EUROOPAN
KOMISSIO

Bryssel 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

LIITTEET

asiakirjaan

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI

hunajasta annetun neuvoston direktiivin 2001/110/EY, elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun neuvoston direktiivin 2001/112/EY, elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta annetun neuvoston direktiivin 2001/113/EY ja tietyistä osittain tai kokonaan kuivatuista elintarvikkeena käytettävistä säilötyistä maidoista annetun neuvoston direktiivin 2001/114/EY muuttamisesta

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

LIITE I

Muutetaan direktiivin 2001/112/EY liitteet I ja III seuraavasti:

(1) muutetaan liite I seuraavasti:

(a) lisätään I osaan 6 kohta seuraavasti:

”6. a) **Hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty**

Tuote, joka on saatu 1 kohdan a alakohdassa määritellystä tuotteesta, jonka luontaisista sokereista on poistettu vähintään 30 prosenttia käyttämällä liitteessä I olevan II osan 3 kohdassa vahvistettujen edellytysten mukaisesti sallittua menetelmää, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

Hedelmätäysmehun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, valmistuksessa saa hedelmätäysmehua, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, sekoittaa hedelmätäysmehuun ja/tai hedelmäsoseeseen.

b) **Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty**

Tuote, joka on saatu 1 kohdan b alakohdassa tai 2 kohdassa määritellyistä tuotteista, joiden luontaisia sokereita on poistettu vähintään 30 prosenttia käyttämällä liitteessä I olevan II osan 3 kohdassa vahvistettujen edellytysten mukaisesti sallittua menetelmää, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä, ja jotka on ennallistettu sekoittamalla niihin juomavettä, joka täyttää direktiivissä 98/83/EY säädetyt vaatimukset.

Tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, valmistuksessa saa tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, sekoittaa hedelmätäysmehuun, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun, hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen.”;

(b) muutetaan II osa seuraavasti:

i) muutetaan 2 kohta seuraavasti:

– korvataan kolmas luetelmakohta seuraavasti:

”— hedelmätäysmehuihin, tiivisteestä valmistettuihin hedelmätäysmehuihin, hedelmätäysmehutiivisteisiin, hedelmätäysmehuihin, joiden sokeripitoisuutta on vähennetty, ja tiivisteestä valmistettuihin hedelmätäysmehuihin, joiden sokeripitoisuutta on vähennetty: palautettavat aromit, hedelmäliha ja -solut;”;

– korvataan viides luetelmakohta seuraavasti:

”— hedelmänektareihin: palautettavat aromit, hedelmäliha ja -solut; sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 prosenttia liitteessä IV olevassa I osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta, 15 prosenttia liitteessä IV olevassa II osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta ja 10 prosenttia liitteessä IV olevassa III osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta; ja/tai makeutusaineita.

Väite, jonka mukaan hedelmänektariin ei ole lisätty sokereita, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, saadaan esittää vain, mikäli tuotteeseen ei ole lisätty mono- tai disakkarideja tai muita elintarvikkeita, mukaan lukien asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 määritellyt makeutusaineet, joita käytetään niiden makeuttavan vaikutuksen vuoksi. Jos sokeria on hedelmänektarissa luontaisesti, pakkauksessa olisi oltava myös seuraava merkintä: ”sisältää luontaisesti sokereita”.

– korvataan seitsemäs luetelmakohta seuraavasti:

”— edellä I osan 1–6 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin: happoisuuden korjaamiseksi sitruuna- ja/tai limettitäysmehua ja/tai sitruuna- ja/tai limettitäysmehutiivistettä enintään 3 grammaa mehulitraa kohden vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna;”;

– lisätään luetelmakohta seuraavasti:

”— hedelmätäysmehuun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty: vettä siinä määrin kuin se on ehdottoman välttämätöntä sokerinvähentämisprosessin vuoksi menetetyn veden palauttamiseksi.”;

ii) muutetaan 3 kohta seuraavasti:

– korvataan kolmastoista luetelmakohta seuraavasti:

”– vehnästä, herneistä, perunoista tai auringonkukansiemenistä saadut kasviproteiinit kirkastamista varten.”;

- lisätään luetelmakohta seuraavasti:

”– menetelmät luontaisten sokereiden poistamiseksi, mikäli niillä säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä: kalvosuodatus, hiivakäyminen.”;

(2) korvataan liite III seuraavasti:

”LIITE III

TIETTYJEN LIITTEESSÄ I LUETELTUJEN TUOTTEIDEN ERITYISNIMITYKSET

I. Erityisnimitykset, joita voidaan käyttää vain kielessä, josta nimitys on peräisin

a) ’vruchtendrank’ hedelmänektareille;

b) ’Süßmost’;

