



EUROPÄISCHE UNION

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT

DER RAT

Straßburg, den 19. April 2012
(OR. en)

2010/0254 (COD)
LEX 1266

PE-CONS 74/1/11
REV 1

DENLEG 155
SAN 269
AGRI 854
CODEC 2360

**RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ZUR ÄNDERUNG DER RICHTLINIE 2001/112/EG DES RATES
ÜBER FRUCHTSÄFTE UND BESTIMMTE GLEICHARTIGE ERZEUGNISSE
FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG**

Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates

vom 19. April 2012

zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 43 Absatz 2,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

nach Zuleitung des Entwurfs des Gesetzgebungsakts an die nationalen Parlamente,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses¹,

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren²,

¹ ABl. C 84 vom 17.3.2011, S. 45.

² Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 14. Dezember 2011 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 8. März 2012 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um die Interessen der Verbraucher zu schützen und den freien Warenverkehr mit Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen innerhalb der Union zu verbessern, wurden mit der Richtlinie 2001/112/EG des Rates¹ besondere Bestimmungen für die Erzeugung, Zusammensetzung und Etikettierung der betreffenden Erzeugnisse festgelegt. Diese Vorschriften sollten an den technischen Fortschritt angepasst werden und soweit wie möglich den Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen Rechnung tragen, insbesondere der allgemeinen Codex-Norm für Fruchtsäfte und -nektare (Codex Stan 247-2005), die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 28. Tagung vom 4. bis 9. Juli 2005 angenommen wurde (im Folgenden „Codex-Norm“). In der Codex-Norm sind insbesondere Qualitätsfaktoren und Etikettierungsvorschriften für Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse festgelegt.
- (2) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür² müssen die besonderen Bestimmungen der Richtlinie 2001/112/EG zur Etikettierung von Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen geändert werden, um den neuen Regeln für zugelassene Zutaten Rechnung zu tragen, z. B. denen über den Zusatz von Zuckerarten, die in Fruchtsäften nicht mehr zugelassen sind. Bei anderen Erzeugnissen sollten zugesetzte Zuckerarten weiterhin gemäß der Richtlinie 2000/13/EG auf dem Etikett angegeben werden.

¹ ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58.

² ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

- (3) Die nährwertbezogene Angabe „ohne Zuckerzusatz“ in der Liste im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel¹ wird im Zusammenhang mit Fruchtsäften schon seit langem benutzt. Im Hinblick auf die in dieser Richtlinie vorgesehenen neuen Anforderungen an die Zusammensetzung von Fruchtsäften könnte ihr Verschwinden von einem Tag auf den anderen nach Ablauf einer Übergangsfrist dazu führen, dass keine sofortige klare Unterscheidung zwischen Fruchtsäften und anderen Getränken hinsichtlich des Zusatzes von Zuckerarten zu den Erzeugnissen möglich ist, was dem Fruchtsaftsektor schaden würde. Um es der Industrie zu ermöglichen, die Verbraucher ordnungsgemäß zu informieren, sollte für eine begrenzte Zeit die Angabe gemacht werden dürfen, dass Fruchtsäften kein Zucker zugesetzt ist.
- (4) Um die Anhänge der Richtlinie 2001/112/EG an die Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen anzupassen und den technischen Fortschritt zu berücksichtigen, sollte der Kommission die Befugnis übertragen werden, gemäß Artikel 290 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union Rechtsakte zur Änderung dieser Anhänge, mit Ausnahme von Anhang I Abschnitt I und Anhang II, zu erlassen. Es ist von besonderer Bedeutung, dass die Kommission im Zuge ihrer Vorbereitungsarbeit angemessene Konsultationen, auch auf der Ebene von Sachverständigen, durchführt. Bei der Vorbereitung und Ausarbeitung delegierter Rechtsakte sollte die Kommission gewährleisten, dass die einschlägigen Dokumente dem Europäischen Parlament und dem Rat gleichzeitig, rechtzeitig und auf angemessene Weise übermittelt werden.

¹ ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9.

