32012L0012

27.4.2012. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 115/1

DIREKTIVA 2012/12/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

od 19. travnja 2012.

o izmjeni Direktive Vijeća 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi

EUROPSKI PARLAMENT I VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije, a posebno njegov članak 43. stavak 2.,

uzimajući u obzir prijedlog Europske komisije,

nakon prosljeđivanja nacrta zakonodavnog akta nacionalnim parlamentima,

uzimajući u obzir mišljenje Europskoga gospodarskog i socijalnog odbora [1],

u skladu s redovnim zakonodavnim postupkom [2],

budući da:

(1) Kako bi se zaštitili interesi potrošača i poboljšalo slobodno kretanje voćnih sokova i određenih sličnih proizvoda unutar Unije, Direktivom Vijeća 2001/112/EZ [3] utvrđene su posebne odredbe koje se odnose na proizvodnju, sastav i označivanje dotičnih proizvoda. Ta pravila treba prilagoditi tehničkom napretku i ona trebaju u najvećoj mogućoj mjeri uzimati u obzir razvoj odgovarajućih međunarodnih normi, a posebno općeg standarda Codexa za voćne sokove i nektare (Codex Stan 247-2005) koji je usvojila Komisija Codexa Alimentariusa tijekom svog 28. zasjedanja od 4. do 9. srpnja 2005. („Standard Codexa"). Standardom Codexa se utvrđuju posebno faktori kvalitete i zahtjevi u pogledu označivanja za voćne sokove i slične proizvode.

(2) Ne dovodeći u pitanje Direktivu 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na označivanje, prezentiranje i oglašavanje hrane [4], potrebno je izmijeniti posebne odredbe Direktive 2001/112/EZ koje se odnose na označivanje voćnih sokova i sličnih proizvoda kako bi odražavale nova pravila o odobrenim sastojcima, kao što su pravila o dodavanju šećera, koji više nisu dopušteni u voćnim sokovima. Za ostale proizvode, dodane šećere treba i dalje navoditi na deklaraciji u skladu s Direktivom 2000/13/EZ.

(3) Prehrambena tvrdnja „bez dodanih šećera", kako je navedena u Prilogu Uredbi (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani [5], veoma se dugo koristila za voćne sokove. U svjetlu novih zahtjeva koji se u pogledu sastava voćnih sokova utvrđuju u ovoj Direktivi, iznenadni nestanak te tvrdnje po isteku prijelaznog razdoblja mogao bi dovesti do toga da neće biti moguće jasno razlikovati voćne sokove i druga pića s obzirom na dodani šećer u proizvodima, što bi nanosilo štetu sektoru voćnih sokova. Kako bi se sektoru omogućilo da na odgovarajući način obavijesti potrošače, trebalo bi omogućiti da se u ograničenom razdoblju koristi izjava da voćni sokovi ne sadrže dodani šećer.

(4) Kako bi se prilozi Uredbi 2001/112/EZ uskladili s razvojem odgovarajućih međunarodnih normi te uzeo u obzir tehnički napredak, na Komisiju bi trebalo prenijeti ovlasti da u skladu s člankom 290. Ugovora o funkcioniranju Europske unije donese akte u vezi s izmjenom tih priloga, osim Priloga I. dijela I. i Priloga II. Posebno je važno da Komisija tijekom pripremnih aktivnosti provede odgovarajuća savjetovanja, između ostalog i na stručnoj

[1] SL C 84, 17.3.2011., str. 45.
[2] Stajalište Europskog parlamenta od 14. prosinca 2011. (još nije objavljeno u Službenom listu) i odluka Vijeća od 8. ožujka 2012. (još nije objavljena u Službenom listu).
[3] SL L 10, 12.1.2002., str. 58.
[4] SL L 109, 6.5.2000., str. 29.
[5] SL L 404, 30.12.2006., str. 9.

razini. Pri pripremi i izradi delegiranih akata Komisija treba osigurati da se relevantni dokumenti istodobno, pravodobno i na odgovarajući način dostavljaju Europskom parlamentu i Vijeću.

