



12

Besluit van 5 december 1991, houdende vaststelling van het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 6 juni 1991, VVP/L/U-690750, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Economische Zaken en de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Overwegende, dat uitvoering moet worden gegeven aan de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 november 1988 (88/593/EEG) (PbEG L 318) tot wijziging van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 24 juli 1979 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Statens betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei, -marmelade, alsmede kastanjepasta (79/693/EEG) (PbEG L 205);

Overwegende, dat ter uitvoering daarvan de regels neergelegd in het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 (Stb. 693), zodanig moeten worden herzien, dat vervanging van dat besluit wenselijk is;

Gelet op de artikelen 1, vierde lid, 4, eerste lid, onderdeel a, 6, onderdeel a, 8, onderdelen a, b en c, 12, 13 en 14 van de Warenwet (Stb. 1988, 360);

De Adviescommissie Warenwet gehoord (advies van 21 maart 1990, nr 14 180/(16)5);

De Raad van State gehoord (advies van 11 september 1991, nr W13.91 0335);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 20 november 1991, VVP/L/U-692238, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Economische Zaken en de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

HOOFDSTUK I. ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

1. In dit besluit en in de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

- a. *verduurzaamde vruchtenprodukten*: verduurzaamde waren, als

zodanig bestemd voor levering aan de eindverbruiker, bereid uit al dan niet aan een fysisch procédé onderworpen vruchten, vruchtenpulp, vruchtenpuree of vruchtesap, alsmede kastanjes, al dan niet met één of meer van de volgende ingrediënten: water, suikers, honing, zoetstoffen en andere smaakgevende ingrediënten tot een gezamenlijk gehalte van ten minste 95 %;

- b. *kastanjepasta*: het mengsel van kastanjepuree met suikers;
- c. *vruchten*: fruit, waaronder begrepen:
 - 1°. schillen van fruit;
 - 2°. eetbare delen van rabarberstelen en gember; alsmede
 - 3°. voor wat betreft de in de paragrafen II.1. en II.3. bedoelde waren: tomaten, wortelen en zoete aardappelen;
- d. *gember*: de eetbare gemberwortels;
- e. *vruchtenpulp*: het eetbare gedeelte van fruit, al dan niet geschild of van pitten ontdaan, en al dan niet in stukken gesneden of geperst;
- f. *vruchtenpuree*: vruchtenpulp die door zeven of door een ander gelijksoortig procédé tot puree is verwerkt;
- g. *vruchtesap*: hetgeen in de Verordening PGF 1976 Vruchtesappen en bepaalde aanverwante produkten (Vb. Bo., afl. 9, d.d. 7-3-1977)¹ wordt verstaan onder vruchtesap, geconcentreerd vruchtesap en gedehydrateerd vruchtesap;
- h. *waterige extracten van vruchten*: waterige extracten van vruchten die alle in water oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevatten, behalve de stoffen die bij toepassing van de normale bereidingsprocedures noodzakelijkerwijs verloren gaan;
- i. *kastanje*: de vrucht van de kastanjeboom (*Castanea sativa* L.);
- j. *kastanjepuree*: het eetbare gedeelte van de kastanje, dat door zeven of door een ander procédé tot puree is verwerkt;
- k. *suikers*: de waren, bedoeld in de artikelen 2, eerste lid, en 2bis, eerste lid, onder b, van het Suiker- en stroopbesluit (Warenwet) 1977 (Stb. 141) alsmede, voor wat betreft de in de paragrafen II.1., II.2. en II.3. bedoelde waren, de waterige oplossing van saccharose, met de volgende kenmerken:
 - droge stof: ten minste 62 %;
 - gehalte aan invertsuiker (quotiënt fructose/dextrose: $1,0 \pm 0,2$): ten hoogste 3 van de droge stof;
 - conductometrisch bepaald asgehalte: ten hoogste 0,3 % van de droge stof;
 - kleuring van oplossing: ten hoogste 75 ICUMSA-eenheden;
 - gehalte aan residuele zwaveldioxyde: ten hoogste 15 mg/kg van de droge stof;
- l. *suikergehalte*: het met behulp van de refractometer bepaalde percentage opgeloste droge stof, uitgedrukt als saccharose;
- m. *procent of %*: massaprocent.

2. In afwijking van het eerste lid, onderdeel a, worden onder verduurzaamde vruchtenprodukten niet verstaan:

- a. de waren, bedoeld in de «Verordening PGF 1976 Vruchtesappen en bepaalde aanverwante produkten»;
- b. de waren, bedoeld in het Frisdranken- en siropenbesluit (Warenwet) (Stb. 1979, 100).

Artikel 2

1. Het is verboden verduurzaamde vruchtenprodukten te bereiden of te verhandelen, die niet voldoen aan de eisen bij of krachtens dit besluit aan de desbetreffende waar gesteld.

2. Het is verboden verduurzaamde vruchtenprodukten te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften in dit besluit gesteld met betrekking tot hun aanduiding en tot het bezigen van vermeldingen en voorstellingen.

3. Het is verboden met gebruikmaking van de in dit besluit aangegeven aanduidingen, andere waren te verhandelen dan die waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.

HOOFDSTUK II. AANDUIDINGEN EN VERMELDINGEN

§ II.1. *Aanduidingen van gegeleerde verduurzaamde vruchtenprodukten bedoeld in Richtlijn nr. 79/693/EEG (PbEG L 205)*

Artikel 3

De aanduiding jam mag uitsluitend en moet, behoudens het bepaalde in artikel 4, worden gebezigd voor de voldoende gegeleerde waar bereid met vruchtenpulp of vruchtenpuree en suikers, waarvan de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp of -puree ten minste moet bedragen:

- 350 gram voor andere dan de hierna genoemde vruchtensoorten;
- 250 gram voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- 150 gram voor gember;
- 160 gram voor cashewappelen;
- 60 gram voor passievruchten;

een en ander met dien verstande dat, indien de waar is bereid met een mengsel van verschillende vruchtensoorten, bovenvermelde minimum-hoeveelheden worden verlaagd in evenredigheid met de percentages van de gebruikte vruchtensoorten in het mengsel.

Artikel 4

1. De aanduiding *extra jam* mag uitsluitend, en de aanduiding *extra jam* of jam moet worden gebezigd voor de voldoende gegeleerde waar bereid met vruchtenpulp en suikers, of, in het geval van rozebottels, bereid met vruchtenpulp of -puree en suikers, waarvan de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp of -puree ten minste moet bedragen:

- a. 450 gram voor andere dan de hierna genoemde vruchtensoorten;
- b. 350 gram voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- c. 250 gram voor gember;
- d. 230 gram voor cashewappelen;
- e. 80 gram voor passievruchten;

een en ander met dien verstande dat, indien de waar is bereid met een mengsel van verschillende vruchtensoorten, bovenvermelde minimum-hoeveelheden worden verlaagd in evenredigheid met de percentages van de gebruikte vruchtensoorten in het mengsel.

2. De in het eerste lid bedoelde waar, indien bereid met vruchtenpulp van twee of meer vruchtensoorten, mag niet zijn bereid met vruchtenpulp van de volgende vruchtensoorten: appelen, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

Artikel 5

De aanduiding *gelei* mag uitsluitend en moet, behoudens het bepaalde in artikel 6, worden gebezigd voor de voldoende gegeleerde waar bereid

met vruchtensap of waterige extracten van vruchten en suikers, waarvan de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtensap of waterige extracten van vruchten ten minste moet bedragen:

- a. 350 gram voor andere dan de hierna met name genoemde vruchtensorten;
- b. 250 gram voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- c. 150 gram voor gember;
- d. 160 gram voor cashewappelen;
- e. 60 gram voor passievruchten;

een en ander met dien verstande dat,

f. de genoemde hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten van vruchten gebruikte hoeveelheid water;

g. indien de waar is bereid met een mengsel van verschillende vruchtensorten, bovenvermelde minimum-hoeveelheden worden verlaagd in evenredigheid met de percentages van de gebruikte vruchtensorten in het mengsel.

Artikel 6

1. De aanduiding *extra gelei* mag uitsluitend, en de aanduiding *extra gelei* of *gelei* moet worden gebezigd voor de voldoende gezeleerde waar bereid met vruchtensap of waterige extracten van vruchten en suikers, waarvan de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid vruchtensap of waterige extracten van vruchten ten minste moet bedragen:

- a. 450 gram voor andere dan de hierna genoemde vruchtensorten;
- b. 350 gram voor zwarte bessen, rozebottels en kweeperen;
- c. 50 gram voor gember;
- d. 230 gram voor cashewappelen;
- e. 80 gram voor passievruchten;

een en ander met dien verstande dat,

f. de genoemde hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten van vruchten gebruikte hoeveelheid water;

g. indien de waar is bereid met een mengsel van verschillende vruchtensorten, bovenvermelde minimum-hoeveelheden worden verlaagd in evenredigheid met de percentages van de gebruikte vruchtensorten in het mengsel.

2. De in het eerste lid bedoelde waar, indien bereid met vruchtensap of waterige extracten van vruchten van twee of meer vruchtensorten, mag niet zijn bereid met vruchtensap van de volgende vruchtensorten: appelen, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

Artikel 7

1. De aanduiding *marmelade* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor de voldoende gezeleerde waar bereid uit citrusvruchten en suikers, waarvan de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid citrusvruchten ten minste 200 gram moet bedragen, waarvan ten minste 75 gram afkomstig moet zijn van het binnenste vruchtvlees.

2. Voor de toepassing van het bepaalde in het eerste lid wordt onder citrusvruchten verstaan: pulp, puree, sap, waterige extracten en gereinigde, al dan niet van het endocarpium ontdane schillen van deze vruchten.

