EURÓPSKA
KOMISIA

V Bruseli 21. 4. 2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PRÍLOHY

k

SMERNICI EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY,

ktorou sa mení smernica Rady 2001/110/ES o mede, smernica Rady 2001/112/ES, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu, smernica Rady 2001/113/ES vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyré určené na ľudskú spotrebu a smernica Rady 2001/114/ES o určitom čiastočne alebo úplne dehydrovanom konzervovanom mlieku na ľudskú spotrebu

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

PRÍLOHA I

Prílohy I a III k smernici 2001/112/ES sa menia takto:

1. Príloha I sa mení takto:

a) V časti I sa dopĺňa tento bod 6:

„6. a) **Ovocná šťava so zníženým obsahom cukru**

Výrobok získaný z výrobku vymedzeného v bode 1 písm. a), z ktorého sa odstránilo aspoň 30 % prírodného cukru prostredníctvom procesu povoleného v súlade s podmienkami stanovenými v časti II bode 3 prílohy I a ktorý si zachováva všetky ostatné základné fyzikálne, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti priemerného druhu šťavy z ovocia, z ktorého pochádza.

Pri výrobe ovocnej šťavy so zníženým obsahom cukru sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy so zníženým obsahom cukru s ovocnou šťavou a/alebo ovocným pretlakom.

b) **Ovocná šťava z koncentrátu so zníženým obsahom cukru**

Výrobok získaný z výrobkov vymedzených v bode 1 písm. b) alebo v bode 2, z ktorých sa odstránilo aspoň 30 % prírodného cukru prostredníctvom procesu povoleného v súlade s podmienkami stanovenými v časti II bode 3 prílohy I, pri ktorom sa zachovávajú všetky ostatné základné fyzikálne, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti priemerného druhu šťavy z ovocia, z ktorého pochádza, a ktoré boli opätovne zriedené pitnou vodou spĺňajúcou kritériá smernice 98/83/ES.

Pri výrobe ovocnej šťavy so zníženým obsahom cukru z koncentrátu sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy so zníženým obsahom cukru z koncentrátu s ovocnou šťavou, ovocnou šťavou z koncentrátu, ovocným pretlakom a/alebo ovocným pretlakom z koncentrátu.“;

b) Časť II sa mení takto:

i) Bod 2 sa mení takto:

– Tretia zarážka sa nahrádza takto:

„– pre ovocné šťavy, ovocné šťavy z koncentrátu, koncentrované ovocné šťavy, ovocné šťavy so zníženým obsahom cukru a ovocné šťavy z koncentrátu so zníženým obsahom cukru: pridaná aróma, dužina a bunky,“;

– Piata zarážka sa nahrádza takto:

„– pre ovocné nektáre: pridaná aróma, dužina a bunky, cukor a/alebo med až do 20 % celkovej hmotnosti konečných výrobkov uvedených v časti I prílohy IV, do 15 % celkovej hmotnosti konečných výrobkov uvedených v časti II prílohy IV a do 10 % celkovej hmotnosti konečných výrobkov uvedených v časti III prílohy IV a/alebo sladidlá.

Tvrdenie, že do ovocného nektáru nebol pridaný cukor, a každé tvrdenie, ktoré môže mať pre spotrebiteľa rovnaký význam, sa môže uvádzať len vtedy, ak výrobok neobsahuje žiadne pridané monosacharidy ani disacharidy, ani žiadnu inú potravinu použitú pre jej sladiace vlastnosti vrátane sladidiel, tak ako sa vymedzujú v nariadení (ES) č. 1333/2008.

Ak sa v ovocnom nektári vyskytuje cukor v prirodzenej podobe, na označení by sa malo uviesť aj označenie: „obsahuje prírodné cukry“,“;

– Siedma zarážka sa nahrádza takto:

„– pre výrobky vymedzené v časti I bodoch 1 až 6 na úpravu kyslej chuti: citrónová šťava a/alebo limetková šťava a/alebo koncentrovaná citrónová a/alebo limetková šťava až do 3 g na liter šťavy, vyjadrených ako bezvodá kyselina citrónová,“;

– Dopĺňa sa táto zarážka:

„– pre ovocnú šťavu so zníženým obsahom cukru: voda, pokiaľ je to nevyhnutne potrebné na doplnenie vody, ktorá sa stratila v procese znižovania obsahu cukru.“;

ii) Bod 3 sa mení takto:

– Trinásta zarážka sa nahrádza takto:

„– rastlinné proteíny z pšenice, hrachu, zo zemiakov alebo slnečnicových semien na čírenie,“;

– Dopĺňa sa táto zarážka:

„– procesy na odstránenie prírodných cukrov, pokiaľ sa pri nich zachovajú všetky ostatné základné fyzikálne, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti priemerného druhu šťavy z ovocia, z ktorého výrobok pochádza: membránová filtrácia, kvasinková fermentácia.“

2. Príloha III sa nahrádza takto:

„*PRÍLOHA III*

KONKRÉTNE OZNAČENIA URČITÝCH VÝROBKOV UVEDENÝCH V PRÍLOHE I

I. Konkrétne označenia, ktoré možno používať iba v jazyku označenia

a) „vruchtendrank“ pri ovocnom nektári;

b) „Süßmost“.