(5) Kako bi se državama članicama omogućilo da donesu nacionalne zakone i druge propise potrebne za usklađivanje s ovom Direktivom, treba utvrditi razdoblje prijenosa od 18 mjeseci. U tom bi se razdoblju i dalje primjenjivali zahtjevi iz Direktive 2001/112/EZ, bez izmjena koje se uvode ovom Direktivom.

(6) Kako bi se uzeli u obzir interesi gospodarskih subjekata koji stavljaju na tržište ili označavaju svoje proizvode u skladu sa zahtjevima koji su se primjenjivali prije primjene nacionalnih odredaba kojima se prenose odredbe ove Direktive, potrebno je utvrditi odgovarajuće prijelazne mjere. Stoga se ovom Direktivom treba predvidjeti da se ti proizvodi mogu stavljati na tržište u ograničenom razdoblju nakon isteka razdoblja prijenosa.

(7) Budući da cilj ove Direktive, a to je prilagodba Direktive 2001/112/EZ tehničkom napretku uz uvažavanje Standarda Codexa, države članice ne mogu dostatno ostvariti te se on može bolje ostvariti na razini Unije, Unija može usvojiti mjere u skladu s načelom supsidijarnosti kako je određeno u članku 5. Ugovora o Europskoj uniji. U skladu s načelom proporcionalnosti, kako je utvrđen u tom članku, ova Direktiva ne prelazi ono što je potrebno za ostvarivanje tog cilja.

(8) Direktivu 2001/112/EZ treba izmijeniti na odgovarajući način,

DONIJELI SU OVU DIREKTIVU:

Članak 1.

Izmjene Direktive 2001/112/EZ

Direktiva 2001/112/EZ mijenja se kako slijedi:

1. U članku 1. dodaje se sljedeći stavak:

„Proizvodi određeni u Prilogu I. podliježu odredbama prava Unije koje se primjenjuju na hranu, kao što su Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (*), osim ako je ovom Direktivom određeno drukčije.

(*) SL L 31, 1.2.2002., str. 1.”

2. Članak 2. briše se.

3. Članak 3. mijenja se kako slijedi:

(a) točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Za proizvode koji se proizvode od dvije ili više vrsta voća, osim u slučaju kad se sok od limuna i/ili limete koristi pod uvjetima utvrđenim u Prilogu I. dijelu II. točki 2., naziv proizvoda sastoji se od popisa korištenog voća, silaznim redoslijedom prema količini korištenog voćnog soka ili voćne kaše, kako je navedeno u popisu sastojaka. Međutim, u slučaju da je proizvod proizveden od tri ili više vrsta voća, oznaka o korištenoj vrsti voća može se zamijeniti riječima „nekoliko vrsta voća” ili sličnim riječima, ili brojem vrsta korištenog voća.”;

(b) točka 4. briše se.

4. Članak 4. zamjenjuje se sljedećim:

„*Članak 4.*

Pri označivanju koncentriranog voćnog soka iz Priloga I. dijela I. točke 2., koji nije namijenjen isporuci krajnjem potrošaču, mora se navesti prisutnost i količina dodanog limunovog soka, soka od limete ili tvari za reguliranje kiselosti koje su dopuštene Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (*). Ti se podaci moraju navesti na jednom od sljedećih:

— na ambalaži,

— na deklaraciji pričvršćenoj na ambalažu, ili

— na pratećem dokumentu.

(*) SL L 354, 31.12.2008., str. 16.”

5. U članku 5. dodaje se sljedeći stavak:

„Ova se Direktiva primjenjuje na proizvode iz Priloga I. koji se stavljaju na tržište unutar Unije u skladu s Uredbom (EZ) br. 178/2002.”