3. In afwijking van het eerste lid mag in plaats van de aldaar voorgescreven aanduiding de aanduiding *oranjemarmelade* worden gebezigd voor de in dat lid bedoelde waar, evenwel uitsluitend indien zij is bereid uit oranjeappelen (*Citrus aurantium*, sub sp. *amara*, var. *bigaradia*).

§ II.2. Aanduiding van kastanjepasta bedoeld in Richtlijn nr. 79/693/EEG

Artikel 8

De aanduiding *kastanjepasta* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor kastanjepasta waarvan:

- a. het suikergehalte ten minste 60 % bedraagt
- b. de voor de bereiding van 1000 gram eindprodukt gebruikte hoeveelheid kastanjepuree ten minste 380 gram bedraagt.

§ II.3. Aanduidingen van andere gegeleerde verduurzaamde vruchtenprodukten dan bedoeld in paragraaf II. 1

Artikel 9

1. De in de artikelen 3 tot en met 7 genoemde aanduidingen mogen worden gebezigd in combinatie met de hieronder bedoelde bewering, benaming onderscheidenlijk vermelding, echter uitsluitend voor de telkens daarbij omschreven waren:

- a. een bewering betreffende het verlaagde suikergehalte, voor de in de artikelen 3 tot en met 7 bedoelde waren, indien het suikergehalte lager is dan 60 %;
- b. de benaming van de ingrediënten die zijn gebruikt ter vervanging van het ingrediënt suikers, voor de waar bedoeld onder a, en voor de waar die slechts in zoverre verschilt van de waar waaraan de in de artikelen 3 tot en met 7 genoemde aanduidingen zijn voorbehouden, dat het ingrediënt suikers vervangen is;
- c. de in artikel 9 van het Warenwetbesluit Zoetstoffen (Stb. 1989, 548) bedoelde vermelding, voor de waar bedoeld in de artikelen 3 tot en met 7 van dit besluit, die krachtens het Warenwetbesluit Zoetstoffen is aangewezen als een waar waarin zoetstoffen bij de bereiding mogen worden gebezigd.

2. Van de in het eerste lid, aanhef en onderdeel a, bedoelde aanduiding moet tevens onderdeel uitmaken de vermelding van het suikergehalte. Op zodanige vermelding is het bepaalde in artikel 11, eerste lid, onderdeel b, met betrekking tot de geconstateerde en de vermelde waarde van het suikergehalte, van overeenkomstige toepassing.

3. Andere dan de in het eerste lid bedoelde aanduidingen waarvan een van de in de artikelen 3 tot en met 7 genoemde aanduidingen deel uitmaken, mogen voor verduurzaamde vruchtenprodukten niet worden gebezigd.

§ II.4. Vermeldingen en bijkomende aanduidingen

Artikel 10

De aanduiding van de in de paragrafen II.1. en II.3. bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten moet zijn aangevuld met de Nederlandse benaming van de gebruikte vruchtensoor(en). Indien de waar uit meerdere vruchtensorten is bereid, dient aanduiding te bestaan:

- a. uit een opsomming van de vruchtensorten in volgorde van afnemend gewicht waarin zij bij de bereiding zijn dan wel,
- b. indien de waar is bereid uit drie of meer vruchtensorten uit de aanduiding «verscheidene vruchten» of uit de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensorten.

Artikel 11

1. De in de paragrafen II.1. en II.3. bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten moeten zijn voorzien van de volgende vermeldingen:

a. «bereid met x g vruchten per 100 g», waarbij in «x» wordt vermeld:

1°. al naar gelang van toepassing, en in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van de waterige extracten van vruchten gebruikte hoeveelheid vruchtenpulp, vruchtenpuree, vruchtesap en waterige extracten van vruchten, voor zover het betreft waren bereid uit andere vruchten dan citrusvruchten;

2°. de gebruikte hoeveelheid citrusvruchten, voor zover het betreft waren bereid uit citrusvruchten;

een en ander berekend per 100 gram eindprodukt;

b. «totaal gehalte aan suikers y g per 100 g», waarbij in plaats van «y» wordt vermeld het suikergehalte per 100 gram eindprodukt, met dien verstande dat een verschil van minder dan 3 refractometrische graden tussen het geconstateerde suikergehalte en het vermelde suikergehalte niet als misleidend wordt beschouwd;

c. «na opening koel bewaren», voor zover het suikergehalte minder dan 63 % bedraagt; deze vermelding is evenwel slechts verplicht voor verduurzaamde vruchtenprodukten aanwezig in verpakkingen met een zodanige inhoud dat de betrokken waar kennelijk niet bestemd is om in één maal te worden geconsumeerd.

2. De vermeldingen bedoeld in het eerste lid moeten zich in hetzelfde gezichtsveld bevinden als de aanduiding van de desbetreffende waar.

Artikel 12

1. Voor zover van toepassing moeten voor de desbetreffende in de paragrafen II.1. en II.3. bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten de volgende vermeldingen worden gebezigd:

a. voor wat betreft de waar bedoeld in artikel 7:

1°. de wijze waarop de schil is gesneden, indien de waar stukjes schil bevat;

2°. de vermelding dat de waar geen schil bevat, indien zulks het geval is;

b. indien sap van rode bieten aanwezig is in de waren bedoeld in de artikelen 3 en 5, moet dat als volgt worden vermeld in de lijst van ingrediënten: «sap van rode bieten voor bijkleuring»;

c. indien het gehalte aan residuele zwaveldioxyde in de waren bedoeld in de artikelen 3, 5 en 7, hoger is dan 0,003 %, wordt die aanwezigheid voor de toepassing van het bepaalde in artikel 5, eerste lid, onderdeel a, van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, beschouwd als ingrediënt van die waar, en moet als «zwaveldioxyde» in de lijst van ingrediënten worden vermeld;

d. indien abrikozen op andere wijze dan door vriesdrogen zijn gedroogd en ingrediënt zijn van de in artikel 3 bedoelde waar, moet die bewerking tezamen met de naam van de vrucht in de lijst van ingrediënten worden vermeld als: «gedroogde abrikozen».

2. De vermeldingen bedoeld in het eerste lid, onderdeel a, moeten zich in hetzelfde gezichtsveld bevinden als de aanduiding van de desbetreffende waar.

Artikel 13

1. Kastanjepasta moet zijn voorzien van de volgende vermeldingen:

a. «bereid met z g kastanjes per 100 g», waarbij in plaats van «z» wordt vermeld de gebruikte hoeveelheid kastanjepuree per 100 gram eindprodukt;

b. «totaal gehalte aan suikers y g per 100 g», waarbij in plaats van «y» wordt vermeld het suikergehalte per 100 gram van het eindprodukt, met dien verstande dat een verschil van minder dan 5 refractometrische graden tussen het geconstateerde suikergehalte en het vermelde suikergehalte niet als misleidend wordt beschouwd.

2. De vermeldingen bedoeld in het eerste lid moeten zich in het zelfde gezichtsveld bevinden als de aanduiding van de waar.

Artikel 14

1. Onverminderd het bepaalde in artikel 4 van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, moet voor andere dan in de paragrafen II.1, II.2. en II.3. bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten tevens zijn gebezigd:

a. een aanduiding aangevende de Nederlandse benaming van de desbetreffende vruchtensoort(en), dan wel

b. de gebruikelijke benaming van de gedroogde druiven of van het geconfijte fruit, waarmee of waaruit de waar is bereid.

Indien de waar uit meerdere vruchtensoorten is bereid, dient die aanduiding te bestaan uit een opsomming van de betrokken vruchtensoorten in de volgorde van afnemend gewicht waarin zij bij de bereiding zijn gebruikt.

2. Het eerste lid is niet van toepassing indien het betreft mengsels van verduurzaamde vruchten, voor zover voor de desbetreffende waar een algemeen gebruikelijke benaming pleegt te worden gebezigd.

3. In afwijking van het eerste lid, mag voor verduurzaamde vruchtenprodukten, welke door warmte zijn verduurzaamd en zich bevinden in een opgietsloei-stof, in plaats van de Nederlandse naam of namen van de betrokken vruchtensoort(en) worden gebezigd de naam of namen van de vrucht(en) in een buitenlandse taal, aangebracht in latijnse lettertekens en vergezeld van een duidelijke voorstelling van de betrokken vrucht(en).

4. Voor verduurzaamde vruchten welke door warmte zijn verduurzaamd en zich bevinden in een opgietsloei-stof, moet tevens zijn gebezigd een vermelding of voorstelling waaruit blijkt in welke presentatievorm de vruchten zich in de verpakking bevinden, tenzij de waar aanwezig is in een helder doorzichtige verpakking, en er geen misverstand over de presentatievorm mogelijk is.

5. Voor zover aroma's ingrediënt zijn van verduurzaamde vruchten welke door warmte zijn verduurzaamd en zich bevinden in een opgietsloei-stof, moet in de onmiddellijke nabijheid van de aanduiding de vermelding «gearomatiseerd» worden gebezigd.

Artikel 15

1. Vloeibare verduurzaamde vruchtenprodukten en vruchtenstroop moeten zijn voorzien van een vermelding van het vruchtgehalte. Voor de toepassing van het bepaalde in de eerste volzin wordt onder vruchtgehalte verstaan het in procenten uitgedrukte gezamenlijke gehalte aan vruchten, vruchtenpulp, vruchtenpuree en vruchtesap in de waar, met dien verstande dat

– hoeveelheden geconcentreerde vruchtenpuree en geconcentreerd vruchtesap herleid moeten worden tot de hoeveelheden vóór het concentreren;

– voor waren bij de bereiding waarvan een concentratie door indampen of anderszins heeft plaatsgevonden, de hoeveelheid van die vruchtenbestanddelen uitgedrukt moet worden als percentage van het

gewicht dat de waar zou hebben indien geen zodanige concentratie had plaatsgevonden.