- (5) Um es den Mitgliedstaaten zu ermöglichen, die zur Einhaltung dieser Richtlinie erforderlichen nationalen Rechts- und Verwaltungsvorschriften zu erlassen, sollte eine Umsetzungsfrist von 18 Monaten festgelegt werden. Während dieser Frist sollten die Anforderungen der Richtlinie 2001/112/EG ohne die durch diese Richtlinie eingeführten Änderungen anwendbar bleiben.
- (6) Um die Interessen der Wirtschaftsbeteiligten zu berücksichtigen, die ihre Erzeugnisse gemäß den Anforderungen in Verkehr bringen oder etikettieren, die vor der Anwendung der nationalen Vorschriften zur Umsetzung dieser Richtlinie gelten, ist es notwendig, angemessene Übergangsmaßnahmen festzulegen. Deshalb sollte in dieser Richtlinie vorgesehen werden, dass diese Erzeugnisse für eine begrenzte Zeit nach Ablauf der Umsetzungsfrist weiterhin in Verkehr gebracht werden dürfen.
- (7) Da das Ziel dieser Richtlinie, nämlich die Anpassung der Richtlinie 2001/112/EG an den technischen Fortschritt unter Berücksichtigung der Codex-Norm, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden kann und daher besser auf Unionsebene zu verwirklichen ist, kann die Union im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags über die Europäische Union niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Grundsatz der Verhältnismäßigkeit geht diese Richtlinie nicht über das zur Erreichung dieses Ziels erforderliche Maß hinaus.
- (8) Die Richtlinie 2001/112/EG sollte entsprechend geändert werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1
Änderung der Richtlinie 2001/112/EG

Die Richtlinie 2001/112/EG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 wird folgender Absatz angefügt:

„Die in Anhang I definierten Erzeugnisse unterliegen den für Lebensmittel geltenden Vorschriften des Unionsrechts, wie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (*), sofern in dieser Richtlinie nichts anderes vorgesehen ist.

* ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.“

2. Artikel 2 wird gestrichen.

3. Artikel 3 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft und/oder Limettensaft unter den in Anhang I Abschnitt II Nummer 2 genannten Bedingungen, muss die Verkehrsbezeichnung aus der Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der enthaltenen Fruchtsäfte bzw. des enthaltenen Fruchtmarks entsprechend den Angaben in der Liste der Zutaten bestehen. Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung ‚Mehrfrucht‘ bzw. eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.“;

b) Nummer 4 wird gestrichen.

4. Artikel 4 erhält folgende Fassung:

„Artikel 4

Werden konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat gemäß Anhang I Abschnitt I Nummer 2, der/das nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, Zitronensaft, Limettensaft oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (*) zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt, so ist deren Vorhandensein und deren Menge in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe ist an einer der folgenden Stellen anzubringen:

- auf der Verpackung,
- auf einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder
- in einem Begleitdokument.

* ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.“

5. In Artikel 5 wird folgender Absatz angefügt:

„Diese Richtlinie findet auf die in Anhang I definierten Erzeugnisse Anwendung, die in der Union im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Verkehr gebracht werden.“

6. Artikel 7 erhält folgende Fassung:

„Artikel 7

Um die Anhänge dieser Richtlinie an die Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen anzupassen und den technischen Fortschritt zu berücksichtigen, wird der Kommission die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 7a delegierte Rechtsakte zu erlassen, um die Anhänge dieser Richtlinie, mit Ausnahme von Anhang I Abschnitt I und Anhang II, zu ändern.“

7. Folgender Artikel wird eingefügt:

„Artikel 7a

(1) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte wird der Kommission unter den in diesem Artikel festgelegten Bedingungen übertragen.

- (2) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß Artikel 7 wird der Kommission für einen Zeitraum von fünf Jahren ab dem ...(*) übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von fünf Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.
- (3) Die Befugnisübertragung gemäß Artikel 7 kann vom Europäischen Parlament oder vom Rat jederzeit widerrufen werden.

Der Beschluss über den Widerruf beendet die Übertragung der in diesem Beschluss angegebenen Befugnis. Er wird am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* oder zu einem im Beschluss über den Widerruf angegebenen späteren Zeitpunkt wirksam. Die Gültigkeit von delegierten Rechtsakten, die bereits in Kraft sind, wird von dem Beschluss über den Widerruf nicht berührt.

- (4) Sobald die Kommission einen delegierten Rechtsakt erlässt, übermittelt sie ihn gleichzeitig dem Europäischen Parlament und dem Rat.

* ABl.: Bitte das Datum 18 Monate nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie einfügen.

(5) Ein delegierter Rechtsakt, der gemäß Artikel 7 erlassen wurde, tritt nur in Kraft, wenn weder das Europäische Parlament noch der Rat innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach Übermittlung dieses Rechtsakts an das Europäische Parlament und den Rat Einwände erhoben haben oder wenn vor Ablauf dieser Frist das Europäische Parlament und der Rat beide der Kommission mitgeteilt haben, dass sie keine Einwände erheben werden. Auf Initiative des Europäischen Parlaments oder des Rates wird diese Frist um zwei Monate verlängert.“

8. Artikel 8 wird gestrichen.

9. Die Anhänge erhalten die Fassung des Anhangs der vorliegenden Richtlinie.

Artikel 2

Umsetzung

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem ... * nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Vorschriften mit.

