Direktīva 2001/112/EK,

IR PIEŅĒMUŠI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Grozījumi direktīvā 2001/112/EK

Direktīvu 2001/112/EK groza šādi:

1) direktīvas 1. pantam pievieno šādu punktu:

"Uz I pielikumā definētajiem produktiem attiecas Savienības tiesību akti, kurus piemēro pārtikai, piemēram, Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 178/2002 (2002. gada 28. janvāris), ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (*), ja vien šajā direktīvā nav noteikts citādi.

(*) OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.";

2) direktīvas 2. pantu svītro;

3) direktīvas 3. pantu groza šādi:

a) panta 3. punktu aizstāj ar šādu:

"3. Attiecībā uz produktiem, kas ražoti no divu vai vairāku veidu augļiem, izņemot gadījumus, kad citronu un/vai laimu sulu izmanto saskaņā ar I pielikuma II daļas 2. punktā paredzētajiem nosacījumiem, produkta nosaukumu veido izmantoto augļu saraksts dilstošā secībā pēc iekļauto augļu sulu vai biezeņu tilpuma, kā norādīts sastāvdaļu sarakstā. Tomēr attiecībā uz produktiem, kas ražoti no trīs vai vairāku veidu augļiem, norādi par izmantoto augļu veidiem var aizstāt ar vārdiem "vairāku veidu augļi" vai tamlīdzīgu formulējumu vai norādīt, cik daudz veidu augļi izmantoti.";

b) panta 4. punktu svītro;

4) direktīvas 4. pantu aizstāj ar šādu:

"4. pants

Uz tādas koncentrētas augļu sulas etiķetējuma, kura minēta I pielikuma I daļas 2. punktā un nav paredzēta piegādei galapatērētājam, norāda pievienotās citrona sulas, laima sulas vai skābo aģentu klātbūtni un daudzumu, kas atļauts saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (*). Šai norādei jābūt vai nu uz:

— iepakojuma, vai

— etiķetes, kas piestiprināta pie iepakojuma, vai

— pavaddokumentā.

(*) OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.";

5) direktīvas 5. pantam pievieno šādu daļu:

"Šo direktīvu piemēro I pielikumā definētajiem produktiem, kas tiek laisti tirgū Savienībā saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 178/2002.";

6) direktīvas 7. pantu aizstāj ar šādu:

"7. pants

Lai šīs direktīvas pielikumus pielāgotu attiecīgo starptautisko standartu jaunākajām prasībām un lai ņemtu vērā tehnikas attīstību, Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus

saskaņā ar 7.a pantu un grozīt šīs direktīvas pielikumus, izņemot I pielikuma I daļu un II pielikumu.";

7) iekļauj šādu pantu:

"*7.a pants*

1. Pilnvaras pieņemt deleģētos aktus Komisijai piešķir, ievērojot šajā pantā izklāstītos nosacījumus.

2. Pilnvaras pieņemt 7. pantā minētos deleģētos aktus Komisijai piešķir uz piecu gadu laikposmu no 2013. gada 28. oktobra. Komisija sagatavo ziņojumu par pilnvaru deleģēšanu vēlākais deviņus mēnešus pirms piecu gadu laikposma beigām. Pilnvaru deleģēšana tiek automātiski pagarināta uz tāda paša ilguma laikposmiem, ja vien Eiropas Parlaments vai Padome neiebilst pret šādu pagarinājumu vēlākais trīs mēnešus pirms katra laikposma beigām.

3. Eiropas Parlaments vai Padome jebkurā laikā var atsaukt 7. pantā minēto pilnvaru deleģēšanu.

Ar lēmumu par atsaukšanu izbeidz tajā norādīto pilnvaru deleģēšanu. Lēmums stājas spēkā nākamajā dienā pēc tā publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* vai vēlākā dienā, kas tajā norādīta. Tas neskar jau spēkā esošos deleģētos aktus.