2. De vermelding bedoeld in het eerste lid, moet zich in hetzelfde gezichtsveld bevinden als de aanduiding.

Artikel 16

1. Andere verduurzaamde vruchtenproducten dan bedoeld in de paragrafen II.1., II.2. en II.3., behoudens vruchtenstroop, moeten zijn voorzien van een vermelding van het suikergehalte van de betrokken waar.

2. Een verschil van het geconstateerde suikergehalte ten opzichte van het krachtens het eerste lid vermelde suikergehalte, wordt niet als afwijkend beschouwd, indien dat verschil minder bedraagt dan 10 % relatief.

3. Voor wat betreft verduurzaamde vruchten welke door warmte zijn verduurzaamd en zich bevinden in een opgietsvloeiend, wordt aan het bepaalde in het eerste lid voldaan indien bedoelde vermelding bestaat uit:

a. het gemiddelde suikergehalte van de betrokken waar, dan wel
b. een minimum- en een maximum-suikergehalte van de betrokken waar, mits het verschil tussen beide waarden niet meer bedraagt dan 4 % absoluut.

4. Vruchtenstroop moet zijn voorzien van een vermelding van de in de waar aanwezige hoeveelheid suikers. Een verschil tussen de aldus vermelde hoeveelheid en de daadwerkelijk aanwezige hoeveelheid suikers wordt niet als afwijkend beschouwd, indien dat verschil minder bedraagt dan 10 % relatief.

5. De vermeldingen, bedoeld in het eerste, derde en vierde lid, moeten zich in het zelfde gezichtsveld bevinden als de aanduiding.

Artikel 17

1. Onverminderd het bepaalde in artikel 7, tweede lid, onderdeel a, van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, mogen voor verduurzaamde vruchtenproducten de hieronder omschreven ingrediënten worden vermeld met de daarbij vermelde groepsnaam:

definitie	groepsnaam
Alle soorten stropen verkregen uit zetmeel, met een gehalte aan reducerende suikers uitgedrukt als dextrose van ten minste 20 %, berekend op de droge stof, met uitzondering van de ingrediënten waarvoor de groepsnaam «dextrose» mag worden gebezigd.	«glucosestroop»

2. De toevoeging van 1-ascorbinezuur (E 300) aan de gebruikte grondstof of aan de waar, mag niet worden vermeld als vitamine C.

Artikel 18

De in de artikelen 5 en 6 opgenomen voorschriften voor de aldaar bedoelde waren laten de voorschriften en handelsgebruiken onverlet, krachtens welke de benaming «gelei» als aanvullende aanduiding mag worden gebezigd voor waren welke niet kunnen worden verward met die, omschreven in genoemde artikelen.

HOOFDSTUK III. SAMENSTELLING

§ III.1. Grondstoffen voor de bereiding van de in de paragrafen II.1., II.2. en II.3. bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten

Artikel 19

1. Bij de bereiding mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van vruchten, onderscheidenlijk kastanjes, welke voldoen aan de volgende eisen:

- a. zij moeten vers, gezond en onaangetast zijn;
- b. zij moeten de juiste graad van rijpheid hebben bereikt;
- c. zij moeten zijn gereinigd, schoongemaakt en ontdaan van onzuiverheden;

een en ander met inachtneming van het bepaalde in de volgende leden.

2. De grondstoffen bedoeld in artikel 1, eerste lid, onderdelen c tot en met f, alsmede h, i en j, mogen te allen tijde de volgende behandelingen ondergaan:

- a. warmte- of koudebehandeling;
- b. vriesdrogen;
- c. concentratie, voor zover zij daarvoor technisch geschikt zijn.

3. Indien de in het tweede lid bedoelde grondstoffen zijn bestemd voor de bereiding van de waren bedoeld in de artikelen 3, 5 en 7, mogen daaraan de volgende conserveermiddelen zijn toegevoegd:

- a. zwaveldioxyde (E 220);
- b. natriumsulfiet (E 221);
- c. natriumwaterstofsulfiet (E 222);
- d. natriumdisulfiet (E 223);
- e. kaliumdisulfiet (E 224);
- f. calciumsulfiet (E 226);
- g. calciumbisulfiet (E 227).

4. Indien vruchtesap is bestemd voor de bereiding van de in de artikelen 5 en 7 bedoelde waren, mogen daaraan de in het derde lid genoemde conserveermiddelen worden toegevoegd.

5. Gember mag worden gedroogd of in siroop worden geconserveerd.

6. Indien abrikozen worden gebruikt voor de bereiding van de in artikel 3 bedoelde waar, mogen deze worden gedroogd.

7. Schillen van citrusvruchten mogen in pekels worden geconserveerd.

8. Kastanjes mogen voordat zij gebruikt worden voor de bereiding van kastanjepasta, gedurende een korte tijd worden gedrenkt in een oplossing van de in het derde lid genoemde conserveermiddelen in water.

§ III.2. Toevoegingen

Artikel 20

1. Bij de bereiding van de in paragrafen II.1, II.2 én II.3 bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen, met inachtneming van de beperkingen voor zover daarbij vermeld, de in bijlage I genoemde ingrediënten worden toegevoegd, zonder dat zulks in de aanduiding van de waar tot uitdrukking behoeft te worden gebracht.

2. Bij de bereiding van de in paragrafen II.1, II.2 en II.3 bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen, met inachtneming van de beperkingen voor zover daarbij vermeld, de in bijlage II genoemde ingrediënten slechts worden toegevoegd, mits zulks in de aanduiding van de waar tot uitdrukking wordt gebracht.

Artikel 21

Bij de bereiding van andere dan de in paragrafen II.1, II.2 en II.3 bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen ingrediënten ter smaakcorrectie, zoals vruchtesap, worden toegevoegd, zonder dat zulks in de aanduiding van de waar tot uitdrukking behoeft te worden gebracht.

Artikel 22

1. Onze Minister kan nadere regels stellen met betrekking tot het gebruik en de aanwezigheid van levensmiddelenadditieven in verduurzaamde vruchtenprodukten, ter uitvoering van

a. de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 24 juli 1979 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten betreffende vruchtenjam of -confituur, -gelei, -marmelade, alsmede kastanjepasta (79/693/EEG) (PbEG L 205), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 november 1988 (88/593/EEG) (PbEG L 318);

b. de krachtens de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988, betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt (89/107/EEG) (PbEG L 40) door de Raad van de Europese Gemeenschappen met betrekking tot verduurzaamde vruchtenprodukten vastgestelde maatregelen.

2. Totdat de in het eerste lid, onderdeel b, bedoelde maatregelen zijn vastgesteld, stelt Onze Minister, gehoord de Adviescommissie Warenwet, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, nadere regels vast ter zake van het gebruik en de aanwezigheid van levensmiddelenadditieven in verduurzaamde vruchtenprodukten.

Artikel 23

In de in paragrafen II.1, II.2 en II.3 bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen de in artikel 19, derde lid, genoemde stoffen slechts aanwezig zijn, indien het zwaveldioxyde-gehalte van de waar niet meer bedraagt dan:

a. 0,001 % in de waren bedoeld in de artikelen 4, 6 en 8, alsmede in de daarmee overeenstemmende verduurzaamde vruchtenprodukten bedoeld in paragraaf II.3;

b. 0,005 % in de waren bedoeld in de artikelen 3, 5 en 7, alsmede in de overigens daarmee overeenstemmende verduurzaamde vruchtenprodukten bedoeld in paragraaf II.3.

HOOFDSTUK IV. SLOTBEPALINGEN

Artikel 24

1. Als methoden van onderzoek welke bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of met betrekking tot de in dit besluit bedoelde waren al dan niet is voldaan aan de bij of krachtens dit besluit gestelde regels, worden aangewezen chromatografische en andere scheidingsmethoden, alsmede detectiemethoden.

2. Onze Minister kan, gehoord de Adviescommissie Warenwet, omtrent de in het eerste lid bedoelde methoden nadere regels stellen.

Artikel 25

Het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 (Stb. 693) komt te vervallen.

Artikel 26

Dit besluit is niet van toepassing op verduurzaamde vruchtenprodukten die vóór het in werking treden van dit besluit zijn geproduceerd, voor zover zij:

- a. voldoen aan de desbetreffende bepalingen van het in artikel 25 genoemde besluit; en
- b. worden verhandeld vóór 1 juni 1992.

Artikel 27

Dit besluit treedt in werking op een bij koninklijk besluit te bepalen tijdstip.

Artikel 28

Dit besluit kan worden aangehaald als Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst en dat daarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

's-Gravenhage, 5 december 1991

Beatrix

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Uitgegeven de *veertiende* januari 1992

De Minister van Justitie a.i.,
C. I. Dales

¹ Laatstelijk gewijzigd bij Verordening GF 4 (PBO-blad, afl. 13, van 9-3-1990).

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur.

Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Nederlandse Staatscourant van 11 februari 1992, nr. 29.

