

I

(Akty ustawodawcze)

DYREKTYWY

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY 2012/12/UE

z dnia 19 kwietnia 2012 r.

zmieniająca dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 43 ust. 2,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

po przekazaniu projektu aktu ustawodawczego parlamentom narodowym,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽¹⁾,stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W celu ochrony interesów konsumentów oraz poprawienia swobodnego przepływu soków owocowych i niektórych podobnych produktów w Unii, w dyrektywie Rady 2001/112/WE ⁽³⁾ ustanawia się szczegółowe przepisy dotyczące produkcji, składu i etykietowania tych produktów. Przepisy te powinny zostać dostosowane w celu uwzględnienia postępu technicznego, a także powinny w najszerszym możliwym zakresie uwzględniać zmiany stosownych norm międzynarodowych, w szczególności normy ogólnej Codex dotyczącej soków owocowych i nektarów (Codex Stan 247-2005), która została przyjęta przez Komisję Codex Alimentarius na 28. posiedzeniu w dniach 4–9 lipca 2005 r. („norma Codex”). Norma Codex określa w szczególności czynniki jakości oraz wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do soków owocowych i podobnych produktów.

⁽¹⁾ Dz.U. C 84 z 17.3.2011, s. 45.

⁽²⁾ Stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 14 grudnia 2011 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 8 marca 2012 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁽³⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58.

(2) Bez uszczerbku dla dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych ⁽⁴⁾, konieczna jest zmiana szczegółowych przepisów dyrektywy 2001/112/WE dotyczących etykietowania soków owocowych i podobnych produktów w celu uwzględnienia nowych przepisów dotyczących dopuszczalnych składników, takich jak przepisy dotyczące dodatku cukrów, które nie są już dozwolone w sokach owocowych. W przypadku innych produktów dodatek cukru należy nadal etykietować zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE.

(3) Oświadczenie żywieniowe „bez dodatku cukrów”, wymienione w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności ⁽⁵⁾, jest stosowane w odniesieniu do soków owocowych od bardzo dawna. W świetle przewidzianych w niniejszej dyrektywie nowych wymogów dotyczących składu zniknięcie tego oświadczenia z dnia na dzień po zakończeniu okresu przejściowego mogłoby uniemożliwić natychmiastowe jasne odróżnianie soków owocowych od innych napojów pod względem dodatku cukrów w produktach, co odbyłoby się ze szkodą dla sektora soków owocowych. W celu umożliwienia branży odpowiedniego informowania konsumentów powinna istnieć możliwość stosowania, przez ograniczony okres oświadczenia informującego, że żadne soki owocowe nie zawierają dodanych cukrów.

(4) W celu dostosowania załączników do dyrektywy 2001/112/WE do zmian stosownych norm międzynarodowych, a także w celu uwzględnienia postępu technicznego, należy przekazać Komisji uprawnienia do przyjęcia aktów zgodnie z art. 290 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej w odniesieniu do zmiany w tych załącznikach, z wyjątkiem załącznika I część I oraz załącznika II. Szczególnie ważne jest, aby w czasie prac

⁽⁴⁾ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.

przygotowawczych Komisja prowadziła stosowne konsultacje, w tym na poziomie ekspertów. Przygotowując i opracowując akty delegowane, Komisja powinna zapewnić jednocześnie, terminowe i odpowiednie przekazywanie stosownych dokumentów Parlamentowi Europejskiemu i Radzie.

- (5) Aby umożliwić państwom członkowskim przyjęcie krajowych przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych niezbędnych do wykonania niniejszej dyrektywy, należy ustanowić okres transpozycji wynoszący 18 miesięcy. W okresie tym nadal powinny mieć zastosowanie wymogi dyrektywy 2001/112/WE, bez zmian wprowadzonych niniejszą dyrektywą.
- (6) W celu uwzględnienia interesów podmiotów gospodarczych, które wprowadzają do obrotu lub etykietują swoje produkty zgodnie z wymogami mającymi zastosowanie przed rozpoczęciem stosowania krajowych przepisów transponujących niniejszą dyrektywę, konieczne jest ustanowienie odpowiednich środków przejściowych. Dlatego też niniejsza dyrektywa powinna przewidywać, że produkty te mogą być nadal wprowadzane do obrotu przez ograniczony czas po upływie okresu transpozycji.
- (7) Ponieważ cel niniejszej dyrektywy, a mianowicie dostosowanie dyrektywy 2001/112/WE w celu uwzględnienia postępu technicznego przy jednoczesnym uwzględnieniu normy Codex, nie może być osiągnięty w sposób wystarczający przez państwa członkowskie, natomiast możliwe jest lepsze jego osiągnięcie na poziomie Unii, Unia może przyjąć środki zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu o Unii Europejskiej. Zgodnie z zasadą proporcjonalności określoną w tym samym artykule niniejsza dyrektywa nie wykracza poza to, co jest konieczne do osiągnięcia tego celu.
- (8) Należy odpowiednio zmienić dyrektywę 2001/112/WE,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Zmiany w dyrektywie 2001/112/WE

