EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ANHÄNGE

der

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG über Honig, 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

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

ANHANG I

Die Anhänge I und III der Richtlinie 2001/112/EG werden wie folgt geändert:

1. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) In Teil I wird folgender Abschnitt 6 angefügt:

„6. a) **Zuckerreduzierter Fruchtsaft**

Aus dem unter Nummer 1 Buchstabe a definierten Erzeugnis gewonnenes Erzeugnis, bei dem der von Natur aus vorkommende Zucker zu mindestens 30 % nach einem Verfahren entfernt wurde, das unter den Bedingungen von Anhang I Teil II Nummer 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben.

Das Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft und/oder Fruchtmark ist bei der Herstellung von zuckerreduziertem Fruchtsaft zulässig.

b) **Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat**

Aus den unter Nummer 1 Buchstabe b oder Nummer 2 definierten Erzeugnissen gewonnenes Erzeugnis, bei dem der von Natur aus vorkommende Zucker zu mindestens 30 % nach einem Verfahren entfernt wurde, das unter den Bedingungen von Anhang I Teil II Nummer 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben, wobei die genannten Erzeugnisse mit Trinkwasser wiederhergestellt wurden, das den Anforderungen der Richtlinie 98/83/EG entspricht.

Das Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat mit Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, Fruchtmark und/oder Fruchtmark aus Konzentrat ist bei der Herstellung von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat zulässig.“

b) Teil II wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

Der dritte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, konzentriertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft und zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen;“

Der fünfte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei Fruchtnektar: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen; Zucker und/oder Honig bis zu 20 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil I genannten Enderzeugnisse, 15 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil II genannten Enderzeugnisse und 10 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil III genannten Enderzeugnisse und/oder Süßungsmittel;

Eine Angabe, dass Fruchtnektar kein Zucker zugesetzt wurde, oder eine Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine

zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Enthält Fruchtnektar von Natur aus Zucker, so sollte folgender Hinweis ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden: ‚enthält von Natur aus Zucker';"

Der siebte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei den in Teil I Nummern 1 bis 6 definierten Erzeugnissen zur Regulierung des sauren Geschmacks: Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentrierter Zitronen- und/oder Limettensaft bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid;"

Folgender Gedankenstrich wird angefügt:

„– bei zuckerreduziertem Fruchtsaft: Wasser, soweit dies unbedingt erforderlich ist, um die durch den Prozess der Zuckerreduzierung entzogene Wassermenge wiederherzustellen."

ii) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

Der 13. Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen, Kartoffeln oder Sonnenblumenkernen für die Klärung;"

Folgender Gedankenstrich wird angefügt:

„– Verfahren zur Entfernung von von Natur aus vorkommendem Zucker, soweit sie alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der das Erzeugnis hergestellt wird, bewahren: Membranfiltration, Hefegärung."

2. Anhang III erhält folgende Fassung:

„*ANHANG III*

BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE IN ANHANG I AUFGEFÜHRTE ERZEUGNISSE

I. Besondere Bezeichnungen, die nur in der Sprache der Bezeichnung verwendet werden dürfen

a) ‚Vruchtendrank' für Fruchtnektar;

b) ‚Süßmost';

Die Bezeichnung ‚Süßmost' darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen ‚Fruchtsaft' oder ‚Fruchtnektar' verwendet werden:

i) für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die aufgrund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;

ii) für Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;

c) ‚Succo e polpa' bzw. ‚Sumo e polpa' für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;

d) ‚Æblemost' für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

e) i) ‚Sur … saft' in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;

ii) ‚Sød … saft' oder ‚sødet … saft' mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;

f) ‚Äppelmust/Äpplemust' für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;

g) ‚mosto' für Traubensaft;

h) ‚smiltsērkšķu sula ar cukuru' oder ‚astelpaju mahl suhkruga' oder ‚słodzony sok z rokitnika' für aus Sanddorn gewonnene Säfte mit einem Zuckerzusatz von höchstens 140 g/l.

II. Besondere Bezeichnungen, die in der (den) Amtssprache(n) des Mitgliedstaats verwendet werden dürfen, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird

a) ‚Kokosnusswasser' für das Erzeugnis, das unmittelbar aus der Kokosnuss gewonnen wird, ohne das Kokosnussfleisch auszupressen, als Synonym für Kokosnusssaft."

ANHANG II

Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG wird wie folgt geändert:

1. Teil I wird wie folgt geändert:

a) Der erste und der zweite Gedankenstrich erhalten folgende Fassung:

„– ‚Konfitüre‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorte(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um gesellschaftlichen Gepflogenheiten Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass der Begriff ‚Marmelade‘ für das Erzeugnis mit der Bezeichnung ‚Konfitüre‘ verwendet wird.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmark beträgt mindestens

– 450 g im Allgemeinen,

– 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,

– 250 g bei Ingwer,

– 230 g bei Kaschuäpfeln,

– 80 g bei Passionsfrüchten.

– ‚Konfitüre extra‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtsorte(n) und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um ihren gesellschaftlichen Gepflogenheiten Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass der Begriff ‚Marmelade extra‘ für das Erzeugnis mit der Bezeichnung ‚Konfitüre extra‘ verwendet wird.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten/Paradeiser.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

– 550 g im Allgemeinen,

– 450 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,

– 350 g bei Ingwer,

– 290 g bei Kaschuäpfeln,

– 100 g bei Passionsfrüchten.“

b) Der fünfte und sechste Gedankenstrich erhalten folgende Fassung:

„– ‚Marmelade aus Zitrusfrüchten‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

– Mit ‚Gelee-Marmelade‘ wird das als Marmelade aus Zitrusfrüchten definierte Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.“

2. Teil II erhält folgende Fassung:

„II. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates*** in Bezug auf einen reduzierten Zuckeranteil entsprechen, und die Erzeugnisse, bei denen Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Unbeschadet des Artikels 17 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 können die Mitgliedstaaten jedoch die vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen.

*** Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).“