Bijlage I

Ingrediënten, welke bij de bereiding van de in paragrafen II.1 en II. 3, bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen worden gebruikt, zonder dat zulks in de aanduiding van de waar tot uitdrukking behoeft te worden gebracht.

ingrediënt	toegestaan in:
1. water	alle waren.
2. vruchtesap	de waar bedoeld in artikel 3.
3. sap van rode vruchten	de waren bedoeld in de artikelen 3 en 4, voor zover bereid uit een of meer van de volgende vruchtensoorten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen en rozebottels.
4. sap van rode bieten	de waren bedoeld in de artikelen 3 en 5, voor zover bereid uit een of meer van de volgende vruchtensoorten: aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen.
5. etherische oliën van citrusvruchten	de waar bedoeld in artikel 7.
6. eetbare oliën en vetten	alle waren, om schuimvorming tegen te gaan.
7. pectine bevattend produkt, verkregen uit gedroogde appelpersresten of gedroogde schillen van citrusvruchten of een mengsel van beide door middel van een behandeling met verdund zuur en vervolgens gedeeltelijk geneutraliseerd met natrium- of kaliumzouten.	alle waren.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Ingrediënten, welke bij de bereiding van de in paragrafen II.1, II.2 en II.3 bedoelde verduurzaamde vruchtenprodukten mogen worden gebruikt, mits zulks in de aanduiding van de waar tot uitdrukking wordt gebracht.

ingrediënt	toegestaan in:
1. eet- en drinkwaren in zodanige hoeveelheid dat zij de smaak beïnvloeden:	
a. citrusvruchtesap	de waren, niet bereid uit citrusvruchten, bedoeld in de artikelen 3 en 4, alsmede de overigens daarmee overeenstemmende waren bedoeld in paragraaf II. 3.
b. de volgende eet- en drinkwaren:	alle waren,
– wijn, likeurwijn en spiritualiën;	
– kruiden, specerijen, honing en noten;	
– andere eet- en drinkwaren tot een gehalte van ten hoogste 5%.	
2. de volgende aromatische produkten:	alle waren bedoeld in paragraaf II. 2, andere dan marmelade, alsmede de overigens daarmee overeenstemmende waren bedoeld in paragraaf II. 3, voor zover bereid uit kweeperen.
a. Schillen van citrusvruchten	
b. Bladeren van Pelargonium odoratissimum	
3. de volgende vanille-produkten:	alle waren voor zover bereid uit appels, kweeperen of rozebottels of kastanjes.
a. vanille	
b. vanille-extract	
c. vanilline	
d. ethylvanille	

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Concordantietabel I

Warenwetbesluit verduurzaamde vruchtenproducten

jam-richtlijn	Jam en gec.vruchtenbesluit 1982 (Warenwet)	Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten
2	-	2
3.1	3.1/4.1/5.1/6.1/7.1/10.1	1.1/2.1/3/4.1/5/6.1/7.1/8
3.2	-	3/4.1/5/6.1/7.1
3.3	4.1/6.1	4.1/6.1
3.4	24	17
4	1.1.b-n-o-p.1°-q-r-s/1.2/1.3	1.c-d-e-f-g-h-i-j-k/2.1/18/19
5	1.1.c/3/4/5/6/7/10/22.1	2.1/19 bijlagen I-II
6.1	2.1.b	18.a (Warenwet)
6.2	3.2.h/4.2.c/5.2/6.2b/7.2.a/ 10.2.c	2.1/22
7.1.a	3.1/4.1/5.1/6.1/7.1/10.1	2.2/2.3/3/4.1/5/6.1/7.1/8.a
7.1.b.i	23.1	2.2/10
7.1.b.ii	22	2.2/19.2
7.2.a	25.1.g	2.2/12.1.d
7.2.b	25.1.e	2.2/12.1.b
7.2.c	-	-
7.2.d	25.1.f	2.2/12.1.c
7.3.a	25.1.b.1°	2.2/11.1.a/12.1.a
7.3.b	1.1.b.2°/25.1.b.3°	2.2/11.1.b/12.1.b
7.3.c	25.1.b.4°	2.2/11.1.c
7.3.d	25.1.c	2.2/12.1.a
7.4	25.2	2.2/(11.2)/13.2
7.5	(26.2)	2.2/16.2
8	(20/21)	-
15.1.a	-	2.1/22.1.a
15.1.b	-	-
bijl.I.A.1	4.1.b	2.1/4.1/4.2
bijl.I.A.2	3.1.b	2.1/3
bijl.I.A.3	6.1.b	2.1/6.1/6.2
bijl.I.A.4	5.1.b	2.1/5
bijl.I.A.5	7.1.b	2.1/7.1/7.2
bijl.I.A.6	10.1.b	1.b en j/2.1/8
bijl.I.B	3.1.b/4.1.b/5.1.b/6.1.b/7.1.b	2.1/3/4.1/5/6.1/7.1
bijl.II.A.1.1° str	1.1.n	2.1/18.1
bijl.II.A.1.2° str	1.1.n	1.c
bijl.II.A.1.3° str	1.1.s	1.i
bijl.II.A.1.4° str	1.1.n	1.d
bijl.II.A.2	1.1.o	1.e
bijl.II.A.3	1.1.p.1°	1.f
bijl.II.A.4	1.1.q	1.g
bijl.II.A.5	1.1.r	1.h
bijl.II.A.5bis	-	7.2
bijl.II.A.6	1.1.b	1.k
bijl.II.B.1.a	1.2.a-b-d	18.2
bijl.II.B.1.b	1.2.e	18.3
bijl.II.B.2	1.1.n	18.5
bijl.II.B.3	1.2.c	18.6
bijl.II.B.4	1.3	18.8
bijl.II.B.5	-	18.4
bijl.II.B.6	-	18.7
bijl.III.A.1.1° str	3.1/4.1/5.1/6.1/7.1	2.1/19.1/bijl.I.1
bijl.III.A.1.2° str	3.2.c	2.1/19.1/bijl.I.2
bijl.III.A.1.3° str	3.2.c/4.2.b	2.1/19.1/bijl.I.3
bijl.III.A.1.4° str	3.2.d/5.2	2.1/19.1/bijl.I.4
bijl.III.A.1.5° str	7.2.b	2.1/19.1/bijl.I.5
bijl.III.A.1.6° str	3.2.g/4.2.a/5.2./6.2.a/7.2.a/ 10.2.a	2.1/19.1/bijl.I.6
bijl.III.A.1.7° str	1.1.u/3.2.b/4.2.a/5.2/6.2.a/ 7.2.a/10.2	2.1/19.1/bijl.I.7
bijl.III.A.2.a	22.1.a-b	2.1/2.2/19.2/bijl.II.1
bijl.III.A.2.b	22.1.d	2.1/2.2/19.2/bijl.II.2
bijl.III.A.2.c	22.1.c	2.1/2.2/19.2/bijl.II.3
bijl.III.B	3.2.b/4.2.a/5.2/6.2.a/7.2.a/ 10.2.a	2.1/22.1.a
bijl.IV.1	4.2.c/6.2.b/10.2.c	2.1/23.a
bijl.IV.2	3.2.h/5.2	2.1/23.b
bijl.IV.3	-	-

Concordantietabel II

Warenwetbesluit verduurzaamde vruchtenprodukten

Warenwetbesluit verduurzaamde vruchtenprodukten	Jam en gec.vruchtenbesluit 1982 (Warenwet)	O18-richtlijn
1.1.a	-	-
1.1.b	10.1	bijl.I.A.6
1.1.c	1.1.n	4/bijl.II.A.1.2° str
1.1.d	1.1.n	4/bijl.II.A.1.4° str
1.1.e	1.1.o	4/bijl.II.A.2
1.1.f	1.1.p.1°	4/bijl.II.A.3
1.1.g	1.1.q	4/bijl.II.A.4
1.1.h	1.1.r	4/bijl.II.A.5
1.1.i	1.1.s	4/bijl.II.A.1.3° str
1.1.j	-	4/bijl.I.A.6
1.1.k	1.1.b	4/bijl.II.A.6
1.1.l	1.1.c	3.1
1.1.m	1.1.a	-
1.2	-	-
2.1	-	2
2.2	-	2
2.3	-	2
3	3.1	3.1-2/7.1.a/bijl.I.A.2/bijl.I.B
4.1	4.1	3.1-3/7.1.a/bijl.I.A.1/bijl.I.B
4.2	4.1	bijl.I.A.1
5	5.1	3.1-2/7.1.a/bijl.I.A.4/bijl.I.B
6.1	6.1	3.1-3/7.1.a/bijl.I.A.3/bijl.I.B
6.2	6.1	bijl.I.A.3
7.1	7.1	3.1/7.1.a/bijl.I.A.5/bijl.I.B
7.2	7.1	bijl.I.A.5/bijl.II.A.5bis
7.3	23.3	-
8	10.1	3.1/7.1.a/bijl.I.A.6
9.1	-	-
9.2	-	-
9.3	-	-
10	23.1	7.1.b.i
11.1.a	25.1.b.1°	7.3.a
11.1.b	25.1.b.3°/25.3.1° str	7.3.b
11.1.c	25.1.b.4°	7.3.c
11.2	25.2	(7.4)
12.1.a	25.1.c	7.3.d
12.1.b	25.1.e	7.2.b
12.1.c	25.1.f	7.2.d
12.1.d	25.1.g	7.2.a
12.2	25.2	7.4
13.1.a	25.1.b.2°	7.3.a
13.1.b	25.1.b.3°/25.3.2° str	7.3.b
13.2	25.2	7.4
14.1	23.1	-
14.2	23.4.2°-3° str.	-
14.3	23.4.1° str.	-
14.4	23.5	-
14.5	11.3.d	-
15.1	-	-
15.2	-	-
16.1	-	-
16.2	25.3.3° str.	-
16.3	25.1.d.1°	-
16.4	-	-
16.5	25.2	-
17.1	25.1.h	-
17.2	(26.2)	7.5
18	24	3.4
19.1	1.1.n	4/bijl.II.A.1.1° str
19.2	1.2.a-b-d	4/bijl.II.B.1.a
19.3	1.2.e	4/bijl.II.B.1.b
19.4	-	4/bijl.II.B.5
19.5	1.1.n	4/bijl.II.B.2
19.6	1.2.c	4/bijl.II.B.3
19.7	-	4/bijl.II.B.6
19.8	1.3	4/bijl.II.B.4