4. Tiklīdz tā pieņem deleģētu aktu, Komisija par to paziņo vienlaikus Eiropas Parlamentam un Padomei.

5. Saskaņā ar 7. pantu pieņemts deleģētais akts stājas spēkā tikai tad, ja divos mēnešos no dienas, kad minētais akts paziņots Eiropas Parlamentam un Padomei, ne Eiropas Parlaments, ne Padome nav izteikuši iebildumus vai ja pirms minētā laikposma beigām gan Eiropas Parlaments, gan Padome ir informējuši Komisiju par savu nodomu neizteikt iebildumus. Pēc Eiropas Parlamenta vai Padomes iniciatīvas šo laikposmu pagarina par diviem mēnešiem.";

8) direktīvas 8. pantu svītro;

9) pielikumus aizstāj ar tekstu šīs direktīvas pielikumā.

2. pants

Transponēšana

1. Dalībvalstīs pieņem normatīvos un administratīvos aktus, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības līdz 2013. gada 28. oktobrim. Dalībvalstis tūlīt dara Komisijai zināmus minētos noteikumus.

Kad dalībvalstis pieņem minētos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka to, kā izdarāma šāda atsauce.

Dalībvalstis piemēro minētos noteikumus no 2013. gada 28. oktobra.

2. Dalībvalstis dara Komisijai zināmus to tiesību aktu galvenos noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva.

3. pants

Pārejas pasākumi

1. Produktus, kuri laisti tirgū vai etiķetēti pirms 2013. gada 28. oktobra, saskaņā ar Direktīvu 2001/112/EK var turpināt tirgot līdz 2015. gada 28. aprīlim.

2. Norāde "no 2015. gada 28. oktobra augļu sulām nav pievienoti cukuri" uz etiķetes var atrasties tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas I pielikuma I daļas 1. līdz 4. punktā minēto produktu nosaukumi, līdz 2016. gada 28. oktobrim.

4. pants

Stāšanās spēkā

Šī direktīva stājas spēkā dienā, kad to publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

5. pants

Adresāti

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Strasbūrā, 2012. gada 19. aprīlī

Eiropas Parlamenta vārdā –	*Padomes vārdā –*
priekšsēdētājs	*priekšsēdētājs*
M. SCHULZ	M. BØDSKOV

PIELIKUMS

"I PIELIKUMS

PRODUKTU NOSAUKUMI, DEFINĪCIJAS UN ĪPAŠĪBAS

I. DEFINĪCIJAS

1. a) **Augļu sula**

Raudzējams, bet neraudzēts produkts, kas iegūts no viena vai vairāku veidu kopā sajauktu veselu un gatavu, svaigu, ar dzesināšanu vai sasaldēšanu saglabātu augļu ēdamās daļas ar īpašo krāsu, aromātu un garšu, kas raksturīga tā augļa sulai, no kura šis produkts iegūts.

Aromātu, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot sulai.

Citrusaugļu sula jāiegūst no endokarpa. Tomēr laima sulu var iegūt no veseliem augļiem.

Ja sulu iegūst no augļiem ar kauliņiem, sēklām un mizu, šo kauliņu, sēklu un mizas daļas vai sastāvdaļas sulā neiejauc. Šo noteikumu nepiemēro gadījumos, kad kauliņu, sēklu un mizas daļas vai sastāvdaļas nav iespējams atdalīt, izmantojot labu ražošanas praksi.

Augļu sulas ražošanā ir atļauta augļu sulas sajaukšana ar augļu biezeni.

b) **No koncentrāta iegūta augļu sula**

Produkts, ko iegūst, rekonstituējot koncentrētu augļu sulu, kas definēta 2. punktā, ar dzeramo ūdeni, kas atbilst kritērijiem, kuri noteikti Padomes Direktīvā 98/83/EK (1998. gada 3. novembris) par dzeramā ūdens kvalitāti [1].

Šķīstošo cieto daļiņu saturam gatavā produktā jāatbilst rekonstituētās sulas minimālajai Briksa grādu vērtībai, kas norādīta V pielikumā.

