

BG

BG

BG



ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Брюксел, 21.9.2010
COM(2010) 490 окончателен

2010/0254 (COD)

Предложение за

ДИРЕКТИВА НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

**за изменение на Директива 2001/112/ЕО на Съвета относно соковете от плодове и
някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека**

ОБЯСНИТЕЛЕН МЕМОРАНДУМ

С Директива 2001/112/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека се определят правила относно състава, използването на запазените описания, производствените характеристики и етиктирането на въпросните продукти с цел да бъде осигурено тяхното свободно движение в рамките на Европейския съюз.

Директива 2009/106/ЕО на Комисията от 14 август 2009 година¹ е първото изменение на Директива 2001/112/ЕО. С нея се въвеждат минимални стойности по скалата на Брикс (съдържание на разтворимо сухо вещество) за 18 плодови сокове и плодови пюрета от концентрат, и се определя търговското наименование, което да се използва за плодов сок от концентрат. Това изменение на директивата се основава на преразгледани международни стандарти, по-специално Codex Alimentarius за соковете от плодове и нектарите (Codex Stan 247-2005) и Кодекса на практиките на Европейската асоциация на сектора на плодовите сокове (AIJN).

Настоящият проект на директива на Парламента и на Съвета представлява втората мярка за изменение на Директива 2001/112/ЕО и има за цел да включи повече разпоредби от стандарта Codex Alimentarius, както и да вземе предвид Кодекса на практиките на AIJN. С настоящия проект на директива от технически характер се потвърждава отново разграничаването между плодов сок от изстискани плодове и такъв от концентрат, опростяват се разпоредбите относно разреждането на ароматите, предвижда се заличаването на захарта от списъка на разрешените съставки и се включват доматите в списъка на плодовете, използвани за производството на плодови сокове.

Пазарът на Европейския съюз за плодови сокове представлява 10 % от общата консумация на безалкохолни напитки. Що се отнася до сегментацията на този пазар, производството на плодови сокове от концентрат преобладава в сравнение със соковете от изстискани плодове (съответно 87,6 % и 12,4 %). На световния пазар на плодовите сокове единственият продукт, с който се търгува в по-голям обем, е концентрат от плодове или концентриран плодов сок (предимно портокалов сок), който в по-голямата си част идва от Бразилия. Със сок от изстискани плодове държавите-членки на Европейския съюз се снабдяват главно от испанския пазар, но също така от Бразилия.

Предложената директива няма отражение върху бюджета на Европейския съюз.

Настоящата предложена директива ще следва обикновената законодателна процедура, предвидена с Договора за функционирането на Европейския съюз. Той ще се съобрази отсега нататък с преформулираните правомощията на Комисията (членове 290 и 291 от Договора). Следователно директивата ще измени членове 7 и 8 от настоящата директива, за да се включат в категорията на делегираните актове всички мерки за прилагане.

¹ ОВ L 212, 15.8.2009 г., стр. 42.

Предложение за

ДИРЕКТИВА НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

за изменение на Директива 2001/112/ЕО на Съвета относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 43 , параграф 2 от него,

като взеха предвид предложението на Европейската комисия,

след като представиха проекта на законодателния акт на националните парламенти,

като взеха предвид становището на Европейския икономически и социален комитет²,

като взеха предвид становището на Комитета на регионите³,

в съответствие с обикновената законодателна процедура,

като имат предвид, че:

- (1) За да се насърчи свободното движение на соковете от плодове и някои сходни продукти в рамките на Европейския съюз, с Директива 2001/112/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 година относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека⁴, се определят специфични разпоредби по отношение на производството, състава и етиктирането на въпросните продукти. Тези правила следва да се адаптират в съответствие с техническия прогрес и да бъдат съобразени с развитието на съответните международни стандарти, по-специално на стандарта CODEX за соковете от плодове и нектарите (Codex Stan 247-2005), който бе приет от Комисията по Codex Alimentarius на 28-мото ѝ заседание от 4 до 9 юли 2005 г., и на Кодекса на практиките на Европейската асоциация на отрасъла на плодовите сокове (AIJN).
- (2) Горепосоченият стандарт CODEX определя фактори за качество и изисквания за етиктиране на плодови сокове и сходни продукти. Кодексът на практиките на AIJN също определя фактори за качество на плодовите сокове от концентрат и служи като международен стандарт за саморегулиране в сектора на плодовите сокове. Директива 2001/112/ЕО следва да бъде приведена в съответствие с тези стандарти, доколкото това е възможно.