W dyrektywie 2001/112/WE wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 1 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Produkty określone w załączniku I podlegają przepisom prawa Unii mającym zastosowanie do żywności, takim jak rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (*), o ile niniejsza dyrektywa nie stanowi inaczej.

(*) Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.”;

- 2) skreśla się art. 2;

- 3) w art. 3 wprowadza się następujące zmiany:

- a) pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3. W odniesieniu do produktów otrzymywanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, z wyjątkiem przypadków użycia soku cytrynowego lub soku z limonek na warunkach ustanowionych w pkt 2 części II załącznika I, nazwa produktu zawiera wykaz użytych owoców, w porządku malejącym pod względem ilości zawartych soków owocowych lub przecierów, zgodnie z wykazem składników. W przypadku produktów otrzymywanych z trzech lub więcej owoców oznaczenie użytych owoców może jednak zostać zastąpione słowem »wieloo-wocowy« lub podobnym zwrotem lub liczbą użytych owoców.”;

- b) skreśla się pkt 4;

- 4) art. 4 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 4

Oznakowanie zagęszczonego soku owocowego, o którym mowa w pkt 2 części I załącznika I, nieprzeznaczonego dla konsumenta finalnego, zawiera informację o obecności i ilości dodanego soku cytrynowego, soku z limonek lub o czynnikach zakwaszających dopuszczonych na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (*). Informacja ta umieszczana jest w jednym z następujących miejsc:

- na opakowaniu,
- na etykiecie dołączonej do opakowania, lub
- w towarzyszącym mu dokumencie.

(*) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.”;

- 5) w art. 5 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do produktów określonych w załączniku I, które są wprowadzane do obrotu w Unii zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002.”;

- 6) art. 7 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 7

W celu dostosowania załączników do niniejszej dyrektywy do zmian stosownych norm międzynarodowych, a także w celu uwzględnienia postępu technicznego Komisja jest

uprawniona do przyjęcia aktów delegowanych, zgodnie z art. 7a, w celu zmiany załączników do niniejszej dyrektywy, z wyjątkiem części I załącznika I oraz załącznika II.”;

7) dodaje się artykuł w brzmieniu:

„Artykuł 7a

1. Powierzenie Komisji uprawnień do przyjęcia aktów delegowanych podlega warunkom określonym w niniejszym artykule.

2. Uprawnienia do przyjęcia aktów delegowanych, o których mowa w art. 7, powierza się Komisji na okres pięciu lat od dnia 28 października 2013 r. Komisja sporządza sprawozdanie dotyczące przekazania uprawnień nie później niż dziewięć miesięcy przed końcem tego pięcioletniego okresu. Przekazanie uprawnień zostaje automatycznie przedłużone na takie same okresy, chyba że Parlament Europejski lub Rada sprzeciwią się takiemu przedłużeniu nie później niż trzy miesiące przed końcem każdego okresu.

3. Przekazanie uprawnień, o których mowa w art. 7, może zostać w dowolnym momencie odwołane przez Parlament Europejski lub przez Radę.

Decyzja o odwołaniu kończy przekazanie określonych w niej uprawnień. Decyzja o odwołaniu staje się skuteczna od następnego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* lub w określonym w tej decyzji późniejszym terminie. Nie wpływa ona na ważność jakichkolwiek już obowiązujących aktów delegowanych.