Ja no koncentrāta iegūta sula ir ražota no augļiem, kuri nav minēti V pielikumā, rekonstituētās sulas minimālā Briksa grādu vērtība ir līdzvērtīga tās sulas Briksa grādu vērtībai, kas ekstrahēta no koncentrāta pagatavošanai izmantotajiem augļiem.

Aromātu, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot no koncentrāta iegūtai augļu sulai.

No koncentrāta iegūtu augļu sulu gatavo, izmantojot piemērotus procesus, kuri saglabā tādas parasta veida sulas būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kura iegūta no tāda paša veida augļiem.

No koncentrāta iegūtas augļu sulas ražošanā ir atļauta augļu sulas un/vai koncentrētas augļu sulas sajaukšana ar augļu biezeni un/vai koncentrētu augļu biezeni.

2. **Koncentrēta augļu sula**

Produkts, ko iegūst no viena vai vairāku augļu sugu augļu sulas, fizikāli atdalot no tās noteiktu ūdens satura daļu. Ja produkts ir paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, atdala vismaz 50 % ūdens satura.

Aromātu, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot koncentrētai augļu sulai.

3. **Augļu sula, no kuras ekstrahēts ūdens**

Produkts, kas iegūts ar ūdens difūzijas paņēmienu no:

— mīkstiem veseliem augļiem, kuru sulu nav iespējams ekstrahēt ar fizikāliem paņēmieniem, vai

— sausiem veseliem augļiem.

[1] OV L 330, 5.12.1998., 32. lpp.

4. **Sausā/pulverveida augļu sula**

Produkts, ko iegūst no vienas vai vairāku augļu sugu augļu sulas, fizikāli atdalot no tās gandrīz visu ūdens saturu.

5. **Augļu nektārs**

Raudzējams, bet neraudzēts produkts, kas:

— iegūts, pievienojot ūdeni ar vai bez cukuru un/vai medus pievienošanas produktiem, kuri definēti 1. līdz 4. punktā, augļu biezenim un/vai koncentrētam augļu biezenim, un/vai minēto produktu maisījumam, un

— atbilst IV pielikuma prasībām.

Neskarot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1924/2006 (2006. gada 20. decembris) par uzturvērtības un veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem [1], ja ražo augļu nektārus bez pievienotiem cukuriem vai ar pazeminātu enerģētisko vērtību, cukurus saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008 var pilnībā vai daļēji aizstāt ar saldinātājiem.

Aromātu, mīkstumu un šūnas, ko izdala ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem no tās pašas sugas augļiem, var pēc tam atkal pievienot augļu nektāram.

II. ATĻAUTĀS SASTĀVDAĻAS, APSTRĀDE UN VIELAS

1. **Sastāvs**

Augļu sugas, kuras atbilst V pielikumā minētajam botāniskajam nosaukumam, izmanto, gatavojot augļu sulas, augļu biezeņus un augļu nektārus ar attiecīgā augļa produkta nosaukumu vai vispārpieņemto produkta nosaukumu. Tām augļu sugām, kuras nav ietvertas V pielikumā, lieto pareizu botānisko vai vispārpieņemto nosaukumu.

Nosakot augļu sulām Briksa grādos izteikto vērtību, ņem vērā sulu, kas iegūta no augļiem un nav modificēta, izņemot gadījumus, kad tā tiek sajaukta ar sulu no tās pašas sugas augļiem.

Rekonstituētai augļu sulai un rekonstituētam augļu biezenim V pielikumā noteiktajā minimālajā Briksa grādu vērtībā neieskaita to sastāvdaļu un piedevu šķīstošās cietās daļiņas, kuru pievienošana nav obligāta.