* ABl.: Bitte das Datum 18 Monate nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie einfügen.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Die Mitgliedstaaten wenden diese Vorschriften ab dem ...^{*} an.

- (2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 3

Übergangsmaßnahmen

- (1) Erzeugnisse, die vor dem ...^{*} im Einklang mit der Richtlinie 2001/112/EG in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden, dürfen bis zum ...^{**} weiterhin vermarktet werden.
- (2) Die Angabe „ab dem ...^{**} enthalten Fruchtsäfte keinen zugesetzten Zucker“ darf bis zum ...^{***} auf dem Etikett in demselben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung der in Anhang I Abschnitt I Nummern 1 bis 4 genannten Erzeugnisse aufgeführt werden.

* ABl.: Bitte das Datum 18 Monate nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie einfügen.

** ABl.: Bitte das Datum drei Jahre nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie einfügen.

*** ABl.: Bitte das Datum vier Jahre und sechs Monate nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie einfügen.

Artikel 4
Inkrafttreten

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 5
Adressaten

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Straßburg am ...

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident

Im Namen des Rates
Der Präsident

ANHANG

„ANHANG I

Verkehrsbezeichnungen, Begriffsbestimmungen und Merkmale der Erzeugnisse

I. Begriffsbestimmungen

1. a) Fruchtsaft

Gärfähiges, jedoch nicht gegorenes, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnenes Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack aufweist.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden.

Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen. Limettensaft kann jedoch auch aus der ganzen Frucht gewonnen werden.

Werden Säfte aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein. Dies gilt jedoch nicht in Fällen, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig.

b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft im Sinne der Nummer 2 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch¹ aufgeführten Anforderungen erfüllt.

Die lösliche Trockenmasse des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Säfte gemäß Anhang V entsprechen.

Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in Anhang V nicht aufgeführten Frucht hergestellt wird, entspricht der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.

¹ ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

Der Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten.

Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft und/oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark zulässig.

2. Konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat

Erzeugnis, das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50% des Wassergehalts.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.

3. Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft

Erzeugnis, das gewonnen wird durch die Diffusion mit Wasser aus

- fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann, oder
- getrockneten ganzen Früchten.

4. Getrockneter Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver

Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt wird.

5. Fruchtnektar

Gärfähiges, jedoch nicht gegorenes Erzeugnis, das

- durch Zusatz von Wasser mit oder ohne Zusatz von Zucker und/oder Honig zu den unter den Nummern 1 bis 4 definierten Erzeugnissen zu Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark und/oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und
- den Anforderungen von Anhang IV entspricht.

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel¹ kann bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne zugesetzte Zuckerarten oder mit vermindertem Energiegehalt der Zucker gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.

Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

¹ ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9.

II. Zugelassene Zutaten, Behandlungen und Stoffe

1. Zusammensetzung

Bei der Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtmark und Fruchtnektaren, die mit der entsprechenden Verkehrsbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang V mit ihren botanischen Namen aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang V aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Bei Fruchtsäften muss der Brixwert dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf — außer bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart — nicht verändert werden.

Der in Anhang V für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark festgesetzte Mindestbrixwert umfasst nicht die lösliche Trockenmasse eventuell hinzugefügter fakultativer Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe.

2. Zugelassene Zutaten

Nur die folgenden Zutaten dürfen den in Abschnitt I genannten Erzeugnissen zugesetzt werden:

- Vitamine und Mineralstoffe, die im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln¹ zugelassen wurden;

¹ ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26.

- nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe;

sowie zusätzlich:

- bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat oder konzentriertem Fruchtsaft: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen;
- bei Traubensaft: wieder hinzugefügte Weinsäuresalze;
- bei Fruchtnektar: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen, Zucker und/oder Honig bis zu 20 % des Gesamtgewichts der Enderzeugnisse und/oder Süßungsmittel.

