

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

2003

Utgiven i Helsingfors den 18 juni 2003

Nr 473—476

INNEHÅLL

Nr		Sidan
473	Handels- och industriministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter	2151
474	Handels- och industriministeriets förordning om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter	2160
475	Handels- och industriministeriets förordning om provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg och äggprodukter	2165
476	Handels- och industriministeriets förordning om högsta halter av vissa bekämpningsmedel i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg och äggprodukter	2166

Nr 473

Handels- och industriministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter

Given i Helsingfors den 6 juni 2003

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs med stöd av 48 § livsmedelslagen av den 17 mars 1995 (361/1995):

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (2001/112/EG).

2 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i bilaga 1.

2 kap.

Produkternas sammansättning och tillåtna bearbetningsmetoder

3 §

De krav som gäller produkternas sammansättning

Vid framställning av de produkter som nämns i bilaga 1 får endast de råvaror som definieras i bilaga 2 och de ingredienser som nämns i del A till bilaga 3 användas samt tillsatsämnen enligt vad som bestäms särskilt om användningen av tillsatsämnen i livsmedel.

I de produkter som nämns i bilaga 1 får vitaminer och mineralämnen tillsättas enligt vad som bestäms särskilt.

Rådets direktiv 2001/112/EG (32001L0112); EGT nr L 10, 12.1.2002, s. 58

4 §

Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Vid framställning av de produkter som nämns i bilaga 1 får endast de bearbetningsmetoder och ämnen som nämns i del B till bilaga 3 användas.

5 §

Särskilda krav som gäller fruktnectar

Fruktnectar skall uppfylla de särskilda krav som nämns i bilaga 4.

3 kap.

Förpackningspåskrifter

6 §

Produktens benämning

De benämningar som nämns i bilaga 1 skall endast tillämpas på de produkter som anges i denna bilaga och de skall användas i handeln för att beteckna dessa produkter.

Som ett alternativ till de benämningar som anges i bilaga 1 kan de särskilda benämningar som nämns i bilaga 5 användas. Dessa särskilda benämningar får användas på de språk och enligt de villkor som anges i bilaga 5.

7 §

Övriga förpackningspåskrifter

Utöver det som har föreskrivits någon annanstans om livsmedels förpackningspåskrifter, skall på förpackningen till de produkter som nämns i bilaga 1 göras följande påskrifter:

1) Namnet på den frukt som har använts skall anges i samband med produktens benämning, om produkten har framställts ur en enda fruktsort.

När produkten framställs ur två eller flera fruktsorter, förutom när citron används enligt de villkor som fastställs i bilaga 3, skall produktens benämning åtföljas av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande

ordning efter deras volymmängder. För produkter som framställs av tre eller flera fruktsorter, kan uppgiften om de använda sorterna ersättas av orden "blandad frukt", av ett liknande uttryck eller av antalet använda fruktsorter.

2) För fruktjuice som tillsatts någon form av socker som nämns i bilaga 2 för sötningsändamål skall benämningen innehålla ordet "sötad" eller orden "med tillsats av socker". Dessutom skall den maximala kvantitet socker som tillsatts anges, beräknad som torrs substans och uttryckt i gram per liter.

3) Tillsats till fruktjuice av extra fruktkött eller celler enligt bilaga 2 skall anges.

4) För blandningar av fruktjuice och fruktjuice i koncentrat och för fruktnectar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter skall uppgiften "framställd av koncentrat" eller "delvis framställd av koncentrat" anges. Denna uppgift skall ingå i produktens benämning eller finnas i samma synfält som den. I fråga om angivandet av ingredienser tillämpas det som bestäms särskilt om detta.

5) För fruktnectar skall minimihalten av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa ingredienser anges med uttrycket "frukthinnehåll minst ...%". Denna uppgift skall finnas i samma synfält som benämningen.

