EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 21.4.2023.
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PRILOZI

DIREKTIVI EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

o izmjeni direktiva Vijeća 2001/110/EZ o medu, 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi, 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi i 2001/114/EZ o određenim vrstama ugušćenog (kondenziranog) mlijeka i mlijeka u prahu za prehranu ljudi

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

PRILOG I.

Prilozi I. i III. Direktivi 2001/112/EZ mijenjaju se kako slijedi:

(1) Prilog I. mijenja se kako slijedi:

(a) u dijelu I. dodaje se sljedeća točka 6.:

„6. (a) **Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera**

Proizvod dobiven od proizvoda definiranog u točki 1. podtočki (a) ako je najmanje 30 % prirodnog šećera uklonjeno postupkom odobrenim u skladu s uvjetima utvrđenima u dijelu II. točki 3. Priloga I., kojim se zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen.

Pri proizvodnji voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera dopušta se miješanje voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera i voćnog soka i/ili voćne kaše.

(b) **Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka**

Proizvod dobiven od proizvoda definiranih u točki 1. podtočki (b) ili točki 2. ako je najmanje 30 % prirodnog šećera uklonjeno postupkom odobrenim u skladu s uvjetima utvrđenima u dijelu II. točki 3. Priloga I., kojim se zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen, i ako su proizvodi dobiveni rekonstituiranjem pitkom vodom koja udovoljava kriterijima iz Direktive Vijeća 98/83/EZ.

Pri proizvodnji voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka dopušta se miješanje voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka i voćnog soka, voćnog soka od koncentriranog voćnog soka, voćne kaše i/ili voćne kaše od koncentriranog voćnog soka.”;

(b) dio II. mijenja se kako slijedi:

i. točka 2. mijenja se kako slijedi:

– treća alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— za voćne sokove, voćne sokove od koncentriranog voćnog soka, koncentrirane voćne sokove, voćne sokove sa smanjenim sadržajem šećera i voćne sokove sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka: ponovno dodana aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva,”;

– peta alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— za voćne nektare: ponovno dodana aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva; šećeri i/ili med u količini do 20 % u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda iz dijela I. Priloga IV., 15 % u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda iz dijela II. Priloga IV. i 10 % u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda iz dijela III. Priloga IV.; i/ili sladila.

Tvrdnja da voćnom nektaru nisu dodani šećeri i svaka tvrdnja koja bi za potrošača mogla imati isto značenje može se navesti jedino ako proizvod ne sadrži dodane monosaharide ili disaharide ili bilo kakvu drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja, uključujući sladila kako su definirana u Uredbi (EZ) br. 1333/2008. Ako su šećeri prirodno

prisutni u voćnom nektaru, na deklaraciji treba navesti i sljedeću oznaku: „sadrži prirodno prisutne šećere”,”;

– sedma alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— za proizvode definirane u dijelu I. točkama od 1. do 6., u svrhu korekcije kiselog okusa: sok od limuna i/ili limete i/ili koncentrirani sok od limuna i/ili limete, u količini do 3 g po litri soka, izraženo kao bezvodna limunska kiselina,”;

– dodaje se sljedeća alineja:

„— Za voćne sokove sa smanjenim sadržajem šećera: voda u mjeri u kojoj je nužna za nadoknađivanje vode izgubljene tijekom postupka smanjenja šećera.”;

ii. točka 3. mijenja se kako slijedi:

– trinaesta alineja zamjenjuje se sljedećim:

„– biljni proteini za bistrenje od pšenice, graška, krumpira ili sjemenki suncokreta.”;

– dodaje se sljedeća alineja:

„– postupci za uklanjanje prirodnog šećera u mjeri u kojoj se tim postupcima zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen: membranska filtracija, fermentacija kvasca.”;

(2) Prilog III. zamjenjuje se sljedećim:

„*PRILOG III.*

POSEBNE OZNAKE ZA ODREĐENE PROIZVODE NAVEDENE U PRILOGU I.

