



# Nu ook statiegeld op kleine plastic flesjes!



## Definitie Frisdranken en waters volgens warenwet

In het Besluit Maatregelen kunststof drankflessen staat dat het Besluit Beheer verpakkingen 2014 er als volgt uit komt te zien:

### Artikel 11

In deze paragraaf wordt verstaan onder frisdrank: drinkbaar als bedoeld in artikel 7a van het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen.

### Artikel 12

1. De producent of importeur die water of frisdrank in een kunststoffles met een inhoud van 3 liter of minder in Nederland in de handel brengt, brengt op die fles statiegeld in rekening.

2. De in het eerste lid bedoelde fles wordt na gebruik, met terugbetaling van het statiegeld, ingenomen door de producent of importeur die de in het eerste lid bedoelde fles in Nederland in de handel heeft gebracht.

3. De kosten voor handelingen in het kader van de uitvoering van de in het eerste en tweede lid bedoelde verplichtingen, komen ten laste van de in het eerste lid bedoelde producent of importeur.

Water is niet gedefinieerd in dit besluit. STAV gebruikt momenteel als definitie van water: de drank als bedoeld onder sectie 2201 van de Gecombineerde Nomenclatuur (EEG Verordening nr. 2658/87 van 23 juli 1987).

Onder sectie 2201 valt:

Water, natuurlijk of kunstmatig mineraalwater en spuitwater daaronder begrepen, zonder toegevoegde suiker of andere zoetstoffen, noch gearomatiseerd; ijs en sneeuw, [waaronder]

- mineraalwater en spuitwater
- andere

Voor frisdrank geldt de definitie in artikel 7a van Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen. Daarin staat: De aanduiding limonade of frisdrank mag uitsluitend worden gebezigd voor een drinkbaar die geen alcohol bevat, tenzij dit door een natuurlijk gistingsproces onbedoeld en onvermijdelijk aanwezig is tot een gehalte van ten hoogste 5 gram ethylalcohol per liter, en die bestaat uit:

- water, natuurlijk mineraalwater of bronwater; en
- suikers of zoetstoffen;
- waaraan mogen zijn toegevoegd:
  - koolzuur;
  - aroma's;
  - eetbare bestanddelen van vruchten of planten;
  - vruchten- of plantensappen;
  - technische hulpstoffen; of
- additieven die voldoen aan de voorschriften gesteld bij of krachtens Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PbEU 2008, L 354).

Het besluit geldt niet voor sappen. De definitie van sap en nectar is vastgelegd in het [Warenwetbesluit vruchtensappen 2012](#), dat verwijst naar de bijlage van [EU-vruchtensappenrichtlijn](#). Daarin gelden de volgende definities:

## 1.

### a) Vruchtensap

Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen uit gezonde en rijpe, verse of door koeling houdbaar gemaakte vruchten van één of meer soorten en dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen. (...)

### b) Vruchtensap uit concentraat

(...)

### c) Geconcentreerd vruchtensap

(...)

### d) Gedehydreerd vruchtensap/vruchtensappoeder

(...)

## 2. Vruchtennectar

a) Het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen door toevoeging van water en suikers en/of honing aan de in de punten 1, 2 en 3 omschreven producten, aan vruchtenmoes of aan een mengsel van deze producten en dat bovendien in overeenstemming is met het bepaalde in bijlage IV. (...)

b) In afwijking van het bepaalde onder a) mogen de in de delen II en III van bijlage IV genoemde vruchten, evenals abrikozen, afzonderlijk of onderling gemengd, worden gebruikt voor de bereiding van vruchtennectar waaraan geen suikers, honing en/of zoetstoffen worden toegevoegd.

De volledige definitie is onderstaand toegevoegd. Of een drank voldoet aan de definitie van sap of nectar hangt o.a. af van het vruchtgehalte. 100% vruchtensap valt onder de definitie van sap. Het vereiste minimumgehalte aan sap in nectar verschilt per vrucht. Een drank met 50% appel en 50% water is bijvoorbeeld een nectar en daar hoeft geen statiegeld op. Een drank met 49% appel en 51% water is een frisdrank, want het voldoet niet aan het minimumgehalte sap. Als er minder dan 25% sap in nectar zit, dan is sowieso nooit sprake van nectar, want voor iedere nectarsoort geldt een minimumtarief van 25% sap.

## BIJLAGE I

### Productbenamingen en definities van producten en kenmerken

#### I. DEFINITIES

##### 1. Vruchtensap

Het vergistbare maar niet gegiste product verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevriezing verduurzaamde vruchten van één of meer soorten, doorengemengd, dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen (lemmetjes) mag evenwel worden gewonnen uit de hele vrucht.

Wanneer sappen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, mogen er geen stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen in het sap worden verwerkt. Deze bepaling is niet van toepassing wanneer stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen niet met goede vervaardigingspraktijken kunnen worden verwijderd.

Bij de productie van vruchtensap is het toegestaan vruchtensap met vruchtenmoes te mengen.

## **2. Uit sapconcentraat verkregen vruchtensap**

Het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als omschreven in punt 2, te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (1).