Om det vid återställande av de produkter som definieras i bilaga 1 till ursprungligt skick används endast sådana ämnen som är absolut nödvändiga för processen, behöver dessa ingredienser inte anges i påskrifterna.

4 kap.

Särskilda bestämmelser

8 §

Hänvisningsbestämmelse

Om påföljder vid brott mot denna förordning föreskrivs i livsmedelslagen (361/1995).

9 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 12 juli 2003.

Genom denna förordning upphävs 1 § 1 och 17 punkten handels- och industriministeriets beslut av den 20 december 1993 om verkställandet av vissa av Europeiska gemenskapernas direktiv om livsmedel (1312/1993) samt handels- och industriministeriets beslut av den 20 december 1995 om förpackningspåskrifter på bär- och fruktprodukter (1659/1995).

Sådana produkter som inte uppfyller kraven i denna förordning får inte saluföras från och med den 12 juli 2004. Produkter som har tillverkats och förpackats före denna dag får dock säljas slut, förutsatt att de uppfyller de krav som gällde innan denna förordning trädde i kraft.

Helsingfors den 6 juni 2003

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör Anne Haikonen

PRODUKTERNAS BENÄMNINGAR OCH DEFINITIONER

1) ”**Fruktjuice**” är en jäsbar men ojäst produkt i flytande form som erhålls ur färsk eller kyld frisk och mogen frukt, antingen en enda sort eller en blandning av flera sorter, med den karakteristiska färg, smak och arom som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från. Aromer, fruktkött och celler från juice som avskilts under processen får återställas till samma juice.

Beträffande citrusfrukter skall fruktjuicen komma från fruktköttet. Limejuice får dock framställas av hela frukten genom lämpliga framställningsmetoder som begränsar andelen beståndsdelar från de yttre delarna av frukten till ett minimum.

2) ”**Fruktjuice från koncentrat**” är en produkt som erhålls genom att koncentrerad fruktjuice tillförs samma mängd vatten som utvanns vid koncentrationen och genom att de aromer, och i förekommande fall, fruktkött och celler återställs som gick förlorade ur juicen men som utvanns vid framställningen av den aktuella fruktjuicen eller fruktjuice av samma slag. Den produkt som erhålls på detta sätt skall ha minst lika goda organoleptiska och analytiska egenskaper som genomsnittsjuice som erhållits av samma frukter.

3) ”**Koncentrerad fruktjuice**” är en produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller

flera sorters frukt genom att en specifik andel vatten avlägsnas. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion skall minst 50 % av vattnet avlägsnas.

4) ”**Fruktjuice i pulverform**” är en produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas med fysikaliska metoder.

5) ”**Fruktnektar**” är en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att vatten och vissa former av socker och/eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1, 2 eller 3, fruktpuré eller en blandning av dessa produkter, och som i övrigt uppfyller kraven i bilaga 3. Det är tillåtet att tillsätta vissa former av socker och/eller honung under förutsättning att mängden inte överstiger 20 viktprocent av den färdiga produkten.

Vid framställning av fruktnektar utan tillsats av socker eller med låga energivärden får sockret helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med direktiv 94/35/EG.

De frukter som anges i delarna II och III i bilaga 4 samt aprikoser får användas, enskilt eller som blandning, vid framställning av nektar utan tillsats av socker, honung och/eller sötningsmedel.

DEFINITIONER AV RÅVAROR

I denna förordning avses med

- 1) ”**Frukt**” alla frukter och bär.
- 2) ”**Fruktpuré**” en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att ätliga delar av hel eller skalad frukt mosas utan att juicen avlägsnas.
- 3) ”**Koncentrerad fruktpuré**” en produkt som erhålls av fruktpuré genom att man avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.
- 4) ”**Socker**”
 - för framställning av fruktnectar socker enligt definitionen i direktiv 2001/111/EG samt fruktossirap och socker från frukt,
 - för framställning av fruktjuice av kon-

centrat socker enligt definitionen i direktiv 2001/111/EG samt fruktossirap,

- för framställning av fruktjuicer fruktossirap samt socker enligt definitionen i direktiv 2001/111/EG vilket innehåller mindre än 2 % vatten.