Nimitystä ’Süßmost’ voidaan käyttää ainoastaan ’Fruchtsaft’- ja ’Fruchtnektar’-tuotenimitysten yhteydessä,

i) hedelmänektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmätäysmehuista, hedelmätäysmehutiivisteistä tai näiden valmisteiden seoksesta, jotka eivät sovellu sellaisenaan nautittaviksi korkean luontaisen happoisuutensa takia,

ii) hedelmätäysmehuille, jotka on saatu omenoista tai päärynöistä ja joihin on tarvittaessa lisätty omenaa mutta ei sokeria;

c) ’succo e polpa’ tai ’sumo e polpa’ hedelmänektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsoseesta ja/tai hedelmäsosetiivisteestä;

d) ’æblemost’ omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria;

e) i) ’sur … saft’ yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa täysmehuille, joissa ei ole lisättyjä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanmarjoista,

ii) ’sød … saft’ tai ’sødet … saft’ yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa mainitusta hedelmästä saataville täysmehuille, joihin on lisätty sokeria yli 200 grammaa litraa kohden;

f) ’äppelmust/äpplemust’ omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria;

g) ’mosto’ rypäletäysmehun synonyyminä;

h) ’smiltsērkšķu sula ar cukuru’ tai ’astelpaju mahl suhkruga’ tai ’słodzony sok z rokitnika’ tyrnimarjoista saataville täysmehuille, joihin on lisätty sokeria enintään 140 grammaa litraa kohden.

II. Erityisnimitykset, joita voidaan käyttää sen jäsenvaltion virallisessa kielessä tai virallisissa kielissä, jossa tuote saatetaan markkinoille

a) ’kookosvesi’ tuotteelle, joka uutetaan suoraan kookoksesta puristamatta kookoksen hedelmälihaa, kookosmehun synonyyminä.”.

LIITE II

Muutetaan direktiivin 2001/113/EY liite I seuraavasti:

(1) muutetaan I kohta seuraavasti:

(a) korvataan ensimmäinen ja toinen luetelmakohta seuraavasti:

”– ’Hillo’ on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin hedelmälihaa ja/tai sosetta sekä vettä. Sitrushedelmähillossa voidaan kuitenkin käyttää koko hedelmää suikaloituna ja/tai viipaloituna.

Yleiskielisten käytäntöjen huomioon ottamiseksi jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että ilmaisua ’marmeladi’ käytetään tuotenimityksestä ’hillo’.

Valmiin tuotteen 1 000 g kohden on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

– 450 g pääsääntöisesti,

– 350 g käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,

– 250 g käytettäessä inkivääriä,

– 230 g käytettäessä cashew-omenaa,

– 80 g käytettäessä passionhedelmää.

– ’Erikoishillo” on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin tiivistämätöntä hedelmälihaa ja vettä. Ruusunmarjan erikoishillo sekä vadelman, karhunvatukan, mustaherukan, mustikan ja punaherukan kivetön erikoishillo voidaan kuitenkin kokonaan tai osittain valmistaa näiden hedelmien tiivistämättömästä soseesta. Sitrushedelmähillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaloituna ja/tai viipaloituna.

Yleiskielisten käytäntöjensä huomioon ottamiseksi jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että ilmaisua ’erikoismarmeladi’ käytetään tuotenimityksestä ’erikoishillo’.

Erikoishillon valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä ja vihanneksia seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

Valmiin tuotteen 1 000 g kohden on käytettävä hedelmälihaa vähintään:

– 550 g pääsääntöisesti,

– 450 g käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä,

– 350 g käytettäessä inkivääriä,

– 290 g käytettäessä cashew-omenaa,

– 100 g käytettäessä passionhedelmää.”;

(b) korvataan viides ja kuudes luetelmakohta seuraavasti:

”– ’Sitrusmarmeladi’ on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta sitrushedelmästä saatavasta tuotteesta sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos: hedelmäliha, sose, mehu, vesiekstrakti ja kuoret.

Valmiin tuotteen 1 000 g kohden käytettävän sitrushedelmien määrän on oltava vähintään 200 g, josta vähintään 75 g on saatu hedelmän sisäosista.

— Nimitystä ’hyytelömarmeladi’ voidaan käyttää, jos sitrusmarmeladiksi määritelty tuote ei sisällä muuta liukenematonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.”;

(2) korvataan II kohta seuraavasti:

II Edellä I kohdassa määriteltyjen tuotteiden liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on refraktometrillä määriteltynä oltava vähintään 60 prosenttia, lukuun ottamatta tuotteita, jotka täyttävät Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1924/2006*** säädetyt vaatimukset vähennetyn sokerin osalta, ja tuotteita, joissa sokerit on korvattu osittain tai kokonaan makeutusaineilla.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin tiettyjen erityistapausten huomioon ottamiseksi sallia nimitykset, jotka on varattu I kohdassa määritellyille sellaisille valmisteille, joiden liukeneva kuiva-ainepitoisuus on alle 60 prosenttia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1169/2011 17 artiklan 1 kohdan soveltamista.

*** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006, annettu 20 päivänä joulukuuta 2006, elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (EUVL L 404, 30.12.2006, s. 9).”.