EUROPA-
KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

BILAG

til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV

om ændring af Rådets direktiv 2001/110/EF om honning, 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, 2001/113/EF om marmelade og frugtgelé samt kastanjecreme bestemt til konsum og 2001/114/EF om visse former for konserveret helt eller delvis inddampet mælk bestemt til konsum

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

BILAG I

I bilag I og III til direktiv 2001/112/EF foretages følgende ændringer:

(1) Bilag I ændres således:

(a) I del I tilføjes følgende punkt 6:

"6. a) **Frugtsaft med reduceret sukkerindhold**

Produkt fremstillet af det i punkt 1, litra a), definerede produkt, hvorfra mindst 30 % af det naturlige indhold af sukker er fjernet ved hjælp af en proces, der er tilladt på de betingelser, der er fastsat i del II, punkt 3, i bilag I, og som bevarer alle de øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den frugtart, hvoraf den er fremstillet.

Det er tilladt at blande frugtsaft med reduceret sukkerindhold med frugtsaft og/eller frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft med reduceret sukkerindhold.

b) **Frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat**

Produkt fremstillet af de i punkt 1, litra b), eller punkt 2 definerede produkter, hvorfra mindst 30 % af det naturlige indhold af sukker er fjernet ved hjælp af en proces, der er tilladt på de betingelser, der er fastsat i del II, punkt 3, i bilag I, og som bevarer alle de øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den frugtart, hvoraf den er fremstillet, og som er rekonstitueret med drikkevand, der opfylder kravene i direktiv 98/83/EF.

Det er tilladt at blande frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat med frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, frugtpuré og/eller frugtpuré fra koncentrat ved fremstillingen af frugtsaft med reduceret sukkerindhold.

(b) I del II foretages følgende ændringer:

i) I punkt 2 foretages følgende ændringer:

— Tredje led affattes således:

"— til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, koncentreret frugtsaft, frugtsaft med reduceret sukkerindhold og frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler"

— Femte led affattes således:

"— til frugtnektar: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler, sukker og/eller honning i en mængde svarende til op til 20 % af den samlede vægt af det færdige produkt, jf. del I i bilag IV, 15 % af den samlede vægt af det færdige produkt, jf. del II i bilag IV, og 10 % af den samlede vægt af det færdige produkt, jf. del III i bilag IV, og/eller sødestoffer.

En anprisning, ifølge hvilken der ikke er tilsat sukker til frugtnektar, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet ikke indeholder tilsatte mono- eller disaccharider eller andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber, herunder sødestoffer som fastlagt i forordning (EF) nr. 1333/2008. Hvis frugtnektaren har et naturligt indhold af sukker, bør

følgende ligeledes angives på mærkningen: "med et naturligt indhold af sukker""

— Syvende led affattes således:

"— til de i del I, punkt 1-6, definerede produkter med henblik på at korrigere den syrlige smag: citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller limesaft i en mængde på indtil 3 g pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre"

— Følgende led tilføjes:

"— til frugtsaft med reduceret sukkerindhold: vand i det omfang, det er strengt nødvendigt for at genoprette det vand, der er gået tabt som følge af sukkerreduktionsprocessen."

ii) I punkt 3 foretages følgende ændringer:

— Trettende led affattes således:

"— planteproteiner fra hvede, ærter, kartofler eller solsikkefrø til klaring."

— Følgende led tilføjes:

" — processer til fjernelse af naturligt indhold af sukker, i det omfang de bevarer alle øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den frugtart, hvoraf den er fremstillet: membranfiltrering, fermentering med gær."

(2) Bilag III affattes således:

"*BILAG III*

SÆRLIGE BETEGNELSER FOR VISSE PRODUKTER, DER ER OPFØRT I BILAG I

I. Særlige betegnelser, der kun må anvendes på betegnelsens sprog

a) "vruchtendrank": frugtnektar

b) "Süßmost"