Označenie „Süßmost“ možno používať iba v spojení s názvami výrobkov „Fruchtsaft“ alebo „Fruchtnektar“:

i) pri ovocnom nektári získanom výlučne z ovocnej šťavy, koncentrovanej ovocnej šťavy alebo zo zmesi týchto výrobkov, ktoré sú v prirodzenom stave nepríjemnej chuti v dôsledku vysokej prirodzenej kyslosti;

ii) pri ovocnej šťave získanej z jabĺk alebo hrušiek, prípadne s pridaním jabĺk, ale bez pridania cukru;

c) „succo e polpa“ alebo „sumo e polpa“ pri ovocnom nektári získanom výlučne z ovocného pretlaku a/alebo koncentrovaného ovocného pretlaku;

d) „æblemost“ pri jablkovej šťave bez pridania cukru;

e) i) „sur … saft“ spolu s názvom použitého ovocia (v dánskom jazyku) pri šťave bez pridania cukru získanej z čiernych ríbezlí, čerešní, červených ríbezlí, bielych ríbezlí, malín, jahôd alebo čiernej bazy;

ii) „sød … saft“ alebo „sødet … saft“ spolu s názvom použitého ovocia (v dánskom jazyku) pri šťave získanej z tohto ovocia s pridaním viac ako 200 g cukru na liter;

f) „äppelmust/äpplemust“ pri jablkovej šťave bez pridania cukru;

g) „mosto“ ako synonymum hroznovej šťavy;

h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru“ alebo „astelpaju marjad suhkruga“, alebo „słodzony sok z rokitnika“ pri šťave získanej z plodov rakytníka rešetliakovitého s obsahom pridaného cukru najviac 140 g na liter.

II. Konkrétne označenia, ktoré možno používať v úradnom jazyku (jazykoch) členského štátu, v ktorom sa výrobok uvádza na trh

a) „kokosová voda“ pri výrobku, ktorý sa získava priamo z kokosového orecha bez lisovania kokosovej dužiny, ako synonymum pre kokosovú šťavu.“

PRÍLOHA II

Príloha I k smernici 2001/113/ES sa mení takto:

1. Časť I sa mení takto:

a) Prvá a druhá zarážka sa nahrádzajú takto:

„– „Džem“ je zmes z cukrov, drene a/alebo pretlaku jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, privedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie. Citrusový džem však môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Členské štáty však môžu v záujme zohľadnenia spoločenskej praxe povoliť používanie výrazu „marmeláda“ na označenie výrobku s názvom „džem“.

Množstvo drene a/alebo pretlaku použitého na výrobu 1 000 g konečného výrobku nesmie byť menšie ako:

– 450 g vo všeobecnosti,

– 350 g pre červené ríbezle, jarabinu, plody rakytníka rešetliakového, čierne ríbezle, šípky a dule,

– 250 g pre zázvor,

– 230 g pre jabĺčka kešu,

– 80 g pre plody mučenky jedlej.

– „Extra džem“ je zmes z cukrov, nekoncentrovanej drene jedného alebo viacerých druhov ovocia a vody, privedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie. Extra džem zo šípok a extra džem bez obsahu semiačok z malín, ostružín, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí však môže byť získaný úplne alebo čiastočne z nekoncentrovanej drene príslušných plodov. Citrusový extra džem môže byť získaný z celého ovocia narezaného na pásy a/alebo na plátky.

Členské štáty však môžu v záujme zohľadnenia svojej spoločenskej praxe povoliť používanie výrazu „extra marmeláda“ na označenie výrobku s názvom „extra džem“.

Pri výrobe extra džemu sa v zmesi nesmú používať tieto druhy ovocia: jablká, hrušky, clingstonské slivky, melóny, dyne, hrozno, tekvica, uhorky a rajčiaky.

Množstvo drene použitej na výrobu 1 000 g konečného výrobku nesmie byť menšie ako:

– 550 g vo všeobecnosti,

– 450 g pre červené ríbezle, jarabinu, plody rakytníka rešetliakového, čierne ríbezle, šípky a dule,

– 350 g pre zázvor,

– 290 g pre jabĺčka kešu,

– 100 g pre plody mučenky jedlej.“;

b) Piata a šiesta zarážka sa nahrádzajú takto:

„– „Citrusová marmeláda“ je zmes vody, cukru a jedného alebo viacerých nasledujúcich výrobkov získaných z citrusového ovocia, privedená do vhodnej zrôsolovatenej konzistencie: dreň, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa.

Množstvo citrusového ovocia použitého na výrobu 1 000 g konečného výrobku nesmie by menšie ako 200 g, z ktorých aspoň 75 g musí byť získaných z vnútornej vrstvy oplodia.

– Názov „rôsolová marmeláda“ sa môže použiť, ak výrobok definovaný ako citrusová marmeláda neobsahuje nerozpustnú hmotu okrem prípadných malých množstiev jemných plátkov šupy.“

2. Časť II sa nahrádza takto:

„II. Výrobky definované v časti I musia mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometrom aspoň 60 % s výnimkou výrobkov, ktoré spĺňajú požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006***, pokiaľ ide o znížený obsah cukru, a výrobkov, v ktorých bol cukor čiastočne alebo úplne nahradený sladidlami.

Bez toho, aby bol dotknutý článok 17 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, môžu členské štáty povoliť vyhradené názvy pre výrobky definované v časti I, ktorých obsah rozpustnej sušiny je menej ako 60 %, aby zohľadnili niektoré individuálne prípady.

*** Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách (Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 9).“