² ОВ С [...], [...] г., стр. [...].

³ ОВ С [...], [...] г., стр. [...].

⁴ ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 58.

- (3) Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 март 2000 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно етикетирането, представянето и рекламата на храните⁵, и по-специално член 7, параграфи 2 и 5 от нея следва да се прилагат, само ако са изпълнени някои условия. Етикетирането трябва ясно да посочва дали един продукт е смес от плодови сокове и плодови сокове, получени от концентрат, а за плодovия нектар — дали е получен изцяло или частично от концентрат. Списъкът от съставките, посочени върху етикета, следва да показва едновременно имената на плодovите сокове и имената на плодovите сокове от концентрат, които са използвани.
- (4) Комисията следва да бъде оправомощена да приема делегирани актове в съответствие с член 290 от Договора за функционирането на Европейския съюз по отношение на адаптиране на несъществени елементи от Директива 2001/112/ЕО в съответствие с техническия прогрес и най-новото развитие на съответните международни стандарти. Делегирането на правомощия следва да е изрично дефинирано.
- (5) Директива 2001/112/ЕО следва да бъде съответно изменена,

ПРИЕХА НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Изменение на Директива 2001/112/ЕО

Директива 2001/112/ЕО се изменя, както следва:

- (1) В член 3 параграфи 3 и 4 се заменят със следното:

„3. За продуктите, произведени от два или повече вида плодове, освен в случай на употреба на сок от лимон или зелени лимони, при условията, определени в приложение I, част II, точка 2, наименованието на продукта се допълва с изброяване на използваните плодове, в низходящ ред според обема на използваните сокове или пюреа от плодове. Въпреки това, за продуктите, произведени от три или повече плодове, отбелязването на използваните плодове може да се замени с обозначението „няколко вида плодове“ или с подобно обозначение или такова за броя на използваните плодове.

4. Към нектарите и специфични продукти от приложение III може да се добавят захари или мед с цел подсладяване. В такъв случай търговското наименование включва обозначението „подсладен“ или „с добавка на захари“, последвано от отбелязване на максималното добавено количество захари, изчислено като сухо вещество и изразено в грама на литър.“

- (2) Член 4 се заменя със следния текст:

⁵ ОВ L 124, 25.5.2000 г., стр. 66.

„Член 4

Етикетирането на концентрирания сок от плодове, посочен в приложение I, част I, точка 2, който не е предназначен да бъде доставен на крайния потребител, съдържа обозначение, посочващо наличието и количеството на добавени лимонов сок, сок от зелени лимони или подкиселяващи вещества в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните*. Това обозначение се намира върху опаковката, върху етикет, прикрепен към опаковката или върху придружаващ документ.

* ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.“

- (3) Член 7 се заменя със следния текст:

„Член 7

С цел привеждане в съответствие на настоящата директива с техническия прогрес и съобразяване с развитието на съответни международни стандарти Комисията може да адаптира приложенията с изключение на част I от приложение I и от приложение II посредством делегирани актове.

Ако делегираните права са предоставени на Комисията, тя действа в съответствие с процедурата, посочена в член 7а“.

- (4) Вмъква се следният член 7а:

„Член 7а

1. Правомощията за приемане на делегираните актове, посочени в настоящата директива, се предоставят на Комисията за неограничен период от време.

След като приеме делегиран акт, Комисията незабавно уведомява едновременно Европейския парламент и Съвета.

2. Европейският парламент или Съветът могат да оттеглят посочените в параграф 1 делегирани правомощия по всяко време.

Институцията, която е започнала вътрешна процедура за вземане на решение дали да отмени делегирането на правомощия, полага необходимите усилия да уведоми другата институция и Комисията в разумен срок преди приемането на окончателното решение, като посочи делегираните правомощия, които биха могли да бъдат отменени, и евентуалните основания за отмяната.