5) ”**Honung**” den produkt som definieras i direktiv 2001/110/EG.

6) ”**Fruktkött eller celler**” sådana produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Med fruktkött och celler av citrusfrukter avses de celler inne i enskilda fruktklyftor vilka innehåller saft.

TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN**A. Tillåtna ingredienser**

- Aromer, fruktkött och celler som återställs i fruktjuice skall vara desamma som separerats från juicen under processen. I fruktjuice som erhålls från koncentrat får de aromer, fruktkött och celler som återställs även komma från fruktjuice av samma slag.

- Endast när det gäller druvjuice får mineralämnen från vinsyrans salter återställas.

- När det gäller fruktjuice, fruktjuice som erhålls från koncentrat samt koncentrerad fruktjuice, dock inte päronjuice och druvjuice, är det tillåtet att tillsätta vissa former av socker i följande mängder:

- högst 15 gram socker, uttryckt som torrs substans, får tillsättas per liter juice för att reglera den sura smaken, och

- högst 150 gram socker, uttryckt som torrs substans, får tillsättas per liter juice för att söta produkten.

Den totala mängd socker som tillsatts, både för att reglera den sura smaken och för att söta produkten, får inte överstiga 150 gram per liter.

- När det gäller de produkter som anges i bilaga 1 är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller koncentrerad citronjuice upp till 3 gram per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra.

- Det är förbjudet att samtidigt med socker tillsätta citronjuice, i koncentrerad form eller ej, eller surhetsreglerande medel som är tillåtna enligt direktiv 95/2/EG, i samma fruktjuice.

- Koldioxid som ingrediens i produkter som definieras i bilaga 1 är tillåten.

B. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

De bearbetningsmetoder och ämnen som är

tillåtna vid framställningen av de produkter som nämns i bilaga 1 är:

- mekaniska extraktionsmetoder (t.ex. pressning och centrifugering);

- sedvanliga fysikaliska processer, bl.a. processer för extraktion (diffusion) av vatten ur den ätliga delen av andra frukter än vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de koncentrerade fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i punkt 1 och 2 i bilaga 1;

- för druvjuice när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts är avsvavling med fysikaliska processer tillåten under förutsättning att den totala halten svaveldioxid i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l;

- pektolytiska, proteolytiska och amylolytiska enzymer;

- ätlig gelatin;

- garvsyror;

- bentonit;

- silikongel;

- kol;

- kemiskt inaktiva beståndsdelar för filtrering och fällning (t.ex. perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med gemenskapsbestämmelserna om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel;

- kemiskt inerta adsorptionshjälpmedel som överensstämmer med gemenskapsbestämmelserna om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och som används för att minska limonoid- och naringinhalten i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka limonoidglukosider, syror, socker (däribland oligosackarider) eller mineralinnehåll.

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framställd ur:	Minsta juice- och/eller puré-halt (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
I Fukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Passionsfrukt	25
Quito naranjillos	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slån	30
Plommon	30
Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Björnbär och mullbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citron och limefrukt	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
II Fukt med låg syrahalt eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd	
Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Azuralhagtorn	25
Taggannonna (Annona muricata)	25
Nätannonna (Annona reticulata)	25
Cherimoya	25
Granatäpplen	25
Cashewäpplen	25
Spanska plommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

Fruktnektar framställd ur:	Minsta juice- och/eller puré- halt (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
III Fukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd	
Äpplen	50
Päron	50
Persika	50
Ananas	50
Citrusfrukt, med undantag av citron och limefrukt	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

SÄRSKILDA BENÄMNINGAR PÅ VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I BILAGA 1

