

DIREKTĪVAS

KOMISIJAS DIREKTĪVA 2009/106/EK

(2009. gada 14. augusts),

ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienų dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 7. pantu,

tā kā:

- (1) Lai veicinātu augļu sulu un dažu līdzīgu produktu brīvu apgrozību Kopienā, Direktīvā 2001/112/EK paredzēti īpaši noteikumi par attiecīgo produktu ražošanu, sastāvu un marķējumu [etiķetējumu]. Šie noteikumi jāpielāgo tehnikas attīstībai, un tajos jāņem vērā attiecīgo starptautisko standartu attīstība, jo īpaši Augļu sulu un nektāru standartu kodekss (*Codex Stan 247-2005*), kuru pieņēma Pārtikas kodeksa komisija savā divdesmit astotajā sesijā 2005. gada 4.–9. jūlijā, un Eiropas Augļu sulu nozares asociācijas (*AIJN*) prakses kodekss.
- (2) Šajā standartu kodeksā jo īpaši noteikti augļu sulu un līdzīgu produktu kvalitātes faktori un prasības marķējumam. *AIJN* prakses kodeksā noteikti arī kvalitātes faktori no koncentrāta iegūtām augļu sulām, un tos starptautiskā mērogā izmanto par atsauces standartu pašregulācijai augļu sulu nozarē. Direktīva 2001/112/EK cik iespējams jāsasaka ar šiem standartiem.
- (3) Šajā standartu kodeksā noteikts, ka produkts, kas iegūts, rekonstruējot koncentrētu augļu sulu, saucams par "augļu sulu, kas iegūta no koncentrāta". Atbilstošajās Kopienas mēroga marķēšanas prasībās arī jālieto šie starptautiski atzītie apzīmējumi. Lai nodrošinātu marķējuma saskaņību visās dalībvalstīs, vajadzības gadījumā jāgroza teksts attiecīgajā valodā, lai to pielāgotu formulējumam kodeksā.

- (4) Šajā standartu kodeksā un *AIJN* prakses kodeksā noteiktas arī minimālās Briksa vērtības attiecībā uz augļu sulām, kas iegūtas no koncentrāta; tā kā šīs vērtības atvieglo minimālo kvalitātes prasību ievērošanas pārbaudi, tās jāņem vērā, ja tās atbilst Kopienā izmantotajām atsauces vērtībām.
- (5) Direktīva 2001/112/EK atbilstīgi jāgroza.
- (6) Šajā direktīvā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprītes un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Direktīvā 2001/112/EK izdara šādus grozījumus:

- 1) Direktīvas 3. panta 6. punktā vārdus "ražots no koncentrāta (-iem)" un "daļēji ražots no koncentrāta(-iem)" attiecīgi aizstāj ar vārdiem "gatavots no koncentrāta(-iem)" un "daļēji gatavots no koncentrāta(-iem)".
- 2) Direktīvas I pielikuma I daļas (Definīcijas) 1. punkta b) apakšpunkta otro daļu aizstāj ar šādu tekstu:

"Šādi iegūtam produktam ir tādas organoleptiskās un analītiskās īpašības, kuras ir vismaz līdzvērtīgas tādas parasta veida sulas īpašībām, kura iegūta no tāda paša veida augļiem a) apakšpunkta nozīmē. Minimālās Briksa grādu vērtības augļu sulām, kas iegūtas no koncentrāta, norādītas V pielikumā."
- 3) Pievieno V pielikumu, kā noteikts šīs direktīvas pielikumā.

2. pants

Vēlākais līdz 2011. gada 1. janvārim dalībvalstīs stājas spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstīs tūlīt dara Komisijai zināmus minētos noteikumus.

⁽¹⁾ OV L 10, 12.1.2002., 58. lpp.

Kad dalībvalstis pieņem šos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai.

Dalībvalstis nosaka to, kā izdarīt šādas atsauces.

3. pants

Šī direktīva stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

4. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 2009. gada 14. augustā

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

PIELIKUMS

"V PIELIKUMS

Augļa vispārpieņemtais nosaukums	Botāniskais nosaukums.	Rekonstituētas augļu sulas un rekonstituēta augļu biezeņa Briksa grādu minimālās vērtības
Āboli (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikozes (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banāni (**)	<i>Musa</i> sp.	21,0
Upenes (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Vīnogas (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. vai tās hibrīdi <i>Vitis labrusca</i> L. vai tās hibrīdi	15,9
Greipfrūti (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Gvajaves (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Citroni (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Apelsīni (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Pasifloru augļi (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Persīki (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
Bumbieri (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananasi (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Avenes (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Skābie ķirši (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Zemenes (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarīni (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Ja no koncentrāta iegūta sula ir ražota no augļiem, kas nav minēti iepriekš norādītajā sarakstā, rekonstituētās sulas minimālā Briksa grādu vērtība ir līdzvērtīga Briksa grādu vērtībai, kāda ir sulai, kas ekstrahēta no koncentrāta pagatavošanai izmantotajiem augļiem.

Ar zvaigznīti (*) atzīmētajiem produktiem, kas izmantoti sulas ražošanai, minimālo relatīvo blīvumu pret ūdeni nosaka 20/20 °C temperatūrā.

Ar divām zvaigznītēm (**) atzīmētajiem produktiem, no kuriem ražots biezenis, nosaka tikai minimālo nekoriģēto Briksa rādījumu (bez skābes korekcijas).

Upenēm, gvajavēm, mango un pasifloras augļiem minimālās Briksa vērtības attiecas tikai uz Kopienā ražoto rekonstituēto augļu sulu un rekonstituēto augļu biezeni."