Eine Angabe, dass Fruchtnektar kein Zucker zugesetzt wurde, oder eine Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Sind Zucker von Natur aus in Fruchtnektar erhalten, so sollte folgender Hinweis ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden: ‚Enthält von Natur aus Zucker‘;

- bei den in Anhang III Buchstabe a, Buchstabe b erster Spiegelstrich, Buchstabe c, Buchstabe e zweiter Spiegelstrich und Buchstabe h genannten Erzeugnissen: Zuckerarten und/oder Honig;

- bei den in den Abschnitt I Nummern 1 bis 5 definierten Erzeugnissen zur Korrektur des sauren Geschmacks: Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentrierter Zitronen- und/oder Limettensaft bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid;
- bei Tomaten-/Paradeisersaft und Tomaten-/Paradeisersaft aus Konzentrat: Salz, Gewürze und aromatische Kräuter.

3. Zugelassene Behandlungen und Stoffe

Bei den in Abschnitt I genannten Erzeugnissen dürfen nur die folgenden Behandlungen vorgenommen und die folgenden Stoffe hinzugefügt werden:

- mechanische Extraktionsverfahren;
- die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion durch Wasser („in-line“-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Abschnitt I Nummer 1 entsprechen;

- bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
- Enzymzubereitungen: Pectinasen (zur Spaltung von Pektin), Proteinasen (zur Spaltung von Proteinen) und Amylasen (zum Abbau von Stärke), die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme¹ entsprechen;
- Speisegelatine;
- Tannine;
- Kieselsol;
- Kohle;
- Stickstoff;
- Bentonite als adsorbierende Tonerde;

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

- chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel (einschließlich Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon, Polystyren), die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen¹ im Einklang stehen;
- chemisch inerte Adsorptionshilfsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern.

¹ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

ANHANG II

Begriffsbestimmung der Rohstoffe

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

1. Frucht

Alle Früchte. Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten Tomaten/Paradeiser ebenfalls als Früchte.

Die Früchte müssen gesund, angemessen reif und frisch sein, bzw. mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht oder behandelt worden sein, einschließlich mittels Nacherntebehandlungen, die in Übereinstimmung mit dem Unionsrecht angewendet werden.

2. Fruchtmark

Das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird.

3. Konzentriertes Fruchtmark

Das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis.

Konzentriertem Fruchtmarm können Restaurationsaromen hinzugefügt sein, wobei diese mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäß Anhang I Abschnitt II Nummer 3 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein müssen.

4. Aroma

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln¹ werden Restaurationsaromen bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren.

Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschale und Bestandteile der Steine enthalten.

5. Zuckerarten

- die in der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung² definierten Zuckerarten;
- Fructosesirup;
- aus Früchten stammende Zuckerarten.

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S 34.

² ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53.

6. Honig

Das in der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig¹ definierte Erzeugnis.

7. Fruchtfleisch oder Zellen

Die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

¹ ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.

ANHANG III

Besondere Bezeichnungen für bestimmte in Anhang I aufgeführte Erzeugnisse

- a) ‚Vruchtendrank‘ für Fruchtnektar;
- b) ‚Süßmost‘;

Die Bezeichnung ‚Süßmost‘ darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen ‚Fruchtsaft‘ oder ‚Fruchtnektar‘ verwendet werden:

- für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;
 - für Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;
- c) ‚Succo e polpa‘ bzw. ‚Sumo e polpa‘ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;
 - d) ‚Æblemost‘ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

- e) – ‚Sur... saft‘ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;
- ‚Sød... saft‘ oder ‚sødet... saft‘ mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;
- f) ‚Äppelmust/Äpplemust‘ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;
- g) ‚mosto‘ für Traubensaft;
- h) ‚smiltsērķšķu sula ar cukuru‘ oder ‚astelpaju mahl suhkruga‘ oder ‚słodzony sok z rokitnika‘ für aus Sanddorn gewonnene Säfte mit einem Zuckerzusatz von höchstens 140 g/l.

ANHANG IV

Besondere Vorschriften für Fruchtnektar

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
I. Früchten mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist	
Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
Schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
Weißer Johannisbeeren/Ribiseln	25
Rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Weichseln	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
Himbeeren	40
Aprikosen/Marillen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Kranbeeren/Cranberries	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25

II. Säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten,
die viel Fruchtfleisch enthalten, mit Saft, der zum
unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist

Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Acerolas	25
Stachelannonen	25

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol des fertigen Erzeugnisses)
Netzannonen	25
Cherimoyas, Zimtäpfel	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mobinpflaumen	25
Umbu	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25

III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft

Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Tomaten/Paradeiser	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

ANHANG V

Mindestbrixwerte für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose/Marille (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (außer Mehlbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche/Weichsel (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate/Paradeiser (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.“
