

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B****DYREKTYWA RADY 2001/112/WE**

z dnia 20 grudnia 2001 r.

odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58)

zmieniona przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <b><u>M1</u></b>	Rozporządzenie Rady (WE) nr 1182/2007 z dnia 26 września 2007 r.	L 273	1	17.10.2007
► <b><u>M2</u></b>	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.	L 354	7	31.12.2008
► <b><u>M3</u></b>	Dyrektywa Komisji 2009/106/WE z dnia 14 sierpnia 2009 r.	L 212	42	15.8.2009
► <b><u>M4</u></b>	Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r.	L 115	1	27.4.2012
► <b><u>M5</u></b>	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1040/2014 z dnia 25 lipca 2014 r.	L 288	1	2.10.2014

sprostowana przez:

- **C1** Sprostowanie, Wydanie specjalne 2004, rozdział 3, tom 42, s. 559 (2001/112/WE)
- **C2** Sprostowanie, Wydanie specjalne 2009, rozdział 1, tom 21, s. 375 (2001/112/WE)
- **C3** Sprostowanie, Dz.U. L 68 z 7.3.2012, s. 42 (2001/112/WE)

**DYREKTYWA RADY 2001/112/WE****z dnia 20 grudnia 2001 r.****odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego <sup>(2)</sup>,uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niektóre pionowe dyrektywy dotyczące środków spożywczych powinny zostać uproszczone w celu uwzględnienia spełniania przez produkty, do których te dyrektywy się odnoszą, wyłącznie podstawowych wymogów, aby produkty te mogły podlegać swobodnemu przepływowi na rynku wewnętrznym, zgodnie z konkluzjami Rady Europejskiej z Edynburga z dnia 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez Radę Europejską z Brukseli w dniu 10 i 11 grudnia 1993 r.
- (2) Dyrektywa Rady 93/77/EWG z dnia 21 września 1993 r. dotycząca soków owocowych i niektórych podobnych produktów <sup>(4)</sup> miała na celu kodyfikację dyrektywy 75/726/EWG <sup>(5)</sup> w tej samej sprawie.
- (3) Dyrektywy 75/726/EWG i 93/77/EWG oparto na przekonaniu, że różnice w przepisach krajowych dotyczących soków owocowych i nektarów przeznaczonych do spożycia przez ludzi mogą przyczynić się do rozwoju warunków nieuczciwej konkurencji wprowadzających konsumentów w błąd, a tym samym wpływać bezpośrednio na tworzenie i funkcjonowanie wspólnego rynku.
- (4) Przytoczone dyrektywy konsekwentnie ustanowiły wspólne zasady regulujące skład, użycie zastrzeżonych opisów, specyfikacje procesów produkcyjnych i etykietowanie omawianych produktów w celu zapewnienia ich swobodnego przepływu we Wspólnocie.
- (5) Dla jasności należy zmienić dyrektywę 93/77/EWG, aby zasady dotyczące warunków wytwarzania i wprowadzania do obrotu soków owocowych i niektórych podobnych produktów były bardziej przystępne.
- (6) Dyrektywa 93/77/EWG powinna być także zgodna z ogólnymi zasadami legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych, w szczególności legislacji dotyczącej etykietowania, środków barwiących, słodzących i pozostałych zatwierdzonych dodatków.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 231 z 9.8.1996, str. 14.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 279 z 1.10.1999, str. 92.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 56 z 24.2.1997, str. 20.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 244 z 30.9.1993, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 311 z 1.12.1975, str. 40.

