I

(Legislatívne akty)

SMERNICE

SMERNICA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY 2012/12/EÚ

z 19. apríla 2012,

ktorou sa mení a dopĺňa smernica Rady 2001/112/ES, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 43 ods. 2,

so zreteľom na návrh Európskej komisie,

po postúpení návrhu legislatívneho aktu národným parlamentom,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru ([1]),

konajúc v súlade s riadnym legislatívnym postupom ([2]),

keďže:

(1) V smernici Rady 2001/112/ES ([3]) sa uvádzajú osobitné ustanovenia týkajúce sa výroby, zloženia a označovania ovocných štiav a podobných produktov s cieľom ochrániť záujmy spotrebiteľov a zlepšiť voľný pohyb ovocných štiav a niektorých podobných produktov v Únii. Tieto pravidlá by sa mali prispôsobiť technickému pokroku a mal by sa pri nich pokiaľ možno zohľadniť vývoj v príslušných medzinárodných normách, predovšetkým v Kódexe všeobecných noriem pre ovocné šťavy a nektáre (Codex Stan 247-2005), ktorý prijal výbor pre Codex Alimentarius na svojom 28. zasadnutí od 4. do 9. júla 2005 (ďalej len „kódex noriem“). V kódexe noriem sa stanovujú najmä ukazovatele kvality a požiadavky na označovanie ovocných štiav a podobných produktov.

(2) Bez toho, aby bola dotknutá smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín ([4]), je nevyhnutné zmeniť a doplniť osobitné ustanovenia smernice 2001/112/ES o označovaní ovocných štiav a podobných produktov s cieľom zohľadniť nové pravidlá o povolených prísadách, napríklad pravidlá o pridávaní cukrov, ktoré už nie je v prípade ovocných štiav povolené. Pre ostatné druhy produktov by sa pridávané cukry mali naďalej označovať v súlade so smernicou 2000/13/ES.

(3) Výživové tvrdenie „bez pridania cukru“, ako je uvedené v prílohe k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách ([5]), sa používa pri ovocných šťavách veľmi dlho. Vzhľadom na nové požiadavky na zloženie ovocných štiav stanovené v tejto smernici by jeho vypustenie z jedného dňa na druhý po skončení prechodného obdobia neumožnilo okamžité a jasné rozlíšenie medzi ovocnými šťavami a inými nápojmi z hľadiska prídavku cukrov v produktoch, čo by poškodilo odvetvie ovocných štiav. S cieľom umožniť priemyslu riadne informovať spotrebiteľov by malo byť na obmedzené obdobie možné použiť vyhlásenie, že žiadne ovocné šťavy neobsahujú pridaný cukor.

(4) S cieľom prispôsobiť prílohy k smernici 2001/112/ES vývoju v príslušných medzinárodných normách a s cieľom zohľadniť technický pokrok by sa Komisii mala udeliť právomoc prijímať akty v súlade s článkom 290 Zmluvy o fungovaní Európskej únie, pokiaľ ide o zmeny a doplnenia uvedených príloh s výnimkou časti I prílohy I a prílohy II. Je osobitne dôležité, aby Komisia počas prípravných prác uskutočnila vhodné konzultácie, a to

([1]) Ú. v. EÚ C 84, 17.3.2011, s. 45.
([2]) Pozícia Európskeho parlamentu zo 14. decembra 2011 (zatiaľ neuverejnená v úradnom vestníku) a rozhodnutie Rady z 8. marca 2012 (zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku).
([3]) Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 58.
([4]) Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.
([5]) Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 9.

aj na expertnej úrovni. Pri príprave a vypracúvaní delegovaných aktov by Komisia mala zabezpečiť súčasné, včasné a vhodné postúpenie príslušných dokumentov Európskemu parlamentu a Rade.

(5) S cieľom umožniť členským štátom, aby prijali vnútroštátne právne predpisy, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou, by sa malo stanoviť prechodné obdobie 18 mesiacov. Počas tohto obdobia by mali byť v platnosti požiadavky smernice 2001/112/ES bez zmien a doplnení zavedených touto smernicou.