2. **Atļautās sastāvdaļas**

I daļā minētajiem produktiem drīkst pievienot tikai šādas sastāvdaļas:

— vitamīnus un minerālvielas, kas atļautas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1925/2006 (2006. gada 20. decembris) par vitamīnu un minerālvielu, un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai [2],

— pārtikas piedevas, kas atļautas saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008,

un papildus:

— augļu sulai, no koncentrāta iegūtām augļu sulām un koncentrētām augļu sulām – atjaunotu aromātu, mīkstumu un šūnas,

— vīnogu sulai – atjaunotus vīnskābes sāļus,

— augļu nektāriem – atjaunotu aromātu, mīkstumu un šūnas, cukurus un/vai medu, nepārsniedzot 20 % no gatavā produkta kopējās masas, un/vai saldinātājus.

Norādi, ka augļu nektāram nav pievienoti cukuri, un jebkādu citu patērētājiem domātu norādi ar līdzīgu nozīmi drīkst izmantot tikai tad, ja produkts nesatur monosaharīdu vai disaharīdu piejaukumu vai citus pārtikas produktus, kurus izmanto to saldinošo īpašību dēļ, tostarp Regulā (EK) Nr. 1333/2008 definētos saldinātājus. Ja cukuri ir augļu nektāra dabīga sastāvdaļa, uz etiķetes vajadzētu būt norādei "satur dabīgu cukuru",

[1] OV L 404, 30.12.2006., 9. lpp.
[2] OV L 404, 30.12.2006., 26. lpp.

— III pielikuma a) apakšpunktā, b) apakšpunkta pirmajā ievilkumā, c) apakšpunktā, e) apakšpunkta otrajā ievilkumā un h) apakšpunktā minētajiem produktiem –, cukurus un/vai medu,

— produktiem, kas definēti I daļas 1. līdz 5. punktā, lai regulētu skābuma garšu – līdz 3 g uz litru citronu sulas un/vai laima sulas, un/vai koncentrētas citronu sulas un/vai laima sulas, kas izteikta kā bezūdens citronskābe,

— tomātu sulai un no koncentrāta iegūtai tomātu sulai – sāli, garšvielas un aromātiskos garšaugus.

3. **Atļautā apstrāde un vielas**

I daļā minētos produktus drīkst pakļaut tikai šādai apstrādei un tiem drīkst pievienot tikai šādas vielas:

— mehāniski ekstrahēšanas procesi,

— parastie fizikālie procesi, tostarp augļu, izņemot vīnogas, ēdamās daļas *in-line* ūdens ekstrakcija (difūzija) koncentrēto augļu sulu ražošanai, ar noteikumu, ka šādi iegūtas augļu sulas atbilst I daļas 1. punkta prasībām,

— attiecībā uz vīnogu sulu, ja izmanto vīnogu sulfitēšanu ar sēra dioksīdu, ir atļauta desulfitēšana ar fizikāliem paņēmieniem ar noteikumu, ka kopējais SO_2 daudzums gatavā produktā nepārsniedz 10 mg/l,

— fermentu preparāti: pektināzes (pektīna sašķelšanai), proteināzes (olbaltumvielu sašķelšanai) un amilāzes (cietes sašķelšanai), kas atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1332/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas fermentiem [1] prasībām,

— pārtikas želatīns,

— tanīni,

— koloidāls silīcija dioksīds,

— kokogle,

— slāpeklis,

— bentonīts kā adsorbējošs māls,

— ķīmiski inertas filtrācijas palīgvielas un izgulsnēšanās aģenti (tostarp perlīts, skalots diatomīts, celuloze, nešķīstošs poliamīds, polivinilpolipirolidons, polistirols), kuri atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1935/2004 (2004. gada 27. oktobris) par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem [2],

— ķīmiski inertas adsorbcijas palīgvielas, kuras atbilst Regulai (EK) Nr. 1935/2004 un kuras izmanto, lai samazinātu citrusaugļu sulas limonoīdu un naringīnu saturu, būtiski neietekmējot limonoīdo glikozīdu, skābes, cukuru (tostarp oligosaharīdu) vai minerālvielu saturu.