6. Članak 7. zamjenjuje se sljedećim:

„*Članak 7.*

Kako bi se prilozi ovoj Direktivi prilagodili razvoju relevantnih međunarodnih normi i uzeo u obzir tehnički

napredak, Komisija je ovlaštena donijeti delegirane akte u skladu s člankom 7.a radi izmjene Priloga ovoj Direktivi, osim Priloga I. dijela I. i Priloga II.”

7. Umeće se sljedeći članak:

„*Članak 7.a*

1. Ovlast za donošenje delegiranih akata daje se Komisiji pod uvjetima utvrđenim u ovom članku.

2. Ovlast za donošenje delegiranih akata iz članka 7. dodjeljuje se Komisiji na razdoblje od pet godina od 28. listopada 2013. Komisija izrađuje izvješće o delegiranju ovlasti najkasnije šest mjeseci prije kraja razdoblja od pet godina. Delegiranje ovlasti se automatski produljuje za razdoblja jednakog trajanja, osim ako se Europski parlament ili Vijeće tom produljenju ne usprotive najkasnije tri mjeseca prije kraja svakog razdoblja.

3. Europski parlament ili Vijeće mogu u svakom trenutku opozvati delegiranje ovlasti iz članka 7.

Odlukom o opozivu prekida se delegiranje ovlasti koje je u njoj navedeno. Ona stupa na snagu sljedećeg dana od dana objave odluke u *Službenom listu Europske unije* ili na kasniji dan naveden u spomenutoj Odluci. Ona ne utječe na valjanost delegiranih akata koji su već na snazi.

4. Čim donese delegirani akt, Komisija o njemu istodobno obavješćuje Europski parlament i Vijeće.

5. Delegirani akt donesen u skladu s člankom 7. stupa na snagu samo ako Europski parlament ili Vijeće od priopćenja tog akta Europskom parlamentu i Vijeću na njega ne ulože nikakav prigovor ili ako su prije isteka tog roka i Europski parlament i Vijeće obavijestili Komisiju da neće uložiti prigovore. Taj se rok produljuje za dva mjeseca na inicijativu Europskog parlamenta ili Vijeća.”

8. Članak 8. briše se.

9. Prilozi se zamjenjuju tekstom iz Priloga ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prenošenje

1. Države članice donose zakone i druge propise potrebne za usklađivanje s ovom Direktivom prije 28. listopada 2013. One Komisiji odmah dostavljaju tekst tih odredaba.

Kada države članice donose ove odredbe, te odredbe prilikom njihove službene objave sadržavaju uputu na ovu Direktivu ili se uz njih navodi takva uputa. Države članice određuju načine tog upućivanja.

Države članice primjenjuju te odredbe od 28. listopada 2013.

2. Države članice Komisiji dostavljaju tekst glavnih odredaba nacionalnog prava koje donesu u području na koje se odnosi ova Direktiva.

Članak 3.

Prijelazne mjere

1. Proizvodi koji su stavljeni na tržište ili označeni u skladu s Direktivom 2001/112/EZ prije 28. listopada 2013. mogu se nastaviti prodavati do 28. travnja 2015.

2. Izjava „od 28. travnja 2015. voćni sokovi ne sadrže dodane šećere” može se navoditi na deklaraciji u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda iz Priloga I. dijela I. točaka od 1. do 4. do 28. listopada 2016.

Članak 4.

Stupanje na snagu

Ova Direktiva stupa na snagu na dan objave u *Službenom listu Europske unije*.

Članak 5.

Adresati

Ova je Direktiva upućena državama članicama.

Sastavljeno u Strasbourgu 19. travnja 2012.

Za Europski parlament	*Za Vijeće*
Predsjednik	*Predsjednik*
M. SCHULZ	M. BØDSKOV

PRILOG

„PRILOG I.

NAZIVI, DEFINICIJE I KARAKTERISTIKE PROIZVODA

I. DEFINICIJE

1. (a) **Voćni sok**

Proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a dobiven je od jestivih dijelova zdravog, zrelog, svježeg ili ohlađenog odnosno smrznutog voća jedne ili više vrsta pomiješanih zajedno, s karakterističnom bojom, aromom i okusom tipičnim za sok voća od kojeg potječe.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su odgovarajućim fizikalnim postupcima bili izdvojeni iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati tom soku.

