COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

**ANNEXES**

**à la**

**DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**

**modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel, la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine**

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

## ANNEXE I

Les annexes I et III de la directive 2001/112/CE sont modifiées comme suit:

(1) L'annexe I est modifiée comme suit:

(a) dans la partie I, le point 6 suivant est ajouté:

«6. a) **Jus de fruits à teneur réduite en sucres**

Le produit obtenu à partir du produit défini au point 1 a), dont les sucres naturellement présents ont été éliminés d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues à l'annexe I, partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits et/ou de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits à teneur réduite en sucres.

b) **Jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres**

Le produit obtenu à partir des produits définis au point 1 b) ou au point 2, dont les sucres naturellement présents ont été éliminés d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, et qui a été reconstitué avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la directive 98/83/CE.

Le mélange de jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré, de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits à base de concentré est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres.»;

(b) la partie II est modifiée comme suit:

i) le point 2 est modifié comme suit:

- le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés, jus de fruits à teneur réduite en sucres et jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres: les arômes, les pulpes et les cellules restitués,»;

- le cinquième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— pour les nectars de fruits: les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie I, 15 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie II, et 10 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie III; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008. Si les sucres sont

naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: “contient des sucres naturels”;»;

- le septième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— pour les produits définis à la partie I, points 1 à 6, dans le but de corriger le goût acide: le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu’à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,»;

- le tiret suivant est ajouté:

«— pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres: de l’eau, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l’eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre.»;

ii) le point 3 est modifié comme suit:

- le treizième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— protéines végétales provenant du blé, de pois, de pommes de terre ou de graines de tournesol pour la clarification,»;

- le tiret suivant est ajouté:

«— les procédés d’élimination des sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d’un type moyen de jus des fruits dont il provient: filtration sur membrane, fermentation à la levure.».

(2) L’annexe III est remplacée par le texte suivant:

«*ANNEXE III*

**APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L’ANNEXE I**

**I. Appellations particulières ne pouvant être utilisées que dans la langue de l’appellation**

a) “vruchtendrank”: pour les nectars de fruits;

b) “Süßmost”;

l’appellation “Süßmost” ne peut être utilisée qu’en liaison avec les appellations “Fruchtsaft” ou “Fruchtnektar”:

i) pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d’un mélange de ces deux produits, non consommables en l’état du fait de leur acidité naturelle élevée,

ii) pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

c) “succo e polpa” ou “sumo e polpa”: pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;

d) “æblemost”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;

e) i) “sur … saft”, complétée par l’indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,

ii) “sød … saft” ou “sødet … saft”, complétée par l’indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;

f) “äppelmust/äpplemust”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;

g) “mosto”: synonyme de jus de raisin;

h) “smiltsērkšķu sula ar cukuru” ou “astelpaju mahl suhkruga” ou “słodzony sok z rokitnika”: pour les jus obtenus à partir des fruits de l’argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.

**II. Appellations particulières pouvant être utilisées dans la ou les langues officielles de l’Union de l’État membre dans lequel le produit est mis sur le marché**

a) “eau de coco”: pour le produit qui est directement extrait de la noix de coco et non pas pressé de la chair de la noix de coco, en tant que synonyme de “jus de coco”.».

## ANNEXE II

L'annexe I de la directive 2001/113/CE est modifiée comme suit:

(1) La partie I est modifiée comme suit:

(a) les premier et deuxième tirets sont remplacés par le texte suivant:

«— La "confiture" est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Toutefois, les États membres peuvent, dans le but de tenir compte des pratiques sociétales, autoriser l'utilisation du terme "marmelade" pour le produit dénommé "confiture".

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

— 450 grammes en général,

— 350 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,

— 250 grammes dans le cas du gingembre,

— 230 grammes dans le cas des anacardes,

— 80 grammes dans le cas des fruits de la passion.

— La "confiture extra" est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois, la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d'agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Toutefois, les États membres peuvent, dans le but de tenir compte de leurs pratiques sociétales, autoriser l'utilisation du terme "marmelade extra" pour le produit dénommé "confiture extra".

Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de confiture extra. pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

— 550 g en règle générale,

— 450 g dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,

— 350 grammes dans le cas du gingembre,

— 290 grammes dans le cas des anacardes,

— 100 grammes dans le cas des fruits de la passion.»;

(b) les cinquième et sixième tirets sont remplacés par le texte suivant:

«— La “marmelade d’agrumes” est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d’eau, de sucres et d’un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d’agrumes: pulpe, purée, jus, extraits aqueux et écorces.

La quantité d’agrumes utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n’est pas inférieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l’endocarpe.

— La dénomination “marmelade-gelée” désigne le produit défini comme “marmelade d’agrumes” exempt de la totalité des matières insolubles, à l’exclusion d’éventuelles faibles quantités d’écorce finement coupée.».

(2) La partie II est remplacée par le texte suivant:

«II. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits qui satisfont aux exigences du règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil*** en ce qui concerne la réduction du sucre, et pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Sans préjudice de l’article 17, paragraphe 1, du règlement (UE) nº 1169/2011, les États membres, pour répondre à certains cas particuliers, peuvent autoriser les dénominations réservées pour les produits définis à la partie I dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 %.

*** Règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).».