COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXE

la

DIRECTIVA 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}

ANEXA I

Anexele I și III la Directiva 2001/112/CE se modifică după cum urmează:

(1) Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) în partea I, se adaugă următorul punct 6:

„6. (a) **Suc de fructe cu zaharuri reduse**

Produsul obținut din produsul definit la punctul 1 litera (a) în cazul căruia zaharurile prezente în mod natural au fost eliminate în proporție de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite în anexa I partea II punctul 3, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

La producerea sucului de fructe cu zaharuri reduse este autorizat amestecul sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe și/sau piure de fructe.

(b) **Suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat**

Produsul obținut din produsele definite la punctul 1 litera (b) sau la punctul 2 în cazul cărora zaharurile prezente în mod natural au fost eliminate în proporție de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite în anexa I partea II punctul 3, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și care a fost reconstituit cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva 98/83/CE.

La producerea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat este autorizat amestecul sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, piure de fructe și/sau piure de fructe obținut din concentrat.”;

(b) Partea II se modifică după cum urmează:

(i) punctul 2 se modifică după cum urmează:

- a treia liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse și al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat: aroma, pulpa și celulele restituite;”;

- a cincea liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20 % din masa totală a produselor finite menționate în partea I a anexei IV, 15 % din masa totală a produselor finite menționate în partea II a anexei IV și 10 % din masa totală a produselor finite menționate în partea III a anexei IV; și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia nu s-au adăugat zaharuri la nectarul de fructe sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum prevede Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. Dacă nectarul de fructe conține zaharuri în mod

natural, indicația «conține zaharuri prezente în mod natural» ar trebui să apară de asemenea pe etichetă;”;

- a șaptea liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— în cazul produselor definite în partea I punctele 1-6, pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru;”;

- se adaugă următoarea liniuță:

„— în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.”;

(ii) punctul 3 se modifică după cum urmează:

- a treisprezecea liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„– proteine de origine vegetală din grâu, mazăre, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire.”;

- se adaugă următoarea liniuță:

„– procedee de eliminare a zaharurilor prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective: filtrarea prin membrane, fermentarea drojdiei.”;

(2) Anexa III se înlocuiește cu următorul text:

„*ANEXA III*

DENUMIRI SPECIALE PENTRU ANUMITE PRODUSE ENUMERATE ÎN ANEXA I

I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii

(a) «vruchtendrank», pentru nectaruri de fructe;

(b) «Süßmost»;

Denumirea «Süßmost» se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs «Fruchtsaft» sau «Fruchtnektar» pentru:

(i) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

(ii) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;

(c) «succo e polpa» sau «sumo e polpa», pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

(d) «æblemost», pentru sucul de mere fără adaos de zaharuri;

(e) (i) «sur … saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zaharuri obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

(ii) «sød … saft» sau «sødet … saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru;

(f) «äppelmust/äpplemust», pentru sucul de mere fără adaos de zaharuri;

(g) «mosto», sinonim pentru sucul de struguri;

(h) «smiltsērkšķu sula ar cukuru» sau «astelpaju mahl suhkruga» sau «słodzony sok z rokitnika», pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru.

II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în limba oficială (limbile oficiale) din statul membru în care produsul este introdus pe piață

(a) «apă de nucă de cocos», pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.”.

ANEXA II

Anexa I la Directiva 2001/113/CE se modifică după cum urmează:

(1) Partea I se modifică după cum urmează:

(a) prima și a doua liniuță se înlocuiesc cu următorul text:

„– «Gemul» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii.

Totuși, pentru a ține seama de practicile societale, statele membre pot autoriza utilizarea termenului «marmeladă» pentru produsul denumit «gem».

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

– 450 g în general;

– 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

– 250 g în cazul ghimbirului;

– 230 g în cazul alunelor de caju;

– 80 g în cazul fructelor pasiunii.

– «Gemul de calitate superioară» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unuia sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără semințe de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime sau parțial din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii.

Totuși, pentru a ține seama de practicile societale, statele membre pot autoriza utilizarea termenului «marmeladă de calitate superioară» pentru produsul denumit «gem de calitate superioară».

Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

– 550 g în general;

– 450 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

– 350 g în cazul ghimbirului;

– 290 g în cazul alunelor de caju;

– 100 g în cazul fructelor pasiunii.”;

(b) a cincea și a șasea liniuță se înlocuiesc cu următorul text:

„– «Marmelada de citrice» este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor.

Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.

— Denumirea «marmeladă jeleu» poate fi utilizată în cazul în care produsul definit drept marmeladă de citrice nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.”;

(2) Partea II se înlocuiește cu următorul text:

„II. Produsele definite în partea I trebuie să aibă un conținut de substanță uscată solubilă de cel puțin 60 %, conform determinării cu ajutorul refractometrului, cu excepția produselor care îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului*** în ceea ce privește conținutul redus de zaharuri și a produselor în cazul cărora zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori.

Fără a aduce atingere articolului 17 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, statele membre pot autoriza, în anumite cazuri speciale, denumirile rezervate produselor menționate în partea I, care prezintă un conținut de substanță uscată solubilă de sub 60 %.

*** 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).”.