U slučaju agruma, voćni sok se mora proizvesti od endokarpa. Međutim, sok limete može se proizvesti od cijelih plodova.

Ako se sokovi proizvode od voća s košticama, sjemenkama ili korom, dijelovi ili sastojci koštica, sjemenki ili kore ne smiju se nalaziti u soku. Ova se odredba ne primjenjuje u slučajevima kad se dijelovi ili sastojci koštica, sjemenki ili kore ne mogu ukloniti postupcima dobre proizvođačke prakse.

Pri proizvodnji voćnog soka dopušta se miješanje voćnog soka i voćne kaše.

(b) **Voćni sok od koncentriranog voćnog soka**

Proizvod dobiven rekonstituiranjem koncentriranog voćnog soka definiranog u točki 2. pitkom vodom koja udovoljava kriterijima iz Direktive Vijeća 98/83/EZ od 3. studenoga 1998. o kvaliteti vode namijenjene za ljudsku potrošnju ([1]).

Udio topljivih krutih tvari u konačnom proizvodu mora biti u skladu s najmanjom vrijednošću stupnjeva Brixa koja je za rekonstituirani sok navedena u Prilogu V.

Ako se sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi od voća koje nije navedeno u Prilogu V., najmanja vrijednost stupnjeva Brixa rekonstituiranog soka je vrijednost stupnjeva Brixa soka koji je izdvojen iz voća upotrijebljenog za proizvodnju koncentriranog voćnog soka.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su odgovarajućim fizikalnim postupcima bili izdvojeni iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati tom soku iz koncentriranog voćnog soka.

Voćni sok od koncentriranog voćnog soka priprema se odgovarajućim postupcima kojima se zadržavaju bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen.

U proizvodnji voćnog soka od koncentriranog voćnog soka dopušteno je miješanje voćnog soka i/ili koncentriranog voćnog soka s voćnom kašom i/ili koncentriranom voćnom kašom.

2. **Koncentrirani voćni sok**

Proizvod dobiven od voćnog soka jedne ili više vrsta voća izdvajanjem određene količine vode fizikalnim postupcima. U slučaju kada se proizvod koristi za neposrednu potrošnju, mora se izdvojiti najmanje 50 % količine vode.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su odgovarajućim fizikalnim postupcima bili izdvojeni iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati koncentriranom voćnom soku.

3. **Voćni sok dobiven vodenom ekstrakcijom**

Proizvod dobiven difuzijom u vodi:

— cijelih plodova mesnatog voća čiji se sok ne može ekstrahirati nikakvim fizikalnim postupcima, ili

— sušenih cijelih plodova voća.

([1]) SL L 330, 5.12.1998., str. 32.

4. **Dehidrirani voćni sok/Voćni sok u prahu**

Proizvod dobiven od voćnog soka jedne ili više vrsta voća izdvajanjem gotovo sve količine vode fizikalnim postupcima.

5. **Voćni nektar**

Proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, i:

— dobiven je dodavanjem vode uz dodavanje ili bez dodavanja šećera i/ili meda proizvodima određenim u točkama od 1. do 4. voćnoj kaši i/ili koncentriranoj voćnoj kaši i/ili mješavini takvih proizvoda, i

— udovoljava zahtjevima iz Priloga IV.

Ne dovodeći u pitanje Uredbu (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani [1], pri proizvodnji voćnih nektara bez dodanih šećera ili nektara smanjene energetske vrijednosti, šećere je moguće potpunosti ili djelomično zamijeniti sladilima u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su odgovarajućim fizikalnim postupcima bili izdvojeni iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati voćnom nektaru.