- a) "vruchtendrank" för fruktnektar,
- b) benämningen "Süssmost" får endast användas tillsammans med sådana produktbenämningar som "Fruchtsaft" eller "Fruchtnektar",
 - för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,
 - för fruktjuice från päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsats av socker,
- c) "succo e polpa" eller "sumo e polpa" för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktpuré och/ eller koncentrerad fruktpuré,
- d) "aeaeblemost" för äppeljuice utan tillsats av socker,
- e) - "sur...saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsats av socker och vilka erhålls av svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär,
 - "sod ... saft" eller "sodesaft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer som erhålls från nämnda frukt och till vilka mer än 200 g socker tillsatts per liter,
- f) "äpplemust" för äppeljuice utan tillsats av socker,
- g) "mosto" som synonym för druvjuice.

Nr 474

Handels- och industriministeriets förordning
om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter

Given i Helsingfors den 6 juni 2003

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs med stöd av 48 § livsmedelslagen av den 17 mars 1995 (361/1995):

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (2001/113/EG).

2 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i bilaga 1.

Förordningen tillämpas inte på produkter som är avsedda för framställning av bageri- och konditoriprodukter eller kex.

2 kap.

Produkternas sammansättning och tillåtna bearbetningsmetoder

3 §

Krav som gäller produktens sammansättning

Vid tillverkning av de produkter som definieras i bilaga 1 får endast sådana råvaror som definieras i bilaga 2 och sådana andra ingredienser som anges i bilaga 3 användas

samt tillsatsämnen i enlighet med vad som bestäms särskilt om användningen av tillsatsämnen i livsmedel.

4 §

Tillåtna bearbetningsmetoder

De råvaror som nämns i bilaga 2 får bearbetas på det sätt som nämns i bilagan i fråga.

3 kap.

Förpackningspåskrifter

5 §

Produktens benämning

De benämningar som nämns i bilaga 1 får användas endast om de produkter som definieras i denna bilaga och de skall användas i handeln för att beteckna dessa produkter.

De benämningar som nämns i bilaga 1 kan användas som kompletterande benämningar för att beteckna andra produkter som inte kan förväxlas med dem som definieras i denna bilaga.

6 §

Övriga förpackningspåskrifter

Utöver det som har föreskrivits någon annanstans om livsmedels förpackningspå-

skrifter skall på förpackningen till de produkter som nämns i bilaga 1 göras följande påskrifter:

1) Produktens benämning skall åtföljas av en uppgift om den eller de fruktsorter som har använts, i fallande storleksordning efter vikten på ingående råvaror. Om en produkt består av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om vilka fruktsorter som har använts dock ersättas med orden "blandad frukt", med en liknande benämning eller med en uppgift om hur många fruktsorter som har använts.

2) Frukthalten med orden "fruktmängd ...g per 100 g" eller "100 g av produkten innehåller ...g bär". När frukthalten meddelas skall vikten av det vatten som har använts vid beredningen av vattenextraktet först räknas bort. Påskriften skall finnas i samma synfält som produktnamnet.

3) En uppgift om den sammanlagda sockerhalten i den färdiga produkten med orden: "total mängd socker ...g per 100 g". Påskriften skall finnas i samma synfält som produktens benämning. Med sammanlagd sockerhalt avses det värde som har bestämts hos den färdiga produkten med refraktometer vid 20° C med en godkänd avvikelse på +/- 3 refraktometriska grader. Sockermängden behöver inte anges särskilt, om sockerhalten har uppgetts på det sätt som särskilt bestäms om märkning av livsmedels näringsvärde.

4) Svaveldioxid, vars resthalt överstiger 10 mg/kg.

4 kap.

Särskilda bestämmelser

7 §

Hänvisningsbestämmelse

Om påföljder vid brott mot denna förordning föreskrivs i livsmedelslagen (361/1995).

8 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 12 juli 2003.