С решението за отмяна се прекратяват делегираните правомощия, посочени в него. Решението влиза в сила незабавно или на посочена в него по-късна дата. Решението не засяга валидността на делегираните актове, които вече са влезли в сила. То се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз*.

3. В срок от два месеца от датата на уведомяването Европейският парламент или Съветът могат да възразят срещу делегиран акт. По инициатива на Европейския парламент или Съвета този срок се удължава с един месец.

Ако до изтичането на посочения срок нито Европейският парламент, нито Съветът е възразил срещу делегирания акт, той се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз* и влиза в сила на датата, посочена в него.

Делегираният акт може да бъде публикуван в *Официален вестник на Европейския съюз* и да влезе в сила преди изтичането на посочения срок, ако и Европейският парламент, и Съветът са информирали Комисията за намерението си да не повдигат възражения.

Ако Европейският парламент или Съветът възрази срещу делегиран акт, той не влиза в сила. Институцията, която прави възражение, посочва основанията за възражението срещу делегирания акт.“

(5) Член 8 се отменя.

(6) Приложенията се заменят с текста в приложението от настоящата директива.

Член 2

Транспониране

1. Държавите-членки въвеждат в сила законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими, за да се съобразят с настоящата директива не по-късно от 18 месеца след влизането ѝ в сила. Те незабавно съобщават на Комисията текстовете на посочените разпоредби и предават таблица на съответствието между разпоредбите и настоящата директива.

Когато държавите-членки приемат посочените разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

2. Държавите-членки съобщават на Комисията текстовете на основните разпоредби от националното си право, които приемат в областта, обхваната от настоящата директива.

Член 3

Влизане в сила

Настоящата директива влиза в сила на седмия ден от публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 4

Адресати

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в... на [...] г.

За Европейския парламент:

Председател

[...]

За Съвета:

Председател

[...]

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ПРИЛОЖЕНИЕ I

НАИМЕНОВАНИЯ НА ПРОДУКТИТЕ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТИТЕ

I ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. а) Сок от изстискани плодове

Ферментиращ, но неферментирал продукт, получен от ядивната част на здрави и узрели, пресни или консервирани чрез охлаждане или замразяване плодове, от един или повече видове плодове, смесени заедно, притежаващ типичните за сока на плодовете, от които е получен, цвят, аромат и вкус.

Ароматът, пулпът и клетките, които се получават с подходящите за целта механични методи от същите видове плод, могат да бъдат възстановени в сока.

При citrusовите плодове, сокът трябва да произлиза от ядивната част на плода (ендокарп). Сокът от зелени лимони обаче може да бъде получен от цели плодове.

Някои сокове могат да се получават и от плодове със семки, семена и кожица, които обикновено не влизат в състава на сока; допустими са обаче части или компоненти от семки, семена и кожица, които не могат да бъдат отстранени посредством добри производствени практики.

Смесването на сокове от плодове и плодови пюрета се разрешава в производството на плодови сокове.

б) Плодов сок от концентрат

Продуктът, получен чрез разреждане на концентриран плодов сок, определен в част I.2, с питейна вода, която отговаря на критериите в Директива 98/83/ЕО на Съвета от 3 ноември 1998 г. относно качеството на водите, предназначени за консумация от човека*.

Съдържанието на твърди вещества в крайния продукт отговаря на минималната стойност по скалата на Брикс за произведен от концентрат сок, посочен в приложение V.

Ако се произвежда сок от концентрат на плод, който не е посочен в приложение V, минималната стойност по скалата на Брикс за произведения сок следва да съответства на стойността за пряко извлечен сок от плода, използван за производството на концентрата.

Минималните стойности по скалата на Брикс относно касис, гуава, манго и маракуя се отнасят само до плодови сокове и плодови пюрета от концентрат, произведени в Европейския съюз.

Ароматът, пулпът и клетките, които се получават с подходящите за целта механични методи от същите видове плод, могат да бъдат възстановени в сока.

Сокът се произвежда чрез подходящи процеси, за да се запазят съществени физически, химически, органолептични и хранителни характеристики на сок със средно добро качество, произведен от същите плодове.