II. DOPUŠTENI SASTOJCI, POSTUPCI I TVARI

1. **Sastav**

Pri pripremi voćnih sokova, voćnih kaša i voćnih nektara čiji se naziv sastoji od trgovačkog naziva dotičnog voća ili uobičajenog naziva dotičnog proizvoda, koriste se vrste koje odgovaraju botaničkim nazivima navedenim u Prilogu V. Za voćne vrste koje nisu uvrštene u Prilog V. koristi se ispravan botanički ili uobičajeni naziv.

Kod voćnih sokova, stupnjevi Brixa moraju odgovarati stupnjevima Brixa koje ima sok kako je ekstrahiran iz dotičnog voća, i ne smije se mijenjati, osim miješanjem sa sokom od iste vrste voća.

Najmanja vrijednost stupnjeva Brixa koja je u Prilogu V. utvrđena za rekonstituirani voćni sok i rekonstituiranu voćnu kašu ne obuhvaća topljive krute tvari bilo kakvih dodanih neobveznih sastojaka i dodataka.

2. **Dopušteni sastojci**

Proizvodima iz dijela I. mogu se dodavati samo sljedeći sastojci:

— vitamini i minerali kako su odobreni u Uredbi (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o dodavanju vitamina, minerala i određenih drugih tvari hrani [2],

— prehrambeni aditivi odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008;

i usto:

— za voćne sokove, voćne sokove od koncentriranog voćnog soka i koncentrirane voćne sokove: vraćena aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva,

— za sok od grožđa: ponovno dodane soli vinske kiseline,

— za voćne nektare: ponovno dodana aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva; šećeri i/ili med u količini do 20 % u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda; i/ili sladila.

Tvrdnja da voćnom nektaru nisu dodani šećeri i svaka tvrdnja koja bi za potrošača mogla imati isto značenje može se navesti jedino ako proizvod ne sadrži dodane monosaharide ili disaharide ili bilo kakvu drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja, uključujući sladila kako su definirana u Uredbi (EZ) br. 1333/2008. Ako su šećeri prirodno prisutni u voćnom nektaru, na deklaraciji treba navesti i sljedeću oznaku: ‚sadrži prirodno prisutne šećere',

[1] SL L 404, 30.12.2006., str. 9.
[2] SL L 404, 30.12.2006., str. 26.

— za proizvode iz točke (a), točke (b) prve alineje, točke (c), točke (e) druge alineje i točke (h) Priloga III.: šećeri i/ili med,

— za proizvode definirane u dijelu I. točkama od 1. do 5., u svrhu korekcije kiselog okusa: sok od limuna i/ili limete i/ili koncentrirani sok od limuna i/ili limete, u količini do 3 g po litri soka, izraženo kao bezvodna limunska kiselina,

— za sok od rajčice i sok od rajčice od koncentriranog soka: soli, začini i aromatično bilje.

3. **Dopušteni postupci i tvari**

Na proizvodima iz dijela I. smiju se primjenjivati samo sljedeći postupci i smiju im se dodavati samo sljedeće tvari:

— mehanički postupci ekstrakcije,

— uobičajeni fizikalni postupci obrade, uključujući ekstrakciju vode (difuzijom) iz jestivih dijelova voća osim iz grožđa namijenjenog za proizvodnju koncentriranih voćnih sokova, pod uvjetom da su tako proizvedeni voćni sokovi u skladu s dijelom I. točkom 1.,

— za sok od grožđa, ako je grožđe bilo sulfitirano sumpornim dioksidom, dopušteno je desulfitiranje fizikalnim postupcima pod uvjetom da ukupna količina SO_2 u gotovom proizvodu ne prelazi 10 mg/l,

— enzimski pripravci: pektinaze (za razgradnju pektina), proteinaze (za razgradnju proteina) i amilaze (za razgradnju škroba) koje ispunjavaju zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima ([1]),

— jestiva želatina,

— tanini,

— silika aerogel,

— aktivni ugljen,

— dušik,

— bentonit kao adsorpcijska glina,

— kemijski inertna sredstva za filtraciju i sredstva za taloženje (uključujući perlit, ispranu dijatomejsku zemlju, celulozu, netopljivi poliamid, polivinilpolipirolidon, polistiren) koja su u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. listopada 2004. o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom ([2]),

— kemijski inertna sredstva za adsorpciju koja su u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004, a koja se koriste za smanjivanje količine limonena i narnigina u voćnim sokovima od agruma, ne mijenjajući pritom u značajnoj mjeri količinu liomonen glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili minerala.