**▼B**

- (7) Dyrektywę 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 <sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 7 ust. 2 i 5, powinno stosować się z zastrzeżeniem określonych warunków. ►**C3** Należy wyraźnie wskazać, w jakich przypadkach produkt jest mieszanką soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z zagęszczonego soku oraz, jeśli chodzi o nektar owocowy, w jakich przypadkach otrzymuje się go całkowicie lub częściowo z zagęszczonego produktu. Lista składników na etykiecie zawiera nazwy zarówno soków owocowych jak i soków owocowych otrzymanych z zagęszczonych soków. ◀
- (8) Uwzględniając dyrektywę Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej na środkach spożywczych <sup>(2)</sup>, dodawanie witamin do produktów zdefiniowanych w tej dyrektywie jest dopuszczalne w niektórych Państwach Członkowskich. Jednakże nie przewiduje się rozszerzenia takiej możliwości na całą Wspólnotę. Dlatego Państwa Członkowskie mają swobodę w kwestii zezwolenia lub zakazania dodawania witamin a także ►**C1** składników mineralnych ◀, jako części procesu produkcyjnego. Jednakże zasada swobodnego przepływu produktów we Wspólnocie powinna być przestrzegana w każdej sytuacji, zgodnie z zasadami i regułami ustanowionymi w Traktacie.
- (9) Zgodnie z zasadami pomocniczości i proporcjonalności ustalonymi w art. 5 Traktatu cel ustanowienia wspólnych definicji i zasad dotyczących omawianych produktów oraz dostosowania przepisów do ogólnych zasad legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych nie może być osiągnięty w sposób wystarczający przez Państwa Członkowskie, a może, ze względu na charakter niniejszej dyrektywy, być lepiej osiągnięty przez Wspólnotę. Niniejsza dyrektywa odnosi się wyłącznie do kwestii niezbędnych do osiągnięcia wyżej omawianego celu.
- (10) Środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przyjmuje się zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji <sup>(3)</sup>.
- (11) Aby uniknąć tworzenia nowych przeszkód dla swobodnego przepływu Państwa Członkowskie powinny powstrzymać się od przyjmowania, w stosunku do omawianych produktów, przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

*Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do produktów zdefiniowanych w załączniku I.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 276 z 6.10.1990, str. 40.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 184 z 7.7.1999, str. 23.

**▼ M4**

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 <sup>(1)</sup>, o ile niniejsza dyrektywa nie stanowi inaczej.

**▼ B***Artykuł 3*

Dyrektywa 2000/13/WE ma zastosowanie do produktów zdefiniowanych w załączniku I, z uwzględnieniem następujących warunków:

- 1) a) nazwy produktów wymienione w załączniku I stosuje się jedynie do produktów tam określonych i używa się je, bez uszczerbku dla przepisów lit. b), w obrocie handlowym do oznaczenia tych produktów.
- b) Alternatywą dla nazw produktów określonych w lit. a) jest wykaz szczegółowych nazw zawarty w załączniku III. Nazw tych można używać w danym języku oraz na warunkach określonych w załączniku III.
- 2) ►**C1** Jeżeli produkt otrzymywany jest z jednego gatunku owocu, w miejsce słowa „owocowy” wpisuje się nazwę tego owocu. ◀

**▼ M4**

- 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 „wielooowocowy” lub podobnym zwrotem lub liczbą użytych owoców.

**▼ B**

- 5) Przywracanie produktów zdefiniowanych w części I załącznika I do ich pierwotnego stanu, za pomocą substancji niezbędnych do przeprowadzenia tej operacji, nie pociąga za sobą obowiązku wskazywania na etykietach listy składników użytych w tym celu.

Dodanie do soku owocowego większej ilości ►**C1** miazgi ◀ lub ►**C1** komórek miąższu ◀, jak zdefiniowano w załączniku II, oznacza się na etykiecie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

**▼ B**

- 6) Z zastrzeżeniem art. 7 ust. 2 i 5 dyrektywy 2000/13/WE, w przypadku mieszanek soku owocowego i soku owocowego ►**C3** otrzymanego z zagęszczonego soku oraz w stosunku do nektaru owocowego otrzymanego całkowicie lub częściowo z jednego lub większej liczby zagęszczonych produktów, na etykietach zamieszcza się określenia: „wyprodukowano z zagęszczonego soku (-ów)” lub „częściowo wyprodukowano z zagęszczonego soku (-ów)”. ◀ Informację tę umieszcza się blisko nazwy produktu, w sposób dobrze wyróżniający ją w tle, wyraźną czytelną czcionką.
- 7) W przypadku nektarów owocowych na etykietach wskazuje się minimalną zawartość soku owocowego, przecieru owocowego lub jakiegokolwiek mieszanki tych składników, w formie określenia: „zawartość soku: minimum ... %”. Informację tę umieszcza się w tym samym polu widzenia, co nazwę produktu.