Het gehalte oplosbare vaste stof van het eindproduct moet stroken met de in bijlage V vermelde minimum brixwaarde voor gereconstitueerd sap.

Als voor de bereiding van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap gebruik wordt gemaakt van een vrucht die niet in bijlage V is vermeld, is de minimumbrixwaarde van het gereconstitueerde sap de brixwaarde van het sap dat is geëxtraheerd uit de voor de bereiding van het concentraat gebruikte vrucht.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap uit concentraat is toegestaan.

Het uit sapconcentraat verkregen vruchtensap wordt bereid via passende procedés die ervoor zorgen dat de essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten van dezelfde soort worden behouden.

Bij de productie van uit sapconcentraat verkregen vruchtensap is het toegestaan vruchtensap en/of geconcentreerd vruchtensap te mengen met vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes.

## **3. Geconcentreerd vruchtensap**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, moet ten minste 50 % van het daarin aanwezige water worden verwijderd.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het geconcentreerde vruchtensap is toegestaan.

## **4. Door waterextractie verkregen vruchtensap.**

Het product verkregen door diffusie in water van:

- volledige pulpvruchten waarvan het sap via geen enkel fysisch procedé kan worden geëxtraheerd, of
- gedehydrateerde volledige vruchten.

## **5. Gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder**

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water.

## **6. Vruchtennectar**

Het vergistbare maar niet gegiste product dat:

- wordt verkregen door water met of zonder toevoeging van suikers en/of honing toe te voegen aan de in punten 1 tot en met 4, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten, en
- in overeenstemming is met bijlage IV.

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen (2) kunnen bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suikers of met verminderde energiewaarde de suikers volledig of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan de vruchtennectar is toegestaan.

# **II. TOEGESTANE INGREDIËNTEN, BEHANDELINGEN EN STOFFEN**

## **1. Samenstelling**

De onder „botanische naam” in bijlage V vermelde soorten moeten worden gebruikt bij de bereiding van vruchtensap, vruchtenmoes en vruchtennectar waarop de productbenaming van de desbetreffende vrucht of

de gebruikelijke naam van het product is aangebracht. Voor vruchtensoorten die niet in bijlage V zijn vermeld, moet de correcte botanische naam of de gebruikelijke naam worden gebruikt.

De brixwaarde voor vruchtensap is die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd; deze waarde mag niet worden gewijzigd, behalve als er wordt gemengd met sap van dezelfde vruchtensoort.

Bij de in bijlage V vastgestelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerde vruchtenmoes wordt geen rekening gehouden met de oplosbare vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

## 2. Toegestane ingrediënten

Aan de in deel I vermelde producten mogen uitsluitend de volgende ingrediënten worden toegevoegd:

- vitaminen en mineralen die bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitaminen en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen <sup>(3)</sup> zijn toegestaan;
- levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn toegestaan; en bovendien:
- voor vruchtensap, uit sapconcentraat verkregen vruchtensap en geconcentreerd vruchtensap: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen;
- voor druivensap: gereconstitueerde wijnsteenzure zouten;
- voor vruchtennectars: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot 20 % van het totale gewicht van het eindproduct; en/of zoetstoffen;
- De claim dat aan een vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zal hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als omschreven in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een vruchtennectar van nature suikers bevat, moet ook de volgende vermelding op het etiket staan: „bevat van nature aanwezige suikers”;
- voor de producten als vermeld in bijlage III, punt a), punt b), eerste streepje, punt c), punt e), tweede streepje, en punt h): suikers en/of honing;
- voor de in de deel I, punten 1 tot en met 5, omschreven producten, om de zure smaak te corrigeren: citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een in water vrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap;
- voor tomatensap en uit sapconcentraat verkregen tomatensap: zout, specerijen en aromatische kruiden.

## 3. Toegestane behandelingen en stoffen

De in deel I vermelde producten mogen uitsluitend aan de volgende behandelingen worden onderworpen en aan deze producten mogen uitsluitend de volgende stoffen worden toegevoegd:

- mechanische extractieprocedures;
- de gebruikelijke fysische procedures, inclusief waterextractie (diffusie - „in line”-procedé) uit de eetbare delen van andere vruchten dan druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen vruchtensap voldoet aan deel I, punt 1;
- voor druivensap is, indien de druiven zijn gezwaveld door middel van zwaveldioxide, ontzwavelen door middel van fysische procedures toegestaan op voorwaarde dat de totale hoeveelheid SO<sub>2</sub> in het eindproduct niet meer dan 10 mg/l bedraagt;
- enzympreparaten: pectinasen (voor de afbraak van pectine), proteïnasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen (4);
  - voedingsgelatine;
  - tannine;
  - silicasol;
  - houtskool;
  - stikstof;
  - bentoniet als adsorberende klei;
- chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (met inbegrip van perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpyrrolidon, polystyreen) die voldoen aan Verordening (EG)

- nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (5);
- chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosachariden) of mineralen wordt aangetast.