(6) Aby bolo možné vziať do úvahy záujmy hospodárskych subjektov, ktoré uvádzajú produkty na trh alebo označujú svoje produkty v súlade s požiadavkami platnými pred nadobudnutím účinnosti vnútroštátnych ustanovení transponujúcich túto smernicu, je potrebné ustanoviť vhodné prechodné opatrenia. Preto by táto smernica mala stanoviť, že tieto produkty sa môžu naďalej uvádzať na trh počas obmedzeného obdobia po uplynutí lehoty na transpozíciu.

(7) Keďže cieľ tejto smernice, a to prispôsobenie smernice 2001/112/ES technickému pokroku s prihliadnutím na kódex noriem, nemožno uspokojivo dosiahnuť na úrovni členských štátov, ale možno ho lepšie dosiahnuť na úrovni Únie, môže Únia prijať opatrenia v súlade so zásadou subsidiarity podľa článku 5 Zmluvy o Európskej únii. V súlade so zásadou proporcionality podľa uvedeného článku táto smernica neprekračuje rámec nevyhnutný na dosiahnutie tohto cieľa.

(8) Smernica 2001/112/ES by sa mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť,

PRIJALI TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Zmeny a doplnenia smernice 2001/112/ES

Smernica 2001/112/ES sa mení a dopĺňa takto:

1. V článku 1 sa dopĺňa tento odsek:

„Produkty vymedzené v prílohe I podliehajú ustanoveniam práva Únie uplatniteľným na potraviny, napríklad nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (*), ak táto smernica neustanovuje inak.

(*) Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1.“

2. Článok 2 sa vypúšťa.

3. Článok 3 sa mení a dopĺňa takto:

a) bod 3 sa nahrádza takto:

„3. Pri produktoch vyrobených z dvoch alebo viacerých druhov ovocia, okrem tých produktov, pri ktorých sa citrónová a/alebo limetková šťava používa za podmienok stanovených v časti II bode 2 prílohy I, sa názvy produktov vytvárajú zo zoznamu použitých druhov ovocia v zostupnom poradí podľa objemu ovocných štiav alebo pretlakov, ktoré obsahujú, ako sa uvádza v zozname zložiek. V prípade produktov vyrobených z troch alebo viacerých druhov ovocia sa však uvedenie druhov ovocia môže nahradiť slovami ‚z viacerých druhov ovocia‘ alebo podobnou formuláciou, alebo počtom druhov použitého ovocia.“;

b) bod 4 sa vypúšťa.

4. Článok 4 sa nahrádza takto:

„*Článok 4*

Pri označovaní koncentrovanej ovocnej šťavy uvedenej v časti I bode 2 prílohy I, ktorá nie je určená na dodávku konečnému spotrebiteľovi, sa uvádza prítomnosť a množstvo pridanej citrónovej šťavy, limetkovej šťavy alebo okysľujúcich činidiel povolených nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (*). Tento údaj sa uvedie na:

— balení,

— na označení pripevnenom k baleniu alebo

— na sprievodnom dokumente.

(*) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.“

5. V článku 5 sa dopĺňa tento odsek:

„Táto smernica sa uplatňuje na produkty vymedzené v prílohe I, ktoré sa uvádzajú na trh v rámci Únie v súlade s nariadením (ES) č. 178/2002.“

6. Článok 7 sa nahrádza takto:

„*Článok 7*

S cieľom prispôsobiť prílohy k tejto smernici vývoju príslušných medzinárodných noriem a zohľadniť technický pokrok

je Komisia splnomocnená v súlade s článkom 7a prijať delegované akty týkajúce sa zmeny a doplnenia príloh k tejto smernici okrem časti I prílohy I a prílohy II.“