Смесването на сокове от плодове и/или концентрирани сокове от плодове с плодови пюре и/или концентрирано плодово пюре е разрешено при производството на плодови сокове от концентрат.

2. Концентриран сок от плодове

Това е продуктът, получен от сока от един или повече видове плодове чрез отстраняване с механични методи на определена част от водното му съдържание. Когато продуктът е предназначен за директна консумация, се отстраняват най-малко 50 % от водното съдържание на плодovия сок.

Ароматът, пулпът и клетките, които се получават с подходящите за целта механични методи от същите видове плод, могат да бъдат възстановени в концентрирания сок от плодове.

3. Сокове от плодове с добавяне на извлечена вода

Този продукт се получава чрез дифузия с вода от:

- месести цели плодове, чийто сок не може да бъде извлечен чрез механични методи, или
- изсушени цели плодове.

Такива продукти може да бъдат концентрирани или възстановени чрез добавяне на вода. Съдържанието на твърди вещества в крайния продукт отговаря на минималната стойност по скалата на Брикс за произведен от концентрат сок, посочен в приложение V.

4. Дехидратиран сок от плодове/сок от плодове на прах

Това е продуктът, получен от сока от един или повече видове плодове чрез почти пълно отстраняване с механични методи на водното съдържание.

5. Нектар от плодове

Това е ферментиращ, но неферментирал продукт, който се получава чрез добавяне на вода и/или захари и/или мед към продуктите, определени в част I, точки 1, 2, 3 и 4, към плодово пюре и/или концентрирано плодово пюре и/или към смес от тези продукти, и който освен това отговаря на изискванията на приложение IV.

Когато нектарите от плодове се произвеждат без добавяне на захари или с намалено енергийно съдържание, захарите могат да се заменят изцяло или частично с подсладител, в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008.

Ароматът, пулпът и клетките, които се получават с подходящите за целта механични методи от същите видове плод, могат да бъдат възстановени в нектара от плодове.

II. РАЗРЕШЕНИ СЪСТАВКИ, ОБРАБОТКИ И ВЕЩЕСТВА

1. Състав

За производството на плодови сокове, плодови пюрета и плодови нектари, които носят наименованието на продукта за използвания плод или общоприетото наименование на продукта, се използват видовете, изброени с ботаническото си наименование в приложение V. За видове плодове, които не са включени в приложение, се прилагат правилното ботаническо или общоприетото наименование.

При соковете от плодове стойността по скалата на Брикс съответства на тази за прясно екстрахирания сок от плода и не бива да бъде променена, освен когато се смесва със сок от същия вид плод.

Минималната стойност по скалата на Брикс е установена в приложение V и изключва твърдите вещества на евентуално добавени незадължителни съставки и добавки.

2. Разрешени съставки

- Добавянето на витамини и минерали, разрешени с Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно влагането на витамини, минерали и някои други вещества в храните**, се разрешава.
- Възстановените в плодовите сокове, нектарите, плодовите сокове от концентрат и концентрираните сокове от плодове аромат, пулп и клетки може да са получени от същия вид плод.
- Единствено при сок от грозде могат да се възстановяват солите на винената киселина.
- Добавянето на захари и/или мед е разрешено само при нектарите (в тегловно количество не по-голямо от 20 % от общото тегло на крайния продукт) и някои специфични продукти от приложение III.
- За продуктите, определени в части I.1, I.2, I.3, I.4 и I.5, добавянето на лимонов сок и/или сок от зелени лимони и/или концентриран лимонов сок и/или концентриран сок от зелени лимони в количество до 3 грама на литър сок, изразено като безводна лимонена киселина, е разрешено с цел да се регулира киселият вкус.
- Въглеродният диоксид, като съставка, е разрешен.

Сол, подправки и ароматични билки може да се добавят към доматения сок и доматения сок от концентрат.

Едновременно добавяне на захари и на концентриран или не лимонов сок или сок от зелени лимони или на подкиселяващи вещества, разрешени с

Регламент (ЕО) № 1333/2008, към един и същ сок от плодове е забранено за специфични продукти от приложение III.