I. Posebne oznake koje se smiju upotrebljavati samo na jeziku oznake

(a) „vruchtendrank” za voćne nektare;

(b) „Süßmost”;

Oznaka „Süßmost” može se koristiti samo uz nazive proizvoda „Fruchtsaft” ili „Fruchtnektar”:

i. za voćni nektar proizveden isključivo od voćnih sokova, koncentriranih voćnih sokova ili njihovih mješavina koji nisu pitki u izvornom stanju zbog jake prirodne kiselosti,

ii. za voćni sok proizveden od jabuka ili od krušaka, uz dodatak jabuka prema potrebi, ali bez dodanog šećera;

(c) „succo e polpa” ili „sumo e polpa” za voćne nektare proizvedene isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše;

(d) „æblemost” za sok od jabuke bez dodanog šećera;

(e) i. „sur … saft”, zajedno s nazivom upotrijebljene vrste voća (na danskom jeziku), za voćne sokove bez dodanog šećera, koji su proizvedeni od crnog ribiza, trešanja, crvenog ribiza, bijelog ribiza, malina, jagoda ili bobica bazge,

ii. „sød … saft” ili „sødet … saft”, zajedno s nazivom upotrijebljene vrste voća (na danskom jeziku), za sokove koji su proizvedeni od tog voća, s više od 200 g dodanog šećera po litri;

(f) „äppelmust/äpplemust” za sok od jabuke bez dodanog šećera;

(g) „mosto”, sinonim za sok od grožđa;

(h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru” ili „astelpaju mahl suhkruga” ili „słodzony sok z rokitnika” za sokove proizvedene od bobica pasjeg trna, s najviše 140 g dodanog šećera po litri.

II. Posebne oznake koje se smiju upotrebljavati na službenom jeziku ili službenim jezicima države članice u kojoj se proizvod stavlja na tržište

(a) „kokosova voda”, za proizvod koji se izravno ekstrahira iz kokosova oraha bez cijeđenja pulpe, kao sinonim za „sok od kokosova oraha”.”.

PRILOG II.

Prilog I. Direktivi 2001/113/EZ mijenja se kako slijedi:

(1) dio I. mijenja se kako slijedi:

(a) prva i druga alineja zamjenjuju se sljedećim:

„– „Džem” znači mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća i vode. Međutim, džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na trake i/ili kriške.

Međutim, kako bi se uzele u obzir društvene prakse, države članice mogu odobriti da se izraz „marmelada” upotrebljava za proizvod pod nazivom „džem”.

Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:

– 450 g kao opće pravilo,

– 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje,

– 250 g za đumbir,

– 230 g za cashew jabuku,

– 80 g za marakuju.

– „Ekstra džem” je mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, nekoncentrirane voćne pulpe jedne ili više vrsta voća i vode. Međutim, ekstra džem od šipka te ekstra džem od malina, kupina, crnog i crvenog ribiza te borovnica bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelomično od nekoncentrirane voćne kaše. Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na trake i/ili kriške.

Međutim, kako bi se uzele u obzir društvene prakse, države članice mogu odobriti da se izraz „ekstra marmelada” upotrebljava za proizvod pod nazivom „ekstra džem”.

U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeve, krastavci i rajčice.

Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1 000 g gotovog proizvoda ne smije biti manja od:

– 550 g kao opće pravilo,

– 450 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunje,

– 350 g za đumbir,

– 290 g za cashew jabuku,

– 100 g za marakuju.”;

(b) peta i šesta alineja zamjenjuju se sljedećim:

„ – „Marmelada od citrusa” je mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, vode, šećera i jednog ili više sljedećih proizvoda dobivenih od voća citrusa: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore.

Količina voća citrusa upotrijebljenog za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 200 g, od čega je najmanje 75 g iz unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).

— Naziv „žele marmelada” smije se koristiti ako proizvod definiran kao marmelada od citrusa ne sadržava netopljivu tvar, osim eventualno male količine fino narezane kore.”;

(2) dio II. zamjenjuje se sljedećim:

„II. Proizvodi iz dijela I. moraju sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari, određene refraktometrom, uz iznimku proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća*** u pogledu smanjenog sadržaja šećera i proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima.

Ne dovodeći u pitanje članak 17. stavak 1. Uredbe (EU) br. 1169/2011, države članice mogu, kako bi uzele u obzir određene posebne slučajeve, odobriti rezervirane nazive za proizvode definirane u dijelu I. koji imaju sadržaj topljive suhe tvari manji od 60 %.

*** Uredba (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani (SL L 404, 30.12.2006., str. 9.).”.