7. Vkladá sa tento článok:

„*Článok 7a*

1. Právomoc prijímať delegované akty sa Komisii udeľuje za podmienok stanovených v tomto článku.

2. Právomoc prijímať delegované akty uvedené v článku 7 sa Komisii udeľuje na obdobie piatich rokov od 28. októbra 2013. Komisia predloží správu týkajúcu sa delegovania právomoci najneskôr deväť mesiacov pred uplynutím tohto päťročného obdobia. Delegovanie právomoci sa automaticky predlžuje na rovnako dlhé obdobia, pokiaľ Európsky parlament alebo Rada nevznesie voči takémuto predĺženiu námietku najneskôr tri mesiace pred koncom každého obdobia.

3. Delegovanie právomoci uvedené v článku 7 môže Európsky parlament alebo Rada kedykoľvek odvolať.

Rozhodnutím o odvolaní sa ukončuje delegovanie v ňom uvedenej právomoci. Rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie* alebo k neskoršiemu dátumu, ktorý je v ňom určený. Nie je ním dotknutá platnosť delegovaných aktov, ktoré už nadobudli účinnosť.

4. Komisia oznamuje delegovaný akt Európskemu parlamentu a Rade súčasne, a to hneď po jeho prijatí.

5. Delegovaný akt prijatý podľa článku 7 nadobudne účinnosť, len ak Európsky parlament alebo Rada voči nemu nevzniesli námietku v lehote dvoch mesiacov odo dňa oznámenia uvedeného aktu Európskemu parlamentu a Rade alebo ak pred uplynutím uvedenej lehoty Európsky parlament a Rada informovali Komisiu o svojom rozhodnutí nevzniesť námietku. Na podnet Európskeho parlamentu alebo Rady sa táto lehota predĺži o dva mesiace.“

8. Článok 8 sa vypúšťa.

9. Prílohy sa nahradia textom uvedeným v prílohe k tejto smernici.

Článok 2

Transpozícia

1. Členské štáty prijmú zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou do 28. októbra 2013. Bezodkladne o tom informujú Komisiu.

Členské štáty uvedú priamo v prijatých opatreniach alebo pri ich úradnom uverejnení odkaz na túto smernicu. Podrobnosti o odkaze upravia členské štáty.

Členské štáty uplatňujú uvedené predpisy od 28. októbra 2013.

2. Členské štáty oznámia Komisii znenie hlavných ustanovení vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré prijmú v oblasti pôsobnosti tejto smernice.

Článok 3

Prechodné opatrenia

1. Produkty, ktoré sú uvádzané na trh alebo označené pred 28. októbra 2013 v súlade so smernicou 2001/112/ES, sa môžu uvádzať na trh do 28. apríla 2015.

2. Vyhlásenie „od 28. októbra 2015 žiadne ovocné šťavy neobsahujú pridaný cukor“ môže byť na označení v rovnakom zornom poli ako názov produktov uvedených v bodoch 1 až 4 časti I prílohy I do 28. októbra 2016.

Článok 4

Nadobudnutie účinnosti

Táto smernica nadobúda účinnosť dňom jej uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 5

Adresáti

Táto smernica je určená členským štátom.

V Štrasburgu 19. apríla 2012

Za Európsky parlament	*Za Radu*
predseda	*predseda*
M. SCHULZ	M. BØDSKOV

PRÍLOHA

„PRÍLOHA I

NÁZVY PRODUKTOV, VYMEDZENIE POJMOV A CHARAKTERISTIKY PRODUKTOV

I. VYMEDZENIE POJMOV

1. a) **Ovocná šťava**

Fermentovateľný, ale nefermentovaný produkt získaný z jedlej časti ovocia, ktoré je zdravé a zrelé, čerstvé alebo konzervované chladom alebo zmrazením, jedného alebo viacerých spolu zmiešaných druhov s charakteristickou farbou, vôňou a chuťou typickou pre šťavu z ovocia, z ktorého sa získala.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno do šťavy opäť pridať.