3. Разрешени обработки и вещества

- механични процеси на извличане;
- обичайните физически процеси, включително извличането с вода (по метод „in line“ — дифузия) на ядивната част на плодовете, с изключение на грозде, за производството на концентрирани сокове от плодове, при условие че така получените концентрирани плодови сокове са в съответствие с част I.1;
- за сокове от грозде, сулфирано със серен диоксид, десулфитирането с механични процеси е разрешено, при условие че общото количество SO₂, съдържащо се в крайния продукт, не превишава 10 мг/л;
- ензимни препарати: пектинази (за разграждане на пектин), протеинази (за разграждане на белтъчини) и амилази (за разграждане на нишесте), които отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1332/2008.
- ядивен желатин,
- танини,
- силиказол,
- дървени въглища,
- азот,
- адсорбиращи глини (бентонит),
- химически инертни спомагателни средства за филтрация и агенти за утаяване (например перлит, отмит диатомит, целулоза, неразтворим полиамид, поливинилполипиролон и полистирол), които отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО***,
- химически инертни спомагателни средства за адсорбция, които отговарят на изискванията на директивите относно материалите и предметите, предназначени да влизат в контакт с хранителни продукти, които се използват за намаляване съдържанието на нарингин и лимонид в сока от цитрусови плодове, без да се изменят значително съдържанието на лимонидни глюкозиди, киселини, захари (включително олигозахариди) или на минерали.

* ОВ L 330, 5.12.1998 г., стр. 32.

** ОВ L 404, 30.12.2006 г., стр. 26.

*** ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ НА СУРОВИНИТЕ

За целите на настоящата директива се прилагат следните определения:

1. Плодове

За целите на настоящата директива доматиите се считат за плодове.

2. Плодово пюре

ферментиращ, но неферментиращ продукт, получен чрез подходящи механични процеси като пресяване, стриване и смилане на ядивната част на цели или обелени плодове, без да се отстранява сокът.

Плодовете трябва да са здрави, узрели и пресни или консервирани чрез механични методи или чрез обработки в съответствие с приложимите разпоредби на Европейския съюз.

3. Концентрирано плодово пюре

продуктът, получен от плодово пюре чрез отстраняване с механични методи на определена част от водното му съдържание.

В концентрираното плодово пюре може да са възстановени аромати, които трябва да се произвеждат с подходящите за целта механични методи, определени в част II.3, и всички от които трябва да са получени от същия вид плод.

4. Аромат

Без да се накърнява Регламент (ЕО) № 1334/2008, ароматите за възстановяване се получават чрез обработването на съответните плодове по подходящи механични процеси. Тези механични процеси може да се използват за запазване, консервиране или стабилизиране на качеството на ароматите и включват по-специално пресоването, екстрахирането, дестилирането, филтрирането, адсорбирането, изпаряването, фракционирането и концентрирането.

Ароматът се получава от ядивната част на плодовете, но може да представлява и студено пресовано масло от корите от цитрусови плодове и да има части от костилките в основата си.

5. Захари

- захари, определени с Директива 2001/111/ЕО на Съвета*,
- фруктозен сироп,
- плодова захар

6. Мед

Продукт, определени с Директива 2001/110/ЕО на Съвета**,

7. Пулп или клетки

продукти, получени от ядивната част на плодовете от един и същ вид, без отстраняване на сока. Освен това при citrusовите плодове соковите торбички от ядивната част на плода /ендокарпа/ спадат към пулпа или клетките.

* ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 53.

** ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 47.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ОСОБЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА НЯКОИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ I

а) „vruchtendrank“: за нектарите от плодове;

б) „Süßmost“:

Наименованието „Süßmost“ може да се използва само в съчетание с наименованията „Fruchtsaft“ или „Fruchtnektar“;

— за нектари от плодове, получени изключително от сокове от плодове, концентрирани сокове от плодове или от смес от тези два вида продукти, които не могат да се консумират в това състояние поради високата им естествена киселинност,

— за сокове от плодове, получени от ябълки или круши, ако се налага, с добавени ябълки, но без добавка на захари;

в) „succo e polpa“ или „sumo e polpa“: за нектари от плодове, получени изключително от плодово пюре и/или концентрирано плодово пюре;

г) „æblemost“: за сок от ябълки без добавени захари;