([1]) SL L 354, 31.12.2008., str. 7.
([2]) SL L 338, 13.11.2004., str. 4.

PRILOG II.

DEFINICIJE SIROVINA

Za potrebe ove Direktive primjenjuju se sljedeće definicije:

1. Voće

   Sve vrste voća. Za potrebe ove Direktive, u voće se ubrajaju i rajčice.

   Voće mora biti zdravo, primjereno zrelo, svježe ili konzervirano fizikalnim postupcima ili postupcima obrade, uključujući postupke obrade nakon ubiranja plodova koji se primjenjuju u skladu s pravom Unije.

2. Voćna kaša

   Proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a dobiva se odgovarajućim fizikalnim postupcima kao što su pasiranje, drobljenje ili mljevenje jestivog dijela cijelog ili oguljenog voća bez izdvajanja soka.

3. Koncentrirana voćna kaša

   Proizvod dobiven izdvajanjem određene količine vode iz voćne kaše fizikalnim postupkom.

   Koncentriranoj voćnoj kaši može se ponovno dodati aroma koja se dobiva odgovarajućim fizikalnim postupcima, kako je utvrđeno u točki 3. dijela II. Priloga I., koja se u cijelosti mora dobiti od iste vrste voća.

4. Aroma

   Ne dovodeći u pitanje Uredbu (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani ([1]), arome za ponovno dodavanje dobivaju se tijekom obrade voća odgovarajućim fizikalnim postupcima. Ti se fizikalni postupci mogu primijeniti kako bi se zadržala, sačuvala ili stabilizirala kvaliteta arome, a uključuju posebno cijeđenje, ekstrakciju, destilaciju, filtraciju, adsorpciju, isparavanje, frakcioniranje i koncentriranje.

   Aroma se dobiva iz jestivih dijelova voća; međutim, to može biti i hladno prešano ulje iz kore agruma i spojevi iz koštica.

5. Šećeri

   — šećeri kako su definirani Direktivom Vijeća 2001/111/EZ od 20. prosinca 2001. o određenim šećerima namijenjenim prehrani ljudi ([2]),

   — fruktozni sirup,

   — šećeri podrijetlom iz voća.

6. Med

   Proizvod kako je definiran u Direktivi Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu ([3]).

7. Pulpa ili čestice voćnog tkiva

   Proizvodi dobiveni od jestivih dijelova voća iste vrste bez izdvajanja soka. Nadalje, kod agruma, pulpa ili čestice voćnog tkiva su vrećice soka dobivene iz endokarpa.

([1]) SL L 354, 31.12.2008., str. 34.
([2]) SL L 10, 12.1.2002., str. 53.
([3]) SL L 10, 12.1.2002., str. 47.

PRILOG III.

POSEBNI NAZIVI ZA ODREĐENE PROIZVODE NAVEDENE U PRILOGU I.