Warenwetbesluit verduurzaamde vruchtenproducten	Jam en gec.vruchtenbesluit 1982 (Warenwet)	018-richtlijn
20.1	1.1.u/3.1/3.2.b-c-d-g/4.1/4.2.a-b/5.1/5.2/6.1/6.2.a/7.1-7.2/10.2.a	5/bijl.III.A.1
20.2	22	5/7.1.b.ii/bijl.III.A.2
21	-	-
22.1.a	(3.2/4.2/5.2/6.2/7.2)	(5/bijl.III.B)
22.1.b	(10.2)	-
22.2	11.4/12.4/13.3/14.2/15.2/16.2/17.2/18.2/19.5	-
23	3.2.h/4.2.c/5.2/6.2.b/7.2.a/10.2.c	5/6.2/bijl.IV
24	-	-
25	-	-
26	-	-
27	-	-
28	-	-
bijl.I.1	3.1/4.1/5.1/6.1/7.1	bijl.III.A.1.1° str
bijl.I.2	3.2.c	bijl.III.A.1.2° str
bijl.I.3	3.2.c/4.2.b	bijl.III.A.1.3° str
bijl.I.4	3.2.d/5.2	bijl.III.A.1.4° str
bijl.I.5	7.2.b	bijl.III.A.1.5° str
bijl.I.6	3.2.g/4.2.a/5.2/6.2.a/7.2.a/10.2.a	bijl.III.A.1.6° str
bijl.I.7	1.1.u/3.2.b/4.2.a/5.2/6.2.a/7.2.a/10.2	bijl.III.A.1.7° str
bijl.II.1	22.1.a-b	bijl.III.A.2.a
bijl.II.2	22.1.d	bijl.III.A.2.b
bijl.II.3	22.1.c	bijl.III.A.2.c

Concordantietabel III

Warenwetbesluit verduurzaamde vruchtenprodukten

Jam en gec.vruchtenbesluit 1982 (Warenwet)	Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten	Dereguleringsaspect ACWW-advies 13 852/045
1.1.a	1.1.m	-
1.1.b.1°	1.1.k	-
1.1.b.2°	1.1.l	-
1.1.c	1.1.l	-
1.1.d	19.3	-
1.1.e	-	-
1.1.f-j	bijlagen	-
1.1.k	-	-
1.1.l	bijlagen	-
1.1.m	-	-
1.1.n	1.1.c-d/19.1	-
1.1.o	1.1.e	-
1.1.p.1°	1.1.f	-
1.1.p.2°	-	-
1.1.q	1.1.g	-
1.1.r	1.1.h	-
1.1.s	1.1.i	-
1.1.t	-	-
1.1.u	bijl.1.7	-
1.2.a-b-d	19.2	-
1.2.c	19.6	-
1.2.e	19.3	-
1.3	19.8	-
2.1	WW.18.a	C.2
2.2	WW.15.1	C.2
3.1	3	-
3.2	22.1.a/bijl.I-II	C.4(2° zinsdeel)
4.1	4.1-2	D.2
4.2	22.1.a/bijl.I-II	-
5.1	5	-
5.2	22.1.a/bijl.I-II	-
6.1	6.1-2	D.2
6.2	22.1.a/bijl.I-II	-
7.1	7.1-2	D.2
7.2	22.1.a/bijl.I-II	-
8.1-2	9	A.1.a/A.5/C.1
8.3	22.1.a/bijl.I-II	-
8a	9.1.c	D.2
9.1	-	A.1.a/A.5/C.1
9.2	22.1.b	A.3/C.4
10.1	8	-
10.2	22.1.a/bijl.II	-
11.1-3	-	A.1.a/C.1
11.4	14.5	C.4-5
1.1-3	-	A.1.a/C.1 en 4
1.4	-	C.4-5
1.1-2	-	A.1.a/C.1 en 4
1.3	-	C.4-5
1	-	A.1.a/C.1 en 4-5
1	-	A.1.a/C.1 en 4-5
1	-	A.1.a/C.1 en 4-5
1	-	A.1.a/C.1 en 4-5
1	-	A.1.a/C.1 en 4-5
1.1-4	12	A.1.a/C.1 en 4
1.5	-	C.4-5
2	-	A.3
2	-	A.3
22.1	bijl.II	-
22.2-3	-	A.5
22.4	-	D.2
23.1	10/14.1	D.2

Jam en gec.vruchtenbesluit 1982 (Warenwet)	Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten	Dereguleringsaspect ACWW-advies 13 852/045
23.2	-	A.5
23.3	7.3	-
23.4.1° str	14.3	-
23.4.2° -3° str	14.2	C.4
23.5	14.4	-
23.6-8	-	A.5
24	18	-
25.1.a	-	A.5
25.1.b.1°	11.1.a	-
25.1.b.2°	13.1.a	-
25.1.b.3°	11.1.b/13.1.b	-
25.1.b.4°	11.1.c	-
25.1.c	12.1.a	-
25.1.d.1°	16.3.a-b	-
25.1.d.2°	16.1	-
25.1.f	12.1.c	-
25.1.g	12.1.d	-
25.1.h	17.1	-
25.2	12.5/13.2/16.5	D.2
25.3	11.1.b/13.1.b/16.2 en 4	D.2
26	-	A.5
27.1-2	-	A.4/D.1
27.3	-	A.5/D.1
28.1	-	A.2
28.2	17.2	-
29.1	-	C.4/D.3
29.2	-	D.1
30	25	-

NOTA VAN TOELICHTING

Inleiding

De gewijzigde Warenwet

Sinds per 30 juli 1988 de Wijzigingswet 1988 Warenwet (Stb. 358) in werking is getreden, is de Warenwet (Stb. 1935, 793) geheel van aanzien veranderd. Een nieuwe, integrale tekst van de Warenwet is inmiddels gepubliceerd in Staatsblad 1988, 360. Regelgeving op basis van de Warenwet dient op die tekst te worden gegrondvest.

Deze ingrijpende wijziging van de Warenwet heeft onder meer tot gevolg dat grondslag en vormgeving van de regelgeving op basis van de gewijzigde Warenwet anders zullen moeten zijn dan tot nu toe gebruikelijk. Zo zal voor wat betreft de vormgeving in ieder warenwetbesluit uitdrukkelijk moeten worden verboden de bij dat besluit gestelde regels te overtreden. Voor wat betreft de grondslag zijn met de wijziging de artikelen waarop de uitvoeringsmaatregelen zijn gebaseerd, vervangen door andere artikelen. In artikel II, eerste lid, van de Wijzigingswet 1988 Warenwet is evenwel bepaald dat regelingen krachtens de Warenwet Stb. 1935, 793, hun werking behouden totdat zij uitdrukkelijk worden ingetrokken.

De wettelijke grondslag van een Warenwetregeling die betrekking heeft op tot nu toe gebruikelijke aspecten van regelgeving – aanduiding en samenstelling – zal nu met name moeten worden gezocht in de artikelen 4 tot en met 8 van de Warenwet (Stb. 360).

Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenprodukten

Het onderhavige besluit vervangt het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 (Stb. 693). Die voorschriften zijn voor een deel gebaseerd op de EEG-Richtlijn met betrekking tot jams en kastanje-pasta (79/693/EEG), zoals deze is gewijzigd bij richtlijn 88/593/EEG (verder te noemen: 'Jam-richtlijn'). Met name die wijziging van de Jam-richtlijn noopte ertoe de regeling met betrekking tot jams en kastanjepasta op korte termijn te herzien. Tegelijkertijd met die wijziging is het huidige besluit getoetst op deregulerings- en Europeesrechtelijke aspecten. Gelet op die ingrijpende veranderingen die het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 zou moeten ondergaan, is besloten het besluit in te trekken en een nieuw besluit op de grondslag van de gewijzigde Warenwet vast te stellen. Om aan te geven dat het onderhavige besluit is gebaseerd op de gewijzigde Warenwet (Stb. 1988, 360) zal het – zoals dat overigens gebruikelijk zal zijn bij alle daarop gebaseerde en nog te baseren besluiten en regelingen – kunnen worden aangehaald als «Warenwetbesluit, c.q. -regeling», gevolgd door de naam van het daarin geregelde object, in dit geval: «Verduurzaamde vruchtenprodukten».

Als bijlagen I, II en III bij deze nota van toelichting zijn opgenomen een drietal concordantietabellen, waaruit de desbetreffende overeenkomstige artikelen in het onderhavige besluit, het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 en de EEG-Richtlijn met betrekking tot jams en kastanjepasta, kunnen worden afgelezen. Tevens is in tabel III aangegeven welke toetsingspunten voor deregulering van Warenwetbesluiten, zoals genoemd in het advies van de Adviescommissie Warenwet d.d. 15 augustus 1986, nr. 13 852/045, op de betrokken bepalingen uit het huidige besluit van toepassing zijn geweest.

Algemeen

Bij de opzet van het besluit is zoveel mogelijk gekozen voor de opzet en bewoordingen van de richtlijn, teneinde vertaal-problemen van de richtlijn naar het Warenwetbesluit te voorkomen. Een tweede uitgangspunt is dat zoveel mogelijk een uniform regime voor alle in het besluit geregelde jams en geleien moet gelden. Met name geldt dat voor niet in de richtlijn geregelde jam-achtige produkten, die hier te lande bekend staan als «halvajam» en «halva-marmelade».

Maar ook geldt dat voor «light»-produkten en voor dergelijke met zoetstof gezoete produkten. Zo zijn de grondstof-eisen telkens identiek, evenals het minimum-vruchtgehalte dat van toepassing is op de desbetreffende «EEG»-waren, in relatie tot de «met-mindersuiker»-varianten van deze waren.

Voorts is het besluit in een aantal hoofdstukken opgedeeld, waarmee wordt beoogd de inzichtelijkheid te verbeteren, conform de aanbevelingen van de Adviescommissie Warenwet. Het betreft de volgende hoofdstukken: I. Algemene bepalingen; II. Aanduidingen en vermeldingen; III. Samenstelling; IV. Slotbepalingen. Bovendien zijn enkele hoofdstukken samengesteld uit een aantal paragrafen, waarmee het hanteren van dit besluit gemakkelijker zal zijn.