д) „sur ... saft“, допълнено с указание (на датски език) за използвания плод: за соковете без добавени захари, получени от касис, череши, червено френско грозде, бяло френско грозде, малини, ягоди или плодове на бъз,

„sød ... saft“ или „sødet ... saft“, допълнено с указание (на датски език) за използвания плод: за соковете, получени от този плод, с добавени повече от 200 грама захари на литър;

е) „äpplemust“: за сока от ябълки без добавени захари;

ж) „mosto“: синоним на сок от грозде;

з) „seabuckthorn“, *Hippophae rhamnoides* L, за сок от зърнести плодове.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СПЕЦИАЛНИ РАЗПОРЕДБИ ЗА НЕКТАРИТЕ ОТ ПЛОДОВЕ

Нектари от плодове, произведени от

Минимално съдържание
сок и/или пюре (обемни
проценти от крайния

I. Плодове с кисел сок, които не могат да се консумират в това състояние

Маракуя	25
Ниранжила (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Касис	25
Бяло френско грозде	25
Червено френско грозде	25
Цариградско грозде	30
Ракитник (катина)	25
Трънки	30
Сливи	30
Quetsches (вид сливи)	30
Офика (<i>Sorbus aucuparia</i> L.)	30
Шипки	40
Вишни	35
Череши	40
Сини боровинки	40
Плодове от бъз	50
Малини	40
Кайсии	40
Ягоди	40
Черници/къпини	40
Червени боровинки	30
Дюли	50
Лимони и зелени лимони	25
Други плодове, спадащи към тази категория	25

II. Плодове с ниска киселинност, месести или силно ароматични плодове

Манго	25
Банани	25

Гуава	25
Папая	25
Личи	25
Неаполитански мушмули (<i>Crataegus azarolus</i>)	25
Гуанабана	25
Плодови нектари от	Минимално съдържание сок и/или пюре (обемни)
Волско сърце или <i>Annono reticulata</i>	25
Черимоя (<i>Annona cherimola</i>)	25
Нар	25
Кашу ябълка	25
Испанска слива (<i>Spondias purpurea</i>)	25
<i>Spondias tuberosa</i>	25
Други плодови, спадащи към тази категория	25
III. Плодове със сок, който може да се консумира в това състояние	
Ябълки	50
Круши	50
Праскови	50
Цитрусови плодове освен лимони и зелени лимони	50
Ананас	50
Домати	50
Други плодови, спадащи към тази категория	50

ПРИЛОЖЕНИЕ V

МИНИМАЛНИ СТОЙНОСТИ ПО СКАЛАТА НА БРИКС ЗА ПЛОДОВИ СОКОВЕ ИЛИ ПЛОДОВИ ПЮРЕТА, ПРОИЗВЕДЕНИ ОТ КОНЦЕНТРАТ

<u>Общо наименование на плода</u>	<u>Ботаническо наименование</u>	<u>Минимални стойности по скалата на Брикс за плодов сок или плодово пюре, произведени от концентрат</u>
Ябълка*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11.2
Кайсия**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11.2
Банан**	<i>Musa x paradisiacal L. (освен хлебни банани)</i>	21.0
Касис*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11.6
Грозде*	<i>Vitis vinifera L. или негови хибриди</i>	15.9
Грейпфрут*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10.0
Гуава**	<i>Psidium guajava L.</i>	9.5
Лимон*	<i>Citrus limon (L.)Burm.f.</i>	8.0
Манго**	<i>Manifera indica L.</i>	15.0
Портокал*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11.2
Маракуя*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13.5
Праскова**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10.0
Круша**	<i>Pyrus communis L.</i>	11.9
Ананас*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12.8
Малина*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7.0
Вишна*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13.5
Ягода*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7.0
Домат	<i>Lycopersicon esculentum Mill.</i>	5.0
Мандарина*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11.2

За продуктите, маркирани с една звездичка (*) и под формата на сок, минималната относителна плътност се определя по отношение на водата при температура 20/20°C.

За продуктите, маркирани с две звездички (**) и под формата на пюре, се определя само минималната некоригирана стойност по скалата на Брикс (без корекции за киселинност).“