V prípade citrusového ovocia musí ovocná šťava pochádzať z vnútornej vrstvy oplodia. Limetkovú šťavu však možno získať z celého ovocia.

Ak sa šťavy spracúvajú z ovocia s jadierkami, semenami a kôrou, časti alebo zložky jadierok, semien a kôry nie sú súčasťou šťavy. Toto ustanovenie sa neuplatňuje na prípady, keď časti alebo zložky jadierok, semien a kôry nemožno odstrániť osvedčenými výrobnými postupmi.

Pri výrobe ovocnej šťavy sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy s ovocným pretlakom.

b) **Ovocná šťava z koncentrátu**

Produkt získaný opätovným zriedením koncentrovanej ovocnej šťavy, ako je vymedzené v bode 2, s pitnou vodou, ktorá spĺňa kritériá stanovené v smernici Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu ([1]).

Obsah rozpustných pevných látok v konečnom produkte spĺňa pri opätovne zriedených šťavách minimálnu hodnotu Brix špecifikovanú v prílohe V.

Ak je šťava z koncentrátu vyrobená z ovocia, ktoré nie je uvedené v prílohe V, minimálna hodnota Brix opätovne zriedenej šťavy je hodnota Brix šťavy získanej z ovocia, ktoré sa použilo na výrobu koncentrátu.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno vrátiť do ovocnej šťavy z koncentrátu.

Ovocná šťava z koncentrátu sa pripravuje náležitými postupmi, pri ktorých sa zachovávajú základné fyzikálne, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti priemerného druhu šťavy vyrobenej z ovocia, z ktorého šťava pochádza.

Pri výrobe ovocnej šťavy z koncentrátu sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy a/alebo koncentrovanej ovocnej šťavy s ovocným pretlakom a/alebo koncentrovaným ovocným pretlakom.

2. **Koncentrovaná ovocná šťava**

Produkt získaný z ovocnej šťavy jedného alebo viacerých druhov ovocia fyzikálnym odstránením určitého podielu obsahu vody. Ak je produkt určený na priamu spotrebu, odstráni sa najmenej 50 % obsahu vody.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno pridať do koncentrovanej ovocnej šťavy.

3. **Ovocná šťava extrahovaná vodou**

Produkt získaný difúziou prostredníctvom vody:

— dužinatého celého ovocia, ktorého šťavu nemožno extrahovať žiadnym fyzikálnym spôsobom, alebo

— sušeného celého ovocia.

([1]) Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32.

4. **Dehydrovaná/prášková ovocná šťava**

Produkt získaný z ovocnej šťavy jedného alebo viacerých druhov ovocia fyzikálnym odstránením prakticky celého obsahu vody.

5. **Ovocný nektár**

Fermentovateľný, ale nefermentovaný produkt, ktorý:

— sa získa pridaním vody s prídavkom alebo bez prídavku cukru a/alebo medu do produktov definovaných v bodoch 1 až 4, do ovocného pretlaku a/alebo do koncentrovaného ovocného pretlaku a/alebo do zmesi týchto produktov a

— spĺňa požiadavky uvedené v prílohe IV.

Bez toho, aby bolo dotknuté nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách ([1]), ak sa ovocné nektáre vyrábajú bez pridania cukrov alebo so zníženou energetickou hodnotou, cukry možno úplne alebo čiastočne nahradiť sladidlami v súlade s nariadením (ES) č. 1333/2008.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno do ovocného nektáru opäť pridať.

II. POVOLENÉ PRÍSADY, METÓDY SPRACOVANIA A LÁTKY

1. **Zloženie**

Pri príprave ovocných štiav, ovocných pretlakov a ovocných nektárov sa používajú druhy ovocia zodpovedajúce botanickým názvom uvedeným v prílohe V, pričom názov produktu musí zodpovedať názvu príslušného ovocia alebo bežnému názvu produktu. V prípade druhov ovocia, ktoré sa neuvádzajú v prílohe V, sa uplatní náležitý botanický alebo bežný názov.