Tevens wordt daarmee bereikt dat het, met name voor de justitiabele die te maken heeft met het internationale handelsverkeer, duidelijk zal blijken welke bepalingen betreffende jams in het besluit niet uit de genoemde richtlijn voortvloeien.

De paragrafen II. 1, II.2 en II.3 bevatten uitsluitend bepalingen met betrekking tot aanduiding van de waar en de essentiële samenstelling van de betrokken waren. Paragraaf II.4 regelt wat er verder op het etiket moet komen, zoals de vermelding van het suiker- en het vruchtgehalte. In paragraaf III.1 zijn opgenomen de eisen die aan de voor de bereiding van «jam-achtige» verduurzaamde vruchtenprodukten te gebruiken grondstoffen worden gesteld. Paragraaf III.2, in combinatie met de bijlagen I en II, bevat de bepalingen die betrekking hebben op de aan verduurzaamde vruchtenprodukten toe te voegen andere ingrediënten, niet zijnde levensmiddelenadditieven. Die bijlagen geven aan welke eet- en drinkwaren – al dan niet met bijzondere declaratie op het etiket – aan jams e.d. en aan kastanjepasta mogen worden toegevoegd. De regeling met betrekking tot levensmiddelenadditieven is gedelegeerd aan de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur.

Dereguleringsstreven

Vanuit oogpunt van terughoudendheid met regelgeving, maar ook van Europeesrechtelijke toetsing, zijn de in het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 opgenomen regels kritisch beschouwd op noodzaak, c.q. gewenstheid en juridische verdedigbaarheid in voorkomend geval. In dat verband is een aantal stringente bepalingen met betrekking tot «op jam gelijkende waar», min of meer vloeibare vruchtenprodukten en halffabrikaten (of niet rechtstreeks voor de consument bestemde waren) komen te vervallen. Het betreft de volgende in het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 genoemde produkten: *halvajam* en *-marmelade* (art. 8), *vruchtevulling* (art. 9), *vruchtendessert* (art. 15), *vruchtensaus* (art. 16), *dessertsaus-vruchten* (art. 17), *dessertsaus met vruchtensmaak* (art. 18), *vruchtenprodukt, halffabrikaat voor* (art. 20) en *gelei met x-smaak* (art. 21).

Ook is het besluit tegelijkertijd in overeenstemming gebracht met de werking van het EEG-recht, en dan met name met de artikelen 3036 van het EEG-Verdrag. Na toetsing op die Europeesrechtelijke aspecten zijn

vervolgens nog enkele bepalingen komen te vervallen die – na die toetsing – in feite niet meer konden gaan inhouden dan een benamings-reservering gekoppeld aan een zeer globale produktomschrijving. Aan nut en noodzaak van dergelijke globale bepalingen in de wetgeving dient te worden getwijfeld. Er is voor gekozen dat soort bepalingen tevens te laten vervallen. Het betreft de regelingen van *vruchten on water, siroop of vruchtesap* (art. 11), *vruchtenpuree, -moes* en *-compote* (artt. 12, 13 en 14) en *vruchtenstroop* (art. 19).

In de plaats van die vervallen bepalingen zijn allereerst meer algemeen geformuleerde regels opgenomen, waardoor aan de verdere produktontwikkeling meer ruimte wordt gegeven. Vervolgens zullen in de op artikel 20 te baseren ministeriële regeling ter zake van levensmiddelenadditieven onder meer produktomschrijvingen worden opgenomen voor verschillende van de hierboven genoemde categorieën van verduurzaamde vruchtenprodukten, teneinde nader te kunnen vaststellen in welke categorieën van produkten bepaalde levensmiddelenadditieven mogen worden gebruikt.

Overigens is dit besluit – nu het in feite gaat om een wijziging van een bestaand besluit – getoetst op dereguleringsaspecten aan de hand van de beknopte vragenlijst, zoals opgenomen in de Aanwijzingen inzake de toetsing van ontwerpen van wet en van algemene maatregelen van bestuur (Stcrt. 1985, 18). Daaruit is gebleken dat, gelet op die doelstelling, tegen dit besluit geen bezwaren bestaan.

Bovendien wordt met dit besluit met name uitvoering gegeven aan meergenoemde EEG-richtlijn.

Gezien het grote aantal EEG-richtlijnen dat in dezelfde periode eveneens in Nederlands recht omgezet diende te worden, is helaas de uiterste datum, waarop aan de Jam-richtlijn uitvoering diende te zijn gegeven (1 januari 1991), niet gehaald.

ARTIKELGEWIJS

HOOFDSTUK I

Zoals gebruikelijk bevat *artikel 1* een omschrijving van het object van het besluit, in dit geval verduurzaamde vruchtenprodukten.

Daaronder worden verstaan alle verduurzaamde eet- en drinkwaren die als zodanig bestemd zijn voor levering aan de eindverbruiker, en die vrijwel geheel (meer dan 95 %) bestaan uit vruchten(produkten) en een of meer van de volgende ingrediënten: water, suikers, honing, zoetstof en andere smaakgevendende ingrediënten. Het besluit heeft door het gebruik van dat begrip – met name bij de verbodsbepalingen – betrekking op produkten die variëren van vruchtensaus, via appelmoes, jams en vruchten op siroop, tot geconfijte en gedroogde vruchten als bigarreaux en krenten en rozijnen. Teneinde te voorkomen dat daarmee ook limonades en vruchtesappen onder de werking van het besluit zouden gaan vallen, is in het tweede lid opgenomen dat dit besluit niet die produkten betreft. Gelet op de specifieke internationale bepalingen die aan de voorschriften voor die produkten ten grondslag liggen, wordt er de voorkeur aan gegeven voor die waren afzonderlijke wettelijke regelingen te handhaven. Het eerste lid bevat tevens de overige definities van begrippen die in het besluit worden gehanteerd.

Zij komen grotendeels overeen met de desbetreffende omschrijvingen opgenomen in bijlage II van de Jam-richtlijn, alsmede met die in artikel 1, eerste lid, van het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982. Door de andere opzet konden echter ten opzichte van dat besluit enkele begrippen vervallen, en moesten enkele worden aangepast aan de gewijzigde Jam-richtlijn.

Zoals in iedere nieuwe Warenwetregeling het geval zal zijn, zijn in *artikel 2* de verbodsbepalingen opgenomen van de in de volgende artikelen gestelde eisen, voorwaarden en andere met betrekking tot, in casu, verduurzaamde vruchtenprodukten gestelde voorschriften.

Het eerste lid is gebaseerd op artikel 4, eerste lid, onderdeel a, en artikel 6, onderdeel a, van de Warenwet, en betreft de uit oogpunt van gezondheidsbescherming aan verduurzaamde vruchtenprodukten gestelde eisen. Het tweede en derde lid bevatten de verbodsbepalingen voortvloeiende uit de in dit besluit aan de verhandeling van verduurzaamde vruchtenprodukten gestelde voorschriften met betrekking tot aanduiding en vermeldingen, krachtens artikel 8, respectievelijk, onderdelen a en c, en b, van de Warenwet.

HOOFDSTUK II

Paragraaf II.1

De *artikelen 3, 4, 5, 6, en 7* bevatten de in meergenoemde EEG-richtlijn opgenomen omschrijvingen van respectievelijk jam, extra jam, gelei, extra gelei en marmelade. In die artikelen zijn uitsluitend opgenomen de omschrijvingen en het minimum-vruchtgehalte van de betrokken waar. De oorspronkelijke tweede eis van de essentiële samenstelling van de desbetreffende waren: minimum-suikergehalte, is komen te vervallen in het licht van de in de Jam-richtlijn geopende mogelijkheid om ook «jam-achtige» produkten met de in die richtlijn gereserveerde naam aan te duiden, ondanks een lager suikergehalte dan 60 % (artikel 3, tweede lid, van de Jam-richtlijn). In paragraaf II.3 (artikel 9) worden expliciet de mogelijkheden en voorwaarden opgesomd voor het gebruik van de gereserveerde benamingen voor deze jam-achtige produkten.

Een bijzonderheid is verder nog dat in Nederland de aloude aanduiding «oranje-marmelade» mag worden gebezigd voor de uit bittere sinaasappelen bereide marmelade. In de bijlagen I en II zijn de eet- en drinkwaren en bepaalde andere ingrediënten opgenomen die in samenhang met het bepaalde in artikel 19, (onder meer) met betrekking tot die produkten mogen worden gebezigd. De inhoud daarvan komt geheel overeen met bijlage III, onderdeel A, bij meergenoemde richtlijn.

Paragraaf II.2

In *artikel 8* is opgenomen de produktomschrijving van kastanjepasta, overeenkomstig hetgeen in de richtlijn is vermeld. Ook hier geldt uitsluitend de essentiële samenstelling is weergegeven: het minimum-kastanje- en het minimum-suikergehalte. In Bijlage II zijn de ingrediënten opgenomen die krachtens artikel 19 bij de bereiding mogen worden gebruikt, overeenkomstig hetgeen in de richtlijn is bepaald.

Paragraaf II.3

In *artikel 9* zijn de voorschriften opgenomen die betrekking hebben op jam-achtige produkten waarvan óf het suikergehalte afwijkt van hetgeen men van oudsher van die produkten verwacht, namelijk een suikergehalte van ten minste 60 %, óf waarvan het zoetmakende ingrediënt niet wordt gevormd door het ingrediënt suiker, maar door een ander ingrediënt. Naamsaanduidingen voor die produkten worden niet (langer) voorgescreven.

