

PRODUCTSCHAP DRANKEN

UITVOERINGSBESLUIT AUTHENTICITEIT VRUCHTENLIMONADES PRODUCTSCHAP DRANKEN 2003

Uitvoeringsbesluit d.d. 13 november 2002 van het Productschap Dranken, houdende regels terzake van de aan de onder het Productschap Dranken op grond van artikel 3 lid 2 onder a van het Instellingsbesluit Productschap Dranken ressorterende ondernemingen op te leggen uitvoeringsregels omtrent de authenticiteit van vruchtenlimonades; Uitvoeringsbesluit authenticiteit vruchtenlimonades Productschap Dranken 2003.

Het Bestuur van het Productschap Dranken;

gelet op:

artikel 2 en 3 van de Verordening authenticiteit vruchtenlimonades Productschap Dranken 2003;

gezien:

het advies van de Commissie voor Frisdranken en Waters conform het bepaalde in artikel 5 lid 1 onder a van het Instellingsbesluit Productschap Dranken;

besluit:

vast te stellen het navolgende Uitvoeringsbesluit.

§ 1 Begripsbepalingen

Artikel 1.

1. De in artikel 2 van de "Verordening authenticiteit vruchtenlimonades Productschap Dranken 2003" genoemde criteria zijn bij tien procent vruchtensap de volgende:

a. Voor sinaasappelvruchtenlimonades ("sinas").

* Kalium (K) (bepaald volgens NEN-norm 6399)	: minimaal	150	mg/l limonade
* Fosfor (P) (bepaald volgens NEN-norm 6395)	: minimaal	12	mg/l limonade
* Proline (bepaald volgens NEN-norm 6398)	: minimaal	57,5	mg/l limonade
* Formolgetal (bepaald volgens NEN-norm 6397)	: minimaal	15	ml 0,1 N NaOH/l limonade
* D-isocitroenzuur (bepaald volgens NEN-norm 6396)	: minimaal	7	mg/l limonade

Asparaginezuur	: minimaal	0,17	mmol/l limonade
Serine	: minimaal	0,10	mmol/l limonade
Asparagine	: minimaal	0,17	mmol/l limonade
Glutaminezuur	: minimaal	0,05	mmol/l limonade
Alanine	: minimaal	0,07	mmol/l limonade
Gamma-aminoboterzuur	: minimaal	0,17	mmol/l limonade
Arginine	: minimaal	0,25	mmol/l limonade
Glycine	: maximaal	0,03	mmol/l limonade
Glutamine	: maximaal	0,05	mmol/l limonade

Extract van het ongezoet sap (na correctie voor de zuurgraad): minimaal 11,2 °Brix

b. voor citroenvruchtenlimonades ("lemon", "bitter-lemon", e.d.).

* Kalium (K)	: minimaal	110	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6399)			
* Fosfor (P)	: minimaal	9	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6395)			
* Formolgetal	: minimaal	14	ml 0,1 N NaOH/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6397)			
* D-isocitroenzuur	: minimaal	25	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6396)			
* L-appelzuur	: minimaal	0,14	g/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6393)			
Asparaginezuur	: minimaal	0,23	mmol/l limonade
Serine	: minimaal	0,13	mmol/l limonade
Asparagine	: minimaal	0,10	mmol/l limonade
Glutaminezuur	: minimaal	0,11	mmol/l limonade
Alanine	: minimaal	0,09	mmol/l limonade
Gamma-aminoboterzuur	: minimaal	0,06	mmol/l limonade
Arginine	: maximaal	0,06	mmol/l limonade

Extract van het ongezoet sap (na correctie voor de zuurgraad): minimaal 8,5 °Brix

c. voor grapefruit-vruchtenlimonades

* Kalium (K)	: minimaal	100	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6399)			
* Fosfor (P)	: minimaal	10	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6395)			
* Formolgetal	: minimaal	15	ml 0,1 N NaOH/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6397)			
* D-isocitroenzuur	: minimaal	14	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6396)			
* L-appelzuur	: maximaal	0,1	g/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6393)			
Asparaginezuur	: minimaal	0,3	mmol/l limonade
Serine	: minimaal	0,1	mmol/l limonade
Asparagine	: minimaal	0,18	mmol/l limonade
Glutaminezuur	: minimaal	0,055	mmol/l limonade
Proline	: minimaal	0,17	mmol/l limonade
Alanine	: minimaal	0,07	mmol/l limonade

Gamma-aminoboterzuur	: minimaal	0,15	mmol/l limonade
Arginine	: minimaal	0,14	mmol/l limonade
Glycine	: maximaal	0,05	mmol/l limonade
Glutamine	: maximaal	0,05	mmol/l limonade

Extract van het ongezoet sap (na correctie voor de zuurgraad): minimaal 10,0 °Brix

d. voor appelvruchtenlimonades

* Kalium (K)	: minimaal	100	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6399)			
* Fosfor (P)	: minimaal	4,9	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6395)			
* L-appelzuur	: minimaal	0,52	g/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6393)			
* Sorbitol	: minimaal	0,31	g/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6392)			
* Formolgetal	: minimaal	3,7 ml 0,1 N NaOH/l	limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6397)			
Glycine	: maximaal	0,01	mmol/l limonade
Proline	: maximaal	0,01	mmol/l limonade
Vrij asparagine + asparaginezuur	: minimaal	80 %	van het totaal aan vrije aminozuren

Extract van het ongezoet sap (na correctie voor de zuurgraad): minimaal 11,2 °Brix

e. voor zwarte bessenvruchtenlimonades.