Hodnota Brix sa pri ovocnej šťave určuje zo šťavy extrahovanej z ovocia a neupravuje sa okrem prípadu jej zmiešania so šťavou z rovnakého druhu ovocia.

Minimálna hodnota Brix ustanovená v prílohe V pre opätovne zriedené ovocné šťavy a opätovne zriedený ovocný pretlak nezahŕňa rozpustné pevné látky ktorýchkoľvek pridaných nepovinných prísad a prídavných látok.

2. **Povolené prísady**

Do produktov uvedených v časti I sa môžu pridávať iba tieto prísady:

— vitamíny a minerály povolené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín ([2]),

— prídavné látky povolené v súlade s nariadením (ES) č. 1333/2008

a okrem toho:

— pre ovocné šťavy, ovocné šťavy z koncentrátu a koncentrované ovocné šťavy: pridaná aróma, dužina a bunky,

— pre hroznovú šťavu: pridané soli kyseliny vínnej,

— pre ovocné nektáre: pridaná aróma, dužina a bunky, cukry a/alebo med až do 20 % celkovej hmotnosti hotového produktu a/alebo sladidlá.

Tvrdenie, že do ovocného nektáru nebol pridaný cukor, a každé tvrdenie, ktoré môže mať pre spotrebiteľa rovnaký význam, sa môže uvádzať len vtedy, ak výrobok neobsahuje žiadne pridané monosacharidy ani disacharidy, ani žiadnu inú potravinu použitú pre jej sladiace vlastnosti vrátane sladidiel, tak ako sa vymedzujú v nariadení (ES) č. 1333/2008. Ak sa v ovocnom nektári vyskytuje cukor v prirodzenej podobe, na označení by sa malo uviesť aj označenie: ‚obsahuje prírodné cukry‘,

([1]) Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 9.
([2]) Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 26.

— pre produkty uvedené v písmene a), prvej zarážke písmena b), písmene c), druhej zarážke písmena e) a v písmene h) prílohy III: cukor a/alebo med,

— pre produkty uvedené v bodoch 1 až 5 časti I na úpravu kyslej chute: citrónová šťava a/alebo limetková šťava a/alebo koncentrovaná citrónová a/alebo limetková šťava až do 3 g na liter šťavy, vyjadrených ako bezvodá kyselina citrónová,

— pre rajčiakovú šťavu a rajčiakovú šťavu z koncentrátu: jedlá soľ, korenia a aromatické byliny.

3. **Povolené spôsoby spracovania a látky**

Na produkty uvedené v časti I sa môžu uplatniť iba tieto spôsoby spracovania a môžu sa do nich pridať iba tieto látky:

— postupy mechanickej extrakcie,

— obvyklé fyzikálne postupy vrátane priamej extrakcie vodou (difúzie) z jedlej časti ovocia, okrem hrozna, na výrobu koncentrovaných ovocných štiav za predpokladu, že takto získané ovocné šťavy sú v súlade s bodom 1 časti I,

— pre hroznovú šťavu, ak bolo použité sírenie hrozna oxidom siričitým, sa povoľuje odsírenie fyzikálnymi spôsobmi za predpokladu, že celkové množstvo SO_2 prítomného v konečnom produkte neprekročí 10 mg/l,

— enzýmové prípravky: pektinázy (na štiepenie pektínu), proteinázy (na štiepenie proteínov) a amylázy (na štiepenie škrobu), ktoré spĺňajú požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch ([1]),

— jedlá želatína,

— taníny,

— koloidný oxid kremičitý,

— drevné uhlie,

— dusík,

— bentonit ako adsorpčný íl,

— chemicky inertné filtračné prísady a zrážacie činidlá (vrátane perlitu, plavenej kremeliny, celulózy, nerozpustného polyamidu, polyvinylpolypyrolidónu, polystyrénu), ktoré sú v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami ([2]),

— chemicky inertné adsorpčné prísady, ktoré sú v súlade so smernicami o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a ktoré sa používajú na zníženie obsahu limónov a naringínov v citrusovej šťave bez významného vplyvu na obsah limónových glukozidov, kyseliny, cukrov (vrátane oligosacharidov) alebo minerálov.

