ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Βρυξέλλες, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

της

ΟΔΗΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου για το μέλι, της οδηγίας 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, της οδηγίας 2001/113/ΕΚ του Συμβουλίου για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα καστάνου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, και της οδηγίας 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Τα παραρτήματα Ι και ΙΙΙ της οδηγίας 2001/112/ΕΚ τροποποιούνται ως εξής:

1) το παράρτημα Ι τροποποιείται ως εξής:

α) στο μέρος Ι, προστίθεται το ακόλουθο σημείο 6:

«6. α) **Χυμός φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα**

Το προϊόν που λαμβάνεται από το προϊόν που ορίζεται στο σημείο 1 στοιχείο α), από το οποίο έχουν αφαιρεθεί φυσικά σάκχαρα κατά 30 % τουλάχιστον με μέθοδο επιτρεπόμενη σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο παράρτημα Ι μέρος ΙΙ σημείο 3 και το οποίο διατηρεί όλα τα άλλα ουσιώδη φυσικά, χημικά, οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά ενός μέσου τύπου χυμού των φρούτων από τα οποία προέρχεται.

Στο πλαίσιο παραγωγής χυμού φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα επιτρέπεται η μείξη χυμού φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα με χυμό φρούτων και/ή πολτό φρούτων.

β) **Χυμός φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα από συμπυκνωμένο χυμό**

Το προϊόν που λαμβάνεται από τα προϊόντα που ορίζονται στο σημείο 1 στοιχείο β) ή στο σημείο 2, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί φυσικά σάκχαρα κατά 30 % τουλάχιστον με μέθοδο επιτρεπόμενη σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο παράρτημα Ι μέρος ΙΙ σημείο 3, το οποίο διατηρεί όλα τα άλλα ουσιώδη φυσικά, χημικά, οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά ενός μέσου τύπου χυμού των φρούτων από τα οποία προέρχεται και το οποίο έχει ανασυσταθεί με πόσιμο νερό που πληροί τα κριτήρια που καθορίζονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ.

Στο πλαίσιο παραγωγής χυμού φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα από συμπυκνωμένο χυμό επιτρέπεται η μείξη χυμού φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα από συμπυκνωμένο χυμό με χυμό φρούτων, χυμό φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό, πολτό φρούτων και/ή πολτό φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό.»·

β) το μέρος ΙΙ τροποποιείται ως εξής:

i) το σημείο 2 τροποποιείται ως εξής:

— η τρίτη περίπτωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— για χυμούς φρούτων, χυμούς φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό, συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων, χυμούς φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα και χυμούς φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα από συμπυκνωμένο χυμό: αρωματικές ουσίες, πούλπα και κύτταρα που αποκαθίστανται,»,

— η πέμπτη περίπτωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— για νέκταρ φρούτων: αρωματικές ουσίες, πούλπα και κύτταρα που αποκαθίστανται· προσθήκη σακχάρων και/ή μελιού μέχρι ποσοστού 20 % του συνολικού βάρους των τελικών προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV μέρος I, 15 % του συνολικού βάρους των τελικών προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV μέρος II και 10 % του

συνολικού βάρους των τελικών προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV μέρος III· και/ή γλυκαντικών.

Ισχυρισμός με τον οποίο δηλώνεται ότι στο νέκταρ φρούτων δεν έχουν προστεθεί σάκχαρα και οιοσδήποτε ισχυρισμός ενδέχεται να ερμηνεύεται κατά τον αυτό τρόπο από τον καταναλωτή, μπορεί να αναγράφεται μόνον εφόσον το προϊόν δεν περιέχει πρόσθετους μονοσακχαρίτες ή δισακχαρίτες ή άλλο τρόφιμο που χρησιμοποιείται για τις γλυκαντικές του ιδιότητες, συμπεριλαμβανομένων των γλυκαντικών όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. Εάν υπάρχουν φυσικά σάκχαρα στο νέκταρ φρούτων, η επισήμανση θα πρέπει να φέρει και την ακόλουθη ένδειξη: "περιέχει φυσικά σάκχαρα"·»·

— η έβδομη περίπτωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— για τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I σημεία 1 έως 6, όταν πρόκειται για διόρθωση της όξινης γεύσης: προσθήκη χυμού λεμονιού και/ή χυμού γλυκολέμονου (μοσχολέμονου) και/ή συμπυκνωμένου χυμού λεμονιού και/ή γλυκολέμονου (μοσχολέμονου), με ανώτατο όριο 3 g ανά λίτρο χυμού, εκφραζόμενο ως ανυδρίτης κιτρικού οξέος,»,

— προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση:

«— για χυμούς φρούτων μειωμένης περιεκτικότητας σε σάκχαρα: νερό στον βαθμό που είναι απολύτως αναγκαίο για την αποκατάσταση της απώλειας νερού λόγω της διεργασίας μείωσης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.»·

ii) το σημείο 3 τροποποιείται ως εξής:

— η δέκατη τρίτη περίπτωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— Φυτικές πρωτεΐνες από σιτάρι, μπιζέλια, πατάτες ή σπόροι ηλιάνθου για διαύγαση.»,

— προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση:

«— Διαδικασίες για την αφαίρεση φυσικών σακχάρων, στον βαθμό που διατηρούνται όλα τα άλλα ουσιώδη φυσικά, χημικά, οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του μέσου τύπου χυμού των φρούτων από τα οποία προέρχεται: διήθηση μέσω μεμβράνης, ζύμωση με τη χρήση ζύμης.»·

2) το παράρτημα III αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III*

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΠΑΡΙΘΜΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

I. Ειδικές ονομασίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο στη γλώσσα της ονομασίας

α) "vruchtendrank": για νέκταρ φρούτων·

β) "Süßmost".