De «Jam-richtlijn» biedt in artikel 3, tweede lid, de mogelijkheid dat de Lid-Staten op hun grondgebied jam-achtige produkten met een suikergehalte lager dan 60 % toch jam laten noemen. Van die mogelijkheid is, onder de in het onderhavige artikel gestelde voorwaarden, gebruik

gemaakt. Het woord «jam» in de aanduiding kan immers de consument enig houvast geven betreffende de aard van het betrokken produkt. Vandaar dat voor de volgende regeling is gekozen. Het uitgangspunt is neergelegd in het eerste lid. In de aanduiding van betrokken produkten mag het woord «jam», «gelei» of «marmelade» (al dan niet voorafgegaan door «extra») uitsluitend voorkomen in combinatie met:

- een bewering betreffende het verlaagde suikergehalte (bijvoorbeeld: «halva», «light», «met minder suiker», «geen suiker toegevoegd»);
- de benaming van het ingrediënt dat het «normale» ingrediënt suikers vervangt (bijvoorbeeld: «honing-»);
- de krachtens artikel 9 van het Warenwetbesluit Zoetstoffen te bezigen aanduiding «gezoet met zoetstof» (of «gezoet met (naam van de betrokken zoetstof)»).

Door deze nieuwe bepaling behoefde een tweetal artikelen uit het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 niet opnieuw in het onderhavige besluit te worden opgenomen. Het gaat allereerst om artikel 8 waarin het produkt «halvajam» was omschreven. Hoewel die naam langzamerhand redelijk ingeburgerd lijkt, is aan vastlegging daarvan niet zo zeer behoefte, omdat ook met andere middelen, zoals beweringen uit het Voedingswaarde-aanduidingenbesluit (Warenwet)(Stb. 1988, 162), de consument op de hoogte kan worden gebracht van het bijzondere karakter van deze «jam». Bovendien kan door schrapping ook een minder suikerrijk jam-achtig produkt met andere samenstelling worden verhandeld, zoals «jam» met een suikergehalte van 45-50 %, een produkt dat tot nu toe niet als «jam-achtig» mocht worden aangeduid.

Voorts vervalt artikel 8a, waarin de bepaling was opgenomen die het mogelijk maakte dat in jam-achtige produkten zoetstof werd gebruikt ter (gedeeltelijke) vervanging van suiker. Krachtens het Warenwetbesluit Zoetstoffen kunnen namelijk de in genoemd besluit bedoelde waren worden aangewezen als produkten waaraan zoetstof mag zijn toegevoegd. In dat geval vervalt de eis van het minimum-suikergehalte, waartoe artikel 9 dient.

Tevens is in het onderhavige artikel bepaald dat bedoelde benamingen geen onderdeel mogen uitmaken van aanduidingen van andere verduurzaamde vruchtenprodukten. Uiteraard mag bijvoorbeeld het woord «jam» wel worden gebruikt zoals in bakkerswaren waarin jam een kenmerkend ingrediënt kan zijn.

Het tweede lid vormt een essentieel onderdeel van de hierboven in onderdeel a aangegeven mogelijkheid van een jam(-achtig produkt) met een lager suikergehalte dan gebruikelijk. In de benaming zelf (aanduiding) zal dan namelijk steeds melding van het suikergehalte van de betrokken waar moeten worden gemaakt. Daarmee kan de consument op eenvoudige wijze worden gewezen op het afwijkende kenmerk van de betrokken «jam». Aanduidingen als «jam met 50 % suiker» zullen dan ook de consument voldoende houvast moeten bieden omtrent het afwijkende karakter van de betrokken waar ten opzichte van de «normale» jam (met ca. 60 % suiker).

In het derde lid is ten slotte vastgelegd dat slechts aanduidingen waarvan het woord jam o.d. onderdeel uitmaakt, mogen worden gebezigd voor de in het eerste lid omschreven verduurzaamde vruchtenprodukten.

Overige verduurzaamde vruchtenprodukten

In het Jam- en geconserveerde vruchtenbesluit (Warenwet) 1982 zijn naast bepalingen ten aanzien van jamprodukten, ook voorschriften met betrekking tot de aanduiding en samenstelling van andere vruchtenprodukten opgenomen. Het betreft in dat besluit de artikelen 9 tot en met

21. De in die artikelen opgenomen eisen zijn in het licht van het dereguleringsstreven, en in tweede instantie mede als gevolg van de Europeesrechtelijke toetsing van die artikelen, komen te vervallen. In de bij deze nota van toelichting behorende concordantietabel III is vermeld op grond van welke toetsingspunten tot schrapping is overgegaan. Slechts voor een drietal produkt(groep)en is aanvankelijk overwogen om toch een beperkte specifieke regelgeving te handhaven: vruchten op siroop/sap, vruchtenmoes (zoals appelmoes) en vruchtenstroop (zoals appelstroop). Die produkten hebben namelijk een relatief groot economisch belang voor producenten en consumenten. De overblijvende bepalingen zouden vrijblijvender zijn geformuleerd. Zo behoeften de aangegeven aanduidingen niet persé te worden gebezigd, en waren tevens de bepalingen met betrekking tot het vereiste minimumsuikergehalte komen te vervallen. Hoewel europeesrechtelijk dan ook geen problemen meer waren te verwachten, moest echter worden getwijfeld aan nut en noodzaak van een zodanige regeling. In dat licht is er vervolgens dan ook toe overgegaan ook die bepalingen te schrappen.

Paragraaf II.4

De vermeldingen en bijkomende aanduidingen op verduurzaamde vruchtenprodukten zijn te vinden in de artikelen 10 tot en met 17.

Hetgeen voor de in de paragrafen II.1 en II.3 bedoelde jam-achtige produkten moet worden gebezigd is opgenomen in de artikelen 10 tot en met 12. Zo is in *artikel 10* opgenomen de verplichting tot het vermelden van de namen van de gebruikte vruchtensoorten, als aanvulling van de voorgeschreven benaming, een en ander overeenkomstig de «jam-richtlijn».

In het eerste lid van *artikel 11* zijn vervolgens opgenomen voorschriften met betrekking tot de kenmerkende eigenschappen van bedoelde produkten, namelijk het vruchtgehalte (ONDERDEEL a), en het suikergehalte (ONDERDEEL b). Tevens moet, indien het suikergehalte lager is dan 635 worden vermeld dat de waar na openen koel bewaard moet worden (ONDERDEEL c).

Nu in het tweede lid van *artikel 9* reeds is voorgeschreven dat de vermelding van het suikergehalte deel moet uit maken van de aanduiding van de in het eerste lid, onderdeel a, van dat *artikel* bedoelde waar, is in het tweede lid van *artikel 11* bepaald dat in dat geval zulks niet ook nog eens moet op grond van het bepaalde in het eerste lid, onderdeel b.

Het derde lid bepaalt vervolgens dat de in dit *artikel* voorgeschreven vermeldingen bij de aanduiding moeten worden gebezigd.

In het eerste lid van *artikel 12* is een aantal bijzondere etiketterings-eisen genoemd die in voorkomend geval moeten worden gebezigd.

Zo is – in het geval van marmelade met stukjes schil – bepaald dat de snit van de gebruikte schillen moet worden vermeld (ONDERDEEL a). Ook bevat dat lid enkele bepalingen betreffende vermeldingen van de behandeling die bepaalde ingrediënten kunnen hebben ondergaan, die in de lijst van ingrediënten moeten worden aangegeven.

Het tweede lid bepaalt voorts dat de in onderdeel a van het eerste lid genoemde vermeldingen bij de aanduiding moeten worden gebezigd.

In *artikel 13* zijn samengebracht de bepalingen die op kastanjepasta betrekking hebben. Ook daarbij gaat het om vermelding van het kastanjegehalte en het suikergehalte.

De bijzondere aanduidingen en vermeldingen die van toepassing zijn op de overige verduurzaamde vruchtenprodukten zijn opgenomen in respectievelijk *artikel 14* en *artikel 15*.

In het eerste lid van *artikel 14* is bepaald dat als aanduiding tevens de naam van de gebruikte vruchtensoorten moet worden vermeld. In

ONDERDEEL b is vastgelegd dat in voorkomend geval echter niet de naam van de vruchtensort (omdat die voor de consument nu eenmaal niet gebruikelijk is), maar de gebruikelijke benaming van de gedroogde of geconfijte vrucht moet worden vermeld. Het gaat dan om benamingen als «krenten», «rozijnen», «sucade» en «orangeade».

Expliciete vermelding in de aanduiding van de gebruikte vruchtensorten mag krachtens het tweede lid achterwege blijven als het gaat om mengsels van verschillende vruchten, die daarvoor gebruikelijk zijn voor, of die algemeen bekend staan onder benamingen als «fruitcocktail», «tutti-frutti», «gemengde vruchten», «vruchtenmelange», «mixed peel» of «fruitsalade».

Voor de door warmte verduurzaamde vruchtenproducten, bestaande uit vruchten op een opgietsiroop of vruchtesap, is voorts nog een drietal bijzondere bepalingen van toepassing. Zo is in het derde lid een versoepeling opgenomen voor de vermelding van de vruchtensorten. Zulks mag namelijk eveneens geschieden in een buitenlandse taal, mits gecombineerd met een afbeelding van de betrokken vrucht.

In het vierde lid is bepaald dat tevens de presentatievorm van de vruchten moet worden aangegeven, tenzij die vanwege de doorzichtige verpakking zonder meer duidelijk is.

Wanneer geur- en smaakstoffen ingrediënt zijn van de waar, dan moet dat tevens blijken uit de vermelding «gearomatiseerd» bij de aanduiding van die waar (vijfde lid).

De verplichting tot het vermelden van het vruchtgehalte van de verduurzaamde vruchtenproducten vruchtenstroop en vloeibare producten als vruchtesausen, is opgenomen in *artikel 15*. Met behulp van deze vermelding kan de consument zich een beeld vormen van de waar voor wat betreft het gehalte aan vruchten dat bij de bereiding is gebruikt. Vandaar dat deze vermelding in hetzelfde gezichtsveld als dat van de aanduiding van de betrokken waar moet voorkomen.