(a) ‚vruchtendrank' za voćne nektare;

(b) ‚Süßmost';

Naziv ‚Süßmost' može se koristiti samo uz nazive ‚Fruchtsaft' or ‚Fruchtnektar':

— za voćni nektar proizveden isključivo od voćnih sokova, koncentriranih voćnih sokova ili njihovih mješavina koji nisu pitki u izvornom stanju zbog jake prirodne kiselosti,

— za voćni sok proizveden od jabuka odnosno od krušaka, uz dodatak jabuka prema potrebi, ali bez dodanog šećera;

(c) ‚succo e polpa' ili ‚sumo e polpa' za voćne nektare proizvedene isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše;

(d) ‚æblemost' za sok od jabuke bez dodanog šećera;

(e) — ‚sur … saft', zajedno s nazivom upotrijebljene vrste voća (na danskom jeziku), za voćne sokove, bez dodanog šećera, koji su proizvedeni od crnog ribiza, trešanja, crvenog ribiza, bijelog ribiza, malina, jagoda ili bobica bazge,

— ‚sød … saft' ili ‚sødet … saft', zajedno s nazivom upotrijebljene vrste voća (na danskom jeziku), za sokove koji su proizvedeni od tog voća, s više od 200 g dodanog šećera po litri;

(f) ‚äppelmust/äpplemust' za sok od jabuke bez dodanog šećera;

(g) ‚mosto', sinonim za sok od grožđa;

(h) ‚smiltsērkšķu sula ar cukuru' ili ‚astelpaju mahl suhkruga' ili ‚słodzony sok z rokitnika' za sokove proizvedene od bobica pasjeg trna, s najviše 140 g dodanog šećera po litri.

PRILOG IV.

POSEBNE ODREDBE KOJE SE ODNOSE NA VOĆNE NEKTARE

Voće od kojeg je nektar proizveden	Najmanja količina soka i/ili kaše (volumni postotak gotovog proizvoda)
I. **Voće s kiselim sokom koji nije pitak u izvornom stanju**	
Marakuja	25
Lulo	25
Crni ribiz	25
Bijeli ribiz	25
Crveni ribiz	25
Ogrozd	30
Pasji trn	25
Trnjina	30
Šljive	30
Druge vrste šljiva	30
Jarebike	30
Šipak	40
Višnje	35
Ostale vrste voća roda *Prunus*	40
Borovnice	40
Crna bazga	50
Maline	40
Marelice	40
Jagode	40
Dud/kupine	40
Brusnice	30
Dunje	50
Limuni i limete	25
Ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
II. **Voće slabije kiselosti, kašasto ili jako aromatično, čiji sokovi nisu pitki u izvornom stanju**	
Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaja	25
Liči	25
Acerola	25
Guanabana	25
Mrežasta anona	25
Ljuskasta anona	25
Nar	25
Indijski oraščić	25
Šljive mombin	25
Umbu	25
Ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25

Voće od kojeg je nektar proizveden	Najmanja količina soka i/ili kaše (volumni postotak gotovog proizvoda)
III. **Voće čiji su sokovi pitki u izvornom stanju**	
Jabuke	50
Kruške	50
Breskve	50
Agrumi, osim limuna i limete	50
Ananas	50
Rajčice	50
Ostalo voće koje pripada ovoj skupini	50

PRILOG V.

NAJMANJE VRIJEDNOSTI STUPNJEVA BRIXA ZA REKONSTITUIRANI VOĆNI SOK I REKONSTITUIRANU VOĆNU KAŠU

Naziv voća	Botanički naziv	Najmanje vrijednosti stupnjeva Brixa
Jabuka (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Marelica (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banana (**)	*Musa x paradisiaca* L. (isključujući banane za kuhanje)	21,0
Crni ribiz (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Grožđe (*)	*Vitis vinifera* L. ili njezini hibridi *Vitis labrusca* L. ili njezini hibridi	15,9
Grejp (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guava (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Limun (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Naranča (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Marakuja (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Breskva (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Kruška (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Malina (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Višnja (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Jagoda (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Rajčica (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill	5,0
Mandarina (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Za proizvode označene zvjezdicom (*), koji su proizvedeni kao sok, najmanja relativna gustoća određuje se u odnosu na vodu pri 20/20 °C.
Za proizvode označene dvjema zvjezdicama (**), koji su proizvedeni kao pire, određuje se samo najmanja nekorigirana vrijednost stupnjeva Brixa (bez korekcije kiseline).”