4. Niezwłocznie po przyjęciu aktu delegowanego Komisja przekazuje go równocześnie Parlamentowi Europejskiemu i Radzie.

5. Akt delegowany przyjęty na podstawie art. 7 wchodzi w życie, tylko jeśli Parlament Europejski albo Rada nie wyraziły sprzeciwu w terminie dwóch miesięcy od przekazania tego aktu Parlamentowi Europejskiemu i Radzie lub jeśli, przed upływem tego terminu, zarówno Parlament Europejski, jak i Rada poinformowały Komisję, że nie wniosą sprzeciwu. Termin ten przedłuża się o dwa miesiące z inicjatywy Parlamentu Europejskiego lub Rady.”;

8) skreśla się art. 8;

9) załączniki zastępuje się tekstem załącznika do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Transpozycja

1. Państwa członkowskie przyjmują przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 28 października 2013 r. Niezwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez państwa członkowskie.

Państwa członkowskie stosują te przepisy od dnia 28 października 2013 r.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Środki przejściowe

1. Produkty, które zostały wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed dniem 28 października 2013 r. zgodnie z dyrektywą 2001/112/WE, mogą być nadal wprowadzane do obrotu do dnia 28 kwietnia 2015 r.

2. Oświadczenie „od dnia 28 października 2015 r. żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów” może znajdować się na etykiecie w tym samym polu widzenia, co nazwa produktów, o których mowa w załączniku I część I pkt 1–4, aż do dnia 28 października 2016 r.

Artykuł 4

Wejście w życie

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 5

Adresaci

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Strasburgu dnia 19 kwietnia 2012 r.

W imieniu Parlamentu
Europejskiego

M. SCHULZ
Przewodniczący

W imieniu Rady

M. BØDSKOV
Przewodniczącą

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

NAZWY PRODUKTÓW, DEFINICJE I WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

I. DEFINICJE

1. a) **Soki owocowe**

Produkt zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany, otrzymany z jadalnej części owocu jednego lub większej ilości gatunków zdrowych i dojrzałych, świeżych lub schłodzonych lub zmrożonych owoców, posiadający charakterystyczny kolor, aromat i smak typowy dla soku z danego owocu, z którego produkt jest wytwarzany.

Aromat, miążga i komórki miąższu, otrzymywane odpowiednimi metodami fizycznymi z tych samych gatunków owoców mogą być ponownie wprowadzone do soku.

W przypadku owoców cytrusowych, sok owocowy musi pochodzić z owocni wewnętrznej. Jednakże sok z limonek można otrzymać z całego owocu.

W przypadku soków otrzymywanych z owoców z pestkami, nasionami i skórką, części lub składniki pestek, nasion i skórek nie mogą wchodzić w skład soku. Niniejszy przepis nie ma zastosowania do przypadków, w których części lub składników pestek, nasion i skórki nie można usunąć za pomocą dobrych praktyk produkcyjnych.

W produkcji soku owocowego dozwolone jest mieszanie soku owocowego z przecierem owocowym.

b) **Soki owocowe z zagęszczonego soku**

Produkt otrzymany poprzez odtworzenie zagęszczonego soku owocowego, zdefiniowanego w pkt 2 za pomocą wody pitnej spełniającej kryteria określone w dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁽¹⁾.

Zawartość rozpuszczalnych substancji stałych w produkcie końcowym musi spełniać minimalną wartość w skali Brix dla odtworzonego soku określonego w załączniku V.

Jeżeli sok z zagęszczonego soku produkowany jest z owoców niewymienionych w załączniku V, minimalna wartość w skali Brix odtworzonego soku odpowiada wartości w skali Brix soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji koncentratu.

Aromat, miążga i komórki miąższu, otrzymywane odpowiednimi metodami fizycznymi z owoców tego samego gatunku, mogą być ponownie wprowadzone do soku owocowego z zagęszczonego soku.

Sok owocowy z zagęszczonego soku produkuje się z zastosowaniem odpowiednich procesów, które zachowują istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

W produkcji soków owocowych z zagęszczonych soków dopuszczalne jest mieszanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego z przecierem owocowym lub zagęszczonym przecierem owocowym.

2. **Zagęszczone soki owocowe**

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby gatunków owoców poprzez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody. W przypadku gdy produkt przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia, musi zostać usunięte co najmniej 50 % zawartości wody.