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 7.
([2]) Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4.

PRÍLOHA II

VYMEDZENIE POJMOV SUROVÍN

Na účely tejto smernice sa uplatňuje toto vymedzenie pojmov:

1. Ovocie

   Všetky druhy ovocia. Na účely tejto smernice sa aj rajčiaky považujú za ovocie.

   Ovocie musí byť zdravé, primerane zrelé a čerstvé alebo uchovávané fyzikálnym spôsobom alebo ošetrením vrátane pozberovej úpravy, ktoré sa uplatňuje v súlade s právom Únie.

2. Ovocný pretlak

   Fermentovateľný, avšak nefermentovaný produkt získaný vhodnými fyzikálnymi postupmi, ako je pasírovanie, drvenie, mletie jedlej časti celého alebo olúpaného ovocia bez odstránenia šťavy.

3. Koncentrovaný ovocný pretlak

   Produkt získaný z ovocného pretlaku fyzikálnym odstránením určitej časti obsahu vody.

   Do koncentrovaného ovocného pretlaku možno opäť pridať arómu, ktorá sa získa vhodnými fyzikálnymi spôsobmi uvedenými v bode 3 časti II prílohy I a ktorá sa v plnej miere získa z rovnakého druhu ovocia.

4. Aróma

   Bez toho, aby bolo dotknuté nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách ([1]), sa opäť pridávaná aróma získava počas spracúvania ovocia uplatňovaním náležitých fyzikálnych postupov. Tieto fyzikálne postupy sa môžu uplatňovať na udržanie, zachovanie alebo stabilizáciu kvality arómy a zahŕňajú najmä odšťavovanie, extrakciu, destiláciu, filtráciu, adsorpciu, odparovanie, frakcionáciu a koncentráciu.

   Aróma sa získava z jedlých častí ovocia, môže sa však získať aj z oleja lisovaného za studena z citrusovej kôry a zmesi z kôstok.

5. Cukry

   — Cukry podľa vymedzenia pojmov v smernici Rady 2001/111/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúcej sa na niektoré cukry určené na ľudskú spotrebu ([2]),

   — fruktózový sirup,

   — cukry získané z ovocia.

6. Med

   Produkt podľa vymedzenia pojmov v smernici Rady 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede ([3]).

7. Dužina alebo bunky

   Produkty získané z jedlej časti ovocia rovnakého druhu bez odstránenia šťavy. Pri citrusovom ovocí predstavujú dužinu alebo bunky aj vačky so šťavou z vnútornej časti oplodia.

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34.
([2]) Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 53.
([3]) Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 47.

PRÍLOHA III

OSOBITNÉ OZNAČENIA NIEKTORÝCH PRODUKTOV UVEDENÝCH V PRÍLOHE I

a) ‚Vruchtendrank' pri ovocnom nektári;

b) ‚Süßmost'.

Označenie ‚Süßmost' sa môže používať iba v spojení s názvami produktov ‚Fruchtsaft' alebo ‚Fruchtnektar':

— pri ovocnom nektári získanom výlučne z ovocnej šťavy, koncentrovanej ovocnej šťavy alebo zo zmesí týchto produktov, ktoré sú nepríjemnej chuti v prirodzenom stave v dôsledku vysokej prirodzenej kyslosti,

— pri ovocnej šťave získanej z jabĺk alebo hrušiek, prípadne s pridaním jabĺk, ale bez pridania cukru;

c) ‚succo e polpa' alebo ‚sumo e polpa' pri ovocnom nektári získanom výlučne z ovocného pretlaku a/alebo koncentrovaného ovocného pretlaku;

d) ‚æblemost' pri jablkovej šťave bez pridania cukru;

e) — ‚sur … saft' spolu s názvom (v dánskom jazyku) použitého ovocia pre šťavy bez pridania cukru získané z čiernych ríbezlí, čerešní, červených ríbezlí, bielych ríbezlí, malín, jahôd alebo čiernej bazy,