[1] OV L 354, 31.12.2008., 7. lpp.
[2] OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

II PIELIKUMS

IZEJVIELU DEFINĪCIJAS

Šajā direktīvā izmanto šādas definīcijas:

1. Augļi

   Visi augļi. Šajā direktīvā tomātus arī uzskata par augļiem.

   Augļi ir nebojāti, pietiekami gatavi un svaigi vai saglabāti, izmantojot fizikālus paņēmienus vai citādi tos apstrādājot, tostarp pēc novākšanas, saskaņā ar Savienības tiesību aktiem.

2. Augļu biezenis

   Raudzējams, bet neraudzēts produkts, ko iegūst ar piemērotiem fizikāliem procesiem, piemēram, sijājot, maļot, izlaižot caur sietu vesela vai nomizota augļa ēdamo daļu, neatdalot sulu.

3. Koncentrēts augļu biezenis

   Produkts, ko iegūst no augļu biezeņa, fizikāli atdalot no tā zināmu ūdens satura daļu.

   Koncentrētam augļu biezenim var atjaunot aromātu, ko panāk ar piemērotiem fizikāliem paņēmieniem, kā noteikts I pielikuma II daļas 3. punktā, pie kam šajā procesā jāizmanto tās pašas sugas augļi.

4. Aromāts

   Neskarot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1334/2008 (2008. gada 16. decembris) par aromatizētājiem un dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā [1], pievienojamos aromātus izdala, apstrādājot augļus ar piemērotiem fizikāliem procesiem. Lai paturētu, saglabātu vai stabilizētu aromāta kvalitāti, var piemērot minētos fizikālos procesus un jo īpaši spiešanu, ekstrakciju, destilēšanu, filtrēšanu, adsorbciju, tvaicēšanu, frakcionēšanu un koncentrāciju.

   Aromātu iegūst no augļu ēdamās daļas, tomēr var izmantot arī aukstā spieduma eļļu no citrusaugļu mizām un kauliņu maisījumus.

5. Cukuri

   — cukuri, kā definēts Padomes Direktīvā 2001/111/EK (2001. gada 20. decembris), kas attiecas uz dažu veidu cukuru, kurš paredzēts lietošanai pārtikā [2],

   — fruktozes sīrups,

   — no augļiem iegūti cukuri.

6. Medus

   Produkts, kas definēts Padomes Direktīvā 2001/110/EK (2001. gada 20. decembris), kas attiecas uz medu [3].

7. Mīkstums vai šūnas

   Produkti, ko iegūst no tās pašas sugas augļu ēdamās daļas, neatdalot sulu. Turklāt attiecībā uz citrusaugļiem mīkstums vai šūnas ir sulas pūslīši, kas iegūti no endokarpa.

---

[1] OV L 354, 31.12.2008., 34. lpp.
[2] OV L 10, 12.1.2002., 53. lpp.
[3] OV L 10, 12.1.2002., 47. lpp.

III PIELIKUMS

ĪPAŠI APZĪMĒJUMI DAŽIEM PRODUKTIEM, KAS UZSKAITĪTI I PIELIKUMĀ

a) "*vruchtendrank*" – augļu nektāram;

b) "*Süßmost*"

Apzīmējumu "*Süßmost*" drīkst izmantot tikai kopā ar produktu nosaukumiem "*Fruchtsaft*" vai "*Fruchtnektar*":

— augļu nektāram, ko iegūst tikai no augļu sulām, koncentrētām augļu sulām vai šo produktu maisījuma, kam lielā dabīgā skābuma dēļ dabīgā veidā ir nepatīkama garša,

— augļu sulai, ko iegūst no āboliem vai bumbieriem, vajadzības gadījumā pievienojot ābolus, bet nepievienojot cukuru;

c) "*succo e polpa*" vai "*sumo e polpa*" – augļu nektāram, ko iegūst tikai no augļu biezeņa un/vai koncentrēta augļu biezeņa;

d) "*æblemost*" – ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs;

e) — "*sur … saft*" kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) – sulām, kam nav pievienots cukurs un kas ir iegūtas no upenēm, ķiršiem, sarkanajām jāņogām, baltajām jāņogām, avenēm, zemenēm vai plūškoka augļiem,