Betegnelsen "Süßmost" må kun anvendes sammen med produktbetegnelserne "Fruchtsaft" eller "Fruchtnektar"

i) for frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtsaft, koncentreret frugtsaft eller en blanding af disse produkter, og som ikke er drikkelig i naturlig tilstand på grund af den høje naturlige surhedsgrad

ii) for frugtsaft, der er fremstillet af æbler eller pærer, eventuelt med tilsætning af æbler, men ikke af sukker

c) "succo e polpa" eller "sumo e polpa": frugtnektar, som udelukkende er fremstillet af frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré

d) "æblemost": æblesaft, som ikke er tilsat sukker

e) i) "sur … saft" — suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt — for saft, som ikke er tilsat sukker, og som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær

ii) "sød … saft" eller "sødet … saft" — suppleret med angivelsen på dansk af den frugt, der er anvendt — for saft af disse frugter, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter

f) "äppelmust/äpplemust": æblesaft, som ikke er tilsat sukker

g) "mosto": synonym for druesaft

h) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" eller "astelpaju mahl suhkruga" eller "słodzony sok z rokitnika" for saft fra havtornfrugt, som ikke er tilsat mere end 140 g sukker pr. liter.

II. Særlige betegnelser, der må anvendes på det eller de officielle sprog i den medlemsstat, hvor produktet markedsføres

a) "kokosvand": det produkt, der udvindes direkte af kokosnødden uden presning af kokoskødet, som synonym for kokossaft.".

BILAG II

Bilag I til direktiv 2001/113/EF ændres således:

(1) I afsnit I foretages følgende ændringer:

(a) Første og andet led affattes således:

" — "Marmelade" er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker, pulp og/eller puré af en eller flere frugtarter og vand. Marmelade, hvori der indgår citrusfrugter, kan dog fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Medlemsstaterne kan dog for at tage hensyn til almindelig praksis tillade, at betegnelsen "marmelade" anvendes for produkter (i engelsk sprogbrug "jam"), der er fremstillet af andre frugter end citrusfrugter.

Den mængde pulp og/eller puré, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under

— 450 g i almindelighed

— 350 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde

— 250 g for ingefær

— 230 g for kasjufrugt

— 80 g for passionsfrugt.

— "Marmelade ekstra" er en blanding med passende geléagtig konsistens af sukker og ikke-koncentreret pulp af en eller flere frugtsorter samt vand. Dog kan marmelade ekstra af hyben og marmelade ekstra uden kerner af hindbær, brombær, solbær, blåbær og ribs fremstilles helt eller delvis af ikke-koncentreret puré af disse frugter. Marmelade ekstra af citrusfrugter kan fremstilles af hele frugter, snittet i stykker og/eller skiver.

Medlemsstaterne kan dog for at tage hensyn til almindelig praksis tillade, at betegnelsen "ekstra marmelade" anvendes for produkter (i engelsk sprogbrug "extra jam"), der er fremstillet af andre produkter end citrusfrugter.

Følgende frugter må ikke blandet med andre frugter anvendes ved fremstilling af marmelade ekstra: æble, pære, blomme med sten, melon, vandmelon, vindrue, græskar, agurk og tomat.

Den mængde pulp, der anvendes til fremstilling af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under:

— 550 g i almindelighed

— 450 g for ribs, rønnebær, havtorn, solbær, hyben og kvæde

— 350 g for ingefær

— 290 g for kasjufrugt

— 100 g for passionsfrugt."

(b) Femte og sjette led affattes således:

" — "Marmelade af citrusfrugter" er en blanding med passende geléagtig konsistens af vand, sukker og et eller flere af følgende produkter, fremstillet på basis af citrusfrugter: pulp, puré, saft, vandigt udtræk og skal.

Den mængde citrusfrugter, der anvendes ved fremstillingen af 1 000 g færdigt produkt, må ikke være under 200 g, hvoraf mindst 75 g skal hidrøre fra afskallet frugt.

— Betegnelsen "marmeladegelé af citrusfrugter" betegner et produkt, der er defineret som marmelade af citrusfrugter, helt uden uopløselige bestanddele, dog eventuelt med små mængder finskåret frugtskal.

(2) Afsnit II affattes således:

"II. De i afsnit I definerede produkter skal indeholde mindst 60 % opløseligt tørstof, bestemt med refraktometer; dette gælder ikke for produkter, der opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006***, hvad angår reduceret sukkerindhold, og for produkter, hvor sukkeret er blevet helt eller delvis erstattet med sødestoffer.

Medlemsstaterne kan imidlertid for at tage hensyn til visse særlige tilfælde tillade de forbeholdte betegnelser for produkter defineret i afsnit I med et indhold af opløseligt tørstof på under 60 %, jf. dog. artikel 17, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1169/2011.

*** Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer (EUT L 404 af 30.12.2006, s. 9).".