Aromat, miążga i komórki miąższu, otrzymywane odpowiednimi metodami fizycznymi z owoców tego samego gatunku, mogą być ponownie wprowadzone do zagęszczonego soku owocowego.

3. **Soki owocowe produkowane z użyciem ekstrakcji wodnej**

Produkt otrzymany z użyciem dyfuzji wody z:

— miążgi całego owocu, z której sok nie może zostać otrzymany żadnymi metodami fizycznymi, lub

— odwodnionego całego owocu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32.

4. Odwodnione soki owocowe/soki owocowe w proszku

Produkt otrzymany z soku owocowego jednego lub większej liczby gatunków owoców poprzez fizyczne usunięcie w zasadzie całej zawartości wody.

5. Nektar owocowy

Produkt zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany, który:

- jest otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do produktów zdefiniowanych w pkt 1–4, do przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego lub do mieszanki tych produktów, oraz
- spełnia wymogi przewidziane w załączniku IV.

Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności⁽¹⁾, w przypadku nektarów owocowych produkowanych bez dodatku cukrów lub o obniżonej wartości energetycznej, cukry można zastąpić całkowicie lub częściowo substancjami słodzącymi, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.

Aromat, miazga i komórki miąższu, otrzymywane odpowiednimi metodami fizycznymi z tych samych gatunków owoców, mogą być ponownie wprowadzone do nektaru owocowego.

II. DOZWOLONE SKŁADNIKI, PROCESY OBRÓBKI I SUBSTANCJE

1. Skład

W produkcji soków, przecierów oraz nektarów owocowych noszących nazwę danego owocu lub nazwę zwyczajową produktu używa się gatunków odpowiadających nazwom botanicznym wymienionym w załączniku V. W przypadku gatunków owoców niezamieszczonych w załączniku V używa się prawidłowej nazwy botanicznej lub nazwy zwyczajowej.

W przypadku soku owocowego wartość w skali Brix odpowiada wartości w tej skali dla soku otrzymanego z danego owocu i nie podlega modyfikacji, chyba że poprzez zmieszanie z sokiem otrzymanym z takiego samego gatunku owocu.

Minimalna wartość w skali Brix ustanowiona w załączniku V dla odtworzonego soku owocowego oraz odtworzonego przecieru owocowego nie uwzględnia rozpuszczalnych substancji stałych zawartych w jakichkolwiek możliwych składnikach i dodatkach.

2. Dozwolone składniki

Do produktów, o których mowa w części I, można dodawać jedynie następujące składniki:

- witaminy i składniki mineralne dozwolone rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji⁽²⁾,
- dodatki do żywności dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008,

i dodatkowo:

- w przypadku soku owocowego, soków owocowych z zagęszczonych soków oraz zagęszczonych soków owocowych: ponownie wprowadzone, aromat, miazgę i komórki miąższu,
- w przypadku soku winogronowego: ponownie wprowadzone sole kwasu winowego,
- w przypadku nektarów owocowych: ponownie wprowadzone, aromat, miazgę i komórki miąższu; cukry lub miód do 20 % łącznej wagi końcowych produktów; lub substancje słodzące.

Oświadczenie, że do nektaru owocowego nie zostały dodane cukry, oraz każde oświadczenie, które może mieć takie samo znaczenie dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące, w tym substancji słodzących określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Jeżeli cukry występują naturalnie w nektarze owocowym, na etykiecie powinna również znaleźć się następująca informacja: »zawiera naturalnie występujące cukry«.

⁽¹⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.

⁽²⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.

- w przypadku produktów, o których mowa w załączniku III lit. a), lit. b) tiret pierwsze, lit. c), lit. e) tiret drugie i lit. h): cukry lub miód,
- w przypadku produktów zdefiniowanych w pkt 1–5 części I, w celu uregulowania smaku kwaśnego: sok cytrynowy lub sok z limonek lub zagęszczony sok cytrynowy lub zagęszczony sok z limonek, do 3 g na litr soku, wyrażonych jako bezwodny kwas cytrynowy,
- w przypadku soku pomidorowego i soku pomidorowego z zagęszczonego soku: sól, przyprawy i aromatyczne zioła.