Het suikergehalte van andere dan bedoelde overige verduurzaamde vruchtenproducten moet worden vermeld krachtens *artikel 16*. De verplichting tot vermelding van het suikergehalte geldt voor alle tot deze categorie behorende producten, behalve voor de vruchtenstropen, zulks in verband met het bereidingsprocédé waarbij de volgens de refractometerwaarde gemeten waarde een verkeerd beeld zou geven van het daadwerkelijke suikergehalte (eerste lid).

In alle gevallen is overigens een tolerantie vastgelegd van 10 % tussen het gemeten gehalte en het vermelde gehalte (tweede lid).

Voor vruchten op water, op sap, op siroop en op gezoet vruchtesap mag krachtens het derde lid worden gekozen uit de volgende mogelijkheden voor de vermelding van het suikergehalte: het gemiddelde gehalte (ONDERDEEL a), of een beperkte «range» van de betrokken gehalten (ONDERDEEL b). In het laatste geval wordt een verschil van 4 % absoluut tussen het hoogste en het laagste vermelde gehalte toelaatbaar geacht.

Voor vruchtenstropen moet, om boven aangegeven reden, krachtens het vierde lid het reële suikergehalte worden vermeld. Ook in dat geval is een tolerantie toegestaan van 10 % tussen het gemeten gehalte en het vermelde gehalte.

Krachtens het vijfde lid moet het suikergehalte in het zelfde gezichtsveld worden vermeld als de aanduiding van de betrokken waar. In *artikel 17* zijn twee algemeen voor alle verduurzaamde vruchtenproducten geldende bepalingen opgenomen. In het eerste lid wordt de mogelijkheid geschapen dat in voorkomend geval in de lijst van ingrediënten het woord «glucosestroop» wordt gebezigd. In het tweede lid is voor de duidelijkheid, en in navolging van de jam-richtlijn, bepaald dat de toevoeging van ascorbinezuur niet inhoudt dat vermeld mag worden dat vitamine C is toegevoegd. Dat betekent niet dat geen nadere uitleg mag worden gegeven over dat of enig ander levensmiddelenadditief, maar mogelijke misleiding van de consument moet daarbij dan wel worden vermeden. L-ascorbinezuur is chemisch gezien wel hetzelfde als vitamine C, maar gelet op de toegevoegde hoeveelheid, in relatie tot het vruchten-

bestanddeel van bijvoorbeeld appelmoes en de daarin van nature aanwezige hoeveelheid van deze voedingsstof, zou zodanige nadere uitleg de consument gemakkelijk kunnen misleiden. Zulks is in elk geval niet toegestaan.

Artikel 18 dient uitsluitend om te voorkomen dat waren waarin het woord «gelei» in de naam voorkomt, niet meer als zodanig zouden mogen worden aangeduid.

HOOFDSTUK III

Paragraaf III.1

In met name Bijlage II bij de Jam-richtlijn zijn eisen opgenomen waaraan de grondstoffen moeten voldoen; die bepalingen zijn in het onderhavige besluit opgenomen in *artikel 19*.

Paragraaf III.2

In *artikel 20*, respectievelijk eerste en tweede lid, is bepaald, in combinatie met de bijlagen I en II, welke eet- en drinkwaren aan de in de paragrafen II.1, II.2 en II.3 bedoelde produkten mogen worden toegevoegd, al dan niet met vermelding van die aanwezigheid bij de naam van het produkt. Hierbij is dezelfde systematiek gevolgd als bij meerge-noemde richtlijn.

Het bepaalde in *artikel 21* houdt met name verband met het vervallen van expliciete bepalingen met betrekking tot appelmoes en appelstroop. In die produkten kan ter smaakcorrectie bijvoorbeeld enig vruchtesap worden toegevoegd. Teneinde te voorkomen dat zodanige toevoeging ook in de naam van de waar tot uiting zou moeten worden gebracht, is dit artikel opgenomen, waarvan de inhoud overigens geheel in lijn is met het bepaalde in artikel 20, eerste lid.

Artikel 22 vormt de basis krachtens welke regels met betrekking tot het gebruik van levensmiddelenadditieven moeten worden gesteld. Dat deze niet in dit besluit zelf zijn opgenomen heeft twee redenen.

Ten eerste zullen in EEG-kader communautaire regelingen komen betreffende het gebruik van levensmiddelenadditieven, ter uitvoering van maatregelen getroffen krachtens de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988, betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt (89/107/EEG) (PbEG L 40). Die richtlijn is in de eerste plaats van belang voor de verduurzaamde vruchtenprodukten die *niet* zijn geregeld in de jam-richtlijn. Maar het valt bepaald niet uit te sluiten dat op termijn ook het gebruik van deze stoffen in jam-achtige produkten in het kader van genoemde richtlijn 89/107/EEG zal worden geregeld, en dus niet langer in de jam-richtlijn. Implementatie in de Nederlandse wetgeving van zodanige, technisch getinte, Europese regelgeving behoeft niet bij voorbaat krachtens amvb te geschieden. Daarvoor zijn twee redenen te noemen. De eerste is zuiver praktisch van aard, en heeft tevens een bedrijfseconomische achtergrond. Uit nationale ervaring op het gebied van normstelling ten aanzien van levensmiddelenadditieven is gebleken dat deze veelvuldig aan fluctuaties onderhevig is. Met name het bedrijfsleven ondervond een dergelijke normstelling gekoppeld aan specifieke produkt-omschrijvingen, en bovendien neergelegd in een amvb, nogal eens als te knellend met het oog op produktontwikkeling en innovatie van produkten. Met name wanneer bovendien bleek dat het buitenlandse bedrijfsleven, dankzij het feit dat in die landen de wetgeving ten aanzien van levensmiddelenadditieven niet zo fijnmazig is geconstrueerd als de Nederlandse, dan wel sneller aan de veranderende omstandigheden kan worden aangepast, wel over kan gaan tot produktontwikkeling e.d., werd dat ervaren als een ernstige belemmering voor de nationale ontwikkelingen en afzetkansen terzake.

Met name in het kader van de rapporten over deregulering van wetgeving (1982-1986) werden regelmatig dergelijke argumenten gehoord.

De tweede reden is meer pragmatisch van karakter. Indien het louter en alleen een letterlijke overname is van hetgeen reeds in Brussel voor de Nederlandse regering is besloten, ligt het voor de hand, althans voor zover het technische normen betreft, dergelijke normen zoveel mogelijk in technische voorschriften onder te brengen die vrij eenvoudig aan de technologische veranderingen in bereidingsprocessen e.d. kunnen worden aangepast. Ministeriële regelingen hebben een dergelijk karakter.

De tweede reden is gelegen in het advies van de Adviescommissie Warenwet. Dat adviesorgaan op warenwettelijk terrein heeft met betrekking tot het onderhavige besluit geadviseerd de regelgeving ten aanzien van levensmiddelenadditieven op te nemen in een horizontaal gerichte warenwettelijke regeling, en dus niet langer, zoals tot nu toe gebruikelijk, in het kader van specifieke produktgerichte besluiten. In afwachting van een nieuwe Warenwettelijke basis om dergelijke normen op te baseren, vormt voorsnog het eerste lid van artikel 22 van het onderhavige besluit de basis voor normstelling van levensmiddelenadditieven voor toepassing in of op verduurzaamde vruchtenprodukten. Uiteindelijk zouden de krachtens dit lid vast te stellen waarden e.d., kunnen worden gebaseerd op bedoelde nieuwe basis. Tevens worden in dat lid beide richtlijnen (de jam-richtlijn (ONDERDEEL a) en 89/107/EEG (ONDERDEEL b)) genoemd als kaders waarbinnen de Minister van WVC normen stelt voor het gebruik van levensmiddelenadditieven.

In afwachting van bovenbedoelde communautaire regels met betrekking tot het gebruik van levensmiddelenadditieven, moet, krachtens het tweede lid, genoemde minister dergelijke regels voorsnog vanuit zijn nationale visie op dit terrein vaststellen. Dat daarbij vanzelfsprekend wel met voorzienbare EEG-ontwikkelingen rekening zal worden gehouden ligt overigens voor de hand. In dat geval is het – anders dan bij een letterlijke implementatie van EEG-regels het geval is – ook buitengewoon nuttig ter zake de Adviescommissie Warenwet te horen. Zulks is dan ook expliciet voorgeschreven.

In *artikel 23* is een bepaling opgenomen die voortvloeit uit meerge-noemde jam-richtlijn. Dat lid legt de maximum gehalten aan het conserveermiddel zwaveldioxyde vast die in de in die richtlijn geregelde produkten aanwezig mogen zijn. Het betreft residuen van zowel de verschillende toegelaten zouten van die stof, als van de stof als zodanig, die overigens alle afkomstig zullen zijn uit de met die stoffen behandelde, en voor de betrokken waar gebruikte grondstof.

HOOFDSTUK IV

Krachtens *artikel 24* kunnen in voorkomend geval bijzondere onderzoeksmethoden worden vastgesteld, met name voor het geval er wellicht discussie zou kunnen ontstaan over de te gebruiken methode in het licht van de gestelde norm. Dat zij in voorkomend geval een implementatie kunnen zijn van EEG-regels ter zake, spreekt overigens van zelf.

In *artikel 26* is bepaald onder welke voorwaarden tot 1 juni 1992 nog verduurzaamde vruchtenprodukten mogen worden verhandeld die niet voldoen aan dit besluit.

In *artikel 27* ten slotte is vastgesteld dat het besluit in werking treedt op een bij koninklijk besluit te bepalen tijdstip. Hierdoor kan worden zekergesteld dat het besluit gelijktijdig met het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen van kracht wordt.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons