COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Propunere de

DIRECTIVĂ A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI

de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman

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

EXPUNERE DE MOTIVE

1. CONTEXTUL PROPUNERII

• Motivele și obiectivele propunerii

Așa-numitele „directive privind micul dejun” sunt un set de șapte directive[1] care stabilesc norme comune privind compoziția, denumirea comercială, etichetarea și prezentarea anumitor produse alimentare, astfel încât să se protejeze interesele consumatorilor și să se asigure libera circulație a acestor produse în cadrul pieței interne. Directivele menționate funcționează în mod similar cu standardele de comercializare stabilite pentru anumite produse agricole în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului[2], deoarece conțin descrieri tehnice ale produselor agricole, compoziția acestora, caracteristicile și metodele de producție utilizate.

Produsele pentru care sunt prevăzute astfel de norme comune pot fi comercializate sub denumirile comerciale respective numai dacă sunt conforme cu normele respective. Utilizarea acestor denumiri comerciale are, în mod normal, o valoare comercială semnificativă, întrucât consumatorii le recunosc și decid cu privire la achizițiile lor bazându-se pe ele.

Normele depășite pot împiedica inovarea sau nu răspund așteptărilor consumatorilor. În astfel de circumstanțe, normele trebuie adaptate. Directivele actuale privind micul dejun au o vechime de peste zece ani. În ultimul deceniu, piețele produselor alimentare au evoluat semnificativ, ca urmare a inovării, dar și a schimbării preocupărilor societății și a cererii consumatorilor. Prin urmare, este oportun să se efectueze o revizuire a anumitor norme din directivele privind micul dejun.

Această revizuire se efectuează, de asemenea, în contextul Strategiei „De la fermă la consumator” a Comisiei[3] și al obiectivelor de dezvoltare durabilă ale ONU (secțiunea 6.1). În Strategia „De la fermă la consumator” s-a anunțat că revizuirea standardelor de comercializare ale Uniunii, care este înțeleasă ca acoperind directivele privind micul dejun din cauza similarității lor cu standardele de comercializare, ar urmări să asigure utilizarea și furnizarea de produse sustenabile. În plus, Comisia s-a angajat, de asemenea, să caute

---

1 Directiva 1999/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 privind extractele de cafea și de cicoare (JO L 66, 13.3.1999, p. 26).
Directiva 2000/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 iunie 2000 privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman (JO L 197, 3.8.2000, p. 19).
Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (JO L 10, 12.1.2002, p. 47).
Directiva 2001/111/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 53).
Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58).
Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane (JO L 10, 12.1.2002, p. 67).
Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman (JO L 15, 17.1.2002, p. 19).

2 JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

3 Comunicare a Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul Economic și Social European și Comitetul Regiunilor, O Strategie „De la fermă la consumator” pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic, COM(2020) 381 final.

oportunități pentru a facilita trecerea la o alimentație mai sănătoasă[4] și pentru a stimula reformularea produselor, în special în cazul produselor alimentare cu un conținut mare de grăsimi, zaharuri și sare. În cele din urmă, pentru a le permite consumatorilor să facă alegeri alimentare sustenabile și în cunoștință de cauză, Comisia a anunțat, de asemenea, că va lua în considerare posibilitatea de a propune extinderea indicațiilor obligatorii privind originea sau proveniența la anumite produse, ținând seama pe deplin de impactul asupra pieței interne.

În plus, în ceea ce privește, în special, Directiva 2001/110/CE, concluziile Președinției Consiliului privind etichetarea nutrițională pe partea frontală a ambalajului, profilurile nutriționale și indicarea originii pe etichetă din 15-16 decembrie 2020[5] se referă la solicitările statelor membre din cadrul Consiliului Agricultură și Pescuit de a revizui directiva respectivă cu scopul de a specifica țările de origine ale mierii utilizate în amestecurile de miere și invită Comisia să înceapă să lucreze la o propunere legislativă de modificare în consecință a directivei. Parlamentul European, în rezoluția sa din 20 octombrie 2021 referitoare la o strategie „De la fermă la consumator” pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic[6], solicită, de asemenea, Comisiei să propună modificări legislative pentru normele de etichetare a mierii, care să conducă la o mai bună informare a consumatorilor.

Având în vedere cele de mai sus, directivele privind micul dejun, în special Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea, Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman trebuie revizuite.

- **Coerența cu dispozițiile deja existente în domeniul de politică vizat**

Fiecare dintre cele patru directive vizate de prezenta propunere este un act legislativ de sine stătător care reglementează produsele în cauză. Deși se aplică normele generale ale legislației alimentare, cu excepția cazului în care se prevede altfel în directive, nu există alte dispoziții legislative care să vizeze în mod direct aspectele reglementate de aceste directive în ceea ce privește mierea, sucurile de fructe și anumite produse similare, gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit sau anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat.

- **Coerența cu alte politici ale Uniunii**

Revizuirea contribuie la celelalte acțiuni din cadrul Strategiei „De la fermă la consumator” și al Planului european de combatere a cancerului[7], care vizează promovarea unei alimentații mai sănătoase și mai sustenabile. Propunerea este coerentă cu viitoarea revizuire a Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului[8] privind

---

4 Aceasta include reducerea aportului de zaharuri libere în alimentație, astfel cum s-a demonstrat în avizul științific al EFSA privind limita superioară tolerabilă a aportului de zaharuri din alimente din 28 februarie 2022 https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074. Zaharurile libere includ adaosurile de zaharuri, precum și zaharurile prezente în mod natural în sucul de fructe și în sucul de fructe concentrat a căror structură a fost descompusă. Jeleurile sunt produse din suc de fructe și zahăr.

5 Consiliul Agricultură și Pescuit, 15-16 decembrie 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

7 Comunicare a Comisiei către Parlamentul European și Consiliu „Planul european de combatere a cancerului”, COM(2021) 44 final.

8 Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a

informarea consumatorilor cu privire la etichetarea nutrițională a produselor alimentare și la indicarea originii pe eticheta acestora. Propunerea urmărește, de asemenea, să fie complementară propunerii anunțate privind un cadru legislativ pentru sisteme alimentare sustenabile.

2. TEMEIUL JURIDIC, SUBSIDIARITATEA ȘI PROPORȚIONALITATEA

• Temei juridic

Articolul 37 din Tratatul de instituire a Comunității Europene (versiunea consolidată după Tratatul de la Amsterdam) constituie temeiul juridic al celor patru directive care fac obiectul prezentei revizuiri. Articolul 43 din TFUE este temeiul juridic corespunzător pentru modificarea acestor directive.

• Subsidiaritate (în cazul competențelor neexclusive)

Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene prevede partajarea competenței în domeniul agriculturii între Uniune și statele membre.

Legislația Uniunii privind standardele de comercializare a produselor agricole, inclusiv directivele privind micul dejun, a înlocuit, pentru multe produse, standardele naționale preexistente eterogene. Armonizarea legislațiilor statelor membre referitoare la produsele care fac obiectul celor patru directive privind micul dejun a fost justificată de faptul că diferențele dintre legislațiile naționale referitoare la produsele în cauză ar putea duce la crearea unor condiții de concurență neloială susceptibile să inducă în eroare consumatorii și, prin urmare, ar putea avea un efect direct asupra funcționării pieței interne. Având în vedere implicațiile pentru piața internă, statele membre nu puteau aborda în mod individual problema într-o măsură suficientă prin intermediul standardelor naționale.

Deși standardele de comercializare ale Uniunii, inclusiv directivele privind micul dejun, și-au atins cu succes obiectivele preconizate, este necesar ca acestea să fie modificate pentru a răspunde noilor nevoi, probleme și aspecte care au apărut de la adoptarea actelor, cum ar fi considerentele legate de sustenabilitate. Prezenta propunere de modificare a patru directive privind micul dejun constă în principal în actualizarea cerințelor și a definițiilor produselor și, prin urmare, nu modifică în mod substanțial repartizarea competențelor între Uniune și statele membre, astfel cum a fost prevăzută în legislația modificată.

În special, în ceea ce privește indicarea pe etichetă a originii mierii, astfel cum se menționează în considerentul 5 din Directiva 2001/110/CE, consumatorii au dreptul de a cunoaște originea geografică a mierii. Printre altele, diferite tipuri de miere sunt produse pe baza unor plante și arbori diferiți. Condițiile de mediu, geografice și climatice pot afecta caracteristicile mierii produse în diferite părți ale lumii. Amestecarea mierii de diferite origini geografice afectează, de asemenea, aceste caracteristici. Prin urmare, există o legătură strânsă între caracteristicile produsului și calitatea mierii și originea sa. Pentru a asigura informarea corespunzătoare a consumatorilor cu privire la caracteristicile și calitatea mierii pe care o consumă, este indispensabil să fie disponibile informații complete cu privire la aceste aspecte, astfel încât consumatorii să nu fie induși în eroare. Prin urmare, directiva aplicabilă în prezent impune ca țara sau țările în care a fost recoltată mierea să fie indicată (indicate) pe etichetă. Cu toate acestea, directiva prevede, de asemenea, posibilitatea de a înlocui lista țărilor de origine a mierii cu una dintre următoarele mențiuni, după caz: „amestec de miere provenită din UE”,

---

Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

„amestec de miere provenită din afara UE”, „amestec de miere provenită din UE și din afara UE”. Lipsa de armonizare a standardelor UE a dus la diferențe în ceea ce privește etichetarea mierii în cadrul Uniunii, care pot induce în eroare consumatorii și pot împiedica funcționarea pieței interne. De exemplu, este posibil ca operatorii care importă amestecuri de miere ce urmează să fie ambalate într-un stat membru care solicită lista individuală a țărilor să nu cunoască țările de origine specifice ale mierii. Ținând seama de legătura strânsă dintre calitatea mierii și originea acesteia și având în vedere obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a ajuta consumatorii să facă o alegere în cunoștință de cauză, inclusiv cu privire la originea alimentelor lor, precum și necesitatea de a îmbunătăți funcționarea pieței interne, este oportun să se armonizeze normele privind indicarea originii pe etichetă și să se elimine posibilitatea de a nu enumera țara sau țările de origine în cazul în care mierea provine din mai multe țări.

În plus, în absența unor norme comune ale Uniunii privind reducerea zaharurilor prezente în mod natural în sucurile de fructe, calitatea și autenticitatea acestor băuturi (și anume, faptul că zaharurile prezente în mod natural au fost într-adevăr eliminate printr-un proces specific, și nu prin diluare cu apă sau prin utilizarea sucului de fructe necoapte) nu ar fi armonizate în cadrul Uniunii. Întrucât astfel de produse vor fi tot mai frecvent disponibile pe piața Uniunii, este necesar să se stabilească un cadru juridic al Uniunii pentru a facilita libera lor circulație între statele membre, menținând în același timp protecția intereselor consumatorilor în ceea ce privește sucurile de fructe (și anume, evitarea confuziei) și asigurând atât o concurență efectivă și loială între operatori, cât și calitatea și integritatea acestor sucuri de fructe cu zaharuri reduse, dat fiind că procesul poate afecta caracteristicile produsului.

În cele din urmă, Directiva privind laptele conservat deshidratat trebuie să includă un tratament pentru producerea de produse lactate fără lactoză, pentru a răspunde nevoilor în continuă evoluție ale consumatorilor, iar termenul în limba engleză „evaporated milk” (lapte evaporat) trebuie aliniat la standardele internaționale.

- **Proporționalitate**

Pentru fiecare dintre principalele modificări propuse ale celor patru directive privind micul dejun în cauză, abordarea adoptată nu depășește ceea ce este adecvat și necesar pentru atingerea obiectivelor urmărite.

În ceea ce privește indicarea pe etichetă a originii mierii, modificarea propusă urmărește să garanteze că mierea poate circula liber pe piața internă și că, având în vedere legătura strânsă dintre calitatea mierii și originea acesteia, consumatorii au la dispoziție informații complete privind originea mierii. Deși înlocuirea listei țărilor individuale cu o referire la un amestec poate reduce sarcina pentru operatori, această mențiune nu este adecvată pentru a garanta că sunt disponibile informații complete privind originea mierii pentru consumatori. În plus, întrucât obligația de a enumera toate țările individuale din care provine mierea, fără posibilitatea de a înlocui denumirile individuale cu referirea la un amestec, este deja o cerință în mai multe state membre, este posibil ca această regulă să fi indus în eroare consumatorii și să fi împiedicat funcționarea pieței interne. Astfel, eliminarea posibilității de a nu indica țara sau țările de origine, în cazul în care mierea provine din mai multe țări, este o abordare proporțională în vederea atingerii obiectivelor urmărite.

În ceea ce privește sucurile de fructe cu zaharuri reduse, abordarea este aceea de a crea o nouă categorie de produse și de a stabili limita pentru reducerea zaharurilor la același nivel cu cel prevăzut în Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului

privind mențiunile nutriționale[9] pentru mențiunea vizând reducerea zaharurilor (minimum 30 %), astfel încât să se asigure coerența între aceste două cadre juridice și să se evite confuzia pentru consumatori, chiar dacă, pentru această nouă categorie de produse, „zaharuri reduse” nu este o mențiune nutrițională, ci parte din denumirea produsului în sine. În plus, produsele finale vor avea nevoie de toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale, care sunt necesare pentru a se asigura faptul că li se oferă consumatorilor un produs de calitate.

În ceea ce privește gemurile, abordările vizând modificarea cantității de zaharuri (și anume, diminuarea sau eliminarea cantității minime de zaharuri) ar fi avut mai multe dezavantaje decât avantaje. Modificarea pragului pentru cantitatea minimă de zaharuri necesară în gemuri pentru o conservare, consistență și senzație orală adecvate are consecințe. În primul rând, este foarte complicat din punct de vedere tehnic, deoarece necesită găsirea unui nou nivel adecvat la care gemul va continua să se gelifieze datorită unui tip și unei cantități corespunzătoare de pectine. În al doilea rând, aceasta ar avea un impact economic semnificativ și un impact neneglijabil asupra mediului (și anume, crearea de deșeuri alimentare suplimentare deoarece gemurile au o perioadă de păstrare mai scurtă, trebuie utilizată mai multă apă, deoarece se adaugă o cantitate mai mare de pectine, iar conținutul suplimentar de apă ar trebui să fie evaporat și pasteurizarea ar dura mai mult, ambele necesitând un consum suplimentar de energie). Diminuarea pragului minim pentru cantitatea de zaharuri ar împiedica, de asemenea, industria să comercializeze gemuri cu un nivel redus de zaharuri în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale, deoarece nu ar mai fi posibil din punct de vedere tehnic să se producă astfel de gemuri. Prin urmare, opțiunea cea mai adecvată este abordarea care permite utilizarea în continuare a denumirilor comerciale „gem” și „jeleu” numai pentru produsele cu un conținut minim de fructe mai mare decât cel necesar în prezent. De asemenea, această abordare nu împiedică industria să continue comercializarea gemului cu un nivel redus de zaharuri (cel puțin mai mic cu 30 %), în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale.

Ori de câte ori este posibil, cum este cazul laptelui conservat deshidratat, se face trimitere la standardele convenite la nivel internațional, pentru a se evita introducerea unor norme disproporționate care ar face ca piața internă să fie în contradicție cu standardele internaționale.

- **Alegerea instrumentului**

Instrumentul ales este o directivă, deoarece legislația existentă este încorporată în directive și nu există nicio necesitate demonstrată de a le înlocui cu un regulament aplicabil în mod direct.

3. REZULTATELE EVALUĂRILOR EX-POST, ALE CONSULTĂRILOR CU PĂRȚILE INTERESATE ȘI ALE EVALUĂRILOR IMPACTULUI

- **Evaluările ex-post/verificarea adecvării legislației existente**

În pregătirea revizuirii, Comisia a publicat un studiu extern în sprijinul evaluării standardelor de comercializare (denumit în continuare „studiul”)[10] și un document de lucru al serviciilor

[9] Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 9).

[10] Areté et al. (2020), *Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the ‘Breakfast Directives’ and CMO secondary legislation* (Evaluarea standardelor de comercializare cuprinse în Regulamentul privind OCP, în directivele privind micul dejun și în legislația secundară privind OCP). Bruxelles, Comisia Europeană, https://doi.org/10.2762/475831.

Comisiei privind evaluarea standardelor de comercializare (denumit în continuare „evaluarea”)[11]. Ambele documente se referă la directivele privind micul dejun.

Pe baza studiului, evaluarea a concluzionat că standardele de comercializare ale Uniunii au fost, în general, eficace în atingerea obiectivelor urmărite, fără a cauza efecte neintenționate/neașteptate semnificative. În ceea ce privește în special gemurile, jeleurile și marmeladele, datorită dispozițiilor privind conținutul minim de zaharuri și posibilității ca statele membre să facă derogări în această privință, evaluarea a concluzionat că s-a atins un echilibru satisfăcător între interesul consumatorului de a asigura conservarea produselor și necesitatea de a lua în considerare caracteristicile naționale specifice, precum și prioritățile politice de promovare a unei alimentații mai sănătoase (gemuri cu conținut mai mic de zaharuri libere). Evaluarea a constatat, de asemenea, că standardele de comercializare ale Uniunii oferă o valoare adăugată semnificativă în comparație cu standardele de comercializare internaționale și private, deoarece: (i) sunt obligatorii, iar cerințele trebuie respectate în întreaga Uniune, (ii) sunt adaptate la situația operațională și de piață specifică a Uniunii și (iii) impun, pentru multe produse, cerințe de calitate mai stricte. Evaluarea a identificat faptul că unele standarde existente ar putea să nu țină seama în mod suficient de schimbările tehnologice, de strategiile de comercializare și de preferințele consumatorilor. Acesta a fost în special cazul sucurilor, produse pentru care evaluarea a identificat următoarea problemă: Directiva 2012/12/UE a stabilit că adaosul de zaharuri în sucurile de fructe nu mai era permis și că, după 28 octombrie 2016, nu mai era permisă utilizarea mențiunii „începând cu 28 aprilie 2015, niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri” pentru sucurile de fructe, în timp ce alte băuturi pe bază de fructe, inclusiv nectarurile, puteau continua să utilizeze mențiunea „fără adaos de zaharuri” și indicația „conține numai zaharuri prezente în mod natural”, creând confuzie în rândul consumatorilor și generând o concurență neloială.

- **Consultările cu părțile interesate**

În 2019, Comisia a efectuat o evaluare a standardelor de comercializare, inclusiv a directivelor privind micul dejun, deoarece acestea sunt asimilate standardelor de comercializare, și a inclus o consultare publică. Mai recent, între 8 iunie și 31 august 2021, Comisia a efectuat o consultare publică privind revizuirea standardelor de comercializare ale Uniunii pentru produsele agricole, inclusiv a directivelor privind micul dejun, deoarece acestea sunt asimilate standardelor de comercializare, utilizând platforma sa EU-Survey. De asemenea, Comisia a organizat un atelier tehnic cu experți selectați din cadrul lanțului de aprovizionare cu alimente, grupuri de consumatori, ONG-uri și mediul academic, în colaborare cu JRC, la 9 septembrie 2021[12], și a consultat statele membre în cadrul unei consultări specifice în perioada 17 septembrie – 14 octombrie 2021. De asemenea, Comisia a organizat consultări complementare și schimburi bilaterale cu principalele părți interesate prin e-mail și reuniuni video ad-hoc.

În ceea ce privește mierea, sectorul apicol din Uniune sprijină cu fermitate adoptarea unor norme mai stricte privind indicarea originii pe etichetă, precum și indicarea fiecărei țări în cazul amestecurilor de miere. Importatorii și ambalatorii de miere au subliniat necesitatea creării unor condiții de concurență echitabile și a instituirii de norme identice în toate statele membre.

---

11 Comisia Europeană (2020), *Evaluation of marketing standards* (Evaluarea standardelor de comercializare), documentul de lucru al serviciilor Comisiei SWD/2020/0230.

12 Russo, C. et al. (2022). *Workshop on Marketing Standards: Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products* (Atelier privind standardele de comercializare: beneficii și costuri ale standardelor de comercializare ale UE pentru produse agroalimentare), Raport tehnic al JRC, Luxemburg: Uniunea Europeană, https://doi.org/10.2760/635080.

În ceea ce privește sucurile de fructe, industria sucurilor sprijină crearea unei noi categorii de sucuri de fructe pentru care au fost eliminate zaharurile prezente în mod natural, în măsura în care nu sunt afectate alte caracteristici esențiale. În plus, sectorul și-a exprimat interesul de a putea utiliza denumirea „suc de fructe” și atunci când au fost adăugate alte ingrediente și aditivi, cum ar fi condimente, plante aromatice și fibre. Totuși, acest lucru ar schimba caracteristicile esențiale ale sucurilor de fructe, care sunt un produs cu o listă limitată de posibile ingrediente și substanțe autorizate. În cele din urmă, sectorul a solicitat, de asemenea, posibilitatea de a indica pe etichetă lipsa adaosului de zaharuri în sucurile de fructe.

În ceea ce privește gemurile, jeleurile și marmeladele, principalii fabricanți ar dori să mențină statu-quo-ul în ceea ce privește conținutul de fructe și zaharuri, în timp ce furnizorii de fructe sunt în favoarea creșterii conținutului de fructe din aceste produse.

- **Evaluarea impactului**

Comisia a pregătit un raport de evaluare a impactului privind revizuirea standardelor de comercializare ale Uniunii pentru produsele agricole, inclusiv a directivelor privind micul dejun, deoarece acestea sunt asimilate standardelor de comercializare, pentru a actualiza normele în funcție de dezvoltarea pieței și pentru a asigura utilizarea și furnizarea de produse sustenabile[13]. La 21 septembrie 2022[14], Comitetul de control normativ a emis un aviz pozitiv cu rezerve privind raportul de evaluare a impactului. În ceea ce privește modificările care fac obiectul prezentei propuneri, Comitetul de control normativ a solicitat consolidarea raportului de evaluare a impactului în ceea ce privește evaluarea și compararea opțiunilor standardelor selectate pentru evaluări aprofundate, precum și în ceea ce privește mecanismele de monitorizare avute în vedere, care au fost abordate în secțiunile corespunzătoare ale raportului de evaluare a impactului.

În ceea ce privește mierea, au fost luate în considerare următoarele abordări:

- înlocuirea termenului „din afara UE” cu țările de origine din afara UE;
- înlocuirea termenului „din afara UE” cu regiunea geografică de origine;
- indicarea obligatorie a fiecărei țări de origine (state membre și țări terțe);
- indicarea obligatorie a fiecărei țări de origine (state membre și țări terțe), inclusiv procentul.

Abordarea preferată creează securitate juridică pentru producătorii și importatorii de miere din Uniune. Statele membre și părțile interesate au subliniat în mai multe rânduri necesitatea unei mai bune informări a consumatorilor cu privire la originea mierii din amestecuri. În urma analizei a fost reținută cea de a treia abordare, deoarece ar însemna identificarea exactă a țărilor de origine, răspunzând astfel cererii consumatorilor, limitând în același timp costurile și sarcinile legate de indicarea procentajului exact al fiecărei origini în amestecurile de miere și fiind conformă cu obligațiile internaționale ale Uniunii.

Pentru sucurile de fructe cu zaharuri reduse au fost luate în considerare următoarele abordări:

- Opțiunea I: autorizarea anumitor tratamente ale sucului de fructe în vederea reducerii zaharurilor prezente în mod natural și, deoarece nivelul zaharurilor va fi redus sub nivelurile obligatorii, adăugarea unei derogări de la valorile Brix minime pentru sucurile de fructe obținute din concentrat (cu condiția ca adaosul de apă să nu fie mai mare decât cantitatea de apă extrasă prin concentrare).

[13] [to be completed by OP]
[14] [to be completed by OP]

- Opțiunea II: autorizarea anumitor tratamente sau a unor ingrediente suplimentare în vederea reducerii zaharurilor prezente în mod natural, păstrând în același timp toate celelalte caracteristici esențiale fizice, chimice, organoleptice și nutriționale ale produselor finale (de exemplu, nutrienți, gust, senzație orală), pentru utilizarea denumirilor de produse referitoare la sucul de fructe (suc de fructe obținut din concentrat etc.).
- Opțiunea III: identică cu opțiunea II, cu cerința suplimentară ca reducerea zaharurilor să fie de cel puțin 30 % în comparație cu un produs similar, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale.

În urma analizei a fost reținută cea de a treia abordare, deoarece era cea mai eficientă și proporțională pentru a asigura faptul că consumatorul este informat în mod corect cu privire la produs și la calitatea acestuia. Abordarea creează un cadru juridic clar, permite planificarea comercială atât pentru actorii mai mari, cât și pentru IMM-urile care dezvoltă acest nou produs, și creează premisele pentru rentabilitatea investițiilor lor în cercetare și dezvoltare. Știința este suficient de avansată pentru a permite verificarea autenticității sucurilor de fructe cu conținut redus de zaharuri. În plus, această abordare nu adaugă o sarcină semnificativă pentru autoritățile naționale de control. Există o cerere de reformulare a produselor prelucrate, în special a produselor cu un conținut mai mic de zaharuri libere, atât din partea consumatorilor, cât și a autorităților din domeniul sănătății. Abordarea răspunde acestei cereri. Având în vedere că operatorii din sectorul alimentar și consumatorii sunt deja obișnuiți cu pragul de reducere de 30 % pentru toate produsele în ceea ce privește mențiunile nutriționale referitoare la conținutul de zaharuri, pare coerent să se utilizeze același prag de 30 % pentru sucurile de fructe cu zaharuri reduse, în loc să se permită orice reducere posibilă a conținutului de zaharuri, chiar și sub 30 %.

Pentru sectorul sucurilor în ansamblu, atât pentru importurile viitoare din afara Uniunii, cât și pentru comercializarea viitoare în interiorul Uniunii, toate abordările au un impact pozitiv în ceea ce privește asigurarea rentabilității investițiilor și, prin urmare, un impact economic pozitiv pentru fabricanți. Abordarea preferată oferă mai multe oportunități în ceea ce privește segmentarea pieței, permițând o mai bună apreciere a calității produsului final. Garantarea accesului consumatorilor la produse cu conținut redus de zaharuri (suc de fructe cu zaharuri reduse cu un profil nutrițional general mai bun) contribuie la obiectivul de a le permite consumatorilor să facă alegeri alimentare în cunoștință de cauză, sănătoase și sustenabile. Același lucru este valabil și pentru a se asigura faptul că denumirile produselor nu creează confuzie pentru consumatori și nu îi determină să aleagă un produs care nu este în conformitate cu așteptările lor. Abordarea preferată impune o reducere a zaharurilor de cel puțin 30 %. Accentul pus pe aspectul sănătății este și mai important, deoarece nivelul de reducere a zaharurilor ar fi de cel puțin 30 % și nu ar fi în niciun caz inferior acestui procentaj. Cu toate acestea, riscul acestei abordări este ca mai puține produse să fie vândute pe piață cu un nivel atât de scăzut de zaharuri în comparație cu abordările care nu impun o reducere de cel puțin 30 %. Cu toate acestea, dată fiind obligația de a indica faptul că produsul conține o cantitate redusă de zaharuri, consumatorii ar fi atenționați într-un mod mai explicit cu privire la această caracteristică a produsului. Nu se anticipează efecte directe asupra mediului, deoarece niciunul dintre procesele utilizate pentru reducerea zaharurilor prezente în mod natural nu ar trebui să necesite utilizarea unor produse cu un impact semnificativ asupra mediului sau să presupună un consum de energie foarte ridicat.

În ceea ce privește gemurile, au fost luate în considerare următoarele abordări:

- eliminarea completă a cantității minime necesare de zaharuri totale;

- diminuarea cantității minime necesare de zaharuri totale și fixarea acesteia, de exemplu, la 55 %, așa cum se procedează în Franța, Germania și Țările de Jos, sau la 50 %;
- creșterea conținutului minim general de fructe la 450 g/1 000 g (față de 350 g/1 000 g în prezent), rezervat până în prezent pentru „gemul de calitate superioară” și „jeleul de calitate superioară”, ceea ce, în consecință, reduce cantitatea de zaharuri adăugat necesară pentru a atinge conținutul minim de substanță uscată solubilă al acestor produse.

În urma analizei a fost reținută cea de a treia abordare, deoarece era cea mai eficientă și proporțională pentru a asigura reducerea cantității de zaharuri adăugate necesare pentru a obține conținutul minim de substanță uscată solubilă al acestor produse, menținând în același timp caracteristicile esențiale ale produsului (conservare, consistență și senzație orală). Această abordare implică faptul că nivelul actual al conținutului de fructe utilizat pentru „gemul de calitate superioară” și „jeleul de calitate superioară” devine noul nivel al conținutului de fructe care trebuie utilizat pentru „gemuri” și „jeleuri”, în timp ce pentru produsele denumite „gem de calitate superioară” și „jeleu de calitate superioară” trebuie utilizat un conținut de fructe mai ridicat. Aceasta este o opțiune solidă din punct de vedere economic, bazată pe considerente de segmentare a pieței în funcție de cerere, atât din punctul de vedere al pieței interne, cât și din punctul de vedere al comerțului internațional, care promovează produse mai sănătoase, cu un conținut mai redus de zaharuri libere. Această abordare nu creează deșeuri alimentare suplimentare. De asemenea, nu creează o nouă sarcină administrativă, menținând în același timp statu-quo-ul în ceea ce privește posibilitatea statelor membre de a se adapta la preferințele lor naționale și de a reduce în legislația lor națională conținutul minim de zaharuri al gemurilor și jeleurilor.

Această abordare ar reduce automat zaharurile adăugate în produse. Această abordare ar putea, teoretic, să crească costurile pentru prelucrători, dar se estimează că aceasta reprezintă o creștere marginală, deoarece marea majoritate a gemurilor comercializate în Uniune au deja un conținut de fructe egal sau mai mare decât cel necesar în prezent pentru gemurile de calitate superioară. Ar exista unele costuri pentru sector în ceea ce privește adaptarea tuturor etichetelor pentru ambalaje. Acest impact economic ar putea fi abordat printr-o etapă de tranziție în aplicarea noilor norme. Creșterea conținutului de fructe din gemuri la nivelul gemurilor de calitate superioară ar avea un impact asupra costurilor și organizării producției numai în cazul fabricanților care nu produc în prezent gemuri de calitate superioară, deoarece, pentru produsele lor, aceștia ar trebui să își modifice producția în scopul creșterii conținutului de fructe pentru a continua să utilizeze denumirea „gem”. Prin urmare, impactul economic ar fi destul de limitat. În ceea ce privește impactul social, această abordare urmărește să influențeze nivelul zaharurilor libere din gemuri și cantitatea de fructe complete consumate, dar nu și perioada de păstrare, deoarece conținutul total minim de zaharuri rămâne neschimbat. De asemenea, această abordare nu ar elimina posibilitatea ca statele membre să autorizeze un conținut minim de zaharuri mai mic și nu ar împiedica comercializarea gemurilor cu un nivel redus de zaharuri (cel puțin mai mic cu 30 %) în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale. La porții egale, această modificare ar duce la o creștere a conținutului de fructe complete în gemuri și la un consum mai mic de zaharuri libere. Principalul impact al acestei opțiuni ar fi să nu mai fie disponibile pe piața Uniunii produse etichetate ca gem cu un conținut mai mic de fructe complete, fapt care ar ridica standardul în general pentru consumatori și ar asigura o calitate mai bună pentru aceștia. Nu se preconizează niciun efect direct asupra mediului. Această opțiune poate crea eventual un debușeu sporit pentru fructele care nu respectă standardele de comercializare pentru consumul în stare proaspătă și, în acest sens, poate avea un impact pozitiv asupra

risipei de alimente. Cu toate acestea, acest impact pozitiv este dificil de cuantificat, deoarece depinde de fiecare tip de fructe și de fiecare regiune producătoare din Uniune.

Se preconizează că propunerea de modificare a celor patru directive nu va avea niciun efect direct asupra mediului. Prin urmare, nu au fost identificate aspecte care să dăuneze în mod semnificativ mediului sau care să nu fie coerente cu Legea europeană a climei[15].

S-a considerat că abordările preferate contribuie la următoarele obiective de dezvoltare durabilă (ODD)[16]:

– ODD #2 Eradicarea foametei, garantarea securității alimentare, îmbunătățirea alimentației și promovarea agriculturii durabile (2.4 Până în 2030, asigurarea unor sisteme durabile de producție alimentară și punerea în aplicare a unor practici agricole reziliente, care sporesc productivitatea și producția, care contribuie la menținerea ecosistemelor, care consolidează capacitatea de adaptare la schimbările climatice, la condițiile meteorologice extreme, la secetă, la inundații și la alte dezastre și care îmbunătățesc treptat calitatea terenurilor și a solului).

– ODD #3 Asigurarea unei vieți sănătoase și promovarea bunăstării tuturor, la orice vârstă (3.4 Până în 2030, reducerea cu o treime a mortalității premature cauzate de boli netransmisibile prin prevenire și tratament și promovarea sănătății mintale și a bunăstării).

– ODD #8 Promovarea unei creșteri economice susținute, favorabile incluziunii și durabile, a unei ocupări integrale și productive a forței de muncă și a unor condiții de muncă decente pentru toți (8.2 Realizarea unor niveluri mai ridicate de productivitate economică prin diversificare, modernizare tehnologică și inovare, inclusiv prin punerea accentului pe sectoarele cu valoare adăugată ridicată și cu utilizare intensivă a forței de muncă).

– ODD #12 Asigurarea unor modele de consum și de producție durabile (12.8 Până în 2030, luarea măsurilor necesare pentru ca oamenii de pretutindeni să dispună de informațiile relevante și să fie sensibilizați cu privire la dezvoltarea durabilă și la stilurile de viață în armonie cu natura).

Propunerea se referă la normele privind definițiile, denumirile, normele comune privind compoziția și cerințele de etichetare pentru miere, sucuri de fructe și gemuri. Propunerea nu urmărește să modifice niciun proces de automatizare pe care industria sau autoritățile l-au instituit sau îl vor institui pentru a fabrica produsele în cauză sau pentru a controla calitatea acestora. În acest sens, nu se preconizează niciun impact asupra principiului „digital în mod implicit”[17].

- **Adecvarea reglementărilor și simplificarea**

În cadrul evaluării, s-a constatat că potențialul de simplificare a normelor privind mierea, gemurile, jeleurile și marmeladele, sucurile de fructe și anumite produse similare și laptele conservat deshidratat era limitat, având în vedere costurile relativ scăzute ale respectării standardelor de comercializare ale Uniunii și faptul că părțile interesate consultate (operatori

15 Regulamentul (UE) 2021/1119 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 iunie 2021 de instituire a cadrului pentru realizarea neutralității climatice și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 401/2009 și (UE) 2018/1999 (JO L 243, 9.7.2021, p. 1).

16 https://undocs.org/A/RES/71/313.

17 Comunicarea Comisiei intitulată „Busola pentru dimensiunea digitală 2030: modelul european pentru deceniul digital”, COM(2021) 118.

economici și autorități competente) nu au identificat nicio suprapunere/redundanță a dispozițiilor care ar putea genera costuri inutile. În acest sens, nu este de așteptat nici o creștere a eficienței, nici o simplificare legată de punerea în aplicare a politicii.

- **Drepturile fundamentale**

Revizuirea respectă drepturile consacrate în Carta drepturilor fundamentale a Uniunii Europene (articolele 51 și 52); un sistem eficace de standarde de comercializare ale UE, inclusiv directivele privind micul dejun, va contribui în special la capacitatea părților interesate de a desfășura o activitate comercială în condiții de concurență echitabile pe piața internă (articolul 16), protejând în același timp interesele consumatorilor și contribuind la satisfacerea așteptărilor acestora.

4. IMPLICAȚIILE BUGETARE

Propunerea nu are implicații asupra bugetului Uniunii Europene.

5. ALTE ELEMENTE

- **Planuri de punere în aplicare și modalități de monitorizare, evaluare și raportare**

Nu este considerat necesar un plan de punere în aplicare pentru aceste revizuiri, deoarece statele membre au o experiență îndelungată în punerea în aplicare a celor patru directive privind micul dejun în cauză, iar revizuirile propuse au un domeniu de aplicare foarte tehnic.

Impactul principalelor revizuiri ale celor patru directive privind micul dejun în cauză va fi evaluat după cum urmează:

Impactul etichetării detaliate a originii amestecurilor de miere asupra pieței mierii din Uniunea Europeană va fi evaluat prin monitorizarea evoluției vânzărilor de miere cu indicații de origine diferite. Aceste informații nu sunt disponibile în mod sistematic. Va fi necesar un studiu de piață reprezentativ. În mod ideal, Comisia va utiliza drept bază pentru acest sondaj informațiile furnizate de fiecare stat membru în parte.

Impactul creării unei noi categorii de produse în Directiva 2001/112/CE va fi evaluat prin monitorizarea evoluției sucului de fructe cu zaharuri reduse în ceea ce privește vânzările și cotele de piață din Uniune pe termen mediu, utilizând rapoarte de piață și date Euromonitor, pentru a evalua nivelul de consum și interesul consumatorilor pentru sucurile de fructe cu zaharuri reduse.

Impactul revizuirii compoziției gemurilor și jeleurilor va fi evaluat prin revizuirea la intervale regulate a nivelului vânzărilor de gemuri și de alte produse reglementate de directivă comparativ cu alte produse tartinabile sau alte produse pe bază de fructe, precum și prin extinderea domeniului de aplicare al anchetelor existente, cum ar fi ancheta Eurostat privind consumul de fructe și legume, precum și anchetele nutriționale naționale, la alte produse care conțin fructe, pentru a evalua nivelul consumului de gemuri și jeleuri în Uniune.

În plus, Comisia va utiliza canalele existente pentru a monitoriza punerea în aplicare în general a standardelor de comercializare pentru a colecta informații și date cu privire la modul în care revizuirile propuse ale directivelor privind micul dejun sunt puse în aplicare pe piață de către operatori, modul în care acestea sunt percepute de consumatori, modul în care sunt controlate de autorități, valoarea lor adăugată generală. Aceasta include o discuție specifică periodică privind standardele în cadrul Grupului de experți privind organizarea comună a pieței produselor agricole cu delegați din partea autorităților statelor membre și în cadrul Grupului de dialog civil cu părțile interesate relevante. Informațiile vor fi apoi utilizate,

împreună cu altele, într-un studiu pe care Comisia intenționează să îl realizeze pe termen mediu cu privire la funcționarea standardelor de comercializare (inclusiv directivele privind micul dejun) și la contribuția acestora la funcționarea pieței.

- **Documente explicative (în cazul directivelor)**

Prezenta propunere nu necesită niciun document explicativ privind transpunerea sa, deoarece este suficient de autonomă.

- **Explicații detaliate cu privire la dispozițiile specifice ale propunerii**

Articolul 2 alineatul (4) din Directiva 2001/110/CE prevede că țara sau țările de origine în care a fost recoltată mierea trebuie să fie indicată (indicate) pe etichetă și prevede că, în cazul în care mierea provine din mai multe state membre sau țări terțe, indicarea obligatorie a țărilor de origine poate fi înlocuită cu una dintre următoarele mențiuni, după caz: „amestec de miere provenită din UE”, „amestec de miere provenită din afara UE”, „amestec de miere provenită din UE și din afara UE”. Având în vedere obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a ajuta consumatorii să facă o alegere în cunoștință de cauză, inclusiv în ceea ce privește originea alimentelor lor, și în scopul de a menține funcționarea eficientă a pieței interne în întreaga Uniune prin armonizarea normelor de etichetare, este oportun să se revizuiască normele privind indicarea originii mierii pe etichetă și să se prevadă ca țara sau țările de origine să fie menționată (menționate) pe ambalaj. Având în vedere dimensiunea redusă a ambalajelor care conțin doar o singură porție de miere (ambalajele pentru micul dejun) și dificultățile tehnice care rezultă din aceasta, în cazul în care mierea provine din mai multe țări, este oportun, prin urmare, să se scutească aceste ambalaje de obligația de a enumera fiecare țară de origine.

În 2012, Directiva 2001/112/CE a fost modificată prin Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului pentru a reflecta noile norme privind ingredientele autorizate, cum ar fi cele referitoare la adaosul de zaharuri, care nu mai era autorizat în sucurile de fructe. Având în vedere această modificare a cerințelor privind compoziția sucurilor de fructe, s-a permis industriei sucurilor de fructe să utilizeze, timp de numai un an, o mențiune care să indice că niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri, pentru a informa consumatorii și pentru a le permite să facă o distincție clară și imediată între sucurile de fructe și alte produse similare în ceea ce privește adaosul de zaharuri în produse. Acest interval scurt s-a dovedit insuficient pentru a informa societatea că, în conformitate cu noile norme privind ingredientele autorizate, adaosul de zaharuri nu mai este autorizat în sucurile de fructe. În consecință, pentru unii consumatori și unii practicieni din domeniul sănătății, încă nu este clar că sucurile de fructe, spre deosebire de nectarurile de fructe, nu pot conține zaharuri adăugate.

La rândul lor, în conformitate cu partea II punctul 2 a cincea liniuță din anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe care nu conțin nici adaos de zaharuri, nici îndulcitori ar putea purta mențiunea nutrițională „fără adaos de zaharuri” sau orice altă mențiune care poate avea același înțeles pentru consumator, însoțită de indicația „conține zaharuri prezente în mod natural”. Acest lucru, împreună cu faptul că este posibil ca sucurile de fructe să nu poarte nici o mențiune nutrițională referitoare la zaharuri, nici indicația „conține zaharuri prezente în mod natural”, este posibil să fi indus în eroare consumatorii, deoarece cercetările au arătat că, dintre mai multe produse cu compoziție nutrițională identică sau foarte similară, ar fi preferat produsul cu o mențiune nutrițională.

Prin urmare, având în vedere, în special, faptul că consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți de preocupările legate de sănătate în ceea ce privește consumul de zaharuri, este oportun să se revizuiască normele referitoare la utilizarea mențiunilor privind zaharurile pentru sucurile de fructe, pentru a le permite consumatorilor să aleagă în cunoștință de cauză.

Prin urmare, este oportun să se reintroducă, fără limită de timp, posibilitatea ca industria să utilizeze mențiunea care indică faptul că niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri.

Ca urmare a progresului tehnic, au fost sau sunt dezvoltate noi tehnici de prelucrare pentru a elimina zaharurile prezente în mod natural în sucurile de fructe și în sucurile de fructe obținute din concentrat, pentru a răspunde cererii tot mai mari a consumatorilor de produse cu un conținut mai mic de zaharuri. Deși astfel de produse pot fi comercializate în Uniune în măsura în care respectă întreaga legislație relevantă, ele nu pot purta denumirea de „suc de fructe" sau „suc de fructe din concentrat", deoarece pentru obținerea acestor produse s-a aplicat un tratament diferit de cele autorizate în partea II punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/112/CE, iar conținutul lor total de zaharuri (valoarea Brix) este mai mic decât cel al sucului extras din fructe.

Având în vedere că astfel de produse sunt tot mai frecvent disponibile pe piața Uniunii, este oportun, pentru a facilita introducerea lor pe piața internă, ținând seama, în același timp, de necesitatea de a încuraja reformularea produselor pentru a reduce cantitatea de zaharuri prezente în sucurile de fructe, să se creeze o nouă categorie de produse pentru sucurile de fructe ale căror zaharuri prezente în mod natural au fost parțial eliminate, păstrând, în același timp, toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale. Aceste produse trebuie să poarte denumirea de „suc de fructe cu zaharuri reduse" sau „suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat" și să aibă o valoare Brix mai mică decât cea a sucului extras din fructe. De asemenea, este necesar să se stabilească norme privind ingredientele autorizate pentru aceste produse, precum și tratamentele și substanțele autorizate. Ca urmare a progresului tehnic, se preconizează că vor fi dezvoltate noi tehnici de prelucrare. În temeiul articolelor 7 și 7a din Directiva 2001/112/CE, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate pentru a stabili, printre altele, tratamentele autorizate în partea II punctul 3 din anexa I la directivă, pentru a le alinia la evoluția standardelor internaționale relevante sau pentru a ține seama de progresele tehnice, în special în ceea ce privește reducerea conținutului de zaharuri din sucurile de fructe.

În conformitate cu anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe pot conține adaos de zaharuri și/sau miere. Pentru a sprijini producția și comercializarea fructelor și de a îmbunătăți calitatea minimă a nectarurilor, trebuie diminuată proporția de zaharuri și/sau de miere care poate fi adăugată în nectarurile de fructe care au în mod natural o aciditate scăzută și care pot fi consumate ca atare.

Partea II punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/112/CE reglementează tratamentele și substanțele autorizate pentru sucurile de fructe și anumite produse similare. Proteinele din semințe de floarea-soarelui sunt utilizate din ce în ce mai mult pentru consumul uman direct și s-au dovedit a fi un instrument eficient pentru limpezirea sucurilor de fructe. Pentru a ține seama de acest progres suplimentar, proteinele din semințe de floarea-soarelui trebuie adăugate pe lista tratamentelor și substanțelor autorizate.

Sucul extras din nuci de cocos este comercializat și consumat tot mai mult în Uniune. În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Directiva 2001/112/CE, denumirea legală a acestui produs este „suc de nucă de cocos". Cu toate acestea, standardul internațional reflectat în Standardul general Codex pentru sucuri și nectaruri de fructe (Codex Stan 247-2005), adoptat de Comisia Codex Alimentarius în cadrul celei de a 28-a sesiuni, care a avut loc în perioada 4-9 iulie 2005, indică faptul că denumirea „apă de nucă de cocos", care este extrasă direct din nuca de cocos și nu este obținută prin presarea pulpei nucii de cocos, este un sinonim al „sucului de nucă de cocos". Pentru a alinia Directiva 2001/112/CE a Consiliului la acest standard internațional, este, prin urmare, oportun să se adauge o denumire specială pentru „apa de nucă de cocos" în anexa III la directiva menționată. Această denumire specială

poate fi utilizată în limbile oficiale. În plus, deoarece sucul de nucă de cocos poate fi obținut prin reconstituirea sucului de nucă de cocos concentrat cu apă potabilă, este necesar să se definească o valoare Brix minimă pentru acest produs în anexa V la directiva respectivă.

Articolul 2 alineatul (4) din Directiva 2001/113/CE prevede indicarea obligatorie a conținutului de zaharuri pe etichetă, cu excepția cazului în care eticheta conține o mențiune nutrițională referitoare la zaharuri. Această cerință a mers mai departe decât normele prevăzute de Directiva 90/496/CEE a Consiliului din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare, potrivit cărora includerea informațiilor nutriționale pe produsele alimentare preambalate era voluntară, cu excepția cazului în care se făcea o mențiune nutrițională și, în cazul în care mențiunea nutrițională se referea la zaharuri, trebuiau incluse cantitățile de zaharuri. Directiva 90/496/CEE a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. În temeiul Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, furnizarea de informații nutriționale pe ambalaje este acum obligatorie. Prin urmare, nu mai este necesară o dispoziție specifică privind menționarea zaharurilor pe etichetă în Directiva 2001/113/CE și este oportun ca această dispoziție să fie eliminată.

Partea I din anexa I la Directiva 2001/113/CE stabilește cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea gemului, a jeleului, a gemului de calitate superioară sau a jeleului de calitate superioară. Utilizarea termenilor „gem de calitate superioară” și „jeleu de calitate superioară” este rezervată produselor fabricate cu o cantitate mai mare de fructe în comparație cu cea utilizată pentru „gem” și, respectiv, „jeleu”. Partea II din anexa I la aceeași directivă stabilește conținutul minim de substanță uscată solubilă (și anume zaharurile prezente în mod natural în fructe sau adăugate) pentru aceste produse și, pentru a ține seama de tradițiile naționale existente în ceea ce privește fabricarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe și a piureului de castane îndulcit, permite statelor membre să autorizeze un conținut minim de substanță uscată solubilă mai mic.

În cazul în care cantitatea de fructe utilizată la fabricarea gemurilor și a jeleurilor este mărită, cantitatea de zaharuri adăugate necesare pentru a atinge conținutul minim de substanță uscată solubilă din aceste produse este redusă. Pentru a stimula producția de gemuri cu un conținut crescut de fructe și pentru a sprijini astfel piața fructelor, ținând seama în același timp de necesitatea de a reduce conținutul de zaharuri libere, și anume atât zaharurile adăugate, cât și cele prezente în mod natural în sucul de fructe, trebuie mărită cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea gemului și a gemului de calitate superioară, prevăzută în anexa I la Directiva 2001/113/CE. Pentru a stimula producția de jeleuri cu un conținut crescut de fructe și pentru a sprijini astfel piața fructelor, trebuie mărită cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea jeleului și a jeleului de calitate superioară, prevăzută în anexa I la Directiva 2001/113/CE. În mod similar, pentru a ajuta consumatorii să facă alegeri alimentare mai bine informate și sănătoase, este oportun să se autorizeze utilizarea denumirilor rezervate definite în partea I din anexa I la Directiva 2001/113/CE pentru produsele care au un conținut de substanță uscată solubilă mai mic de 60 %, dar care îndeplinesc condițiile aplicabile mențiunii nutriționale „conținut redus de zaharuri” prevăzute în anexa la Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 în ceea ce privește reducerea zaharurilor.

Anexa I la Directiva 2001/113/CE limitează termenul „marmeladă” la un anumit amestec de citrice. Cu toate acestea, în mai multe limbi ale Uniunii, în timp ce denumirile legale prevăzute în anexa I la Directiva 2001/113/CE au fost utilizate în comerț pentru a desemna produsele menționate în aceasta, societatea în general utilizează în mod interschimbabil termenii „marmeladă” și „gem” pentru a desemna gemuri din alte fructe decât citricele. Pentru a ține seama de aceste practici, atunci când este cazul, statele membre trebuie să poată autoriza utilizarea termenului „marmeladă” pentru denumirea „gem”. Pentru a evita confuzia

consumatorilor, termenul „marmeladă de citrice” trebuie utilizat în întreaga Uniune pentru produsul definit până în prezent ca „marmeladă” pentru a face distincția între cele două categorii de produse. Acest lucru este, de asemenea, în conformitate cu standardul internațional reflectat în Standardul general Codex pentru gemuri, jeleuri și marmelade (Codex Stan 296-2009), adoptat de Comisia Codex Alimentarius în cadrul celei de a 32-a sesiuni, care a avut loc între 29 iunie și 4 iulie 2009, care stabilește o distincție între marmelada de citrice și marmelada din alte fructe decât citricele. Prin urmare, este oportun să se revizuiască Directiva 2001/113/CE în consecință în ceea ce privește denumirea „marmeladă”.

Anexa II la Directiva 2001/113/CE enumeră ingredientele suplimentare care pot fi utilizate la fabricarea produselor reglementate de directivă. Sucul de citrice poate fi utilizat ca agent acidifiant în gemul, gemul de calitate superioară, jeleul și jeleul de calitate superioară obținute din alte tipuri de fructe. În comparație cu sucul care nu provine din concentrat, sucul de citrice în formă concentrată este mai puțin voluminos și mai ușor de transportat, mai stabil, poate fi conservat pe o perioadă mai lungă de timp și necesită un consum mai mic de energie pentru evaporarea conținutului de apă în momentul fabricării produsului final, respectiv gemul sau jeleul. Prin urmare, utilizarea sa în producția de gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară este mai sustenabilă decât utilizarea sucului proaspăt de citrice. Prin urmare, este oportun să se adauge sucul de citrice concentrat în lista ingredientelor suplimentare prevăzută în anexa II la Directiva 2001/113/CE.

Punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/114/CE enumeră tratamentele autorizate pentru laptele conservat, parțial sau integral deshidratat. Pentru a răspunde nevoilor în continuă evoluție ale consumatorilor, trebuie autorizat un tratament pentru a produce produse lactate deshidratate fără lactoză. În plus, denumirea specială pentru termenul în limba engleză „evaporated milk” din anexa II la directiva respectivă trebuie aliniată la standardele internaționale definite în standardul Codex pentru produsele lactate evaporate (Codex Stan 281-1971).

Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE conțin trimiteri la acte abrogate. Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare destinate consumului uman și Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 februarie 1995 privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii, au fost abrogate și înlocuite de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari. Prin urmare, trimiterile respective trebuie înlocuite cu trimiteri la dispozițiile relevante din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 și din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

Pentru a permite statelor membre să adopte acte cu putere de lege și acte administrative naționale necesare pentru a se conforma prezentei directive trebuie stabilită o perioadă de transpunere de 18 luni. Pentru a le acorda operatorilor suficient timp pentru a se adapta la noile cerințe, respectivele dispoziții naționale de transpunere a prezentei directive trebuie să se aplice numai după 24 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive.

Pentru a ține seama de interesele operatorilor economici care introduc pe piață sau își etichetează produsele în conformitate cu cerințele aplicabile înainte de aplicarea dispozițiilor naționale de transpunere a prezentei directive, este necesar să se stabilească măsuri tranzitorii

adecvate. Prin urmare, prezenta directivă trebuie să prevadă că produsele respective pot fi comercializate în continuare pentru o perioadă limitată de timp după încheierea perioadei de transpunere.

2023/0105 (COD)

Propunere de

DIRECTIVĂ A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI

de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, în special articolul 43 alineatul (2),

având în vedere propunerea Comisiei Europene,

după transmiterea proiectului de act legislativ către parlamentele naționale,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social European[1],

având în vedere avizul Comitetului Regiunilor[2],

hotărând în conformitate cu procedura legislativă ordinară,

întrucât:

(1) În conformitate cu obiectivele stabilite în Comunicarea Comisiei din 11 decembrie 2019 privind „Pactul verde european”, Comisia a adoptat Comunicarea Comisiei din 20 mai 2020 intitulată „O strategie «De la fermă la consumator» pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic” („Strategia «De la fermă la consumator»”), în care a anunțat măsuri pentru un sistem alimentar al Uniunii mai sănătos și mai durabil. Printre aceste măsuri, Comisia urmărește să stimuleze reformularea produselor alimentare cu un conținut mare de zaharuri și să faciliteze trecerea la o alimentație sănătoasă și sustenabilă. În plus, pentru a le permite consumatorilor să facă alegeri alimentare în cunoștință de cauză, sănătoase și sustenabile, Comisia a anunțat, de asemenea, o posibilă extindere a indicațiilor obligatorii privind originea sau proveniența la anumite produse, ținând seama pe deplin de impactul asupra pieței interne.

(2) Directiva 2001/110/CE a Consiliului[3] stabilește definițiile, denumirile, normele comune privind compoziția și cerințele de etichetare pentru miere.

(3) Având în vedere legătura strânsă dintre calitatea mierii și originea sa și necesitatea de a nu induce în eroare consumatorul cu privire la calitatea produsului, Directiva 2001/110/CE stabilește norme privind indicarea pe etichetă a originii recoltei de miere. În special, articolul 2 alineatul (4) din directiva menționată prevede că țara sau țările de origine în care a fost recoltată mierea trebuie să fie indicată (indicate) pe etichetă și

[1] JO C […], […], p. […].
[2] JO C […], […], p. […].
[3] Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (JO L 10, 12.1.2002, p. 47).

prevede că, în cazul în care mierea provine din mai multe state membre sau țări terțe, indicarea obligatorie a țărilor de origine poate fi înlocuită cu una dintre următoarele mențiuni, după caz: „amestec de miere provenită din UE”, „amestec de miere provenită din afara UE”, „amestec de miere provenită din UE și din afara UE”. Este posibil ca diferitele norme adoptate pe această bază de statele membre să fi indus în eroare consumatorii și să fi împiedicat funcționarea pieței interne. Având în vedere obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a ajuta consumatorii să facă o alegere în cunoștință de cauză, inclusiv în ceea ce privește originea alimentelor lor, și în scopul de a menține funcționarea eficientă a pieței interne în întreaga Uniune prin armonizarea normelor de etichetare, este oportun să se revizuiască normele privind indicarea originii mierii pe etichetă și să se prevadă ca țara sau țările de origine să fie menționată (menționate) pe ambalaj. Având în vedere dimensiunea redusă a ambalajelor care conțin doar o singură porție de miere (ambalajele pentru micul dejun) și dificultățile tehnice care rezultă din aceasta, este oportun, prin urmare, să se scutească aceste ambalaje de obligația de a enumera fiecare țară de origine în cazul în care mierea provine din mai multe țări.

(4) Directiva 2001/112/CE a Consiliului[4] stabilește cerințele esențiale care trebuie îndeplinite în ceea ce privește producția, compoziția și etichetarea sucurilor de fructe și a anumitor produse similare destinate consumului uman, pentru a proteja interesele consumatorilor și pentru a stimula libera circulație a acestor produse.

(5) În 2012, Directiva 2001/112/CE a fost modificată prin Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului[5] pentru a reflecta noile norme privind ingredientele autorizate, cum ar fi cele referitoare la adaosul de zaharuri, care nu mai era autorizat în sucurile de fructe. Având în vedere această modificare a cerințelor privind compoziția sucurilor de fructe, s-a permis industriei sucurilor de fructe să utilizeze, timp de numai un an, o mențiune care să indice că niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri, pentru a informa consumatorii și pentru a le permite să facă o distincție clară și imediată între sucurile de fructe și alte produse similare în ceea ce privește adaosul de zaharuri în produse. Acest interval scurt s-a dovedit insuficient pentru a informa societatea că, în conformitate cu noile norme privind ingredientele autorizate, adaosul de zaharuri nu mai este autorizat în sucurile de fructe. Ca urmare, pentru unii consumatori și unii practicieni din domeniul sănătății, încă nu este clar că sucurile de fructe, spre deosebire de nectarurile de fructe, nu pot conține zaharuri adăugate.