3. Dozwolone procesy obróbki i substancje

Do produktów, o których mowa w części I, można stosować wyłącznie następujące zabiegi i dodawać wyłącznie następujące substancje:

- przetwarzanie w drodze ekstrakcji mechanicznej,
- zwykle procesy fizyczne, łącznie z automatyczną ekstrakcją wodną (dyfuzja) jadalnych części owoców, innych niż winogrona, służące do produkcji zagęszczonych soków owocowych, pod warunkiem że w ten sposób otrzymane soki owocowe są zgodne z wymogami przewidzianymi w części I pkt 1,
- w przypadku stosowania do soku winogronowego obróbki dwutlenkiem siarki dopuszczona jest desulfatacja metodami fizycznymi, pod warunkiem że łączna ilość SO₂, obecna w gotowym produkcie, nie przekroczy 10 mg/l,
- preparaty enzymatyczne: pektynazy (rozkładające pektyny), proteiny (rozkładające białka) i amylazy (rozkładające skrobię) spełniające wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych⁽¹⁾,
- żelatyna spożywcza,
- taniny,
- żel krzemionkowy (forma koloidalna),
- węgiel drzewny,
- azot,
- bentonit jako glina adsorbcyjna,
- chemicznie obojętny środek wspomagający filtrację oraz czynniki strąceniowe (w tym perlit, diatomit płukany, celuloza, nierozpuszczalny poliamid, poliwinylolipirolidon, polistyren) zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością⁽²⁾,
- chemicznie obojętne środki adsorpcyjne zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz używane do obniżania zawartości limonoidu i narynginy w soku cytrusowym bez znaczącego oddziaływania na zawartość glukozydów limonoidowych, kwasów, cukrów (włączając oligosacharydy) lub składników mineralnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7.

⁽²⁾ Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

ZAŁĄCZNIK II

DEFINICJE SUROWCÓW

Do celów niniejszej dyrektywy zastosowanie mają następujące definicje:

1. Owoc

Wszystkie owoce. Dla celów niniejszej dyrektywy pomidory również uznaje się za owoce.

Owoce są zdrowe, odpowiednio dojrzałe i świeże lub zakonserwowane za pomocą metod fizycznych lub zabiegów, w tym środków zastosowanych po zbiorze, użytych zgodnie z prawem Unii.

2. Przecier owocowy

Zdolny do fermentacji, ale niesfermentowany produkt otrzymany przez odpowiednie procesy fizyczne, takie jak przetarcie przez sito, rozdrobnienie lub zmielenie jadalnych części całego lub obranego owocu bez usuwania soku.

3. Zagęszczony przecier owocowy

Produkt otrzymany z przecieru owocowego przez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody.

Aromat otrzymany za pomocą odpowiednich metod fizycznych, określonych w załączniku I część II pkt 3, może zostać ponownie wprowadzony do zagęszczonego przecieru owocowego, pod warunkiem że w całości pochodzi z tych samych gatunków owoców.

4. Aromat

Bez uszczerbku dla rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008, z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych⁽¹⁾, aromaty przeznaczone do ponownego wprowadzenia do soku otrzymuje się podczas przerobu owocu poprzez zastosowanie odpowiednich procesów fizycznych. Te procesy fizyczne mogą być stosowane w celu utrzymania, utrwalenia lub ustabilizowania jakości aromatu i obejmują w szczególności wyciskanie, ekstrakcję, destylację, filtrację, adsorpcję, ewaporację, frakcjonowanie i zagęszczanie.

Aromat otrzymuje się z jadalnych części owocu; dopuszczalne są jednak również olejki wyciskane na zimno ze skórki owoców cytrusowych oraz składniki uzyskiwane z pestek.

5. Cukry

— cukry zdefiniowane w dyrektywie Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽²⁾,

— syrop fruktozowy,

— cukry pochodzące z owoców.

6. Miód

Produkt zdefiniowany w dyrektywie Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu⁽³⁾.

7. Miazga lub komórki miąższu

Produkty otrzymane z jadalnych części owocu tego samego gatunku, bez usuwania soku. W przypadku owoców cytrusowych miazga lub komórki miąższu są woreczkami (komórkami) sokowymi, uzyskanymi z endokarpu (owocni wewnętrznej).

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.