## BIJLAGE II

### DEFINITIES VAN DE GRONDSTOFFEN

Voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan onder:

#### 1. Vrucht

Alle vruchten. Voor de toepassing van deze richtlijn worden tomaten ook als vruchten beschouwd.

De vrucht moet gezond zijn, de juiste mate van rijpheid hebben en vers zijn of zijn verduurzaamd door middel van fysische procedés of behandeling(en), met inbegrip van behandeling(en) na de oogst die overeenkomstig het Unierecht zijn uitgevoerd.

#### 2. Vruchtenmoes

Het vergistbare maar niet gegiste product dat via passende fysische procedés als zeven, pletten of malen is verkregen uit de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder verwijdering van het sap.

#### 3. Geconcentreerde vruchtenmoes

Het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

Geconcentreerde vruchtenmoes mag gereconstitueerde aroma's bevatten die door middel van passende fysische procedés als omschreven in bijlage I, deel II, punt 3, moeten zijn verkregen en allemaal afkomstig moeten zijn van dezelfde vruchtensoort.

#### 4. Aroma

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen (6) worden te reconstitueren aroma's tijdens de verwerking van de vruchten verkregen door middel van passende fysische procedés. Deze fysische procedés mogen worden toegepast om de kwaliteit van het aroma te behouden, te verduurzamen of te stabiliseren; tot deze procedés behoren onder meer persing, extractie, distillering, filtrering, adsorptie, evaporatie, fractionering en concentrering.

Het aroma wordt verkregen uit de eetbare delen van de vrucht; het kan evenwel ook gaan om koudgeperste olie uit schillen van citrusvruchten of om samenstellingen op basis van pitten

#### 5. Suikers

- de in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers (7) omschreven suikers;
- fructosestroop;
- van vruchten afkomstige suikers.

#### 6. Honing

Het in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (8) omschreven product.

#### 7. Pulp of cellen

De producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat de sapzakjes zijn die worden verkregen uit het endocarpium, als pulp of cellen worden beschouwd.

## BIJLAGE III

### BIJZONDERE BENAMINGEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN DIE IN BIJLAGE I VOORKOMEN

a. „vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b. „Süßmost”;

De benaming „Süßmost” mag alleen in samenhang met de benamingen „Fruchtsaft” of „Fruchtnektar” worden gebruikt:

voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

voor vruchtensap dat verkregen is uit appelsen of peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelsen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

c. „succo e polpa” of „sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes;

d. „æblemest”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

e. „sur ... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensort, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte bessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

„sød ... saft” of „sødet ... saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensort, voor uit diezelfde vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 g suiker per liter is toegevoegd;

f. „äppelmust/äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

g. „mosto”, als synoniem van druivensap;

h. „smiltsērķšķu sula ar cukuru” of „astelpaju mahl suhkruga” of „słodzony sok z rokitnika”, voor sappen verkregen uit duindoornbessen waaraan ten hoogste 140 g suiker per liter is toegevoegd.

## BIJLAGE IV

### BIJZONDERE BEPALINGEN BETREFFENDE VRUCHTENNECTARS

Vruchtennectar van	Minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes (uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct)
<b>I. Vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is</b>	
Passievruchten	25
Gele terongs (Solanum quitoense)	25

Zwarte bessen	25
Witte bessen	25
Rode bessen	25
Kruisbessen	30
Duindoornbessen	25
Sleepruimen	30
Pruimen	30
Kwetsen	30
Lijsterbessen	30
Rozenbottels	40
Zure kersen (morellen)	35
Andere kersen	40
Bosbessen	40
Vlierbessen	50
Frambozen	40
Abrikozen	40
Aardbeien	40
Braambessen	40
Veenbessen	30
Kweeperen	50
Citroenen en limoenen (lemmetjes)	25
Andere vruchten van deze categorie	25

<b>II. Zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is</b>	
Mango's	25
Bananen	25
Guaves	25
Papaja's	25
Lychees	25
Azarolmispels	25
Zuurzakken	25
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Umbu	25
Andere vruchten van deze categorie	25
<b>III. Vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is</b>	
Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, met uitzondering van citroenen en limoenen (lemmetjes)	50
Ananassen	50
Tomaten	50



Andere vruchten van deze categorie

50

**BIJLAGE V**  
**MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN GERECONSTITUEERDE**  
**VRUCHTENMOES**

Gewone naam van de vrucht	Botanische naam	Minimumbrixwaarden
Appel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikoos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (met uitzondering van „plantains”)	21,0
Zwarte bes (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Druif (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. of hybriden daarvan <i>Vitis labrusca</i> L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citroen (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Sinaasappel (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Perzik (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Peer (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboos (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Zure kers (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Aardbei (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0

Tomaat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarijn (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
<p>Voor de met een asterisk (*) aangegeven producten die tot sap worden verwerkt, wordt een minimale relatieve dichtheid bepaald ten opzichte van water bij 20/20 °C.</p> <p>Voor de met twee asterisken aangegeven producten (**) die tot moes worden verwerkt, wordt slechts een minimale ongecorrigeerde brixwaarde (zonder zuurcorrectie) bepaald.</p>		