(6) La rândul lor, în conformitate cu partea II punctul 2 a cincea liniuță din anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe care nu conțin nici adaos de zaharuri, nici îndulcitori ar putea purta mențiunea nutrițională „fără adaos de zaharuri” sau orice altă mențiune care poate avea același înțeles pentru consumator, însoțită de indicația „conține zaharuri prezente în mod natural”, astfel cum figurează în anexa la Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului[6]. Acest lucru, împreună cu faptul că este posibil ca sucurile de fructe să nu poarte nici o mențiune nutrițională referitoare la zaharuri, nici indicația „conține zaharuri prezente

---

4 Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58).

5 Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 aprilie 2012 de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 115, 27.4.2012, p. 1).

6 Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 9).

în mod natural”, este posibil să fi indus în eroare consumatorii, deoarece cercetările au arătat că, dintre mai multe produse cu compoziție nutrițională identică sau foarte similară, ar fi preferat produsul cu o mențiune nutrițională.

(7) Prin urmare, având în vedere, în special, faptul că consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți de preocupările legate de sănătate în ceea ce privește consumul de zaharuri, este oportun să se revizuiască normele referitoare la utilizarea mențiunilor privind zaharurile pentru sucurile de fructe, pentru a le permite consumatorilor să aleagă în cunoștință de cauză. Prin urmare, este oportun să se reintroducă, fără limită de timp, posibilitatea ca industria să utilizeze mențiunea care indică faptul că niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri.

(8) Ca urmare a progresului tehnic, au fost sau sunt dezvoltate noi tehnici de prelucrare pentru a elimina în întregime sau parțial zaharurile prezente în mod natural în sucurile de fructe și în sucurile de fructe obținute din concentrat, pentru a răspunde cererii tot mai mari a consumatorilor de produse cu un conținut mai mic de zaharuri. Astfel de produse pot fi comercializate în Uniune în măsura în care respectă întreaga legislație relevantă. Cu toate acestea, aceste produse sunt obținute prin aplicarea unui tratament care nu se numără printre tratamentele autorizate în partea II punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/112/CE, iar conținutul lor total de zaharuri, cunoscut drept valoare Brix pentru o soluție apoasă, este mai mic decât cel al sucului extras din fructe. Prin urmare, aceste produse nu pot purta denumirea „suc de fructe” sau „suc de fructe obținut din concentrat”.

(9) Astfel de produse sunt tot mai frecvent disponibile pe piața Uniunii. Pentru a facilita introducerea pe piața internă a produselor respective, ținând seama, de asemenea, de necesitatea de a încuraja reformularea produselor pentru a reduce cantitatea de zaharuri prezente în sucurile de fructe, trebuie creată o nouă categorie de produse pentru sucurile de fructe ale căror zaharuri prezente în mod natural au fost eliminate parțial sau în întregime, păstrând, în același timp, toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale. Aceste produse trebuie să poarte denumirea de „suc de fructe cu zaharuri reduse” sau „suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat” și să aibă o valoare Brix mai mică decât cea a sucului extras din fructe. Pentru a asigura coerența cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006, reducerea conținutului de zaharuri trebuie să fie de cel puțin 30 % în comparație cu sucul de fructe și cu sucul de fructe obținut din concentrat. Prin urmare, este oportun să se adauge noua categorie de produse în partea I din anexa I la Directiva 2001/112/CE, precum și să se stabilească norme privind ingredientele autorizate pentru aceste produse, precum și tratamentele și substanțele autorizate.

(10) În conformitate cu anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe pot conține adaos de zaharuri și/sau miere. Pentru a sprijini producția și comercializarea fructelor, ținând seama, în același timp, de necesitatea de a stimula reformularea produsului pentru a reduce cantitatea de zaharuri prezente în nectarurile de fructe, trebuie diminuată proporția de zaharuri și/sau de miere care poate fi adăugată în nectarurile de fructe care au în mod natural o aciditate scăzută și care pot fi consumate ca atare.

(11) Partea II punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/112/CE reglementează tratamentele și substanțele autorizate pentru sucurile de fructe și anumite produse similare. Proteinele din semințe de floarea-soarelui sunt utilizate din ce în ce mai mult pentru consumul uman direct și s-au dovedit a fi un instrument eficient pentru limpezirea sucurilor de fructe. Pentru a ține seama de acest progres suplimentar, proteinele din semințe de floarea-soarelui trebuie adăugate pe lista tratamentelor și substanțelor autorizate.

(12) Sucul extras din nuci de cocos este comercializat și consumat tot mai mult în Uniune. În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Directiva 2001/112/CE, denumirea legală a acestui produs este „suc de nucă de cocos”. Cu toate acestea, standardul internațional reflectat în Standardul general Codex pentru sucuri și nectaruri de fructe (Codex Stan 247-2005), adoptat de Comisia Codex Alimentarius în cadrul celei de a 28-a sesiuni, care a avut loc în perioada 4-9 iulie 2005, indică faptul că denumirea „apă de nucă de cocos”, care este extrasă direct din nuca de cocos și nu este obținută prin presarea pulpei nucii de cocos, este un sinonim al „sucului de nucă de cocos”. Prin urmare, pentru a alinia Directiva 2001/112/CE la standardul internațional respectiv, este oportun să se adauge „apa de nucă de cocos” ca denumire specială în anexa III la directiva respectivă. Pentru a se asigura că denumirea specială poate fi ușor înțeleasă de către toți consumatorii din Uniune, este oportun să se prevadă posibilitatea utilizării denumirii „apă de nucă de cocos” în limbile oficiale ale Uniunii. În plus, deoarece sucul de nucă de cocos poate fi obținut prin reconstituirea sucului de nucă de cocos concentrat cu apă potabilă, este necesar să se definească o valoare Brix minimă pentru acest produs în anexa V la directiva respectivă.

(13) Directiva 2001/113/CE a Consiliului[7] stabilește cerințele esențiale care trebuie îndeplinite în ceea ce privește producția, compoziția și etichetarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și a piureului de castane îndulcit destinate consumului uman.

(14) Articolul 2 alineatul (4) din Directiva 2001/113/CE prevede indicarea obligatorie a conținutului de zaharuri pe etichetă, cu excepția cazului în care eticheta conține o mențiune nutrițională referitoare la zaharuri. Această cerință a mers mai departe decât normele prevăzute de Directiva 90/496/CEE a Consiliului[8], potrivit cărora includerea informațiilor nutriționale pe produsele alimentare preambalate era voluntară, cu excepția cazului în care se făcea o mențiune nutrițională și, în cazul în care mențiunea nutrițională se referea la zaharuri, trebuiau incluse cantitățile de zaharuri. Directiva 90/496/CEE a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului[9]. În temeiul regulamentului respectiv, furnizarea de informații nutriționale pe ambalaje este acum obligatorie. Prin urmare, nu mai este necesară o dispoziție specifică privind menționarea zaharurilor pe etichetă în Directiva 2001/113/CE și este oportun ca această dispoziție să fie eliminată.

(15) Partea I din anexa I la Directiva 2001/113/CE stabilește cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea gemului, a jeleului, a gemului de calitate superioară sau a jeleului de calitate superioară. Utilizarea termenilor „gem de calitate superioară” și „jeleu de calitate superioară” este rezervată produselor fabricate cu o cantitate mai mare de fructe în comparație cu cea utilizată pentru „gem” și, respectiv, „jeleu”. Partea II din anexa respectivă stabilește conținutul minim de substanță uscată solubilă (și

---

7 Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane (JO L 10, 12.1.2002, p. 67).

8 Directiva 90/496/CEE a Consiliului din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare (JO L 276, 6.10.1990, p. 40).

9 Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

anume zaharurile prezente în mod natural în fructe sau adăugate) pentru aceste produse și, pentru a ține seama de tradițiile naționale existente în ceea ce privește fabricarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe și a piureului de castane îndulcit, permite statelor membre să autorizeze un conținut minim de substanță uscată solubilă mai mic.

(16) În cazul în care cantitatea de fructe utilizată la fabricarea gemurilor și a jeleurilor este mărită, cantitatea de zaharuri adăugate necesare pentru a atinge conținutul minim de substanță uscată solubilă din aceste produse este redusă. Pentru a stimula producția de gemuri cu un conținut crescut de fructe și pentru a sprijini astfel piața fructelor, ținând seama în același timp de necesitatea de a reduce conținutul de zaharuri libere, trebuie mărită cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea gemului și a gemului de calitate superioară, prevăzută în anexa I la Directiva 2001/113/CE. Pentru a stimula producția de jeleuri cu un conținut crescut de fructe și pentru a sprijini astfel piața fructelor, trebuie mărită cantitatea minimă de fructe care trebuie utilizată la fabricarea jeleului și a jeleului de calitate superioară, prevăzută în anexa I la Directiva 2001/113/CE. În mod similar, pentru a ajuta consumatorii să facă alegeri alimentare mai bine informate și sănătoase, este oportun să se autorizeze utilizarea denumirilor rezervate definite în partea I din anexa respectivă pentru produsele care au un conținut de substanță uscată solubilă mai mic de 60 %, dar care îndeplinesc condițiile aplicabile mențiunii nutriționale „conținut redus de zaharuri” prevăzute în anexa la Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 în ceea ce privește reducerea zaharurilor.