* Kalium (K)	: minimaal	206	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6399)			
* Fosfor (P)	: minimaal	15	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6395)			
* Formolgetal	: minimaal	9,6	ml 0,1 N NaOH/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6397)			
* D-isocitroenzuur	: minimaal	16	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6396)			
* L-appelzuur	: maximaal	280	mg/l limonade
(bepaald volgens NEN-norm 6393)			
Asparaginezuur	: minimaal	0,02 mmol/l	: maximaal 0,07 mmol/l.
Serine	: minimaal	0,02 mmol/l.	: maximaal 0,09 mmol/l.
Asparagine	: minimaal	0,02 mmol/l.	: maximaal 0,25 mmol/l.
Glutaminezuur	: minimaal	0,03 mmol/l.	: maximaal 0,13 mol/l.
Alanine	: minimaal	0,04 mmol/l.	: maximaal 0,20 mmol/l.
Gamma-aminoboterzuur	: minimaal	0,06 mmol/l.	: maximaal 0,28 mmol/l.
Tyrosine	: -		: maximaal 0,02 mmol/l.

Extract van het ongezoet sap (na correctie voor de zuurgraad) : minimaal 10.0 °Brix

2. Voor het vaststellen van de criteria voor lagere sappegehaltenes kan voor de in lid 1 genoemde criteria een evenredige omrekeningsfactor worden toegepast, voor zover het een sappehalte van tenminste 5% betreft. Hetzelfde geldt voor hogere sappegehaltenes, voorzover de drank een vruchtenlimonade is.

Artikel 2.

De in artikel 1 genoemde aminozuren worden bepaald aan de hand van NEN-norm 6394, de norm voor het gehalte aan vrije aminozuren.

Artikel 3.

1. Vruchtenlimonade wordt nog geacht aan het totaal van de authenticiteitscriteria te voldoen indien slechts ten aanzien van één van de met een asterisk aangeduide criteria een afwijking van maximaal 10% geconstateerd wordt, terwijl ten aanzien van de criteria voor de aminozuren (met uitzondering van die voor appelvruchtenlimonade) slechts een afwijking van maximaal 1x10% en 1x25% mag worden geconstateerd.
2. Voor appelvruchtenlimonade geldt ten aanzien van de criteria voor de aminozuren dat voor het asparagine/asparaginezuur criterium geen afwijking wordt toegelaten, terwijl slechts één afwijking van maximaal 10% toelaatbaar wordt geacht met betrekking tot de criteria voor glycine en proline.
3. Bij aminozuren waarvoor een minimum- en een maximumgehalte is vastgesteld heeft het afwijkingpercentage respectievelijk betrekking op een lager (dan het minimum-) of hoger (dan het maximum-) gehalte dan genoemd.

Artikel 4.

Alle criteria hebben betrekking op bestanddelen, voor zover deze afkomstig zijn uit het betreffende authentieke vruchtensap. Het sap dient onvergist te zijn.

Artikel 5.

Vruchtenlimonade, die niet voldoet aan de in artikel 1 genoemde criteria, wordt geacht niet overeenkomstig het bij dit besluit bepaalde te zijn bereid, tenzij aan en ten genoegen van de met het toezicht op de naleving van de verordening belaste diensten kan worden aangetoond, dat zij bereid is met inachtneming van de bepalingen van dit besluit.

Artikel 6.

Dit Uitvoeringsbesluit is niet van toepassing op geïmporteerde vruchtenlimonades, die rechtmatig zijn vervaardigd en op de markt gebracht in een andere Lidstaat van de Europese Unie of van de Europese Vrijhandelsassociatie, voor zover deze het verdrag inzake de Europese Economische Ruimte heeft ondertekend.

Artikel 7.

Het Uitvoeringsbesluit treedt in werking op een nader te bepalen tijdstip.

Artikel 8.

Dit besluit kan worden aangehaald als "**Uitvoeringsbesluit authenticiteit vruchtenlimonades Productschap Dranken 2003**".

Den Haag, 13 november 2002

B.A.H. van Zweden
voorzitter

W. Snijder
algemeen secretaris

Vastgesteld door het bestuur op 13 november 2002 en gepubliceerd in PBO-blad nr. 20 van 21 maart 2003.

TOELICHTING

Uitvoeringsbesluit Verordening authenticiteit vruchtenlimonades Productschap Dranken 2003.

1. Algemeen

Voor de algemene toelichting zij verwezen naar hetgeen is opgemerkt als toelichting bij de Verordening. Ter aanvulling daarop wordt opgemerkt dat alle criteria voor alle soorten vruchtenlimonade langdurig in zogenaamde ringonderzoeken zijn beproefd op hun relevantie en reproduceerbaarheid. Aan deze onderzoeken is ook door overheidslaboratoria van de Keuringsdienst van Waren meegewerkt.

2. Artikelsgewijs

De in de diverse artikelen genoemde NEN-normen zijn verkrijgbaar bij het Nederlands Normalisatieinstituut te Delft.

Den Haag, 13 november 2002

B.A.H. van Zweden
voorzitter

W. Snijder
algemeen secretaris

Vastgesteld door het bestuur op 13 november 2002 en gepubliceerd in PBO-blad nr. 20 van 21 maart 2003.