— "*sød … saft*" vai "*sødet … saft*" kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) – sulām, kas iegūtas no šī augļa un kam pievienots vairāk nekā 200 g cukura uz litru;

f) "*äppelmust/äpplemust*" – ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs;

g) "*mosto*" – sinonīms vīnogu sulai;

h) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" vai "*astelpaju mahl suhkruga*" vai "*słodzony sok z rokitnika*" – sulai, kura iegūta no smiltsērkšķu ogām, ar pievienotu cukuru, kas nepārsniedz 140 g uz vienu litru.

IV PIELIKUMS

ĪPAŠI NOTEIKUMI, KAS ATTIECAS UZ AUGĻU NEKTĀRU

Augļu nektārs, kas ražots	Minimālais sulas un/vai biezeņa saturs (% no gatavā produkta tilpuma)
I. **No augļiem ar skābu sulu, kam dabīgā veidā ir nepatīkama garša**	
Pasifloru augļi	25
Quito naranjillos	25
Upenes	25
Baltās jāņogas	25
Sarkanās jāņogas	25
Ērkšķogas	30
Smiltsērkšķu ogas	25
Dzeloņplūmes	30
Plūmes	30
Cvečes	30
Pīlādžogas	30
Mežrožu augļi	40
Skābie ķirši	35
Citi ķirši	40
Mellenes	40
Plūškoka augļi	50
Avenes	40
Aprikozes	40
Zemenes	40
Zīdkoka ogas/kazenes	40
Dzērvenes	30
Cidonijas	50
Citroni un laimi	25
Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	25
II. **No tādiem augļiem ar zemu skābes saturu, mīkstiem augļiem vai augļiem ar izteiktu aromātu, kuru sulai dabīgā veidā ir nepatīkama garša**	
Mango	25
Banāni	25
Gvajaves	25
Papaijas	25
Ličī	25
Crataegus azarolus	25
Annona muricata	25
Annona reticulata	25
Annona squamosa	25
Granātāboli	25
Kešjukoka augļi	25
Spondias purpurea	25
Spondias tuberosa	25
Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	25

Augļu nektārs, kas ražots	Minimālais sulas un/vai biezeņa saturs (% no gatavā produkta tilpuma)
III. **No augļiem, kuru sulai dabīgā veidā ir patīkama garša**	
Āboli	50
Bumbieri	50
Persiki	50
Citrusaugļi, izņemot citronus un laimus	50
Ananāsi	50
Tomāti	50
Citi augļi, kas pieder pie šīs kategorijas	50

V PIELIKUMS

REKONSTITUĒTAS AUGĻU SULAS UN REKONSTITUĒTA AUGĻU BIEZEŅA MINIMĀLĀS BRIKSA GRĀDU VĒRTĪBAS

Augļa vispārpieņemtais nosaukums	Botāniskais nosaukums	Minimālās Briksa grādu vērtības
Āboli (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Aprikozes (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banāni (**)	*Musa x paradisiacal* L. (izņemot miltu banānus)	21,0
Upenes (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Vīnogas (*)	*Vitis vinifera* L. vai tās hibrīdi *Vitis labrusca* L. vai tās hibrīdi	15,9
Greipfrūti (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Gvajaves (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Citroni (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Apelsīni (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Pasifloru augļi (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Persiki (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Bumbieri (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananāsi (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Avenes (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Skābie ķirši (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Zemenes (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Tomāti (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
Mandarīni (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Ar zvaigznīti (*) apzīmētajiem produktiem, no kuriem ražota sula, minimālo relatīvo blīvumu nosaka attiecībā pret ūdeni 20/20 °C temperatūrā.
Ar divām zvaigznītēm (**) atzīmētajiem produktiem, no kuriem ražots biezenis, nosaka tikai minimālo nekoriģēto rādījumu Briksa grādos (bez skābes korekcijas).”.