(17) Anexa I la Directiva 2001/113/CE limitează termenul „marmeladă” la un anumit amestec de citrice. Cu toate acestea, în mai multe limbi oficiale ale Uniunii, în timp ce denumirile legale prevăzute în anexa respectivă au fost utilizate în comerț pentru a desemna produsele menționate în aceasta, societatea în general utilizează în mod interschimbabil termenii „marmeladă” și „gem” pentru a desemna gemuri din alte fructe decât citricele. Pentru a ține seama de aceste practici, atunci când este cazul, statele membre trebuie să poată autoriza utilizarea termenului „marmeladă” pentru denumirea „gem”. Pentru a evita confuzia consumatorilor, termenul „marmeladă de citrice” trebuie utilizat în întreaga Uniune pentru produsul definit până în prezent ca „marmeladă” pentru a face distincția între cele două categorii de produse. Acest lucru este, de asemenea, în conformitate cu standardul internațional reflectat în Standardul general Codex pentru gemuri, jeleuri și marmelade (Codex Stan 296-2009), adoptat de Comisia Codex Alimentarius în cadrul celei de a 32-a sesiuni, care a avut loc între 29 iunie și 4 iulie 2009, care stabilește o distincție între marmelada de citrice și marmelada din alte fructe decât citricele. Prin urmare, este oportun să se revizuiască directiva menționată în consecință în ceea ce privește denumirea „marmeladă”.

(18) Anexa II la directiva respectivă enumeră ingredientele suplimentare care pot fi utilizate la fabricarea produselor reglementate de directivă. Sucul de citrice poate fi utilizat ca agent acidifiant în gemul, gemul de calitate superioară, jeleul și jeleul de calitate superioară obținute din alte tipuri de fructe. În comparație cu sucul care nu provine din concentrat, sucul de citrice în formă concentrată este mai puțin voluminos și mai ușor de transportat, mai stabil, poate fi conservat pe o perioadă mai lungă de timp și necesită un consum mai mic de energie pentru evaporarea conținutului de apă în momentul fabricării produsului final, respectiv gemul sau jeleul. Prin urmare, utilizarea sa în producția de gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară este mai sustenabilă decât utilizarea sucului proaspăt de citrice. Prin urmare, este oportun să se adauge sucul de citrice concentrat în lista ingredientelor suplimentare prevăzută în anexa menționată.

(19) Directiva 2001/114/CE a Consiliului[10] stabilește definițiile și normele comune privind compoziția, specificațiile de fabricație și etichetarea anumitor tipuri de lapte conservat.

(20) Punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/114/CE enumeră tratamentele autorizate pentru laptele conservat, parțial sau integral deshidratat. Pentru a răspunde nevoilor în continuă evoluție ale consumatorilor, trebuie autorizat un tratament pentru a produce produse lactate fără lactoză. În plus, denumirea specială pentru termenul în limba engleză „evaporated milk" din anexa II la directiva respectivă trebuie aliniată la standardele internaționale definite în standardul Codex pentru produsele lactate evaporate (Codex Stan 281-1971).

(21) Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE conțin trimiteri la acte abrogate. Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului[11] a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Directiva 89/107/CEE a Consiliului[12] și Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului[13] au fost abrogate și înlocuite de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului[14]. Prin urmare, trimiterile respective trebuie înlocuite cu trimiteri la dispozițiile relevante din Regulamentele (UE) nr. 1169/2011 și (CE) nr. 1333/2008.

(22) Prin urmare, Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE trebuie modificate în consecință.

(23) Pentru a permite statelor membre să adopte acte cu putere de lege și acte administrative naționale necesare pentru a se conforma prezentei directive trebuie stabilită o perioadă de transpunere de 18 luni. Pentru a le acorda operatorilor suficient timp pentru a se adapta la noile cerințe, respectivele dispoziții naționale de transpunere a prezentei directive trebuie să se aplice numai după 24 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive.

(24) Pentru a ține seama de interesele operatorilor economici care introduc pe piață sau își etichetează produsele în conformitate cu cerințele aplicabile înainte de aplicarea dispozițiilor naționale de transpunere a prezentei directive, este necesar să se stabilească măsuri tranzitorii adecvate. Prin urmare, prezenta directivă trebuie să prevadă că produsele respective pot fi comercializate în continuare pentru o perioadă limitată de timp dincolo de perioada de transpunere,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Modificări ale Directivei 2001/110/CE

Articolul 2 din Directiva 2001/110/CE se modifică după cum urmează:

---

[10] Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman (JO L 15, 17.1.2002, p. 19).

[11] Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora (JO L 109, 6.5.2000, p. 29).

[12] Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare destinate consumului uman (JO L 40, 11.2.1989, p. 27).

[13] Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 februarie 1995 privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii (JO L 61, 18.3.1995, p. 1).

[14] Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).

(1) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

_____

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(2) la alineatul (4), literele (a) și (b) se înlocuiesc cu următorul text:

„(a) țara de origine unde s-a recoltat mierea este indicată pe etichetă. În cazul în care mierea provine din mai multe țări, țările de origine unde s-a recoltat mierea sunt indicate pe eticheta ambalajelor care au un conținut mai mare de 25 g;

(b) în sensul Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, în special al articolelor 12-15, mențiunile care trebuie indicate în conformitate cu litera (a) de la prezentul alineat sunt considerate mențiuni obligatorii în conformitate cu articolul 9 din regulamentul respectiv.”.

Articolul 2

Modificări ale Directivei 2001/112/CE

Directiva 2001/112/CE se modifică după cum urmează:

(1) Articolul 3 se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

_____

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(b) la alineatul (1), litera (b) se înlocuiește cu următorul text:

„(b) Ca o alternativă la denumirea produselor menționată la litera (a), anexa III stabilește o listă de denumiri speciale. Denumirile enumerate în partea I din anexa III pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în aceasta. Denumirile enumerate în partea II din anexa III pot fi utilizate în limba oficială a Uniunii din statul membru în care produsul este introdus pe piață.”;

(c) se introduce următorul alineat (4):

„(4) Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului**, mențiunea „niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri” poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate în partea I punctul 1 din anexa I la prezenta directivă.

** Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 9).”;

(d) alineatul (6) se înlocuiește cu următorul text:

„(6) Fără a aduce atingere articolului 22 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 pentru amestecurile de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat, precum și nectarul de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat(e)” sau „obținut parțial din concentrat(e)”, după caz. Această informație este prezentată în imediata apropiere a denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere foarte vizibile.”;

(2) Articolul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 6*

Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1333/2008, pentru fabricarea produselor definite în partea I a anexei I se pot utiliza doar tratamentele și substanțele cuprinse în partea II a anexei I la prezenta directivă și materiile prime care sunt în conformitate cu anexa II la prezenta directivă. În plus, în cazul nectarului de fructe se aplică prevederile din anexa IV la prezenta directivă.”;

(3) Anexele I și III se modifică în conformitate cu anexa I la prezenta directivă;

(4) În anexa V se introduce următoarea rubrică, în ordine alfabetică:

”

Nucă de cocos (*)	*Cocos nucifera*	4,5

”.

Articolul 3

Modificări ale Directivei 2001/113/CE

Directiva 2001/113/CE se modifică după cum urmează:

(1) Articolul 2 se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

_____

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(b) alineatul (4) se elimină;

(c) alineatul (6) se înlocuiește cu următorul text:

„(6) În cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia în lista ingredientelor prin derogare de la articolul 20 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.”;

(2) Articolul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 4*

Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului**, numai ingredientele enumerate în anexa II la prezenta directivă și materiile prime care sunt conforme cu anexa III la prezenta directivă pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în anexa I la prezenta directivă.

_____

** Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).”;

(3) Anexa I se modifică în conformitate cu anexa II la prezenta directivă;

(4) În anexa II, a treia liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„– suc de citrice, concentrat sau neconcentrat: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;”;

(5) La punctul 1 din partea B a anexei III, a patra liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor «de calitate superioară»: utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare, cu condiția să nu se depășească, în produsele definite la partea I din anexa I, conținutul maxim de dioxid de sulf prevăzut în Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.”.

Articolul 4

Modificări ale Directivei 2001/114/CE

Directiva 2001/114/CE se modifică după cum urmează:

(1) La articolul 3, teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

_____

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(2) În anexa I, la punctul 3 se adaugă următoarea literă:

„(d) Reducerea conținutului de lactoză prin conversia în glucoză și galactoză. Modificările de compoziție a laptelui în urma acestui tratament sunt permise numai dacă sunt indicate pe ambalajul produsului, astfel încât acestea să poată fi văzute și citite cu ușurință și fără să poată fi șterse. Aceste indicații nu înlocuiesc însă obligația cu privire la etichetarea nutrițională stabilită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Statele membre pot limita sau interzice modificările de compoziție a laptelui menționate la prezenta literă (d).”;

(3) În anexa II, litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) Termenul în limba engleză «evaporated milk» se referă la produsul definit la punctul 1 litera (b) din anexa I.”.

Articolul 5

Transpunere

1. Statele membre adoptă și publică, cel târziu până la [OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive], actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive. Statele membre comunică de îndată Comisiei textul acestor acte.

   Statele membre aplică dispozițiile respective începând cu [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive].

   Atunci când statele membre adoptă aceste dispoziții, ele cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o astfel de trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

2. Statele membre comunică Comisiei textul principalelor dispoziții de drept intern pe care le adoptă în domeniul reglementat de prezenta directivă.

Articolul 6

Măsuri tranzitorii

Produsele care sunt introduse pe piață sau etichetate înainte de [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive], în conformitate cu Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE, pot fi comercializate în continuare până la epuizarea stocurilor.

Articolul 7

Intrare în vigoare

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Articolul 8

Destinatari

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles,

Pentru Parlamentul European	*Pentru Consiliu*
Președinta	*Președintele*