— ‚sød … saft' alebo ‚sødet … saft' spolu s názvom (v dánskom jazyku) použitého ovocia pri šťave získanej z tohto ovocia s pridaním viac ako 200 g cukru na liter;

f) ‚äppelmust/äpplemust' pri jablkovej šťave bez pridania cukru;

g) ‚mosto' ako synonymum hroznovej šťavy;

h) ‚smiltsērkšķu sula ar cukuru' alebo ‚astelpaju marjad suhkruga', alebo ‚słodzony sok z rokitnika' pri šťavách získaných z rakytníka rešetliakovitého s obsahom pridaného cukru najviac 140 g na liter.

PRÍLOHA IV

OSOBITNÉ USTANOVENIA VZŤAHUJÚCE SA NA OVOCNÉ NEKTÁRE

Ovocný nektár vyrobený z	Minimálny podiel šťavy a/alebo pretlaku (v obj. % konečného produktu)
I. **Ovocie so šťavou nepríjemnej kyslej chuti v prirodzenom stave**	
mučenka jedlá	25
ľuľok quitský (narančila)	25
čierne ríbezle	25
biele ríbezle	25
červené ríbezle	25
egreše	30
rakytník rešetliakovitý	25
trnky	30
slivky	30
slivka guľatoplodá	30
jarabina	30
šípky	40
višne	35
ostatné čerešne	40
čučoriedky	40
plody bazy čiernej	50
maliny	40
marhule	40
jahody	40
moruše/černice	40
brusnice	30
dule	50
citróny a limetky	25
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	25
II. **Málo kyslé, dužinaté alebo vysoko aromatické ovocie so šťavou nepríjemnej chuti v prirodzenom stave**	
mango	25
banány	25
guajavy	25
papáje	25
liči	25
azeroly (neapolské mišpule)	25
anona mäkkoostnatá (guanabana)	25
anona sieťkovaná	25
anona šupinatá (cukrové jablko)	25
granátové jablko	25
plody kešu	25
španielske slivky	25
umbu	25
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	25

Ovocný nektár vyrobený z	Minimálny podiel šťavy a/alebo pretlaku (v obj. % konečného produktu)
III. **Druhy ovocia so šťavou príjemnej chuti v prirodzenom stave**	
jablká	50
hrušky	50
broskyne	50
citrusové plody s výnimkou citrónov a limetiek	50
ananásy	50
rajčiaky	50
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	50

PRÍLOHA V

MINIMÁLNE HODNOTY BRIX PRI OPäTOVNE ZRIEDENEJ OVOCNEJ ŠŤAVE A OPäTOVNE ZRIEDENOM OVOCNOM PRETLAKU

Bežný názov ovocia	Botanický názov	Minimálna hodnota Brix
jablko (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
marhuľa (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
banán (**)	*Musa x paradisiaca* L. (okrem plantajnov)	21,0
čierne ríbezle (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
hrozno (*)	*Vitis vinifera* L. alebo hybridy *Vitis labrusca* L. alebo hybridy	15,9
grapefruit (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
guajava (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
citrón (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
pomaranč (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
mučenka jedlá (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
broskyňa (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
hruška (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
ananás (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
malina (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
višňa (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
jahoda (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
rajčiak jedlý (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
mandarínka (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Pri produktoch označených hviezdičkou (*), ktoré sa vyrábajú ako šťava, sa určuje minimálna relatívna hustota v porovnaní s vodou pri teplote 20/20 °C.
Pri produktoch označených dvoma hviezdičkami (**), ktoré sa vyrábajú ako pretlak, sa určuje len minimálna neupravená hodnota Brix (bez úpravy kyslosti).“.