Η ονομασία "Süßmost" επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με τις ονομασίες προϊόντος "Fruchtsaft" ή "Fruchtnektar":

i) για νέκταρ φρούτων που λαμβάνεται αποκλειστικά από χυμούς φρούτων, συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων ή μείγματα αυτών των προϊόντων, με δυσάρεστη γεύση ως έχουν, εξαιτίας της υψηλής φυσικής οξύτητάς τους·

ii) για χυμούς φρούτων που λαμβάνονται από μήλα ή από αχλάδια, με την προσθήκη μήλων, ανάλογα με την περίπτωση, αλλά χωρίς προσθήκη σακχάρων·

γ) "succo e polpa" ή "sumo e polpa": για νέκταρ φρούτων που λαμβάνεται αποκλειστικά από πολτό φρούτων και/ή συμπυκνωμένο πολτό φρούτων·

δ) "æblemost": για τον χυμό μήλου χωρίς προσθήκη σακχάρων·

ε) i) "sur … saft", συμπληρωμένη με το όνομα (στη δανική γλώσσα) του φρούτου που έχει χρησιμοποιηθεί, για τους χυμούς που λαμβάνονται, χωρίς προσθήκη σακχάρων, από μαύρα φραγκοστάφυλα, κεράσια, κόκκινα φραγκοστάφυλα, λευκά φραγκοστάφυλα, σμέουρα, φράουλες ή καρπούς κουφοξυλιάς·

ii) "sød … saft" ή "sødet … saft", συμπληρωμένη με το όνομα (στη δανική γλώσσα) του φρούτου που έχει χρησιμοποιηθεί, για τον χυμό του φρούτου αυτού στον οποίο έχουν προστεθεί σάκχαρα σε ποσότητα μεγαλύτερη των 200 g ανά λίτρο·

στ) "äppelmust/äpplemust", για τον χυμό μήλου χωρίς προσθήκη σακχάρων·

ζ) "mosto", συνώνυμο του χυμού σταφυλιών·

η) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" ή "astelpaju mahl suhkruga" ή "słodzony sok z rokitnika" για τον χυμό φρούτου seabuckthorn (καρποί ιπποφαούς του ραμνοειδούς) στον οποίο έχουν προστεθεί σάκχαρα σε ποσότητα ίση ή μικρότερη των 140 g ανά λίτρο.

ΙΙ. Ειδικές ονομασίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στην/στις επίσημη/-ες γλώσσα/-ες του κράτους μέλους στην αγορά του οποίου διατίθεται το προϊόν

α) "νερό ινδικής καρύδας", για το προϊόν που λαμβάνεται απευθείας από την ινδική καρύδα χωρίς εκπίεση της σάρκας της ινδικής καρύδας, ως συνώνυμο του χυμού ινδικής καρύδας.».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Το παράρτημα Ι της οδηγίας 2001/113/ΕΚ τροποποιείται ως εξής:

1) το μέρος Ι τροποποιείται ως εξής:

α) η πρώτη και η δεύτερη περίπτωση αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«— Η "μαρμελάδα" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας και/ή πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Εντούτοις, προκειμένου να ληφθούν υπόψη κοινωνικές πρακτικές, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση του αγγλικού όρου "marmalade" (ο οποίος χρησιμοποιούνταν για να δηλώσει τη μαρμελάδα εσπεριδοειδών) για το προϊόν μαρμελάδας από οποιοδήποτε φρούτο.

Η ποσότητα πούλπας και/ή πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

— 450 g γενικά,

— 350 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,

— 250 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),

— 230 g προκειμένου για ανακάρδιο,

— 80 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

— Η "μαρμελάδα έξτρα" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσοτέρων ειδών φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα καθώς και η μαρμελάδα έξτρα χωρίς κουκούτσια από σμέουρα (φραμπουάζ), μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, μυρτίδια και κόκκινα φραγκοστάφυλα μπορούν να προέρχονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των φρούτων αυτών. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Ωστόσο, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οικείες κοινωνικές πρακτικές, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση του αγγλικού όρου "extra marmalade" (ο οποίος χρησιμοποιούνταν για να δηλώσει τη μαρμελάδα-έξτρα εσπεριδοειδών) για το προϊόν μαρμελάδας έξτρα από οποιοδήποτε φρούτο.

Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

Η ποσότητα πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

— 550 g γενικά,

— 450 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,

— 350 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),

— 290 g προκειμένου για ανακάρδιο,

— 100 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.»·

β) η πέμπτη και η έκτη περίπτωση αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«— Η “μαρμελάδα εσπεριδοειδών” είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσοτέρων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.

Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 g, από τα οποία τουλάχιστον 75 g πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

— Η ονομασία “μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών” χαρακτηρίζει προϊόν που ορίζεται ως μαρμελάδα εσπεριδοειδών, απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.»·

2) το μέρος ΙΙ αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ΙΙ. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Ι πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία, προσδιοριζόμενη με διαθλασιμετρία, ίση τουλάχιστον προς 60 %, εκτός από τα προϊόντα που πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου*** όσον αφορά τη μειωμένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, και τα προϊόντα στα οποία τα σάκχαρα έχουν αντικατασταθεί εν μέρει ή εξ ολοκλήρου από γλυκαντικά.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 17 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 και για να ληφθούν υπόψη ορισμένες ειδικές περιπτώσεις, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση των αποκλειστικών ονομασιών για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται στο μέρος Ι και των οποίων η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία δεν υπερβαίνει το 60 %.

*** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα (ΕΕ L 404 της 30.12.2006, σ. 9).».