**▼ M4***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 <sup>(1)</sup>. Informacja ta umieszczana jest w jednym z następujących miejsc:

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

**▼ B***Artykuł 5*

Państwa Członkowskie nie przyjmą przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie w odniesieniu do produktów zdefiniowanych w załączniku I.

**▼ M4**

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

**▼B***Artykuł 6*

Z zastrzeżeniem dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi <sup>(1)</sup>, wyłącznie procesy obróbki i substancje wykazane w części II załącznika I oraz surowce odpowiadające załącznikowi II mogą być użyte do wytworzenia produktów zdefiniowanych w części I załącznika I. Ponadto, nektary owocowe odpowiadają postanowieniom załącznika IV.

**▼M4***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.

*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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 94/34/WE (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1).

**▼M4**

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.

**▼B***Artykuł 9*

Niniejszym dyrektywa 93/77/WE traci moc z dniem 12 lipca 2003 r. Odwołania do uchylonej dyrektywy należy traktować jako odwołania do niniejszej dyrektywy.

*Artykuł 10*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie najpóźniej niż do dnia 12 lipca 2003 r, przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Te środki stosuje się do:

- dopuszczenia do wprowadzenia do obrotu produktów zdefiniowanych w załączniku I jeśli zgodne są z definicjami i zasadami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie, z mocą od dnia 12 lipca 2003 r.,
- zakazania wprowadzenia do obrotu produktów, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, z mocą od dnia 12 lipca 2004 r.

Jednakże wprowadzanie do obrotu produktów, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, ale oznakowane zostały przed dniem 12 lipca 2004 r. zgodnie z wymogami dyrektywy 93/77/EWG, może być kontynuowane do wyczerpania zapasów.

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.

*Artykuł 11*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 12*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

▼ **M4***ZALĄCZNIK 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, miazga 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 <sup>(1)</sup>.

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, miazga 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32.



**▼ M4****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, miazga 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:

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

— odwodnionego całego owocu.

**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<sup>(1)</sup>, 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 OBRÓBK 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.

**▼ M4**

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 <sup>(1)</sup>,

— 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”,

— 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:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.

**▼ M4**

- 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 SO<sub>2</sub>, 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<sup>(1)</sup>,
- 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<sup>(2)</sup>,
- 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,

**▼ M5**

- białka roślinne uzyskane z pszenicy, grochu i ziemniaków używane do klarowania.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

▼ **M4****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<sup>(1)</sup>, 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 wyciskany 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<sup>(2)</sup>,

— 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<sup>(3)</sup>.

**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).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

▼ **M4***ZAŁĄCZNIK III***SZCZEGÓŁOWE 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) „æblemust”, 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) „smiltsērķšķū 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.

▼ **M4***ZALĄCZNIK IV***PRZEPISY SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE NEKTARÓW OWOCOWYCH**

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru owocowego (% objętości produktu końcowego)
<b>I. Owoce o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia</b>	
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
<b>II. Owoce o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia</b>	
Mango	25
Banany	25
Gujawa	25

▼ **M4**

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru owocowego (% objętości produktu końcowego)
Papaje	25
Liczi	25
Acerole (azeroles) (nieśplik neapolitański)	25
Flaszowiec miękkościemisty (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
<b>III. Owoce, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia:</b>	
Jabłka	50
Gruszki	50
Brzoskwinie	50
Owoce cytrusowe oprócz cytryn i limonek	50
Ananasy	50
Pomidory	50
Inne owoce tej grupy	50

▼ **M4**

## 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 paradisiacal</i> L. (wyłączając banany rajskie)	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).