Genom denna förordning upphävs 1 § 2 punkten handels- och industriministeriets beslut av den 20 december 1993 om verkställandet av vissa av Europeiska gemenskapernas direktiv om livsmedel (1312/1993).

Sådana produkter som inte uppfyller kraven i denna förordning får inte saluhållas från och med den 12 juli 2004. Produkter som har tillverkats och förpackats före nämnda dag får dock säljas slut förutsatt att de uppfyller de krav som gällde innan denna förordning trädde i kraft.

Helsingfors den 6 juni 2003

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör *Anne Haikonen*

PRODUKTERNAS BENÄMNINGAR OCH DEFINITIONER

1) ”**Sylt**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter samt vatten. Sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor. Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst

- 350 gram som huvudregel,
- 250 gram för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 150 gram för ingefära,
- 160 gram för cashewäpplen,
- 60 gram för passionsfrukt.

2) ”**Extra sylt**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter samt vatten. Extra sylt av nypon och kärnfri extra sylt av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får dock helt eller delvis beredas av icke-koncentrerad puré av dessa frukter. I extra sylt av citrus får hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor användas. Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra sylt: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater. Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst

- 450 gram som huvudregel,
- 350 gram för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,
- 250 gram för ingefära,
- 230 gram för cashewäpplen,
- 80 gram för passionsfrukt.

3) ”**Gelé**” en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vissa former av socker, juice och/eller vattenextrakt från en eller flera fruktsorter. Den mängd juice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst lika stor som den

mängd som fastställs för framställning av sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som använts vid beredning av vattenextraktet dragits av.

4) ”**Extra gelé**” är gelé där den mängd fruktjuice och/eller vattenextrakt som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst lika stor som den mängd som fastställs för framställning av extra sylt. De angivna mängderna skall beräknas sedan vikten på det vatten som används vid beredning av vattenextraktet dragits av. Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra gelé: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

5) ”**Marmelad**” är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, vissa former av socker och en eller flera råvaror som framställts av citrusfrukter (fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal). Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 gram färdig produkt skall vara minst 200 gram, varav minst 75 gram från skalad frukt. Benämningen ”gelémarmelad” får användas för att beteckna marmelad som inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.

Om det, avvikande från vad som sägs ovan, har använts något annat än citrusfrukter vid tillverkningen av marmelad, skall namnet på den frukt, det bär eller den grönsak som använts nämnas i marmeladens namn.

6) ”**Sötad kastanjepuré**” är en blandning som fått en lämplig konsistens och som består av vatten, vissa former av socker och minst 380 gram mosade kastanjer (av *Castanea sativa*) per 1 000 gram färdig produkt.

Om det vid tillverkning av en produkt används flera frukter, skall varje frukt ingå i produkten i samma procenttal av den minimihalt som fastställts för den som dess andel är av den totala fruktmängden.

DEFINITIONER PÅ OCH BEHANDLING AV RÅVAROR

I denna förordning avses med

1) ”**Frukt**” färska, friska, oskadade, tillräckligt mogna frukter eller bär, som innehåller alla väsentliga beståndsdelar, sedan de har rengjorts och snoppats och sedan fläckar har tagits bort. Med frukt avses också batater, den ätliga roten av ingefärsplantan färsk, torkad eller konserverad i sockerlag, gurkor, pumpor, meloner och vattenmeloner, morötter, den ätliga delen av rabarberstjälkar samt tomater.

2) ”**Fruktkött**” den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal, kärnor eller motsvarande delar, vilken får vara skivad eller krossad men inte mosad.

3) ”**Fruktpuré**” den ätliga delen av hela frukten, om så erfordras utan skal, kärnor och motsvarande delar, vilken har mosats genom passering eller på liknande sätt.

4) ”**Vattenextrakt av frukt**” vattenextrakt av frukt som, efter de förluster som ofrånkomligen uppstår vid vedertagen framställning, innehåller alla vattenlösliga beståndsdelar som finns i frukten.