⁽³⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

ZAŁĄCZNIK III

SZCZEGÓLWE OZNACZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW WYMENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU I

a) »Vruchtendrank«, dla nektarów owocowych;

b) »Süßmost«

Oznaczenie »Süßmost« może być używane wyłącznie w połączeniu z nazwami produktów »Fruchtsaft« lub »Fruchtnektar«:

— dotyczy nektaru owocowego otrzymywanego wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszanki tych produktów, niesmacznych w stanie naturalnym z powodu ich naturalnie wysokiej kwasności,

— dotyczy soku owocowego otrzymywanego z jabłek lub z gruszek, z dodatkiem jabłek w miarę potrzeby, ale bez dodatku cukru;

c) »succo e polpa« lub »sumo e polpa«, dla nektarów otrzymywanych wyłącznie z przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego;

d) »æblemost«, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

e) — »sur ... saft«, razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków bez dodatku cukru otrzymanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego,

— »sød ... saft« lub »sødet ... saft« razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków otrzymanych z tych owoców, z dodatkiem więcej niż 200 g cukru na litr;

f) »äppelmust/äpplemust«, dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;

g) »mosto«, synonim soku winogronowego;

h) »smiltsērķšķu sula ar cukuru« lub »astelpaju mahl suhkruga«, lub »słodzony sok z rokitnika« dla soków otrzymanych z owoców rokitnika zwyczajnego, z dodatkiem cukru nieprzekraczającym 140 g na litr.

ZAŁĄCZNIK IV

PRZEPISY SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE NEKTARÓW OWOCOWYCH

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru owocowego (% objętości produktu końcowego)
I. Owoce o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia	
Owoce passiflory	25
Quito naranjillos	25
Czarne porzeczki	25
Białe porzeczki	25
Porzeczki czerwone	25
Agrest	30
Owoce rokitnika zwyczajnego	25
Owoce tarniny	30
Śliwki	30
Śliwki węgierki	30
Owoce jarzębiny	30
Owoce dzikiej róży	40
Wiśnie właściwe (kwaśne)	35
Inne odmiany wiśni	40
Borówki czarne (czarne jagody)	40
Owoce bzu czarnego	50
Maliny	40
Morele	40
Truskawki	40
Owoce morwy/jeżyny	40
Żurawiny	30
Owoce pigwy	50
Cytryny i limonki	25
Inne owoce tej grupy	25
II. Owoce o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia	
Mango	25
Banany	25
Gujawa	25
Papaje	25
Liczi	25
Acerole (azeroles) (nieśplik neapolitański)	25
Flaszowiec miękkociernisty (soursop)	25
Flaszowiec siatkowaty lub flaszowiec peruwiański (bullock's heart lub custard apple)	25
Flaszowiec łuskowaty (sugar apples)	25
Granaty	25
Owoce nerkowca	25
Śliwiec purpurowy (spanish plums)	25
Śliwiec (umbu)	25
Inne owoce tej grupy	25

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru owocowego (% objętości produktu końcowego)
III. Owoce, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia:	
Jabłka	50
Gruszki	50
Brzoskwinie	50
Owoce cytrusowe oprócz cytryn i limonek	50
Ananasy	50
Pomidory	50
Inne owoce tej grupy	50

ZAŁĄCZNIK V

MINIMALNE WARTOŚCI W SKALI BRIXA DLA ODTWORZONEGO SOKU OWOCOWEGO I ODTWORZONEGO PRZECIERU OWOCOWEGO

Nazwa zwyczajowa owocu	Nazwa botaniczna	Minimalne poziomy w skali Brix
Jabłko (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Morela (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (wyluczając banany rajske)	21,0
Czarna porzeczka (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Winogrona (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. lub jego hybrydy <i>Vitis labrusca</i> L. lub jego hybrydy	15,9
Grejpfrut (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad	10,0
Gujawa (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Cytryna (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Pomarańcza (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Owoce passiflory (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Brzoskwinia (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batach var. <i>persica</i>	10,0
Gruszka (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Malina (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Wiśnia (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Truskawka (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Pomidor (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarynka (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

W przypadku produktów oznaczonych gwiazdką (*), które wytwarzane są w postaci soku, minimalna gęstość względna oznaczana jest w odniesieniu do wody 20/20 °C.

W przypadku produktów oznaczonych podwójną gwiazdką (**), które wytwarzane są w postaci przecieru, oznaczana jest wyłącznie minimalna odczytywana wartość w skali Brix (bez korekty kwasowości)."