5) ”**Socker**” de former av socker som definierats i direktiv 2001/111/EG, fruktossirap, olika former av socker extraherade ur frukt samt brunt socker.

Frukt, fruktkött, fruktpuré och vattenextrakt av frukt får behandlas på följande sätt:

- upphettas, kylas eller frysas
- frystorkas
- koncentreras i den utsträckning som detta är tekniskt möjligt

- med undantag för de råvaror som används för att framställa produkter som betecknas som extra: användning av svaveldioxid (E 220) eller salter därav (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 och E 227) som ett hjälpmedel vid framställningen, förutsatt att den maximala svaveldioxidhalten enligt direktiv 95/2/EG inte överskrids i produkterna i fråga.

Aprikoser och plommon för framställning av sylt eller marmelad får även behandlas med andra torkningsmetoder än frystorkning.

Citrusskal får konserveras i saltlake.

TILLÅTNA INGREDIENSER

Följande ingredienser får användas i de produkter som definieras i bilaga 1:

- honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG i alla produkter för att helt eller delvis ersätta vissa former av socker;

- fruktjuice i sylt;

- juice från citrusfrukter i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av andra frukter;

- juice från röda frukter i sylt och extra sylt som framställs av nypon, jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär, plommon eller rabarber;

- juice från rödbetor i sylt och gelé som

framställs av jordgubbar, hallon, krusbär, röda vinbär eller plommon;

- essentiella oljor från citrusfrukter i marmelad och gelémarmelad;

- ätliga oljor och fetter som antiskummedel i alla produkter;

- skal av citrusfrukter i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé;

- blad av *Pelargonium odoratissimum* i sylt, extra sylt, gelé och extra gelé som framställs av kvitten;

- alkohol, vin och likör i alla produkter;

- nötter, aromatiska örter, kryddor, vanilj, vaniljextrakt och vanillin i alla produkter.

Nr 475

**Handels- och industriministeriets förordning
om provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i frukt
och grönsaker samt i spannmål, ägg och äggprodukter**

Given i Helsingfors den 10 juni 2003

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs med stöd av 48 § livsmedelslagen av den 17 mars 1995 (361/1995):

1 §

Syftet med förordningen

Genom denna förordning genomförs Europeiska unionens kommissions direktiv 2002/63/EG av den 11 juli 2002 om fastställande av gemenskapens provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om upphävande av direktiv 79/700/EEG.

2 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 30 juni 2003.

Genom denna förordning upphävs de hänvisningar som görs i bilagan till handels- och industriministeriets beslut av den 8 september 1999 om högsta halter av vissa bekämpningsmedel i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg och äggprodukter (896/1999) till provtagningsförordningen (385/1983) och direktiv 79/700/EEG.

Helsingfors den 10 juni 2003

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör Vesa Tuomaala

Nr 476

**Handels- och industriministeriets förordning
om högsta halter av vissa bekämpningsmedel i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg
och äggprodukter**

Given i Helsingfors den 10 juni 2003

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs med stöd av 48 § livsmedelslagen av den 17 mars 1995 (361/1995)

1 §

Syftet med förordningen

Genom denna förordning genomförs kommissionens direktiv 2002/97/EG av den 16 december 2002 om ändring av bilagorna till rådets direktiv 86/362/EEG, 86/363/EEG och 90/642/EEG beträffande fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester (2,4-D, triasulfuron och tifensulfuronmetyl) i

och på spannmål, livsmedel av animaliskt ursprung och vissa produkter av vegetabiliskt ursprung, inklusive frukt och grönsaker

2 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 30 juni 2003.

Helsingfors den 10 juni 2003

Minister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör *Vesa Tuomaala*

Kommissionens direktiv 2002/97/EG (32002L0097); EGT nr L 343, 18.12.2002, s. 23

UTGIVARE: JUSTITIEMINISTERIET

Nr 473—476, 2 ark